

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 19 (1941)

**Heft:** 6

**Artikel:** Die Pilzküche [Schluss]

**Autor:** Schild, A.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934275>

#### **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:** 21.01.2026

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

sich nach dem zur Verfügung stehenden Platz, darf aber unter keinen Umständen zu schmal abgemessen werden.

*Stroharmer, fetter, schwerer Dünger* macht eine langsamere Gärung durch. Seine Temperatur steigt weniger rasch, hält aber länger an, weil in solchem Dünger die anaeroben und thermophilen Bakterien infolge eines gewissen Luftmangels sich weniger stark vermehren können, wogegen anaerobe Bakterien darin ein günstiges Wirkungsfeld vorfinden. Je stroharmer und schwerer daher ein Dünger, desto lockerer muss der Düngerhaufen aufgebaut werden, desto geringer wird auch seine Höhe bemessen, 70—80 cm, während die Grundfläche eher grösser angesetzt werden kann.

*Zusatz von Wasser* ist für den richtigen Verlauf des Gärungsprozesses von grösster Wichtigkeit und erfüllt dabei verschiedene Aufgaben. Da alle Bakterien zu ihrer Entwicklung sehr

viel Wasser brauchen, ist reichlicher Wassergehalt für ihr Gedeihen eine Notwendigkeit. Mit dem Grade der Durchfeuchtung des ganzen Düngerhaufens ändert sich auch seine Durchlässigkeit für die Luft. Je nasser der Dünger, desto weniger hat die Luft Zutritt, desto mehr entwickeln sich die anaeroben Bakterien und wird die Wirkung der aeroben Bakterien gehemmt. Der Abbau der Stickstoffsubstanzen liefert im Düngerhaufen grosse Mengen von Ammoniak, welche bei den hohen Temperaturen grösstenteils verdunsten und daher verloren gehen. Ist aber genügend Wasser vorhanden, so wird ein grosser Teil des Ammoniaks gebunden, indem es in Ammoniumhydroxyd übergeht. Ammoniumhydroxyd verbindet sich aber mit den Abbauprodukten der Kohlehydrate, welche fast ausschliesslich Säuren darstellen zu den für den Champignon wertvollen Ammoniumsalzen. (Fortsetzung folgt.)

## Die Pilzküche.

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

### VIII. Saucen.

43. *Sauce italienne.* Reichlich feingehackte Zwiebeln oder Schalotten werden angeschwitzt, feingehackte Pilze, am besten Champignons oder Abfälle von solchen, beigegeben (auf 1 Liter Sauce eine Tasse voll); diese eindämpfen lassen, mit 1 Glas Weisswein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen, etwas Mehl beigeben, nur wenig Bouillon und etwas Tomatenpüree gehörig durchkochen lassen, würzen und mit geriebenem oder gehacktem Weissbrot binden, dickflüssig.

Zu Fisch au gratin, zu Kalbshirn, Zunge usw. servieren.

44. *Sauce chasseur.* In Scheiben geschnittene Champignons mit etwas gehackten Zwiebeln oder Schalotten abrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Geschälte, klein verhackte Tomaten beigeben, einkochen lassen, mit etwas Weisswein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. Braune Sauce beigeben, aufkochen und mit etwas gehacktem Knoblauch und Zitronensaft fertigmachen.

## REINHARD KÜLLING

*der Mitbegründer des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und langjähriger Präsident der Sektion Bern, feiert am 15. Juni seinen 85. Geburtstag, immer noch rüstig und gesund. Wir gratulieren herzlich und wünschen ihm noch viele Jahre ungetrübter Pilzlerfreude.*