Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **71 (1993)**

Heft 9/10

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

Crèmesuppe mit halber Portion kaltem Wasser ($^1/_2$ Liter) anrühren, zu den Pilzen giessen, Salz und Pfeffer beifügen. Einkochen lassen, öfters umrühren. Während die Pilze noch köcheln, die Kartoffeln schälen, noch heiss würfeln und in weiter Schüssel ausbreiten. Die Pilz-Spargelcrème-Masse über die Kartoffeln giessen, mit feingehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.
Grüner Salat passt dazu.

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Une recette de champignons

Champignons au curry à la crème d'asperges et aux pommes nature

Ingrédients: 1 kg de champignons (p. ex. Têtes de moines, Hypholomes à lames enfumées, Pieds violets, Pieds bleus); 1 kg de pommes de terre; 40 g de beurre; 1 dl de crème (ou de demi-crème aigre); une cuiller à thé de curry en poudre; 1 sachet de potage crème d'asperges; 50 g d'oignons finement hachés; persil, sel, poivre du moulin.

Préparation: Cuire les pommes de terre dans leur peau. Découper les champignons en fines tranches, blondir l'oignon dans le beurre, ajouter les champignons; laisser suer, ajouter un peu d'eau, le curry et la crème. Laisser cuire. Délayer le potage aux asperges dans un demi l d'eau froide, ajouter aux champignons, saler, poivrer. Laisser cuire à feu doux en remuant souvent. En attendant, éplucher les pommes de terre, les découper chaudes en petits cubes et les répartir sur un plat large et préchauffé. Verser dessus l'appareil aux champignons, parsemer de persil haché menu et servir immédiatement.

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

(*Traduction:* F. Brunelli)

Kurse + Anlässe
Cours + rencontres
Corsi + riunioni

Kalender 1993/Calendrier 1993/Calendario 1993

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali

11.–18.9.	Landquart	VAPKO-Instruktionskurs für Pilzkontrolleure
12.9.	Unterseen	Pilzbestimmertagung
13–17.9	Anzère VS	Cours VAPKO
17–22.9	Le Louverain NE	Congrès européen – Protection des Champignons / Europäischer Pilzschutzkongress
19.–25.9.	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
24–26.9	Cartigny GE	Cours romand de détermination
29.9–2.10	Delémont JU	WK-Tagung / Journées CS
2.–3.10.	Filzbach GL	VAPKO-Tagung
9–10.10	Marcellin s. Morges VD	Journées romandes

Pilzausstellungen (Siehe Vereinsmitteilungen)
11. und 12. September: Herzogenbuchsee; 23.–25. September: Pfäffikon SZ (March); 25. und 26. September: Ersigen; 2. und 3. Oktober: Bern (Belp), Zofingen; 9. und 10. Oktober: Meisterschwanden; 16. und 17. Oktober: Zurzach.
Expositions (voir Communiqués des Sociétés)
11–12 septembre: Chaux-de-Fonds; 25–26 septembre: Tramelan; 2–3 octobre: Renens; 16–17 octobre: Nord Vaudois (Yverdon); 23–24 octobre: La Broye (Payerne).