

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 1

Rubrik: Die Pilzverwertung in der Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

herausgegebenen Diplomen für Ehrenmitglieder zehn Exemplare zu übernehmen.

Zusammenfassend dürfen wir konstatieren, dass der Verein im vergangenen Jahr wieder

etwas aufwärts gearbeitet hat. Wenn diese Tendenz auch im neuen Jahre anhält, wird der Vorstand auch wieder mit mehr Freude arbeiten.
G. Marti.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Kalbsragout mit Pilzen.

Sauté de veau aux champignons.

Ein Kalbsragout wird nach üblicher Art zubereitet, aber nur zu $\frac{3}{4}$ gar gekocht. Die Stücke werden ausgestochen und in eine saubere Kasserolle gegeben, 500 g eingedämpfte Champignons oder andere frische, in Würfel geschnittene Pilzarten beigegeben. Die Sauce passieren, mit $1\frac{1}{2}$ dl Pilzfond zu zirka $\frac{1}{2}$ l einkochen lassen. Die Sauce wird nun über das Fleisch gegossen und das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde schmoren lassen, in eine tiefe Schüssel anrichten und mit etwas feingehackter Petersilie bestreuen.

Kalbsragout nach Jägerart.

Sauté de veau chasseur.

Das Kalbsragout wird gleich zubereitet

wie oben, nur werden noch 2 dl gutes Tomatenpurée hinzugegeben, die Stücke ausgestochen und in eine andere Kasserolle gegeben. Von dem Fond wird nun eine Sauce chasseur zubereitet.

300 g in ganz kleine Würfel geschnittene rohe Champignons oder andere Pilzarten werden in Butter angeröstet, drei Esslöffel fein gehackte Schalotten hinzufügen, das Ganze zirka drei Minuten rösten lassen, mit 3 dl Weisswein auffüllen und zur Hälfte einkochen lassen. Der passierte Fond wird nun hinzugegeben und noch einige Minuten eingekocht, dann mit 100 g frischer Butter und zwei Esslöffel fein gehacktem Kerbel und Estragon fertig gemacht. Diese Sauce wird nun über das Fleisch gegossen, ohne kochen zu lassen erhitzen, in eine tiefe Schüssel anrichten und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Anekdote.

Ein älterer Mann kommt in die Dorfschenke, schwer beladen mit drei grossen Körben voll Eierschwämmen, welche er für gut Geld an den Mann bringen möchte, da er sonst keinen Verdienst hat. Er bietet dem Wirte Pilze zum Kaufe an. Doch ist der Wirt, wie seine Frau, trotz allen Anpreisens über Güte und Billigkeit nicht zu einem Kaufe zu bewegen.— «Dort drüben sitzt der Dorfschulze, der ist ein grosser Pilzfreund, der wird gewiss welche kaufen», sprach der Wirt.— Der Händler ging zum Bürgermeister, und richtig, der Bürgermeister machte Miene zu kaufen.— «Nehmen Sie doch alle, es ist gesunde, schöne Ware, ich gebe

Ihnen die drei Körbe voll für 6 Franken!» meinte der Pilzhändler.— «Ja, was soll ich denn mit drei vollen Körben machen? Das ist zu viel für mich, einen Korb voll nehme ich gerne», entgegnete der Dorfschulze. Doch als er bezahlen wollte, bemerkte er, dass er, wie er sagte, seine Geldbörse auf dem Nachttisch zu Hause vergessen hatte. Der Wirt sprang hilfsbereit ein und legte die zwei Franken aus. Dankend empfahl sich der Hausierer. Als er zur Schenke hinausging, frug er einen gerade des Weges kommenden Buben, wo hier der Bürgermeister wohne.— «Dort unten links, in dem kleinen, gelben Haus», deutete ihm der