

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 10

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: 17.05.2025

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

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 wertcs 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, Haggcnstr. 51,
St. Gallen W.

Unterhaltungsecke und Humor.

Ein eifriger Pilzler hatte einen vorzüglichen
Steinpilzplatz entdeckt, wo er schon verschie-
dene 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.

VEREINSMITTEILUNGEN
sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.
Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

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.

THUN UND UMGEBUNG

Während der Pilzsaison bei günstiger Witterung **jeden Sonntag grössere oder kleinere Exkursionen.**

Für grössere Exkursionen wird durch Karte geboten. Für kleinere Pilztouren siehe Tafel im Lokal «La Gare», Thun.

WINTERTHUR

Monatsversammlung: Montag den 26. Oktober 1931, 20 Uhr, im «Rössli», I. Stock.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 2. November 1931, 20 Uhr, im Restaurant «Sihlhof», I. St., Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Wichtige Traktanden (u. a. Winterprogramm) erfordern zahlreiches Erscheinen der Mitglieder.

Mit Schluss der Pilzsaison sind die Pilzbestimmungen eingestellt. Bis auf weiteres freie

Zusammenkunft in unserm Vereinslokal, Parterre, am Pilzler-Tisch, jeden Montagabend 20 Uhr.

Der Vorstand.

Liebwerte Mitglieder!

Als Einleitung zum Winterprogramm laden wir Sie hiermit auf **Samstag den 31. Oktober** zu einer währschaffen „Bure-Metzgete“ im Restaurant zum „Katzenrütihof“ in Katzenrütli freundlich ein. Preiswerte Bedienung mit Speise und Trank und ein gemütlicher Hock mit Dauerjass sind gewährleistet!

Zusammenkunft um 18 Uhr am Bucheggplatz, gemeinsamer Bummel über Affoltern b. Z. Nachzügler begeben sich direkt an den Bestimmungsort. Allfällige Anmeldungen erbitten wir an den Präsidenten A. Bühler, Pflugstrasse 10, Zürich 6, bis spätestens den 26. Oktober.

Bei Wohnungswechsel Mitteilung der neuen Adresse an den Präsidenten nicht vergessen!

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.

BERN	BURGDORF	SOLOTHURN	ZÜRICH
Café-Restaur. Viktoriahall Effingerstrasse Bern Relingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen. Schattiger Garten. Karl Schopferer	Restaurant zur Hofstatt Burgdorf Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier. Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich Frau Witwe Hügli	Pilzliebhabern empfiehlt sich Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt	Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. Karl Bayer
BÜMPLIZ Restaurant Südbahnhof in unmittelbarer Nähe des schönen pilzreichen Könizbergwaldes empfiehlt sich bestens.	ST. GALLEN Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum» unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer	THUN Café-Restaurant de la Gare THUN E. Gaensli-Davies Weinspezialitäten: Chardonne Château-neuf du Papè Vereinslokal: Jeden Samstag Stammtisch (Jassklub)	Hotel-Restaurant z. Belvoir RÜSCHLIKON Albert Brunner
BREMgarten (AARGAU) Restaurant Stadtkeller Vereinslokal des Pilzvereins :: Spezialität: Fischküche. H. und C. Schaufelbühl.			Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller
			Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN Ernst Lüthy
			Restaurant zur Käshütte Rathausquai. Leo Schifferle

Bitte nicht falten!