

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 18 (1940)

**Heft:** 7

**Artikel:** Die Pilzküche [Fortsetzung]

**Autor:** Schild, A.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934427>

### 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>**

## Die Pilzküche.

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

35. Gefüllte Kartoffeln. Grosse oder mittlere Kartoffeln werden in 2—3 cm dicke Rädlie geschnitten, auf einer Seite ausgehöhlt und in Salzwasser 10 Minuten gekocht; herausnehmen und gut abtropfen lassen. Man gibt diese Kartoffeln in ein niederes Kochgeschirr (Backplatte, Blech) mit etwas Fett und Bouillon, füllt sie mit Pilzfülle und brät sie im heissen Ofen bis die Kartoffeln vollends weich sind.

36. Gefüllte Zwiebeln. Grosse geschälte Zwiebeln werden flach verschnitten und 10 Minuten in Salzwasser gekocht. Die einzelnen Ringe der Zwiebeln werden nun ausgelöst, so dass man kleine Schalen erhält. Diese werden mit Pilzfülle gefüllt und fertiggemacht wie die Kartoffeln.

37. Gefüllte Tomaten. Die Tomaten werden flach entzweigeschnitten, Samenkerne entfernt, leicht salzen, mit etwas Öl in ein flaches Geschirr geben, füllen und fertigmachen wie oben. Keine Flüssigkeit beigeben.

### VII. Pilze mit Eiern.

38. Gefüllte Pfannkuchen (Omelette). Die Pilzfülle kann etwas dünner, flüssiger gehalten werden. Die fertigen Pfannkuchen werden mit Pilzfülle bestrichen und aufgerollt.

39. Französische Omelette mit Pilzen. In die verklopften und gewürzten Eier gibt man geröstete Pilze und macht die Omelette nach Vorschrift fertig.

40. Französische Omelette, gefüllt. Die fertige Omelette wird auf der Platte der Länge nach aufgeschnitten und mit einem Pilzragout gefüllt.

41. Rühreier mit Pilzen. Oben auf die angerichteten Rühreier gibt man geröstete Pilze oder Pilzragout. Man kann auch geröstete Pilze zu den rohen Eiern geben und das Rührei so fertigmachen.

42. Spiegeleier mit Pilzen. Auf die fertigen, angerichteten Eier gibt man ein Häufchen gerösteter Pilze oder Pilzragout.

Man kann aber auch Pilze dünn schneiden und in einer Eierplatte mit Butter rösten, die Eier daraufgeben und so fertigbacken.

---

## Champignon - Nachrichten

---

### Probleme der Düngerpräparation.

Von E. Habersaat, Bern.

(2. Fortsetzung.)

#### Chemische Reaktion.

Beim Zerfall organischer Stoffe bilden sich als Abbauprodukte Stoffe, die chemisch reagieren, indem sie Farbstoffe mehr oder weniger stark verändern.

Abbauprodukte der *Kohlehydrate* färben gewisse Farbstoffe *rot*, sie *wirken sauer*, es sind *Säuren*. Abbauprodukte der Stickstoffverbindung dagegen ändern die gleichen Farbstoffe nach *Blau*, sie *wirken alkalisch* oder *basisch*, es sind *Basen* oder *Laugen*, und eine

dritte Gruppe, hauptsächlich salzartige Produkte, färben *weder rot noch blau*, wirken *neutral*.

Zur Kontrolle des chemischen Zustandes, oder wie man gewöhnlich sagt, des Säuregehaltes eines Stoffes oder eines Stoffgemisches benutzt man eine empfindliche chemische Farblösung, einen sogenannten Indikator von ganz bestimmter Verdünnung, fügt von dem zu bestimmenden in Wasser gelösten Stoff ein gewisses Quantum bei und vergleicht die auf-