

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 61 (1983)
Heft: 8

Buchbesprechung: Literaturbesprechung = Recension = Recension

Autor: Göpfert, Nelly

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: 16.05.2025

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

Die beiden hier besprochenen Büchlein können durch unsere Verbandsbuchhandlung bezogen werden. Bestellungen werden durch die Vereine schriftlich gerichtet an: Walter Wohnlich, Köhlerstrasse 15, 3174 Thörishaus.

H. und G. Albonico: «Besser kochen mit frischen Champignons – 53 feine Rezepte». 48 Seiten, 48 farbige Grossaufnahmen, Format A5. Herausgegeben vom Verband Schweiz. Champignonzüchter, Herisau. Fr. 3.50.

Wer sich ärgert über Pilzsammelverbote und Schontage, der greife zu diesem sehr preiswerten Heft. Beim Lesen der herrlichen Rezepte knurrt der Magen, und man gelobt sich fast, von jetzt an nur noch die köstlichen, knackigen, aromatischen, preiswerten und das ganze Jahr zu habenden Champignons zu kaufen und aus jedem Gericht mit deren Beigabe ein Festessen zu machen. Das Büchlein ist vor allem auch deswegen zu empfehlen, weil es rohe Champignons nur sehr selten verwendet. Auch nach Meinung der Vapko sollten alle Pilze gekocht werden, selbst wenn es sich dabei um den «Olympier» der Gastronomie handelt.

Nelly Göpfert

A. Furrer und H.-J. Tschierpe: «Champignons – 200 mal köstlich zubereitet». 80 Seiten, 16 farbige Grossaufnahmen, Format A4. Verlag Richter, München. Fr. 7.50.

Ein herrliches Kochbuch für wahre Feinschmecker! Die rohen Champignons werden mir persönlich allerdings zu oft und zu laut gepriesen. Die Rezeptsammlung ist äusserst vielseitig und phantasievoll, und die Abbildungen sind verführerisch. Eine gute Propagandaschrift für den Pilzschutz. Was willst du in die Wälder schweifen, wenn das Beste ja für wenig Geld zu haben ist? Oder besser: Durchstreife die Wälder und esse mit den Augen die reiche Fülle. Was gekocht wird, das kaufe «preisgünstig». Nelly Göpfert

Kurse und Anlässe Cours et rencontres Corsi e riunioni

Kalender 1983 / Calendrier 1983 / Calendario 1983

13.8./14.8.	Bestimmertage in Schöftland
21.8.	Zentralschweizerisches Pilzlertreffen in Grenchen
27.8./28.8.	Journées romandes à Sion
27.8.–3.9.	1. Vapko-Kurs in Gfellen
2.9.–4.9.	Cours de mycologie à Martigny
4.9.–10.9.	Pilzbestimmerwoche in Meienberg
4.9.–10.9.	Dreiländertagung in Coburg (BRD)
10.9.–17.9.	2. Vapko-Kurs in Degersheim
12.9.–16.9.	Cours Vapko du Locle
24.9./25.9.	Vapko-Tagung in Thun
15.10./16.10.	Journées d'études UVSM à Cossonay

Vereinsmitteilungen Communications des sections Notiziario sezionale

Belp. Jeden Montag ab 20 Uhr: Bestimmungsabende im Gasthof «Schützen», Belp. – Montag, 29. August, 20 Uhr, im gleichen Lokal: Anstelle des Bestimmungsabends führen wir eine Vereinsversammlung durch. Wir organisieren die Pilzausstellung, welche für Samstag./Sonntag, den 10./11. September, vorgesehen ist. Um eine reibungslose Abwicklung aller Vorarbeiten und vor allem auch das Einsammeln der wichtigen Gift- und Speisepilze unserer Region zu gewährleisten, braucht es unsere Mitglieder nicht nur an der Versammlung, sondern auch am Ausstellungswochenende. Bitte diese Daten reservieren!