

Verschiedenes ; Die Pilzverwertung in der Küche ; Vereinmitteilungen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **11 (1933)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

dies zur Suppe und kocht gut durch. Schliesslich zieht man die Suppe mit einem Eigelb ab und würzt mit gewiegter Petersilie.

Feiner und herzhafter kann man die Champignonsuppe gestalten, wenn man die Champignons fein wiegt und dann in Butter anschmort. Darin röstet man zwei Löffel Mehl, füllt wie vorher mit Wasser auf und setzt etwas Sahne zu.

Hat man keine Sahne zur Verfügung, so ersetzt man ein Achtelliter Wasser durch Buttermilch und hat dadurch einen guten Ersatz für teure Sahne.

Pilzsuppe aus verschiedenerlei Pilzen. Feingeschnittene Zwiebel wird in etwas Butter gedünstet, dazu kommen die zerschnittenen Pilze. Dann lässt man alles mit viel Wasser weich kochen, zieht die Suppe mit Mehl und Wasser ab und würzt mit Salz und Petersilie.

Reizkersuppe. Die stark zerkleinerten Reizker werden mit Zwiebel gebraten und dann fast eine Stunde bei kleiner Flamme mit viel Wasser gekocht. Nachher kommt

eine braune Mehlschwitze, Petersilie und etwas Paprika dazu.

Grünlingsuppe (*Tricholoma equestre*). Eine der besten Pilzsuppen erhält man aus Grünlingen. Sie kommen anscheinend in Süddeutschland wenig vor, in Norddeutschland sind sie so häufig wie die Pfifferlinge. Die Grünlinge müssen nach Entfernung der Oberhaut noch mehrmals mit warmem Wasser gewaschen werden. Sie werden gut zerkleinert und etwa 30—40 Minuten gekocht, dann nach vorstehenden Rezepten weiter behandelt.

Will man Pilzsuppe in grösseren Mengen, recht einfach und ohne viel Arbeit herstellen, und zwar aus Mischpilzen — kommt es nur darauf an, viele Personen zu sättigen, statt eine besonders gute Suppe herzustellen — so nimmt man Maggis Suppenwürfel-Pilzsuppe, doch die 3—4fache Menge Wasser, wie auf der Einhüllung angegeben, und kocht damit die zerschnittenen Pilze. So stelle ich auf Schulwanderungen ein sättigendes und sehr billiges Mittagessen für eine grössere Anzahl von Schülern her.

Verschiedenes.

Radiovortrag.

Am 17. Juni wird Herr Duthaler, Alt-Zentralpräsident unseres Verbandes in Bern, von 17.00—17.30 Uhr einen Vortrag über *Pilzverwertung* über unsern Landesender von Stapel lassen. Wir wollen nicht verfehlen, alle Interessenten an dieser Stelle speziell auf die belehrenden Ausführungen aufmerksam zu machen. Wer Radio besitzt, sollte sich diesen Vortrag unbedingt anhören.

H. W. Zaugg.

Büchermarkt.

Der Verlag A. Francke A.-G. teilt uns mit, der Preis für das schöne Pilzwerk Jaccottet/Knapp sei um fast 50 % herabgesetzt worden.

Anstatt Fr. 35.— koste dasselbe nunmehr nur noch Fr. 18.—. Wer seine Bibliothek mit einem wertvollen und prächtig ausgestatteten Pilzbuch bereichern will, hat jetzt gute Gelegenheit. Auf Wunsch wird dasselbe auch gegen monatliche Ratenzahlungen geliefert. Bestellungen auf dieses Werk richte man an die Geschäftsleitung des Verbandes in Burgdorf.

H. W. Zaugg.

Wonach riecht die Erdscholle?

Wohl jeder liebt den kräftig-frischen Duft, den im ersten Frühjahr die frisch gepflügte Ackererde ausströmt; aber nur wenige wissen, wie dieser Geruch eigentlich zustande kommt. Der charakteristische Duft, der besonders nach Regen auftritt, wird nämlich durch einen in

der Erde enthaltenen Strahlenpilz (*Actinomyces odorifer*) erzeugt, aus dessen Kulturen man den Riechstoff in Gestalt feinsten Kristalle entnehmen kann. Sind im Ackerboden die Nährstoffe enthalten, die der Pilz braucht, wie etwa Reste von Gräsern, Stroh oder Blät-

tern u. dgl., so tritt auch der Pilz auf, und damit entsteht gleichzeitig der Geruch nach «frischer Erde». Es ist gelungen, den Pilz auch auf künstlichen Nährböden zu züchten, so dass man den Duft der Ackerscholle auch im chemischen Laboratorium erzeugen kann.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Brot-Milchling. Brätling.

Lactaire à lait abondant. Lactaire orangé.

Lactarius volemus.

Der Brätling gehört zu den köstlichsten Speisepilzen. Wie sein Name uns verrät, eignet er sich ausschliesslich zum Braten; er soll nicht gekocht oder gedämpft werden, da er bei dieser Zubereitung zäh wird und eine leimartige Masse ergibt. Der Brätling kann sogar roh gegessen werden; am feinsten schmeckt er paniert und gebraten.

Brätling zu kalten Vorspeisen.

Lactaire orangé pour hors-d'œuvre froids.

Hierfür werden nur kleine junge Exemplare verwendet. Die Brätlinge werden gut gereinigt und gewaschen, auf einem Tuch abgetrocknet, in einer tiefen Schüssel mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Essig und Öl vollendet. Sie sollen kalt serviert werden und liefern auf diese Art eine delikate Vorspeise.

Brätling nach Pilzler Art.

Lactaire orangé

à la mode de l'ami du champignon.

Die Brätlinge, man achte auf ziemlich gleich grosse jüngere Exemplare, werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit etwas Mehl

bestäubt, durch Eiweiss gezogen und mit frisch durchgeriebenem Weissbrot (*mi-pain*) paniert. In reichlich heisser Butter gebraten, in eine tiefe Schüssel angerichtet, mit etwas Zitronensaft beträufelt, mit einem Gordon gutem Bratenjus umgeben und sofort serviert.

Auf kleine Glasschalen dressierte Cornichons, Kapern und Zitronenviertel werden à part dazu serviert.

Brätling nach Nizzaner Art.

Lactaire orangé à la Niçoise.

Die Brätlinge werden, nachdem sie gereinigt und gewaschen sind, gut abgetrocknet und mit Salz und Pfeffer gewürzt. In heissem Öl auf lebhaftem Feuer rasch angebraten, dann ein Esslöffel fein gehackte Zwiebeln und eine zerdrückte, gehackte Knoblauchspitze beigegeben, noch einmal auf dem Feuer aufschlagen und in eine tiefe Schüssel anrichten mittelst eines Schaumlöffels, damit das überflüssige Öl zurückbleibt. Mit Zitronensaft beträufeln, mit einem Gordon*) stark tomatiertem Kalbsjus umgeben und reichlich mit gehackter Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

*) **Gordon. Kulinarische Benennung.** Das heisst, um eine angerichtete Speise am äussersten Rand einen Kreis ziehen.

Einige der eingesandten Artikel mussten für die Julinummer zurückgelegt werden.

Die Redaktion.

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

OLTEN UND UMGEBUNG

Die Mitgliederbeiträge pro 1933 (inkl. Abonnement der Zeitschrift) werden ab 1. Juli durch Versand der Mitgliederkarten gegen Nachnahme von Fr. 6.25 eingezogen. Durch Einzahlung von 6 Fr. auf das Postscheckkonto Vb 112 unseres frühern Sekretärs (F. Jeker, Olten) bis 30. Juni können die Postspesen vermieden werden. Der Kassier.

WINTERTHUR

Nächste Monatsversammlung: Montag 19. Juni 1933 im Lokal zum «Rössli», woselbst von jetzt ab wieder regelmässig jeden Montag abend «Pilzbestimmung» stattfindet. Ferner wird sich der Kassier erlauben, von Mitte Juni ab die Nachnahmen für noch nicht einbezahlte Beiträge zu versenden, und ersuchen um gefl. prompte Einlösung!
Der Vorstand.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 3. Juli 1933, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Sehr geehrte Mitglieder!

Ab Montag den 3. Juli finden nun bis auf weiteres **jeden Montag abend** die Pilzbestimmungen im vorgenannten Lokal statt. Wir möchten die verehrl. Mitglieder, besonders die neueingetretenen auf diese Gelegenheit zur Bereicherung der Pilzkenntnisse höfl. aufmerksam machen und zum fleissigen Besuch dieser Veranstaltungen freundlich einladen.

Sonntag den 16. Juli (bei ungünstiger Witterung event. 23. Juli) **Waldfest** im sogenannten Hirswäldli in der Nähe der Station Berikon, veranstaltet durch die Sektion Bremgarten. Nähere Mitteilungen durch Zirkular.

Mit freundlichem Pilzlergruss! Der Vorstand.

OFFIZIELLE LOKALE DER VEREINE

Wir bitten unsere Mitglieder und auch die weitere Leserschaft, bei ihren Ausgängen und Exkursionen in erster Linie die nachstehend erwähnten Lokale zu berücksichtigen. Sie sollen der wahre Treffpunkt der «Pilzler» sein.

BERN	BURGDORF	SOLOTHURN	ZÜRICH
Café-Restaur. Viktoriahall Effingerstrasse Bern Reingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten. Karl Schopferer	Restaurant zur Hofstatt Burgdorf Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier. Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich Frau Witwe Hügli	Pilzliebhabern empfiehlt sich Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt	Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. Karl Bayer
	ST. GALLEN Pilzfreunde treffen sich im « Grünen Baum » unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer		Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller
			Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN Ernst Lüthy

Bitte nicht falten!