

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 5

Rubrik: Humor ; Küche ; Vereinsnachrichten

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: 09.03.2025

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

Humor.

Von einer Morcheltour heimkehrend, begegneten wir dem Jägersmann B. Auf seine Frage, ob wir etwas gefunden hätten, zeigten wir ihm unsere wenigen Morcheln. Da sagte er zu uns: «Ja, das isch nüt, was dir heit. Do ha n'i im letschte Früehlig i d'r Wacht (Waldgegend) angerscht Morchle gfunge. Die si do g'stange, grad wie n'es Regiment

Soldate. Uf Kneu bi ni, und ha se mit beidne Händ abgrisse und se links und rechts vo mir a d'Hüfe gheit.» Dann auf unsere Frage, wie er diese Morcheln heim transportierte, meinte er kurz: «im Huet.»* M. Müller, Grenchen.

*Red. Es muss sich hier um einen ziemlich grossen Hut gehandelt haben!!

Küche.

Reizker in Essig.

Unter dieser Ueberschrift erschien in Heft 1 dieser Zeitschrift ein Einmacherezept, dem weiter nichts beizufügen ist. Bemerkten möchte ich hierzu nur, dass ich es vorziehe, statt die Pilze im Salzwasser aufzukochen, dies im eigenen Saft derselben mit Salzzugabe zu tun. Auf diese Weise bleiben den Pilzen ihre leicht löslichen Extrakte erhalten. Es trifft dies für alle Pilze zu, die sich in Essig einmachen lassen und bei denen ein Abbrühen oder Abkochen nicht aus andern Gründen erforderlich ist. Ich habe nun beobachtet, dass in Essig konservierte Reizker beim Herausnehmen aus dem Essig, behuf Verwendung derselben, vollständig von einer schleimigen Gallerte umgeben sind, die auf Unerfahrene leicht den Eindruck des Verdorbenseins ausüben könnte, was auf keinen Fall so ist. Dieses ist eine spez. Eigenschaft des Reizkers und soll diese der Verwendung derselben keinen Abbruch tun. Ich besitze solche Konserven, die vollständig in Gallerte sitzen, dabei 7 Jahre alt sind und so frisch aussehen, wie wenn diese erst gestern eingemacht worden wären. Bemerkten muss ich aber noch, dass wir alle, auch die Essigkonserven in Sterilisiergläser abfüllen und kurze Zeit sterilisieren, um einen luftdichten Abschluss zu erreichen.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich noch auf eine andere Erscheinung aufmerksam machen, die sich bei jeglicher Verwendung der Reizker als Speise bemerkbar macht und bei Unerfahrenen auch Beun-

ruhigung verursacht hat, da sie sich vergiftet glaubten. Der rote Farbstoff in der Milch der Reizker tritt nämlich zum Teil in den Harn über und färbt diesen ganz dunkel. Diese überraschende Erscheinung, die auch noch andere Farbstoffe teilen, wurde vielfach falsch beurteilt. Es sei deshalb an dieser Stelle auf dieselbe aufmerksam gemacht und mitgeteilt, dass diese nach meinen langjährigen Erfahrungen, ohne Bedeutung ist. Interessant jedoch wäre es von einem Pilzchemiker zu erfahren, um was für einen Farbstoff es sich handelt. Leo Schreier.

Im Juni, vielleicht schon Ende Mai, werden drei liebe Freunde aus ihrem Winterschlaf erwachen.

Frische, junge Eierschwämme schneidet man der Länge nach in 2 oder 4 Teile. Wem der etwas scharfe Pilzgeschmack nicht passt, legt sie dann in ein Sieb und giesst rasch siedendes Wasser darüber aus. Nachher werden die Pilze in einem irdenen Kochgeschirr mit Butter, Salz, Pfeffer und geriebenem, gutem Emmentalerkäse langsam gar gebacken.

Ein feines «Znüni» präpariert man mit geschnetztem Fleisch, in welches schöne Perlpilze (*Amanita rubescens*) in Würfel geschnitten werden. Zubereitung wie gewohnt. Der Perlpilz hat die schätzbare Eigenschaft, sich dabei fast ganz aufzulösen und dem Gericht ein feines Aroma zu verleihen.

Wer den Salat vorzieht, holt sich ein paar junge, feste Steinpilze, reinigt sie,

ohne die feinen, noch hellfarbigen Röhren zu entfernen, schneidet die rohen Pilze in Scheiben und bereitet sie mit Knoblauch (Zwiebel ist weniger gut), Salz, Pfeffer, Essig und Oel zu. Ein ausgezeichnete Salat!

Wer nennt uns ein Rezept für schmackhafte Zubereitung des Pfeffermilchlings, vor allem ein Mittel, die Bitterkeit auszulaugen und zu entfernen? In Böhmen ist eine solche Zubereitung beim dortigen, massenhaften Genuss bekannt. Mit Dank zum voraus.
C. B. St.

Vereinsnachrichten.

An die Mitglieder und Abonnenten!

Wenn in der Zustellung der Zeitschrift Unregelmässigkeiten vorkommen, so reklamieren man zuerst bei der Post. Noch ausstehende Beiträge müssen unbedingt bis Ende dieses Monats einbezahlt werden. Die Sektionsvorstände werden ersucht, bis Ende Mai mit dem Zentralkassier abzurechnen. Auf 24. Juni wird der Zentralvorstand einberufen, um zur Situation Stellung zu nehmen.

Die Geschäftsleitung.

Sektion Basel.

Da die vorgesehene Erhöhung des Jahresbeitrages vor dessen Einzug zum Beschluss erhoben werden musste, ist die diesjährige Generalversammlung etwas früher als üblich abgehalten worden.

Sie wurde auf den 13. März angesetzt und war, trotz teilweise wichtiger Traktanden und trotzdem ein für alle interessanter Vortrag angesagt war, nicht besonders gut besucht, indem ungefähr nur ein Drittel unserer Mitglieder der Einladung Folge leisteten.

Die Traktanden wurden der Reihe nach erledigt. Der Jahresbericht brachte uns das schlechte Wetter und die ungünstige Pilzsaison im vergangenen Jahre wieder in Erinnerung.

Der Kassabericht zeigte eine erfreuliche Zunahme, sodass wir heute inkl. dem vorsichtig bewerteten Pilzbücher-Inventar ein Kapital von rund **Fr. 1000.**— besitzen.

Die Wahlen wickelten sich wie üblich rasch ab, indem der bisherige Vorstand einstimmig und in globo wiedergewählt wurde, bis auf Herrn Cornaz,

der seine Demission eingegeben hatte. Eine Ersatzwahl wurde nicht getroffen, da die Anzahl unserer Vorstandsmitglieder auch ohne eine solche genügend ist.

Die Erhöhung des Jahresbeitrages auf Fr. 5.— brachte wider Erwarten keine grosse Diskussion. Die erklärenden Worte unseres Präsidenten, wie auch die bereits erfolgte «persönliche Einführung» der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde hatten genügt, um die vorgeschlagene Erhöhung von Fr. 3.— auf Fr. 5.— einstimmig zur Annahme zu bringen.

Mehr Diskussion brachte das Programm für 1923. Trotz dem nicht sehr günstigen Resultat letzten Jahres wurde beschlossen, dieses Jahr wieder eine Pilzausstellung zu veranstalten. Fernerhin wurde auch beschlossen, mehrere Sonntagsexkursionen abzuhalten. Es ist selbstverständlich, dass die Beratungsabende auch dieses Jahr wieder regelmässig abgehalten werden.

Die infolge des Beschlusses der Delegiertenversammlung nötig gewordene Namensänderung in Schweiz. Verein für Pilzkunde, Sektion Basel, wurde ohne weiteres angenommen. Auch wurde die jeweilige Wahl der Delegierten für die jährlich stattfindende Delegiertenversammlung dem Vorstand überlassen, wobei es selbstverständlich ist, dass es jedem sich dafür interessierenden Mitglied frei steht, sich in Vorschlag zu bringen.

Nachdem die Traktanden erledigt waren, hielt Herr Schifferle aus Zürich einen höchst interessanten Vortrag über «Champignon-Zucht», über dessen Inhalt wir nicht zu berichten brauchen, da derselbe in der Zeitschrift ebenfalls erscheint.

Der Vorstand.

Sektion Bern.

An der Vereinsversammlung vom 28. März 1923 erfreute uns unser Mitglied Herr Dr. med. Kürsteiner mit einem sehr lehrreichen Vortrag über «Pilz- und Lebensmittelkonserven als Gefahr für den Menschen.»

Der Herr Referent verstand es vortrefflich, seine interessanten Aufklärungen mit Humor vorzutragen. Dieser Vortrag, sowie die wichtigen Vereinsgeschäfte, Besprechung des Jahresprogrammes usw. hätten einen stärkeren Aufmarsch der Mitglieder erwarten lassen.

Vielleicht mag am schwachen Besuch auch schuld gewesen sein, dass zum ersten Mal nur durch Text und Inserat in der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde und im Anzeiger der Stadt Bern aufgeboten worden ist, persönliches Aufbieten durch Karte aber unterlassen wurde.

Die Mitglieder seien hiermit wiederholt darauf aufmerksam gemacht, dass nun nach Schaffung der eigenen Vereinschronik das persönliche Aufbieten unterbleibt und die Vereinsmitteilungen in derselben erscheinen werden.

Auch ist dem Anzeiger der Stadt Bern betreffend Inseration zu Vereinsanlässen mehr Beachtung zu schenken.

Ferner verweisen wir Sie auf den im Programm vorgesehenen Einführungskurs in die Pilzkunde, worin jeder Teilnehmer über die verschiedenen Pilzarten, wie sie bestimmt werden, und zwar in gemeinverständlicher Weise, belehrt wird. Ein solcher Kurs wird vom Präsidenten des schweizerischen Pilzkunde-Vereins, Herr Zaugg, an Hand von Lichtbildermaterial an 10—12 Abenden erteilt. Für Mitglieder kostet dieser Kurs extra zirka Fr. 2.50; für Nichtmitglieder zirka Fr. 5.—. Derselbe kann Ende Mai begonnen werden, findet aber nur statt, der Unkosten wegen, wenn sich wenigstens 40 Kursteilnehmer dazu verpflichten. Dieses Unternehmen verspricht den Teilnehmern sehr viel. Darum Mitglieder, werbet um Kursbesucher, damit die Veranstaltung zur Ausführung gelangen kann. Die Anmeldefrist wird bis zum 20. Mai verlängert. Anmeldungen

sind zu richten an den Präsidenten Herrn Duthaler, Kaufmann, Zieglerstrasse 12, Telephon Bollwerk 1884.

Adressänderungen sind im Interesse der guten Ordnung den Vorstandsmitgliedern raschestens anzuzeigen.

Der Vorstand.

Sektion Grenchen.

Machen die Mitglieder auf den Lichtbildervortrag aufmerksam, der am Samstag den 19. Mai, abends 8 Uhr im Lokal zum Ochsen stattfinden wird. Ein jeder bringe seinen Freund und Kollegen mit, damit auch sie von dieser interessanten Sache aufgeklärt werden.

Der Eintritt für Nichtmitglieder beträgt laut Versammlungsbeschluss 50 Rp.

Verein für Pilzkunde Burgdorf

Die nächste Versammlung findet Samstag den 2. Juni, abends 8¹/₄ Uhr im Lokal zum Bierhaus statt und wird mit einem gediegenen **Vortrag** verbunden sein. Wir erwarten vollzähligen Besuch.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Zürich

Versammlung

Dienstag den 5. Juni 1923, abends 8¹/₄ Uhr, im Restaurant Münsterhof, I. Stock.

Pilzkunde. Ausstellungsplakat, diesbez. Anträge und Zeichnungen sind gerne erbeten.

Vollzähligen Besuch erwartet

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Grenchen

Lichtbildervortrag

Samstag den 19. Mai, abends 8 Uhr im Lokal zum Ochsen.

Zahlreiches Erscheinen erwartet

Der Vorstand.

Comestibles-Geschäft
DUTHALER & HANDSCHIN

VORM. WALTER STUCKER

Waisenhausplatz Nr. 14/16 **BERN** Teleph. Bollwerk Nr. 24.10

Epicerie fine, Delikatessen, Feine Weine, Liqueurs, Champagner
Spezialgeschäft für Reise- und Piknic-Proviant

Adrian Schild
Tuchfabrik Bern

liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen
solide wollene und halbwollene
Herren-, Damen- und Kinder-
Kleider-Stoffe

Reduzierte Preise bei Einsendung v. Wollfachen.
Verlangen Sie Muster und Preisliste.

G. von Felbert

Langenthal - Burgdorf - Langnau i. E.

Billigste Bezugsquelle
in Kurz- Weiss- Woll- u. Modewaren
Spielwaren ♦ **Herren-Artikel** ♦ **Korbwaren**

Karl Streich-Stauffer

Buchbinderei
Schmiedengasse 22
BURGDORF

Gegründet 1875 -- Telephon 5.21

Spezialgeschäft für
Einrahmungen

Schuhhaus Gebr. Dysli - Burgdorf

Schuhwaren

kaufen Sie bei uns stets
wirklich gut und billig
Direkte Einkäufe -- Schöne Auswahl
Grosser Versand nach Auswärts

Verlangen Sie

PATENTEX

bestes hygien. Mittel

Preis: Fr. 6.—

Prospekte zu Diensten.

Diskreter Postversand.

Rob. Wiget, Burgdorf

Früchte, Gemüse, Frische Blumen
Spezialität in Chianti-Wein
Italienische Salami und Salametti
Gino Gottardo :: Bern

Für Bestellungen sich wenden an
Filiale Burgdorf
Hohengasse 37. Telefon 5.16

Größte Auswahl

Damen- u. Kinder-
Konfektion

Modes = Hüte

Kleiderstoffe

Schirme = Stücke

Kaufhaus
B. Strauß
Burgdorf

Billigste Preise

Aussteuer-Artikel

Haushalt

Spielwaren

Mannshosen

Joppen

Empfehle stetsfort meine vorzüglichen, frischen

Charcuteriewaren,

sowie prima Rind-, Kalb- und Schweinefleisch
ff. Geräuchertes!

Alb. Bögli, Grossmetzgerei, Burgdorf

Telephon 2.74

Heinrich Hediger
Burgdorf

Spezialgeschäft
für feine Cigarren
Cigaretten und Tabake

Café-Restaur. Viktoriahall
Effingerstrasse Bern

Reingehaltene offene und Flaschenweine.
Prima Reichenbachbier, Schöne Gesell-
schafts- und Vereinslokale, Vereinslokal
des Pilzvereins. - Deutsche Kegelbahnen.
Schattiger Garten.

Karl Schopferer, Bern

E. Ingold, Möbelhandlung
Grenchen

Kirchstrasse

empfeht:

ganze Aussteuern
sowie Einzelmöbel
in allen Preislagen
Reise- und Sportartikel

Feinste
Gewürze

und
Teekräuter

empfehlen billig
Ed. Zbinden, Drog.
Bahnhof-Apotheke
Burgdorf

A. Engler
vis-à-vis Stadthaus
Burgdorf

Spezialgeschäft
für

Schirme, Handarbeiten
Damentaschen, Wolle

A. Schneider
Marchand-Tailleur

Birsfelden, Lavaterstr. 16

Atelier für elegante
Herrengarderobe
Spezialität in Sport-
u. Knaben-Anzügen
aller Art

Meister = Möbel

sind gut u. wirklich billig
Autolieferung. Telefon 4.40

Möbelhaus J. Meister
Burgdorf

Lithographie zu Hause!

Bevor Sie einen Vervielfäl-
tigungsapparat kaufen, ver-
langen Sie Prospekte über d.

Opalograph

Druckmuster zu Diensten.
H. W. Zaugg, Burgdorf

Kleider - Färberei
und Chem. Waschanstalt
A. Manz-Möller, Burgdorf

empfeht sich z. Chemisch-
reinigen, Auf- u. Umfärben
in allen modernen Farben.

Tiefschwarz für Leid
in kürzester Frist.

Hauptgeschäft Oberburgstrasse 55. Tel. 240
Filiale Mühlegasse 18, Tel. 5.12