

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 11 (1933)  
**Heft:** 7

**Rubrik:** Die Pilzverwertung in der Küche ; 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:** 01.04.2025

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

mitunter 20 bis 30 Pfund schwer. An den hundertjährigen alten Eichen nagen der Schwefelporling (*Polyporus sulphureus*) und der Leberschwamm (*Fistulina hepatica*). Wind und Wetter haben diese Eichen jahrhundertlang getrotzt, aber die Meuchelmörder aus dem Pilzreiche nagen schleichend an ihrem Mark und bringen diese Zeugen alter Vergangenheit langsam zum Absterben. Manch alter Eichenstamm streckt klagend seine dürren Äste in die Höhe. Es erging ihm wie mancher kraftvollen Menschengestalt, die auch von den kleinsten Organismen, Pilzen und Bakterien, gefällt wurde.

Wer in diesen Urwald kommt, empfindet

den geheimen Zauber des Waldes, die schweigende Schönheit und andachtsvolle Stille. Mit Goethe wird er mit innerer Befriedigung ausrufen: « Erhabener Geist, du gabst mir alles / du gabst mir alles, worum ich bat! gabst mir die herrliche Natur zum Königreich / Kraft sie zu fühlen, zu geniessen. Nicht kalt staunenden Besuch erlaubst du nur. Vergönne mir, in ihre tiefe Brust / wie in den Busen eines Freundes zu schau.»

Von Görlitz aus werden diese drei Gebiete von den Teilnehmern des Pilzkongresses der Deutschen Mykologischen Gesellschaft, der in Görlitz vom 2.—5. Oktober 1933 stattfinden wird, besucht werden.

---

## Verein für Pilzkunde Solothurn.

Der Verein für Pilzkunde Solothurn hielt am 8. Juni seine ordentliche Generalversammlung in der «Metzgerhalle». Der Jahresbericht pro 1932 erinnert mit Genugtuung an die prächtige Pilzausstellung vom 9. Oktober im «Rosengarten», die jedem Besucher Bewunderung abnötigte. Der Verein zählt heute 48 Mitglieder. Die Jahresrechnung pro 1932 schliesst befriedigend ab. Die Wahlen brachten einige Änderungen im Vorstande. Herr Direktor Gaston Geiser demissionierte als Präsident, nachdem er 12 Jahre im Vorstande und 9 Jahre als Präsident im Verein mit Erfolg gewirkt hat. Die Versammlung spricht ihm denn auch den besten Dank für seine scharmante Leitung aus und ernennt ihn dank seiner grossen Verdienste um die Pilzkunde in der Stadt Solothurn zum Ehrenpräsidenten. Als aktiver Präsident beliebte Herr Alexander Emch, Schlachthausverwalter und städtischer Pilzkontrolleur, ein vorzüglicher Pilzkenner und vieljähriger Kassier des Vereins. Neu gewählt in den Vorstand wurde

an Stelle des weggezogenen Herrn Alfred Schumacher, Wirt zum «Frohsinn», Herr Paul Kaiser, Mechaniker, Langendorf. Das Amt des Kassiers übernimmt Herr Fritz Spring, Dreher, Zuchwil. Die übrigen Vorstandsmitglieder wurden bestätigt; es sind die Herren Simon Hugi, Vizepräsident; Eduard Spoerri, Aktuar; Eduard Magnin, Fritz Straub und Fritz Bader als Beisitzer. Das Arbeitsprogramm sieht wöchentliche Pilzbestimmungsabende (je Montag abends in der «Metzgerhalle»), Exkursionen und Lichtbildervorträge vor. Diese Anlässe werden auch den interessierten Nichtmitgliedern zugänglich gemacht, indem der Verein für Pilzkunde der Öffentlichkeit dienen will. Die herrschende Witterung ist dem Wachstum der Pilze günstig und die Marktauffuhr hat bereits eingesetzt. Pro 1932 wurden auf dem Pilzmarkte in der Stadt total 2587 Kilogramm essbare Pilze kontrolliert. Erkrankungen durch Genuss von kontrollierten Pilzen sind keine eingetreten.

---

## Die Pilzverwertung in der Küche.

---

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

### Schopf-Tintling. — *Coprin chevelu*. *Cóprinus comátus*.

Der Schopf-Tintling ist ein guter Speisepilz, er soll aber nur jung verwendet werden, d. h. solange der Hut noch geschlossen ist und

die Blätter noch weiss sind. Ferner ist strikte darauf zu achten, dass dieser Pilz sofort zubereitet wird. Er liefert uns in erster Linie ein ausgezeichnetes Gemüse und kann aber auch zur Herstellung von Suppen verwendet werden.

**Schopf-Tintling nach bürgerlicher Art.**  
**Coprin chevelu à la Bourgeoise.**

Die Schopf-Tintlinge werden gut gereinigt und gewaschen, dann einmal in der Länge und einmal in der Breite durchgeschnitten und auf ein Tuch ausgebreitet, gut abgetrocknet und mit Salz und Pfeffer gewürzt. In Butter, fein gehackten Zwiebeln und Schalotten nach Grundregel eingedämpft. Mit etwas frischem Rahm, fein gehackter Petersilie und Schnittlauch vollendet, in eine tiefe Schüssel angerichtet und sofort serviert.

**Schopf-Tintlinge gefüllt.**  
**Coprin chevelus farcis.**

Nachdem die Schopf-Tintlinge gut gereinigt und gewaschen sind, werden die Stiele vorsichtig ausgedreht und daraus eine D u x e l l e s zubereitet für gefüllte Gemüse (siehe Nr. 4 Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 1932). Die Hüte werden nun mit dieser Duxelles

gefüllt und in eine gut gebutterte Steingut-Gratin-Platte gelegt, und zwar so, dass die offene Seite nach der Mitte kommt. Nun werden sie noch zirka 15 Minuten im Ofen geschmort, mit einem Gordon Bratensauce umgeben, mit Zitronensaft und gehackter Petersilie vollendet und sofort serviert.

**Emincé von Schopf-Tintlingen.**  
**Coprin chevelus en émincée.**

Die Schopf-Tintlinge werden nach üblicher Weise gereinigt, gewaschen und abgetrocknet. Dann werden sie in zirka 1 cm dicke Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die so zurechtgemachten Pilze werden nun mit Butter und etwas gehackten Zwiebeln auf lebhaftem Feuer rasch sautiert, mit einem Glas Weisswein abgelöscht und mit einem Löffel gebundener Bratensauce vollendet, in eine tiefe Schüssel angerichtet und mit gehackter Petersilie und Schnittlauch bestreut.

## VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. D a n n e l e t, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

### BASEL

Unsere diesjährigen Beratungsabende gedenken wir **ab Montag den 17. Juli** wieder aufzunehmen. Durch die letztjährige schlechte Ernte haben wir wenig Gelegenheit gehabt, unsere Lieblinge unter die Lupe zu nehmen, so dass wieder vieles vergessen ist. Um so notwendiger haben wir es somit dieses Jahr, alles Versäumte wieder nachzuholen. Wir machen unsere werten Mitglieder auf die Verlegung des Lokales noch aufmerksam, das sich nun im **Hotel «Mercur», I. Stock**, an dem Verbindungssträsschen zwischen Steinenvorstadt und Steinenthorstrasse befindet.

Zahlreichen Aufmarsch erwartet Der Vorstand.

### BURGDORF

**Monatsversammlung: Montag den 7. August 1933, im Restaurant «Hofstatt».**

**Exkursion:** Sonntag den 16. Juli, morgens 5 Uhr, Eybrücke, Bütigkofen, Stockacker, Moos, Sommerhaus. Um 10 Uhr Besprechung der Pilze.

**Vortrag von Herrn H. W. Zaugg:** Montag den 24. Juli, abends 8 Uhr im Lokal.

Zu allen drei Veranstaltungen ladet freundlichst ein  
Der Vorstand.

### OLTEN UND UMGEBUNG

**Exkursionen 1933:** In den Monaten Juli bis Oktober werden bei günstiger Witterung jeden **ersten** und **dritten** Sonntag des betreffenden Monats Vormittags-Exkursionen ausgeführt; bei schlechter Witterung Verschiebung auf den nächsten Sonntag, Bettag ausgenommen.

**Besammlung:** Immer punkt 6 Uhr 15 beim Brunnen auf dem Bahnhofplatz. Zu weiteren, auch ganztägigen Exkursionen wird per Karte besonders eingeladen.

**Pilzkontrolle** durch den städtischen Pilzkontrolleur J. Dysli, Stadtpolizei, und auf Wochenmärkten, falls abwesend, durch F. Jeker, Stadthaus, Bureau 13.

### ST. GALLEN

**Monatsversammlung: Montag den 17. Juli, abends 8. 15 Uhr, im Lokal zum «Grünen Baum».**  
**Wichtige Besprechung.**

**Exkursion: Sonntagvormittag den 16. Juli. Abmarsch 7. 15 Uhr Tramstation Heiligkreuz.**

Montag den 31. Juli, abends 8. 15 Uhr Zusammenkunft in der Gaststube im «Grünen Baum». Die Mitglieder werden ersucht, ihr Möglichstes zu tun, um Pilze zu bringen.

## SOLOTHURN

Das Vereinslokal befindet sich nun in der «Metzgerhalle». Jeden Montagabend findet eine Zusammenkunft mit Pilzbestimmung statt. Alle Mitglieder sind freundlichst eingeladen, Pilze zu sammeln und an den Pilzbestimmungsabenden mitzubringen. Gut Pilzheil!

## WINTERTHUR

**Nächste Monatsversammlung: Montag den 24. Juli, abends 8 Uhr im Lokal zum «Rössli».** Zugleich machen wir unsere Mitglieder darauf aufmerksam, dass Herr C. Wagner, Kursleiter von Andelfingen, in der Zeit Ende Juli, eventuell im Monat August in hier einen Pilzkochkurs durchführen wird, wozu wir zu einer regen Teilnahme ermuntern möchten. Anmeldungen können jederzeit bei unserm Präsidenten Herrn Bombardelli sowie auch an den Bestimmungsabenden gemacht werden, woselbst auch nähere Auskunft erteilt wird.

Der Vorstand.

## ZÜRICH

**Monatsversammlung: Montag den 7. August 1933, 20 Uhr, im Restaurant z. «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.**

In Anbetracht der wichtigen Traktanden erwarten wir gerne zahlreiches Erscheinen.

Der Vorstand.

Bis auf weiteres finden jeden Montag abend ab 20 Uhr im «Sihlhof» interessante Pilzbestimmungen statt, auf die wir noch besonders aufmerksam machen möchten.

Mitteilung allfälliger **Adressänderungen** an den Präsidenten, A. Bühler, Pflugstrasse 10, Zürich 6, erbeten.

## SOMMERPROGRAMM 1933.

Die Vereinsversammlung vom 7. Juni dieses Jahres hat nachstehenden Projekten die Genehmigung erteilt:

- 1. Waldfest**, Sonntag den 16. Juli (bei ungünstigem Wetter einmalige Verschiebung auf den nächstfolgenden Sonntag) im Hirswäldli bei der Station Berikon-Wieden, arrangiert durch die Sektionen Bremgarten, Dietikon und Zürich. Anmeldung bis spätestens 20 Uhr des Vortages an Herrn W. Arndt, Telefon 39 028.
  - 2. Pilz-Exkursion**, Sonntag den 6., eventuell 13. August, Effretikon oder Stammheim-Stein a. Rh.
  - 3. Pilz-Exkursion** eventuell verbunden mit Pilzausstellung, Sonntag den 20. August in Brugg.
  - 4. Pilz-Ausstellung**, Samstag/Montag, 2., 3. und 4. September.
  - 5. Pilz-Exkursion**, Sonntag den 10. September, 1. Gruppe: Richtung Wassberg—Guldenen, 2. Gruppe: Richtung Zollikerberg—Guldenen.
  - 6. Pilz-Ausstellung**, Samstag/Montag, 23., 24. und 25. September.
  - 7. Pilz-Exkursion** (8 Tage nach der vorerwähnten Ausstellung mit eventueller Verschiebung bei ungünstiger Witterung). An Stelle der verschobenen Schwarzwaldreise soll womöglich eine Tagestour in die Rhein-Untersee-Gegend stattfinden.
- Änderungen im Programm vorbehalten.

## EIERPILZE

Wer liefert abgetrocknete, schöne Ware zu Tagespreisen? Offerten an **Jos. Birrer, Nebikon** (Luzern). Telefon Nr. 40.

## 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
<b>Café-Restaur. Viktoriahall</b> <b>Effingerstrasse Bern</b> Reingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten. <b>Karl Schopferer</b>	<b>Restaurant zur Hofstatt</b> <b>Burgdorf</b> Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier. Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich <b>Frau Witwe Hügli</b>	<b>Pilzliebhabern</b> empfiehlt sich <b>Restaurant Lüdi</b> <b>Solothurn Vorstadt</b>	<b>Restaurant zum Sihlhof</b> bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. <b>Karl Bayer</b>
	<b>ST. GALLEN</b> Pilzfreunde treffen sich im <b>«Grünen Baum»</b> unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich <b>Fam. Weber-Schweizer</b>		<b>Restaurant z. Brückenwage</b> Zweierstrasse 2 <b>Karl Heller</b>
			<b>Restaurant zum Gaswerk</b> <b>SCHLIEREN</b> <b>Ernst Lüthy</b>

**Bitte nicht falten!**