

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 71 (1993)
Heft: 9/10

Rubrik: Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

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: 29.10.2024

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

Crèmesuppe mit halber Portion kaltem Wasser (1/2 Liter) anrühren, zu den Pilzen giessen, Salz und Pfeffer beifügen. Einkochen lassen, öfters umrühren. Während die Pilze noch köcheln, die Kartoffeln schälen, noch heiss würfeln und in weiter Schüssel ausbreiten. Die Pilz-Spargelcrème-Masse über die Kartoffeln giessen, mit feingehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.
Grüner Salat passt dazu.

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Une recette de champignons

Champignons au curry à la crème d'asperges et aux pommes nature

Ingrédients: 1 kg de champignons (p. ex. Têtes de moines, Hypholomes à lames enfumées, Pieds violets, Pieds bleus); 1 kg de pommes de terre; 40 g de beurre; 1 dl de crème (ou de demi-crème aigre); une cuiller à thé de curry en poudre; 1 sachet de potage crème d'asperges; 50 g d'oignons finement hachés; persil, sel, poivre du moulin.

Préparation: Cuire les pommes de terre dans leur peau. Découper les champignons en fines tranches, blondir l'oignon dans le beurre, ajouter les champignons; laisser suer, ajouter un peu d'eau, le curry et la crème. Laisser cuire. Délayer le potage aux asperges dans un demi l d'eau froide, ajouter aux champignons, saler, poivrer. Laisser cuire à feu doux en remuant souvent. En attendant, éplucher les pommes de terre, les découper chaudes en petits cubes et les répartir sur un plat large et préchauffé. Verser dessus l'appareil aux champignons, parsemer de persil haché menu et servir immédiatement.

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

(Traduction: F. Brunelli)

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 1993/Calendrier 1993/Calendario 1993

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali

11.–18.9.	Landquart	VAPKO-Instruktionskurs für Pilzkontrolleure
12.9.	Unterseen	Pilzbestimmertagung
13–17.9	Anzère VS	Cours VAPKO
17–22.9	Le Louverain NE	Congrès européen – Protection des Champignons / Europäischer Pilzschutzkongress
19.–25.9.	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
24–26.9	Cartigny GE	Cours romand de détermination
29.9–2.10	Delémont JU	WK-Tagung / Journées CS
2.–3.10.	Filzbach GL	VAPKO-Tagung
9–10.10	Marcellin s. Morges VD	Journées romandes

Pilzausstellungen (Siehe Vereinsmitteilungen)

11. und 12. September: Herzogenbuchsee; 23.–25. September: Pfäffikon SZ (March); 25. und 26. September: Ersigen; 2. und 3. Oktober: Bern (Belp), Zofingen; 9. und 10. Oktober: Meisterschwanden; 16. und 17. Oktober: Zurzach.

Expositions (voir Communiqués des Sociétés)

11–12 septembre: Chaux-de-Fonds; 25–26 septembre: Tramelan; 2–3 octobre: Renens; 16–17 octobre: Nord Vaudois (Yverdon); 23–24 octobre: La Broye (Payerne).