

# Pilzessenz und Pilzextrakt : Zeitgemässe Rezepte

Autor(en): **Schreier, L.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **19 (1941)**

Heft 6

PDF erstellt am: **04.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934273>

## **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.

finden mag. Wir möchten da nicht das letzte Wort gesprochen haben. Es wird sich Gelegenheit finden, einmal in Wort und Bild die nicht immer leicht auseinander zu haltenden Mor-

chelarten besonders zu erörtern. Auch andere Sektionen, Chur und Baar, Zug u. a. schicken in verdankenswerter Weise Material.

*Hs. Kern.*

## Pilzessenz und Pilzextrakt.

Zeitgemässe Rezepte von L. Schreier.

**Pilzessenz.** Bei der Herstellung dieses, als Zugabe zu Suppen und Fleischspeisen so beliebten und vorzüglichen Produktes, wird so vorgegangen:

Die wie üblich gereinigten Pilze werden zerkleinert oder zerstoßen. Diese Masse erhitzt man mit Salzzugabe auf nicht zu kräftigem Feuer und giesst den austretenden Saft von Zeit zu Zeit ab. Die zurückgebliebene Pilzmasse übergiesst man mit wenig Wasser, kocht nochmals aber kräftig auf und giesst die erkaltete Brühe zu der andern. Dann presst man die Pilzmasse durch ein Tuch leicht ab und verwendet auch diese Brühe.

Den so erhaltenen Saft siebt man durch und füllt ihn in kleinere Sterilisierflaschen, verschliesst vorschriftsgemäss und sterilisiert bei 98° zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde.

Durch Zugabe von Wein, Jus etc. kann diese Essenz im Geschmack variiert werden.

**Pilzextrakt** stellt eine weiter verarbeitete Stufe der Pilzessenz dar.

1. Die letztere wird vor dem Abfüllen mit weiterer Salzzugabe solange eingekocht, bis diese sirupdick ist.

Dieser Extrakt wird in kleine, weithalsige Flaschen abgefüllt, verkorkt und versiegelt. Besser ist das Abfüllen des Extraktes in kleine Sterilisierflaschen, die nach Verschluss kurz bei 98° sterilisiert werden.

Durch Auswahl bestimmter Pilzarten und durch Zugabe von Gewürzen kann dieser Extrakt in Geschmack und Würzigkeit vielfach variiert werden.

2. Vor dem Einkochen gibt man dem Pilzsaft (Essenz) nach Belieben nebst Salz weitere Gewürze bei wie Pfefferkörner, Nelken, Lorbeer-

blätter, Muskat, Ingwer, Zitronen oder Orangenschalen. Im übrigen wird dieser Extrakt nach dem Einkochen und Abseihen wie derjenige unter 1 behandelt.

3. Der Pilzsaft wird wie beim Essenz gewonnen, mit dem Unterschied, dass man die Pilzmasse noch mit Weinzugabe statt mit Wasser abkocht und als Gewürze Petersilienwurzeln, Pfeffer, Salz, Thymian, Lorbeerblätter und Wachholderbeeren verwendet.

4. Der Extrakt nach 2 kann kräftiger gemacht werden, wenn als Gewürze noch Kümmel, Majoran, Thymian, Estragon und Koriander zum Saft gegeben und dann wie unter 1 und 2 behandelt wird.

5. Zum gewonnenen Pilzsaft (Essenz) gibt man etwa zur Hälfte den ausgepressten Saft überreifer Tomaten. Die durchgeseihete Brühe wird gewürzt, eventuell auch mit Essig, und kocht wie unter 1 zu Extrakt, füllt und schliesst diese ab wie dort.

### Pilzsoja

1. Die möglichst fein zerkleinerten Pilze gibt man in ein irdenes Gefäss, bestreut dieses mit Salz und lässt sie zugedeckt 1—3 Tage kühl stehen. Täglich muss die Pilzmasse mehrmals aufgerührt werden. In einer Kasserolle stellt man die Pilzmasse an den warmen Herd und lässt diese langsam durchseihen ohne zu kochen. Der ausgetretene Saft wird durchgeseiht und in kleine Sterilisierflaschen abgefüllt und nach dem Verschliessen (wie beim Essenz beschrieben) sterilisiert.

2. Die zerkleinerten Pilze werden mit Zitronensaft übergossen. Man lässt sie einige Zeit stehen und rührt öfters um. Der ausge-

trete ne oder durch leichtes Auspressen in einem Tuch gewonnene Saft wird wie unter 1 behandelt.

3. An Stelle von Zitronensaft kann Essig genommen werden und im übrigen ist die Behandlung wie unter 1 und 2.

4. Die zerkleinerten Pilze werden mit Salz, Pfeffer, Nelken, eventuell auch mit anderem Gewürz in einer Kasserolle einige Stunden heissgestellt ohne die Pilze zu kochen. Nach dem Erkalten presst man den Saft durch ein Tuch ab und behandelt diesen wie unter 1.

## Marchés aux champignons de Lausanne en 1940.

Le marché aux champignons a été ouvert du 30 mars au 28 décembre 1940, durant cette période, 184 espèces ont été apportées, représentant un poids total d'environ 12 596 kilos; 1283 permis de vente ont été distribués sur l'emplacement du marché. Les différentes variétés présentées à l'inspecteur sont:

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kgs.	Prix moyen par kg fr.
Amanita .....	3	2	vente interd.
Armillaria.....	1	927	1.75
Bolets secs .....	1	2	10.—
Bolets frais .....	18	1284	2.60
Champign. cultivés .	1	227	3.75
Chanterelles .....	5	4960	3.65
Cladomeris .....	4	22	1.95
Clavaria .....	5	85	1.70
Clitocybe .....	18	1225	2.15
Clitopilus .....	1	19	2.75
Collybia .....	3	3	1.75
Coprinus .....	2	11	2.75
Cortinarius .....	20	740	1.95
Craterellus .....	1	60	3.—
Cudonia .....	1	¼	non comest.
Entoloma .....	3	6	» »
Gomphidius .....	1	39	1.75
Guepinia.....	1	½	2.—
Gyromitra .....	2	14	3.—
Hebeloma .....	1	2	non comest.
Helvella .....	3	3	2.35
Hydnum .....	2	372	2.35
Hygrophorus .....	16	246	2.05
Lactarius .....	6	176	2.60
Lentinus .....	1	2	1.—
Lepiota .....	3	47	2.—
Lycoperdon .....	2	40	1.75
Marasmius .....	1	6	3.50
Morilles .....	8	204	15.95
Paxillus .....	2	31	1.70
Pezizes .....	6	7	2.05
Pholiota .....	3	287	2.40
Pleurotus .....	2	4	1.50
Pluteus .....	1	¼	2.—
Polyporus .....	4	120	1.55
Psalliota .....	7	132	2.20
Scleroderma .....	1	1	non comest.
Tricholoma.....	24	1137	2.55
Verpa .....	2	6	6.—

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kgs.	Prix moyen par kg fr.
Espèces diverses détruit .....	—	146	—
Totaux	184	12596	3.10

prix moyen

Des 12 596 kilos examinés, 1½ kg ont été séquestrés, la vente en étant interdite par Arrêté cantonal; 181½ kilos appartenant à des variétés vénéneuses, voire même mortelles, suspectes, de maturité trop avancée ou complètement véreux, par conséquent dangereux et impropres à la consommation ont été également séquestrés et détruits.

En 1940, 371 inspections de champignons ont été faites chez des négociants de la place qui en font le commerce; au cours de ces inspections, 12 199 kilos de champignons de cultures essentiellement suisses, des truffes, ainsi que des bolets, gyromitres et morilles sèches ont été examinés.

Il a été procédé à 426 examens de champignons pour des personnes qui les avaient récoltés elles-mêmes; à part cela 17 déterminations d'espèces diverses ont été faites par correspondance pour des inspecteurs et particuliers d'autres communes du canton et hors du canton.

Durant cette même année, il est parvenu à notre connaissance 2 cas d'empoisonnement à Lausanne, l'un provenant de ce que des champignons ont été récoltés sans être connus des personnes qui les ont consommés et ne les ont pas fait vérifier préalablement; deux personnes ont été conduites à l'hôpital, il s'agissait de « Tricholoma saponaceum ». Le deuxième cas, le plus important consiste en des champignons achetés par un restaurateur à un colporteur qui lui non plus ne les avaient pas fait vérifier; une dizaine de personnes malades.

Il a été relevé pendant l'année 1940, 2 contravention pour vente de champignons non soumis au contrôle officiel, et 14 avertissements ont été donnés pour non observation des prescriptions relatives au commerce des champignons.

La faible quantité de champignons apportés sur le marché s'explique du fait qu'il n'en est pas venu de l'étranger, notamment de la Savoie par suite de la situation internationale; et, aussi par l'inclémence du temps qui a été franchement défavorable au point de vue mycologique.

L'Inspecteur: Louis Theintz.