

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 9 (1931)

**Heft:** 4

**Rubrik:** Vereinsmitteilungen

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.01.2026

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

## Küche.

### Croûtes aux Morilles. Morchelschnitten.

In heisser Butter werden gehackte Schalotten weiss gedämpft, ebenso die sauber gereinigten, rasch überkochten Morcheln. Würze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und wenn eingedünstet, mit einigen Löffeln Rahm vermischt. Brötchen werden in ein Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und in Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten. Hierauf gebe die Morchelmasse und bestreue mit feingehackter Petersilie oder Schnittlauch.

### Frühjahrs- oder Maipilze.

In einem Stein- oder Porzellangeschirr schweisst man in Butter ein gehacktes Knoblauchzinggli und 3—4 Schalotten, gibt die sauber geputzten Pilze hinein und lässt sie im eigenen Saft eindämpfen. Bestreue mit wenig Mehl oder Fécule, lösche mit Bouillon oder Jus, dem Saft einer Zitrone eventuell Weisswein, würze mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie, lasse noch zirka zehn Minuten kochen und serviere das Gericht in einem Reisring.

H. Duthaler.

## Humor.

**Erster Maler:** « Letzten Herbst habe ich ein Bild gemalt: Rosen und Nelken. Nun denken Sie, alle Besucher hielten das Bild für einen wirklichen Blumenstrauß und gingen hin, um daran zu riechen ».

**Zweiter Maler:** « Nun, um die gleiche

Zeit trieb ich Pilzkunde und malte einen prächtigen Steinpilz. Denken Sie sich, als ich das Bild am nächsten Morgen einem Bekannten vorzeigen wollte, war der halbe Steinpilz von einer Schnecke, die ihn für echt hielt, glatt weggefressen.»

## VEREINSMITTEILUNGEN

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

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn Otto Schmid, Künzlistrasse 5, Zürich 6, zu melden.

### AARAU

Jeden zweiten Montag des Monats Versammlung im «Falkenbräu», Pelzgasse.

### BERN

Jeden Montag abend Pilzschau im Restaurant Viktoriahall, Effingerstrasse.

### BURGDORF

**Versammlung: Montag den 20. April, abends 8 Uhr, im Lokal «zur Hofstatt».** Der Kassier wird bei diesem Anlass mit dem Einzug der Beiträge beginnen. Wir erwarten recht zahlreichen Besuch.

**Donnerstag den 23. April** werden wir Sie im Singsaal des alten Gymnasiums mit einem **Lichtbildervortrag über Marktpilze** erfreuen. Mitglieder haben zu diesem Anlass freien Eintritt, während

Nichtmitglieder ein Eintrittsgeld zu entrichten haben.

Am **4. Mai abends** findet wieder eine **Vereinsversammlung** statt. Wir rechnen bei allen drei Veranstaltungen mit einem zahlreichen Aufmarsch.

Der Vorstand.

### OLTEN UND UMGEBUNG

Die **Mitglieder-Beiträge pro 1931** möchten mit Fr. 6.— (inklusive Zeitschrift) **spesenfrei** bis 30. April auf das Postscheckkonto Vb. 112, Olten, F. Jeker (unser Vereins-Sekretär) einbezahlt werden. Anfang Mai erfolgt Postnachnahme-Einzug für die bis dahin **nicht** eingegangenen Beiträge unter Portozuschlag von 25 Rp.

Der Vorstand wurde für 1931 als gleicher wie für 1930 bestätigt. Betr. Pilzkontrolle verweisen wir auf die Notiz in Nr. 7 der Zeitschrift von 1930 (Seite 93).

Die ersten Exkursionen werden, wenn nicht durch die Zeitschrift, per Karte mitgeteilt.

### ST. GALLEN

**Sonntag den 3. Mai:** Vormittagsbummel. Ab 8 Uhr Unionplatz.

**Montag den 18. Mai:** 20<sup>1/4</sup> Uhr Monatsversammlung im «Grünen Baum».

### WINTERTHUR

**Sonntag den 26. April:** Morchel-Exkursion an der Thur. Ausführlicher Bericht erscheint in der Vereinschronik des «Winterthurer Stadtanzeigers».

**Montag den 27. April:** Bestimmungsabend im Vereins-Lokal «zum Rössli». Der Kassier ist gerne

bereit, die Mitgliederbeiträge entgegenzunehmen.

Der Vorstand.

### ZÜRICH

**Monatsversammlung:** Montag den 4. Mai 1931, 20 Uhr, im Restaurant «zum Sihlhof», Zürich 4.

Die Wichtigkeit der zu behandelnden Traktanden erfordert zahlreiches Erscheinen der Mitglieder.

Der Vorstand.

Auf die Pfingstfeiertage ist ein Ausflug auf den Zugerberg-Wildspitz vorgesehen. Bei definitivem Beschluss der Ausführung dieser Veranstaltung wird eine Bekanntmachung im hiesigen Tagblatt erfolgen, und wir bitten die Mitglieder höflich, unser Vereinsinserat in der Samstag-Nummer (23. Mai) zu beachten.

**Wir suchen per sofort den ersten Jahrgang der Schweiz-Zeitschrift für Pilzkunde zu kaufen. - Offerten für tadellos erhaltene und saubere Hefte richte man an die Geschäftsleitung.**

## 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

Café-Restaur. Viktoriahall  
Effingerstrasse Bern  
Rein gehaltene offene und Flaschenweine.  
Prima Reichenbacher. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen  
Schattiger Garten.

Karl Schopferer

Warum gehe ich ins  
Restaurant Wächter  
am Bahnhof Bern?  
Weil Mitglied und aus Küche u. Keller gut bedient werde!

### BÜMPLIZ

Restaurant Südbahnhof  
in unmittelbarer Nähe des schönen pilzreichen Könizbergwaldes empfiehlt sich bestens.

### BREMGARTEN (AARGAU)

Restaurant Stadtkeller  
Vereinslokal des Pilzvereins :: Spezialität: Fischküche.  
H. und C. Schaufelbühl.

### BURGDORF

Restaurant zur Hofstatt Burgdorf  
Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier.  
Verkehrslokal der Pilzfreunde.  
Höflich empfiehlt sich  
Frau Witwe Hügli

### ST. GALLEN

Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum» unserem Vereinslokal.  
Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer

### SOLOTHURN

Pilzliebhabern empfiehlt sich  
Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt

### THUN

Café-Restaurant de la Gare THUN  
E. Gaensli-Davies Weinspezialitäten:  
Chardonne Château-neuf du Pape  
Vereinslokal: Jeden Samstag Stammtisch (Jassklub)

### ZÜRICH

Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke  
Vereinslokal d. P.V. Karl Bayer

Hotel-Restaurant z. Belvoir RÜSCHLIKON  
Albert Brunner

Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2  
Karl Heller

Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN  
Ernst Lüthy

Restaurant zur Käshütte Rathausquai  
Leo Schifferle

**Bitte nicht falten!**