

# Küche

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **15 (1937)**

Heft 7

PDF erstellt am: **06.08.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Küche.

### Wie wird Pilzkuchen bereitet? Von Max Seidel, Görlitz.

Auf der Görlitzer Pilzausstellung, die ich im vergangenen Jahre im Auftrage der Reichsarbeitsgemeinschaft Schadenverhütung veranstaltete, erfreute uns Frau Lehrer Eckert mit selbst gebackenem Pilzkuchen, der infolge seiner Schmackhaftigkeit bei den anwesenden Hausfrauen grosses Interesse und Anklang fand. Auf vielseitigen Wunsch lasse ich hier die Zubereitungsart folgen.

Die gesammelten Speisepilze werden gut gereinigt, rasch im kalten Wasser ab gespült und dann in kochendes Wasser gelegt, das nur aufwallen darf. Die Pilze werden darauf in ein Sieb geschüttet, schnell ab gespült, müssen im Siebe oder auf einem Leinentuch ablaufen, dürfen nicht gedrückt oder gedreht werden. Auf diese Weise werden die Pilze von allem für das Kuchenbacken fremden Beigeschmack befreit, der übrigens bei der Gärung vollständig verschwindet. Hauptbedingung ist jedoch, dass man Pilze und Mehl zusammen gären lässt, dann erhält man einen wohlschmeckenden Kuchen. Der Gärungsprozess muss langsam vor sich gehen. Den Teig darf man auch nicht an gar zu warmer Stelle stehen lassen. Man kommt zum Beispiel nicht zu demselben guten Ergebnissen, wenn man erst den Teig gären lässt und dann denselben mit den Pilzen vermischt.

Es ist natürlich mit dem Pilzkuchen wie mit jedem anderen Kuchen, dass, jemehr Butter, Zucker usw. dazu verwendet, der Kuchen desto besser schmeckt.

Zum Pilzkuchen kann man alle essbaren Pilze verwenden. Es ist natürlich ratsam, zum Kuchenbacken nur solche Pilze zu verwenden, die einen ausgeprägten Wohlgeschmack besitzen und in Mengen zu finden sind, zum Beispiel Brätlinge, Maronen, Schirmlinge, Anistrichterlinge, mild schmeckende Täublinge, Steinpilze, Champignons, Butterpilze, Schafeuter, Mehlpilze, Grünlinge usw.

Von 1200 Gramm gut gereinigten Pilzen be-

kommt man etwa 1000 Gramm, wenn sie abgebrüht, gereinigt und getrocknet sind. Auf 1200 Gramm Pilze nimmt man 1000 Gramm Mehl. 1200 Gramm gut gereinigte Pilze werden 2—3mal mit der Fleischmühle gemahlen. Zuletzt werden einige gekochte kalte Kartoffeln in die Mühle gelegt, um alle Pilze gut herauszuholen. Sie werden jedoch nicht mit in den Teig gebacken. Es schadet aber auch nichts, wenn man ein wenig beifügt. Man bekommt durch die Kartoffeln gut alle Pilze aus der Mühle heraus.  $\frac{2}{3}$  Liter Milch, einige gestossene Gewürze (Anis, Fenchel, Zimt oder Vanillenzucker), 150 Gramm Butter oder Fett, 150 Gramm Zucker und 50 Gramm Hefe aufgelöst, werden in einer Kasserolle lauwarm und mit den gemahlene Pilzen vermischt. Hiermit wird ein Kilo Weizenmehl verarbeitet, von welchem man etwas aufheben muss zum Verbacken des Teiges. Der Teig wird weggestellt um 2 bis 3 Stunden zu gären, hierauf auf dem Backtisch umgearbeitet, muss wieder eine Stunde gären und ist dann soweit fertig, dass er in einer Form gebacken werden kann.

#### Einfacher Kuchen:

1200	Gramm	Pilze
1000	»	Weizenmehl
50	»	Zucker
50	»	Margarine
$\frac{2}{3}$	Liter	Milch
		Hefe und Gewürze

#### Besserer Kuchen (Ausstellungskuchen):

300	Gramm	Pilze
250	»	Weizenmehl
50	»	Zucker
50	»	Butter
$\frac{1}{8}$	Liter	Milch
20	Gramm	Hefe

Als Gewürz Anis, Fenchel, Zimt oder Vanillenzucker.

## Büchermarkt

### Das kleine Pilzbuch.

Einheimische Pilze nach der Natur gezeichnet von Willi Harwerth, mit einem Nachwort von Friedrich Schnack und Sandro Limbach. Im Inselverlag zu Leipzig. Taschenformat. Preis Fr. 1.15.

Gleichsam zur Eröffnung der Pilzsaison, als Auftakt zu frohem Sammeln und beschaulichem Studium erschien vor wenigen Tagen das mit drei Dutzend guten bis sehr guten farbigen Abbildungen

geschmückte Insel-Büchlein — von Künstlerhänden geschaffen — sowohl in Bild wie Text und Ausführung.

Als Volksbüchlein für den Anfänger gedacht, wird auch der Fortgeschrittene und Pilzfreund, nachdem er mit Wohlgefallen die Abbildungen betrachtet und seinem Erstaunen ob des niedrigen Preises Ausdruck verliehen hat, seine Nase in den kurzen Text stecken. Und Satz um Satz von Schnack's Nachwort, des wundervollen Schil-