Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 12

Rubrik: Fragekasten ; Die Pilzverwertung in der 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

Gedanke trieb mich wieder zum Weinen. Denn um die Mittagszeit herum fuhren doch die Marktfrauen stets heimzu....

Stunde um Stunde wartete ich. Jetzt begann es im Städtchen drunten Mittag zu läuten. Es trieb mir den Schweiss zu allen Poren hinaus: Herrgott, jetzt begab sich das Marktvolk mit den leeren Körben zum See und in die Schifflein, und Mutter suchte mich gewiss an allen Ecken und Enden!

Auf einmal hörte ich aufgeregte menschliche Stimmen in der Nähe. « Hee — hee — Mutter — Hilfe! » schrie ich einmal übers andere, so stark, als es nur meine junge Kehle herauszupressen vermochte. Und stets weiter schrie ich. Und auf einmal vernahm mein Ohr eine liebe Stimme; diejenige meiner Mutter war's: « Eh, schaut doch, da ist ja unsere Schüssel! Vielleicht ist er da in das Loch hinuntergestürzt! »

« Jawohl, liebes Mutterli, ich bin hier drunten! » schrie ich halb wahnsinnig vor Freude, « Lasst nur ein kurzes Seil herunter, damit ich mich halten kann! »

Ein solches wurde im Schlosse drinnen geholt, und wenige Minuten später befand ich mich wieder im vollen Tageslicht. Die Freude, wieder « Mensch unter Menschen » zu sein, war unbeschreiblich. Aber noch eine halbe Stunde später, im heimwärts zu treibenden Weidling, zuckten meine Nerven dann und wann in konvulsivischer Aufregung.

Verein für Pilzkunde Thun und Umgebung. Ausstellungsbericht.

Besser spät als nie, hat sich der Vorstand der Sektion Thun gesagt, als es schon auf Mitte Oktober ging und noch den Beschluss fasste, eine Herbstpilzschau zu veranstalten.

Auf dem Jahresprogramm stand auch bei uns wie bei andern Sektionen: Pilzausstellung Ende August oder Anfang September. Doch zu jener Zeit fehlten zur Ausstellung die Pilze. Das hiess so viel, wie den wichtigsten Programmpunkt des Jahres fallen lassen oder zum mindesten verschieben.

An Abnormitäten in der Pilzflora sind wir uns schon etwas gewohnt; über den Pilzsegen im Oktober waren wir alle doch ein wenig erstaunt.

Dem Berichterstatter fiel das Auftreten von Sommer- und Herbstpilzen zu dieser vorgerückten Jahreszeit auf, und kurz entschlossen wurde eine Herbstpilzschau arrangiert, hätten füglich « Grosse Pilzausstellung » sagen dürfen, denn über 150 Arten (sie alle hier aufzählen, würde zu weit führen) bedeckten die Ausstellungstische im Hotel Emmental.

Der finanzielle Erfolg der Veranstaltung liess zu wünschen übrig; aber unsere Mitglieder konnten die Pilzkenntnisse beträchtlich erweitern, und ein weiteres interessiertes Publikum hat manche Belehrung geholt. Also immerhin ein ideeller Erfolg. Guten Anklang gefunden haben die Pilzkostproben. Frau Ernst als Pilzköchin hat sich wieder bewährt, und es sei ihr hier ein Dankeswort gesprochen. Zum Schlusse auch Dank allen jenen Pilzfreunden, die der Veranstaltung mit Rat und Tat beigestanden haben.

Werte Pilzfreunde von Thun und Umgebung! Besucht am kommenden Silvesterabend unsern eigentlichen Familienabend und bringt Freunde und Bekannte mit. *G.*

Fragekasten.

Eine Varietät des Pfefferröhrlings?

In der letzten Nummer, Seite 170 dieser Zeitschrift, berichtet L. Schreier über einen dem Pfefferröhrling zum Verwechseln ähnlichen Boletus, und fragt sich, ob es eine Varietät desselben oder eine wenig bekannte selbständige Art sei. Ich glaube letzteres bejahen zu können, denn Herrn Schreiers Schilderung des fraglichen Pilzes ist charakteristisch für den Zwergröhrling, **Boletus amarellus Quél.** = **B. Pierrehuguesii Boud.** Unter letzterm Namen ist er in dieser Zeitschrift von Süss (1923, S. 140 und 1927, S. 134), Knapp

(1926, S. 79, und 1927, S. 134) und Thellung (1927, S. 107) besprochen worden. Ferner finden wir ihn in Bigeard u. Guillemin (Bd. I, S. 383, und Bd. II, S. 340), in Michael-Schulz-Hennig Band III, Text zu T. 274, und auf T. 419 von Konrad u. Maublanc. Die Unterschiede gegenüber Boletus piperatus sind: Mehr rosaweinrote Farbe, durchschnittlich geringere Grösse, grössere Fleischdicke im Verhältnis zum Hutdurchmesser (Süss), ferner das Fehlen der für den Pfefferröhrling charakteristischen, zahlreichen rotbraun inkrustierten Zystiden (Konrad u. Maublanc). Der Geschmack ist gegenüber Boletus piperatus entschieden mild, der Nachgeschmack aber etwas säuerlich-herb (Knapp, Konrad und Maublanc). Nach letztern Autoren rührt aber Quélets Benennung (amarellus = bitterlich) nicht von diesem Nachgeschmack her, sondern von einer Verwechslung. Die Geschichte unserer Spezies weist Irrtümer infolge der Ähnlichkeit der beiden Arten auf. Boletus amarellus wurde 1859 von Barla beschrieben und abgebildet, aber unter dem Namen piperatus. Quélet hat den Pilz nicht selbst gesehen, sondern ihn 1882 auf Grund von Barlas Tafel richtig von piperatus abgetrennt, den von Barla wegen der Verwechslung angegebenen pfefferartigen Geschmack aber von diesem Autor übernommen. Boudier hat dann 1900 die Art Boletus Pierrhuguesii (wohl wegen des milden Geschmacks) neu aufgestellt. Der Benennung Quélets gebührt der Vorrang.

Das überaus zierliche, niedlich gefärbte Pilzchen scheint in der Schweiz (Jura, auch Alpen) nicht gar so selten zu sein, nur wohl meist vom Pfefferröhrling nicht unterschieden zu werden. Es ist, obwohl essbar (Konrad u. Maublanc), möglichst zu schonen. *F. Thellung.*

Anmerkung der Redaktion: Zu dieser Frage äusserten sich in gleichlautendem Sinne auch die Herren Konrad in Neuenburg, Hennig in Berlin und A. Flury in Basel. Es ist erfreulich, dass solchen Veröffentlichungen allgemeines Interesse entgegengebracht wird. Wir verdanken die Mitarbeit allerseits bestens.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Weisses Kalbsragout nach alter Art.

Blanquette de veau à l'ancienne.

Zu diesem Ragout werden meistens Brust, Schulter und Halsstücke verwendet, welche in gleich grosse Stücke geschnitten werden. Mit kaltem Wasser ansetzen, so dass dieselben gut bedeckt sind, etwas salzen und langsam aufkochen lassen, von Zeit zu Zeit aufrühren und sorgfältig abschäumen. 1 Deziliter Weisswein, 1 kleine Karotte, eine mit einer Nelke gespickte Zwiebel und ein Kräuterbündchen (Bouquet garni), bestehend aus Lauch, Petersilienstengel, etwas Sellerie, Thymian und einem Lorbeerblatt, hinzufügen. Das Ganze zirka $1^1/_2$ Stunden langsam kochen lassen.

Das Kalbfleisch wird nun ausgestochen, in eine saubere Kasserolle gegeben, zirka 20 weissgekochte kleine Perlzwiebeln und 400 g eingedämpfte Champignons hinzufügen. Hierfür können auch andere Pilzarten verwendet werden, nur müssen dieselben in gleich grosse viereckige Stücke geschnitten werden, aber auf keinen Fall in Scheiben.

Mit $1^3/_4$ Liter dieser Kalbsbrühe (Fond) und zirka 100 g Mehlschwitze (Roux) wird nun eine Sauce Veloutée angesetzt, derselben etwas frische Champignonschalen oder frische Abfälle von andern Pilzarten beigefügt und zirka 30 Minuten auskochen lassen. Die Sauce wird nun mit 3 Eigelb, etwas Zitronensaft und einem Deziliter Rahm ligiert, durch ein Passiertuch oder Spitzsieb passiert, über die Fleischstücke gegossen, ohne kochen zu lassen erhitzen, in eine tiefe Schüssel anrichten und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Korrektur. In Nr. 11 der Pilzkunde, Seite 175, soll es heissen: **Pilaff**-Reis, und nicht Pilau-Reis.