Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 9

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

paares veranschaulicht wurden. Nun war es aber wirklich Zeit zum Abstieg. Der zweite Nachmittagsstundenhalt fand uns denn schon im schönen Trachselwald bei einem guten Zvieri und in Gesellschaft einer freundlichen Kellnerin, deren Hauptvorzug das Offerieren von Ohrfeigen war. Aber solche Artikel mit freundlicher Miene angeboten fanden bei uns keinen Absatz. Eine kleine Überraschung brachte uns der « Präses », indem er auf einmal mit einem vollen Netz aufrückte. Er hatte ein schönes Exemplar des Riesenporlings (Polyp. giganteus) erhascht und war damit König des Tages.

Etwas müde von den Strapazen dieser weiten Tour hatten einige das Verlangen, den Rest des Weges bis Ramsei mit der Bahn zurückzulegen. Es war aber ein eitles Beginnen. Trotz der allerdings zu spät eingesetzten Eile fuhr der Zug ab, ehe weitere Passagiere Eintritt fanden. Die hatten immerhin noch das Glück, denselben bei der Abfahrt betrachten zu können. In Ramsei erfolgte neuerliche Sammlung der Truppen und darauf eine fröhliche Heimfahrt. Den Teilnehmern an der Exkursion wird dieser Tag in angenehmer Erinnerung bleiben. *Z.*

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Das Sterilisieren der Pilze.

Wie die Garten- und Feldgemüse durch das Sterilisieren in frischem Zustande aufbewahrt werden können, ist dies auch bei verschiedenen Pilzarten der Fall. Der am meisten zum Sterilisieren verwendete Pilz ist wohl der gezüchtete Edelchampignon. Sein Einmachungsverfahren kann aber auch beim Feldchampignon voll und ganz verwendet werden. Ferner eignen sich sehr gut zum Konservieren die Morcheln, Eierschwämme, Runzelschüpplinge, Steinpilze etc. Es ist auch hier in erster Linie darauf zu achten, dass zum Sterilisieren nur ganz erstklassige und frische Ware verwendet wird; grosse, ausgewachsene Exemplare sollen nie zum Sterilisieren gebraucht werden. Man achte darauf, dass möglichst alle in gleicher Grösse gehalten sind. Nachstehende Aufklärungen zeigen, dass nicht für alle Pilzarten das gleiche Verfahren angewendet wird.

Edel- und Feldchampignons.

Recht frische, noch geschlossene Exemplare werden gut gewaschen, die Stiele glatt am Kopf abgeschnitten. Für 1 kg Champignons 1 dl Wasser in eine Kasserolle geben, 10 g Salz und den Saft von 2 Zitronen beifügen, zum Kochen bringen, die Champignons hinzugeben und das Ganze auf starkem Feuer zirka 10 Minuten kochen lassen. Die Pilze werden nun auf ein Sieb gegossen, unter welches man eine Schüssel stellt zur Gewinnung der durch das Dämpfen gebildeten Flüssigkeit. Nun werden die Gläser bis zwei Finger breit unter den Rand gefüllt, mit dem Fond übergossen, und zwar so, dass er über den Pilzen zusammenkommt. Rand und Deckel sowie die Gummiringe werden gut abgetrocknet und nach üblichem Verfahren geschlossen. Zum Sterilisieren werden die Gläser in kaltem Wasser aufgestellt. Von dem Moment an, da das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, lässt man sie $1^1/_2$ Stunden sterilisieren. Man achte aber darauf, dass das Wasser nicht zum starken Sieden kommt.

Morcheln und Eierschwämme.

Diese Pilzarten werden erst im grossen Wasser 15—20 Minuten vorgekocht; das heisst,

man füllt eine Kasserolle zu drei Viertel mit Wasser, lässt es mit etwas Salz aufkochen, gibt die Pilze hinein und lässt sie 10 Minuten kochen. Die Pilze werden nun abgegossen, etwas abgekühlt, in die Gläser gefüllt und mit dem Sud übergossen. Gleiches Verfahren wie oben und $1^3/_4$ Stunden sterilisiert.

Steinpilze.

Hierfür werden am vorteilhaftesten kleine, geschlossene Exemplare ausgesucht, gut durchgewaschen, in eine Kasserolle gegeben und auf starkem Feuer 20 Minuten eingedämpft. Mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone gewürzt, mitsamt dem Fond in Gläser gefüllt und $1^3/_4$ Stunden sterilisiert.

Rezepte von Herrn C. Wagner.

Parasolpilz als Kotelette.

Parasolhüte werden etwas geschabt und gereinigt, in Ei oder dünnem Omeletteteig getüncht und in Paniermehl, Gries oder Hafermehl (eventuell gemischt) gewendet, in heissem Fett schön gelb gebacken. Vor dem Tünchen etwas Salz und Pfeffer in die Blätter streuen.

NB. So werden auch Champignons, Steinpilze, Rotkappen, Scheidenstreiflinge, Reizker, Täublinge etc. hergerichtet.

Schweinsohr als Salat.

Schweinsohren abbrühen, abkühlen, zwei Eigelb, ein halber Löffel Senf mit Öl glattrühren, etwas Maggi, Salz, Pfeffer, Peterlig (eventuell Tomate) mit Essig und Öl zur dicken Sauce anrühren und übergiessen.

Ebenso: Steinpilze (Gallertpilze roh!), Reizker, Täublinge, Morcheln! Mönchskopf!

Nachruf.

Den 21. Juli abhin verstarb in Boningen unser Mitglied

Johann Wyss, Zimmermann.

Wenn auch erst seit $1^1/_2$ Jahren unserer Sektion angehörend, so hatte er sich doch in dieser kurzen Zeit als eines der eifrigsten und treuesten Mitglieder erwiesen, der fast nie an unsern Versammlungen fehlte. Er war ein ausgesprochener Naturfreund! Wir werden ihm ein gutes Andenken bewahren!

Verein für Pilzkunde Olten und Umgebung.

Eine verunglückte Pilzfahrt.

Von Robert Scheurer, Bern.

Der langjährige Knecht unseres Nachbarn war in seinen jungen Jahren Schwinger gewesen. Die fünfzig Winter, die er durchgehauen, hatten freilich die Gelenkschmiere so ziemlich einfrieren lassen; die Freude am einstigen Lieblingssport aber war die alte geblieben.

Nun war auch wieder mal eine Schwinget-Anzeige im Amtsblättli erschienen, und zwar sollte besagte Kraftprobe im « Bären » zu S. stattfinden, in der ursprünglichen Heimat des alten Knechtes. Meine Freude war ungemein, als am Vorabend des betreffenden Sonntages der « Kolben-Rees », wie der Knecht um seiner