Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 5

Rubrik: 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: 21.08.2025

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

mals die Freuden der vergangenen Stunden gefeiert.

Die Nachbarn brachten Geschenke in verschwenderischer Fülle, und einer wollte den andern in Güte überbieten. Konditor Mousseron überreichte mit schmeichelnden Worten der Braut eine fein dekorierte Torte, Metzgermeister Reizker einen saftigen Schinken, der Jäger Herr Eichhase einen Fasan, der Käser Butterpilz übergab mit zart duftenden Worten einen Laib Käse; auch Schneidermeister Ziegenbart wollte nicht hinten bleiben und überreichte dem Bräutigam eine seidene, goldgestickte Krawatte usw. Es war unmöglich, von jedem einzelnen Notiz nehmen zu können, ganze Berge von Geschenken lagen ringsherum.

Alles blieb in froher Stimmung, bis der Nachtwächter Totentrom Peter kam und die Anwesenden zum Heimgehen ermahnte. Langsam zerstreute sich die Menge. Düster wurde es im Wald, und die anbrechende Stille verhiess jedem einen gesunden Schlaf. — Der Morgen graut. Der frischgebackene Ehemann erwacht und wischt sich die schlaftrunkenen Augen aus. Er sucht seine Frau, wo ist sie nur? Ihr Schuh steht doch hier. — Sie ist fort, fort auf ewig! Zwei Schnecken haben die Hilflose in der Brautnacht überfallen, ermordet und — aufgefressen. Der Bräutigam ist Witwer geworden, doch nicht lange war er einsam. Ein Pilzler hat sich seiner Einsamkeit erbarmt und nahm ihn mit nach Haus!!

Das Pilzgärtlein auf dem Häuptlingsgrab.

Von Rob. Scheurer, Bern.

Es liegt ein kleiner Hügel
Verborgen im Waldesgrund;
Nur Holzern, Jägern und Pilzern
Ist seine Stätte kund.
Auch ich lehnt' schon des öftern
An dem Hügel rund und steil;
Jüngst ward an seinem Busen
Mir seltene Mär zuteil.
Mir war, ich säh' einen Recken,
Graubärtig, hoch zu Ross,
Mit Schild und Schwert und Lanze,
Flitzbogen und Pfeilgeschoss.
Der Greis ritt um den Hügel
In immer gleicher Ruh,
Und seinem Munde entströmte
Gar eigene Red' dazu:
« Jetzt schlaf' ich in der Grube
Schon bald zweitausend Jahr',
Ich, Dubnorix, der Häuptling,
Stark, tollkühn wie ein Aar!
Wie schlugen wir einst die Römer
Zuschanden am Lemansee!...
Doch alles findet sein Ende,
So Kraft, wie Lust und Weh!
Nun lieg' als ein Vergess'ner
Auf ewig ich allhier,
Und einzig die Bäume flüstern
Die Totenklage mir!... »
Stumm lauschte ich eine Weile
Dem seltsamen Klagelied;
Dann liess ich Vergangenes ruhen
Und nahm, was das Heute beschied:
Den Grabhügel zierten nämlich
Esspilze in grosser Zahl ...
« Hab' Dank, o uralter Häuptling,
Dein Tod schuf mir leckeres Mahl! »
Wie beut doch so viel Paradoxes
Des Daseins ewiger Lauf:
Aus der Totengrube des einen
Spriesst dem andern Lebendiges auf!

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Morcheln — Morilles.
(Morchella esculenta.)

Von den Pilzkennern und Feinschmeckern wird dieser Edelpilz des Frühlings allen andern Arten vorgezogen, ja sogar als Königin der Pilze bezeichnet. Auch Bismarck zählte die Morcheln zu seinen Leibgerichten. Im April geboren, wurde ihm die grösste Freude bereitet, wenn man ihm jeweils an seinem Geburtstage die ersten Kiebitzeier mit Morcheln vorsetzte.

Wir unterscheiden zwei Morchelarten: Die helle, obengenannte und die dunkle Spitzmorchel (Morchella conica). Beide Sorten sind ausgezeichnet. Dann haben wir die vielfach mit der Morchel verwechselte Lorchel (Gyromitra esculenta). Diese ist nur nach Abkochen und Wegschütten des Kochwassers (blanchieren), oder getrocknet essbar, besitzt aber bei weitem nicht das feine Aroma der Morchel. Ich möchte nun hier allen denjenigen, die Morchel und Lorchel nicht ganz genau unterscheiden können, anraten, zur Vorsicht alle Morchelpilze, wenn sie in frischem Zustande verwendet werden, zu blanchieren (brühen). Das Blanchieren geht folgendermassen vor sich: Eine Kasserolle mit $^3/_4$ Wasser und etwas Salz ist zum Kochen zu bringen. Sobald das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, die Morcheln beifügen, einmal aufkochen lassen, auf ein Sieb abschütten und mit ebensoviel kaltem Wasser abschrecken. Dadurch wird ein leichtes Weiterpochieren der Pilze verhindert, welches in bezug auf Farbe und Aroma derselben nachteilig wirkt.

Trotzdem immer noch unter vielen Pilzliebhabern die Meinung herrscht, die Morcheln dürfen nicht gewaschen werden, rate ich zu einer sorgfältigen Reinigung. Die Löcher sollen offengelegt und die Sandkörner daraus vertrieben werden. Es ist sogar zu empfehlen, die Morcheln in mehreren Wassern zu waschen.

Zubereitung.

Die Morcheln abschütten und zerteilen, wenn es ihre Grösse erfordert. 50 g Butter, einen Kaffeelöffel fein gehackte Schalotten leicht angehen lassen, $^1/_2$ kg Morcheln, den Saft einer Zitrone, etwas Salz und eine Prise Pfeffer beifügen und das Ganze nach Grundregel eindämpfen. (Siehe Heft 4 Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde.)

Morcheln mit Rahm.
Morilles à la crème.

Ein Dessertlöffel gehackte Zwiebeln mit 50 g Butter angehen lassen, 250 g Morcheln mit etwas Salz und Pfeffer beigeben und gänzlich eindämpfen; mit einer Kaffeetasse kochendem Rahm begiessen und langsam bis zum völligen Einkochen des Rahms kochen lassen. Dann mit etwas dünnem Rahm und einem kleinen Stück frischer Butter vollenden, in eine tiefe Schüssel anrichten und sofort servieren.

Geröstete Morcheln.
Morilles sautées.

Die gründlich gewaschenen Morcheln abschütten und gut abtropfen lassen, in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne auf starkem Feuer sautieren, in eine Schüssel anrichten, mit Zitronensaft und gehackter Petersilie vollenden.

Gefüllte Morcheln nach Försterinnenart.
Morilles farcies à la Forestière.

Schöne, ganz grosse Morcheln gut reinigen. Die Stiele loslösen und eine Duxelles daraus herstellen (siehe Heft 4 S. Z. f. P., trockene Duxelles), unter welche man zur Hälfte feine Bratwurstfülle mischt. Den Hut der Morchel auf der einen Seite aufschneiden und mit dieser Farce füllen. Die Pilze auf eine gut gebutterte Steingut-Gratin-Platte mit der offenen Seite nach unten legen, mit frisch durchgeriebenem Weissbrot (mi-pain) bestreuen, mit zerlassener frischer Butter begiessen und noch ca. 20 bis 30 Minuten im Ofen leicht gratinieren lassen.

Rezepte von Herrn C. Wagner.

Mousserons mit Fleisch.

Mousserons werden fein gehackt, mit Butter, Zwiebeln, Petersilie, Salz, einer Prise Pfeffer, etwas Mehl und $^1/_4$ bis $^1/_2$ Pfund Bratwurstprät weichgedünstet und etwas Weisswein oder Bratensauce beigegeben.

Alle Pilze sind vorzüglich mit Fleischzusatz.

Pilzsuppe
von Stockschwämmchen.

Ein schönes Markbein wird mit Salz, Zwiebel und Wasser aufs Feuer gesetzt. Die Hüte von schönen Stockschwämmchen werden gut gereinigt, fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskat etc. leicht gedämpft. Dann gebe man reichlich geröstetes Mehl und etwas Milch dem kochenden Knochenwasser bei und lasse je nach Quantum 20 bis 60 Minuten kochen. Maggitropfen beigeben.

So verwendet man auch Pfifferlinge, Eierschwämme, Schopftintlinge sowie gemischte Sorten.

Den Sorten vor dem Anrichten etwas Öl beigeben, damit sie „Augen" bekommen.

* * *

Kleine Mitteilung. Herr Wagner meldet uns, sie haben am 6. Mai auf einer Morchelexkursion an der Thur bereits drei Stück ausgewachsene Schopftintlinge gefunden.

Neuerscheinungen in der Literatur.

Herr C. Wagner, Kursleiter in Waltenstein bei Räterschen, hat eine kleine Schrift verfasst, Pilzrezepte für die einfache Küche. Bei einem Umfang von zwölf Seiten enthält dieses kleine Kochbuch an die 60 Rezepte, die jeder Hausfrau willkommen sein werden. Da Herr Wagner unsere Zeitschrift immer mit guten Rezepten versorgt, dürfte es jedermann leicht sein, sich selbst ein Urteil zu bilden. Die Rezepte im Kochbüchlein sind etwas ausführlicher gehalten als diejenigen in der Zeitschrift, was sich angenehm auswirkt. Zu beziehen ist dieses empfehlenswerte Heftchen vom Verfasser selbst oder auch durch die Geschäftsleitung des Verbandes in Burgdorf. *H. W. Zaugg.*

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

AARAU

Jeden zweiten Montag im Monat, abends 8 Uhr, Versammlung im Restaurant « Falkenbräu », Pilzgasse.

Mit Erscheinen dieser Nummer werden unsere Kursstunden vorläufig zu Ende sein und es gilt, die Mitglieder für die zu erwartende Pilzsaison vorzubereiten. Es sollte sich jedes Mitglied zur Pflicht machen, an der am 13. Juni stattfindenden Versammlung teilzunehmen, da wichtige Bekanntmachungen des Vorstandes betreffend Sommerprogramm zu machen sind. Bei dieser Gelegenheit verweisen wir auf die Notizen im Anschlagkasten.

Denjenigen Mitgliedern, welche den Jahresbeitrag pro 1932 erst zur Hälfte bezahlt haben, zur Kenntnis, das die Nachnahmen auf Ende Mai losgelassen werden und bitten wir um pünktliche Einlösung derselben. Der Vorstand.

BURGDORF

Monatsversammlung: Montag den 6. Juni 1932, 20 Uhr, im Restaurant zur « Hofstatt ».

Sonntag den 22. Mai 1932, Exkursion: 13.30 Uhr Sammlung Eybrück, Richtung Utzenstorf. Treffpunkt für Nachzügler Hotel Bahnhof Utzenstorf. Zahlreiches Erscheinen der Mitglieder erwartet

Der Vorstand.

BIBERIST UND UMGEBUNG

Jeweils am ersten Samstag des Monats, abends 8 Uhr, freie Zusammenkunft im Lokal Restaurant zur Eintracht in Biberist, zwecks Bücherausgabe, Pilzberatung, verbunden mit Mitteilungen, kleineren Referaten und freier Diskussion.

Für die Zwischenzeit stehen den Mitgliedern die Pilzberatungsstellen, dies sind die Herren: Albert Mathys, Werkmeister und Leo Schreier, Elektriker, Biberist, Alois Blaser, Werkmeister in Derendingen und Otto Roth, Kalibreur, Gerlafingen, gerne zur Verfügung. Die Mitgliederbeiträge pro 1932 bitten wir dem Kassier möglichst rechtzeitig einzuhändigen, zur Erleichterung seiner Tätigkeit. Bis zum 1. August nicht bezahlte Beiträge werden dann per Nachnahme erhoben.

Mitglieder, die sich für den im Tätigkeitsprogramm vorgesehenen Einführungskurs für Pilzbestimmung interessieren, wollen sich bis 1. Juni bei einem Vorstandsmitgliede anmelden. Orientierende Mitteilungen hierüber anlässlich der Junizusammenkunft im Lokal.

OLTEN UND UMGEBUNG

Die Mitgliederbeiträge pro 1932 (inkl. Abonnement der Zeitschrift) werden ab 1. Juni durch Versand der Mitgliederkarten gegen Nachnahme von