

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 15 (1937)
Heft: 7

Rubrik: Küche

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: 16.01.2026

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

Küche.

Wie wird Pilzkuchen bereitet? Von Max Seidel, Görlitz.

Auf der Görlitzer Pilzausstellung, die ich im vergangenen Jahre im Auftrage der Reichsarbeitsgemeinschaft Schadenverhütung veranstaltete, erfreute uns Frau Lehrer Eckert mit selbst gebackenem Pilzkuchen, der infolge seiner Schmackhaftigkeit bei den anwesenden Hausfrauen grosses Interesse und Anklang fand. Auf vielseitigen Wunsch lasse ich hier die Zubereitungsart folgen.

Die gesammelten Speisepilze werden gut gereinigt, rasch im kalten Wasser abgespült und dann in kochendes Wasser gelegt, das nur aufwallen darf. Die Pilze werden darauf in ein Sieb geschüttet, schnell abgespült, müssen im Siebe oder auf einem Leinentuch ablaufen, dürfen nicht gedrückt oder gedreht werden. Auf diese Weise werden die Pilze von allem für das Kuchenbacken fremden Beigeschmack befreit, der übrigens bei der Gärung vollständig verschwindet. Hauptbedingung ist jedoch, dass man Pilze und Mehl zusammen gären lässt, dann erhält man einen wohlschmeckenden Kuchen. Der Gärungsprozess muss langsam vor sich gehen. Den Teig darf man auch nicht an gar zu warmer Stelle stehen lassen. Man kommt zum Beispiel nicht zu demselben guten Ergebnissen, wenn man erst den Teig gären lässt und dann denselben mit den Pilzen vermischte.

Es ist natürlich mit dem Pilzkuchen wie mit jedem anderen Kuchen, dass, jemehr Butter, Zucker usw. dazu verwendet, der Kuchen desto besser schmeckt.

Zum Pilzkuchen kann man alle essbaren Pilze verwenden. Es ist natürlich ratsam, zum Kuchenbacken nur solche Pilze zu verwenden, die einen ausgeprägten Wohlgeschmack besitzen und in Mengen zu finden sind, zum Beispiel Brätlinge, Maronen, Schirmlinge, Anistrichterlinge, mild schmeckende Täublinge, Steinpilze, Champignons, Butterpilze, Schafeuter, Mehlpilze, Grünlinge usw.

Von 1200 Gramm gut gereinigten Pilzen be-

kommt man etwa 1000 Gramm, wenn sie abgebrüht, gereinigt und getrocknet sind. Auf 1200 Gramm Pilze nimmt man 1000 Gramm Mehl. 1200 Gramm gut gereinigte Pilze werden 2—3mal mit der Fleismühle gemahlen. Zuletzt werden einige gekochte kalte Kartoffeln in die Mühle gelegt, um alle Pilze gut herauszuholen. Sie werden jedoch nicht mit in den Teig gebacken. Es schadet aber auch nichts, wenn man ein wenig beifügt. Man bekommt durch die Kartoffeln gut alle Pilze aus der Mühle heraus. $\frac{2}{3}$ Liter Milch, einige gestossene Gewürze (Anis, Fenchel, Zimt oder Vanillenzucker), 150 Gramm Butter oder Fett, 150 Gramm Zucker und 50 Gramm Hefe aufgelöst, werden in einer Kasserolle lauwarm und mit den gemahlenen Pilzen vermischt. Hiermit wird ein Kilo Weizenmehl verarbeitet, von welchem man etwas aufheben muss zum Verbacken des Teiges. Der Teig wird weggestellt um 2 bis 3 Stunden zu gären, hierauf auf dem Backtisch umgearbeitet, muss wieder eine Stunde gären und ist dann soweit fertig, dass er in einer Form gebacken werden kann.

Einfacher Kuchen :

1200	Gramm	Pilze
1000	»	Weizenmehl
50	»	Zucker
50	»	Margarine
$\frac{2}{3}$ Liter		Milch
		Hefe und Gewürze

Besserer Kuchen (Ausstellungskuchen) :

300	Gramm	Pilze
250	»	Weizenmehl
50	»	Zucker
50	»	Butter
$\frac{1}{8}$ Liter		Milch
20	Gramm	Hefe

Als Gewürz Anis, Fenchel, Zimt oder Vanillenzucker.

Büchermarkt

Das kleine Pilzbuch.

Einheimische Pilze nach der Natur gezeichnet von Willi Harwerth, mit einem Nachwort von Friedrich Schnack und Sandro Limbach. Im Inselverlag zu Leipzig. Taschenformat. Preis Fr. 1.15.

Gleichsam zur Eröffnung der Pilzsaison, als Auftakt zu frohem Sammeln und beschaulichem Studium erschien vor wenigen Tagen das mit drei Dutzend guten bis sehr guten farbigen Abbildungen

geschmückte Insel-Büchlein — von Künstlerhänden geschaffen — sowohl in Bild wie Text und Ausführung.

Als Volksbüchlein für den Anfänger gedacht, wird auch der Fortgeschrittene und Pilzfreund, nachdem er mit Wohlgefallen die Abbildungen betrachtet und seinem Erstaunen ob des niedrigen Preises Ausdruck verliehen hat, seine Nase in den kurzen Text stecken. Und Satz um Satz von Schnack's Nachwort, des wundervollen Schil-