Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 7

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

lich Herr Stauber bereit, das Präsidium nochmals für ein Jahr zu übernehmen, allerdings mit der Zusicherung, dass man in dieser Zeit in unsern Reihen Umschau halte und an der nächsten Generalversammlung mit einem definitiven Vorschlag aufwarte. Die einstimmige, beifällig aufgenommene Wiederwahl bewies, dass damit die richtige Lösung gefunden war. Herzlicher Dank gebührt Herrn Stauber, der für unseren Verein schon so viel geleistet hat. — Der bisherige Quästor, Herr P. Hofmann in Kempten, war ebenfalls amtsmüde; an seine Stelle konnte gewonnen werden Herr F. Jörg, Kaufmann in Kempten. Auch der bisherige Bibliothekar, Herr E. Lymann in Kempten, musste zufolge Rücktrittes ersetzt werden und beliebte Herr P. Berger, Kaufmann in Uster-Wetzikon. Die Arbeit der übrigen Vereinsfunktionäre wurde durch einmütige Wiederwahl gewürdigt. Es sind dies: Vizepräsident: Herr Dr. Messikommer in Seegräben; Aktuar: Herr E. Leemann, Maschinensetzer, Unter-Wetzikon. Mit diesem Vorstandskollegium hoffen wir unser Vereinsschiff auch in diesem Jahr wiederum mit gutem Erfolg vorwärts zu steuern.

Im Verlaufe der kommenden Pilzsaison sollen neben den Exkursionen zwei Kochgelegenheiten geboten werden, unter Leitung von Herrn C. Wagner; auch ist für den Herbst eine Pilzausstellung in Wetzikon geplant, sofern dannzumal genügendes Material zu finden ist.

Im Anschluss an die Vereinsverhandungen hielt Herr Dr. Messikommer ein ausführliches Referat über « Pilze des Waldes », dem weitere Interessenten beiwohnten. An Hand einer Reihe farbiger Lichtbilder, die uns vom Verband gütigst zur Verfügung gestellt wurden, machte der Referent die Anwesenden auf die verschiedenen Pilzgattungen, die essbaren, ungeniessbaren und giftigen Arten (besonders die Knollenblätter-Pilze), ihren Standort, ihre Erscheinungszeit und ihren Nährwert aufmerksam. Die interessanten Ausführungen fanden lebhaften Beifall und wurden vom Präsidenten herzlich verdankt.

Zur weiteren Aufklärung und Belehrung zirkulierten von zwei Mitgliedern gesammelte frische Pilze: Hohe und spitze Morcheln, Rüblinge und Ritterlinge.

Nach zirka dreistündiger Dauer konnte Präsident Stauber die Versammlung nach halb 8 Uhr schliessen, unter bester Verdankung für das zahlreiche Erscheinen und das bewiesene Interesse. *E. L.*

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Die Duxelles (Pilzfarce oder Masse) und ihre Verwendung.

Wie schon in einer vorherigen Nummer berichtet wurde, leistet uns die Duxelles in der Küche grosse Dienste. Wir verwenden sie zur Herstellung gefüllter Gemüse, Saucen und Garnituren zu Fleischstücken. Folgender Abschnitt wird hierüber einige Beispiele enthalten. Die Zubereitung der Duxelles finden Sie in Nr. 4 der Zeitschrift für Pilzkunde vom 15. April 1932.

Gefüllte Tomaten nach alter Art. Tomates farcies à l'Ancienne.

Von mittelgrossen Tomaten an der obern Seite einen Deckel abschneiden. Die Tomaten werden gut ausgepresst, d. h. der Saft und die Körner müssen entfernt werden, ohne sie aus ihrer Form zu bringen, das Innere wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, in jedes Stück einige Tropfen Öl giessen und fünf Minuten in heissen Ofen geben. Nachher abtropfen lassen und kugelförmig mit einer trockenen

Duxelles füllen, welcher man eine kleine feingehackte Knoblauchspitze beigegeben und mit etwas feinen Schinkenwürfeln gemischt hat. Der abgeschnittene Deckel wird nun wieder darauf gelegt, mit einigen Tropfen Öl begossen und noch ca. 10—15 Minuten in heissen Ofen gegeben. Vor dem Servieren gibt man noch ein wenig stark mit Tomatenpurée versetzte Fleischsauce um die Tomaten herum.

Gefüllte überbackene Tomaten.
Tomates farcies au gratin.

Die Tomaten werden gleich behandelt wie oben, mit einer ziemlich festgehaltenen Duxelles für gefüllte Gemüse gefüllt, mit etwas mi-Pain und ein wenig geriebenem Käse (wenn möglich Parmesan) bestreut, mit zerlassener Butter befeuchtet und im heissen Ofen ca. zehn Minuten gratinieren lassen. Vor dem Servieren mit etwas tomatierter Fleischsauce umziehen.

Gefüllte Gurken.
Concombres farcis.

Die Gurken schälen, in 5 cm lange Stücke schneiden, diese blanchieren und abgiessen. Dann aushöhlen, so dass sie die Form von runden Kästchen erhalten, diese eins neben das andere in eine gut gebutterte Steingut-Gratinplatte setzen, dreiviertel gar braisieren (eindämpfen), dann mit einer Duxelles für gefüllte Gemüse füllen und im warmen Ofen fertig pochieren. Der Ofen soll nicht zu heiss sein, da die Gurken nicht gratiniert, sondern nur pochiert werden dürfen.

Duxelles-Sauce.
Sauce Duxelles.

1 dl Weisswein und 1 dl Pilz-Sud werden mit 1 Löffel fein gehackten Schalotten zu zwei Drittel eingekocht. 2,5 dl Bratensauce (Demiglace), 1 dl Tomatenpurée und 2 Löffel trockene Duxelles beifügen, zehn Minuten kochen lassen und mit etwas feingehackter Petersilie vollenden.

Die Sauce Duxelles darf nicht mit der Sauce Italienne verwechselt werden; sie unterscheidet sich dadurch, dass sie weder Schinken noch geräucherte Zunge enthält, es ist also eine reine Pilzsauce. Sie wird zu Gratins und verschiedenen kleinen Gerichten verwendet.

Lendenschnitten nach Wellington.
Tournedos Wellington.

Die Lendenschnitten (kleine Beefsteaks vom Filet, ca. 1,5 cm dick) werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, rasch und leicht auf beiden Seiten angebraten und sofort aus ihrem Bratgeschirr entfernt. Auf der einen Seite kugelförmig mit einer trockenen Duxelles überstrichen. Dann werden sie mit einem Stück halb Blätterteig (demi-feuilletage) überzogen, und zwar müssen die Enden des Teiges auf der untern Seite der Tournedos zusammengedrückt werden, so dass die Beefsteaks ganz mit Teig umgeben sind. Die Tournedos werden nun auf ein Backblech mit den zusammengedrückten Teigenden nach unten gegeben und ca. 15 Minuten in mittelheissem Ofen fertig backen lassen.

Als Beigabe kann eine Sauce Madère (Madeirasauce) oder Sauce Périgueux (Trüffelsauce) serviert werden.

Kalbskotelett nach Försterin-Art.
Côtes de veau à la Forestière.

Mittelgrosse, schöne Kalbskotelette werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf beiden Seiten angebraten. Auf der einen Seite schön voll mit einer trockenen Duxelles überstreichen. Dann werden die Kotelette mit der leeren Seite nach unten in eine Steingut-Gratinplatte gelegt; auf die Duxelles gibt man ein kleines Stückchen frische Butter und lässt das Ganze noch ca. 15—20 Minuten in mittelheissem Ofen schmoren und gibt zuletzt noch etwas Fleischsauce bei. Muss sehr heiss serviert werden.

Rezepte von Herrn C. Wagner.

Champignons als Blumenkohl.

Champignons werden in Salzwasser mit etwas Würze (Sellerie, Lorbeer, Majoran) leicht weich gezogen (nur Hüte verwenden!), in eine Platte schön arrangieren. Sauce: 2—3 Eigelb, etwas Mehl, Salz und Pfeffer, Zwiebel (aber ganz fein gehackt!) mit Milch oder Sauerrahm oder Fleischbrühe glatt gedünstet und über die Champignons gegossen, mit Peterlig oder Schnittlauch bestreuen.

So auch: Scheidenstreifling. Schopftintling etc.

Pilzsuppe von Röhrlingen.

Weiche Röhrlinge werden enthäutet und feingewiegt. Mit reichlich Salz, etwas Pfeffer, Muskat und Nelkenpulver gedünstet (mit oder ohne Zwiebel), mit einigen Löffeln geröstetem Mehl und etwas Milch verdickt und dann dem kochenden Suppenwasser beigegeben, um je nach Quantum ca. $^1/_2$—1 Stunde zu kochen. Etwas Suppengrün oder Tomaten verfeinern die Suppe. Beim Anrichten einige Maggitropfen beigeben. Eventuell auch Eier oder Rahm. (Gold-, Butter-, Sand-, Birken-, Stein-, Elfenbeinröhrling, Schmierlinge etc.)

Das Drama im Walde.

Von Rob. Scheurer, Bern.

In einer kleinen Lichtung stand ein Tännchen;
Dess' Anblick freute mich tagaus, tagein.
Aus dürrem Riedgras reckt' es seinen Wipfel
So stolz und schön: «Waldkönig werd' ich sein!»

Vor kurzem führts mich wieder mal vorüber.
O weh, ein Sturzbaum deckt' das Tannenkind!
Das junge Haupt lag abgeknickt im Grase;
Von tiefem Weh raunt durch den Forst der Wind.

Zur Jugendzeit, hei, sprossen da die Pläne!
Wie strebet auch der Mensch, gleich jenem Baum!
Da fällt der Sturmwind eine Schicksalseiche
Und schmettert in den Grund, was Ziel und
Traum...

Unterhaltungsecke und Humor.

Höchste Zeit. Gast: «Aber Herr Oberkellner, ich bestellte doch Suppe, Schnitzel und Pilzsalat. Warum bringen Sie mir nun den Pilzsalat zuerst?» Kellner: «Entschuldigen, mein Herr, der Salat muss zuerst serviert werden, denn es ist schon die höchste Zeit mit ihm!» *Th. R.*

* * *

Der Pilzsucher. Wirt frägt einen Gast, welcher mit dem Verspeisen eines Pilzgerichtes beschäftigt ist: «Na, mein Herr, wie finden Sie die Pilze?» «Ja sehr umständlich, ich muss immer unter den Kartoffeln die Pilze suchen!!» erwiderte der Gast. *Th. R.*

* * *

Auch Pilzler. Frau zu einem Pilzler: «Sie, mein Sohn, der verstehts, der schreibt öfters viele Pilzspeisen.» «So, ist er auch Mitarbeiter unserer Pilzzeitschrift?» frug der Pilzler. «Nein, das gerade nicht, er ist Kellner von Beruf und da schreibt er im Hotel immer die «Speisekarte», erwiderte die Frau. *Th. R.*