

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 9 (1931)

Heft: 10

Rubrik: Küche ; Fragekasten ; Unterhaltungsecke und Humor

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: 19.02.2026

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

Kontrolle keine verabfolgt, jedoch muss jeder Verkäufer oder Verkäuferin an ihrem Korb usw. einen deutlich lesbaren Zettel mit Namen und Wohnort anbringen. Auch über dessen Zweck werde ich mich erkundigen. Die hie-

sigen Pilzpreise dürften noch interessieren: Steinpilze, Kilo 2 Schilling 40 Groschen (Fr. 1.60); Schweinsohr, Kilo 2 Schilling (Franken 1.40); Eierschwämme und Brätling, Kilo 1 Schilling 60 Groschen (Fr. 1.12).

Küche.

G e b a c k e n e C h a m p i g n o n s c r o -
q u e t t e s. Man schneidet die gedünsteten
frischen Champignons in kleine Würfel und gibt
sie unter eine dicke Béchamelsauce (Mehl-
schweisse mit Milch), die man mit der Cham-
pignonsbrühe scharf eingekocht und mit eini-
gen Eigelb abgezogen hat. Aus dieser Masse
formt man Croquettes, paniert sie und bängt sie
in heissem Fett.

D.

C h a m p i g n o n s g e f ü l l t u n d g e -

b a c k e n . Man dünstet die Champignons in
etwas Butter, giesst sie ab, dreht die Stiele
heraus, zerkleinert sie und verarbeitet sie mit
gehackten Schalotten, etwas Tomatenpurée,
gehackter Petersilie und Semmelkrume zu
einer Fülle, mit der man die Köpfe hoch und
rund füllt. Dann paniert man sie wie üblich
und bängt sie in heissem schwimmendem Fett
oder Öl aus und serviert sie mit gebackener
Petersilie oder Tomatensauce.

D.

Fragekasten.

F r a n z ö s i s c h e C h a m p i g n o n -
z u c h t. Wäre vielleicht ein wertes Mitglied
in der Lage, mir Auskunft zu erteilen, ob in
der Ostschweiz eine Champignonzucht möglich

und empfehlenswert wäre? Zum voraus ver-
bindlichen Dank. J. Möslin, Haggenstr. 51,
St. Gallen W.

Unterhaltungsecke und Humor.

Ein eifriger Pilzler hatte einen vorzüglichen
Steinpilzplatz entdeckt, wo er schon verschie-
dene Male reiche Ernte gehalten hat. Eines
Tages kommt er wieder dahin in Begleitung
seines Kindes. Voller Enttäuschung sieht er
aus der Ferne, dass bereits ein anderer da ist

und sich herumsuchend eifrig bückt. In der
Meinung, dass er um sein bis dahin sorgsam
gehütetes Geheimnis gekommen sei, schickt er
sein Kind um zu spionieren. Das Kind kommt
zurück und erklärt, der Mann suche nur Tan-
nenzapfen.

W. H.

VEREINSMITTEILUNGEN

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

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen
Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

AARAU

Jeden zweiten Montag des Monats Versamm-
lung im «Falkenbräu», Pelzgasse.

BERN

Jeden Montag abend Pilzschau im Restaurant
Viktoriahall, Effingerstrasse.

ST. GALLEN

Montag, 19. Oktober } Versammlungen 20.15 Uhr
» 16. November } im « Grünen Baum ».

Solange Pilze noch zu finden sind: jeden
Montag Zusammentreffen im Restaurant zum
« Grünen Baum », 20.15 Uhr.