

# Radio-Vortrag über die Pilze

Autor(en): **Konrad, P.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **11 (1933)**

Heft 3

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934580>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

kongresses im September 1929; er war von C. Herrn Benzoni aus dem Kanton Tessin zugesandt worden. — Ferner aber schreibt mir Herr von Siebenthal: Vor einigen Jahren habe

ich zwei Male *Clathrus cancellatus* von Pilzhändlern auf den Genfer Pilzmarkt bringen sehen; er war wenige Kilometer von der Stadt Genf entfernt gefunden worden.

---

## Erscheinungszeit der *Sarcocypha coccinea* Jacq., genannt Hühnerchämbeli.

E. Flury, Kappel.

In der letzten Nummer der Zeitschrift für Pilzkunde bittet Herr Schreier um die Angabe der eigentlichen Erscheinungszeit der *Sarcocypha coccinea* Jacq., genannt « Hühnerchämbeli ».

Herr Schreier nennt mich dabei als Zuseher und deshalb möchte ich an dieser Stelle einiges über diesen Pilz berichten. Die eigentliche Erscheinungszeit dieses prächtigen Pilzes ist Februar und März. Finden kann man ihn allerdings ausnahmsweise von Oktober ab bis April. Am häufigsten und schönsten findet man ihn unmittelbar nach der Schneeschmelze, wenn der Boden noch recht durchfeuchtet ist. Er wächst auf im Boden eingesenkten Ästchen

oder Holzstückchen von Buchen, Schwarzdorn oder Hasel usw. Also liebe Pilzfreunde, in den nächsten Tagen, wenn der Schnee verschwunden ist und man so gern die ersten Waldgänge macht, so werdet Ihr ihn finden. Ich kann immer noch nicht begreifen, dass man den Pilz nur bei uns so häufig finden soll, denn nicht nur in der Teufelsschlucht, sondern in der ganzen Umgebung, auch im Born, erscheint er jeden Frühling. Es gibt davon prächtige Exemplare. Vor drei Jahren fand ich ein Stück schön kreisrund und 8 cm im Durchmesser. Die Kinder bringen ihn zu Dutzenden und stellen ihn zu den Schneeglöckchen ins Wasser, was dann sehr hübsch aussieht.

---

## Radio-Vortrag über die Pilze

Gehalten von unserem Mitglied Herrn Dr. P. Konrad in Neuenburg, übertragen von dem Schweizer Landessender Sottens am 24. Januar 1933, von 18—18<sup>30</sup> Uhr.

Der Vortrag wurde in französischer Sprache gehalten und in der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde, 1933, S. 17 ff. abgedruckt. Die vorliegende Übersetzung wurde eigens für unsere Zeitschrift durch die Schriftleitung vorgenommen.

Meine Damen und Herren!

Der welschschweizerische Radio übertrug mir die grosse Ehre, vor dem Mikrophon ein wenig über meine Freunde, die Pilze zu sprechen.

Im übrigen spielt persönliche Befriedigung hierbei keine Rolle, aber mit grossem Vergnügen erblicke ich darin einen Beweis für das allgemeine Interesse, das die Kenntnis

der Pilze heute in der breiten Öffentlichkeit erweckt.

Das ist nicht immer so gewesen.

Ehemals, zur Zeit unserer Väter, waren die Pilze schlecht bekannt, und abgesehen von einigen seltenen Ausnahmen wurden sie vollständig vernachlässigt. Noch mehr, sie waren der Gegenstand des Abscheus, denn man hielt sie alle für giftig.

Man stelle sich heute vor, wie es vor ungefähr 70 Jahren gewesen ist: man kannte in unserer Heimat, in der welschen Schweiz, nur einen einzigen essbaren Pilz, die Morchel. Alle anderen wurden als giftig betrachtet.

Heute haben sich diese Dinge glücklicherweise geändert. Dank den Arbeiten der Wissenschaft wurde die Mehrzahl der Pilze als unschädlich erkannt, und die Zahl der tödlichen und verdächtigen Arten ist zum Glück viel weniger gross als man vor wenigen Jahren noch glaubte und als man heute allgemein noch annimmt.

Heutzutage ist die Mykologie, das heisst der Zweig der Botanik, der sich mit den Pilzen beschäftigt, nicht mehr das Privileg von vereinzelt Spezialforschern. Der Kreis der Jünger der Pilzkunde hat sich sehr erweitert. Diese Wissenschaft demokratisiert sich; sie wird populär, und man muss sich darüber freuen, denn die Mykologie darf sich nicht nur auf die Domäne der reinen Wissenschaft beschränken. Sie darf aber auch nicht nur eine einfache Erholung bleiben zum Vorteil von einigen Liebhabern, die als Ergebnis ihrer Waldspaziergänge ein nützliches und angenehmes Pilzgericht mit nach Hause bringen. Die Mykologie will und vermag mehr als dies. Sie ist in der Lage, auf dem Gebiete der Ernährung eine wichtige Rolle zu spielen und für die allgemeine Wirtschaft unschätzbare Dienste zu leisten.

Zunächst sei festgestellt, dass unser Vaterland begünstigt ist durch einen grossen Reichtum an Pilzen. Unsere Pilzflora ist sehr mannigfaltig.

Die Schweiz besteht in der Tat aus einem weiten, waldreichen zentraleuropäischen Gebiet, das sich ausdehnt von den Ardennen bis zu den Vogesen, vom Schwarzwald bis zum Jura, bis nach Savoyen usw., ein besonders bevorzugtes Gebiet, in dem fast die Gesamtheit aller Pilzarten vorkommt, die in Europa und darüber hinaus wachsen.

Die Pilze sind sehr internationale Wesen,

die viel weniger unter den Einflüssen des Klimas leiden als andere Gewächse. Was sie nötig haben, sind Wärme, Feuchtigkeit und Waldesschatten. Überall, wo diese Bedingungen vorhanden sind, gibt es Pilze.

Diese Pilzarten sind veränderlich, entsprechend zwei wichtigen Faktoren. Es sind das nicht, wie für die Mehrzahl der übrigen Pflanzen, die höhere oder tiefere Lage einer Gegend, sondern erstens die Art der Waldbäume unter denen sie leben, und zweitens die Art der Bodenbeschaffenheit. An Wäldern haben wir Laub- und Nadelwälder. Und die Pilze, die man in einem Tannenwald oder in einem Kiefernwald sammelt, sind nicht die gleichen wie die Arten, welche unter Eichen, Buchen oder unter Pappeln wachsen.

Andererseits kann der Boden kalkreich oder kieselhaltig sein. Die Pilzarten, welche im Kalkjura wachsen, sind nicht die gleichen wie die, die man auf der Molassehochebene der Schweiz findet oder auf den Kieselböden der Vogesen.

Das ist genau so in der Gegend von Neuenburg, in meiner Heimat, die besonders begünstigt ist. Wir haben schöne Laubwälder mit Eichen und Buchen, die sich oberhalb der Weinberge weit ausbreiten und noch höher übergehen in die grossen Fichtenwälder und in die weiten Triften des Juras. Der Boden ist dort kalkhaltig, aber es genügt, den See oder die Zihl zu passieren, um kalkfreie Böden auf der Schweizer Hochebene, in den Wäldern von Vully, auf dem Jolimont oder sonstwo anzutreffen.

Um die Internationalität der Pilze darzutun, gestatten Sie mir die Anführung eines einzigen Beispiels. Vor einigen Jahren hatte ich Gelegenheit, in den Wäldern des Atlas in Algerien zu botanisieren, in Begleitung des Lehrmeisters der zeitgenössischen Mykologie, Dr. René Maire, Professor an der Universität von Algier. Nun gut, mit wenigen Ausnahmen, im Gegensatz zur Flora der Blütenpflanzen, war die mykologische Flora

die gleiche wie in unseren grossen Jurawäldern. Warum? Dort wie hier finden wir Kalkfelsen und Nadelwälder. Die Fichten des Jura werden dort nur einfach ersetzt durch die Zedern des Atlas.

Unser Gebiet ist also sehr reich an Pilzen. Betrachten wir uns diesen Reichtum ein wenig.

Vorerst muss ich Ihnen sagen — und das wird viele meiner Zuhörer in Erstaunen setzen — dass das Inventarium dieses Reichtums kaum aufgestellt ist. Die Systematik der höheren Pilze ist in der Tat noch kaum genügend fortgeschritten, als dass man mit Sicherheit die Zahl der Pilzarten, die bei uns wachsen, angeben könnte.

Es ist das ganz anders als bei den höheren Pflanzen, die fast vollständig bekannt sind. Die höheren Pflanzen, das sind die grossen Gewächse, die Blumen unserer Wiesen, die Bäume unserer Wälder, die Gebüsche, die Gräser usw.

Was die Pilze anlangt, können wir ihre Artenzahl nur ungefähr schätzen. Indessen, dank den neueren Arbeiten der Wissenschaft, nähern sich unsere Schätzungen genügend der Wahrheit, damit wir uns eine ziemlich genaue Vorstellung von der Wichtigkeit unserer mykologischen Flora machen können.

Hier sind die Ziffern, zu denen wir gekommen sind:

	Artenzahl
Blätterpilze, das sind die höher organisierten Arten .....	1100
diesen sind beizufügen .....	50
Boletaceae (Steinpilze usw.) aus der Familie der Röhrlinge, die den Blätterpilzen nahe verwandt sind, das macht zusammen .....	1150
die zur Verwandtschaft der Agaricales gehören.	
Hier sind beizufügen .....	500
Pilze, die keine Blätter haben, Porlinge, meist harte Pilze, die auf Bäumen wachsen, Stachelinge, das sind Pilze	

mit Stacheln auf der Hutunterseite, Korallenpilze, Ziegenbärte usw., und Gallertpilze aus den Gattungen Auricularia, Tremella, Calocera, Tremellodon usw. 50

Höhere Pilze zusammen .....	1700
Hierzu kommen noch.....	200
Pilzarten, die für den Liebhaber von Wert sind, besonders Arten aus den Familien der Bauchpilze, wie die Stäublinge, von den Schlauchpilzen die Morcheln, Lorcheln, Becherlinge und die Trüffel.	

Das macht nun die Gesamtzahl von.. 1900 die für die Allgemeinheit von Interesse ist. Zum Vergleich sei die Zahl der höheren Pflanzen angeführt, die in der Schweiz wachsen. Sie beläuft sich nach der Flora von Schinz und Keller auf 2453 Arten. Bis auf ungefähr 550 Arten erreicht die Zahl der Pilze fast die der höheren Pflanzen.

Wir sehen also, dass sich die Zahl der sogenannten höhern Pilze, auf welche sich unsere Plauderei erstreckt, auf ungefähr 1900 Arten beläuft. Wieviele von dieser Zahl mögen nun giftig sein? Zuerst antworte ich: sehr wenige! Tatsächlich, dank den wichtigen neueren Arbeiten, auf Grund von zahlreichen und genauen Beobachtungen, auf Grund von ernsthaften Versuchen an Mensch und Tier, hat man eine grosse Zahl von Pilzarten, die man bisher als gefährlich, sogar als tödlich betrachtet hat, in bezug auf ihren Wert rehabilitiert, und sie sind heute als vollständig unschädlich anerkannt.

Von vielen seien hier zwei Beispiele angeführt. Die Scheidlinge gehören zur Pilzgattung der Volvariae. Sie sind charakterisiert durch eine Scheide (Volva), eine häutige Hülle am Grund des Stieles, und durch rosa gefärbte Blätter und Sporen. — Die Sporen, das sind die Samenkörner, die in Riesmengen auf der Oberfläche der Blätter gebildet werden. — Die Scheidlinge nun werden

in allen Pilzwerken, die zehn Jahre zurückliegen, als tödlich bezeichnet. Diese Pilze, die leider bei uns sehr selten sind, — wir begegnen ihnen hie und da auf Schuttplätzen und an kultivierten Orten des schweizerischen Mittel-landes — sind vollkommen unschädlich. Im Süden, wo sie sehr zahlreich vorkommen, werden sie besonders gesucht. Als zweites Beispiel nenne ich den Gelben Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*), der sehr häufig vorkommt, ein Pilz, der fast ganz weiss ist, mit Ausnahme des gelben Hutes, der von schönen weissen Tüpfelchen bedeckt ist, mit einem knolligen Stielgrund, mit einem Ring oder Halskragen an der Stielspitze. In allen Pilzwerken, wenn man von den neuesten absieht, wird dieser Pilz als tödlich oder sehr gefährlich bezeichnet. Die Literatur wimmelt von sogenannten Vergiftungsgeschichten, die sich auf diese Art beziehen sollen. Und dieser Pilz ist glänzend rehabilitiert worden durch einen französischen Apotheker. Diese Rehabilitation ist von der französischen Mykologischen Gesellschaft sanktioniert worden, und zwar in der Sitzung vom Oktober 1927 in Rambouillet bei Paris, wo man eine ganze Platte davon verzehrte. Und als unsere lieben französischen Freunde unser Vaterland dadurch ehren wollten, indem sie mich als Vertreter zum Vizepräsidenten ernannten, habe ich auch mein Teil davon gegessen. Sie sehen oder noch besser Sie hören, dass es mir nicht schlecht dabei ergangen ist; ich muss allerdings gewissenhaft beifügen, dass der Gelbe Knollenblätterpilz keineswegs empfehlenswert ist; dieser Pilz hat einen recht üblen Geschmack nach Rüben, und er ist sehr leicht zu verwechseln mit dem furchtbaren Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*), so dass man besser davon absieht.

Und dennoch gibt es Giftpilze! Ja, die jährliche Vergiftungschronik bezeugt das überreichlich; aber diese Chronik zeigt uns auch eine sehr bemerkenswerte Tatsache. Diese Vergiftungen sind immer auf dieselben Pilze

zurückzuführen, und sie beschränken sich in Wirklichkeit auf eine sehr kleine Zahl von Pilzarten.

Beim heutigen Stand der Wissenschaft können wir folgende Zahlen dafür angeben: die unbedingt tödlichen Arten beschränken sich auf eine Anzahl von 3 oder noch besser auf  $2\frac{1}{2}$  Arten, denn es gibt dabei zwei verwandte Pilzarten und eine Varietät! Die eine dieser beiden Arten ist gemein in unseren Laubwäldern. Es ist der unheilbringende Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*), der allein fast alle tödlich ausgehenden Vergiftungen verursacht. Dieser Pilz, den man unbedingt kennen muss, denn man kennt seine Feinde niemals gut genug, ist ganz weiss, abgesehen von der Oberseite des Hutes, die grünlich-gelblich bei der typischen Form ist und weiss bei der Varietät des Frühlings-Knollenblätterpilzes (*Amanita verna*). Die Stielbasis ist von einer häutigen, gut entwickelten Scheide umgeben. Diese Scheide ist eine Hülle, die im Jugendzustand den Pilz umgibt und die beim Grösserwerden aufreisst, genau wie das Küchlein die Schale seines Eies zersprengt. Diese Reste der weissen Hülle bleiben in Form einer Scheide am Stielgrund zurück und zuweilen auch als Fetzen auf dem Hut. Der Stiel trägt dazu einen Ring.

Neben dem Grünen Knollenblätterpilz und neben seiner weissen Form (*Amanita verna*) gibt es noch einen anderen Wulstling, den Giftknollenblätterpilz (*Amanita virosa*). Er ist ganz weiss wie der Frühlings-Knollenblätterpilz, dem er sonst recht ähnlich ist. Dieser Wulstling ist selten; wir finden ihn hie und da auf der Schweizer Hochebene, aber niemals auf dem Kalkjura.

Diese 3 Pilze halten den Dauerrekord in bezug auf Gefährlichkeit. Sie allein sind die Ursache von 99 % aller tödlich ausgehenden Pilzvergiftungen, von denen 95 % auf *Amanita phalloides* entfallen und 4 % auf die Varietät *verna* und auf *Amanita virosa*.

Es fehlt mir die Zeit, um davon zu erzählen, wie das Gift dieser Pilze wirkt und was wir heute an — wohl noch geringen — Hilfsmitteln dagegen haben. Kurz sei nur gesagt, dass die Vergiftungserscheinungen durch diese 3 Pilze sich nur langsam bemerkbar machen. Das will heissen, dass derartige Vergiftungserscheinungen erst nach 8, 12, 15 oder sogar 18 Stunden nach der verhängnisvollen Mahlzeit auftreten. Nach dieser Zeit ist das Gift längst nicht mehr im Verdauungskanal, und es genügt nicht mehr, Abführmittel zu nehmen, um denselben zu entleeren. Das Gift ist dann bereits im Kreislauf des Körpers, im Blut, und es ist verständlich, dass unter diesen Bedingungen wirksame ärztliche Hilfe wohl zu spät kommt. Es sei hier noch beigefügt, dass die allerneusten Heilungsmethoden mit dem Antiphallin-Serum von Dr. Dujarric de la Rivière am Pasteur-Institut wie auch die Nützlichkeit der natürlichen Antitoxine, die im Magen und Gehirn des Kaninchens enthalten sind, besonders erforscht von Dr. Limousin in Clermont-Ferrand, auf die wir das grösste Vertrauen setzen, zu guter Hoffnung berechtigen und für die Zukunft den Heilungserfolg bei Pilzvergiftungen in einem besseren Licht erscheinen lassen.

Wenn die Vergiftungserscheinungen rasch auftreten, also nach 1 oder 2 Stunden, kann man fast mit Bestimmtheit sagen, dass die Vergiftung nicht tödlich ausgehen wird. Das Opfer wird vielleicht während 1, 2, 3 oder auch während 5 Tagen stark unter Krankheitserscheinungen leiden, aber der Ausgang wird doch wohl immer die Heilung sein. Wenn die Vergiftungserscheinungen rasch auftreten, haben wir es also nicht mit einer tödlichen Art zu tun, sondern mit einem an sich nur gefährlichen Pilz. Solche gefährlichen Pilze gibt es ungefähr ein Dutzend. Ich will sie hier nicht alle nennen oder gar beschreiben. Man muss sie in der Natur kennen lernen und insbesondere studieren in all ihren Entwicklungsformen und Erscheinungen.

Von solchen Pilzen, die viel Schaden anrichten können, nennen wir aus unserer Heimat den *Riesen-Rötling* (*Entoloma lividum*), der unter Eichen wächst und bei Genf, wo er zahlreich vorkommt, viel Unheil anrichtet; schliesslich den *Tiger-Rittling* (*Tricholoma pardinum*), gemein in der Gegend von Neuenburg, unter Fichten am Fusse des Jura, eine früher unbekannte Art, die wir in Frankreich kennen gelernt haben, und weiterhin noch einige Wulstlinge, wie den *Pantherpilz* (*Amanita pantherina*) und den *Fliegenchwamm* (*Amanita muscaria*) usw.

Endlich existieren neben diesen tödlich giftigen und gefährlichen Pilzen ungefähr noch 50 sogenannte verdächtige Arten. Diese Pilze sind höchstens fähig, Verdauungsbeschwerden hervorzurufen, jedoch ohne schwere Folgen. Um ein Wort von Professor Maurice Roch aus Genf zu gebrauchen, ist es besser, diese Pilze vor dem Genuss zu verwerfen als erst nachher. Es gibt also im ganzen ungefähr 50 tödlich wirkende, gefährliche und verdächtige Pilze.

Wie erkennt man nun die Giftpilze? Dafür gibt es allerdings keine einzige zutreffende Merkregel. Alles was man darüber hört, die Geschichte mit dem silbernen Löffel, die guten von Schnecken angefressenen Pilze, die Abkochung zur Unschädlichmachung von Giftpilzen usw., das ist alles Unsinn, gefährlicher Unsinn. Das ist nur absurder, gefährlicher und todbringender Aberglaube. Das einzig Richtige ist, die guten Pilzarten kennen zu lernen, sie sicher zu erkennen, durch ihre botanischen Merkmale, genau so sicher wie man eine Kirsche erkennt, so dass man sie niemals verwechseln kann z. B. mit der Frucht der Tollkirsche. Andere Mittel dagegen gibt es nicht.

Wir haben nun gesehen, dass es an todbringenden, gefährlichen und an unbedenklichen Pilzarten ungefähr nur 50 gibt. Weiterhin haben wir die Zahl der bei uns vorkom-

menden Pilzarten auf 1900 geschätzt. Abzüglich der obgenannten Arten verbleibt eine Differenz von 1850. Diese 1850 Pilzarten sind natürlich nicht alle essbar und empfehlenswert. Aber sie sind unschädlich, und das ist das Wichtigste. Die einen sind holzig, korkig, lederig. Die anderen sind scharf, bitter, oder sie haben einen schlechten Geschmack. Andere wieder haben einen unangenehmen Geruch oder sind nicht appetitlich. Aber es ist nicht minder wahr, dass die Zahl der essbaren Pilze recht beträchtlich ist und weit über das hinausgeht, was man sich gewöhnlich darüber vorstellt. Der Vortragende hat mehr als 500 Pilzarten gegessen, und zwar versuchsshalber in der Mehrzahl Arten, deren Geniessbarkeit völlig unbekannt war.

Sie sehen, dass wir weit von den 20 volkstümlichen essbaren Arten entfernt sind, die in den Jahren 1861—1869 Louis Favre aus Neuenburg festgestellt hat. Unter diesen Pilzarten, die man bis heute als wohl-schmeckend rehabilitiert hat, findet man den Steinpilz, den Pfifferling, den Maischwamm,

den Wiesen-Edelpilz, den echten Reizker, den Stoppelpilz, die Totentrompete usw., Schwämme, die der Liebhaber heute hochschätzt und die früher als giftig betrachtet wurden. 20 Jahre später, 1890, war es wieder ein Neuenburger, der Apotheker Leuba, der nochmals zirka 20 Pilzarten zum Genuss empfahl. Endlich, zu Ende des Jahrhunderts, machten ausgezeichnete kleine volkstümliche Werke in Frankreich, in Deutschland und sonstwo im ganzen mit 100—150 Speisepilzen bekannt. Das ist nicht übel, aber man kann noch mehr daraus machen, und ich schliesse, indem ich mit Louis Favre ausrufe: «Wir sind nicht reich genug, um infolge Nachlässigkeit und Unwissenheit eine solche Menge ausgezeichneter Nahrungsmittel zugrunde gehen zu lassen.»

Die praktische Mykologie hat ihr letztes Wort noch nicht gesprochen. Hoffen wir, meine Damen und Herren, dass ernsthafte Fortschritte auf diesem Gebiet auch in Zukunft erreicht werden, zum grossen Segen der Allgemeinheit!

---

## Die Pilzverwertung in der Küche.

---

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

### Masthuhn nach Gastronomen-Art

#### Poulardes des Gastronomes

Zirka 500 g frische Morcheln mit etwas feingehackten Zwiebeln und Schalotten sautieren; hiermit wird nun eine schöne Poularde gefüllt, gut zugenäht langsam im Ofen fertig gebraten und mit etwas Weisswein und Fine Champagne abgelöscht.

Die Poularde wird nach üblicher Weise serviert als Garnitur, mit glacierten Champignons, Trüffeln und Maronen umlegt.

Der Fonds wird mit etwas Pilzfumé und Madère fertig gemacht und à part serviert.

### Sautierter Hahn mit Morcheln

#### Poulet sauté aux Morilles

Für diese Zubereitungsart werden die Poulets roh zerschnitten, nach üblicher Weise in fünf Teile, und zwar in die beiden Schenkel, die beiden Flügel und die Brust. Diese Stücke werden nun gewürzt, in Butter angebraten und mit etwas Mehl bestäubt, einige Minuten im Ofen ziehen lassen, mit Cognac ablöschen, zirka drei Deziliter Fleischbrühe oder Fleischjus zugießen und mit 500 g frischen Morcheln fertig schmoren lassen.

Die Stücke in eine tiefe Schüssel anrichten, mit dem Fonds übergießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

---