

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 2

Artikel: Die Pilzküche [Fortsetzung]
Autor: Schild, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934396>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.05.2025

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

Beeren, Heilkräutern und Pilzen, auf welchem Gebiete er namhafte Kenntnisse aufweisen konnte. Aus diesen Gründen konnte man ihn oft auf dem Zugerälpli und Umgebung antreffen, das er sich seit Jahren bei seinen Exkursionen als Standquartier auserkoren hatte.

Seiner Liebe zur Natur entsprang sein Beitritt zum Verein für Pilzkunde Zürich kurz nach dessen Gründung im Jahre 1919. Von 1924 an bekleidete er das Amt des Vereinspräsidenten und im Jahre 1928 wurde er an der Delegiertenversammlung in Basel zum Präsidenten der Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde gewählt. Er erwies sich des in ihn gesetzten Vertrauens würdig und widmete sich mit Intensität und Erfolg der Verbreitung der Vereins- und Verbandsbestrebungen. In Anerkennung seiner Verdienste um das Wohl des Verbandes verlieh ihm die Delegiertenversammlung im Jahre 1931 die Ehrenmitgliedschaft und in der kurz darauffolgenden Generalversammlung der Sektion Zürich widerfuhr ihm dieselbe Ehrung. Wie uns Jakob Schönenberger als vorbild-

licher Familienvater und tüchtiger Handwerker bekannt, war er unter seinen Kameraden als gerader, aufrichtiger, lebensfroher und geselliger Mensch geachtet und beliebt. Anlässlich seines 70. Geburtstages ist ihm in den Spalten unserer Zeitschrift seine Arbeit für die Schweizerische Pilzlergemeinde gewürdigt worden, begleitet von den besten Wünschen, es möge ihm noch ein recht schöner Lebensabend beschieden sein. Allein ein schleichendes Nierenleiden warf ihn vor ungefähr Monatsfrist auf das Krankenlager, von dem er sich nicht mehr erholen sollte. Noch am Montag vor seinem Todestage bestärkte ihn eine vermeintliche Besserung im Glauben, dass er sich wieder erholen werde, aber es war anders bestimmt. Am Abend des 23. Januar schloss er in seinem 74. Altersjahre die Augen für immer. Seiner Abdankung wohnte am Freitag den 26. Januar im hiesigen Krematorium eine stattliche Zahl Pilzfreunde bei.

Ein lieber Freund und Kamerad ist von uns geschieden, dem wir ein freundliches Andenken bewahren wollen.

Verein für Pilzkunde Zürich: A. B.

Die Pilzküche.

Von A. Schild, Küchenchef in Bern.

(Fortsetzung.)

IV. Pilzgerichte.

22. Pilz-Ragout. Mischpilze aller Art, die kleineren ganz, die grösseren grob zerschnitten. Reichlich gehackte Zwiebeln und etwas Knoblauch anschwitzen, Mehl darin anziehen, auffüllen mit Wasser oder Bouillon und aufkochen. Die Pilze beigeben und 15—20 Minuten kochen. Beim Auffüllen etwas Weisswein beigeben.

Man gebe genügend Mehl bei oder weniger Flüssigkeit, da die Pilze selber viel Wasser ziehen und die Sauce dann zu dünn würde.

Durch Beigabe von Tomatenpüree erhält man eine rötliche oder bräunliche Sauce.

23. Pilz-Gulasch. Mit obigem Gericht kocht man beliebig viel Paprika mit. Man kann auch rohe, in 1 cm grosse Würfel geschnittene Kartoffeln und Karotten mitkochen, aber nur Kartoffeln, welche nicht verkochen, weil mehlig Kartoffeln alle Flüssigkeit aufsaugen.

24. Pilz-Curry. Mit dem Pilzragout Nr. 22 kocht man beliebig viel Currypulver mit. Als Beigabe eignet sich besonders gut Reis in Wasser abgekocht. 12 Minuten in reichlich Wasser kochen, abschütten, kalt abwaschen, auf ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und trocken wieder aufdämpfen.

(Fortsetzung folgt.)