Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni ; Vereinsmitteilungen = Communications des sections = Notiziario sezionale

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **61 (1983)**

Heft 8

PDF erstellt am: **26.05.2024**

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

Literaturbesprechung Recension Recensioni

Die beiden hier besprochenen Büchlein können durch unsere Verbandsbuchhandlung bezogen werden. Bestellungen werden durch die Vereine schriftlich gerichtet an: Walter Wohnlich, Köhlerstrasse 15, 3174 Thörishaus.

H. und G. Albonico: «Besser kochen mit frischen Champignons – 53 feine Rezepte». 48 Seiten, 48 farbige Grossaufnahmen, Format A5. Herausgegeben vom Verband Schweiz. Champignonzüchter, Herisau. Fr. 3.50.
Wer sich ärgert über Pilzsammelverbote und Schontage, der greife zu diesem sehr preiswerten Heft. Beim Lesen der herrlichen Rezepte knurrt der Magen, und man gelobt sich fast, von jetzt an nur noch die köstlichen, knackigen, aromatischen, preiswerten und das ganze Jahr zu habenden Champignons zu kaufen und aus jedem Gericht mit deren Beigabe ein Festessen zu machen. Das Büchlein ist vor allem auch deswegen zu empfehlen, weil es rohe Champignons nur sehr selten verwendet. Auch nach Meinung der Vapko sollten alle Pilze gekocht werden, selbst wenn es sich dabei um den «Olympier» der Gastronomie handelt. Nelly Göpfert

A. Furrer und H.-J. Tschierpe: «Champignons – 200 mal köstlich zubereitet». 80 Seiten, 16 farbige Grossaufnahmen, Format A4. Verlag Richter, München. Fr. 7.50.
Ein herrliches Kochbuch für wahre Feinschmecker! Die rohen Champignons werden mir persönlich allerdings zu oft und zu laut gepriesen. Die Rezeptsammlung ist äusserst vielseitig und phantasievoll, und die Abbildungen sind verführerisch. Eine gute Propagandaschrift für den Pilzschutz. Was willst du in die Wälder schweifen, wenn das Beste ja für wenig Geld zu haben ist? Oder besser: Durchstreife die Wälder und esse mit den Augen die reiche Fülle. Was gekocht wird, das kaufe «preisgünstig». Nelly Göpfert

Kurse und Anlässe Cours et rencontres Corsi e riunioni

Kalender 1983 / Calendrier 1983 / Calendario 1983

13.8./14.8.	Bestimmertage in Schöftland
21.8.	Zentralschweizerisches Pilzlertreffen in Grenchen
27.8./28.8.	Journées romandes à Sion
27.8.–3.9.	1. Vapko-Kurs in Gfellen
2.9.–4.9.	Cours de mycologie à Martigny
4.9.–10.9.	Pilzbestimmerwoche in Meienberg
4.9.–10.9.	Dreiländertagung in Coburg (BRD)
10.9.–17.9.	2. Vapko-Kurs in Degersheim
12.9.–16.9.	Cours Vapko du Locle
24.9./25.9.	Vapko-Tagung in Thun
15.10./16.10.	Journées d'études UVSM à Cossonay

Vereinsmitteilungen Communications des sections Notiziario sezionale

Belp. Jeden Montag ab 20 Uhr: Bestimmungsabende im Gasthof «Schützen», Belp. – Montag, 29. August, 20 Uhr, im gleichen Lokal: Anstelle des Bestimmungsabends führen wir eine Vereinsversammlung durch. Wir organisieren die Pilzausstellung, welche für Samstag,/Sonntag, den 10./11. September, vorgesehen ist. Um eine reibungslose Abwicklung aller Vorarbeiten und vor allem auch das Einsammeln der wichtigen Gift- und Speisepilze unserer Region zu gewährleisten, braucht es unsere Mitglieder nicht nur an der Versammlung, sondern auch am Ausstellungswochenende. Bitte diese Daten reservieren!