

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 10 (1932)  
**Heft:** 5

### Buchbesprechung: Neuerscheinungen in der Literatur

#### 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:** 21.02.2026

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

### Pilzsuppe von Stockschwämmchen.

Ein schönes Markbein wird mit Salz, Zwiebel und Wasser aufs Feuer gesetzt. Die Hüte von schönen Stockschwämmchen werden gut gereinigt, fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskat etc. leicht gedämpft. Dann gebe man reichlich geröstetes Mehl und etwas Milch dem kochenden Knochenwasser bei und lasse je nach Quantum 20 bis 60 Minuten kochen. Maggitropfen beigegeben.

### Neuerscheinungen in der Literatur.

Herr C. Wagner, Kursleiter in Waltenstein bei Räterschen, hat eine kleine Schrift verfasst, Pilzrezepte für die einfache Küche. Bei einem Umfang von zwölf Seiten enthält dieses kleine Kochbuch an die 60 Rezepte, die jeder Hausfrau willkommen sein werden. Da Herr Wagner unsere Zeitschrift immer mit guten Rezepten versorgt,

So verwendet man auch Pfifferlinge, Eierschwämme, Schopftintlinge sowie gemischte Sorten.

Den Sorten vor dem Anrichten etwas Öl beigeben, damit sie „Augen“ bekommen.

\* \* \*

Kleine Mitteilung. Herr Wagner meldet uns, sie haben am 6. Mai auf einer Morchelexkursion an der Thur bereits drei Stück ausgewachsene Schopftintlinge gefunden.

### 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 im Monat, abends 8 Uhr, Versammlung im Restaurant « Falkenbräu », Pilzgasse.

Mit Erscheinen dieser Nummer werden unsere Kursstunden vorläufig zu Ende sein und es gilt, die Mitglieder für die zu erwartende Pilzsaison vorzubereiten. Es sollte sich jedes Mitglied zur Pflicht machen, an der am 13. Juni stattfindenden Versammlung teilzunehmen, da wichtige Bekanntmachungen des Vorstandes betreffend Sommerprogramm zu machen sind. Bei dieser Gelegenheit verweisen wir auf die Notizen im Anschlagkasten.

Denjenigen Mitgliedern, welche den Jahresbeitrag pro 1932 erst zur Hälfte bezahlt haben, zur Kenntnis, das die Nachnahmen auf Ende Mai losgelassen werden und bitten wir um pünktliche Einlösung derselben.  
Der Vorstand.

### BURGDORF

Monatsversammlung: Montag den 6. Juni 1932, 20 Uhr, im Restaurant zur « Hofstatt ».

Sonntag den 22. Mai 1932, Exkursion: 13.30 Uhr Sammlung Eybrück, Richtung Utzenstorf. Treffpunkt für Nachzügler Hotel Bahnhof Utzenstorf. Zahlreiches Erscheinen der Mitglieder erwartet  
Der Vorstand.

### BIBERIST UND UMGEBUNG

Jeweils am ersten Samstag des Monats, abends 8 Uhr, freie Zusammenkunft im Lokal Restaurant zur Eintracht in Biberist, zwecks Bücherausgabe, Pilzberatung, verbunden mit Mitteilungen, kleineren Referaten und freier Diskussion.

Für die Zwischenzeit stehen den Mitgliedern die Pilzberatungsstellen, dies sind die Herren: Albert Mathys, Werkmeister und Leo Schreier, Elektriker, Biberist, Alois Blaser, Werkmeister in Derendingen und Otto Roth, Kalibreur, Gerlafingen, gerne zur Verfügung. Die Mitgliederbeiträge pro 1932 bitten wir dem Kassier möglichst rechtzeitig einzuhandigen, zur Erleichterung seiner Tätigkeit. Bis zum 1. August nicht bezahlte Beiträge werden dann per Nachnahme erhoben.

Mitglieder, die sich für den im Tätigkeitsprogramm vorgesehenen Einführungskurs für Pilzbestimmung interessieren, wollen sich bis 1. Juni bei einem Vorstandsmitgliede anmelden. Orientierende Mitteilungen hierüber anlässlich der Juni-zusammenkunft im Lokal.

### OLTEN UND UMGEBUNG

Die Mitgliederbeiträge pro 1932 (inkl. Abonnement der Zeitschrift) werden ab 1. Juni durch Ver-sand der Mitgliederkarten gegen Nachnahme von