

# Erfahrungen und Ratschläge eines Pilzveteranen

Autor(en): **Flury, E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **33 (1955)**

Heft 8

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934144>

## **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.



*Halt im Pilzlen  
Maß und Ziel;  
schädlich ist  
auch hier «Zuviel»!*

E. J. IMBACH

---

## **Erfahrungen und Ratschläge eines Pilzveteranen**

*Von E. Flury, Kappel*

Wenn man, wie ich, fast täglich im Wald herumstreift, begegnet man oft Pilzsammlern, die schon halbvolle Körbe herumtragen. Hat man, wie letztes Jahr, Mühe, während eines halben Tages ein kleines «Möhli» zusammenzubringen, so ist die Beute des andern doch etwas verdächtig. Man kommt wie von ungefähr ins Gespräch, schaut dem andern in den Korb hinein und muß ihm bestätigen, daß er keine giftigen dabei hat. Bei dem von ihm in Aussicht gestellten Essen möchte man aber nicht mithalten, da die Sache gar nicht einladend aussieht. Pilze sammeln und Pilze sammeln ist nicht immer dasselbe.

Wie man Pilze zum Essen zubereitet, davon will ich nichts schreiben, denn es gibt ja Pilzkochbücher und Rezepte übergenug. Weniger erfahrenen Pilzlern möchte ich folgende kleine Ratschläge mit auf den Weg geben:

1. Nimm nur saubere, im Walde schon von Erde befreite, nicht alte, halbverdorbene Pilze nach Hause.
2. Koche nie zu viele Pilze auf einmal, immer nur so viele, daß alle am Essen Beteiligten noch mehr möchten, also zu wenig hatten, dann sind sie immer gut.
3. Koche wenn möglich mehrere Arten gemischt, das steigert den Wohlgeschmack.

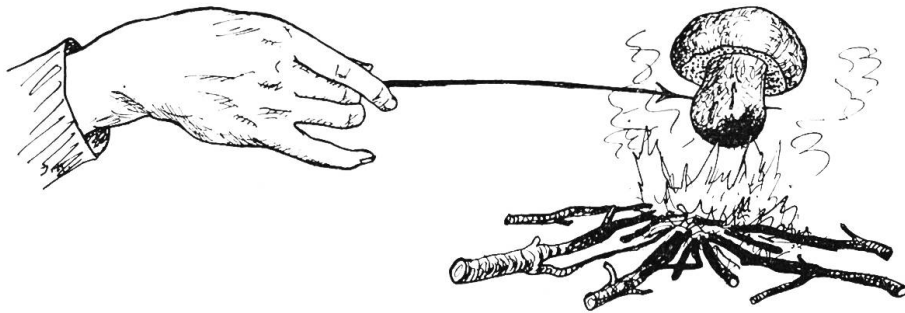
Im Frühling gibt es sozusagen keine Mischgerichte, da kommen sie einer nach dem andern. Die begehrtesten von allen Pilzen sind natürlich die Morcheln. Die berühmteste von diesen ist bei uns auch die häufigste (Spitzmorchel) und kommt weniger an Flußläufen, vielmehr an Waldhängen, an Wegen und gerne unter Weißtannen vor. Einmal gefundene Morchelplätze werden, wenn möglich, jahr-

zehntelang geheimgehalten und jeden Frühling sorgfältig abgesucht. Nach den Frühlingspilzen kann man dann im Juni, wenn man Glück hat, die ersten Eierschwämmli finden, die jung ein feines Gericht abgeben. Auch Steinpilze sind begehrt und lassen sich verschieden zubereiten.

Im Herbst dann lassen sich Mischgerichte herstellen, jeder natürlich nach seinem Wunsch, denn die Geschmäcker sind, wie man sagt, verschieden.

Einige teils späte, sehr gute, zu Mischgerichten sich eignende Pilze möchte ich hier noch erwähnen: Trompetenpfefferling, Totentrompete, Rauchblättriger Schwefelkopf, Gelbe Cratkerelle, Sammetiger Leistling. Dieses letztere Pilzchen tritt oft sehr gesellig auf, so daß ich letzten Herbst über 50 Stück gefunden habe. Die hier angeführten Arten ergaben im Spätherbst noch einige «Pilzmöhli», die alle vorangegangenen an Wohlgeschmack übertrafen.

Könnten diese Zeilen zu etwas idealerem Pilzsammeln beitragen, so würde es mich freuen.



*Preiset die Frauen! Sie braten und schwellen*

*himmlische Pilze für irdische G'sellen!* E. J. IMBACH

## Pilze vom Grill

*Von A. Leeb*

Es machte mir einmal Freude, meiner Frau eine gute Grillpfanne zu kaufen, mit dem Gedanken, daß ich damit auch für mein «Hobby», das Pilzkochen, etwas Neues habe.

Gewöhnlich bekommt man beim Kauf einer solchen Pfanne ein Rezeptbüchlein gratis. In diesem findet man aber meistens sehr wenig Rezepte für Pilze, wahrscheinlich deswegen, weil der Herausgeber solcher Bücher zu wenig gute, eßbare Pilzarten kennt. Nimmt man sich aber die Mühe, verschiedene gute Arten auf ihre Grillierfähigkeit auszuprobieren, so kommt man auf ganz hervorragende, neuartige Pilzgerichte.

Die grillierten Pilze sind sehr schmackhaft und bekömmlich, dazu benötigt man noch sehr wenig Fett. Nebenbei ist eine solche Abwechslung schätzenswert.

Es eignen sich nur größere Pilze mit fester, fleischiger Substanz wie: Steinpilz, Hexenröhrling, Sommerröhrling, junge Marronenröhrlinge, feste Ritterlinge;