

# Neuerscheinungen in der Literatur

Objekttyp: **BookReview**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **27.06.2024**

## **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.

## Pilzsuppe von Stockschwämmchen.

Ein schönes Markbein wird mit Salz, Zwiebel und Wasser aufs Feuer gesetzt. Die Hüte von schönen Stockschwämmchen werden gut gereinigt, fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskat etc. leicht gedämpft. Dann gebe man reichlich geröstetes Mehl und etwas Milch dem kochenden Knochenwasser bei und lasse je nach Quantum 20 bis 60 Minuten kochen. Maggitropfen beigegeben.

So verwendet man auch Pfifferlinge, Eierschwämme, Schopftintlinge sowie gemischte Sorten.

Den Sorten vor dem Anrichten etwas Öl beigegeben, damit sie „Augen“ bekommen.

\* \* \*

**Kleine Mitteilung.** Herr Wagner meldet uns, sie haben am 6. Mai auf einer Morchelexkursion an der Thur bereits drei Stück ausgewachsene Schopftintlinge gefunden.

## Neuerscheinungen in der Literatur.

Herr C. Wagner, Kursleiter in Waltenstein bei Rätterschen, hat eine kleine Schrift verfasst, **Pilzrezepte** für die einfache Küche. Bei einem Umfang von zwölf Seiten enthält dieses kleine Kochbuch an die 60 Rezepte, die jeder Hausfrau willkommen sein werden. Da Herr Wagner unsere Zeitschrift immer mit guten Rezepten versorgt,

dürfte es jedermann leicht sein, sich selbst ein Urteil zu bilden. Die Rezepte im Kochbüchlein sind etwas ausführlicher gehalten als diejenigen in der Zeitschrift, was sich angenehm auswirkt. Zu beziehen ist dieses empfehlenswerte Heftchen vom Verfasser selbst oder auch durch die Geschäftsleitung des Verbandes in Burgdorf. *H. W. Zaugg.*

## VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

### AARAU

Jeden zweiten Montag im Monat, abends 8 Uhr, **Versammlung im Restaurant « Falkenbräu », Pilzgasse.**

Mit Erscheinen dieser Nummer werden unsere Kursstunden vorläufig zu Ende sein und es gilt, die Mitglieder für die zu erwartende Pilzsaion vorzubereiten. Es sollte sich jedes Mitglied zur Pflicht machen, an der am 13. Juni stattfindenden Versammlung teilzunehmen, da wichtige Bekanntmachungen des Vorstandes betreffend Sommerprogramm zu machen sind. Bei dieser Gelegenheit verweisen wir auf die Notizen im Anschlagkasten.

Denjenigen Mitgliedern, welche den Jahresbeitrag pro 1932 erst zur Hälfte bezahlt haben, zur Kenntnis, das die Nachnahmen auf Ende Mai losgelassen werden und bitten wir um pünktliche Einlösung derselben. Der Vorstand.

### BURGDORF

**Monatsversammlung: Montag den 6. Juni 1932, 20 Uhr, im Restaurant zur « Hofstatt ».**

**Sonntag den 22. Mai 1932, Exkursion: 13.30 Uhr Sammlung Eybrück, Richtung Utzenstorf. Treffpunkt für Nachzügler Hotel Bahnhof Utzenstorf. Zahlreiches Erscheinen der Mitglieder erwartet** Der Vorstand.

### BIBERIST UND UMGEBUNG

Jeweils am ersten Samstag des Monats, abends 8 Uhr, **freie Zusammenkunft im Lokal Restaurant zur Eintracht in Biberist**, zwecks Bücherausgabe, Pilzberatung, verbunden mit Mitteilungen, kleineren Referaten und freier Diskussion.

Für die Zwischenzeit stehen den Mitgliedern die Pilzberatungsstellen, dies sind die Herren: Albert Mathys, Werkmeister und Leo Schreier, Elektriker, Biberist, Alois Blaser, Werkmeister in Derendingen und Otto Roth, Kalibreur, Gerlafingen, gerne zur Verfügung. Die Mitgliederbeiträge pro 1932 bitten wir dem Kassier möglichst rechtzeitig einzuhandigen, zur Erleichterung seiner Tätigkeit. Bis zum 1. August nicht bezahlte Beiträge werden dann per Nachnahme erhoben.

Mitglieder, die sich für den im Tätigkeitsprogramm vorgesehenen Einführungskurs für Pilzbestimmung interessieren, wollen sich bis 1. Juni bei einem Vorstandsmitgliede anmelden. Orientierende Mitteilungen hierüber anlässlich der Juni-zusammenkunft im Lokal.

### OLTEN UND UMGEBUNG

Die Mitgliederbeiträge pro 1932 (inkl. Abonnement der Zeitschrift) werden ab 1. Juni durch Versand der Mitgliederkarten gegen Nachnahme von