

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 15 (1937)  
**Heft:** 9  
  
**Rubrik:** Vereinsmitteilungen

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 13.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Küche.

1. **Pilz-Suppe:** Verschiedene Pilze werden gut gewaschen, Pfeffer, Salz, Grünes, Majoran, Lauch, Zwiebeln und Butter, dazu 2 Eier, Mehl, Muskat. Kochen.

2. **Pilzgericht:** Verschiedene Pilzsorten werden gut gereinigt, aber wenn möglich ohne zu waschen. Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Muskat und Petersilie, Schnittlauch, Tomatenpüree und etwas Maggi. Kochen, anrichten.

3. **Reizker:** Feuerfeste Platte nehmen. Kleine Reizker sauber reinigen, ohne nass zu machen, die Form ausfetten und mit Paniermehl ausklopfen. Pilze mit nach oben gerichteten, etwas abgeschnittenem Stiel darauf legen. Dann viel Grünes, Zwiebel, Petersilie, Majoran, Tymian, Schnittlauch fein hacken, mit Salz und Pfeffer mischen und darauf streuen. In die Pilzstiele, welche hohl sind, mit Kaffeelöffel etwas Olivenöl giessen. In den Ofen und backen.

4. **Pilzkuchen:** Ring oder Form mit Kuchenteig auslegen, verschiedene Pilzsorten nach gutem Reinigen klein schneiden, leicht dämpfen, dann mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz würzen, auf den Teig legen. Hierauf wird folgender Teig hergestellt und über die Pilze gegossen: 40 g Mehl, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, dreiviertel Liter

Milch, und eine Stunde backen. Mit Salat servieren.

5. **Pilzauflauf:** 100 g Mehl, 3 Eier, 1 Liter Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, Käse. Pilze zerkleinern und planschieren, (leicht dämpfen) obige Masse herstellen und Pilze hinein. Die ganze Masse in Backform und 1 Stunde backen.

6. **Pilzomelette:** Verschiedene Pilze waschen und ganz kleine Stücke schneiden. Dann Omelettenteig herstellen, Pilze daruntermischen, backen.

7. **Pilzomelette II:** Man backe gewöhnliche Omeletten und stelle sie warm. Dann bereitet man die Pilze wie ein saures Leberli und füllt die Omeletten und rollt sie ein. Mit Salat servieren.

8. **Pilze eingemacht:** Pilze gut reinigen und selbstverständlich nur tadellose Ware verwenden. Schwären und in einen Topf legen. Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken, und mit kochendem Essig, welchem etwas Wasser mitgekocht wurde, zudecken. Mit Tellerli belasten bis sie gut Essig gezogen haben. Dann eine Schicht Öl darauf geben. Luftdicht verschliessen, wie Konfitüre. *Ch. Zumbach, Konditor, Solothurn.*

## Büchermarkt

Freundlich grün gekleidet, 33 Seiten stark, ist unlängst von Jules Rothmayr-Birchler, bei J. Waldis, Buchdruckerei, Luzern *die Pilzküche* erschienen, ein neues Schweizer Volkskochbuch für 200 Pilzarten.

Obschon wir zur Zeit, als diese Zeilen aufs Papier wandern, eher an Pilzmangel denn an Kochbücher-Knappheit leiden, möchten wir das originell erdachte Werkchen allen denen bestens emp-

fehlen, die in ihrer Pilzspeisekarte reiche Abwechslung wünschen. Ein Pilz-Kochbuch, vom routinierten Pilzkenner verfasst, mit klarem Text und auffallender Anordnung des Wesentlichen, ein guter Wurf! Zu beziehen beim Verbandskassier A. Emch, Schlachthausverwalter, Solothurn. Tel. 22.257. Preis brosch. Fr. 1.60 (Format A 5. 148×210).  
*Burki.*

## VEREINSMITTEILUNGEN

### BERN

**Monatsversammlung: Montag den 20. September 1937 um 20 Uhr im Vereinslokal, Hotel «Waadtländerhof», I. Stock (Eingang Storchengässchen).** Nach Erledigung der Geschäfte Pilzbestimmung mit dem Mikroskop. Pilze mitbringen! Wir erwarten zahlreichen Besuch. *Der Vorstand.*

### BIBERIST UND UMGEBUNG

Die **Pilzausstellung** findet am **3. Oktober 1937** im Hotel «Bahnhof» in Biberist statt und wird von morgens 10 bis 18 Uhr geöffnet sein. Die ordnungsgemäss auf den 2. Oktober fallende Monatszusammenkunft fällt deshalb aus.

Für die Pilzausstellung erwarten wir die Mit-

wirkung aller unserer Mitglieder, bei den erforderlichen Vorarbeiten, beim Pilzsammeln, beim Arrangement und während der Ausstellung. Mit der persönlichen Einladung erhält jeder noch seine Dienstzuteilung und bitten wir alle, sich den Anordnungen zu fügen. Wer daran verhindert ist, ist gebeten uns davon Kenntnis zu geben. Mitglieder, benutzt die Zwischenzeit zur persönlichen Werbung.  
*Der Vorstand.*

### BURGDORF

Wir können unsern Mitgliedern die erfreuliche Mitteilung machen, dass unsere Pilzausstellung vom 5. September einen guten Verlauf genommen hat. Der prompte Aufmarsch der Sammler brachte uns so viel Material, wie wir niemals erwartet hatten. Sodann setzte uns die Mitarbeit

der verehrten Frauen in die angenehme Lage, die vorgesehene Anzahl Pilzpastetli verabfolgen zu können. Allen denjenigen, welche sich in solch uneigennütziger Weise zur Verfügung gestellt haben, sei an dieser Stelle der beste Dank ausgesprochen.

Programmgemäss haben wir nun am 3. Oktober noch eine Ausstellung in Langnau durchzuführen. Auch bei diesem Anlass sind wir wieder ganz auf die Unterstützung aller Mitglieder angewiesen und wir hoffen zuversichtlich, auch dieser Appell werde nicht ungehört verhallen. Wie in Burgdorf sollen in Langnau Pilzpastetli verkauft werden, zu welchen wir die nötigen Speisepilze erhalten müssen. Deshalb am 2. Oktober wieder alles auf die Suche. Die Pilze müssen am Samstag Abend im Lokal zur Hofstatt abgeliefert und wieder gereinigt werden.

Zur Organisation dieser Ausstellung findet unsere nächste **Versammlung Montag den 27. September, abends, im Lokal zur Hofstatt** statt zu welcher wir recht zahlreichen Besuch erwarten.

*Der Vorstand.*

## CHUR UND UMGEBUNG

**Monatsversammlung: Freitag den 24. September 1937, abends 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Uhr, im Hotel «Rebleuten», Chur.**

Am Sonntag den 26. September ist eine ganztägige Exkursion nach Bonaduz-Scardanal vorgesehen. Chur ab Rhätische Bahn 6 Uhr 48 bis Bonaduz, von da zu Fuss.

Am Sonntag den 10. Oktober findet eine Exkursion nach Mels-Vermol statt. Chur ab SBB-Zug 4 Uhr 08. Abgang vom Bahnhof Mels 4 Uhr 40. Rückkunft nach Chur 11 Uhr 33. Diese Exkursion ist halbtägig.

*Der Vorstand.*

## HORGEN UND UMGEBUNG

**Monatsversammlung: Montag den 27. September 1937, 20 Uhr, Restaurant «du Lac» (grosser Saal).** Vortrag von W. Schelbli über Ritterlinge (Tricholoma).

**Exkursion: Sonntag, 26. September, Horgenberg-Schweikhof - Albis (ganzer Tag).** Treffpunkt: 7 Uhr Bahnhof Oberdorf.

**Exkursion: Sonntag, 10. Oktober, Horgenberg (halber Tag).** Treffpunkt: 7 Uhr Bahnhof Oberdorf.

Pilzbestimmung jeden Montag ab 20 Uhr im «du Lac» (grossen Saal).

Zahlreiche Beteiligung erwartet

*Der Vorstand.*

## OLTEN UND UMGEBUNG

**Exkursionen 1937:** In den Monaten Juli bis Oktober werden bei günstiger Witterung jeden **ersten und dritten** Sonntag des betreffenden Monats Vormittags-Exkursionen ausgeführt; bei schlechter Witterung Verschiebung auf den nächsten Sonntag, Bettag ausgenommen.

**Besammlung:** Immer punkt 6 Uhr 15 beim Brunnen auf dem Bahnhofplatz. Zu weiteren, auch ganztägigen Exkursionen wird per Karte besonders eingeladen.

**Pilzkontrolle** durch den städt. Pilzkontrolleur J. Dysli, Stadtpolizei, und auf Wochenmärkten, falls abwesend, durch Hrn. F. Jeker, Stadthaus, Bureau 13.

## ST. GALLEN

**Monatsversammlung: Montag den 20. September 1937, 20 Uhr 15 im Lokal zum «Grünen Baum».**

*Die Kommission.*

## SOLOTHURN

Wir laden die tit. Mitglieder zu unseren **Pilzbestimmungs- und Diskussionsabenden** ein, welche jeden Montag 20 Uhr 15 im Vereinslokal zur «Metzgerhalle» stattfinden (oberes Säali). Zugleich rufen wir den Bibliothekbenützern das Regulativ in Erinnerung und ersuchen um **pünktliche Rückgabe der geliehenen Bücher.** Für die übrigen Anlässe laden wir schriftlich oder durch Inserat in der Tagespresse ein. Bitte Pilze mitbringen.

*Der Vorstand.*

## WINTERTHUR

**Monatsversammlung: Montag den 27. September 1937, 20 Uhr, im Lokal zum «Rössli», Steiggasse 1, I. Stock.** Zahlreichen Besuch erwartet

*Der Vorstand.*

Pilzbestimmung jeden Montag 20 Uhr im Lokal zum «Rössli».

**Pilzexkursion: Sonntag den 10. Oktober 1937** nach Thalheim. Winterthur ab mit Zug 12 Uhr 16. Rückfahrt ab Thalheim 18 Uhr 20. Bei genügender Beteiligung Gesellschaftsbillet.

## ZUG

Ende September oder Anfang Oktober findet eine **ganztägige Pilzexkursion** eventuell mit der Sektion Horgen statt. Nähere Angaben werden noch in den Anschlagkästchen (Restaurant «Eisenbahn» und «Freihof», Baar) sowie an den Bestimmungsabenden gemacht.

*Der Vorstand.*

## ZÜRICH

**Monatsversammlung: Montag den 4. Oktober 1937, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.**

In Anbetracht der wichtigen Traktanden erwartet zahlreichen Besuch

*Der Vorstand.*

*Werte Mitglieder!*

Bis auf weiteres **jeden Montagabend ab 20 Uhr** im Vereinslokal zum «Sihlhof» **Pilzbestimmungen.** Durch deren regelmässiger Besuch vermehren Sie Ihr Wissen.

Sonntag den 26. September: **Öffentliche Pilzexkursion.** Zusammenkunft Tramendstation Rehalp. Abfahrt mit Forchbahn 8 Uhr 20 bis Zumikon, woselbst weitere Anordnungen getroffen werden. Einzelbillet Zumikon retour lösen. Rucksackverpflegung.

**Adressänderungen** bitte auch unserem Präsidenten A. Bühler, Pflugstrasse 10, Zürich 6 — neue Adresse ab 20. September Zürich-Seebach (Sandacker 17) — mitteilen zu wollen.

Die Jahrgänge

**1923, 1924 und 1925**

der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde

**kaufen wir zurück.**

Offerten an den VERLAG BENTELI AG., Bern-Bümpliz

## 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.

<b>BASEL</b>	<b>BURGDORF</b>	<b>ST. GALLEN</b>	<b>WINTERTHUR</b>
<b>RESTAURANT SCHUHMACHERNZ</b> Verkehrslokal der Pilzfreunde. Soignierte Küche und Keller. Höflich empfiehlt sich E. Meyer-Oser, Metzger	Restaurant zur Hofstatt Burgdorf Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier. Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich Hans Feuz	Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum» unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer	Bier- und Weinrestaurant mit Butterküche „NEUECK“ nächste Nähe des V. o. I. G. u. d. Bezirksgerichtes empfiehlt sich den Pilzfreunden. Familie Moser-Hunziker, Haldenstr.
<b>BERN</b>	<b>SOLOTHURN</b>	<b>ZÜRICH</b>	
Café-Restaur. Viktoriahall Effingerstrasse Bern Reingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten. Karl Schopferer	Restaurant zum <b>Rosengarten</b> <b>Dietlikon</b> Kalte und warme Speisen	<b>Pilzliebhabern</b> empfiehlt sich <b>Restaurant Lüdi</b> Solothurn Vorstadt	Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P. V. <b>Karl Bayer</b> Restaurant Bahnhof Weststr. 146, Zürich 3 empfiehlt sich den Pilzlern für Sitzungen Pilzbestimmungslokal.
<b>BREMGARTEN (AARGAU)</b>	<b>HORGEN</b>		
Gasthaus z. Hirschen Grosser und kleiner Gesellschaftssaal. Lokal der Pilzfreunde. Gute Küche. Reelle Weine. Mit höfl. Empfehlung <b>J. CONIA</b> , Aktivmitglied.	Restaurant « du Lac » beim Dampfschiffsteg und Bahnhof. Vereinslokal des Pilzvereins. Es empfiehlt sich höflich Gottfr. Keller, Mitglied.	<b>Löwen Glattbrugg</b> Hier isst man gut und preiswert <b>O. Rief-Keller</b> , Mitglied	

Berücksichtigt Eure Inserenten!

**Bitte nicht falten!**