

Die Pilzverwertung in der Küche ; Vereinsmitteilungen

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 10

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

Verbandes, also in besten Treuen, immer noch danach trachten, unsere Vereine und deren Mitgliederzahl zu vermehren?

In Anbetracht der Wichtigkeit dieser Angelegenheit hoffe ich bestimmt, dass Sie

diese Zeilen in der nächsten Nummer Ihrer Fachschrift aufnehmen werden und allfälligen Interessenten in den nächstfolgenden Nummern der gleichen Zeitung Raum zur schriftlichen Aussprache geben werden.

Pilzausstellung des Vereins für Pilzkunde Dietikon.

Unsere Ausstellung vom 23.—25. September im Saale zum «Central» war dank der aufopfernden Arbeit des grossen Teils der Mitglieder in allen Teilen gut vorbereitet, und wir konnten mit Ruhe Samstag mittag 2 Uhr mit der Eröffnung beginnen, da wir um diese Zeit mit 120 Pilzarten den Besuchern ein schönes Bild vor Augen zu führen in der Lage waren.

Den Hauptteil verlegten wir auf den Sonntag, da wir bis dahin mit einigen seltenen Exemplaren, die mit einer ausdauernden Zähigkeit von drei Mitgliedern herbeigeschafft wurden, aufwarten konnten. Unsere kleine Sektion brachte es fertig, im ganzen zirka 150 Pilzarten zur Ausstellung zu bringen. Speziell anerkennenswert ist die Arbeit unseres Oberhauptes sowie dessen Stellvertreters. Was diese zwei Herren an Arbeit leisteten, wird uns Dietikoner Pilzler ein steter Ansporn sein. Zwei Herren von der Sektion Zürich haben wir besonders zu danken für die uneigennützigte Hilfe beim Pilzbestimmen, die durch ihre Mitarbeit für uns eine rasche Abwicklung desselben ergab. Nicht zu vergessen ist die schöne Dekoration des Saales, die wir unserem Mitgliede Gärtner A. M. zu verdanken haben. Als Anerkennung wurde der Vereinskasse von einer Dame 5 Franken gespendet, und so manchem Besucher entfuhr ein lautes Ah! der Bewunderung. Die Besucherzahl war wider Erwarten zufriedenstellend, und wir hätten mit einer grössern Zahl rechnen können, wären nicht

zwei weitere Feste zur gleichen Zeit veranstaltet worden. Was der Sonntag fehlen liess, glich der Montag aus. Ein grosses Interesse zeigte am Montag ein Teil der Lehrerschaft, die sich mit vier Klassen mit 93 Schülern anmeldete. Präsident Herr Portmann erzielte mit seinen sachlichen Vorträgen und Erklärungen ein grosses Interesse der Zuhörer. Es sei ihm an dieser Stelle der beste Dank ausgesprochen. Durch fortdauernden Fleiss im Studium des «Vademecum» hat sich Herr Portmann in kurzer Zeit reichhaltige Kenntnisse in der Pilzkunde angeeignet, und so können wir Dietikoner Pilzler ruhig behaupten, an ihm in kürzester Zeit einen guten, zuverlässigen Pilzbestimmer gewonnen zu haben. Zu erwähnen wäre noch, dass wir unter unsern Frauen sehr gute Pilzköchinnen zur Verfügung hatten, die uns ein gutes Pilzgericht in drei Gängen zur vollsten Zufriedenheit der Magenfrage servierten. Den Abschluss der Ausstellung bildete noch ein lehrreicher Vortrag unseres Präsidenten.

Wir dürfen uns mit dem Ergebniss der Ausstellung in allen Teilen zufriedengeben. Haben wir dadurch doch das Interesse der Einwohnerschaft zum Teil geweckt, wieder einige neue Mitglieder gewonnen, und es schliesst sich ein immer festeres Band um unsern Kreis für diese ideale, gesunde und nutzbringende Sache.

Mit freundlichem Pilzlergruss!

B. W.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Laub-Porling. — Polypore en touffes.

Polyporus frondosus Fl. Dan.

Der Laub-Porling ist ein sehr wohl-schmeckender Speisepilz; er lässt sich auch auf verschiedene Arten zubereiten, man achte aber auch hier darauf, nicht zu alte Exemplare zu verwenden, da dieselben ziemlich herb und dumpfig schmecken.

Laub-Porling nach Lyoner Art.

Polypore en touffes à la lyonnaise.

Die Laub-Porlinge werden gut gereinigt, gewaschen und leicht blanchiert, abgekühlt und gut abgetrocknet.

Dann werden dieselben gleichmässig zerkleinert, mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf lebhaftem Feuer sautiert. Die vorher in

Butter gargekochten Zwiebeln beifügen und gut mischen, mit etwas Weisswein ablöschen und noch zirka 10 Minuten dämpfen lassen, mit einem Stück frischer Butter legieren, mit etwas Zitronensaft und fein gehackter Petersilie vollenden, in eine tiefe Schüssel anrichten und mit etwas Bratensauce umgeben.

Laub-Porling mit Rahm.
Polypore en touffes à la crème.

Die Laub-Porlinge werden, nachdem sie blanchiert sind, mit fein gehackten Zwiebeln, Schalotten und Butter eingedämpft, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Rahm übergossen und langsam bis zum völligen Einkochen des Rahms kochen lassen. Dann mit einem kleinen Stück frischer Butter vollenden, in

eine tiefe Schüssel anrichten und sofort servieren.

Laub-Porling nach portugiescher Art.
Polypore en touffes à la Portugaise.

Die Laub-Porlinge werden, nachdem sie blanchiert sind, mit Öl auf lebhaftem Feuer sautiert, dann mit fein gehackten Zwiebeln, Schalotten und etwas Knoblauch eingedämpft, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und mit etwas frischen Tomaten einkochen lassen. Ist nun die Flüssigkeit so eingekocht, dass sie eine legierte Sauce bildet, so werden dieselben mit etwas Zitronensaft, fein gehackter Petersilie und Schnittlauch vollendet, in eine tiefe Schüssel angerichtet und sofort serviert.

Ein neues Kochrezept für Pfifferlinge (Eierpilze).

Von Prof. F. v. Teodorowicz.

Der Pfifferling oder Eierschwamm (*Cantharellus cibarius* Fr.) hat doppelten Geschmack, worauf ich vor einigen Jahren auf folgende zufällige Weise gekommen bin. — Für meinen alten, seligen Vater war seine Lieblingsspeise, die geschmorten Eierpilze, immer schwerer verdaulich. So kam ich auf die Idee, die rohen Pilze nach dem Abwaschen ganz fein zu hacken. Ich liess sie deshalb dreimal durch die Fleischhackmaschine gehen; dann schmorte ich die feingehackte Pilzmasse ohne jedweden Zusatz in ihrem eigenen Saft, bis die Masse dick wurde. Nachher schmorte ich sie nochmals zirka 10 Minuten nach Zugabe von Zitronensaft und Butter und weitere 10 Minuten mit Zugabe von saurem Rahm, der mit einer Messerspitze voll Mehl

vorher gut verrührt wurde. Zum Schlusse salzte ich die Masse zur Genüge ein und servierte dieselbe mit gehackten, frischen Dillblättern bestreut und mit gerösteten Kartoffeln.

Seit dieser Zeit esse ich Pfifferlinge nur noch auf die beschriebene Art, nicht nur deswegen, weil sie durch solche Zubereitung viel verdaulicher sind, sondern hauptsächlich auch aus dem Grunde, weil diese Pilze durch die Zerhackung einen viel intensiveren, pikanteren und überaus andern Geschmack erhalten. Sehr gut geeignet als Füllsel zu Fleisch- oder Geflügelbraten. Auf diese Weise zubereitete Eierpilze schmecken nach dem Erkalten bei Zugabe von Zitronensaft und feingehackter roher Zwiebel wie echter, russischer Kaviar.

Ein Riesenpilz. An einem Waldrande in der Umgebung von Burgdorf wurde ein Riesenporling, *Polyporus giganteus* (Pers.) im Gewichte von über 40 kg von Mitgliedern des hiesigen Pilzvereines gefunden. Leider wurde der Pilz nicht photographiert.

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

ST. GALLEN

Monatsversammlung: Montag den 23. Oktober, abends 8 Uhr 15 im Lokal zum «Grünen Baum». Pilze bitte mitbringen.

SOLOTHURN

Pilzbestimmungsabende bis auf weiteres jeden Montag abend im Lokal zur «Metzgerhalle».

Da die Pilzsaison nun rasch zu Ende geht, möchten wir die Mitglieder ersuchen, diese Bestimmungsabende recht zahlreich besuchen zu wollen.

Der Vorstand.

WINTERTHUR

Monatsversammlung: Montag den 23. Oktober, im Lokal zum «Rössli». Referat von Herrn Carl Wagner, Kursleiter in Andelfingen.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 6. November 1933, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.

In Anbetracht der wichtigen Geschäfte (Winterprogramm) gewärtigen wir gerne zahlreiches Erscheinen der Mitglieder.

Der Vorstand.

Sehr geehrte Mitglieder!

Wir bitten Sie höflichst, davon Kenntnis zu nehmen, dass auf vielseitigen Wunsch dieses Jahr wiederum eine «Vereins-Metzgete» stattfinden soll, und zwar am Samstag den 4. November bei unserem Mitglied Herrn Ch. Fankhauser, zum «Katzenrütihof», Rümlang. Nähere Mitteilungen folgen durch Zirkular.

Sofern es die Witterung erlaubt, werden an den Sonntagen im Oktober noch einige Pilz-Exkursionen durchgeführt. Wir bitten Sie höflich, jeweils den Inseratenteil im hiesigen Tagblatt zu beachten.

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

Bitte nicht falten!