

Fragekasten ; Küche ; Pilz-Rätsel

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 11

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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.

Verein zu begraben und uns der Sektion Basel anzuschliessen. Das schlug natürlich dem Fass den Boden ein.

Die Sektion Basel hätte Gelegenheit gehabt, wenn sie sich wirklich so in ihrer Existenz bedroht sah, damals einen entsprechenden Passus in die Statuten aufzunehmen, hat dies aber unterlassen. Sie hat ferner unterlassen, einen ordnungsgemässen Antrag zum Delegiertentag einzureichen. Der Z. V. hat dies für Basel besorgt, wie auch Herr Zaugg am Delegiertentag in Aarau wörtlich sagte: «Wir haben schon genug Vorwürfe von Basel hören müssen, dass wir Birsfelden seinerzeit in den Verband aufgenommen haben.» Das sagt genug. Wir waren zu einer friedlichen Verständigung bereit; wir gaben bekannt, dass wir einer späteren Fusion eventuell nicht abgeneigt wären; ferner schlugen wir vor, die Pilzausstellungen abwechselungsweise durchzuführen. Aber diese Argumente wurden nicht gewürdigt, denn Basel ging offenbar nur dar-

auf aus, dahin zu wirken, dass wir unter keinen Umständen vom Delegiertentag anerkannt würden. Wer ist in diesem Falle der Ruhestörer? Man hat uns vorgeworfen, wir hätten nur in Basel Mitglieder geworben. Werte Pilzfreunde, wenn zwei dasselbe tun, ist es nicht dasselbe! Jedermann wirbt doch da, wo er Aussicht auf Erfolg hat; auch der Verband macht es in dieser Hinsicht nicht besser. Wenn auch tatsächlich eine Konkurrenz vorliegen würde, so hätte doch der Verband keinen Schaden dadurch. Es gibt einen französischen Satz: «Vive la concurrence, c'est l'âme du commerce!» Wir erklären heute noch einmal in aller Form, dass unsere Namensänderung absolut nicht gegen die alte Sektion Basel gerichtet ist, aber für das weitere Gedeihen unserer Sektion unerlässlich ist. Übrigens haben wir ja alle die gleichen Ideale und das gleiche Ziel. Darum, werte Pilzfreunde, seid gerecht und gönnt uns auch einen Platz an der Sonne. A. S.

Fragekasten.

Wer ist in der Lage, von Mycodendron paradoxum Masee hier eine Beschreibung zu veröffentlichen? Es handelt sich wahrscheinlich um einen exotischen Kleinpilz. L. S.

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Reistimbale mit Pilzen.

Timbale de riz aux champignons.

Es wird ein weisser Risotto zubereitet gleich wie für Bordüren. Eine Timbaleform wird gut gebuttert zwei Finger dick mit Reis schmisiert (ausgestrichen). Dadurch entsteht in der Mitte ein leerer Raum; dieser wird mit einem Pilzragout, welches ziemlich stark mit Weisswein eingedämpft wurde, gefüllt mit Reis, gut zugedeckt und zirka 10 Minuten im Bain-marie in einem warmen Ofen ziehen

lassen. Die Timbales werden nun auf eine runde Platte gestürzt und mit einer leichten Sauce Tomate umgeben. Die Oberfläche kann nach Belieben mit Trüffeln und Pilzstreifen garniert werden.

Pilau-Reis mit Pilzen.

Riz Pilaw aux champignons.

Der Pilau ist die Nationalspeise der orientalischen Länder und kann auf unendlich viele Arten zubereitet werden. 50 gr gehackte Zwie-

beln mit 250 gr Reis in Butter anschwitzen. Umrühren bis der Reis gut durchtränkt ist, mit einem Liter weisser Fleischbrühe auffüllen, zudecken und 18 Minuten in mittelheissem Ofen gar werden lassen. Der Reis wird nun sofort aus der Kasserolle entfernt, mit 50 gr frischer Butter und 200 gr in feine Scheiben geschnittenen und eingedämpfte Pilzen vermisch in eine tiefe Schüssel angerichtet und sofort serviert. Der Reis soll trocken und körnig sein, er wird meistens zu Saucenfleisch serviert.

* * *

Reisbordüre mit Pilzragout.
Bordure de riz à la Forestière.

Der Risotto wird gleich behandelt, siehe Nr. 10. Verschiedene Pilzarten werden in gleich grosse Würfel geschnitten und nach Grundregel eingedämpft. (s. Nr. 4, Pilzkunde.) Dieses sogenannte Pilzragout wird nun schön kugelförmig in den mittleren leeren Teil eingefüllt, mit etwas brauner Fleischsauce (Demi-glace) überzogen und mit gehackter Petersilie bestreut. Etwas Bratensauce soll à part dazu serviert werden.

Rezepte von Herrn C. Wagner.

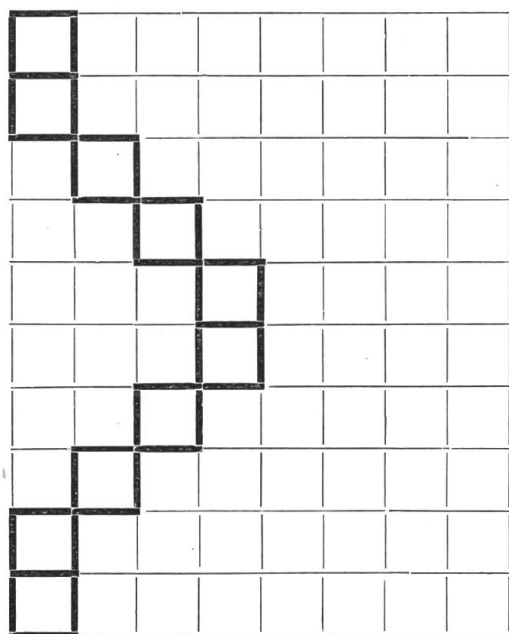
Totentrompete als Gemüse.

Trompeten werden in Knochenbrühe weichgekocht (auch nur Salzwasser). Sellerie, Petersilie, Knoblauch, Zwiebel, Salz und Pfeffer mit den Pilzen feingewiegt, drei Löffel geröstetes

Mehl, etwas Speck und Öl mit etwas Bratensauce dünsten und vor dem Anrichten 3—4 Löffel (auch mehr) Schweineblut begeben. Maggi!

NB. Kraterellen, Habichtspilze können ebenso gekocht werden.

Pilz-Rätsel.



- | | |
|---------------|-------------------|
| — Krempling | Geringwertig |
| — Stacheling | Wert unbekannt |
| — Ritterling | Nicht schmackhaft |
| — Milchling | Verdächtig |
| — Feuriger | Giftig |
| — Röhrling | Essbar |
| — Rötling | Wertlos |
| — Herber | Wertlos |
| — Träuschling | Guter Suppenpilz |
| — Gefurchter | Wertlos |

In je acht Felder der wagrechten Reihen sind die passenden Wörter zu setzen. Bei richtiger Lösung ergibt die im Bogen laufende Reihe von oben nach unten gelesen eine sehr bekannte Pilzgattung.

Sämtliche Lösungen sind zu richten an L. Weiss, junior, Seefeldstrasse 212, Zürich 8.

Alle richtigen Auflösungen werden in der nächsten Nummer dieser Zeitschrift veröffentlicht. Mit freundlichem Pilzlergruss

L. Weiss.