

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 11 (1933)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Landesübliche Pilzgerichte  
**Autor:** Hennig, Br.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934610>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 04.04.2026

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

## Landesübliche Pilzgerichte.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

(Unter Verwertung von Angaben von Seidel [Görlitz] und Steiniger [Berlin]).

Was dem Ungarn sein Gulasch, sind dem Bayer seine Knödel und Schwammerl, dem Schlesier sein »Himmelreich«. So manche Gegend hat für Pilze eigenartige Zubereitungsweisen, hat ein Nationalgericht aus Pilzen. Sie dürften den Pilzfreund besonders interessieren.

**Bayrische Schwammerl mit Knödel.** Für dieses Gericht kann man vorteilhaft auch ältere, ausgewachsene Röhrlinge, bezw. getrocknete Pilze verwenden. Die angegebenen Mengen reichen für vier Personen.

750 g frische Röhrlinge, von denen man die Röhren nicht zu entfernen braucht, oder 75 g getrocknete und vorher eingeweichte Röhrlinge werden in Fett geschmort. 125 g in feine Scheiben geschnittene Zwiebel, ein grosses Lorbeerblatt, zwei Nelken, zwei Gewürzkörner, die abgeriebene Schale einer Achtel-Zitrone, eine Prise Pfeffer werden mit dreiviertel Liter Wasser so lange gekocht, bis die Zwiebelstücke weich sind. Von 50 g Butter oder anderem Fett, zwei Esslöffel Mehl und einem knappen Teelöffel Salz wird eine scharfe Einbrenne gemacht und mit dem Zwiebelwasser aufgeköcht. Diese Tunke wird mit Zitronensaft oder Essig abgeschmeckt und mit Zuckercouleur gefärbt. Verfeinert wird die Tunke, wenn man sechs kleingeschnittene Nürnberger Lebkuchenplätzchen hinzufügt und mit verkocht. In diese Tunke gibt man die geschmorten Pilze. Dazu reicht man Bayrische Knödel.

Ein herzhaftes Volksgericht, das im Südosten Deutschlands sehr bekannt ist, ist das **Schlesische Himmelreich**, bei dem Steinpilze oder auch andere Pilze verwendet werden.

500 g Rauchfleisch, das ist durchwachsenes mageres, sehr stark geräuchertes Schweinefleisch oder magerer Speck, wird in einem Topfe garkochend. In einem zweiten Topfe werden 500 g gemischtes Backobst mit Zitrone, Zimmt, getrockneten Hagebutten gekocht. Dazu kommen getrocknete Steinpilze, die eine Stunde lang eingeweicht wurden. Sie werden mit dem halbgaren Backobst zusammengekocht. Zuletzt wird mit Weinessig abgeschmeckt und mit einer Mehlschwitze gebunden. Im Backobst werden kleine Kartoffelklöße garkochend, aus gekochten Kartoffeln, Mehl und Eigelb. Dieses volkstümliche Gericht erweckt bei Kindern grosse Freude, wie im Himmelreich, daher der Name. Es steht in Schlesien häufig auf dem Küchensettel, und bekommt seinen eigentümlichen Geschmack durch die Pilze.

**Pilzsauer nach Art des Königsberger Flecks.** Hierzu nimmt man recht

viele Pilzsorten, z. B. Steinpilze, Rotkappen, Birkenpilze, Grünlinge, Rehpilze, Ziegenbärte, Reizker, Pfifferlinge, Boviste.

Man zerschneidet die Pilze in kleine Stücke, kocht sie mit etwas Wasser, Zwiebel, Lorbeerblatt, Gewürzkörner, Salz und Pfeffer, und macht das Gericht zuletzt mit einer Mehlschwitze sämig und schmeckt mit Essig oder Zitrone ab. Durch Hinzufügung von zerhackten Sardellen gibt man dem Gericht einen pikanten Geschmack. Man isst es zu Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln.

**Pilzragout** bereitet man in derselben Weise, nimmt aber statt Sardellen saure Gurkenstückchen hinein.

Beim **Pilzgulasch** nimmt man zur Hälfte Fleisch, zur Hälfte Pfifferlinge. Diese verleihen dem Gericht einen besonders kräftigen Geschmack. Einige andere Verwendungsweisen mögen noch angeführt werden.

**Pilzallerlei.** Champignons, Steinpilze, Reizker und andere gute Arten werden kleingeschnitten, mit etwas Salz, Pfeffer und Zwiebel im eigenen Saft mit Butter oder geräuchertem Speck gebraten, vor dem Anrichten mit Petersilie gewürzt und mit saurer Sahne oder Buttermilch abgeschmeckt.

**Pilzgemüse mit Tomaten.** Man nimmt zwei Drittel Pilze, ein Drittel Tomaten. Die Tomaten werden enthäutet und zerkleinert und mit den kleingeschnittenen Pilzen zusammen gedünstet, mit einwenig Mehl gebunden und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

**Italienische Pilze.** Pilze verschiedener Sorten werden in Scheiben geschnitten und mit etwas Thymian, Salz, Pfeffer und grüner Petersilie gewürzt. Dann werden sie in einer feuerfesten Form, die mit Öl ausgestrichen wird, im Ofen bei mässiger Hitze eine Stunde lang gebacken; zuletzt tröpfelt man den Saft einer halben Zitrone und etwas Maggiwürze darauf.

**Pilzpudding** wird in ähnlicher Weise zubereitet. Eine Pfanne wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt und darauf eine fingerdicke Schicht Brotkrumen gegeben. Eine Schicht geschmorter Pilze folgt, die man mit Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel und feingewiegter Petersilie bestreut und mit zerlassener Butter beträufelt. Nun folgt wieder eine Brotschicht, darauf wieder eine Pilzschicht, bis die Form gefüllt ist. Als oberste Lage nimmt man eine Brotschicht. Sie wird mit Butterstückchen bedeckt. Dieser Pilz-

pudding wird etwa eine Stunde bei mässiger Hitze im Ofen gebacken. In der letzten Viertelstunde wird der Deckel entfernt, damit der Pudding eine Kruste bekommt. Er wird warm gegessen.

**Kalbshirn aus Pilzen.** Ein Schirmpilz, vier Perlpilze, zwei Schafchampignons werden fein zerhackt oder durch die Maschine gedreht, mit einem Ei vermennt und in Fett geröstet.

**Pilzsülze** bereitet man aus einem Pfund frischer, oder sterilisierter, oder eingesalzener Pilze, die natürlich vorher gewässert werden, und 250 g fettem und 250 g magerem Schweinefleisch, einigen Lorbeerblättern und Gewürz- und Pfefferkörnern. Das Fleisch wird mit möglichst wenig Wasser, zwei gelben Rüben und einer Zwiebel garkocht, dann in kleinere Streifen und nun mit den Pilzen und den Gewürzen sowie etwas Essig in der nötigen Fleischbrühe noch etwa eine Viertelstunde gekocht. In etwas Fleischbrühe weicht man inzwischen 20 g weisse Gelatine ein und fügt sie zu der vom Feuer genommenen Masse. Ist alle Gelatine gelöst, so giesst man die Sülze in flache Schalen, deren Boden mit verziert ausgeschnittenen gelben Rüben, Essig- und Salzgurken belegt wurde; nach dem Erkalten stürzt man die Sülze auf einen Teller zum Anrichten. Man gibt dazu

geröstete Kartoffeln, und als Sosse fein geschnittene Zwiebel mit Essig, dem eine ganz kleine Prise Zucker hinzugefügt wird. Die Sosse kann man auch mit Würzkräutern, Schnittlauch, Boretsch, Pimpinell und mit hartgekochtem, fein zerschnittenem Ei noch verfeinern. Statt der Gelatine kann man auch Kalbsfüsse nehmen, braucht dann kein Fleisch und nimmt mehr Pilze. Besonders gut eignen sich Hallimaschköpfe.

Für manche Pilze empfiehlt sich eine besondere Zubereitungsweise. Junge Schirmpilze werden abgeschabt, in Mehl gewälzt oder als Scheiben gebraten. Sie schmecken wie weiche Kalkschnitzel.

Die Krause Glucke wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, die, mit Ei und Semmelmehl paniert und mit Zitronensaft beträufelt, gebraten werden.

Kremplinge sind als Scheiben in Mehl gewälzt, mit Salz und Pfeffer bestreut zu braten. Sie schmecken wie Rehleber, wenn man die nötige Phantasie hat.

Stäublinge und Boviste schneidet man in fingerdicke Stücke, taucht sie in Eigelb, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bäckt sie in Fett.

Erdigen oder dumpfen Geruch kann man von Pilzen beseitigen, wenn man Schwarzbrottrinde in einem Gazebeutelchen mitkocht.

---

## Pilzmonographien.

Referiert von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Der Pilzwissenschaft wird bei ihrem jetzigen Stande nicht durch grössere Sammelwerke gedient, da wir in der *Iconographia Mycologica* von Bresadola und in den *Icones selectae Fungorum* von Konrad-Maublanc zwei vorzügliche Nachschlagewerke haben.

Erwünscht wäre es vielleicht, wenn zu diesen Werken später noch Nachträge erscheinen würden, welche seltenere schlecht oder gar nicht abgebildete Arten zur Darstellung brächten.

Im Wesen eines solchen Sammelwerkes liegt es natürlich, dass nicht alle Pilzgattungen gleichmässig berücksichtigt, bzw. wissenschaftlich durchaus vom neuesten Stande der Pilzwissenschaft bearbeitet sind. Sollte dies der Fall sein, so müsste ein derartiges Werk von einer Reihe von Spezialisten bearbeitet werden. Die Pilzkunde ist heute so umfangreich, dass der einzelne Pilzsystematiker, sofern er sich nicht hauptberuflich mit den Pilzen befasst, sich unbedingt auf bestimmte Familien oder Gattungen spezialisieren muss, wenn er diese beherrschen will.

Erfreulich ist es, dass in den letzten Jahren diese Arbeitsweise immer mehr um sich gegriffen und schöne Erfolge zeitigt hat.

Eine Reihe von Pilzmonographien sind in den letzten Jahren erschienen, durch welche die syste-

matische Pilzkunde in erfreulicher Weise vorwärts gebracht wurde.

Die neueste Monographie, die erst vor einigen Wochen erschienen ist, aber schon lange sehnstüchtig erwartet wurde, ist die *Russula-Monographie* von Julius Schaffer, Potsdam, veröffentlicht in den *Annales Mycologici*, 1933, Vol. XXXL, Nrn. 5—6.

Die 200 Seiten dieser Arbeit sind das Ergebnis einer zehnjährigen mühevollen Arbeit, in die ich oft Einblicke bekam. In jedem Jahre konnte ich die Fortschritte bewundern, die Kollege Schaffer auf diesem unendlich schwierigen Gebiete durch rastlose Arbeit und durch Erfahrungsaustausch mit Mykologen aller Länder erreicht hatte, wobei zu bedenken ist, dass dieses Werk geschaffen wurde neben schwerster beruflicher Arbeit, ohne die geringste Erleichterung.

Der zunächst erschienene spezielle Teil, — für den allgemeinen Teil und den synoptischen Teil, der zahlreiche Bestimmungstabellen für Täublinge von den verschiedensten Gesichtspunkten aus enthalten wird, reicht in diesem Jahre der vorhandene Druckraum nicht aus, sie können erst im nächsten Jahre erscheinen — enthält eine sehr ausführliche Hauptbestimmungstabelle für die europäischen *Russula*-Arten, eine Sporenfarben-