

Fragekasten ; Küche

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **10 (1932)**

Heft 10

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Proviant in den Rucksack, und fort ging es, weit entlang den grünenden, schönen Salzachauen. Alle sahen schon im Geiste die reiche Ernte aus ihren Körben leuchten. „Wie kochst du die Morcheln?“, so frug einer den andern. Allerlei Kochrezepte, von Grossvaters Zeiten bis zur Gegenwart der modernen Pilzkochkunst, wurden besprochen und auch bekrittelt. Viele benützten ihre erfinderische Gabe, um ein neues Kochrezept auszuklügeln. Genau abgesehen wurde jedes Plätzchen, wo laut Angabe ein mal Morcheln gefunden wurden. — Alles Erdenkliche, was von weitem einer Morchel ähnlich sah, wurde im Sturm genommen, und schallendes Gelächter belohnte dann die Enttäuschten.

Nach einigen Stunden wurde Rast gemacht, und jeder stärkte sich mit seinem mitgenom-

menen Proviant. — Doch ein Pilzler lässt sich nicht so leicht entmutigen, gleich ging es wieder weiter. Doch wir sahen und fanden nichts von dem, was wir suchten. « Halt, dort am Rande des Tannenwaldes wachsen auch Morcheln! Ja, ja, das ist das richtige Gebiet », meinte unser Leiter. — Aber auch wieder nichts. « Ja die Morcheln, entweder sind sie schon vorbei, oder sie kommen erst », sagten klagend einige.

Nach Hause ging es. Noch eingekehrt zu einem kühlen Trunk bei ernster Aussprache und Pilzlerhumor. — Morcheln hatten wir keine, doch dafür hatte jeder zum Trost seinen Rucksack voll — Tannenzapfen.

« Ja, wenn du glaubst, du seiest ein Pilzler, so bist du manchmal keiner! » — —

Bitte.

An der Pilzausstellung in Langenthal hat mir ein Mitglied eine Erkrankung nach Genuss im Eisschrank aufbewahrter Champignons mitgeteilt. Der Fall ist so wichtig,

dass er genau festgehalten werden sollte. Da mir der Name des Mitgliedes entfallen ist, so möchte ich dasselbe bitten, sich mit mir in Verbindung zu setzen.

Dr. med. F. Thellung, Winterthur.

Fragekasten.

1. Wer hat schon Beobachtungen gemacht, ob der abnehmende Mond oder der Neumond Einfluss auf das Wachstum des Steinpilzes hat?

2. Gibt es eine der Spitzmorchel ähnliche Morchel, die aber einen längeren und vollen Stiel aufweist?

Haupt.

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Verschiedene Reisgerichte mit Pilzen.

Risotto mit Pilzen.

Risotto aux champignons.

Der Risotto wird nach üblicher Weise zubereitet. Nach 10 Minuten Kochzeit werden die eingedämpften Pilze samt ihrem eigenen

Fonds beigegeben, das Ganze noch weitere 10 Minuten weiter gekocht. Es ist aber darauf zu achten, dass der Reis ziemlich dünnflüssig bleibt. Nach beendeter Kochzeit wird mit einem kleinen Stück frischer Tafelbutter vermischt und sofort serviert.

Reisbordüre nach Finanzmannsart.
Bordure de riz Financière.

Es wird ein weisser Risotto zubereitet (20 Minuten Kochzeit), sofort in gut gebutterte Savarinringe eingefüllt und einige Minuten ins Wasserbad (Bain-marie) gestellt. Diese Bordüre wird nun auf eine runde Platte gestürzt. Der freie mittlere Teil wird mit einer Garnitur «Financière» schön pyramidenförmig aufgefüllt, mit Sauce Madère überzogen und mit etwas feingehackter Petersilie bestreut. Dazu wird eine Sauce Madère à part serviert.

Zusammenstellung der Garniture
Financière.

200 Gramm Champignons, 200 Gramm Chanterelles in gleich grosse Würfel schneiden und eindämpfen; (es können aber auch andere Pilzarten verwendet werden); zirka 20 Klösschen von Kalbfleisch, 100 Gramm Hahnenkämme mit Nierchen, 50 Gramm Trüffelscheiben, 50 Gramm ausgesteinte, blanchierte Oliven beifügen und mit etwas Sauce Financière oder Sauce Madère binden.

Weitere Rezepte

für Reis mit Pilzen in nächster Nummer.

Rezepte von Herrn C. Wagner.

Totentrompete
als Spinatgemüse.

Totentrompeten werden in Salzwasser weichgekocht und dann feingewiegt, reichlich Sellerie und Schnittlauch, 2—3 Knoblauchzinken, Zwiebel mit Schweinefett oder kleinen Speckwürfelchen gedünstet mit Rahm oder Fleischbrühe und etwas Mehl gebunden und mit Spiegelei garniert (eventuell etwas Maggigtropfen).

NB. Anistrichterlinge, Gelbe Kraterellen,

Eierschwämme, Täublinge können auch so verwendet werden

Gallertpilz.

Roh, gut gewaschen, kleinschneiden, etwas Zwiebel, Salz, Pfeffer, Maggi und Senf, mit Essig und Öl, eventuell Tomate, zu einer sämigen Sauce anrühren, die Pilze beigegeben, 20 Minuten ziehen lassen.

Morcheln und Goldtäublinge können auch roh als Salat verwendet werden.

Neuerscheinungen in der Literatur.

Von H. W. Zaugg.

Für die künstliche Zucht der Pilze zeigte sich schon viele Jahre allgemein ein grosses Interesse. Diese Frage hat von jeher nicht nur spezielle Fachleute beschäftigt, auch die Allgemeinheit ging nicht achtlos daran vorüber. Es ist keine Seltenheit, dass wir um Rat und Auskunft in dieser Sache angegangen werden, wobei die Frage nach guter Literatur im Vordergrund steht. Freilich gibt es verschiedene Bücher, die dieses Gebiet behandeln, aber viele widersprechen sich dabei oder weichen doch wesentlich davon ab.

Im letzten Jahre waren wir in der Lage, in Heft 11 unserer Zeitschrift einen von Herrn Dr. Passecker in Wien verfassten Artikel «Champignonkultur nach modernen Grundsätzen» zu veröffentlichen, welcher in unsern Leserkreisen guten Anklang gefunden hat. Wenn die Anleitungen und Ratschläge auch nur kurz gehalten waren, boten sie doch viel Belehrendes. Dabei stammten sie aus der Feder eines der berufensten Forscher in der Kultur der Champignons.

Vom gleichen Verfasser erschien nun im Scholle-Verlag (Wien-Leipzig) als 47. Bändchen eine Schrift über «Moderne Champignonkultur», welche nicht nur für den Anfänger bestimmt ist, sondern auch dem in diesem Gebiet bereits erfahrenen Praktikanten viel Neues bringen wird. Herr Dr. Passecker stützt sich in seinen Ausführungen nicht nur auf die bisherigen Überlieferungen, sondern auf wissenschaftliche Forschungsergebnisse, welche er als Assistent der Wiener Hochschule für Bodenkultur sammeln konnte. Er ist deshalb in der Lage, in seiner Schrift über Kultur, Brutherstellung und Schädlingsbekämpfung ebenso klar und eingehend zu berichten wie über die Anlage von Kulturen überhaupt.

Wer sich mit der Champignonzucht befasst oder auch nur versuchsweise im kleinen damit befassen will, darf nicht unterlassen, sich diesen vorzüglichen Ratgeber zuzulegen. Die Broschüre ist in jeder Buchhandlung zum Preise von 1.— Mark erhältlich.