

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 12 (1934)
Heft: 4

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: 08.11.2024

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

Menschenalter auf seinen Pirschgängen im Walde gesammelt hat.

Eine jugendliche Wandergruppe — ein vierblättriges Kleeblatt — sucht in den Herbstferien ein einsam gelegenes Forsthaus auf, um die Geheimnisse von Mutter Natur zu belauschen. In frohem Zwiegespräch mit den Bewohnern des Forsthauses und auf Wanderungen in Begleitung des Försters erwerben sie sich Kenntnisse von der heimischen Pilzwelt.

In 12 kleineren Kapiteln werden die Arten der Pilze, ihre Lebensweise, ihre Zubereitung und ihr Wert besprochen, — so die volkswirtschaftliche Bedeutung der Pilze, Irrtümliches und Abergläubisches über die Pilze, Grundkenntnisse, Pilzfamilien, die berüchtigsten Giftmörder in unsern Wäldern, gefährliche Baummörder unter den Speisepilzen, Speisepilze, die jeder unbedingt kennen muss, die Doppelgänger, die Lebensgemeinschaftler, Pilzkriegsküche, der ideelle Wert für Körper, Kopf und Herz.

Das Büchlein bietet eine leichte und gute Einführung in das Wissen von unseren Waldkindern für jung und alt. — Wer Freude an den Pilzen und Interesse bei seinen Bekannten wecken will, der schenke ihnen dieses frohe und lustige Büchlein.

Innerhalb Deutschlands kann das Büchlein gegen Einsendung des Betrages in Briefmarken direkt von Rektor Seidel, Görlitz, Wilhelmsplatz 8, bezogen werden. — In der Schweiz vermittelt der Verbandsvorstand den Verkauf. Bestellungen

richte man an den Präsidenten Herrn Dr. Mollet in Biberist.

* * *

In neuer Bearbeitung ist vor wenigen Monaten erschienen: **Kleins Taschenbuch der Gift- und Speisepilze** in der Sammlung Naturwissenschaftlicher Taschenbücher als Band I der 15 Bände umfassenden Sammlung, 13 Jahre nach dem Erscheinen der ersten Auflage.

Im wesentlichen wurde der Text der alten Auflage beibehalten. Er wurde aber von *G. und R. Bickerich* auf den heutigen Stand der Pilzwissenschaft gebracht und erweitert.

Die Bearbeitung des Pantherpilzes und seiner näheren Verwandten wurde nach den Angaben Neuhofts im «Puk», und die der Röhrlinge nach den vorzüglichen Beschreibungen Kallenbachs in den «Pilzen Mitteleuropas» neu gestaltet. Das Taschenbuch, das über 200 Pilzarten erwähnt, ist als Nachschlagewerk auf Exkursionen gut brauchbar. Es enthält auf 96 Tafeln 121 Pilzarten. Bedauerlich ist, dass der Heidelberger Verlag verschiedene Pilztafeln nicht neu hat malen lassen, besonders aber, dass nicht ein Bild vom Tigerritterling (*Tricholoma pardinum*, Quél.) hinzugekommen ist, obwohl dieser Giftpilz in der Heidelberger Umgebung häufiger ist und dort Vergiftungen in verschiedenen Jahren hervorgerufen hat.

Br. Hennig, Berlin.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Märzellerlinge als Gemüse.

Von C. Wagner.

Märzellerlinge werden geschabt und feingeschnitten, etwas ganz fein gehackte Zwiebel und 1—2 Knoblauchzinggli mit Schweinefett oder Butter gedünstet. Die Pilze mit Mehl bestäubt beigegeben, bei raschem Feuer einige

Minuten ziehen lassen bis der Saft fast eingekocht ist, etwas sauren Rahm (auch Weisswein) beigegeben, mit einigen Maggitropfen würzen und sofort vom Feuer nehmen.

Bald sind sie da.

Von H. Altenbach.

Noch fällt ein kalter Regen,
es schauert Baum und Strauch.
Doch sieh, an allen Wegen
da dämmert Frühlingshauch.

Nur ungesehen weben
im feuchten Waldesgrund,
und bald die Köpfchen heben
die Pilzchen in der Rund.

Noch fehlen warme Nächte,
dann treten sie hervor,
Und Pilzlerfreud, ganz echte,
bald steht sie uns bevor.

VEREINSMITTEILUNGEN

BIBERIST UND UMGEBUNG

Jeweils am ersten Samstagabend des Monats freie Zusammenkunft im Lokal zur «Eintracht» in Biberist, zwecks Pilzberatung, Bücherausgabe und freier Diskussion. Entgegennahme von Mitteilungen und kleineren Referaten. Am 5. Mai spricht der Präsident über Pilzkonserven.

Mitglieder, erleichtert durch rechtzeitige Bezahlung des Mitgliedbeitrages dem Kassier seine nicht immer angenehme Tätigkeit. Ab 1. Juli erfolgt der Einzug unter Kostenfolge per Nachnahme. Siehe auch Mitteilung im Heft Nr. 3.

Ausgeliehene Pilzliteratur ist rechtzeitig zurückzugeben, respektive umzutauschen. Die Ausleiherfrist beträgt maximal zwei Monate. Mitglieder, besucht die Monatszusammenkünfte. Es gibt für euch keine bessere Gelegenheit, eure Pilzkenntnisse zu erweitern. Benutzt unsere Bibliothek. Treibt Pilzstudien. Nur dadurch werdet ihr an das gewünschte Ziel gelangen, und euer Wissen wird euch dann praktischen Nutzen bringen.

BURGDORF

Versammlung jeden ersten Montag im Monat, punkt 20¹/₂ Uhr, im Lokal zur «Hofstatt».

Erste Pilzexkursion für Märzellerlinge: Sonntag den 22. April. Sammlung der Teilnehmer morgens 8 Uhr bei der Station Steinhof. Abmarsch Richtung Obertal—Pleerwald. Wir erwarten zahlreiche Beteiligung.
Der Vorstand.

WINTERTHUR

Monatsversammlung: Montag den 23. April 1934, 20 Uhr, im Lokal zum «Rössli», Steiggasse 1, Winterthur. Vortrag von Herrn Dr. med. Fr. Thellung. Wir bitten höflich um zahlreichen Besuch.

Der Vorstand.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 7. Mai 1934, 20 Uhr, im Vereinslokal zum «Sihlhof», I. Stock, Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Einzug der Beiträge.

Wegen wichtigen Traktanden erwartet zahlreiches Erscheinen der Mitglieder. Der Vorstand.

Werte Mitglieder!

Unser Kassier wird sich erlauben, die bis Ende Mai d. J. nicht bezahlten Mitgliederbeiträge per Anfang Juni durch Postnachnahme einzukassieren. Wir bitten höflich um prompte Einlösung, damit unnötige Portospesen vermieden werden.

Wir möchten hier daran erinnern, dass unser Maibummel auf Sonntag den 6. Mai anberaumt ist. Zusammenkunft punkt 8 Uhr 30 Tramhaltestelle Central, Zürich-Höngg. Bei zweifelhafter Witterung gibt Telephon 39.028 (Herrn W. Arndt) Auskunft über Abhaltung oder Verschiebung.

Adressänderungen bitte unserm Präsidenten A. Bühner, Pflugstrasse 10, Zürich 6, per Postkarte mitzuteilen.

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 Reingehaltene 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
	ST. GALLEN Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum» unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer	WINTERTHUR Bier- und Weinrestaurant mit Butterküche „NEUECK“ nächste Nähe des V. o. l. G. u. d. Bezirksgerichtes empfiehlt sich den Pilzfreunden. Familie Moser-Hunziker, Haldenstr.	Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller

Bitte nicht falten!