Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 6

Rubrik: Küche ; Unterhaltungsecke und Humor

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

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

EIERSCHWÄMME, PFIFFERLINGE. CHANTERELLES.

(Cantharellus cibarius.)

Der Eierschwamm ist wohl derjenige Pilz, welcher in den grossen Volksschichten am besten bekannt ist und auch am meisten verwendet wird, obwohl er unter seinen essbaren Kollegen den geringsten Nährwert aufweist. Seine Erscheinungszeit erstreckt sich vom Frühsommer bis in den Spätherbst. Noch kommt es öfters vor, dass er mit dem falschen Pfifferling[1]) (Cantharellus aurantiacus) verwechselt wird. Derselbe ist in der Form dem Eierschwamm ähnlich, jedoch orangefarben, meist schmächtiger und im Geschmack mild. In der Literatur wird er bisweilen als ungeniessbar oder verdächtig bezeichnet.

Eierschwämme nach griechischer Art.

(Nur zu kalten Vorspeisen.)

Chanterelles à la Grecque

(Pour Hors-d'œuvre froids.)

Zwei Kilogramm Eierschwämme werden, nachdem sie gut gereinigt und gewaschen sind, in einem sauer gemachten Wasser blanchiert (abgebrüht) und abgekühlt. Dann 20 Minuten in folgender Marinade kochen lassen: 1 Liter Wasser, $1^1/_2$ Deziliter Öl, 10 Gramm Salz, den Saft von 3 Zitronen, Koriander, Pfefferkörner und Lorbeer. Recht kalt servieren.

Eierschwämme nach bürgerlicher Art.

Chanterelles à la Bourgeoise.

Ein Esslöffel feingehackte Zwiebeln und ein Esslöffel feingehackte Schalotten mit 100 Gramm Butter angehen lassen, dann 1 kg gut gereinigte und gewaschene Eierschwämme beigeben, das Ganze auf lebhaftem Feuer eindämpfen lassen bis alle Feuchtigkeit eingekocht ist, mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone würzen, mit zirka 10 Gramm Tafelbutter und einer halben Tasse frischem Rahm fertig machen. So werden sie in eine tiefe Schüssel angerichtet, mit feingehackter Petersilie und Schnittlauch bestreut und sofort serviert. Diese Zubereitungsart kann als Gemüse sowie für Garnituren zu warmen Fleischplatten verwendet werden.

STEINPILZE — CEPES

(Boletus edulis.)

Wie die Trüffel (Tuber aestivum) und der Edelchampignon (Psalliota arvensis praticola) leistet uns der Steinpilz in der Küche grosse Dienste. Er wird in getrocknetem, konserviertem und frischem Zustande verarbeitet. In Schmorbraten, Ragout, Salmis de gibier etc. 2—3 Scheiben getrocknete Steinpilze heben das Aroma ganz gewaltig.

Steinpilze in Rahm.

Cèpes à la crème.

500 Gramm in Scheiben geschnittene Steinpilze werden mit einem Esslöffel in Butter angezogenen, gehackten Zwiebeln leicht eingedämpft, mit etwas kochendem Rahm übergossen und langsam bis zum völligen Einkochen des Rahms kochen lassen. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen, mit etwas dünnem Rahm und einem kleinen Stück frischer Tafelbutter vollenden, in eine tiefe Schüssel anrichten und sofort servieren.

---

[1]) Anmerkung der Redaktion. Der falsche Eierschwamm gehört nach der neuern Einteilung der Pilze nicht mehr zu den Cantharellen, sondern richtigerweise zu den Clitocybe-Arten und ist unschädlich.

Steinpilze nach Bordeauxer Art.
Cèpes à la Bordelaise.

Ein Kilogramm in Scheiben geschnittene Steinpilze werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, in heissem Öl auf lebhaftem Feuer scharf angeröstet. Dann werden zirka 100 gr zurückbehaltene feingehackte Steinpilzstiele, ein Esslöffel gehackte Schalotten und ein Esslöffel frisch durchgeriebenes Weissbrot (mi-Pain) beigegeben. ((Das mi-Pain dient speziell zum Aufsaugen des überflüssigen Öls.) Das Ganze einige Minuten schmoren lassen, mit Zitronensaft und gehackter Petersilie vollenden und in tiefer Schüssel servieren.

Diese Zubereitungsart ist eine südländische. Der Südländer kennt bekanntlich keine Butter. Das Öl ist für ihn in der Küche sein Heiligtum. Das will nun aber nicht heissen, dass die in Öl zubereiteten Speisen nicht ebenso schmackhaft sind wie diejenigen, welche mit Butter zubereitet werden. Ganz im Gegenteil, das Öl ist ein reines Naturprodukt und dem Körper sehr bekömmlich. Ich möchte diese Zubereitungsart zur Ausprobe speziell empfehlen.

Rezepte von Herrn C. Wagner.

Steinpilze gratiniert

In ein Pruntrutergeschirr wird ein grösseres Markbein eingesetzt, mit Steinpilzen (Hüte und Stiele ganz) gefüllt, Zwiebel, Sellerie, Tomate, Salz, Pfeffer etc. beigegeben, zur Hälfte mit Wasser gefüllt und zirka $1^1/_2$ bis 2 Stunden zugedeckt im heissen Ofen gekocht. Erst auf dem Tisch den Deckel entfernen.

Ebenso Eierschwamm, Schweinsohr, Mönchskopf etc.

Pilzsuppe von Steinpilzen.

Feingewiegte Steinpilze werden mit etwas Zwiebel, 3 Löffel Maizena, Salz, Pfeffer und etwas Milch weich gedünstet. Fleischbrühe nach Belieben verdünnen und 20 bis 30 Minuten kochen lassen, auf ein geschlagenes Ei anrichten und mit Schnittlauch oder Muskat bestreuen.

Auf gleiche Art verwende man auch alle übrigen Röhrlinge, Streiflinge, Champignons, Schopftintlinge, Morcheln etc.

Schwefelporling

In dünne Scheiben schneiden und durch kochendes Salzwasser ziehen, trocknen. Im Ei, dem man Salz, Pfeffer, etwas Maizena und Rahm beigegeben hat, gewendet und in schwimmender Butter knusperig gebacken.

Auf gleiche Art auch den Riesenbovist.

Das Gebet der Pilzler.

Von W. Ehrsam.

Möge Petrus treu beschützen
Unsern schlichten Pilzlerstand;
Dass wir frommen, dass wir nützen
Unserm Volk und Heimatland; —
Nie das Antlitz von uns wenden,
Feuchtigkeit und Wärme spenden.

Möcht' es ihn zu Tränen rühren
Über manches schlechte Jahr,
Uns wird es dem Wald zuführen
Keck mit Augen frisch, hell und klar; —
Werden scharf die Blicke senden,
Um und um das Laub uns wenden.

Pfifferling' und Championen
Und im Sacke einen Schluck,
Sollen unsre Mühsal lohnen;
Wenn auch schwer der Pilze Druck, —
Froh wir noch beim Heimwärtswenden
Aufwärts ihm ein Danklied senden.

Unterhaltungsecke und Humor.

Genügsam. Ein Pilzler und ein Vegetarianer sitzen im Restaurant beisammen. Der Pilzler lobte immer die Pilzspeisen; speziell ein Backhuhn, gefüllt mit Champignons, meinte er, wäre das Beste für seinen verwöhnten Gaumen. Da sagte der Vegetarier spöttelnd: « Ich habe es nicht so, abgesehen von den Pilzen, aber Huhn?! Nein, nein, nur kein Fleisch! » betonte er, « ich bin gewohnt, alle Dinge beim Kern zu nehmen. » « So, das ist recht, da essen wir miteinander Tafelkirschen », sprach der Pilzler, « ich esse das Fleisch und Sie erlaben sich an den Kernen. »

Th. R.

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 UND UMGEBUNG

Sommerprogramm

Der Vorstand und die technische Kommission haben in ihrer letzten Sitzung folgendes Programm für die Pilzsaison 1932 aufgestellt: Am 28. Juni Vortrag Duthaler über Pilzverwertung; Lokal und Zeit durch die Tageszeitungen. Ab 1. Juli regelmässige Exkursionen mit anschliessenden Pilzbestimmungen. Es wird durch Karten eingeladen werden. Im August oder September halbtägige Pilzausstellung in Schöftland. Bei günstiger Pilzflora findet auch eine Ausstellung in Aarau statt. Zeit und Lokal werden später bekanntgegeben.

Die Mitglieder werden dringend ersucht, die vorgesehenen Anlässe recht zahlreich zu besuchen, damit die Arbeitsfreudigkeit des Vorstandes und der technischen Kommission dadurch wenigstens einwenig belohnt wird. Der Vorstand.

BERN

Jahresprogramm Sommer 1932

1. Exkursion (Morchelfang).
2. Vortrag durch Herrn Habersaat über Morcheln und Lorcheln.
3. Diverse Pilzexkursionen während der Pilzsaison, verbunden mit Feststellung der verschiedenen Pilzgattungen, sowie Anleitung über Zubereitung der Pilze.
4. Pilzausstellung im August oder September 1932.
5. Lotto, den 26. und 27. November 1932, im Café Bollwerk (bei Frau Wälti).
6. Familienabend.
7. Mitgliederwerbung.

«NEUTRAL» BETTLACH

Mit Beginn der Pilzsaison muss bei unsern Mitgliedern vermehrtes Interesse und eine strengere Disziplin einkehren.

Nächste Versammlung findet statt: Freitag den 17. Juni 1932, abends 8 Uhr, Restaurant Familie Wwe. Marti, oben im Dorf.

Das Sommerprogramm wird aufgestellt und durchberaten.

Der Vorstand ersucht die Mitglieder, folgende Orientierung und Mahnung zu beherzigen:

1. Die Mitgliederbeiträge pro 1932 (inkl. Abonnement der Schweiz. Zeitschrift) per Fr. 6. — sind im Interesse einer guten Kassaordnung bis zum 1. Juli nächsthin an unsern Kassier, Herrn Lehrer E. Scherrer, einzubezahlen. Mitglieder, erfüllt restlos diese erste Pflicht, die die Grundlage unseres Bestehens schafft.
2. Zum Bezuge von Literatur und Pilzbüchern wende man sich ebenfalls an unsern Kassier.
3. Exkursionen und Pilzbestimmungsabende finden wie bisher regelmässig wieder statt und wird hiezu extra eingeladen, wobei wir aber dringlich um vermehrte Teilnahme und Beteiligung bitten.
4. Pilzkontrolle besorgt unser technischer Leiter, Herr Lehrer Scheurer, in Abwesenheit Lehrer Scherren sowie der Präsident.
5. Die Mitglieder sind im weitern ersucht, Pilzraritäten oder Kuriositäten, die auf Einzeltouren angetroffen werden, an unsern Ortsexperten, Herrn Lehrer Scheurer zum Zwecke der Pilzforschung durch die wissenschaftliche Kommission des schweizerischen Verbandes abzuliefern.
6. Mitglieder, fördert und stützt unsere Bestrebungen, die zur Ertüchtigung und Aufklärung in der Pilzkunde dienen, schliesst die Reihen zu einer noch bessern kameradschaftlichen Zusammengehörigkeit. Der Vorstand.

BURGDORF

Monatsversammlung: Montag den 4. Juli 1932, 20 Uhr, im Restaurant zur « Hofstatt ».

OLTEN UND UMGEBUNG

Die regelmässigen Pilzexkursionen pro 1932 finden jeweils am 1. Sonntag des Monats während der Monate Juli, August, September und Oktober statt, bei schlechter Witterung am darauffolgenden bessern Sonntag. — Besammlung vormittags 6.15 Uhr auf der Verkehrsinsel Bahn-