

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 3

Rubrik: Die Pilzverwertung in der Küche ; Vereinsmitteilungen

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: 01.04.2025

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

menden Pilzarten auf 1900 geschätzt. Abzüglich der obgenannten Arten verbleibt eine Differenz von 1850. Diese 1850 Pilzarten sind natürlich nicht alle essbar und empfehlenswert. Aber sie sind unschädlich, und das ist das Wichtigste. Die einen sind holzig, korkig, lederig. Die anderen sind scharf, bitter, oder sie haben einen schlechten Geschmack. Andere wieder haben einen unangenehmen Geruch oder sind nicht appetitlich. Aber es ist nicht minder wahr, dass die Zahl der essbaren Pilze recht beträchtlich ist und weit über das hinausgeht, was man sich gewöhnlich darüber vorstellt. Der Vortragende hat mehr als 500 Pilzarten gegessen, und zwar versuchsshalber in der Mehrzahl Arten, deren Geniessbarkeit völlig unbekannt war.

Sie sehen, dass wir weit von den 20 volkstümlichen essbaren Arten entfernt sind, die in den Jahren 1861—1869 Louis Favre aus Neuenburg festgestellt hat. Unter diesen Pilzarten, die man bis heute als wohl-schmeckend rehabilitiert hat, findet man den Steinpilz, den Pfifferling, den Maischwamm,

den Wiesen-Edelpilz, den echten Reizker, den Stoppelpilz, die Totentrompete usw., Schwämme, die der Liebhaber heute hochschätzt und die früher als giftig betrachtet wurden. 20 Jahre später, 1890, war es wieder ein Neuenburger, der Apotheker Leuba, der nochmals zirka 20 Pilzarten zum Genuss empfahl. Endlich, zu Ende des Jahrhunderts, machten ausgezeichnete kleine volkstümliche Werke in Frankreich, in Deutschland und sonstwo im ganzen mit 100—150 Speisepilzen bekannt. Das ist nicht übel, aber man kann noch mehr daraus machen, und ich schliesse, indem ich mit Louis Favre ausrufe: «Wir sind nicht reich genug, um infolge Nachlässigkeit und Unwissenheit eine solche Menge ausgezeichneter Nahrungsmittel zugrunde gehen zu lassen.»

Die praktische Mykologie hat ihr letztes Wort noch nicht gesprochen. Hoffen wir, meine Damen und Herren, dass ernsthafte Fortschritte auf diesem Gebiet auch in Zukunft erreicht werden, zum grossen Segen der Allgemeinheit!

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Masthuhn nach Gastronomen-Art

Poulardes des Gastronomes

Zirka 500 g frische Morcheln mit etwas feingehackten Zwiebeln und Schalotten sautieren; hiermit wird nun eine schöne Poularde gefüllt, gut zugenäht langsam im Ofen fertig gebraten und mit etwas Weisswein und Fine Champagne abgelöscht.

Die Poularde wird nach üblicher Weise serviert als Garnitur, mit glacierten Champignons, Trüffeln und Maronen umlegt.

Der Fonds wird mit etwas Pilzfumé und Madère fertig gemacht und à part serviert.

Sautierter Hahn mit Morcheln

Poulet sauté aux Morilles

Für diese Zubereitungsart werden die Poulets roh zerschnitten, nach üblicher Weise in fünf Teile, und zwar in die beiden Schenkel, die beiden Flügel und die Brust. Diese Stücke werden nun gewürzt, in Butter angebraten und mit etwas Mehl bestäubt, einige Minuten im Ofen ziehen lassen, mit Cognac ablöschen, zirka drei Deziliter Fleischbrühe oder Fleischjus zugießen und mit 500 g frischen Morcheln fertig schmoren lassen.

Die Stücke in eine tiefe Schüssel anrichten, mit dem Fonds übergießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

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.

BIBERIST UND UMGEBUNG

Ordentliche Hauptversammlung: Samstag den 18. März 1933, abends 8 Uhr, im Lokal Restaurant zur «Eintracht» in Biberist.

1. Traktanden nach Statuten.
2. Doppelgänger, humoristische Lichtbilderdemonstration.
3. Varia.

Der Besuch der Hauptversammlung ist für die Mitglieder Ehrensache.

Wir erwarten deshalb vollzähliges und pünktliches Erscheinen. Der Vorstand.

BURGDORF

Monatsversammlung: Montag den 3. April, abends 8 Uhr, im Lokal zur «Hofstatt». Vortrag von Herrn Gymnasiallehrer Merz. Zahlreiches Erscheinen erwünscht.

Von heute an wird der Kassier Herr Wittwer mit dem Einkassieren der Beiträge beginnen und möchte hiermit die Mitglieder darauf aufmerksam machen.

Von heute an findet immer am 1. Montag im Monat die Monatsversammlung im Lokal zur «Hofstatt» statt.

Der Vorstand, Präsident: G. Marti.

WINTERTHUR

Monatsversammlung: Montag den 20. März 1933, abends 8 Uhr, im Lokal zum «Rössli». Referat von Karl Wagner, Kursleiter, Andelfingen.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 3. April 1933, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Nach Erledigung der laufenden Geschäfte ist ein Referat über Gift- und Speisepilze vorgesehen. Einzug der Beiträge.

Zahlreiches Erscheinen erwartet

Der Vorstand.

Sehr geehrte Mitglieder!

Nach dem Winterprogramm ist eine März-Ellerlings-Exkursion projektiert, die je nach Witterungsverhältnissen Ende März oder Anfang April durchgeführt werden soll. Nähere Mitteilungen folgen.

Die neue Adresse unseres Kassiers Hs. Fügli ist ab 1. April: Neue Zürichstrasse 5, Seebach.

Wir bitten Sie höflich, jeweils allfällige Adressänderungen auch unserm Präsidenten A. Bühler, Pflugstrasse 10, Zürich 6, zur Kenntnis zu bringen.

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 Reingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattliger Garten. Karl Schopferer</p>	<p>Restaurant zur Hofstatt Burgdorf Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier. Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich Frau Witwe Hügli</p>	<p>Pilzliebhabern empfiehlt sich Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt</p>	<p>Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P. V. Karl Bayer</p>
	<p>ST. GALLEN Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum» unserem Vereinslokal. 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!