

Die Pilzverwertung in der Küche ; Vereinsmitteilungen

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

Rendez-vous fand sich kein Leutnant mehr ein, weder ein schöner noch ein wüster; und hintendrein mussten sie erfahren, dass ihr gemeinsam Angebeteter sogar bereits verheiratet und Vater von zwei Sprösslingen sei, dass er in

einer fernen italienischen Stadt Bankbeamter und bloss zur Absolvierung seines Militärdienstes nach der Schweiz gekommen war.

« Der Jugend sel'ge Träume vergehn wie Wellenschaum... »

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Morcheln — Morilles.

Morcheln nach Burgfrauen-Art.

Morilles à la châtelaine.

1 Kilogramm Morcheln werden nach Grundregel eingedämpft (siehe Heft 4 Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 1932) und mit vier Deziliter eingekochter Béchamel (Sauce Béchamel) gebunden, im Wasserbad (Bain-marie) warmgestellt.

Von 10 gleich grossen Morcheln werden die Stiele entfernt und die Morcheln halbiert. Aus den Stielen wird eine Duxelles bereitet, welcher man zwei harte, gehackte Eigelb beimischt. Die Morcheln werden nun mit dieser Farce gefüllt.

Nach üblicher Weise wird nun ein Risotto zubereitet, welchem eine Julienne von Trüffeln beigemischt wird. Dieser Reis wird nun in gebutterte Savarinringe gut eingefüllt, auf eine runde Platte gestürzt. Die Mitte wird mit dem Morchelragout gefüllt und der Ring mit den 10 gefüllten Morcheln, als Garnitur, umgeben.

Morcheln mit weisser Sauce.

Morilles à la Poulette.

Die Morcheln werden nach Grundregel zubereitet und in eine Sauce Poulette gegeben.

Von vier Deziliter Pilzfond wird eine Sauce angesetzt, einige Minuten kochen lassen und, vom Feuer zurückgezogen, mit etwas Zitronensaft, 60 g frischer Butter und einem Löffel fein gehackter Petersilie fertig gemacht.

Morcheln nach Villeneuve Art.

Tourte de Morilles Villeneuve.

Ein Kilogramm Morcheln werden nach Grundregel zubereitet, mit vier Esslöffel recht dickem Rahm und 60 g Butter vermengt in eine tiefe Gemüseschüssel anrichten und mit weiss gebackenen, gezackten Halbmonden (Fleurons) umlegen.

Man kann auch einen Rand von Blätterteig backen, in dessen Mitte die Morcheln angerichtet werden.

Die Pilze erwachen.

Von Theo Rinner, Salzburg.

Es regt sich schon in Flur und Hain,
Der holde Lenz, er zieht bald ein.
Die Vöglein singen Frühlingslieder,
Als Weckruf tönt's im Walde wieder:
„Hallo! Ihr Pilze all im Wald,
Erwacht ihr bald?!“

Die Pilze, die bis jetzt versteckt,
Von Liedern wurden aufgeweckt,
Neugierig schauen sie hervor,
Die Köpfe strecken sie empor
Und rufen freudig in den Wald:
„Wir kommen bald!“

Sie schauen aus dem grünen Moos,
Mit Sehnsucht wartend auf ihr Los,
Und schwelgen voller Freud und Wonne
Im Duft der goldnen Sonne.
Sie stehn als Zwerglein in dem Wald
Und wachsen bald.

Der Pilzler hält's daheim nicht aus,
Schon in der Früh' zieht's ihn hinaus,
Von Mund zu Mund es hell erschallt,
Dass es als Echo widerhallt:
„Hallo! Hinaus! Über Nacht,
Ihr Pilze, erwacht!“

VEREINSMITTEILUNGEN

BERN

Monatsversammlungen mit Vortrag: **jeweilen am letzten Montag eines jeden Monats im Restaurant «Viktoriahall», Effingerstrasse.**

Jeden Montag, abends 8¹/₂ Uhr, freie Zusammenkunft im Lokal «Viktoriahall» mit **Pilzbestimmung.**

BURGDORF

Monatsversammlung: Montag den 8. Mai 1933, abends 8 Uhr, im Lokal zur «Hofstatt».

Der Kassier bittet um prompte Einlösung der Mitgliedkarte.

Adressänderungen bitten wir höflich dem Präsidenten G. Marti, Gartenstrasse 21, mitzuteilen.
Der Vorstand.

ST. GALLEN

Monatsversammlung: Montag den 24. April 1933, 20¹/₄ Uhr, im Lokal zum «Grünen Baum».

WINTERTHUR

Exkursion: Sonntag den 23. April 1933 nach **Andelfingen.** Winterthur ab 12¹⁰ Uhr. Betreffend Kollektivbillet sich anmelden bis Samstag abend beim Präsidenten Bombardelli, Telephon 1572.

Monatsversammlung: Montag den 24. April 1933 im Lokal zum «Rössli».

NB. Die verehrten Mitglieder werden höflich gebeten, zur gefälligen Regulierung der Beiträge von den Einzahlungsscheinen (Postcheckkonto VIIIb 2108) gütigst Gebrauch machen zu wollen.
Der Vorstand.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 1. Mai 1933, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Nach Erledigung der Geschäfte Vortrag von Herrn W. Haupt. Thema: **Gattung und Giftwirkungen der Wulstlinge.**

Zahlreiches Erscheinen erwünscht.

Der Vorstand.

Sehr geehrte Mitglieder!

Nach dem 1. Mai wird sich unser Kassier erlauben, die noch nicht bezahlten Mitgliederbeiträge per Nachnahme einzuziehen. Die diesjährige Generalversammlung hat beschlossen, es sei von den Mitgliedern für unentschuldigtes Nichterscheinen (statt der statutarischen Busse) ein freiwilliger Beitrag von 50 Cts. einzukassieren. Wir bitten Sie höflich, die Postnachnahme gütigst einzulösen.

Der beschlossene **Mai-Bummel** ist auf Sonntag den 7. Mai angesetzt, und zwar soll diesmal gemeinsam mit der Sektion Dietikon dem Heitersberg-Rüslern ein Besuch gemacht werden. Zusammenkunft 9 Uhr 15 am Hauptbahnhof, Zugabfahrt 9 Uhr 34. Treffpunkt: Central, Dietikon. Mundvorräte mitnehmen.

OFFIZIELLE LOKALE DER VEREINE

Wir bitten unsere Mitglieder und auch die weitere Leserschaft, bei ihren Ausgängen und Exkursionen in erster Linie die nachstehend erwähnten Lokale zu berücksichtigen. Sie sollen der wahre Treffpunkt der «Pilzler» sein.

BERN	BURGDORF	SOLOTHURN	ZÜRICH
Café-Restaur. Viktoriahall Effingerstrasse Bern Reingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattliger Garten. Karl Schopferer	Restaurant zur Hofstatt Burgdorf Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier. Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich Frau Witwe Hügli	Pilzliebhabern empfiehlt sich Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt	Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P. V. Karl Bayer
	ST. GALLEN Pilzfreunde treffen sich im « Grünen Baum » unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer		Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller
			Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN Ernst Lüthy

Bitte nicht falten!