

Die Pilzverwertung in der Küche

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **11 (1933)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

herausgegebenen Diplomen für Ehrenmitglieder zehn Exemplare zu übernehmen.

Zusammenfassend dürfen wir konstatieren, dass der Verein im vergangenen Jahr wieder

etwas aufwärts gearbeitet hat. Wenn diese Tendenz auch im neuen Jahre anhält, wird der Vorstand auch wieder mit mehr Freude arbeiten.
G. Marti.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Kalbsragout mit Pilzen.

Sauté de veau aux champignons.

Ein Kalbsragout wird nach üblicher Art zubereitet, aber nur zu $\frac{3}{4}$ gar gekocht. Die Stücke werden ausgestochen und in eine saubere Kasserolle gegeben, 500 g eingedämpfte Champignons oder andere frische, in Würfel geschnittene Pilzarten beigegeben. Die Sauce passieren, mit $1\frac{1}{2}$ dl Pilzfond zu zirka $\frac{1}{2}$ l einkochen lassen. Die Sauce wird nun über das Fleisch gegossen und das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde schmoren lassen, in eine tiefe Schüssel anrichten und mit etwas feingehackter Petersilie bestreuen.

Kalbsragout nach Jägerart.

Sauté de veau chasseur.

Das Kalbsragout wird gleich zubereitet

wie oben, nur werden noch 2 dl gutes Tomatenpurée hinzugegeben, die Stücke ausgestochen und in eine andere Kasserolle gegeben. Von dem Fond wird nun eine Sauce chasseur zubereitet.

300 g in ganz kleine Würfel geschnittene rohe Champignons oder andere Pilzarten werden in Butter angeröstet, drei Esslöffel fein gehackte Schalotten hinzufügen, das Ganze zirka drei Minuten rösten lassen, mit 3 dl Weisswein auffüllen und zur Hälfte einkochen lassen. Der passierte Fond wird nun hinzugegeben und noch einige Minuten eingekocht, dann mit 100 g frischer Butter und zwei Esslöffel fein gehacktem Kerbel und Estragon fertig gemacht. Diese Sauce wird nun über das Fleisch gegossen, ohne kochen zu lassen erhitzen, in eine tiefe Schüssel anrichten und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Anekdote.

Ein älterer Mann kommt in die Dorfschenke, schwer beladen mit drei grossen Körben voll Eierschwämmen, welche er für gut Geld an den Mann bringen möchte, da er sonst keinen Verdienst hat. Er bietet dem Wirte Pilze zum Kaufe an. Doch ist der Wirt, wie seine Frau, trotz allen Anpreisens über Güte und Billigkeit nicht zu einem Kaufe zu bewegen.— «Dort drüben sitzt der Dorfschulze, der ist ein grosser Pilzfreund, der wird gewiss welche kaufen», sprach der Wirt.— Der Händler ging zum Bürgermeister, und richtig, der Bürgermeister machte Miene zu kaufen.— «Nehmen Sie doch alle, es ist gesunde, schöne Ware, ich gebe

Ihnen die drei Körbe voll für 6 Franken!» meinte der Pilzhändler.— «Ja, was soll ich denn mit drei vollen Körben machen? Das ist zu viel für mich, einen Korb voll nehme ich gerne», entgegnete der Dorfschulze. Doch als er bezahlen wollte, bemerkte er, dass er, wie er sagte, seine Geldbörse auf dem Nachttisch zu Hause vergessen hatte. Der Wirt sprang hilfsbereit ein und legte die zwei Franken aus. Dankend empfahl sich der Hausierer. Als er zur Schenke hinausging, frug er einen gerade des Weges kommenden Buben, wo hier der Bürgermeister wohne.— «Dort unten links, in dem kleinen, gelben Haus», deutete ihm der