

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 72 (1994)  
**Heft:** 9/10

**Rubrik:** Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni ; Filatelia micologica = Pilze und Philatelie = Philatélie mycologique

### **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>**

## **Pilzragout lucullus**

Zutaten für 4 Personen

Mischpilze aus obiger Liste (je nach Fund), Zwiebeln, 4 Stück Pizza, Knoblauchzehen, Olivenöl (kalt gepresst), Kraftbrühe, Speckwürfel (ohne Knochen, nicht zu fett), Maizena, Vollrahm, frische Gartenkräuter gehackt, Salz, Pfeffer, Paprika. 4 Flaschen hervorragender Weisswein (Amigne, Hermitage, Yvorne usw.), 4 Flaschen guter Rotwein (z.B. Château Petrus).

### *Vorbereitung*

Zuerst den Backofen auf 200 Grad vorheizen, dann die aufgesammelten Fruchtkörper gut reinigen. Hierfür eignet sich das im Fachhandel erhältliche, spezielle Pilzermesser mit integrierter Bürste vorzüglich. Niemals Wasser verwenden (Sandkörner sind eine wirksame Verdauungshilfe). Auch schmierige Huthaut oder Röhrenfutter nicht entfernen (Vitamine!). In Stücke schneiden. Wichtig:

Minderwertige oder bedingt essbare Pilze fünfmal abkochen, Kochwasser aber nicht weggiessen; diese Köstlichkeit wird später noch gebraucht.

### *Zubereitung*

Unbedingt Rezept 2145 aus «La cuisine extraordinaire» von Paul Bocuse verwenden, aber das fertige Gericht keinesfalls persönlich abschmecken. Dann: Pfanne vom Feuer nehmen, Pilze in WC-Schüssel kippen und mit dem bereitgestellten Kochwasser wegspülen. Pizzas im vorgeheizten Ofen knusprig backen. Die Wartezeit kann mittels des restlichen Weissweins überbrückt werden. Pizzas zusammen mit dem gut chambrierten Rotwein servieren. Fertig, en Guete!

Boletus

## **Kurse + Anlässe**

### **Cours + rencontres**

### **Corsi + riunioni**

## **Kalender 1994/Calendrier 1994/Calendario 1994**

### *Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali*

10.-17. 9.	Landquart	VAPKO-Instruktionskurs für Pilzkontrolleure
12.-17. 9.	Anzère VS	Cours VAPKO
17.-24. 9.	Ebensee	23. Mykologische Dreiländertagung (in Österreich)
19.-24. 9.	Entlebuch	Mykologische Studienwoche (ausgebucht)
23.-24. 9.	Cartigny	Cours romand de détermination
24.-25. 9.	Saas Fee	VAPKO Jahresversammlung
11.-15.10.	Arzo TI	WK-Tagung/Journées CS
23.-29.10.	Budapest	Europäische Tagung über Cortinarien/ Journées européennes du Cortinaire

### *Pilzausstellungen (siehe Vereinsmitteilungen)*

17. und 18. September	Niederbipp
24. und 25. September	Interlaken (in Unterseen)
1. und 2. Oktober	Fricktal (in Möhlin)
8. und 9. Oktober	Zürich
15. und 16. Oktober	Seetal (in Meisterschwanden)
22. und 23. Oktober	Solothurn (Riedholz, Wallierhof)

### *Expositions (voir Communiqués des Sociétés)*

1-30 septembre	Delémont (La Caquerelle, exposition didactique)
17-18 septembre	Bulle

24-25 septembre  
1- 2 octobre  
22-23 octobre

Château-d'Oex  
La Côte (Gland); Delémont; Fribourg  
Riviera (Vevey)

## Filatelìa micologica

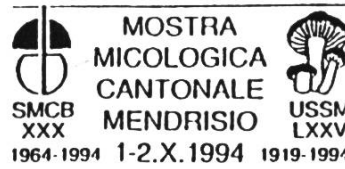
In occasione della Mostra Micologica Cantonale che si terrà il 1° e 2 ottobre 1994 a Mendrisio sarà emessa una busta filatelica speciale che comprende un'immagine del *Clathrus cancellatus* disegnato nel 1927 da Carlo Benzoni e un timbro banderuola che ricorda il trentesimo di fondazione della SMCB di Chiasso e il settantacinquesimo della USSM.

Queste buste con il timbro del primo giorno di emissione possono essere riservate scrivendo una cartolina postale alla Società Micologica C. Benzoni, CH-6830 Chiasso.

Prezzo busta raccomandata numerata: fr. 8.-

Prezzo busta normale : fr. 5.-

A. Riva



Società Micologica  
"Carlo BENZONI"  
Fermo Posta  
CH-6830 CHIASSO

## Pilze und Philatelie

Anlässlich der Kantonalen Pilzausstellung, die am 1. und 2. Oktober 1994 in Mendrisio stattfindet, wird ein besonderer philatelistischer Briefumschlag herausgegeben, der ein Bild von *Clathrus cancellatus* zeigt (Syn. *C. ruber*, Scharlachroter Gitterling), der 1927 von Carlo Benzoni gezeichnet wurde.

net wurde. Dabei ist auch ein Sonderstempel (Werbeflagge), der an die Gründung der Società Micologica Carlo Benzone (Pilzverein Chiasso) und an das 75jährige Bestehen des Verbandes Schweiz. Vereine für Pilzkunde erinnert.

Die Briefe mit dem Ersttagsstempel können mittels Postkarte bestellt werden bei:

Società Micologica C. Benzone 6830 Chiasso.

Preis eines eingeschriebenen und nummerierten Briefes Fr. 8.–

Preis eines gewöhnlichen Briefes Fr. 5.–

A. Riva/H.G.

## Philatélie mycologique

Les 1<sup>er</sup> et 2 octobre 1994 aura lieu à Mendrisio une exposition mycologique cantonale tessinoise. A cette occasion, nous émettons une enveloppe mycologique spéciale qui comprendra une reproduction de l'icône de *Clathrus cancellatus*, œuvre de Carlo Benzone, datée de 1927. L'enveloppe portera une oblitération particulière rappelant à la fois le trentième anniversaire de la fondation de la SMBC (Société mycologique Carlo Benzone) de Chiasso, ainsi que le septante-cinquième anniversaire de la fondation de l'USSM (Union Suisse des Sociétés Mycologiques).

Les enveloppes, munies de l'oblitération du premier jour d'émission, peuvent être réservées auprès de la Société Mycologique Carlo Benzone, CH-6830 Chiasso, aux prix suivants:

– Enveloppe numérotée, envoyée en recommandé: Fr. 8.–

– Enveloppe normale:

Fr. 5.–

Alfredo Riva/F.B.

## Buchbesprechungen

### Recensions

### Recensioni

#### Walter Jülich: Colour Atlas of Micromycetes

1. Lieferung VI und 53 Seiten mit 112 Farbfotos. Ringbuchform. G. Fischer Verlag Stuttgart 1994.

– Preis einschliesslich Ordner Fr. 110.– (nur in Fortsetzung erhältlich).

Der «Farbatlas der Basidiomyceten» dürfte wohl allen Leserinnen und Lesern der SZP bekannt sein. Einer der beiden Autoren – Dr. Walter Jülich – hat sich jetzt darangemacht, ein ähnliches Werk über Mikromyceten, also kleinere Pilze, zu schaffen. Dieses trägt den Titel «Colour Atlas of Micromycetes» und ist eben in seiner ersten Lieferung erschienen. Äusserlich gleicht es dem «Farbatlas» aufs Haar: gleicher Ordner, gleiches Format, gleiche Bildanordnung (meist zwei Farbtafeln auf einer Seite). Der Einführung (in englischer Sprache) ist zu entnehmen, dass das Werk vor allem den Myxomyceten (Schleimpilze) und den Ascomyceten (Schlauchpilze) gewidmet ist. Sowohl Wissenschaftler als auch Amateure, die dazu in der Lage sind, werden übrigens aufgefordert, ihre Farbbilder von weiteren Mikromyceten (die natürlich korrekt bestimmt und herbarisiert sein müssen) dem Herausgeber des neuen Atlas zur Verfügung zu stellen.

Die erste Lieferung umfasst 53 Tafeln mit 112 Fotos von Myxomyceten. Alle diese Schleimpilzchen sind natürlich stark vergrössert (durchschnittlich zwanzigfach). Die Fotos sind scharf und meiner Ansicht nach von guter Qualität. Dem Bildteil ist neben dem Vorwort lediglich ein Register beigegeben, das die Gattungs- und Artnamen der abgebildeten Pilze festhält.

Angekündigt ist bereits eine zweite Lieferung, die Ascomyceten enthalten wird. Der Herausgeber hofft, in Zukunft jährlich eine Lieferung mit etwa 60 Farbfotos zu veröffentlichen.

Heinz Göpfert