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: 19.11.2025

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

Jedes Kind weiss, dass es ess-Unterscheidungsmittel sicheres 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 gelappten Hüten, schwämme, gestielt, kugelförmig, Trüffeln, die knollenartig unter

Von den Blätterpilzen sind die häufigsten essbaren Vertreter der Brätling oder Milchreizker und der gewöhnliche Reizker, die roten, grünen und blauen Täublinge sind diese ungefährlich), die Champignons, die Parasolpilze, der Habichtsschwamm, das Maiblatt, der Stockschwamm und der Hallimasch, die Kremplinge und der Eierschwamm.

der Erde wachsen.

puzinerpilze.

Von den Stachelpilzen kommen bare und giftige Pilze gibt. Ein eigentlich nur der Semmelschwamm 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.

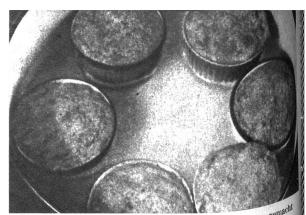
> Geeignet zubereitet sind Pilze eine herrliche Sommerspeise. Sie sind zwar sehr wasserreich, enthalten aber Eiweiss und etwas Stärke, haben aber einen hohen Gehalt an Stickstoffsubstanz und Salzen. Sie müssen, um verdaut zu werden, gut gekaut werden. Sie sind sehr schmackhaft, besonders in Saucen und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

> Pilze gehen leicht in Verwesung über und dürfen nur frisch genossen 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 gefähr-(wenn sie nicht scharf schmecken, lich, sich zu orientieren, da z.B. der sehr giftige Knollenblätterpilz oft grosse Aehnlichkeit hat mit essbaren Feldchampignon dem usw. Aber es lohnt sich, sich in diese Wissenschaft zu vertiefen. Pilze sind das Fleisch des Waldes Die besten und häufigsten Röh- und eine Köstlichkeit, die diejenirenpilze sind die Steinpilze, But- gen nicht mehr missen möchten, terpilze, Schmerlinge, Rothäub- die einmal ein herrlich zubereitelinge sowie die Birken- oder Ka- tes Pilzgericht verspeist haben.

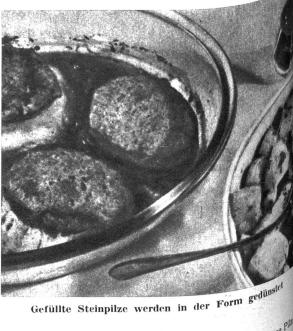


Gefüllte Pilztaschen: die Pilzmasse wird in Teig eingewickelt



Pilzeierpastetchen werden im Wasserbad gar g^{emacht}

Pilzeierpastetchen. Zutaten: 6 Eier, 1/4 Liter Milch 500 etwas Butter gedingtet in etwas Butter gedünstete, beliebige Pilze, Salz. Man Mile Pilze, was a salz. Man Mile Pilze, Salz. Man Man Mile Pilze, Salz. Man Mile Pilze, Salz. Man Mile Pilze, was a salz. Man Mile Pilze was a salz. Man Mile Pilze was a salz. Man Mile Pilze was a salz. die Pilze und mischt sie unter die tüchtig mit der werschlagenen Filze sitt 2 verschlagenen Eler, fügt Salz bei und giesst die Masse mit Fett ausgestrichen. mit Fett ausgestrichene Förmchen oder Tassen. Diese man in leicht siedendem W man in leicht siedendem Wasser fest werden und stillt besteht nachher auf frisch gestellt auf der den und stillt besteht werden und stillt besteht w nachher auf frisch geröstete Brotscheiben. Sie werden



Pikant gefüllte Steinpilze: Zutaten: 4—6 mittel^{gr0580} Killer. 2 Weggli, 125 g Mettunger. 1—2 Weggli, 125 g Mettwurst, 1 Ei, 40 g Butter, etwas melpulver. Die Pilzkänge melpulver. Die Pilzköpfe werden sorgfältig gewaschen gereinigt, die Stile onte gereinigt, die Stile entfernt und fein gehackt. werden in Wasser oder Milet werden in Wasser oder Milch eingeweicht, ausgedrückt mit den gehackten Diemit den gehackten Pilzstielen, der Mettwurst und Ms vermischt und mit Duvermischt und mit Kümmel gewürzt. Man füllt die Pilzköpfe und best in die Pilzköpfe und brät diese auf etwas Butter in Butt

Gefüllte Pilztaschen: Zutaten: 400 g Mürbetelg. Pilze, 30 g Butter, Salz, gehackte Petersilie, 1/2 eingeweld und ausgedrücktes Wagen! und ausgedrücktes Weggli, 1 Eigelb. Man rollt den genutzten, genackte aus und schneidet ib. teig aus und schneidet ihn in Vierecke. Die geputzten, ribht gehackten Pilze dünstet man in Butter 10 Minuten, ründt dann mit dem Weggli dann mit dem Weggli und Gewürz noch eine Minuten man und belegt damit die Talund belegt damit die Teigstücke. Diese bestreicht Rand mit Eigelb. wiekelt Rand mit Eigelb, wickelt sie zusammen und bestreicht ont gefell Schluss mit Eigelb, wickelt sie zusammen und bestreichte Blech gebacken.