

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 3

Artikel: Die Pilzküche [Fortsetzung]
Autor: Schild, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934401>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Knollenblätterpilz, *Amanita virosa*, festgestellt wurden. Einen Teil davon verzehrte er selbst nach längerem Kochen, und erkrankte nur leicht; den Rest der Ausbeute schenkte er einer bekannten Familie; dort erkrankten alle vier Personen schwer, zwei von ihnen starben.

Fall 7. In Laufen (Berner Jura) bekam ein älteres Ehepaar von Bekannten Pilze geschenkt, die diese selbst gesammelt hatten, und verspeiste sie. Neun bis zehn Stunden später erkrankten beide in typischer Weise. Der Mann erholte sich langsam, die Frau aber starb an Herzschwäche. Eine botanische Diagnose war in diesem Falle nicht möglich; der Verlauf lässt aber auch hier die Wirkung von *Amanita phalloïdes* annehmen.

Fall 8. In Niederrohrdorf (Aargau) wohnte ein älterer Landwirt mit zwei Knechten. Der eine von diesen sammelte, wie schon öfters, Pilze für die Haushaltung. Von diesen Pilzen wurde ein Teil am Sonntagabend, der Rest, bei völligem Wohlbefinden, am Montag mittags verzehrt. Am Nachmittag traten Verdauungsstörungen auf, die sich rasch steigerten. Am folgenden Morgen holte der Meister, der am wenigsten Pilze gegessen hatte und auch am leichtesten erkrankt war, den Arzt. Der eine Knecht befand sich in einem ganz schweren Schwächezustand und starb im Laufe des Tages. Der andere Knecht, der Pilzsammler, war etwas weniger schwer krank und wurde ins Krankenhaus Baden überführt. Dort war er etliche Tage in Lebensgefahr, bekam noch eine Leber- und Nierenentzündung, erholte sich aber dann langsam. Der Meister genas zu Hause in einigen Tagen. Mit Hilfe von Herrn Pilzkontrolleur Studer in Baden konnte der

im Spital befindliche Knecht ausfindig gemacht und von uns beiden befragt werden. Auf die Frage nach der Art der gesammelten Pilze erklärte er zuerst, es seien alles essbare Arten gewesen, vielleicht zum Teil etwas alt und darum giftig. Auf genaueres Befragen aber schilderte er ganz von selbst, dass etwa vier junge kräftige Pilze einen grünlichen Hut und am Stielgrund eine nussgrosse Knolle gehabt hätten. Aber das Fleisch sei schön weiss gewesen und habe sich nicht blau verfärbt; daher habe er diese Stücke nach Abziehen der grünen Haut dem Gerichte beigegeben!

Besonders schwer wurde die Stadt Freiburg heimgesucht.

Fall 9. Ein dort wohnender Mann von 40 Jahren sammelte Pilze. Seine Mutter, 60 Jahre alt, bereitete sie zu, und die beiden sowie die 20 Jahre alte Tochter assen sie zum Nachtessen. Nach 24 Stunden erkrankten alle drei mit den bekannten, zunächst nicht schweren Erscheinungen. Am nächsten Tage war der Zustand des Mannes sehr schlecht und er wurde ins Kantonsspital verbracht, wo er am nächsten Tage starb. Die Mutter besuchte ihn im Spital, bekam dort einen Schwächeanfall, blieb dort und starb nach drei Tagen ebenfalls. Das junge Mädchen fühlte sich zunächst so wenig krank, dass es aus dem Spital, wohin es ebenfalls gebracht wurde, wieder heim verlangte. Am gleichen Tage noch rasche Verschlimmerung, nochmalige Spitalaufnahme, baldiger Tod. — Herr Kontrolleur Vannoz hatte Gelegenheit, in der Wohnung Abfälle von der Zubereitung der Pilze zu besichtigen, und konnte das Vorhandensein von *Amanita phalloïdes* feststellen. (Fortsetzung folgt.)

Die Pilzküche.

Von A. Schild, Küchenchef in Bern. (Fortsetzung.)

25. Pilz - Pilaff. Reichlich feingehackte Zwiebeln anschwitzen, Reis beigegeben, anrösten, zweimal so viel Wasser oder Bouillon beigegeben, würzen, zum Sieden bringen. Viel

trocken geröstete Pilze beigegeben, zugedeckt auf schwachem Feuer oder im Ofen 12 bis 15 Minuten dämpfen. Der Pilaff muss ziemlich fett sein.

26. **Risotto mit Pilzen.** Ansetzen wie Pilz-Pilaff. Zu den Zwiebeln gibt man die zerschnittenen Pilze, lässt den Saft fast ganz einkochen, gibt den Reis bei, füllt dreimal mit Bouillon auf und macht den Reis fertig wie einen andern Risotto.

Man kann den Risotto auch ohne Pilze kochen, in eine Ringform einfüllen, stürzen und irgendeinen Pilzragout in die Mitte geben.

27. **Zu einem Pilzragout** können alle Sorten von Teigwaren, Kartoffelstock, Kartoffelsalat, Kartoffeln in der Schale, auch Polenta oder gebratener Mais serviert werden.

28. **Gekochte Pilzfülle.** Reichlich gehackte Zwiebeln anschwitzen mit etwas Knoblauch. Feingehackte Pilze oder Pilzabfälle beigegeben und gut eindampfen lassen. Vom Feuer wegnehmen und so viel fein gehacktes Weissbrot oder eingeweichtes Brot beigegeben, dass ein etwas dickes, aber saftiges Mus entsteht. Gehackte Petersilie beigegeben. Nach Belieben kann auch guter Reibkäse (Sbrinz) oder gehackter Schinken beigemischt werden. Um der Fülle bessere Bindung zu geben, kann man auch ein ganzes Ei daruntermischen.

V. Pilze in Rahm.

29. **Champignons, junge Steinpilze, Morcheln, Eierschwämme u. a.** Die Pilze werden roh in dünne Scheiben geschnitten, feingehackte Zwiebeln oder Schalotten in Butter anschwitzen, die Pilze beigegeben, würzen und einkochen lassen bis der Saft auf einen Drittel eingekocht ist. Dann frischen Rahm beigegeben, dass dieser knapp über den Pilzen steht, kochen lassen bis der Rahm leicht bindet. Vor dem Anrichten einige Tropfen Zitronensaft beigegeben.

30. **Pilzschnitten, Croûtes.** Model- oder Toastbrot wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, geröstet oder in Butter oder Öl gebacken. Die Croûtes müssen aber inwendig noch weich sein. Pilze in Rahm oder auch ein Pilzragout daraufgeben.

31. **Croûte Windsor.** Auf die Brotscheibe gibt man eine Tranche leicht angebratenen Schinken, darauf die Pilze in Rahm, Reibkäse und etwas Butter und gratiniert im Ofen.

32. **Pilzschnitten mit Ei.** Auf eine Rahmpilzschnitte gibt man ein Spiegelei oder ein verlorenes Ei (poché). (Forts. folgt.)

Neue Pilzliteratur

Ce qu'il faut savoir pour manger les bons Champignons. Précis de Mycophagie. Par G. Portevin. 101 recettes culinaires, 2 planches coloriées. Verlag: Paul Lechevalier, Paris. 1939. Preis frsc. 12.—.

Mit diesem ansprechenden Werkchen bezweckt der bekannte Verfasser, den Leser nicht nur in die Lage zu versetzen Essbares von Giftigem zu unterscheiden, sondern er zeigt ihm auch wie die Speispilze zu präparieren sind, um aus diesen den grösstmöglichen gastronomischen Nutzeffekt zu ziehen.

Nachdem die einleitenden Seiten des Büchleins mit den abergläubischen Faustregeln der Unterscheidung von Speise- und Giftpilzen radikal aufräumen und diese ins Reich der Fabel verweisen, folgt eine gute Auseinanderhaltung alles Verwechselbaren. Am Schlusse der Arbeit unterstützen zwei gute Farbtafeln die Ausführungen.

Der Herstellung delikater Pilzgerichte sind über 60 Seiten gewidmet, so dass auch das verwöhnteste Leckermaul noch manch erfreuliche Entdeckung machen wird.

Wer aber nicht französisch kann und seine Pilzfunde trotzdem schmackhaft zubereiten will, dem sei bei dieser Gelegenheit das Schweizer Pilzkochbuch in Erinnerung gerufen!

* * *

Mycologische Studien, XVI Tuberineen-Studien von H. Lohwag, Separat-Abdruck aus „ANNALES MYCOLOGICI“, Verlag R. Friedländer & Sohn, Berlin 1939.

Auf zirka 50 Seiten mit 14 Abbildungen befasst sich der bekannte Mycologe, welcher uns durch seine gelegentlichen Artikel in der Zeitschrift kein Fremder ist, mit der entwicklungsgeschichtlich-systematischen Stellung der Trüffeln. Die reiche Quellenangabe sowie die klaren Ausführungen verdienen weitgehende Beachtung unserer Systematiker. Der knappe, hier zur Verfügung stehende Raum erlaubt es uns leider nicht, näher auf die gründliche Arbeit einzutreten. Wer sich näher damit beschäftigen und die hochinteressante Frage studieren will, erhält die Schrift leihweise bei der Redaktion.

Die Red.

* * *