[Für die Küche]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 40

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Rund um d

Jedes Kind weiss, dass es essbare und giftige Pilze gibt. Ein sicheres Unterscheidungsmittel gibt es nicht, es sei denn, dass man genau weiss, welche Pilze essbar und wie diese essbaren beschaffen sind und sich beim Sammeln strikte an die genau bekannten Sorten hält. Es gibt meist bei derselben Pilzart, respektive zum Beispiel bei den Blätterschwämmen sehr giftige und essbare Arten und auch hier muss genau unterschieden werden. Man unterscheidet vor allem **Blätterschwämme,** die an der Unterseite des Hutes dünne Blättchen tragen, zwischen welchen die Sporen reifen. **Röhrenpilze,** mit zahlreichen Röhren an der Unterseite des Hutes, die sich wie ein Filz ausnehmen, **Stachelpilze,** unterseits mit weichen Stacheln und Blättern, **Hirschschwämme,** mit geweihartiger Verzweigung, **Morcheln,** mit gefederten, gerippten und gelappten Hüten, **Staubschwämme,** gestielt, kugelförmig, **Trüffeln,** die knollenartig unter der Erde wachsen.

Von den **Blätterpilzen** sind die häufigsten essbaren Vertreter der **Brätling** oder Milchreizker und der gewöhnliche **Reizker,** die roten, grünen und blauen **Täublinge** (wenn sie nicht scharf schmecken, sind diese ungefährlich), die **Champignons,** die **Parasolpilze,** der **Habichtsschwamm,** das **Maiblatt,** der **Stockschwamm** und der **Hallimasch,** die **Kremplinge** und der **Eierschwamm.**

Die besten und häufigsten Röhrenpilze sind die **Steinpilze, Butterpilze, Schmerlinge, Rothäublinge sowie die Birken- oder Kapuzinerpilze.**

Von den **Stachelpilzen** kommen eigentlich nur der **Semmelschwamm** und das **Schafeuter** in Betracht.

Die Hirschschwämme sind wohl ausgiebig, aber zähe, so die **Ziegenbärte** und der **Hahnenkamm.**

Die gewöhnlichen **Morcheln** sind die **Speisemorchel,** die **Spitzmorchel** und die **Riesenmorchel.**

Staubschwämme die **jungen Flaschenboviste** und die **Kartoffelboviste.**

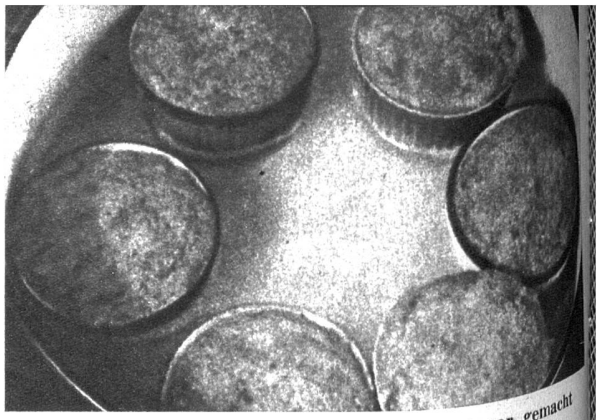
Geeignet zubereitet sind Pilze eine herrliche Sommerspeise. Sie sind zwar sehr wasserreich, enthalten aber Eiweiss und etwas Stärke, haben aber einen hohen Gehalt an Stickstoffsubstanz und Salzen. Sie müssen, um verdaut zu werden, gut gekaut werden. Sie sind sehr schmackhaft, besonders in Saucen und Ragouts-Zubereitung.

Pilze gehen leicht in Verwesung über und dürfen nur frisch genossen werden.

Wer sich über Pilze orientieren und sie zwecks Vermehrung des Speisezettels auch essen will, trete einem Pilzverein bei, wo man gemeinsam Pilze sammelt und sie bespricht und unterscheidet. Nach Pilzbüchlein allein ist es gefährlich, sich zu orientieren, da z. B. der sehr giftige Knollenblätterpilz oft grosse Aehnlichkeit hat mit dem essbaren Feldchampignon usw. Aber es lohnt sich, sich in diese Wissenschaft zu vertiefen. Pilze sind das Fleisch des Waldes und eine Köstlichkeit, die diejenigen nicht mehr missen möchten, die einmal ein herrlich zubereitetes Pilzgericht verspeist haben.

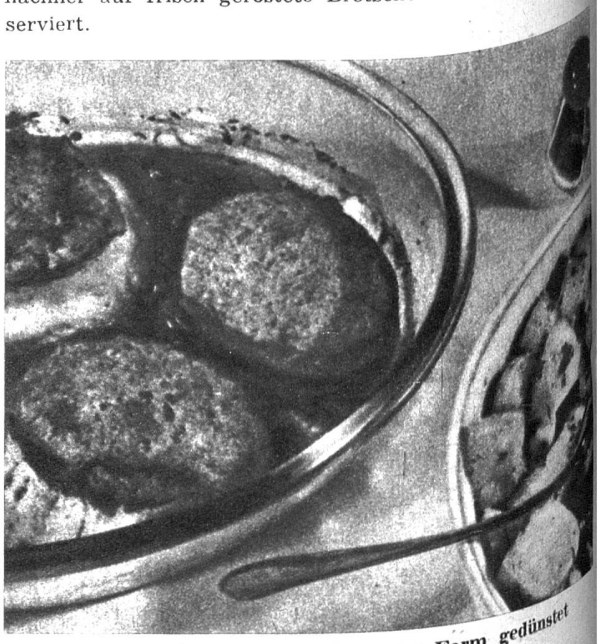
I.

Gefüllte Pilztaschen: die Pilzmasse wird in Teig eingewickelt



Pilzeierpastetchen werden im Wasserbad gar gemacht

Pilzeierpastetchen. Zutaten: 6 Eier, ¼ Liter Milch, 500 g in etwas Butter gedünstete, beliebige Pilze, Salz. Man hackt die Pilze und mischt sie unter die tüchtig mit der Milch verschlagenen Eier, fügt Salz bei und giesst die Masse in mit Fett ausgestrichene Förmchen oder Tassen. Diese lässt man in leicht siedendem Wasser fest werden und stürzt sie nachher auf frisch geröstete Brotscheiben. Sie werden heiss serviert.



Gefüllte Steinpilze werden in der Form gedünstet

Pikant gefüllte Steinpilze: Zutaten: 4—6 mittelgrosse Pilze, 1—2 Weggli, 125 g Mettwurst, 1 Ei, 40 g Butter, etwas Kümmelpulver. Die Pilzköpfe werden sorgfältig gewaschen und gereinigt, die Stile entfernt und fein gehackt. Die Weggli werden in Wasser oder Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit den gehackten Pilzstielen, der Mettwurst und dem Ei vermischt und mit Kümmel gewürzt. Man füllt die Masse in die Pilzköpfe und brät diese auf etwas Butter in einer Backform im Ofen weich.

Gefüllte Pilztaschen: Zutaten: 400 g Mürbeteig, 375 g Pilze, 30 g Butter, Salz, gehackte Petersilie, ½ eingeweichtes und ausgedrücktes Weggli, 1 Eigelb. Man rollt den Mürbeteig aus und schneidet ihn in Vierecke. Die geputzten, grob gehackten Pilze dünstet man in Butter 10 Minuten, rührt sie dann mit dem Weggli und Gewürz noch eine Minute gut durch und belegt damit die Teigstücke. Diese bestreicht man am Rand mit Eigelb, wickelt sie zusammen und bestreicht zum Schluss mit Eigelb. Sie werden auf einem gut gefetteten Blech gebacken.