Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 11

Rubrik: Fragekasten ; Küche ; Pilz-Rätsel

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

Verein zu begraben und uns der Sektion Basel anzuschliessen. Das schlug natürlich dem Fass den Boden ein.

Die Sektion Basel hätte Gelegenheit gehabt, wenn sie sich wirklich so in ihrer Existenz bedroht sah, damals einen entsprechenden Passus in die Statuten aufzunehmen, hat dies aber unterlassen. Sie hat ferner unterlassen, einen ordnungsgemässen Antrag zum Delegiertentag einzureichen. Der Z. V. hat dies für Basel besorgt, wie auch Herr Zaugg am Delegiertentag in Aarau wörtlich sagte: «Wir haben schon genug Vorwürfe von Basel hören müssen, dass wir Birsfelden seinerzeit in den Verband aufgenommen haben.» Das sagt genug. Wir waren zu einer friedlichen Verständigung bereit; wir gaben bekannt, dass wir einer späteren Fusion eventuell nicht abgeneigt wären; ferner schlugen wir vor, die Pilzausstellungen abwechslungsweise durchzuführen. Aber diese Argumente wurden nicht gewürdigt, denn Basel ging offenbar nur darauf aus, dahin zu wirken, dass wir unter keinen Umständen vom Delegiertentag anerkannt würden. Wer ist in diesem Falle der Ruhestörer? Man hat uns vorgeworfen, wir hätten nur in Basel Mitglieder geworben. Werte Pilzfreunde, wenn zwei dasselbe tun, ist es nicht dasselbe! Jedermann wirbt doch da, wo er Aussicht auf Erfolg hat; auch der Verband macht es in dieser Hinsicht nicht besser. Wenn auch tatsächlich eine Konkurrenz vorliegen würde, so hätte doch der Verband keinen Schaden dadurch. Es gibt einen französischen Satz: «Vive la concurrence, c'est l'âme du commerce!» Wir erklären heute noch einmal in aller Form, dass unsere Namensänderung absolut nicht gegen die alte Sektion Basel gerichtet ist, aber für das weitere Gedeihen unserer Sektion unerlässlich ist. Übrigens haben wir ja alle die gleichen Ideale und das gleiche Ziel. Darum, werte Pilzfreunde, seid gerecht und gönnt uns auch einen Platz an der Sonne. *A. S.*

Fragekasten.

Wer ist in der Lage, von Mycodendron paradoxum Massee hier eine Beschreibung zu veröffentlichen? Es handelt sich wahrscheinlich um einen exotischen Kleinpilz. *L. S.*

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Reistimbale mit Pilzen.

Timbale de riz aux champignons.

Es wird ein weisser Risotto zubereitet gleich wie für Bordüren. Eine Timbaleform wird gut gebuttert zwei Finger dick mit Reis schmisiert (ausgestrichen). Dadurch entsteht in der Mitte ein leerer Raum; dieser wird mit einem Pilzragout, welches ziemlich stark mit Weisswein eingedämpft wurde, gefüllt mit Reis, gut zugedeckt und zirka 10 Minuten im Bain-marie in einem warmen Ofen ziehen lassen. Die Timbales werden nun auf eine runde Platte gestürzt und mit einer leichten Sauce Tomate umgeben. Die Oberfläche kann nach Belieben mit Trüffeln und Pilzstreifen garniert werden.

Pilau-Reis mit Pilzen.

Riz Pilaw aux champignons.

Der Pilau ist die Nationalspeise der orientalischen Länder und kann auf unendlich viele Arten zubereitet werden. 50 gr gehackte Zwie-

beln mit 250 gr Reis in Butter anschwitzen. Umrühren bis der Reis gut durchtränkt ist, mit einem Liter weisser Fleischbrühe auffüllen, zudecken und 18 Minuten in mittelheissem Ofen gar werden lassen. Der Reis wird nun sofort aus der Kasserolle entfernt, mit 50 gr frischer Butter und 200 gr in feine Scheiben geschnittenen und eingedämpfte Pilzen vermischt in eine tiefe Schüssel angerichtet und sofort serviert. Der Reis soll trocken und körnig sein, er wird meistens zu Saucenfleisch serviert.

* * *

Reisbordüre mit Pilzragout.
Bordure de riz à la Forestière.

Der Risotto wird gleich behandelt, siehe Nr. 10. Verschiedene Pilzarten werden in gleich grosse Würfel geschnitten und nach Grundregel eingedämpft. (s. Nr. 4, Pilzkunde.) Dieses sogenannte Pilzragout wird nun schön kugelförmig in den mittleren leeren Teil eingefüllt, mit etwas brauner Fleischsauce (Demiglace) überzogen und mit gehackter Petersilie bestreut. Etwas Bratensauce soll à part dazu serviert werden.

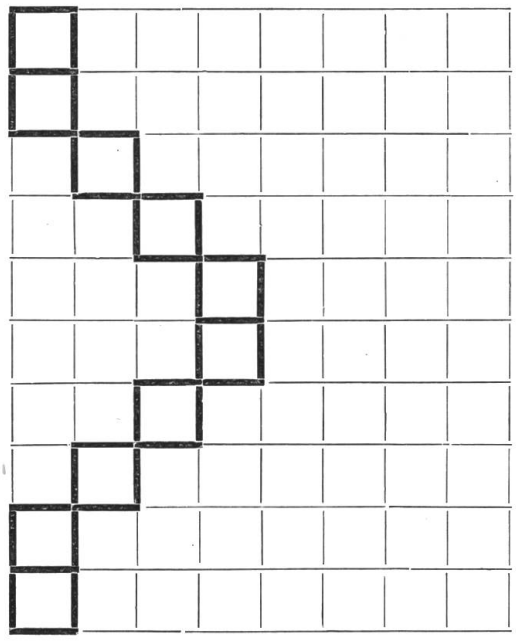
Rezepte von Herrn C. Wagner.

Totentrompete als Gemüse.

Trompeten werden in Knochenbrühe weichgekocht (auch nur Salzwasser). Sellerie, Petersilie, Knoblauch, Zwiebel, Salz und Pfeffer mit den Pilzen feingewiegt, drei Löffel geröstetes Mehl, etwas Speck und Öl mit etwas Bratensauce dünsten und vor dem Anrichten 3—4 Löffel (auch mehr) Schweineblut beigeben. Maggi!

NB. Kraterellen, Habichtspilze können ebenso gekocht werden.

Pilz-Rätsel.



— Krempling	Geringwertig
— Stacheling	Wert unbekannt
— Ritterling	Nicht schmackhaft
— Milchling	Verdächtig
— Feuriger	Giftig
— Röhrling	Essbar
— Rötling	Wertlos
— Herber	Wertlos
— Träuschling	Guter Suppenpilz
— Gefurchter	Wertlos

In je acht Felder der wagrechten Reihen sind die passenden Wörter zu setzen. Bei richtiger Lösung ergibt die im Bogen laufende Reihe von oben nach unten gelesen eine sehr bekannte Pilzgattung.

Sämtliche Lösungen sind zu richten an L. Weiss, junior, Seefeldstrasse 212, Zürich 8.

Alle richtigen Auflösungen werden in der nächsten Nummer dieser Zeitschrift veröffentlicht. Mit freundlichem Pilzlergruss *L. Weiss.*