

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 9 (1931)

Heft: 10

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: 18.02.2026

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.

Gebackene Champignonscroquett es. Man schneidet die gedünsteten frischen Champignons in kleine Würfel und gibt sie unter eine dicke Béchamelsauce (Mehlschweisse mit Milch), die man mit der Champignonsbrühe scharf eingekocht und mit einigen Eigelb abgezogen hat. Aus dieser Masse formt man Croquettes, paniert sie und bängt sie in heissem Fett.

D.

Champignons gefüllt und ge-

bäcken. 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.

Französische Champignon-zucht. Wäre vielleicht ein wertes Mitglied in der Lage, mir Auskunft zu erteilen, ob in der Ostschweiz eine Champignonzucht möglich

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

Unterhaltungsecke und Humor.

Ein eifriger Pilzler hatte einen vorzüglichen Steinpilzplatz entdeckt, wo er schon verschiedene 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 Tannenzapfen.

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 Versammlung 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.

THUN UND UMGEBUNG

Während der Pilzsaison bei günstiger Witterung jeden Sonntag grössere oder kleinere Exkursionen.

Für grössere Exkursionen wird durch Karte geboten. Für kleinere Pilztouren siehe Tafel im Lokal «La Gare», Thun.

WINTERTHUR

Monatsversammlung: Montag den 26. Oktober 1931, 20 Uhr, im «Rössli», I. Stock.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 2. November 1931, 20 Uhr, im Restaurant «Sihlhof», I. St., Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Wichtige Traktanden (u. a. Winterprogramm) erfordern zahlreiches Erscheinen der Mitglieder.

Mit Schluss der Pilzsaison sind die Pilzbestimmungen eingestellt. Bis auf weiteres freie

Zusammenkunft in unserm Vereinslokal, Parterre, am Pilzler-Tisch, jeden Montagabend 20 Uhr.

Der Vorstand.

Liebrente Mitglieder!

Als Einleitung zum Winterprogramm laden wir Sie hiermit auf Samstag den 31. Oktober zu einer währschaften „Bure-Metzgete“ im Restaurant zum „Katzenrütihof“ in Katzenrüti freundlich ein. Preiswerte Bedienung mit Speise und Trank und ein gemütlicher Hock mit Dauerjass sind gewährleistet!

Zusammenkunft um 18 Uhr am Bucheggplatz, gemeinsamer Bummel über Affoltern b. Z. Nachzügler begeben sich direkt an den Bestimmungs-ort. Allfällige Anmeldungen erbitten wir an den Präsidenten A. Bührer, Pflugstrasse 10, Zürich 6, bis spätestens den 26. Oktober.

Bei Wohnungswechsel Mitteilung der neuen Adresse an den Präsidenten nicht vergessen!

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 <small>Rein gehaltene offene und Flaschenweine, Prima Reichenbachbler, Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten.</small> Karl Schopferer	Restaurant zur Hofstatt Burgdorf <small>Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bler. Verkehrslokal der Pilzfreunde.</small> 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
BÜMPLIZ Restaurant Südbahnhof <small>in unmittelbarer Nähe des schönen pilzreichen Könizbergwaldes empfiehlt sich bestens.</small>	ST. GALLEN <small>Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum» unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer</small>	THUN Café-Restaurant de la Gare E. Gaensli-Davies <small>Weinspezialitäten: Chardonne Château-neuf du Pape Vereinslokal: Jeden Samstag Stammtisch (Jassklub)</small>	Hotel-Restaurant z. Belvoir RÜSCHLIKON Albert Brunner
BREMGARTEN (AARGAU) Restaurant Stadtkeller <small>Vereinslokal des Pilzvereins :: Spezialität: Fischküche.</small> H. und C. Schaufelbühl.			Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller
			Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN Ernst Lüthy
			Restaurant zur Käshütte Rathausquai. Leo Schifferle

Bitte nicht falten!