

Küche ; Vereinsnachrichten

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **1 (1923)**

Heft 6

PDF erstellt am: **19.09.2024**

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.

Küche.

Pilze als Würze.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Aus mehreren Gründen gehören die Pilze zu den wertvollsten Würzen. Sie sind billig, denn jedermann kann sie sich selbst beschaffen. An Wohlgeschmack und würzender Kraft stehen sie anderen Gewürzen kaum nach, zudem zeichnen sie sich auch durch Nahrhaftigkeit aus. Zumeist wird man die Pilze in getrocknetem Zustand zum Würzen der Speisen verwenden. Die Aufbewahrung muss allerdings an trocknen, womöglich warmen Orten geschehen. Wenig geeignet zum Abtrocknen erscheint der Egerling (Champignon), da er wegen seiner hygroskopischen Natur sich fast immer mit Schimmel beschlägt. Es ist gar nicht nötig, besondere Pilze als Würze zum Trocknen zu wählen; fast jede Mischung besserer Speisepilze gibt im getrockneten Zustande einen überaus kräftigen Geruch, verleiht auch durch Beimischung den Speisen einen würzigen Wohlgeschmack und erhöht durch den Eiweissgehalt und die Nährsalze wesentlich den Nährwert des Gerichts. Eine vorteilhafte Form der Trockenpilze zu Gewürzzwecken ist das Pilzpulver. Ein Teelöffel voll an Fleisch, Gemüse oder Suppen getan, gibt einen recht kräftigen Geschmack. Will man die würzende Wirkung erhöhen, so empfiehlt sich die Herstellung von Pilzextrakt aus frischen Pilzen. Das geschieht, indem man die Pilze in Salzwasser gut auskocht, den Saft abgiesst und eindickt. Dieser Extrakt hält sich jahrelang und ist eine bequeme und kräftige Würze für Suppen, Tunken, Fleischspeisen und Gemüse. Soll der Extrakt noch an Wohlgeschmack gewinnen, so kann man ihn als Soja zubereiten. Das geschieht auf folgende Weise: Die zugeputzten und in Stücke geschnittenen Pilze werden gut eingesalzen. Dann vermischt man sie mit Nelken und Pfeffer und giesst ein wenig Essig darauf. Nun bringt man die Pilze auf den Herd, ohne sie zum Kochen zu bringen. Den Saft sieht man durch, dickt ihn ein und füllt ihn in kleine Gläser.

Noch gewürzhafter ist die Soja, wenn man den Pilzen Salz, Pfeffer, Kümmel, Beifuss und Thymian zusetzt, oder wenn man den ausgepressten Pilzsaft mit geschnittenen Zwiebeln, Zitronenschale, Pfeffer, Ingwer, Nelken, Muskatblüte, Koriander und Estragon $\frac{1}{4}$ Stunde lang kocht, durchsieht und dann einkocht.

Unter den Speisepilzen haben einzelne Arten einen so kräftigen Geschmack, dass man sie schon für sich allein zum Würzen der Speisen verwenden und diese Pilze geradezu als Gewürzpilze bezeichnen kann. Einer der bekanntesten ist der Mousseron oder Knoblauch-Schwindling (*Marasmius scorodoni*). 1 bis 2 Exemplare an Hammelbraten oder andere fette Fleischspeisen getan, verleiht ihnen einen kräftigen Geschmack. Man hüte sich beim Sammeln vor Verwechslung mit dem wertlosen Nadel-Schwindling (*Marasmius perforans*). Recht wenig bekannt ist als Gewürzpilz die Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*), ein lederartiger, schwarzer Pilz in Form eines Schalltrichters. Er wächst meist gesellig unter Buchen und Eichen. Getrocknet eignet er sich vorzüglich als Würze für Suppen, Fleisch und besonders trockne Gemüsearten. Bereits im Frühjahr geben uns Gärten und Wälder Gewürzpilze in den bekannten Morcheln (*Morchella esculenta* und *Gyromytra* [Brühe abschütten] *esculenta*). Frisch sind sie ein wohlschmeckendes Gemüse, das freilich etwas lange gekocht werden muss, getrocknet aber kann man mit ihnen Fleisch und Gemüse wohlschmeckend machen. Weit seltener sind dagegen die Trüffelarten (*Tuber aestivum* und *Choiromyces maeandriiformis*). Doch ihr Wert als Würze für Tunken und Essenzen ist unübertroffen. Weit bekannter und allgemein verbreitet ist der Hirschkäsepilz oder Habichtsschwamm (*Hydnum imbricatum*). Als Gemüsepilz ist er etwas derb, umso wertvoller zu Pulver zerkleinert zum Würzen von allerlei Speisen. Zu würzigem Extrakt verwendet man die verschiedenen Egerlingsarten (Champig-

nons). Einen mässigen Pfefferersatz gibt der Pfeffer-Röhrling (*Boletus piperratus*). Vielfach wird hierzu auch der Pfeffer-Milchling empfohlen. Doch dieser verliert als Pilzpulver gar bald seinen pfefferartigen Geschmack und damit auch seinen würzenden Wert. — Es sei noch des filzigen Milchlings (*Lactarius helvus*) gedacht. Sein Duft erinnert deutlich an Maggiwürze. Darum hat er auch

den Namen Maggipilz erhalten. Besonders in Form von Extrakt ist er ein ganz wertvoller, stark würzender Pilz. Man hüte sich dagegen, ihn als Gemüsepilz zu verwenden, da ist er geradezu gesundheitsgefährlich. In sandigen Gegenden trifft man noch den Erbsen-Streuling (*Pisolithus arenarius*) an. In Scheiben geschnitten, gibt er ebenfalls eine gute Würze für Tunken und Fleischspeisen ab.

Zentralvorstandssitzung

Sonntag den 24. Juni 1923, morgens 10 Uhr
im Restaurant z. Bierhaus
==== in **Burgdorf** ====

Vollzähliges Erscheinen ist unbedingt erforderlich.

Die Geschäftsleitung.

Vereinsnachrichten.

An die Mitglieder.

Auf das Protokoll der diesjährigen Delegiertenversammlung (Heft 4) verweisend, haben die Unterhandlungen wegen dem Abonnement auf die Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde zu einem befriedigenden Resultate geführt.

Dank des Entgegenkommens der Herren H. Zeuner in Würzburg und Karl Rembold in Heilbronn a. Neckar, sind wir in der Lage, unsern Mitgliedern das Abonnement auf die Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde um den Preis von jährlich Fr. 5 zu ermöglichen.

Diese Zeitschrift kann nebst der Unserigen sehr von Nutzen sein, weil darin Abhandlungen aus allen deutschsprechenden Ländern erscheinen, oder sogar solche aus fremdsprachigen Ländern darin ihre Uebersetzung erhalten.

Weil darin auch Schweizermykologen regelmässig Artikel veröffentlichen, so glaube ich diese Zeitschrift jedem vorgeschrittenen Pilzfreunde anempfehlen zu dürfen. Sobald der genannte Betrag (oder die Quittung auf Postcheckzahlung VIII

4801 Zeitschrift für Pilzkunde Heilbronn in Zürich) an meine untenstehende Adresse gelangt sind, erfolgt die Bestellung auf deren Privatadresse. Nachlieferungen der bereits erschienenen Nummern pro 1923 werden erfolgen, weil der Abonnementspreis jeweilen auf ein Kalenderjahr berechnet ist.

Die Mitgliedschaft für die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde ist damit nicht verbunden. Man ist nicht verpflichtet (nur eingeladen) sich derselben gegen einen Jahresbeitrag von Fr. 1 anzuschliessen.

Wenn wir bedenken, wie schwer es für diese Gesellschaft ist, unter den heutigen Verhältnissen sich zu halten, so sollte sich jeder ernsthafte Pilzfreund eine Ehre daraus machen, hier dieses kleine Opfer, dort aber grosse Hilfe gebracht zu haben. Diesbezügliche Mitgliederbeiträge könnten einstweilen ebenfalls an mich (in Briefmarken) erfolgen, die Quittung dagegen würde in der Deutschen Zeitschrift für Pilzkunde erscheinen.

J. Schifferle,
72 Konradstrasse, Zürich 5.

Größte Auswahl

Damen- u. Kinder-
Konfektion

Modes = Hüte

Kleiderstoffe

Schirme = Stöcke

Kaufhaus
B. Strauß
Burgdorf

Billigste Preise

Ausstauer-Artikel

Haushalt

Spielwaren

Mannshosen

Joppen

➔ Soeben erscheint:

Michaels Führer für Pilzfrennde

systematisch geordnet und gänzlich
neu bearbeitet. Ausgabe C. (Lie-
ferungsausgabe des dreibändigen
Gesamtwerkes) mit 386 Abbil-
dungen in natürlichen Farben und
Größen.

ca. 10 Lieferungen à Fr. 1.15

Lieferung 1 gerne zur Ansicht.

Langlois & Cie.
Buchhandlung, Burgdorf

Empfehle stetsfort meine vorzüglichen, frischen

Charcuteriewaren,

sowie prima Rind-, Kalb- und Schweinefleisch
ff. Geräuchertes!

Alb. Bögli, Grossmetzgerei, Burgdorf

Telephon 2.74

Heinrich Hediger
Burgdorf

Spezialgeschäft
für feine Cigarren
Cigaretten und Tabake

Café-Restaur. Viktoriahall
Effingerstrasse Bern

Reingehaltene offene und Flaschenweine.
Prima Reichenbachbier. Schöne Gesell-
schafts- und Vereinslokale. Vereinslokal
des Pilzvereins. - Deutsche Kegelbahnen.
Schattiger Garten.

Karl Schopferer, Bern

E. Ingold, Möbelhandlung
Grenchen

Kirchstrasse

empfehl:

ganze Aussteuern
sowie Einzelmöbel
in allen Preislagen
Reise- und Sportartikel

Feinste
Gewürze

und
Teekräuter

empfehlen billig
Ed. Zbinden, Drog.
Bahnhof-Apotheke
Burgdorf

A. Engler
vis-à-vis Stadthaus
Burgdorf

Spezialgeschäft
für
Schirme, Handarbeiten
Damentaschen, Wolle

Lithographie zu Hause!

Bevor Sie einen Vervielfäl-
tigungsapparat kaufen, ver-
langen Sie Prospekte über d.

Opalograph

Druckmuster zu Diensten.
H. W. Zaugg, Burgdorf

Meister-Möbel

sind gut u. wirklich billig
Autolieferung. Telefon 4.40

Möbelhaus J. Meister
Burgdorf

Verbandsmolkerei Burgdorf

offeriert täglich frische **Zentrifugen-Tafel-**
butter (eigene Fabrikation), ferner prima
Emmenthalerkäse, Bergkäse, Halb-
fett- und Magerkäse sowie **Tilsiter und**
Limburgerkäse in nur prima Qualitäten.
Schlagrahm ebenfalls täglich frisch.

Comestibles-Geschäft
DUTHALER & HANDSCHIN

VORM. WALTER STUCKER

Waisenhausplatz Nr. 14/16 BERN Teleph. Bollwerk Nr. 24.10

Epicerie fine, Delikatessen, Feine Weine, Liqueurs, Champagner
Spezialgeschäft für Reise- und Piknic-Proviant

Adrian Schild
Tuchfabrik Bern

liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen
solide wollene und halbwollene
Herren-, Damen- und Kinder-
Kleider-Stoffe

Reduzierte Preise bei Einsendung v. Wollfäcken.
Verlangen Sie Muster und Preisliste.

G. von Felbert

Langenthal - Burgdorf - Langnau i. E.

Billigste Bezugsquelle
in Kurz- Weiss- Woll- u. Modewaren
Spielwaren ♦ **Herren-Artikel** ♦ **Korbwaren**

Karl Streich-Stauffer

Buchbinderei
Schmiedengasse 22
BURGDORF
Gegründet 1875 -:- Telephon 5.21
Spezialgeschäft für
Einrahmungen

Schuhhaus Gebr. Dysli - Burgdorf

Schuhwaren

kaufen Sie bei uns stets
wirklich gut und billig

Direkte Einkäufe -:- Schöne Auswahl
Grosser Versand nach Auswärts

Verlangen Sie
PATENTEX

bestes hygien. Mittel

Preis: Fr. 6.-

Prospekte zu Diensten.

Diskreter Postversand.

Rob. Wiget, Burgdorf

Früchte, Gemüse, Frische Blumen
Spezialität in Chianti-Wein
Italienische Salami und Salametti
Gino Gottardo :-: Bern

Für Bestellungen sich wenden an
Filiale Burgdorf
Hohengasse 37. Telefon 5.16