

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 8

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: 17.05.2025

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

Verein für Pilzkunde Bettlach.

Auf die Initiative von M.J. Meier, Anwalt, und einiger Pilzfreunde ist im Juni 1930 in Bettlach ein Verein für Pilzkunde ins Leben gerufen worden. In die Statuten wurden nebst den üblichen unter Bezugnahme auf die Satzungen des Verbandes schweizerischer Vereine für Pilzkunde Bestimmungen aufgenommen, die eine ausdrückliche politische und konfessionelle Neutralität und die Pflege freundschaftlicher Beziehungen unter den Mitgliedern garantieren sollten. Da in der Ortschaft Bettlach in politischen Zeiten die Wellen hoch schlagen, musste diese Neutralitätsbestimmung als oberster Grundsatz in den Satzungen des Vereins verankert sein. Nachdem sich der Verein die Statuten gegeben, begann er seine Tätigkeit, und es machte lange Zeit den Eindruck, als wären hier Pilzfreunde zusammen, die sich der Pilzkunde eifrig annehmen und in uneigennütziger Weise den Vereinsinteressen dienen würden. Man zog als Fachmann Herrn Schreier in Biberist herbei, der uns in jeder Beziehung hilfreich zur Seite stand und uns auf den Gedanken führte, es schon im Gründungsjahre zu wagen, eine Pilzausstellung zu arrangieren. Herr Schreier hielt uns den ersten Einführungsvortrag, welcher auch bei den Frauen und Töchtern grosses Interesse fand.

Die Pilzausstellung hatte einen nicht geahnten Erfolg. Herr Schreier war dabei der technische Leiter, und sprechen wir ihm hiertorts nochmals unsern besten Dank aus. Die

Frage, ob wir dem Verbandschweizerischer Vereine für Pilzkunde beitreten wollen, wurde akut, und ohne langes Zögern beschloss der Verein, sich dem Verbands anzuschliessen. Das erste Jahr hatte also den Verein gestärkt und vorwärts gebracht, so dass wir auf einen guten Erfolg zurückblicken konnten und alle der glücklichen Meinung waren, einer guten Zukunft entgegenzugehen.

Jede Neugründung hat jedoch ihre Prüfung zu bestehen, was auch wir zu unserem Bedauern erfahren mussten. Nachwirkende politische Wahlen machten sich in unseren Reihen in unliebsamer Weise bemerkbar und führten bald zu einer Spaltung unter den Mitgliedern. Aus dieser Spaltung resultierte schliesslich ein neuer Verein auf völlig neutraler Grundlage. Dieser letztere brachte denn auch den Beschluss auf Anschluss an den schweizerischen Verband zur Ausführung, welchem er im Monat Februar mit 15 Mitgliedern beigetreten ist.

Obwohl wir noch viel angefochten werden und einen richtigen Existenzkampf durchzuführen haben, geht unser Bestreben unbeirrt dahin, auf neutralem Boden die Pilzkunde zu verbreiten und unsern Mitgliedern das zu bieten, was sie von einem gut organisierten Verein verlangen dürfen. Jeder rechtdenkende Pilzfreund wird sich deshalb gern unsern Reihen beigesellen und mit uns die idealen Ziele zu verwirklichen suchen.

Küche.

Rezepte vom Verein St. Gallen.

Pilzsuppe. Feingeschnittene Zwiebeln schnitzt man in etwas Butter und gibt die feingeschnittenen Pilze nebst nötigem Wasser dazu, lässt alles weich kochen, zieht die Suppe mit einem Einlauf von etwas Mehl und Rahm gut ab und würzt mit Petersilie und Salz.

Feiner wird die Suppe, wenn man Fleischbrühe statt Wasser zugibt. Alle Pilzsuppen können auf diese Art zubereitet und nach Belieben verfeinert werden, z. B. mit einem Ei.

Reis mit Pilz. Die Pilze werden vorgekocht, am besten in etwas Bratensauce oder zwei aufgelösten Maggiwürfeln. 1 Pfund Reis