

Pilzkonserven

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **5 (1927)**

Heft 4

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

Pilzkonserven.

Für die *Pilzkonserven* bestehen bestimmte Richtlinien über Bezeichnung und Beschaffenheit. So bezeichnet man als «Champignons extra oder extra fein» geschlossene Pilze von regelmässigen Formen mit nur kurzen, etwa bis 10 Millimeter langen Stielen, während dieselben Pilze jedoch ohne Stiele mit «Champignons-Köpfe» bezeichnet werden. Unter «Champignons sehr fein» (1. Wahl) versteht man leicht geöffnete Pilze mit nicht sichtbaren Lamellen und mit Stielen versehen, während die geöffneten Pilze mit teilweise sichtbaren Lamellen als «Champignons mittelfein» (2. Wahl) bezeichnet

werden. Die Pilzkonserven, bei denen vollständig geöffnete Pilze mit Stielen und Stücken Verwendung finden, tragen die Benennung «Champignonsstücke». Bei den Morcheln dürfen die Bezeichnung «Feinste Morcheln» nur die Konserven tragen, die aus frischen Morcheln hergestellt sind, während die Bezeichnung «Morcheln» die Verwendung getrockneter Morcheln gestattet. Unter der Benennung «Steinpilze» sind geschälte und in Stücke geschnittene Steinpilze zu verstehen, während die Steinpilze nach «Bayerischer Art» ungeschält verwendet werden können.

Vereinsnachrichten.

Sektion Thun und Umgebung.

Unser Lichtbildervortrag vom 5. März nahm einen guten Verlauf. Schade, dass der Besuch zu wünschen übrig liess. Immerhin dürfen wir mit dem bescheidenen Erfolg zufrieden sein, obwohl wir mehr erwartet hätten.

Unser Referent, Herr Zaugg, verstand es meisterhaft, die Zuhörer während 1½ Stunden mit Worten und Bildern zu fesseln; welchem Pilzfreund hat nicht das Herz im Leibe gelacht, beim Anblick der prächtigen Bilder: wie Champignon, Reizker, Steinpilz etc. Auf die Ausführungen des Referenten wollen wir hier nicht eintreten, denn letzten Endes haben wir den Vortrag nicht veranstaltet, um ihn nachher in unserer Zeitschrift wiederzugeben, sondern um ihn anzuhören. Herrn Zaugg sei noch an dieser Stelle für seine Mühe bestens gedankt. G. Grau.

* * *

Wir verweisen auf das Inserat in dieser Nummer, wonach wir von nun an, alle Samstag Abend freie Zusammenkunft haben für alle Pilzfreunde zur Besprechung von Pilztouren und Ausflügen. Lokal: Café «Schmiedstube» an der Hauptgasse. Der Lokalwirt, Herr H. Pflüger ist Pilzfreund, und ist es eine Pflicht unsererseits, Mitglieder zu unterstützen. Wer also in Zu-

kunft an einem Sonntag gerne mit Vereinsmitgliedern einen Pilzausflug macht, gehe an genannten Ort, er wird wohl immer jemanden finden, der auch ins Reich der Pilze steigen will.

Später, bei Beginn der grossen Pilzsaison, gedenken wir auch wie andere Vereine, sogenannte Pilzbestimmungsabende festzusetzen. Zur gegebenen Zeit werden wir darauf zu sprechen kommen.

Unsere nächste Versammlung hat der Vorstand festgesetzt auf Samstag den 30. April, abends 8 Uhr, im bereits erwähnten Lokal. Haupttraktandum: Sommerprogramm und die übrigen laufenden Geschäfte, wie Korrespondenzen, Pilzbücher etc. Da unter «Sommerprogramm» auch eine Pilzausstellung zur Sprache kommen wird, ist es nötig, dass sämtliche Mitglieder erscheinen, denn von sich aus wird der Vorstand keine Pilzausstellung beschliessen und arrangieren. Wir erwarten auch, an dieser Versammlung die vom Zentralvorstand versprochenen Pilzkochbücher verteilen zu können. Ein jeder bringe die ihm bekannten, dem Verein noch nicht angehörenden Pilztreunde mit.

G. G.

Sektion Basel.

Unsere diesjährige Generalversammlung vom 4. Februar vermochte trotz