Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 33 (1955)
Heft: 8

Artikel: Erfahrungen und Ratschläge eines Pilzveteranen
Autor: Flury, E.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934144

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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.

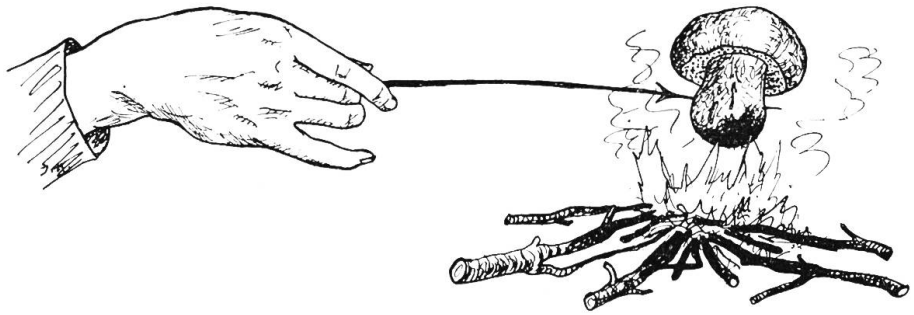
Im Frühling gibt es sozusagen keine Mischgerichte, da kommen sie einer nach dem andern. Die begehrtesten von allen Pilzen sind natürlich die Morcheln. Die berühmteste von diesen ist bei uns auch die häufigste (Spitzmorchel) und kommt weniger an Flußläufen, vielmehr an Waldhängen, an Wegen und gerne unter 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: Trompetenpfifferling, 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;