

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

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: 15.01.2026

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.

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

Den Sorten vor dem Anrichten etwas Öl beigegeben, 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.

Neuerscheinungen in der Literatur.

Herr C. Wagner, Kursleiter in Waltenstein bei Rätterschen, 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,

dürfte es jedermann leicht sein, sich selbst ein Urteil zu bilden. Die Rezepte im Kochbüchlein sind etwas ausführlicher gehalten als diejenigen in der Zeitschrift, was sich angenehm auswirkt. Zu beziehen ist dieses empfehlenswerte Heftchen vom Verfasser selbst oder auch durch die Geschäftsleitung des Verbandes in Burgdorf. *H. W. Zaugg.*

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 Pilzseason 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 gelassen 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 Versand der Mitgliederkarten gegen Nachnahme von

Fr. 6.25 eingezogen. — Durch spesenfreie Einzahlung von Fr. 6. — auf das Postcheckkonto unseres Sekretärs (F. Jeker, Olten, Vb/112) bis 31. Mai können die Portospesen vermieden werden.

Der Vorstand wurde in der Generalversammlung in der bisherigen Zusammensetzung bestätigt unter Ergänzung von Herrn Reinhard Bühler, unseres eifrigen Mitgliedes.

Die Pilzkontrolle kann durch den Ortsexperten, Herrn Jakob Dysli (unser Mitglied und einstigen Präsidenten) vorgenommen werden, Jurassstrasse 1, Stadtpolizei, oder bei dessen Abwesenheit durch unseren Sekretär (F. Jeker, Bureau 13, Stadthaus.)

Das Exkursions-Programm wird in Nr. 6 vom 15. Juni unserer Zeitschrift (nach Erscheinen des Sommer-Fahrplanes) bekanntgegeben — An die darin vorgesehenen Sonntags-Exkursionen werden an den darauffolgenden Montag-Abenden im Lokal (Hotel Löwen, I. Stock) versuchsweise wiederum Pilzbestimmungen durchgeführt.

Für spezielle Exkursionen und andere Anlässe wird per Karte oder Zirkular eingeladen.

Der Vorstand.

ST. GALLEN

Montag den 23. Mai, 20.30 Uhr: Monatsversammlung im Lokal zum « Grünen Baum ».

Montag den 6. Juni: Zusammentreffen im Restaurant zum « Grünen Baum ». Der Vorstand.

WINTERTHUR

Monatsversammlung: Montag den 23. Mai, 20.00 Uhr, im Lokal zum « Rössli ».

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 6. Juni 1932, 20 Uhr, im Restaurant « zum Sihlhof », Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Wichtige Besprechungen erfordern zahlreiches Erscheinen der Mitglieder. Der Vorstand.

Sehr geehrte Mitglieder!

Wir gestatten uns, Sie hiermit auf die Veranstaltung vom Sonntag den 22. Mai aufmerksam zu machen und verweisen auf unser Sommerprogramm. Zusammenkunft der Teilnehmer zwischen 8.30 und 9.00 Uhr Tramendstation Höngg. Abmarsch punkt 9 Uhr via Rütihof—Sparrenberg nach dem Altberg und daselbst gemütlicher Hock mit Mitgliedern der Sektion Dietikon. Rucksackverpflegung. Rückkehrmöglichkeit mit Autobus ab U.-Engstringen-Schlieren oder mit Bahn ab Dietikon. Wir erwarten bei schönem Wetter zahlreiche Teilnahme.

Beginn der Pilzbestimmungen Montag den 4. Juli. Bis dahin können Pilze zur Bestimmung im Restaurant « Sihlhof » jeweils auf Montag abend 20 Uhr abgegeben werden.

Gäste sind bei unsern Veranstaltungen freundlich willkommen.

Anmerkung der Redaktion:
Wegen Platzmangel mussten mehrere Einsendungen auf nächste Nummer zurückgestellt werden.

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	BREMgarten (AARGAU)	ST. GALLEN	ZÜRICH
Café-Restaur. Viktoriahall Effingerstrasse Bern Rein gehaltene offene und Flaschenweine, Prima Reichenbachbier, Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale, Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten. Karl Schopferer	Restaurant Stadtkeller Vereinslokal des Pilzvereins :: Spezialität: Fischküche. H. und C. Schaufelbühl.	Pilzfreunde treffen sich im « Grünen Baum » unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer	Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. Karl Bayer
BÜMPLIZ	BURGDORF	SOLOTHURN	Hotel-Restaurant z. Belvoir RÜSCHLIKON Albert Brunner
Restaurant Südbahnhof in unmittelbarer Nähe des schönen pilzreichen Könizbergwaldes empfiehlt sich bestens.	Restaurant zur Hofstatt Burgdorf Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier, Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich Frau Witwe Hügli	Pilzliebhabern empfiehlt sich Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt	Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller
			Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN Ernst Lüthy

Bitte nicht falten!