

Vereinsmitteilungen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **10 (1932)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Küche.

Italienische Sauce. Fein gewiegte Schalotten werden in Butter angezogen, eine Handvoll gehackte Pilze zugegeben, mit einem Glas Weisswein bedeckt und eingedunstet. Hierauf giesse eine braune Sauce oder verdickten Bratenjus, lasse dies etwas kochen und gebe kleingeschnittenen Schinken, Tomaten, Estragon und Kerbel hinein. *H. D.*

Maccaroni mit Pilzen. Weich-

gekochte Teigwaren werden abgeschüttet und lagenweise mit verdämpften Pilzen in eine gebutterte Schüssel gegeben. Schlage drei Eier mit zwei Deziliter Milch, würze, giesse die Flüssigkeit über die Teigwaren und brate die Masse im heissen Ofen. Nach Belieben kann geriebener Käse und Paniermehl darübergestreut werden, oder man serviere dazu eine Tomaten- oder Italienische Sauce. *H. D.*

Rätsel.

2 a, 2 d, 12 e, 3 f, 2 g, 4 i, 1 j, 2 k, 6 l, 2 n, 3 o, 1 p, 6 r, 1 s, 2 u, 1 z.

Aus diesen Buchstaben sind Wörter zu bilden von folgender Bedeutung:

1. Nachtvogel; 2. und 3. männlicher Vorname; 4. Teil des Schmuckes; 5. duftende Blume; 6. Element; 7. Meereseinbuchtung; 8. König (französischer); 9. Tierprodukt; 10. Einfall; 11. Stadt in Österreich.

Sind die Worte richtig gefunden, so sind

dieselben derart untereinander zu reihen, dass die senkrechten Anfangs- und Endbuchstaben zwei bekannte Pilze nennen.

Die ersten zwei richtigen Löser erhalten je ein humoristisches handgemaltes Pilzlerbild zugesandt. Die Auflösungen sind bis Ende dieses Monats einzusenden. Namen der Gewinner und Auflösung in nächster Nummer. Adresse: Theod. Rinner, zurzeit Gnigl (Salzburg), Österreich. (NB. Auslandsporto!)

VEREINSMITTEILUNGEN

AARAU

Jeden zweiten Montag des Monats Versammlung im «Falkenbräu», Pelzgasse.

Montag den 18. Januar, 20 Uhr, findet im Restaurant «Falkenbräu» unsere **Generalversammlung** statt. In Anbetracht, dass am 24. Januar die schweizerische Delegiertenversammlung in Aarau stattfindet, erwartet der Vorstand einen vollzähligen Aufmarsch sämtlicher Pilzler.

BURGDORF

Hauptversammlung mit Familienabend: Samstag den 16. Januar 1932 im Gasthof zum «Rössli», wozu freundlich einladet Der Vorstand.

WINTERTHUR

Montag den 18. Januar 1932, 20 Uhr, **Monatsversammlung im «Rössli».** Referat von Herrn C. Wagner, Exkursionschef, über **Verwertung und Zubereitung getrockneter Pilze.**

Am 8. Februar freie Zusammenkunft im «Rössli». Samstag den 20. Februar **Generalversammlung.** Beginn 19 Uhr im «Rössli».

ZÜRICH

Generalversammlung: Sonntag den 7. Februar 1932, nachmittags 14 Uhr 30, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Traktanden: Die statutarischen. Statutenrevision.

In Anbetracht der zur Behandlung gelangenden wichtigen Geschäfte bitten wir die verehrlichen Mitglieder höflich um zahlreiches Erscheinen.
Der Vorstand.

Sehr geehrte Mitglieder!

Auf vielseitigen Wunsch ist auf **Samstag den 30. Januar 1932, abends, bei unserm Mitgliede, Herrn A. Brunner, «zum Belvoir» in Rüslikon** eine «**Vereins-Metzgete**» vorgesehen, d. h. unter Vorbehalt genügender Beteiligung. Wir bitten Sie, zur Feststellung der Teilnehmerzahl sich bis Montag den 25. Januar beim Präsidenten A. Bühner, Pflugstrasse 10, Zürich 6, mündlich oder schriftlich anzumelden.

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	BURGDORF	SOLOTHURN	ZÜRICH
<p>Café-Restaur. Viktoriahall Effingerstrasse Bern</p> <p>Reingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten.</p> <p>Karl Schopferer</p>	<p>Restaurant zur Hofstatt Burgdorf</p> <p>Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier.</p> <p>Verkehrslokal der Pilzfreunde.</p> <p>Höflich empfiehlt sich Frau Witwe Hügli</p>	<p>Pilzliebhabern empfiehlt sich</p> <p>Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt</p>	<p>Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. Karl Bayer</p>
<p>BÜMPLIZ Restaurant Südbahnhof</p> <p>in unmittelbarer Nähe des schönen pilzreichen Könizbergwaldes empfiehlt sich bestens.</p>	<p>ST. GALLEN</p> <p>Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum» unserem Vereinslokal.</p> <p>Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer</p>	<p>THUN</p> <p>Café-Restaurant de la Gare THUN</p> <p>E. Gaensli-Davies Weinspezialitäten: Chardonne Château-neuf du Pape</p> <p>Vereinslokal: Jeden Samstag Stammtisch (Jassklub)</p>	<p>Hotel-Restaurant z. Belvoir RÜSCHLIKON Albert Brunner</p>
<p>BREMgarten (AARGAU)</p> <p>Restaurant Stadtkeller</p> <p>Vereinslokal des Pilzvereins :: Spezialität: Fischküche.</p> <p>H. und C. Schaufelbühl.</p>			<p>Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller</p>
			<p>Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN Ernst Lüthy</p>

Es lohnt sich für jeden Pilzfreund

die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde sorgfältig aufzubewahren. Wir liefern Ihnen hierzu hübsche, passende

Leinen-Einbanddecken

zum Preise von nur Fr. 1.—.

Das Einbinden inklusive Einbanddecke kostet Fr. 2.—

Sie erhalten dadurch ein gefälliges Nachschlagewerk, das Ihnen Freude bereitet. Bestellungen sind zu richten an den

Verlag der Zeitschrift für Pilzkunde:

Druckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz

Bitte nicht falten!