Die PIlzverwertung in der Küche ; Vereinsmitteilungen

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **12 (1934)**

Heft 6

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

auch Afrika besuchte. Als Befehlshaber der bei Misenum stationierten Flotte kam er beim Ausbruch des Vesuvs 79 ums Leben. Seine Gelehrsamkeit erstreckte sich auf alle Gebiete des Wissens: auf Geschichte, Biographie, Theorie der Rhetorik, Kriegswissenschaft und Naturgeschichte. In seiner « Historia naturalis » erwähnt Plinius auch die Pilze, die er wie folgt charakterisiert:

« Die Substanz der Schwämme ist schlaff, und zahlreich sind ihre Gattungen; aber ihr Ursprung ist der zähe Schleim der Bäume. Von den Trüffeln wird berichtet, dass sie entstehen nach herbstlichen Regen und heftigem Gewitter, vorzüglich durch den Donner. Sie überdauern auch nicht über ein Jahr; am zartesten sind sie im Frühjahre. Sie werden um so freier vom Verdacht des Giftes sein, je ähnlicher der Stamm, aus welchem sie entspringen, dem Feigenbaum gleicht.»

Der Kronenbecherling (Plicaria coronaria) in 1800 m Höhe.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

In Übereinstimmung mit diesem in Heft 5, S. 64 erschienenen Artikel kann ich mitteilen, dass der Kronenbecherling vor einigen Jahren mehrmals in Arosa in nicht ganz 1800 m Höhe gefunden wurde, und zwar Ende Juli und im August. Es waren immer nur vereinzelte, aber schöne, grosse Exemplare, in mit wenigen Lärchen gemischtem Tannenwald.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Unter unserer Pilzflora gehören die Bofiste zu den Frühpilzen. Ihre Verwendung zu Speisezwecken wird oft zu Unrecht angezweifelt. Da einige Vertreter schon jetzt und den ganzen Sommer sowie den ganzen Herbst hindurch zu finden sind, sei hiernach von C. Wagner ein erprobtes Rezept für die Zubereitung mitgeteilt.

Bofiste.

Kleine Bofiste werden eingeschnitten, etwas Salz, Pfeffer usw. eingestreut, in dicken Omelettenteig getunkt und in schwimmendem Fett gebacken.

Als Mischpilze finden sie ebenfalls gute Verwendung.

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn Ernst Minder, Wagenführer, Zuchwil (Solothurn), zu melden.

BURGDORF

Versammlung jeden ersten Montag im Monat, punkt 20½ Uhr, im Lokal zur « Hofstatt ». Wir machen die verehrten Mitglieder darauf aufmerksam, dass wir bei genügender Beteiligung dieses Jahr wieder einen Pilzkochkurs durchzuführen gedenken. Das Kursgeld beträgt Fr. 2.—, wird aber den Frauen der Mitglieder zurückerstattet, wenn sie den Kurs, der einige Abende dauern wird, vollständig besucht haben. Anmeldungen sind an den Präsidenten Herrn W. Zaugg zu richten. Der Vorstand.

OLTEN UND UMGEBUNG

Exkursionen 1934: In den Monaten Juli bis Oktober werden bei günstiger Witterung jeden **ersten** und **dritten** Sonntag des betreffenden Monats Vormittags-Exkursionen ausgeführt; bei schlechter Witterung Verschiebung auf den nächsten Sonntag, Bettag ausgenommen.

Besammlung: Immer punkt 6 Uhr 15 beim Brunnen auf dem Bahnhofplatz. Zu weiteren, auch ganztägigen Exkursionen wird per Karte besonders eingeladen.

Pilzkontrolle durch den städt. Pilzkontrolleur

J. Dysli, Stadtpolizei, und auf Wochenmärkten, falls abwesend, durch Hrn. F. Jeker, Stadthaus, Bureau 13.

SOLOTHURN

Mit Beginn der Pilzsaison werden die Bestimmungsabende jeweilen Montag abends 8 Uhr im Lokal zur «Metzgerhalle» wieder aufgenommen. Zahlreiche Beteiligung erwartet Der Vorstand.

ST. GALLEN

Monatsversammlung: Montag den 18. Juni 1934, 20 Uhr 15, im Lokal zum «Grünen Baum».

Weitere Mitteilungen über Vereinstätigkeit werden gegebenenfalls im Anschlagkasten, neben der Eingangstüre bekanntgegeben.

WINTERTHUR

Monatsversammlung: Montag den 18. Juni, 20 Uhr, im Lokal zum «Rössli», Steiggasse 1, I. St. Zahlreiche Beteiligung erwartet Der Vorstand.

ZÜRICH

Monatsversammlung, zugleich **Beginn der Pilzbestimmungen: Montag den 2. Juli 1934, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.**

Wegen wichtigen Traktanden ist zahlreicher Besuch erwünscht. Der Vorstand.

Werte Mitglieder!

Das laufende Sommerprogramm umfasst nachstehende Projekte (Beschluss der Juni-Versammlung):

1. Pilzexkursion auf den Altberg im Monat Juli.
2. Pilzexkursion in die Umgebung von Brugg im Monat August.
3. Pilzausstellung, event. 1./3. September (1. Ausstellung).
4. Pilzausstellung, event. 8./10. September (2. Ausstellung).
5. Pilzexkursion auf den Horgenerberg, event. Sonntag den 23. September verbunden mit Pilzausstellung in Horgen.
6. Pilzexkursion, event. Sonntag den 30. September, nach Effretikon.
7. Pilzexkursion, event. Sonntag den 7. Oktober, nach Forch-Pfannenstiel.

Änderungen vorbehalten.

Pilzler, werbet neue Mitglieder!

OFFIZIELLE LOKALE DER VEREINE

Wir bitten unsere Mitglieder und auch die weitere Leserschaft, bei ihren Ausgängen und Exkursionen in erster Linie die nachstehend erwähnten Lokale zu berücksichtigen. Sie sollen der wahre Treffpunkt der «Pilzler» sein.

BERN

Café-Restaur. Viktoriahall
Effingerstrasse Bern
Reingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins – Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten.
Karl Schopferer

BURGDORF

Restaurant zur Hofstatt
Burgdorf
Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier.
Verkehrslokal der Pilzfreunde.
Höflich empfiehlt sich
Frau Witwe Hügli

SOLOTHURN

Pilzliebhabern
empfiehlt sich
Restaurant Lüdi
Solothurn Vorstadt

ZÜRICH

Restaurant zum Sihlhof
bei der Sihlbrücke
Vereinslokal d. P.V.
Karl Bayer

Restaurant z. Brückenwage
Zweierstrasse 2
Karl Heller

ST. GALLEN

Pilzfreunde treffen sich im **«Grünen Baum»** unserem Vereinslokal.
Höfl. empfiehlt sich
Fam. Weber-Schweizer

WINTERTHUR

Bier- und Weinrestaurant mit Butterküche
„NEUECK"
nächste Nähe des V. o. l. G. u. d. Bezirksgerichtes empfiehlt sich den Pilzfreunden.
Familie Moser-Hunziker, Haldenstr.

Bitte nicht falten!