

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 11 (1933)
Heft: 8

Rubrik: Die Pilzverwertung in der Küche ; Vereinsmitteilungen

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: 06.10.2024

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

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Totentrompete. — Trompette des morts. Craterellus cornucopioides.

Die Totentrompete gehört richtigerweise zu den Gewürzpilzen. Sie leistet uns in der Küche, in dieser Hinsicht, sehr grosse Dienste. Ihr grosser aromatischer Wert ist leider in kulinarischen Kreisen noch viel zu wenig bekannt. Frisch zubereitet, als Gemüsepilz, eignet sich die Totentrompete nicht besonders, dagegen ist sie als Zugabe in gemischte Pilzgerichte zu empfehlen. Getrocknet gehört sie zu den feinsten und wohlschmeckendsten Pilzen und kann sogar als Trüffel- und Morchelersatz verwendet werden.

Totentrompete nach Blumenmädchen-Art. Trompette des morts à la bouquetière.

Gleich grosse ganze Exemplare werden, nachdem sie gut gewaschen und gereinigt sind, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit fein gehackten Zwiebeln und Schalotten in Butter etwa 15 Minuten eingedämpft, dann sorgfältig auf ein Sieb abgegossen, und gut abtropfen lassen. Von andern Pilzarten wird nun eine Duxelles für gefüllte Gemüse zubereitet (siehe Heft 4, Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, 1932), unter die man zur Hälfte feine Bratwurstfülle mischt. Die Totentrompeten werden nun mit dieser Duxelles gefüllt, in eine gut gebutterte Steingut-

Gratinplatte placiert und noch etwa 15 Minuten im Ofen geschmort, mit etwas Bratensauce umgeben, mit gehackter Petersilie bestreut und sofort serviert.

Das Trocknen der Totentrompete und ihre Verwertung.

Die Totentrompeten werden nach üblicher Weise getrocknet. Man verwende hierfür nur jüngere Exemplare, die der Länge nach einmal durchgeschnitten werden. Die Aufbewahrung derselben soll in einem trockenen und luftigen Raum geschehen.

Zur Verarbeitung werden dieselben am Abend zuvor in lauwarmem Wasser eingeweicht. Da sie durch das Trocknen eine schöne schwarze Farbe annehmen, können sie gut als Trüfflersatz verwendet werden. Gebraucht man sie in Trüffelpastetli, Vol-au-vent, Sauce Périgueux (Trüffelsauce) oder zu Farcen usw., so werden sie in grössere oder kleinere Würfel geschnitten. Sie können aber auch leicht gepresst und dann so, zu Trüffel-fäden geschnitten, als Dekoration oder Garnitur verwendet werden.

Ferner leisten sie uns gute Dienste zum Würzen von Wild- und Geflügelragout, Schmorbraten und Braisés usw. In diesem Falle sollen sie nicht eingeweicht, sondern trocken beigegeben und mitgekocht werden, damit das ganze Aroma beibehalten wird.

VEREINSMITTEILUNGEN

BIBERIST UND UMGEBUNG

Jeweils am ersten Samstagabend des Monats, ab 20 Uhr, im Lokal Restaurant zur «Eintracht» in Biberist freie Zusammenkunft zwecks Pilzberatung, Bücherausgabe, freie Diskussion. Für die Zwischenzeit verweisen wir auf unsere Pilzberatungsstellen in Biberist: die Herren Albert Mathys, Werkmeister und Leo Schreier; in Derendingen: Herr Alois Blaser und in Gerlafingen: Herr Otto Roth, Kalibreur.

Diejenigen Mitglieder, die ihren Jahresbeitrag noch nicht bezahlt haben, werden ersucht, dies nun unverzüglich nachzuholen. Ab 1. September erfolgt der Einzug der rückständigen Beiträge per Nachnahme unter Kostenfolge.

Der Vorstand.

ST. GALLEN

Monatsversammlung: Montag den 21. August, abends 8 Uhr 15, im Lokal zum «Grünen Baum».

Vom 28. August an findet **jeden Montag**, abends 8 Uhr 15, eine Zusammenkunft im Restaurant zum «Grünen Baum» statt mit Besprechung der gebrachten Pilze.

Tages-Pilzexkursion: Sonntag den 3. September (bei annehmbarer Witterung) für Mitglieder, Freunde und Familienangehörige. Selbstverpflegung. Abmarsch: 8 Uhr 15, Restaurant «Mühleck», St. Georgen. Richtung Waldegg—Steinegg—Buchen. Bei schlechter Witterung acht Tage später.

WINTERTHUR

Nächste Monatsversammlung: Montag den 21. August, abends 8 Uhr, im Lokal zum «Rössli».

Zugleich machen wir unsere Mitglieder und Freunde aufmerksam auf die am 19. und 20. August (eventuell 26. und 27. August) von unserm Verein arrangierte, in Winterthur stattfindende **Pilz-Ausstellung**. Näheres wird noch bekanntgegeben.
Der Vorstand.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 11. September 1933, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4. Anschliessend Pilzbestimmungen.

Zahlreiche Beteiligung erwartet. Der Vorstand.
Sehr geehrte Mitglieder!

Die ungenügende Pilzvegetation verunmöglichte letztes Jahr die Durchführung einer Pilzausstellung. Wir hoffen nun dieses Jahr zwei solche Ausstellungen durchführen zu können. Für die erste derartige Veranstaltung sind die Tage vom 2., 3. und 4. September in Aussicht genommen, die zweite soll vom 23./25. September stattfinden.

Die Abwicklung solcher Anlässe hat die wirksame Mithilfe unserer Mitglieder zur bestimmten Voraussetzung. Wir gelangen deshalb heute schon an Sie mit der höflichen Bitte, uns im gegebenen Zeitpunkt durch Lieferung von Ausstellungsmaterial Ihre gütige Unterstützung angedeihen lassen zu wollen. Näheres durch persönliches Zirkular.

Pilz-Exkursion: Sonntag den 10. September 1933, vormittags. Richtung: Sennhof—Wassberg—Guldenen bzw. Zollikerberg—Forch—Guldenen. Gäste willkommen.

Bis auf weiteres jeden Montagabend, 20 Uhr, Pilzbestimmungen im «Sihlhof», I. Stock.

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

Bitte nicht falten!