

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 17 (1895)
Heft: 20

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

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: 18.05.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Haushaltungswirtschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

No. 5

Mai 1895

Ueber die Verwendung und Zucht der Pilze in der Küche.

Wir wissen, daß die Pilze in jedem Jahrhundert von allen zivilisierten und sogar halbwilden Völkern nützlich verwendet worden sind. Die Griechen und besonders die Römer hatten für diese Pflanzen eine große Leidenschaft und diejenigen, welche sich den Vergnügungen der Tafel hingaben, fanden für die Sorge ihrer Zubereitung reichliche Belohnung. Die beiden gesuchtesten Arten, welche sie Gold gleich schätzten, waren die Trüffel und der Eierschwamm. Wir wissen, daß sich alle römischen Kaiser in dieses Gericht leidenschaftlich verliebt haben, und daß der Papst Clemens VII. ein Edikt erlassen hat, wonach all' seinen Untertanen das Pilzsammeln verboten wurde, weil er befürchtete, dieselben könnten auf seiner Tafel fehlen.

Ich glaube, daß heutzutage niemand mehr eine Abneigung gegen die Pilze hat und einem derartigen Edikte sich unterziehen wird. Obschon die Pilze auch niemanden mehr leidenschaftlich erregen, so sind sie doch in einem viel ausgedehnteren Gebrauche als früher. Eine ganze Menge von Leuten liegt gewohnheitsmäßig der mühevollen Arbeit des Pilzsammelns ob und ernährt sich sozusagen ausschließlich von den Pilzen. Die Russen, Ungarn und Toskaner nehmen während der Fastenzeit fast keine andere Nahrung zu sich.

Abgesehen von diesen zahlreichen Beispielen werden die Schwämme in China, wo sie in großem Maßstabe kultiviert werden, ferner in Australien, Tasmanien, Madagaskar, Algier und bis Feuerland reichlich verwendet. Hier erwarten die unglücklichen Insulaner mit Ungeduld von einer Nation zur andern das Auftreten von *Cystaria Darwinii*; denn diese Pflanze liefert ihnen während mehrerer Monate im Jahre das hauptsächlichste Nahrungsmittel.

Man hat eingewendet, daß die Pilze als unverdauliche Speise nur den Magen ausfüllen und keine genügende Nahrung liefern. Wir haben aber gesehen, daß das Ergebnis der chemischen Analyse keinerlei Zweifel über ihren großen Nährwert zulassen kann. Die Völker, welche sie als

Hauptnahrungsmittel zu sich nehmen, sind kräftig und fühlen sich bei dieser Kost wohl. Man erzählt, daß einzelne thuringische Bergbewohner während des ganzen Jahres ausschließlich von Pilzen leben. Ich rate darum all' denjenigen Leuten, welche die Pilze nicht vertragen mögen, sich ihrer zu enthalten; denn ich kann unter keinen Umständen eine Herabwürdigung ihres guten Rufes billigen. Hören wir nicht täglich einen klagen, er könne die Eier nicht vertragen, oder einen andern, wenige Erdbeeren hätten ihm heftige Verdauungsstörungen verursacht, ohne daß deshalb Eier und Erdbeeren aufhören, nach ihrem wirklichen Nährwerte beurteilt zu werden. Zum Schlusse wollen wir noch einmal betonen, daß die Pilze einen großen Teil derjenigen Güter ausmachen, welche die Vorsehung dem Menschen zur Verfügung gestellt hat, und von denen er nach seiner Leibesbeschaffenheit und Konstitution in mäßiger Weise Gebrauch machen kann. Es hängt vollständig von der Art der Zubereitung ab, ob die Pilze bald als Luxusartikel, bald als erste Nahrungsquelle auf der Tafel zu erscheinen pflegen. Jedes Land hat seine besondern Zubereitungsmethoden und jeder Liebhaber für die einzelne Pilzart wieder sein besonderes Verfahren, so daß wir unmöglich alle Zubereitungsarten dieser Pflanzen aufzählen können. * Den Hausfrauen und Pilzliebhabern wollen wir jedoch die bekanntesten und praktischsten Arten mitteilen, weil sie bei den einzelnen Schwämmen nicht immer das möglichst beste Verfahren anzuwenden wissen.

Man soll sich zur Regel machen, niemals Pilze zu verwenden, die man nicht genau kennt. Wird man aber einmal durch den Habitus gewisser Arten irre geführt oder zweifelt man etwas an ihren guten Eigenschaften, so tut man gut, wenn man die Pilze vor dem Genuße in Scheiben schneidet, in Essigwasser macerieren läßt, einige Minuten kocht und das Wasser ausgießt. Viele Leute genießen aus Vorsicht niemals Pilze, ohne dieselben vorher auf diese Art behandelt zu haben. Sie werden dann gut abgetrocknet, mit frischer Butter oder Olivenöl auf einem Rost gekocht und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Es ist dies ein einfaches und sehr ökonomisches Verfahren. Um den Geschmack der Pilze noch zu erhöhen, fügt man feine Kräuter, etwas Knoblauch und den Saft einer Citrone zu; dieses Gewürz kommt ihrer Verdauung sehr zu statten (Rognes).

Diese, sowie folgende Zubereitungsart kann mit Ausnahme der lederartigen Schwämme, wie *Polyporus frondosus*, *Hydnum imbricatum* und *Cantharellus*, bei allen Arten zur Verwendung kommen. Niemand wird es bereuen, wenn er als Gewürze Salz, Pfeffer, feine Kräuter,

* Siehe „Cuisine aux Champignons“ von Mme. Dupertuis. (Delachaux & Niestlé à Neuchâtel.)

Schalotten, Schnittlauch, Knoblauch, Zwiebeln u. s. w. verwendet. Als Zutat ist weißer Wein dem Essig vorzuziehen. Auf diese Art kann man jeden beliebigen Pilz zubereiten, nachdem man ihn einige Minuten lang gekocht, in Butter oder Olivenöl gebraten und mit Petersilie, Schnittlauch, Schalotten u. s. w. gewürzt hat. Das Gericht kann in einer Tortenpfanne gekocht werden, die man während 30 bis 40 Minuten mit Kohlen-
glut oder heißer Asche bedeckt.

Pilze auf italienische Art. Nimm 1500 Gramm schöner, weißer Pilze, wasche sie in lauem Wasser und schneide sie nach dem Abtrocknen in Stücke. Bring hierauf 120 Gramm Butter und 30 Gramm Olivenöl in eine Kasserolle und lasse darin zwei gereinigte Sardellen, die mit zwei Knoblauchrippen und ebensoviel Schalotten eingerieben sind, einen Augenblick braten. Schütte die Pilze mit dem Saft einer Citrone, mit Salz, Pfeffer und etwas Fleischbrühe hinein und lasse sie während 15 Minuten bei schwachem Feuer sieden. Rühre von Zeit zu Zeit um und füge beim Servieren etwas Petersilie und ein fein gehacktes Mützenblatt bei. Garniere beim Auftragen die Schüssel mit in Butter gerösteten Brotwürfeln.

Pilze nach der in Languedoc üblichen Art. Schneide an schönen Champignons die Stiele bis oberhalb des Ringes weg und bringe sie mit Del so in eine Tortenpfanne, daß der Hut nach oben gerichtet ist. Bestreue sie mit Tafelsalz, grobem Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuß, Petersilie und fein zerhacktem Schnittlauch. Begieße sie ohne umzurühren mit Del, dann müssen sie nach Verlauf von 20 Minuten gekocht und genügend mit Del gesättigt sein (Albert). Auf diese Art kann man den erhabenen Lamellenschwamm, den Schneepilz, sowie den Champignon zubereiten.

Pilze an einer Crème. (Rekommandierte Art.) Man schält und reinigt stattliche Pilzhüte, bringt sie mit 2 Gläsern frischer Crème, einer Messerspitze voll Salz, der Hälfte einer Schalotte und zwei Petersilienblättern in die Bratpfanne und läßt sie während einer halben Stunde langsam kochen. Nun werden sie in einer Terrine getrocknet. Alsdann vermischt man sie in einer Schüssel mit 3 Eigelb, 30 Gramm Butter, 1 Gramm geriebener Muskatnuß und einer Messerspitze voll gehackter Petersilie. Das Ganze wird, ohne kochen zu lassen, umgerührt und alsdann über die Pilze gegossen.

Pilze auf englische Art. Entferne an fünf bis sechs großen Weißschwämmen, wie Mooschwämmen, Champignons und Eierschwämmen die Stiele und mache mit der Spitze eines Messers leichte Einschnitte. Lasse sie mit Del, dem Saft einer Citrone, mit Salz, Pfeffer und Petersilie während einer halben Stunde in einer Terrine macerieren. Bestreue sie mit Brosamen, stelle sie bei sehr mäßigem Feuer über den

Bratrost und rühre sie mehrmals um. Haben sie 15 Minuten lang gekocht, so begieße sie mit einer echten Maitre d'hôtel-Sauce und trage sie alsdann auf.

Pilze an einem Hühnerfricassee. Schäle deine Pilze und schneide sie, falls sie zu groß sind, in Stücke. Blanchiere sie gehörig, ziehe sie durch Essigwasser, damit sie sich nicht rot färben und trockne sie alsdann ab. Nun schmelzt man die Pilze in einer genügenden Menge frischer Butter, fügt Mehl, Salz, Pfeffer zu und begießt sie etwas mit Fleischbrühe. Man kocht sie gelinde etwa 20 Minuten und vermischt die Sauce mit einem Eigelb und etwas Essig.

Pilzfarce. Rüste 24 Schwämme mit der gewohnten Sorgfalt; hacke sie mit Schalotten, mit Schnittlauch und Petersilie fein, schmelze sie mit Butter und rühre sie mit etwas Milch an. Nun schneide zehn hartgekottene Eier in der Pilzkasserolle in Scheiben, füge frische beurre manié mit Mehl, zwei Deziliter Crème, Salz, Pfeffer und Muskatnuß bei und rühre alles gehörig durcheinander. Das Gericht schüttet man dann in eine Schüssel, in welche man zuvor geröstete Brotwürfelchen gebracht hatte, bedeckt die Farce mit einer sehr dünnen, feinen Omelette und paniert dieselbe mit mie-pain, welche mit Parmesankäse vermischt ist. Das Gericht wird im Ofen gebraten und sehr warm serviert. (Fortf. folgt.)

Für Küche und Haus.

Kartoffeln mit Speck und Fleischextrakt. 4 Liter in Scheiben geschnittene mehligte Kartoffeln mischt man mit 1 Pfund in Scheiben geschnittener Zwiebeln und etwas Salz, bringt dies mit 1 Pfund ausgebratenem Speck, mit Wasser fast bedeckt, auf das Feuer, schließt den Topf, läßt das Gericht feimig kochen und rührt schließlich 40 Gramm Fleischextrakt hinein, um es noch einmal durchkochen zu lassen. Sollte es zu steif sein, so verdünnt man es mit kochendem Wasser.

*

Kartoffeln mit Schellfisch. Auf jede Person rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfund Schellfisch, $\frac{1}{2}$ Liter Kartoffeln und 3 Gramm Liebig's Fleischextrakt; die Kartoffeln in Scheiben geschnitten. Die Schellfische werden geschuppt, ausgenommen und wiederholt gewaschen, dann in kochendem Salzwasser wenige Minuten gekocht und auf ein Sieb gefüllt. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln kocht man mit Wasser und Sellerie zu einer feimigen Suppe, brät Nierenfett mit viel Zwiebeln gelb, läßt es mitkochen, auch das Fleischextrakt und zuletzt das von den Gräten abgelöste Schellfischfleisch.

Meerrettigsauce zu gekoditem Rindfleisch. In $\frac{1}{2}$ Liter recht kräftiger Fleischextraktbouillon kocht man $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen weich, giebt $\frac{1}{8}$ Pfund Butter oder Nierenfett hinzu und soviel Semmelkrumen, daß die Sauce recht feimig wird. Nachdem sie feimig gekocht ist, rührt man kurz vor dem Anrichten eine Stange fein geriebenen Meerrettig hinzu, Salz, 1 Theelöffel Zucker, ein wenig Weinessig und läßt sie nun noch einmal aufkochen. Die Sauce muß ziemlich dick sein.

*

Bestürzten Reis mit Himbeeren. Ein steif gekochter Reiskreis, mit Zucker und Vanille gut durchwürzt, wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und über Nacht in den Keller gestellt.

Eine Stunde vor dem Servieren desselben muß man die Form in kochendes Wasser tauchen und sie vorsichtig auf eine halbtiefe Schüssel umstürzen. In einer Porzellanschüssel zerdrückt man Himbeeren und Erdbeeren mit einem Holzstempel, tut gestoßenen Zucker mit etwas Wasser dazu nebst zwei Kaffeelöffel voll Stärkemehl, welches vorher in Wasser aufgelöst ist. Die Masse läßt man einmal aufkochen und treibt sie dann durch ein Haarsieb. Sobald diese Creme kalt geworden ist, garniert man den Reiskuchen ringsum damit; auf dem Kuchen selbst machen regelmäßig verteilte rohe Himbeeren einen hübschen Effekt.

*

Fritüren von Weißbrot. Man läßt sich vom Bäcker ganz kleine runde Brötchen backen, schneidet einen Deckel davon ab und höhlt die Brötchen aus, füllt sie mit einem recht feinen Ragout von Kalbsmilch, Leber von Geflügel oder Fischfleisch, mit Sardelle, Citrone oder Wein gewürzt, und bindet den Deckel mit einem Faden darüber. Diese Fritüren wendet man in mit Milch geschlagenen Eiern und Semmelkrumen zweimal und backt sie in Fett schwimmend. Vor dem Servieren entfernt man die Fäden und gießt Jus oder gute Bouillon in die Schüssel.

*

Suppe mit Sauerampfer oder Kербel. Im Frühling, wo der Sauerampfer noch nicht zu sauer und der Kербel am gewürzreichsten ist, sind diese Suppen sehr erfrischend. — 2 Handvoll recht rein gewaschene Sauerampferblätter, welche eben aus der Erde kommen, werden in einer gelben Mehlschwitze weich gedämpft, mit 2 Liter Bouillon von Liebig's Fleischextrakt aufgefüllt, noch einige Minuten gekocht und mit 2 Eidotter und 1 Eßlöffel saurem oder süßem Rahm abgerührt. Kербeluppe bereitet man ähnlich, indem man 1 Eßlöffel Mehl in 2 Eßlöffel Butter gelblich brät und die von den Stielen gepflückten Kербelblättchen darin 1 Minute schmort. Zu beiden Suppen reicht man Croutons.

Gute Weißweinsuppe. Für drei Personen ein Eßlöffel feines Weizenmehl, drei ganze, recht frische Eier, $\frac{1}{2}$ Liter sauren Wein, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, zwei von Kernen befreite Citronenscheibchen, ein Stückchen Zimmt, Zucker nach Geschmack. Das Mehl wird kalt mit etwas Wein verrührt, dann verquirlt man die Eier damit, fügt die übrigen Zutaten hinzu und schlägt die Suppe auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen, worauf man sie sofort umgießt. Zu bemerken ist hierbei, daß die Suppe ganz schaumig wird, aber nur, wenn man Weizenmehl nimmt; Kartoffelmehl und Stärkemehl oder Maizena bringt keinen Schaum hervor.

*

Remouladen- oder Senffauce. Von 3 hartgekochten Eiern nimmt man die Dotter und rührt sie mit 1 Eßlöffel feinem Del geschmeidig. 4 gewaschene ausgegrätete Sardellen, ein wenig Zwiebel, 1 Eßlöffel Petersilienblättchen und 1 Eßlöffel Kapern hackt man zusammen fein, verbindet es mit den Eiern nebst noch 2 Eßlöffel Del und 4 Eßlöffel feinem Düsseldorfser Senf. Zuletzt löst man 10 Gramm Liebig's Fleisch-extrakt in 1 Eßlöffel Wein oder Weinessig auf und verdünnt dadurch in etwas die sehr dicke Sauce, welche kräftig mit Pfeffer und Salz gewürzt wird. Wird keine Säure in der Sauce gewünscht, so kann auch das Fleischextrakt in 1 Eßlöffel Wasser aufgelöst werden, wie überhaupt dem Geschmack Veränderungen überlassen werden müssen.

*

Kirschkuchen, gut und billig. Vier altgebackene, abgeriebene Schiltbrote werden in halb Milch und Wasser eingeweicht und nach einer Viertelstunde fest ausgedrückt. Unterdessen rührt man einen Bierling Butter leicht ab, gibt 6 Lot Zucker und 4 Eier darein und rührt dies nochmals gut ab, mengt darunter das fest ausgedrückte Brot, etwas feinen Zimmt, fein gewiegte Citronenschale und sodann 1 Pfund Kirschen, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Form ein und backt den Kuchen in mittelheißem Ofen. Das Brot darf nicht zu weich werden.

*

Kirschen einzumachen. Große Sauerkirschen wäscht man rein ab, steint sie vorsichtig aus, legt sie in eine Schüssel, kocht auf 500 Gramm ausgesteinte Kirschen 375 Gramm Zucker und gießt ihn über die Kirschen; man läßt sie im Keller oder an einem sonst kühlen Orte einen Tag und eine Nacht stehen, gießt den Zuckersaft ab und kocht ihn so lange, bis er ganz klar ist, schüttet nun die Kirschen hinein, nimmt die Kasserolle vom Feuer und schüttelt die Kirschen so lange hin und her, bis sie ganz rund

und voll sind, dann gießt man sie in die Gläser, hält so lange einen brennenden Schwefelsaden darüber, bis der leere Raum mit Dampf ausgefüllt ist, verschließt sofort und stellt sie in kochendes Wasser, in welchem sie 20—30 Minuten zu kochen haben, dann verwahrt man sie an einem kühlen Orte.

*

Junge Schneidebohnen. Anstatt die Bohnen in Salzwasser weich zu kochen und dann in dem bereiteten Beiguß durchzudämpfen, sollte man die jungen Schneidebohnen stets auf folgende Art zubereiten, weil keine andere Bereitungsweise ihnen solchen Wohlgeschmack verleiht. Man zerläßt in einem Topf reichlich Butter, fügt eine kleine zerteilte Zwiebel, eine Messerspitze Zucker und wenig Salz hinzu und läßt die Bohnen hierin langsam eine halbe Stunde wohl zugedeckt unter öfterem Umschwenken dünsten. Dann löst man $\frac{1}{2}$ Theelöffel Liebig's Fleischextrakt in einer Tasse Wasser auf, verquirlt in dieser Fleischbrühe 10 Gramm Kartoffelbrühe, gießt dies über die Bohnen, kocht sie langsam noch eine halbe Stunde und würzt sie dann mit gewiegter Petersilie und fügt das etwa noch fehlende Salz hinzu.

*

Spargelgemüse. Der Spargel wird so frisch wie möglich geschält, in Bunde von ca. 12 Stück mit weißem Baumwollgarn gebunden, in kochendem Wasser mit etwas Salz eben weich gekocht und gleich aus dem Wasser in ein Sieb gelegt, welches auf heißem Wasser steht, damit er nicht kalt wird. Von den Fäden befreit, richtet man den Spargel auf einer flachen Schüssel im Kreise, die Köpfe in der Mitte, an und gießt etwas Jus oder gute Bouillon von Liebig's Fleischextrakt daran. Geschmolzene Butter mit fein gehackter Petersilie reicht man daneben oder gießt sie über den Spargel. Der Spargel wird auch zuweilen geschält und kurz geschnitten in kochendem Wasser nur blanchiert, in Bouillon mit Butter und Semmelkrumen weich gekocht und zuletzt mit gehackter Petersilie gewürzt.

*

Holländisches Kirschkompott. Man dünstet die ausgeteinten Kirschen in etwas Wein mit Zucker und Citronenschale weich, röstet kleine Semmelschnitten in Butter und Zucker braun und umgibt mit ihnen die in einer Porzellanschale erhaben angerichteten Kirschen. Mehrere Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, würzt ihn mit Vanillezucker, streicht ihn glatt über die Kirschen und läßt das Kompott eine Viertelstunde im Ofen überbacken.

Rhabarberkuchen. Ein Kuchenblech wird mit dem vorher bereiteten Hefen- oder Würbeteig belegt, die Stengel des Rhabarbers werden sorgfältig geschält, kleinwürflig geschnitten und ziemlich dick auf dem Teig ausgebreitet. An Zucker darf nicht gespart werden, man überstreut die geschnittenen Stengel sehr reichlich damit. Für einen Kuchen mittlerer Größe verquirlt man 4 Eßlöffel Rahm, ebensoviel Zucker und 4—5 Eigelb gut mit einander, gießt diese Mischung über den Rhabarber und schiebt den Kuchen sogleich in den Ofen. Das Eiweiß wird indessen zu steifem Schaum geschlagen, mit Zucker versüßt und über den zur Hälfte gebackenen Kuchen glatt ausgebreitet. Darauf kommt derselbe nochmals in den Ofen, bis er völlig ausgebacken ist und der Schaum eine schöne gelbe Farbe hat.

*

Stachelbeeren einzumachen. Schöne, noch harte Stachelbeeren werden von Stiel und Blüte befreit, gewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet. Man nimmt schwach das gleiche Gewicht Zucker wie Beeren, läutert ihn in einem Glas = $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und gleichviel Weißwein; wenn er Blasen zieht, legt man die Beeren hinein, schäumt sie fleißig ab und läßt sie unter öfterem Umrühren so lange langsam kochen, bis sie zusammenfallen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Gläser und gießt den Zucker, den man noch zu Sirup einkochen läßt, über die Früchte. Nach dem Erkalten überbindet man mit Pergamentpapier.

*

Johannisbeeren einzumachen. $\frac{1}{2}$ Kilo Johannisbeeren, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker. Die Beeren werden gewaschen, auf ein Sieb gelegt und mit einer Gabel von den Stielen gestreift. Dann läutere man den Zucker, lege die Beeren hinein, lasse sie auf schwachem Feuer bei vorsichtigem Umrühren durchweichen, doch nicht im geringsten zerkothen, lege sie mit einem Schaumlöffel auf einen porzellanenen Einleger oder eine flache Schüssel, füge den abgelassenen Saft zum kochenden und lasse diesen dicklich einkochen; erkaltet, rühre man die Beeren durch und fülle sie in Gläser.

*

Johannisbeersaft. Reife Johannisbeeren werden zerdrückt und 4—5 Tage unter Luftabschluß stehen gelassen; dann preßt man den Saft aus, füllt diesen in Flaschen und läßt ihn stehen, bis er klar ist. Sodann wird er durch ein Tuch geseiht und mit Zucker (1 Kilogramm Zucker auf 1 Kilogramm Saft) gekocht und abgeschäumt. Der abgekühlte Saft wird in Flaschen gefüllt und liegend aufbewahrt.