

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 18 (1940)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Die Pilzküche [Fortsetzung]  
**Autor:** Schild, A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934405>

### **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:** 17.01.2026

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

des Lebens frühzeitig kennen. Später ging er in die Molkereischule Rütli und lernte den Käserberuf, den er einige Zeit ausübte. Doch die Verhältnisse zwangen ihn, auch diesen Beruf aufzugeben. Er arbeitete dann längere Zeit als Brennereiangestellter, bis er sich vor wenigen Jahren mit seiner heute um ihn trauernden Gattin Lina Stampfli verehelichte und die Führung des Restaurants zum Rosengarten in Derendingen übernahm. Als arbeitsgewohnter Mann arbeitete er den Sommer über in einem Brauereidepot und im Winter übte er das Brenngeschäft aus. In der noch freien Zeit widmete er sich allen möglichen Verbesserungen seiner Liegenschaft. In länd-

lichen Verhältnissen aufgewachsen, war er der freien Gottesnatur mit ganzem Herzen zugewandt. Kein Wunder, dass der liebe Verstorbene seinen Weg zu uns fand, um gemeinsam mit uns in Feld und Wald all den Wundern der Natur nachzugehen und sich daran zu freuen. Seit Jahresfrist kränkelte unser lieber Freund, ohne dass wir Böses ahnten. Doch diesen Winter verschlimmerte sich sein Leiden, von dem ihn dann der Tod erlöste.

Freund Rätz, die kurze Zeit, wo wir miteinander gemeinsame Wege gehen konnten, hat genügt, um Dich als aufrichtigen Kameraden kennenzulernen. Deshalb ruhe sanft. Den Angehörigen unser Beileid. L.

---

## Die Pilzküche.

Von A. Schild, Küchenchef in Bern. (Fortsetzung.)

33. Pilz schnitten mit rohen Pilzen. Champignon, Steinpilze, Täublinge, Reizker. Eine geröstete oder auch frische Brotscheibe mit Butter oder dicker Mayonnaise bestreichen und feingehackte Zwiebeln daraufstreuen. Die Pilze werden in sehr dünne Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft gewürzt, auf die Brotscheiben gelegt und mit feingehackter Petersilie bestreut.

### VI. Pilzfüllungen.

34. Pilzhüte gefüllt. Reizker, Brät-

linge, offene Champignons. Die Stiele werden abgeschnitten und zu Fülle verwendet (vgl. 28). Die Hüte werden von den Lamellen befreit, gewürzt, mit Pilzfülle gefüllt, Butter und nach Belieben Reibkäse daraufgegeben und im heißen Ofen gratiniert. Die Platte oder das Kochgeschirr wird vorher mit etwas Öl ausgestrichen.

Man kann die Fülle für die Hüte auch aus feingehacktem Schinken oder Fleischresten mit Milchsauce angemacht und mit Paprika pikant gewürzt ansetzen.

---

## Lösung der Bestimmungsaufgabe in Nr. 3.

Das uns in zuvorkommender Weise von Herrn E. J. Imbach, Luzern, als fertiges Klischee zur Verfügung gestellte Bild hat im Leserkreise reges Interesse wachgerufen. Obgleich die Aufgabe denkbar schwer zu nennen ist, sind erfreulich viele Antworten eingegangen, die wir am Schluss der Besprechung bekanntgeben.

Die Lösung ist daher schwierig, weil es sich um einen Grenzfall handelt, welcher überhaupt keine definitive Artbestimmung zulässt. Die-

jenigen der Einsender, welche den Nagel für diesmal nicht auf den Kopf getroffen haben, mögen sich trösten, denn es ist noch kein Gelehrter vom Himmel gefallen, und ganz bestimmt noch kein Mykologe! Die andern, welche mit ihrem Urteil bescheiden im Hintergrunde blieben, wollen sich merken, dass man das Licht nicht *unter* den Scheffel stellen soll!

Hören wir indessen, was einer unserer berufensten Mykologen zu der gestellten Aufgabe schreibt: