

Küche

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **16 (1938)**

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.

Nochmals Pilzbestimmung mittelst Pendel.

Die letzte Nummer dieser Zeitschrift berichtete Näheres über Versuche eines als zuverlässig bekannten Pendlers zur Feststellung der Geniessbarkeit, Unschädlichkeit und Giftigkeit einer grösseren Anzahl von Pilzarten. Die Versuche waren zu mehreren Malen angestellt worden und führten zu einem durchaus befriedigenden Resultat. Die genannten Versuche lassen nach unserer Überzeugung jedoch auf die Verwendbarkeit des Pendlers für die Bestimmung der Qualität, bzw. Giftigkeit oder Geniessbarkeit der Pilze absolut keinen Schluss zu. Denn sie sind in einer offenbar nicht einwandfreien Weise angestellt worden. *F. Thellung* berichtet im vorgenannten Artikel denn auch, dass die Wissenschaftliche Kommission zu den Pendelversuchen ebenfalls im ablehnenden Sinne Stellung genommen habe; er gibt aber die Gründe nicht näher an, warum der Pendelmethode jeder wissenschaftliche Wert abgesprochen wurde. Der Grund ist ein leicht einzusehender. Wenn der Pendler nämlich in Gegenwart von Pilzkennern seine Versuche vornimmt, so kann der Pendler auf dem Wege der Gedankenübertragung durch diese beeinflusst werden. Er reproduziert in diesem Falle, ohne es selber nur zu ahnen, was die Anwesenden im Verlaufe des Pendelversuches selber denken und für sicher annehmen. Diese unbewusste Übernahme eines zustimmenden oder ablehnenden Urteils von anwesenden Drittpersonen wird häufig beobachtet und ist schon öfters experimentell nachgeprüft worden. Wir konnten in einem bestimmten Falle ein ähnliches Experi-

ment mitansehen und uns vollends von der leichten Beeinflussbarkeit des «Mediums» durch Gedankenübertragung überzeugen. Das betreffende Experiment konnte mit jedesmaligem, vollem Erfolg beliebig wiederholt werden; entfernten sich die Drittpersonen hingegen, so misslang die Sache regelmässig.

Will man das Experiment mit der Pilzbestimmung durch Pendel also auf eine einwandfreie Art durchführen, so muss der Pendler die einzelnen Pilzarten durch seinen Pendel so prüfen, dass auch die Anwesenden beim Pendeln nicht wissen, um welche Pilzart es sich handelt (die betreffenden Pilze müssten alle in Papier gut eingepackt und gänzlich unsichtbar sein; die einzelnen Pakete würden erst nach stattgefundenem Pendelversuche mit Nummern versehen und die Aussage des Pendlers mit der betreffenden Nummer aufgezeichnet). Werden die Versuche auf diese Weise durchgeführt, so wird das Resultat mit der Pilzbestimmung durch Pendel aller Voraussicht nach recht armselig ausfallen, d. h. klar zeigen, dass sich über die Geniessbarkeit oder Nichtgeniessbarkeit bzw. Giftigkeit von Pilzen mit Pendelversuchen nichts herausholen lässt.

Nachdem man in dieser Zeitschrift die Frage der «Pilzbestimmung mittelst Pendel» angeschnitten hat, würde es sich lohnen, der Sache tiefer auf den Grund zu gehen; in das schwierige und noch nicht völlig abgeklärte Gebiet des Pendelwesens und ähnlicher Fragen braucht deswegen nicht näher eingegangen zu werden.

A. V.

Küche.

Die Liebe geht bekanntlich durch den Magen, und zwar nicht nur diejenige zwischen den zweibeinigen Lebewesen, die sich Menschen nennen, sondern auch die Liebe zu den Pilzen, ja sogar zu unserer Zeitschrift. Das letztere erhellt aus gelegentlichen Zuschriften,

die Klage darüber führen, dass es an Veröffentlichung guter Rezepte fehle. Nun ist es für eine Redaktion nicht immer eine leichte Sache, allen Wünschen gerecht zu werden, besonders wenn sich für solche spezielle Fragen keine Mitarbeiter zur Verfügung stellen. Mitunter

gelingt aber auch einem Perlenfischer ein guter Fang, und ist es dann Sache des Fischers, die Perle richtig zu verwerten.

Ein solcher Fang gelang auch uns, als wir das Programm des Vereins für Pilzkunde Zürich für seine Pilzausstellung vom 3.—5. September erhielten. Dieses Programm ist nun keineswegs nur eine trockene Aufzählung des Gebotenen, sondern es enthält wertvolle Ratschläge für die Pilzler allgemein und, was die Hauptsache ist, eine ganze Anzahl guter Rezepte, wie sie von unsern Lesern gewünscht werden. Es wäre weder demokratisch noch freundeidgenössisch, die Zürcher allein von diesen Rezepten profitieren zu lassen, weshalb wir diese Geheimnisse unserer Lesergemeinde verraten wollen. Und nun vernehmt:

Pilzküche.

Nur gesunde Pilze, ob frisch oder konserviert, geben gute Gerichte. Werden frische Pilze nicht sofort verwendet, breite man sie auf unbedrucktes, sauberes Papier so aus, dass sie sich nicht berühren, und lagere sie für kurze Zeit an einem kühlen, luftigen Ort. Die meisten Pilzgerichte lassen sich auch aus gedörrten Pilzen herstellen, nachdem man diese während zirka 12 Stunden in Wasser eingelegt, wieder aufquillen lässt.

Wo es möglich ist, wird die Huthaut der frischen Pilze vor der Zubereitung oder vor dem Trocknen abgezogen. Da die Pilze gerne Wasser aufsaugen, sind sie möglichst trocken zu reinigen. Zu Pilzgerichten kann, je nach Geschmack, ausgelassene Butter, Schweineschmalz, Speisefett oder Öl (Erdnussöl) verwendet werden.

Kaum eine Speise bedarf wie die Pilze des liebevollen Würzens. Durch Zusatz von Weisswein, Zitronensaft, Rahm, Speisewürze oder frischer Butter kurz vor dem Anrichten, kann man jedes Gericht verbessern. Auch Gewürze wie Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Dill, Estragon, Majoran oder Thymian, auch Paprika oder Muskatnuss

wünschen, je nach Geschmack, gelegentlich dem Pilzgericht beigefügt zu werden. Salzen ist selbstverständlich nicht zu vergessen. Tomaten verfeinern jedes Gericht. « Mit Liebe gekocht, schmeckt jede Speise doppelt gut ». Das gilt ganz besonders für Pilzgerichte.

Pilzsuppe.

Etwas fein gehackte Zwiebel in Fett leicht anrösten lassen, die zerkleinerten Pilze beifügen und nach kurzem Dämpfen mit kaltem Wasser übergiessen, kochen lassen, bis die Pilze ganz weich sind, salzen und nach Belieben würzen (z. B. Bouillonwürfel oder Speisewürze, Schnittlauch, Petersilie oder Muskatnuss).

Pilzsuppe mit Reis. Man muss nach dem Wasser noch Reis (z. B. je Teller $\frac{1}{2}$ Esslöffel voll Reis) beifügen.

Pilz-Creme-Suppe erhält man, indem man die Pilzsuppe (wie oben) nach dem Garkochen mit einem zerquillten Ei und etwas Rahm bindet, ohne die Suppe weiterkochen zu lassen.

Suppenpilze sind Saftlinge, Schnecklinge, Stockschwämmchen usw.

Pilzgericht.

Pilze klein schneiden, mit vorgedämpfter, feingehackter Zwiebel in Öl gar dämpfen, nach Geschmack würzen (Petersilie, Paprika, Salz und Majoran).

Pilz-Omelette nach französischer Art. Man kann hiezu die Pilze auch mit der Fleischhackmaschine zerkleinern. Sodann sind sie nicht ganz gar zu dämpfen und nach Erkaltenlassen zur Omelettenmasse zu geben. Diese besteht aus: 1 Ei, je 1 Esslöffel Milch und Wasser, wobei der Pilzsaft Wasser oder Milch oder beides ersetzen kann, event. mehr würzen, tüchtig umrühren, wie üblich backen.

Pilz-Schnitten. Das Gericht ist etwas mehr zu würzen (z. B. mit etwas Weisswein oder Zitronensaft) und sodann so lange auf dem Feuer zu lassen, bis der Saft fast eingekocht

ist. Es wird dann auf beidseitig in Butter gebackene Brotschnitten gegeben und heiss serviert. Pilze hiezu sind: Eierschwämmli, Röhrlinge, Champignons, Täublinge, Semmelstoppelpilz, Perlpilz, Scheidenstreifling, Ritterlinge usw.

Pilzspeisen.

Pilze in dünne Scheibchen schneiden, mit gehackter Zwiebel und Petersilie, eventuell Knoblauch in Fett dämpfen und garkochen, salzen und, nach Geschmack, würzen. Vor dem Anrichten rührt man etwas Mehl daran und lässt noch etwas ziehen. Statt des Bindens mit Mehl kann auch eine braune Bratensauce hinzugegeben werden.

Pilze wie Kutteln gekocht bedürfen der Zugabe des Mehls beim Dämpfen der Pilze, so dass die Pilze in der weissen Sauce kochen, würzen mit Tomaten und Weisswein, eventuell Kümmel.

Pilzpastetchen. Man verwendet obige Pilzspeise, stellt eine gedämpfte Sauce her, in welcher man die Pilze und etwas Bratwurstbrät mitkochen kann, würzt nach Geschmack, füllt alles in beim Bäcker gekaufte « Blätterteigpastetli » ab und serviert heiss.

Pilze mit Tomaten werden wie obige Pilzspeise gekocht, wobei mit den Pilzen zirka $\frac{1}{4}$, je nach Geschmack bis gleichviel, zerkleinerte Tomaten gedämpft werden. Mit dem Mehl kann etwas Weisswein oder Zitronensaft als Würze beigegeben werden. Pilze für diese Speisen sind die gleichen wie für Pilzgerichte. Riesentrichterlinge munden besonders als Pilze wie Kutteln.

Pilztötschli.

Die Pilze werden mit kochendem Wasser schnell abgebrüht, alsdann zusammen mit Petersilie und Sellerie fein gehackt. Zwiebel und Knoblauch werden in Fett gebräunt und das ganze mit etwas Paniermehl, einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss als Gewürz zu einem Teig gemischt. Dieser wird mit etwas

Mehl zu Tötschli geformt, welche in Butter oder Öl langsam fein braun zu backen sind. Man serviert sie mit brauner Sauce. Pilze für Tötschli sind: Hallimasch, Täublinge, Perlpilz, Scheidenstreifling, Champignons, Schmirlinge usw.

Pilzgeschnetzeltes.

Die Pilze werden kurz abgebrüht, nach Erkalten in Streifen geschnitten und mit feingeschnittener Zwiebel ganz gleich wie geschnetzeltes Kalbfleisch zubereitet und nach Geschmack gewürzt. Besonders fein ist das Gericht, wenn etwas Weisswein zugegeben wird. Hiezu: Täublinge, Riesentrichterling und andere Speisepilze.

Pilzschichtback.

Man bedeckt den Boden einer Pfanne mit Butter, legt eine Lage feiner Brotkrumen darauf, dann eine Lage geschnittener Pilze, fügt diesen Salz, Zwiebel und Petersilie bei, wechselt mit den Lagen ab, bis die Pfanne voll ist, die Oberfläche mit Butterflöckchen belegen, kurze Zeit in zugedeckter Pfanne backen.

Pilzgulasch.

Gleiches Gewicht Pilze und Rotwein, mit $\frac{2}{3}$ Liter Wasser mischen, während einer Stunde eingelegt lassen. Dann gut abtropfen lassen, in Streifen schneiden, in heissem Öl dämpfen, bis sie Saft ziehen, Salz und Pfeffer beifügen und im eigenen Saft, ohne die Pfanne zu decken, weich kochen lassen, bis eine dicke Sauce entsteht. Keine andern Gewürze. Für Gulasch-Zubereitung werden besonders Reizker empfohlen.

Wir befinden uns nun im Herbst, der uns immer noch mit vielen Arten guter Speisepilze versorgt, so dass die Anwendung dieser Rezepte noch heuer möglich ist. Wir wünschen allen guten Erfolg und einen gesegneten Appetit.

H. W. Zaugg.