

# Verschiedenes ; Vereinsnachrichten

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **3 (1925)**

Heft 5

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **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.

## Verschiedenes.

### Erfahrungsaustausch. Seltener Pilzfund.

Am 8. IV. wurde mir aus Zürich (Herrn E. Meier) der seltene Gefalteter Schirmling = *Lepiota cepaestipes* Sow. in ganz gelber Tintlingshaltung zugesandt. Derselbe wurde in einem Treibhaus in Koppigen Bern gefunden. W. S.

### Küche.

Während der Zeit der Pilze ertönt immer der Mahnruf, trocknet die Pilze, für die ihr momentan keine Verwendung habt, für den Winter. Es ist aber nicht genug, die Pilze nur zu trocknen, man sollte zur gegebenen Zeit dann auch wissen, wie sie zubereitet werden sollen. Die Verwendung ist ziemlich vielseitig. Nachstehend sollen fürs erste 2 Rezepte folgen:

#### Pilzsuppe.

Zu einer guten Suppe von getrockneten Pilzen verwendet man vorteilhaft mehrere Arten untereinander. Man weicht diese über Nacht am besten in kochendem Wasser ein und kocht sie in diesem Wasser am nächsten Tage ganz weich. Hierauf wiegt man sie rein und setzt sie mit Zugabe eines Bouillon-Würfels wieder aufs Feuer. Wenn die Suppe wieder kocht, kann man etwas Mehl oder klargekochte Haferflocken zum verdicken begeben, wodurch man eine sehr kräftige und nahrhafte Suppe erhält.

#### Gulasch.

Mit der Zubereitung von Gulasch mit Pilzen kann man das Fleisch bedeutend strecken. Wie im vorstehenden Rezept werden die trockenen Pilze am Abend eingeweicht. Wenn das Fleisch durch-

geschmort ist, gebe man die aufgeweichten Pilze hinzu und koche fertig. Sehr empfehlenswert ist diese Zubereitungsart mit Kutteln und etwas Tomaten. H.W.Z.

### Fragekasten.

*Anfrage:* Sind Totentrompeten (*Craterellus cornucopioides* (L) gute Speisepilze?

*Antwort:* Die Totentrompete ist vorerst ohne Zweifel einer unser feinsten Gewürzpilze!

Zu diesem Zwecke wird er sauber gereinigt (ohne zu waschen) und an der Sonne (sofern es möglich) so rasch als es die Umstände erlauben, gedörnt. Als Beigabe zum Bratenfleisch ist er mir so ein täglicher Begleiter. Aber auch als Gemüsepilz ist er sehr zu empfehlen. Wem er zu stark im Geschmack ist, der tut gut, wenn er ihn etwas abbrüht und das Wasser wegschüttet. Auch in Essig eingemacht, ist er namentlich im Welschland oft verwendet worden. Kurz, ein Pilz, der sich auf jede Art verwenden lässt und ausserdem den grossen Vorteil hat, mit keinem giftigen Pilz verwechselt werden zu können.

«Mit den Toten hat er nichts zu tun, aber mit den Lebenden möchte er ewig Freundschaft schliessen!» W. S.

### Humor.

A. zu B. (bei dem er eine Wohnung besichtigt, die er zu mieten gedenkt.) «Aber guter Herr! die Wände dieser Stube sind ja mit einem Schimmelpilz vollständig bedeckt.» B. «Ja guter Freund, für den lumpigen Zins den Sie mir bezahlen wollen, werden Sie doch nicht verlangen, die Wände noch mit lauter Champignons gespickt vorzufinden.»

## Vereinsnachrichten.

### Revisionsbericht.

Der Zentralvorstand hat in seiner Sitzung vom 10. Mai die Rechnung pro 1924/25 nochmals behandelt und den Bericht der Revisoren entgegengenommen.

Die Rechnung schliesst mit einem Aktiv-Saldo von Fr. 79.68.

Gestützt auf den Bericht der Revisoren beantragen wir unsern Delegierten nachträglich die Rechnung zu genehmigen und dem abtretenden Zentralvorstand

Decharge zu erteilen. Wenn bis zum 30. Mai 1925 von seiten der Delegierten keine Einsprache erhoben wird, so gilt der Beschluss des Zentralvorstandes als Beschluss der Delegiertenversammlung.

### Generalversammlung der Sektion Baden.

Samstag den 18. April 1925 fand im Restaurant Sonne Ennetbaden die Generalversammlung statt, zu der Herr Präsident Uhlmann persönlich sehr agitiert hat, sogar per Postkarte die Leute eingeladen, woraus ersichtlich war, dass eine Autorität wie Herr Schifferle aus Zürich uns mit einem Vortrag erfreuen werde, sowie für den gemütlichen Teil auch etwas Musik da sei (eigene Hauskapelle). Nachdem noch zum Schluss in der Tagespresse auch eine Einladung war, konnte um 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Uhr der Präsident die Versammlung eröffnen, leider aber vor kaum <sup>1</sup>/<sub>3</sub> der Mitglieder des Vereins von Baden. Wenn nicht noch einige neue Mitglieder anwesend gewesen wären, so hätte unser wertiger Herr Referent seinen inhaltvollen und sehr lehrreichen Vortrag vor gar kleinem Auditorium halten müssen. Nach passieren des Protokolls wurde der Vorstand gewählt und beliebt mit Ausnahme der Aktuarin der Alte wieder, was natürlich sehr zu begrüssen ist. Neu als Aktuar wurde der Unterzeichnete gewählt. Die weil ist dann Herr Schifferle angerückt und hat uns wie schon einleitend gesagt, einen wunderschönen inhaltvollen Vortrag gehalten und durch bildlich fein gezeichnete Tafeln als Illustration die Verständlichkeit seiner Ausführungen bekräftigt. Ja sogar den Nährwert gegenüber Fleisch und Gemüse, dann wieder die Eiweisslöslichkeit in Prozenten und zum Schluss den Baum als Inhaltssymbol des Pilzes wurde uns erklärt und bedauern wir nur alle, dass dieser Vortrag nicht einem grösseren Publikum zu Gehör kam. Ich habe hier ebenfalls unserem wertigen Herrn Schifferle den besten Dank auszusprechen für seine grosse Arbeit.

Nach dem Vortrag wurde uns durch Herr Präsident Uhlmann der Bericht der Delegiertenversammlung in Zürich mitgeteilt, auch der Brief des Herrn H. in Zürich, der uns damit guten Ratschlägen

zu Hilfe kommt und auch persönlich seine Hilfe uns anbietet. Wir haben dann gestützt auf die grosse Hilfe von verschiedenen Herren aus Zürich beschlossen, eine kleinere Pilzausstellung diesen Sommer zu veranstalten und hoffen dadurch etwas Schwung in unsere Reihen zu bringen und dem Verein neuen Zuwachs und den einzelnen Mitglieder mehr Interesse und Freude an dem idealen Pilzsport. Nach Behandlung noch einiger kleiner Traktanden sowie Aufstellung eines mutmasslichen Sommerprogrammes, wobei natürlich als Hauptfaktor die Bestimmungsabende jeden Montag im Monat gelten, nebst halbtägigen eventuell ganztägigen Waldgang. Für Pilzler macht eigentlich das Wetter und das Gedeihen der Pilze «das Programm». Nun wollen wir sehen was uns 1925 an Ueberraschungen und Enttäuschungen bringt. Es rückte schon bald gegen 12 Uhr als unser rühriger Herr Präsident die Versammlung schliessen konnte und will ich auch da unserm Herrn Uhlmann den Dank für seine grosse Mühe im verflossenen Jahr aussprechen.

Nun nach getaner Arbeit ist gut ruhn und somit kam der gemütliche Teil auch noch etwas zu seinem Recht, wobei ein Jass auch nicht fehlte, und sind die Pilzler noch sesshafte Leute, wenn sie mal beieinander sind. Trotzdem es heisst: dem Glücklichen schlägt keine Stunde! mussten wir auch ans Heimgehen denken, wo uns noch beim herrlichsten Traum die schönen Pilze ihr Reigen vorführten.

Der neue Aktuar R. Urech,  
Vogelsang.

NB. Um den finanziellen Verpflichtungen dem Zentralkassier gegenüber nachzukommen, möchten wir die werten Mitglieder bitten, im Laufe des Monats Mai, den Jahresbeitrag an den Kassier Herr Colier oder an den Präsidenten Herr Uhlmann einzubezahlen.

Am 8. Juni, abends 8 Uhr ist in der **Rosenlaube** erster Pilzbestimmungsabend, wo auch noch der Jahresbeitrag bezahlt werden kann, nachher werden alle ausstehenden Beiträge per Post erhoben und bitten wir im Interesse eines geordneten Vereinsbetriebes die Nachnahmen einzulösen.

# Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Abonnementspreis jährlich Fr. 6.—. Für die Vereinsmitglieder gratis. Ausland Fr. 7.50

Offizielles Organ des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde

Erscheint regelmässig am 15. jedes Monats. Jährlich 12 Nummern.

Redaktion: W. Süss-Eichenberger, Tellplatz 2, Basel (ab 1. Juli Brunnmattstrasse 8).  
Administration: H. W. Zaugg, Burgdorf.

Heft 6

Burgdorf, 15. Juni 1925

3. Jahrgang

## INHALT:

- |   |             |
|---|-------------|
| 1. Wichtige Mitteilungen!   | * * *       |
| 2. Ueber <i>Boletus lupinus</i> Fries   | A. Knapp    |
| 3. Die Pilzausstellungen im Jahre 1924  | H. W. Zaugg |
| 4. <i>Clitocybe fragrans</i> (Sow.) Quéf. Wohlriechender Trichterling oder Scheibenförmiger Anstrichterling | Emil Nüesch |
| 5. Frau Prof. E. Frilker †  | W. S.       |
| 6. D'Schwummratze   | O. Lanz     |
- Verschiedenes. Vereinsnachrichten.

## Insertionspreise:

| <sup>1</sup> / <sub>15</sub> Seite |          |
|------------------------------------|----------|
| 1 Mal                              | Fr. 3.50 |
| 6 „                                | „ 19.—   |
| 12 „                               | „ 30.—   |

| <sup>2</sup> / <sub>15</sub> Seite |          |
|------------------------------------|----------|
| 1 Mal                              | Fr. 6.50 |
| 6 „                                | „ 35.—   |
| 12 „                               | „ 55.—   |

Zahlungen sind auf unser Postcheckkonto III 5506 Bern zu leisten.  
Inserate an die Administration in Burgdorf.