

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 12

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: 01.04.2025

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

Pers. angeführt. Russ. incarnata, Qué. Russ. veteriosa Fr., den man nach der Beschreibung und Abbildung von Ricken nicht unterbringen kann, hier aber grossartig wiedergegeben ist, so dass er sofort erkenntlich ist, ein hier ziemlich seltener Pilz. Russ. Romelli Maire, Russ. grisea Pers., Russ. olivacens Pers., Russ. roseipes Secr.

Von den Psalliota-Arten sind gute Abbildungen für Psall. arvensis Schaeff., Psall. campestris Lin. mit den var. alba Fr., edulis Vitt. und umbrina Fr., Psall. exserta Viv.

Röhrenpilze sind die hauptsächlichsten gut abgebildet. Von Bol. aereus Bull. sind zwei verschiedene Formen, die eine mit bauchigem und die andere mit schlankem Stiel, welche sich an die Originalabbildung von Bulliard anschliesst. Polyp. Tuberaster Jacq., subsquamosus Lin., scobinaceus Bres., Tuber magnatum und melanosporum Vitt.

Wie schon erstmals angeführt, kann das Werk jedermann bestens empfohlen werden. Auch der Laie, sofern er die italienische Sprache einigermaßen beherrscht, wird viele wertvolle Wegleitungen in Bild und Wort finden.

Und so möchte ich der rührigen italienischen botanischen Gesellschaft einen vollen Erfolg zu diesem schönen Werke wünschen. A. Flury.

FELIKS TEODOROWICZ: GRZYBY ZACHODNIEJ I POŁUDNIOWEJ POLSKI W ZBIORZB ZAKŁADU BOTANIKI & OGOLNEI UNIWERSYTETU POZNAŃSKIEGO.

Unter obigem Titel erschien von F. Teodorowicz, Professor an der Universität Poznan (Posen), ein Katalog, der zirka 400 Arten höherer Pilze, sowohl Ascomyceten wie Basidiomyceten aufführt, die entweder getrocknet oder in Formaldehyd und Alkohol konserviert in der Abteilung für allgemeine Botanik der Universität Poznan aufbewahrt werden. Diese Pilze wurden meistens in polnisch Posen und Pommern und in Südpolen gefunden.

Diese Publikation hat nicht nur Katalogwert; sie ist auch sehr wertvoll in geographischer Beziehung, indem die Fundstellen der aufgeführten Pilze angegeben werden und ebenso für die Bestimmung der höhern Pilzarten. So werden darin einzelne, zum Teil bisher in Polen unbekannt Arten, z. B. aus den Familien und Gattungen Tuber, Auricularia und Hymenogaster, einlässlich beschrieben. Ein weiteres Verdienst liegt darin, dass der grosse Reichtum der Pilzflora in der Heimat deren Bewohnern vor Augen geführt und bekanntgemacht wird. F. B.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Pilz-Pastetli

Bouchées aux champignons des bois.

Diese Zubereitungsart gehört zu den besten Speisen unserer Tafel, sie wird am meisten als Zwischengericht verwendet.

Zur Herstellung dieser Füllung werden am vorteilhaftesten die Pilze wie für ein gemischtes Pilzgericht verwendet. In Ermangelung verschiedener Pilzsorten kann diese Füllung aber auch mit einzelnen Pilzen hergestellt werden.

Die Pilze werden roh in kleine, gleich grosse Würfel geschnitten, gut gewaschen, mit fein gehackten Zwiebeln, Schalotten, etwas

Weisswein nach Grundregel eingedämpft (siehe S. Z. f. P. 1932, Heft 4, Seite 62), dann mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft gewürzt.

Von weissem Kalbsfonds (Kalbfleischbrühe oder Bouillon) wird nun eine mit Weisswein versetzte Sauce Veloutée zubereitet. Nachdem diese gut ausgekocht ist, wird sie mit ein bis zwei Eigelb legiert, mit etwas Tafelbutter und Zitronensaft fertig gemacht und durchpassiert.

Nun wird diese Sauce Veloutée mit den eingedämpften Pilzen gemischt und die Füllung ist zum Gebrauch fertig.

Deutsche Mykologische Gesellschaft.

Die Abonnenten, die für Juli-Dezember 1933 sich Probeabonnement bestellt hatten, werden gebeten, den Abonnementspreis für 1934: 6.00 Mark auf Postcheckkonto 95 858 an Studienrat Hennig, Berlin-Südende, Benzmannstrasse 33, einzusenden. Soweit die Ein-

sendung bis zum 1. Februar 1934 erfolgt, ermässigt sich der Preis des Jahresabonnements auf 5.00 Mark. Nach dem 1. Februar sind Einblendungen mit Auslandspostanweisung an die Verbandskasse in Burgdorf (Schweiz) zu richten.