

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 5

Rubrik: Verein für Pilzkunde Zürcher Oberland : Generalversammlung 1933

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: 15.03.2025

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

mit einer überaus reichen Pilzernte konnte die Exkursion beendet werden.

Im Restaurant zur Sonne, wo man sich noch für einige Stunden zu einem gemütlichen Hock vereinigte, überraschte uns dann noch unser Exkursionsleiter Carl Wagner mit einem ausgezeichnetem Pilzgericht, bestehend aus Suppe, Pilzpfeffer und Salat. Wenn schon die herrlich duftende Pilzsuppe hohes Lob verdiente, so verriet der nachfolgende Pilzpfeffer vollends den Meister der Kochkunst. Man muss es Freund Wagner schon lassen, im Erfinden neuer Rezepte, die im Interesse der Pilzverwertung nur zu begrüßen sind, ist er unermüdlich. Für das Gebotene nochmals besten Dank.

Ein weiterer Besuch galt der Pilzausstellung in Turbenthal, bei welchem Anlasse unsere Herren Dr. Thellung, C. Wagner und J. Weidmann sich aktiv hervorragend beteiligten.

Ich möchte die Berichterstattung über die Vereinstätigkeit nicht beschliessen, ohne die flotte Protokollführung durch unseren Aktuar Herrn H. Weber-Ritter dankend erwähnt zu haben.

Bibliothek und Inventar.

Im verflossenen Jahre blieb die Bibliothek in ihrem Bestande unverändert. Das Inventar fand eine Bereicherung durch die Anschaffung eines Pilzschaukastens. Unsern Mitgliedern, den Herren Franz Gresch und Gottlieb Kraus

gebührt spezieller Dank, da dieselben für ihre Bemühungen bei Ausführung des Schaukastens keine Rechnung gestellt haben.

Kassawesen.

Eine grosse Arbeit hatte unser Finanzminister Herr Emil Baer zu leisten. Obschon die Einführung des Postschecks eine Vereinfachung des Einzuges der Jahresbeiträge mit sich brachte, verursachte die Eintreibung der grossen Zahl an Rückständen dennoch einen erheblichen Aufwand an Zeit und Geduld. Seinen Bemühungen ist es auch zu verdanken, dass unsere Kasse trotz grosser Auslagen keinen Rückschlag aufweist. Die Jahresrechnung zeigt pro 1932 bei Fr. 1004. 10 Einnahmen und Fr. 935. 81 Ausgaben einen Aktivvorschlag von Fr. 68. 29.

Schlusswort.

Liebe Pilzler! Nicht alles konnte durchgeführt werden, und viele Wünsche unserer Mitglieder konnte der Vorstand nicht erfüllen. Dennoch möchte ich Sie herzlich bitten, unsere Bestrebungen auch im neuen Jahre zu unterstützen, und durch gegenseitiges Vertrauen und friedliche Zusammenarbeit bei Verfolgung unseres gemeinsamen Zieles mitzuwirken.

W i n t e r t h u r, im Februar 1933.

Der Berichterstatter:
N. Bombardelli.

Verein für Pilzkunde Zürcher Oberland.

Generalversammlung 1933.

Am letzten Sonntag des April versammelten sich die Zürcher Oberländer Pilzler zur Generalversammlung in ihrem Vereinslokal Hotel «Krone», Ober-Wetzikon. 14 Pilzfreunde hatten der Einladung des Vorstandes Folge geleistet; für etliche war es ein weiterer Weg, rekrutieren sich unsere Mitglieder doch

aus nicht weniger als drei Bezirken (Hinwil, Uster und Pfäffikon).

Der Vorsitzende, Herr Kreiskommandant Stauber in Kempten, konstatierte in seinem Jahresbericht mit Befriedigung, dass unsere Mitglieder im abgelaufenen Vereinsjahr wiederum viel lernen konnten. Unser Verein veran-

staltete im Frühjahr einen Lichtbildervortrag, im Verlaufe der eigentlichen Pilzmonate sechs Exkursionen, deren Leitung in verdankenswerter Weise unser Vizepräsident, Herr Dr. Messikommer in Seegräben, übernommen hatte, und Ende Oktober einen Pilzkochtag in Dürstelen-Hittnau, wobei uns die schätzenswerten Dienste von Herrn C. Wagner zum « Obstgarten » in Andelfingen beim Kochen der gesammelten Pilze sehr zustatten kamen. Der Pilzertrag in unserer Gegend war, hauptsächlich im Spätherbst, ziemlich ergiebig, jedoch nicht derart, dass wir die geplante Pilzausstellung mit Erfolg hätten durchführen können. — In der Berichtsperiode wurde von gewisser Seite der Versuch unternommen, in unserem Vereinsgebiet (in Pfäffikon-Zürich und Rüti-Zürich) Pilzvereine ins Leben zu rufen, was jedoch nicht gelang. Bei etwelcher Kenntnis der lokalen Verhältnisse wären solche Bemühungen zum vornherein unterblieben. — Trotz der Krise, welche unser Oberland besonders stark heimsucht, kamen unsere Mitglieder ihren finanziellen Verpflichtungen dem Verein gegenüber in erfreulicher Weise nach. Der Mitgliederbestand ist stabil geblieben; die durch Austritte entstandenen Lücken konnten durch Neueintritte wieder ergänzt werden.

Die von Herrn Fr. Jörg, Kaufmann in Kempten, gestellte Jahresrechnung wurde verlesen, gemäss dem Bericht der Prüfungskommission als richtig befunden und unter bester Verdankung abgenommen. Sie schliesst mit einem bescheidenen Vorschlag ab. Auch die Bibliothekrechnung wurde einmütig gutgeheissen.

Das Traktandum Wahlen zeitigte verschiedene Änderungen in der Besetzung der Vorstandschargen. Schon an der letzten Generalversammlung hatte unser Mitgründer und seitheriger Präsident unseres Vereins, Herr Hauptmann Stauber in Kempten, wegen Arbeitsüberhäufung Rücktrittsgedanken geäussert. Zu einer nochmaligen Übernahme des Präsi-

diums war er diesmal auf keinen Fall mehr zu bewegen. Der Vorstand hatte in dieser Hinsicht bereits Umschau gehalten und konnte mit einem bezüglichen Vorschlag aufwarten: Herrn Fr. Jörg, unseren bisherigen Kassier, der einstimmig gewählt wurde. Die mannigfaltigen Verdienste unseres bisherigen Vorsitzenden fanden volle Anerkennung und wurden wärmstens verdankt. Als neuer Kassier beliebte Herr P. Berger, Kaufmann in Unter-Wetzikon, bisher Bibliothekar, und an seiner Stelle wurde in Aussicht genommen Herr Fr. Stettler in Unter-Wetzikon. Vizepräsident bleibt der bisherige: Herr Dr. Messikommer in Seegräben. Das Aktuariat besorgt wie bis anhin Herr E. Leemann in Unter-Wetzikon. Rechnungsprüfer sind die Herren Kreiskommandant Stauber in Kempten und R. Hauser, Privatier, in Robank-Wetzikon. Mit dieser Bemannung hoffen wir unser Vereinsschiff auch in diesem Jahr erfolgreich durch die mancherlei Klippen zu steuern. — Um die Vereinstätigkeit während der eigentlichen Pilzsaison zu fördern, sollen wiederum mehrere Exkursionen durchgeführt werden, ebenso eine gemeinsame Zusammenkunft mit den Tösstaler Pilzfreunden in Madetswil, wenn möglich mit Pilzkochgelegenheit unter Anleitung von Herrn C. Wagner in Andelfingen. Für kommenden Herbst ist sodann eine Pilzausstellung in unserem Vereinsgebiet vorgesehen.

Im anschliessenden zweiten Teil der Versammlung hielt Herr Dr. Messikommer einen sehr lehrreichen Vortrag über die Standorte der Pilze. In einlässlicher Weise schilderte er u. a., wie in öden Gebieten Humus entsteht, in dem nach und nach allerlei Pflanzen Wurzeln fassen und schliesslich auch Pilze vegetieren können. Im weitem machte er darauf aufmerksam, wie der Boden und die nächste Umgebung beschaffen sein müssen, an den Stellen, wo man die verschiedenen Pilzarten vermutet, was für Witterung für das Gedeihen der Pilze notwendig ist und was ihnen schadet, wie sie am rationellsten gesammelt und für die

menschliche Ernährung Verwendung finden usw. Die für jeden Pilzler nützlichen Ausführungen des Vortragenden boten eine Fülle von Anregungen, welche durch die ausgiebig

benützte Diskussion noch ergänzt wurden. Das von viel praktischer Erfahrung zeugende Referat fand lebhaftes Interesse und wurde vom Vorsitzenden herzlich verdankt. L.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Runzel-Schüppling. — *Rozites caperata*.

Der Runzel-Schüppling steht an Geschmack und Aroma an erster Stelle, wird deshalb auch von Kennern besonders gesucht und geschätzt. In vielen Gegenden ist er im Volksmund unter dem Namen Zigeunerpilz bekannt. Seine Zubereitungsart ist ähnlich wie diejenige des Steinpilzes.

Die noch nicht oder kaum geöffneten Runzel-Schüpplinge werden nicht gewaschen. Dagegen sollen die ganz offenen stets gut gewaschen und gereinigt werden. Nachdem sie dann auf einem Tuch gut abgetrocknet, werden sie geröstet (*grillé*) oder nach Grundregel in Butter gedämpft. (Siehe Heft 4 Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 1932.)

Runzel-Schüpplinge nach Rossini.

Die Runzel-Schüpplinge werden mit Zwiebeln und Schalotten nach Grundregel eingedämpft, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit etwas

dickem Rahm gebunden und mit einem Viertel ihres Gewichtes dicke Trüffelscheiben beigelegt. Das Ganze noch etwas eindämpfen lassen, mit etwas zerlassener Fleischglace vollenden, mit fein gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Runzel-Schüpplinge nach provençalischer Art.

Die Runzel-Schüpplinge werden in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in sehr heissem Öl auf lebhaftem Feuer geröstet. Auf 500 g Runzel-Schüpplinge werden nun folgende Zutaten beigegeben: 100 g zurückbehaltene feingehackte Stiele, ein Esslöffel gehackte Zwiebeln, eine zerdrückte fein gehackte Knoblauchspitze und ein Esslöffel durchgeriebenes Weissbrot (*mi-pain*), um das überflüssige Öl aufzusaugen. Das Ganze einige Minuten zusammen *sautieren*, in eine tiefe Schüssel anrichten, mit etwas Zitronensaft und fein geschnittenem Schnittlauch vollenden und sofort servieren.

Rezepte von Herrn C. Wagner in Andelfingen.

Pilz-Pfeffer.

G a n z e Hüte von Reizker, Stoppel, Eierschwämme, kleine Habichtspilze, Ritterlinge etc. werden gereinigt. In einem Tontopf: 1 Liter Rotwein, etwas Essig, Zwiebel, Lorbeer, Nelken, Majoran, Pfeffer etc. eingebeizt zirka 12—20 Stunden. Reichlich Mehl rösten mit Butter oder Schweinefett, mit der Beize ab-

löschen und die Pilze ganz beigegeben (grosse Pilze halbiert), eine Stunde (eventuell mehr) kochen. Vor dem Anrichten $\frac{1}{2}$ Liter Schweineblut beifügen. Der Pfeffer ist noch besser, wenn etwas gehacktes Fleisch beigegeben wird. Der Pfeffer kann 2—3 mal aufgewärmt werden ohne zu schaden.
