

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 7

Rubrik: Verein für Pilzkunde Bettlach

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: 18.05.2025

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

doch in mancher Beziehung auch wieder Belehrung und Freude an unserer Bestrebung. Lobend erwähnt sei an dieser Stelle das freundschaftliche Einvernehmen der Mitglieder. Von Pilzvergiftungen blieben wir auch im verflossenen Jahre verschont, wenigstens in unserem Kreis ist nichts bekannt davon. Laut offiziellem Marktbericht unseres amt-

lichen Pilzkontrolleurs Herrn v. Moos zeigt der Pilzmarkt in Thun etwas mehr Belebung gegenüber früheren Jahren.

Zum Schlusse spricht der Verfasser den Wunsch aus, es möchte uns bald wieder ein Pilzjahr wie das Jahr 1927 beschieden sein, zum Nutzen unseres Vereins, der weiter blühen und gedeihen möge. Der Verfasser: *Grau G.*

Verein für Pilzkunde Bettlach.

Unter dem Vorsitz von Anwalt M. J. Meier hielt unser Verein am 27. Juni seine ordentliche Versammlung ab. Es wurde beschlossen, auf die beginnende Pilzsaison die Pilzkunde in regster Weise zu betreiben und damit das Interesse aller Pilzfreunde zu wecken. Aber auch der Pflege treuer Kameradschaft soll unsere Aufmerksamkeit gewidmet sein. Um diese Ziele zweckmässig zu erreichen, werden jeweiligen Samstags oder Sonntags *Exkursionen* stattfinden, zu welchen von Fall zu Fall besonders eingeladen wird. Unter Berücksichtigung der Tatsache, dass gut geleitete *Bestimmungsabende* ein hoch zu schätzendes Lehrmittel bilden, haben wir solche für jeden Montagabend vorgesehen. Diese werden vorwiegend im Schulhaus, im Schulzimmer von Herrn Lehrer Scheurer, oder abwechselungsweise auch bei unseren Mitgliedern Jos. Walker zur Krone, P. Frignati zum Bahnhof und Leo Walker zum Hof stattfinden. Ohne besondere Bekanntgabe wollen sich die Mitglieder jeweiligen im Schulhaus einfinden. Zur Orientierung und zur Bekanntgabe von Vereinsmitteilungen befindet sich beim Hause der Wohnung unseres Mitgliedes Paul Känzig in der Nähe des Schul-

hauses ein *Vereinskästchen*. Wir empfehlen Ihnen dringend, dieses Publikationsmittel fortwährend gut zu beachten. Unsere Darbietungen verdienen diese Aufmerksamkeit.

Da aber Pilze nicht nur an Sonntagen gesammelt werden und Auskunft auch an andern Tagen erwünscht ist, hat sich Herr Lehrer Scheurer als technischer Leiter unseres Vereins in anerkennenswerter Weise bereit erklärt, die *Pilzkontrolle* auch in der Zwischenzeit auszuführen, und haben sich Interessenten jeweiligen in der Wohnung des Genannten einzufinden. Diese vielen Vergünstigungen mögen dazu dienen, unserem Verein recht viel neue Mitglieder zuzuführen. Anmeldungen können bei jedem Mitgliede zuhanden des Vorstandes gemacht werden.

Zum Schluss machen wir noch speziell darauf aufmerksam, dass die Beiträge möglichst bald bezahlt werden sollten, und bitten wir Sie, sich mit unserem Kassier Herrn Lehrer Scherren in Verbindung zu setzen.

Der Präsident:

Der Aktuar:

M. J. Meier.

E. Kuenz-Egger.

Küche.

Pilze gratiniert. Man schneidet die rohen Pilze (auch Pilzmischungen) in Scheiben und schweisst sie mit gehackten Zwiebeln ab, gibt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Den Saft kocht man mit Mehl und

Milch zu einer dicklichen Sauce, gibt die gekochten Pilze hinein und schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie ab. Man richtet sie in eine feuersichere Ofenplatte an, bestreut sie mit geriebenen Semmelbrö-