

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 40

Rubrik: [Für die Küche]

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: 30.06.2025

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

Rund um die Pilze

Jedes Kind weiss, dass es essbare und giftige Pilze gibt. Ein sicheres Unterscheidungsmittel gibt es nicht, es sei denn, dass man genau weiss, welche Pilze essbar und wie diese essbaren beschaffen sind und sich beim Sammeln strikte an die genau bekannten Sorten hält. Es gibt meist bei derselben Pilzart, respektive zum Beispiel bei den Blätterschwämmen sehr giftige und essbare Arten und auch hier muss genau unterschieden werden. Man unterscheidet vor allem **Blätterschwämme**, die an der Unterseite des Hutes dünne Blättchen tragen, zwischen welchen die Sporen reifen. **Röhrenpilze**, mit zahlreichen Röhren an der Unterseite des Hutes, die sich wie ein Filz ausnehmen, **Stachelpilze**, unterseits mit weichen Stacheln und Blättern, **Hirschschwämme**, mit geweihartiger Verzweigung, **Morcheln**, mit gefederten, gerippten und gelappten Hüten, **Staubschwämme**, gestielt, kugelförmig, **Trüffeln**, die knollenartig unter der Erde wachsen.

Von den **Blätterpilzen** sind die häufigsten essbaren Vertreter der **Brätling** oder **Milchreizker** und der gewöhnliche **Reizker**, die roten, grünen und blauen **Täublinge** (wenn sie nicht scharf schmecken, sind diese ungefährlich), die **Champignons**, die **Parasolpilze**, der **Habichtsschwamm**, das **Maiblatt**, der **Stockschwamm** und der **Hallimasch**, die **Krempelinge** und der **Eierschwamm**.

Die besten und häufigsten Röhrenpilze sind die **Steinpilze**, **Butterpilze**, **Schmerlinge**, **Rothäublinge** sowie die **Birken- oder Kapuzinerpilze**.

Von den **Stachelpilzen** kommen eigentlich nur der **Semmelchwamm** und das **Schafeuter** in Betracht.

Die **Hirschschwämme** sind wohl ausgiebig, aber zähe, so die **Ziegenbärte** und der **Hahnenkamm**.

Die gewöhnlichen **Morcheln** sind die **Speisemorchel**, die **Spitzmorchel** und die **Riesenmorchel**.

Staubschwämme die **jungen Flaschenboviste** und die **Kartoffelboviste**.

Geeignet zubereitet sind Pilze eine herrliche Sommerspeise. Sie sind zwar sehr wasserreich, enthalten aber Eiweiss und etwas Stärke, haben aber einen hohen Gehalt an Stickstoffsubstanz und Salzen. Sie müssen, um verdaut zu werden, gut gekaut werden. Sie sind sehr schmackhaft, besonders in Saucen und Ragouts-Zubereitung.

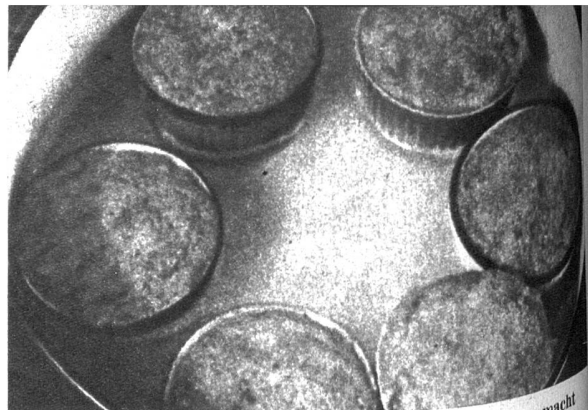
Pilze gehen leicht in Verwesung über und dürfen nur frisch gegessen werden.

Wer sich über Pilze orientieren und sie zwecks Vermehrung des Speisezettels auch essen will, trete einem Pilzverein bei, wo man gemeinsam Pilze sammelt und sie bespricht und unterscheidet. Nach Pilzbüchlein allein ist es gefährlich, sich zu orientieren, da z.B. der sehr giftige Knollenblätterpilz oft grosse Ähnlichkeit hat mit dem essbaren Feldchampignon usw. Aber es lohnt sich, sich in diese Wissenschaft zu vertiefen. Pilze sind das Fleisch des Waldes und eine Köstlichkeit, die diejenigen nicht mehr missen möchten, die einmal ein herrlich zubereitetes Pilzgericht verspeist haben.

I.

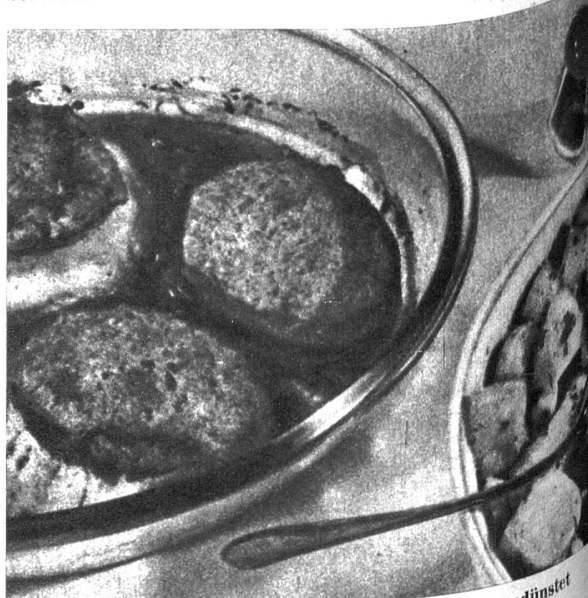


Gefüllte Pilztaschen: die Pilzmasse wird in Teig eingewickelt



Pilzeierpastetchen werden im Wasserbad gar gemacht

Pilzeierpastetchen. Zutaten: 6 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 500 g in etwas Butter gedünstete, beliebige Pilze, Salz. Man hackt die Pilze und mischt sie unter die tüchtig mit der Milch verschlagenen Eier, fügt Salz bei und giesst die Masse in mit Fett ausgestrichene Förmchen oder Tassen. Diese lässt man in leicht siedendem Wasser fest werden und stürzt sie nachher auf frisch geröstete Brotscheiben. Sie werden heiss serviert.



Gefüllte Steinpilze werden in der Form gedünstet

Pikant gefüllte Steinpilze: Zutaten: 4–6 mittelgrosse Pilze, 1–2 Weggli, 125 g Mettwurst, 1 Ei, 40 g Butter, etwas Kümmelpulver. Die Pilzköpfe werden sorgfältig gewaschen und gereinigt, die Stiele entfernt und fein gehackt. Die Weggli werden in Wasser oder Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit den gehackten Pilzstielen, der Mettwurst und dem Ei vermischt und mit Kümmel gewürzt. Man füllt die Masse in die Pilzköpfe und brät diese auf etwas Butter in einer Backform im Ofen weich.

Gefüllte Pilztaschen: Zutaten: 400 g Mürbeteig, 375 g Pilze, 30 g Butter, Salz, gehackte Petersilie, $\frac{1}{2}$ eingeweichtes und ausgedrücktes Weggli, 1 Eigelb. Man rollt den Mürbeteig aus und schneidet ihn in Vierecke. Die geputzten, gehackten Pilze dünstet man in Butter 10 Minuten, rührt dann mit dem Weggli und Gewürz noch eine Minute gut durch und belegt damit die Teigstücke. Diese bestreicht man am Rand mit Eigelb, wickelt sie zusammen und bestreicht zum Schluss mit Eigelb. Sie werden auf einem gut gefetteten Blech gebacken.