Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 1

Artikel: Die Pilzküche [Fortsetzung]
Autor: Schild, A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934392

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 25.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Pilzküche.

Von A. Schild, Küchenchef in Bern.

(Fortsetzung.)

17. Backen: Totentrompeten werden roh gebacken. Andere Pilze werden 10—15 Minuten im eigenen Saft gedünstet, grosse Exemplare vorher in dicke Scheiben geschnitten. Die Pilze gut abtropfen lassen und mit einem Tuche abtrocknen. Würzen mit Salz und Pfeffer, feingehackten Schalotten, Grünes und etwas Zitronensaft. In Backteig wälzen und in schwimmendem Fett backen.

18. Braten: Champignon, Brätling, Reizker, Steinpilze, nicht zu grosse Exemplare. Der Stiel wird abgeschnitten, Lamellen und Röhren vom Hut entfernt. Die Hüte mit Salz und Pfeffer gewürzt, auf ein Blech oder besser auf eine Backplatte (Gratinplatte) mit etwas Öl gesetzt, mit Öl überträufelt und im Ofen 10—15 Minuten gebraten, bis der Saft fast ganz eingekocht ist. Mit etwas Zitronensaft servieren.

19. Rösten: Reizker, Brätlinge, Champignon, Täublinge, Steinpilze, Morcheln, Eierschwämme, Boviste. (Von Bovisten wird die äussere zähe Haut abgeschält.)

Die Pilze werden roh in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, kleine Exemplare lässt man ganz. Pilze würzen, in heisse Butter oder heisses Fett geben und abrösten, bis der Saft eingekocht ist.

Steinpilze röstet man am besten in rauchend heissem Öl, weil sie sonst schleimig werden. Wenn sie dabei etwas trocken geworden sind, das Öl abgiessen, etwas frische Butter beigeben und abschwingen.

20. Steinpilze à la Bordelaise. Wie oben, aber mit der Butter zieht man feingehackte Schalotten dazu, röstet diese kurz ab, richtet an und streut gehackte Petersilie darüber.

21. Panierte Pilze. Grössere Steinpilze, Riesenboviste in ½ cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl winden, durch verschlagenes Ei ziehen und panieren. In heisse Butter oder Öl legen und langsam 15 – 20 Minuten beidseitig braten.

Die Pilzscheiben können auch 10 Minuten abgebrüht und dann gut abgetrocknet werden. Würzen mit Salz und Pfeffer, Zitronensaft, gehackte Schalotten, Grünes, panieren und braten wie oben. Wenn angerichtet, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit brauner Butter abschmelzen.

(Fortsetzung folgt.)

Aus unsern Verbandsvereinen

Verein für Pilzkunde Solothurn.

Am 20. Dezember 1939 fand sich unser Vorstand nach langem wieder einmal zu einer Sitzung zusammen. Auch unsere Vereinstätigkeit ist durch die Mobilisation in Mitleidenschaft gezogen worden und der Betrieb ist ein ruhigerer geworden, ohne indessen aber ganz eingeschlafen zu sein. Nebst kleineren Geschäften befasste man sich an dieser Sitzung auch mit der Festsetzung der Generalversammlung. Dieselbe fand am 13. Januar statt und wurde zudem mit einem Lichtbildervortrag verbunden. (Referent Forstingenieur Edm. Burki.) Im übrigen wird die Jahrestagung keine grossen Wellen werfen, denn Vorstand und Technische Kommission bleiben unverändert. Ferner wurde der nötige Kredit zur Anschaffung verschiedener, insbesondere für die Pilzbestimmer bestimmten Bücher gewährt. In nächster Zeit wird den Mitgliedern ein Verzeichnis der dem Verein angehörenden Geschäftsleute zugestellt, mit der Aufforderung, gerade heute mehr denn je in unserem Kreise Solidarität zu bewahren. Auch der im Aktivdienst stehenden Pilzler wurde gedacht. Die Auffassung, denselben ein Weihnachtspäckli zukommen zu lassen, war einmütig. Weiterhin wurde die Durchführung eines Lottomatches in Erwägung gezogen und auch beschlossen. Der Anlass, der am 6. Januar in der «Metzgerhalle» zur Durchführung kam, hatte denn auch vollen Erfolg. Die vielen Besucher waren von den schönen Preisen überrascht. Nicht jedem