

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 15 (1937)

**Heft:** 9

**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:** 22.02.2026

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

## Küche.

1. Pilz-Suppe: Verschiedene Pilze werden gut gewaschen, Pfeffer, Salz, Grünes, Mayoran, Lauch, Zwiebeln und Butter, dazu 2 Eier, Mehl, Muskat. Kochen.

2. Pilzgericht: Verschiedene Pilzsorten werden gut gereinigt, aber wenn möglich ohne zu waschen. Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Muskat und Petersilie, Schnittlauch, Tomatenpüré und etwas Maggi. Kochen, anrichten.

3. Reizker: Feuerfeste Platte nehmen. Kleine Reizker sauber reinigen, ohne nass zu machen, die Form ausfetten und mit Paniermehl ausklopfen. Pilze mit nach oben gerichtetem, etwas abgeschnittenem Stiel darauf legen. Dann viel Grünes, Zwiebel, Petersilie, Mayoran, Tymian, Schnittlauch fein hacken, mit Salz und Pfeffer mischen und darauf streuen. In die Pilzstiele, welche hohl sind, mit Kaffeelöffeli etwas Olivenöl giessen. In den Ofen und backen.

4. Pilzkuchen: Ring oder Form mit Kuchenteig auslegen, verschiedene Pilzsorten nach gutem Reinigen klein schneiden, leicht dämpfen, dann mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz würzen, auf den Teig legen. Hierauf wird folgender Teig hergestellt und über die Pilze gegossen: 40 g Mehl, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, dreiviertel Liter

Milch, und eine Stunde backen. Mit Salat servieren.

5. Pilzauflauf: 100 g Mehl, 3 Eier, 1 Liter Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, Käse. Pilze zerkleinern und planschieren, (leicht dämpfen) obige Masse herstellen und Pilze hinein. Die ganze Masse in Backform und 1 Stunde backen.

6. Pilzomelette: Verschiedene Pilze waschen und ganz kleine Stücke schneiden. Dann Omelettenteig herstellen, Pilze daruntermischen, backen.

7. Pilzomelette II: Man backe gewöhnliche Omeletten und stelle sie warm. Dann bereitet man die Pilze wie ein saures Leberli und füllt die Omeletten und rollt sie ein. Mit Salat servieren.

8. Pilzeingemacht: Pilze gut reinigen und selbstverständlich nur tadellose Ware verwenden. Schwälen und in einen Topf legen. Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken, und mit kochendem Essig, welchem etwas Wasser mitgekocht wurde, zudecken. Mit Tellerli belasten bis sie gut Essig gezogen haben. Dann eine Schicht Öl darauf geben. Luftdicht verschliessen, wie Konfitüre. *Ch. Zumbach, Konditor, Solothurn.*

## Büchermarkt

Freundlich grün gekleidet, 33 Seiten stark, ist unlängst von Jules Rothmayr-Birchler, bei J. Waldis, Buchdruckerei, Luzern die *Pilzküche* erschienen, ein neues Schweizer Volkskochbuch für 200 Pilzarten.

Obschon wir zur Zeit, als diese Zeilen aufs Papier wandern, eher an Pilzmangel denn an Kochbücher-Knappheit leiden, möchten wir das originell erdachte Werkchen allen denen bestens emp-

fehlen, die in ihrer Pilzspeisekarte reiche Abwechslung wünschen. Ein Pilz-Kochbuch, vom routinierten Pilzkenner verfasst, mit klarem Text und auffallender Anordnung des Wesentlichen, ein guter Wurf! Zu beziehen beim Verbandskassier A. Emch, Schlachthausverwalter, Solothurn. Tel. 22.257. Preis brosch. Fr. 1.60 (Format A 5. 148 × 210). *Burki.*

## VEREINSMITTEILUNGEN

### BERN

Monatsversammlung: Montag den 20. September 1937 um 20 Uhr im Vereinslokal, Hotel «Wadtländerhof», 1. Stock (Eingang Storchengässchen). Nach Erledigung der Geschäfte Pilzbestimmung mit dem Mikroskop. Pilze mitbringen! Wir erwarten zahlreichen Besuch. *Der Vorstand.*

### BIBERIST UND UMGEBUNG

Die Pilzausstellung findet am 3. Oktober 1937 im Hotel «Bahnhof» in Biberist statt und wird von morgens 10 bis 18 Uhr geöffnet sein. Die ordnungsgemäss auf den 2. Oktober fallende Monatszusammenkunft fällt deshalb aus.

Für die Pilzausstellung erwarten wir die Mit-

wirkung aller unserer Mitglieder, bei den erforderlichen Vorarbeiten, beim Pilzsammeln, beim Arrangement und während der Ausstellung. Mit der persönlichen Einladung erhält jeder noch seine Dienstzuteilung und bitten wir alle, sich den Anordnungen zu fügen. Wer daran verhindert ist, ist gebeten uns davon Kenntnis zu geben. Mitglieder, benutzt die Zwischenzeit zur persönlichen Werbung. *Der Vorstand.*

### BURGDORF

Wir können unsren Mitgliedern die erfreuliche Mitteilung machen, dass unsere Pilzausstellung vom 5. September einen guten Verlauf genommen hat. Der prompte Aufmarsch der Sammler brachte uns so viel Material, wie wir niemals erwartet hatten. Sodann setzte uns die Mitarbeit