Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 4

Rubrik: Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

Wenn Pilze auch noch laufen könnten.

Von Th. Rinner, Salzburg.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten,
Das wäre für sie ganz famos,
Damit sie gleich vor jedem Pilzler
Verschwinden könnten schnell im Moos.
Wir könnten sie dann nicht mehr finden
Und gingen auch stets leer nach Haus.
Aus wären unsre Pilzlerfreuden
Und auch der feine Schwammerlschmaus.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten,
Sie würden leicht auch schwimmen
Und könnten dann gesetztenfalls
Dem Mückenschwarm entrinnen.
Sie blieben dabei frisch und munter,
Von Maden wäre keine Spur.
Es gäbe nur gesunde Pilze
Auf unsrer frohen Pilzlertour.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten! —
Mit Flinte, Pulver und mit Schrot
Hinaus wir Pilzler ziehen müssten
Zum «Weidmannsheil» für «Pilzetod»!
So mancher Reizker würde dann
Auf seiner Flucht verbluten
Und mancher Brätling müsst' sich schnell
Aus dem Bereiche sputen.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten,
Sie würden sicher tanzen auch,
Wie es bei Buben und bei Mädeln,
Wohl in der ganzen Welt ist Brauch.
« Miss Amanita » tanzet flott
Auf zarten Fliegenfüssen;
Erfüllt mit feuriger Begierde,
Boleten, die ihr folgen müssen.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten,
Recht flink und schnell, nach Hasenart,
Von jeder hungerigen Schnecke
Verschont sie blieben und bewahrt!
Die Schnecke müsste dann verzichten
Trotz Hunger, auf den Pilzeschmaus.
Wir ems'gen Pilzler aber brächten
Nur schöne Pilze stets nach Haus.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten?
Das wär dafür und auch dawider.
Wir Pilzler lassen's nun wie's ist,
Weil s' fest stehn, ist's uns lieber.
Es bleibt uns Pulver, Blei erspart.
Verzichten wir auf Jagd und Gier
Und im Verein gibt's keinen Zank,
Ob « Pilzpatent », ob «Pilzrevier ».

Küche.

An unsere verehrten Leserinnen!

Durch die verdankenswerte Mitarbeit von zwei neuen Kapazitäten in der Kochkunst sind wir von heute ab in die angenehme Lage versetzt, der Küche in vermehrtem Masse Rechnung tragen zu können. Es wird Sie sicher alle freuen, neben den Rezepten von Herrn C. Wagner für die bürgerliche Köchin oder Hausfrau auch solche von Herrn Müller für die feinere Küche zu finden. Soweit möglich werden wir mit der Erscheinungszeit der Pilze Schritt zu halten suchen. Wir empfehlen Ihnen die Arbeiten zu besonders aufmerksamem Studium und wünschen allen guten Erfolg. *Die Redaktion.*

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Dass Pilze eine bekömmliche und gute Nahrung sind, ist eine längst erwiesene Tatsache. Sie bringen uns in unsere Speisenfolge reiche Abwechslung und ersetzen uns sogar wohlschmeckende Fleischgerichte. Leider sind sie aber heute noch in grossen Volksschichten viel zu wenig bekannt. Sie finden demzufolge auch nicht die nötige Beachtung und speziell in unsern Kochschulen müsste dieses Fach mehr in den Vordergrund gezogen werden, zumal ja unsere heimischen Wälder und Wiesen sehr reich an Pilzen sind.

Ich bin überzeugt, dass sich sehr viele von unseren Hausfrauen mit Vorliebe der Pilzverwertung annehmen würden, wenn es ihnen nicht an den nötigen Kenntnissen für die Zubereitung fehlte.

Die Zubereitung der Pilze verlangt in erster Linie eine peinliche Pflege. Sie dürfen auf keinen Fall im Wasser liegen bleiben. Das

Waschen der Pilze, wo es erforderlich ist, muss rasch vor sich gehen und dürfte nie mehr wie 2—4 Minuten in Anspruch nehmen, je nach Quantum.

Es ist auch, mit wenigen Ausnahmen, auf welche ich später zurückkomme, nicht notwendig, Pilze zu blanchieren (brühen), da sie dadurch ihr feines Aroma verlieren. Zubereitete Pilze dürfen niemals in Kupfer-, Eisen-, Aluminiumgeschirr oder sonstigem Metall stehen bleiben, sondern müssen sofort in Steingut oder Porzellan abgeräumt werden. Dann ist es sehr empfehlenswert, Pilze sofort nach Erhalt zu präparieren; nicht erst 1—2 Tage im Keller oder Eisschrank stehen zu lassen.

Unter den vielen Pilzarten finden wir auch verschiedene Gewürzpilze, welche zum grössten Teil in getrocknetem Zustande, zum Würzen verschiedener Speisen gebraucht werden. Wir wollen uns aber vorläufig eingehender unsern gebräuchlicheren Pilzarten widmen.

Die meist angewendete Zubereitungsart ist das Eindämpfen mit Butter im eigenen Fond; d. h. es werden keine fremden Flüssigkeiten beigegeben, da die Pilze bekanntlich bis zu neun Zehntel Wassergehalt haben. Dieses Wasser wird beim Erhitzen der Pilze ausgetrieben und bildet dann den sogenannten eigenen Fond. (Kulinarische Benennung.) Diese Zubereitungsart wird mit Recht als Grundregel der Zubereitungsarten bezeichnet, welche Bezeichnung ich später in der Angabe der Rezepte, um nicht immer wiederholen zu müssen, öfters gebrauchen werde.

A. Das Eindämpfen der Pilze (Grundregel).

Ein Esslöffel feingehackte Zwiebeln und ein Esslöffel feingehackte Schalotten werden in 50 gr Butter leicht angeschwitzt (dürfen aber nicht gelb werden), 500 gr Pilze (gleichgültig ob nur eine oder mehrere Arten) beigefügt und so lange eindämpfen lassen bis alle Feuchtigkeit eingekocht ist; mit Salz und Pfeffer würzen, den Saft (Jus) einer halben Zitrone zugeben, etwas fein gehackte Petersilie und Schnittlauch und ein ca. drei Wallnuss grosses Stück frische Butter mit dem Ganzen aufrühren bis es gänzlich vergangen ist, in eine Schüssel anrichten und sofort servieren.

Eine sehr nützliche und vorteilhafte Zubereitungsart ist die Duxelles (Pilz-Farce oder Masse).

Diese Duxelles ist in den wenigsten Haushaltungen bekannt und leistet uns doch in der Küche sehr grosse Dienste. Sie wird in unzähligen Fällen gebraucht, wie für gefüllte Gemüse, verschiedene Garnituren etc.

Zur Herstellung der Duxelles wird meistens der Edelchampignon gebraucht. Unter diesem Namen bezeichnet man in der Küche den gezüchteten Mistbeetchampignon (Psalliota arvensis praticola, Champignon de couche), und den Wiesenchampignon. Doch hat uns die Praxis längst gezeigt, dass zur Herstellung der Duxelles auch alle andern Pilzarten verwendet werden können. Folgende Aufklärung ist noch vorauszuschicken und zu beachten: Die zu verwendenden Pilze (es können hierfür auch Pilzschalen und Stiele genommen werden) bringe man nach gründlicher Reinigung auf starkem Feuer mit etwas Zitronensaft zum gänzlichen Eindämpfen.

1 Esslöffel Zwiebeln und 1 Esslöffel Schalotten in 30 g Butter und ebensoviel Öl rasch und leicht anschwitzen lassen, 300 g feingehackte und gut ausgepresste Pilze hinzugeben, das Ganze einkochen lassen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft und gehackter Petersilie vervollständigen. Diese Farce wird nun in eine Fleischplatte oder Porzellanschüssel abgeräumt, mit einem mit Butter bestrichenen Pergamentpapier zugedeckt und kann auf diese Weise im Keller oder Eisschrank mehrere Tage aufbewahrt werden.

Wir bezeichnen diese Art als Grundregel

der Duxelles (Pilzfarcen). Sie hat deshalb den Namen Trockene Duxelles, von ihr hängen die verschiedenen Pilzfarcen ab.

B. Duxelles für gefüllte Gemüse.

4 Esslöffel trockene Duxelles werden mit 0,5 dl Weisswein eingekocht, 1 dl stark mit Tomatenpurée versetzte Fleischsauce oder Jus, 1 kleine zerdrückte Knoblauchspitze, 25 g frisch durchgeriebenes Weissbrot (mi-Pain) hinzugeben und auf schwachem Feuer langsam einschmoren lassen bis die Zusammenstellung die gewünschte Dicke erreicht hat. Als Anhaltspunkt vergleiche man die Dicke mit derjenigen eines leichten Kartoffelbreies (Kartoffelstock).

Rezepte von Herrn C. Wagner.

Aderbecherlinge gebacken.

Aderbecherlinge werden gut gewaschen, in Streifen geschnitten, in schwimmender Butter mit etwas Salz und Kümmel knusperig gebacken und leicht mit Salz bestreut, event. mit Zitronensaft beträufelt.

Morcheln als Gemüse.

Die Morcheln werden gut gewaschen und in Scheiben geschnitten, mit etwas Zwiebel, Kümmel, Salz und Pfeffer in Butter gedünstet bis der eigene Saft eingekocht ist, mit etwas Mehl bestreut und mit Rahm oder Milch, auch Fleischbrühe, gar gekocht. (Morcheln nicht abbrühen!) Speck eignet sich gut zum Dämpfen! Morcheln können auch mit etwas Wein gedünstet werden.

So werden auch Röhrlinge, Täublinge und Champignons behandelt.

Lorcheln.

Gut abbrühen! Fein schneiden, mit etwas Butter, Petersilie oder Sellerieknollen, Salz und Pfeffer dünsten, mit Maizena bestäuben und mit Fleischbrühe auf ein geschlagenes Ei anrichten. Auch gut mit Weissweinsauce.

Neuerscheinungen in der Literatur.

« **Encyclopédie mycologique** ». Unter diesem Titel erschien 1931 im Verlag von Paul Lechevalier & fils, 12 Rue de Tournon in Paris 6, ein neues Werk in 2 Bänden.

Der I. Band « Le genre Inocybe, par Roger Heim», befasst sich eingehend mit der Gattung Risspilze (Inocybe). Im ersten Teil werden alle tonsporigen Blätterpilze (Agaricaceae) behandelt. Der Hauptinhalt aber ist speziell den Inocybe-Arten gewidmet. Bei einer klaren und übersichtlichen Gliederung des Buches, in welcher man sich sehr gut zurechtfindet, muss die ausserordentliche Reichhaltigkeit der behandelten Materie auffallen. Morphologisch, entwicklungsgeschichtlich und systematisch darf der Inhalt als vollkommen bezeichnet werden. Neben den Hauptformen sind auch alle Nebenformen und Varietäten unter Berücksichtigung der neuzeitlichen Forschungsergebnisse behandelt worden. In den 430 Seiten Text finden sich 220 Figuren über Sporen, Hyphen, Zystiden, Basidien, Lamellenquerschnitte etc. Unterstützt wird das Ganze durch 35 vortreffliche, kolorierte Tafeln, die nicht weniger als 880 Figuren aufweisen. Für die Vollständigkeit sorgt eine Zusammenstellung der Literatur.

Der II. Band führt den Titel « Les Champignons parasites et les mycoses de l'homme, par Paul Villeumin ». Obwohl die Biologie der parasitischen Pilze ungeheuer vielseitige Probleme in sich birgt, ist es dem Verfasser doch gelungen, dem gegenwärtigen Stande der Forschung gerecht zu werden. Allerdings war es eine Sache der Unmöglichkeit, alle Ergebnisse dieser kolossalen Forschungsarbeit in **einem** Buche zu erfassen. In glücklich gewählter Weise fanden aber besonders geeignete Beispiele aus allen Gebieten der Parasiten im vorliegenden Werk Aufnahme und machen es damit zu einem unentbehrlichen Ratgeber nicht nur für den wissenschaftlichen Mykologen, sondern auch für den Praktiker. In der Forst-, Land- und Gartenwirtschaft bietet es ungeahnte Vorteile in der Schädlingsbekämpfung. Auch hier fanden in den 292 Seiten Text 140 Figuren Aufnahme.

Bei der Fülle des Inhalts an Text, Abbildungen und Kunsttafeln muss der Preis für beide Bände mit Fr. 300. — (franz.) als mässig bezeichnet werden.

Hausschwamm-Merkblatt von Franz Kallenbach, Darmstadt 1932. « Was jedermann, ob Hausbesitzer oder Mieter, auch der Baufachmann vom Hausschwamm und andern holzzerstörenden Pilzen wissen muss. » Dieser Titel der neuesten Schöpfung des bekannten Mykologen Kallenbach sagt deutlich, was das Merkblatt bezweckt. Wohl ist die Hausschwammfrage allgemein mehr oder weniger bekannt. Aber die Kenntnis dieses Haus-