

Küche ; Fragekasten ; Unterhaltungsecke und Humor

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **9 (1931)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Kontrolle keine verabfolgt, jedoch muss jeder Verkäufer oder Verkäuferin an ihrem Korb usw. einen deutlich lesbaren Zettel mit Namen und Wohnort anbringen. Auch über dessen Zweck werde ich mich erkundigen. Die hie-

sigen Pilzpreise dürften noch interessieren: Steinpilze, Kilo 2 Schilling 40 Groschen (Fr. 1.60); Schweinsohr, Kilo 2 Schilling (Franken 1.40); Eierschwämme und Brätling, Kilo 1 Schilling 60 Groschen (Fr. 1.12).

Küche.

G e b a c k e n e C h a m p i g n o n s c r o -
q u e t t e s . Man schneidet die gedünsteten
frischen Champignons in kleine Würfel und gibt
sie unter eine dicke Béchamelsauce (Mehl-
schweisse mit Milch), die man mit der Cham-
pignonsbrühe scharf eingekocht und mit eini-
gen Eigelb abgezogen hat. Aus dieser Masse
formt man Croquettes, paniert sie und bäckt sie
in heissem Fett. *D.*

C h a m p i g n o n s g e f ü l l t u n d g e -

b a c k e n . Man dünstet die Champignons in
etwas Butter, giesst sie ab, dreht die Stiele
heraus, zerkleinert sie und verarbeitet sie mit
gehackten Schalotten, etwas Tomatenpurée,
gehackter Petersilie und Semmelkrume zu
einer Fülle, mit der man die Köpfe hoch und
rund füllt. Dann paniert man sie wie üblich
und bäckt sie in heissem schwimmendem Fett
oder Öl aus und serviert sie mit gebackener
Petersilie oder Tomatensauce. *D.*

Fragekasten.

F r a n z ö s i s c h e C h a m p i g n o n -
z u c h t . Wäre vielleicht ein wertiges Mitglied
in der Lage, mir Auskunft zu erteilen, ob in
der Ostschweiz eine Champignonzucht möglich

und empfehlenswert wäre? Zum voraus ver-
bindlichen Dank. J. Möslin, Haggenstr. 51,
St. Gallen W.

Unterhaltungsecke und Humor.

Ein eifriger Pilzler hatte einen vorzüglichen
Steinpilzplatz entdeckt, wo er schon verschiede-
ne Male reiche Ernte gehalten hat. Eines
Tages kommt er wieder dahin in Begleitung
seines Kindes. Voller Enttäuschung sieht er
aus der Ferne, dass bereits ein anderer da ist

und sich herumsuchend eifrig bückt. In der
Meinung, dass er um sein bis dahin sorgsam
gehütetes Geheimnis gekommen sei, schickt er
sein Kind um zu spionieren. Das Kind kommt
zurück und erklärt, der Mann suche nur Tan-
nenzapfen. *W. H.*

<h2>VEREINSMITTEILUNGEN</h2>

<p>sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.</p>
--

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

AARAU

Jeden zweiten Montag des Monats Versamm-
lung im «Falkenbräu», Pelzgasse.

BERN

Jeden Montag abend Pilzschau im Restaurant
Viktoriahall, Effingerstrasse.

ST. GALLEN

Montag, 19. Oktober } Versammlungen 20.15 Uhr
» 16. November } im «Grünen Baum».

Solange Pilze noch zu finden sind: jeden
Montag Zusammentreffen im Restaurant zum
«Grünen Baum», 20.15 Uhr.