

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 10 (1932)

Heft: 7

Rubrik: Verein für Pilzkunde Zürcher Oberland : Bericht über die Generalversammlung vo 17. April 1932

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: 26.01.2026

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

Verein für Pilzkunde Zürcher Oberland.

Bericht über die Generalversammlung vom 17. April 1932.

Unsere 3. Generalversammlung im Vereinslokal, Hotel «Krone» Ober-Wetzikon, war trotz dem schönen Frühlingssonntag, der zu Spaziergängen einlud, über Erwarten gut besucht, ein Zeichen dafür, dass unsere Mitglieder der Pilzkunde reges Interesse entgegenbringen. Präsident Stauber gab denn auch in seiner Eröffnungsansprache dieser erfreulichen Tatsache in herzlichen Worten Ausdruck. Im besondern begrüsste er Herrn Dr. Messikommer (Seegräben), der sich auch diesmal wiederum bereit erklärte, unsere Hauptversammlung mit einem aufklärenden Vortrage über die Pilze zu bereichern.

Das Protokoll der letzten Generalversammlung wurde verlesen und dem Aktuar unter bester Verdankung abgenommen.

In seinem Jahresbericht konstatierte Präsident Stauber mit Genugtuung, dass unsere Mitglieder im verflossenen Jahre wiederum sehr viel lernen konnten. Während der Pilzsaison, die in unserem Vereinsgebiet als gut bezeichnet werden darf, wurden sieben Exkursionen ausgeführt, die meistens unter der bewährten Leitung von Herrn Dr. Messikommer standen. Auf Wunsch vieler unserer Mitglieder wurde erstmals in unserem Verein ein Pilz-Kochkurs durchgeführt, um hauptsächlich den Frauen Gelegenheit zu geben, die verschiedenartige Zubereitung der Pilze praktisch zu erlernen. Im Anschluss an Pilzexkursionen wurden solche Kochgelegenheiten durchgeführt in Wetzikon, Rüti, Kempten, Rosinli-Adetswil und Pfäffikon. Diese Veranstaltungen wiesen jeweilen einen sehr guten Besuch auf. In verdankenswerter Weise hatte Herr C. Wagner, Waltenstein bei Räterschen, hervorragend tätiges Mitglied des Pilzvereins Winterthur, die Leitung dieses Kochkurses übernommen. Den Wünschen der Teil-

nehmer, die Pilz-Kochrezepte im Drucke erscheinen zu lassen, entsprach Herr Wagner bereitwilligst, und es wurde sodann jedem unserer Mitglieder auf Vereinskosten ein Exemplar der zehn Seiten umfassenden, sehr willkommenen Broschüre zugestellt. Ein derartiges Vorgehen verdient auch bei andern Vereinen Nachahmung, denn diese Koch-Rezepte, für die einfache Küche bestimmt, sind der weitesten Verbreitung wert.

Nicht unerwähnt sei der Lichtbildvortrag, den Herr Dr. Messikommer am 26. April 1931 im Schosse unseres Vereins hielt. — An der von den Winterthurer Pilzfreunden am 16. August in Kyburg abgehaltenen I. Pilzlandsgemeinde, verbunden mit einer sehenswerten Pilz-Ausstellung, nahmen aus unserem Verein zehn Mitglieder teil. — Für die Pilzausstellung an der «Hyspa» in Bern entsandten unser Verein und einige Mitglieder manche willkommene Sendung ausgesuchter, schöner Pilze.

Die Rechnung pro 1931, gestellt vom Quästor, Herrn Paul Hofmann in Kempten, wurde in den Hauptposten verlesen und für richtig befunden. Sie schliesst mit einem erfreulichen Überschuss ab. Sie wurde von der Versammlung genehmigt, und dem Kassier wurde vom Vorsitzenden für seine Bemühungen Anerkennung gezollt.

Die Wahlen verursachten etwelche Schwierigkeiten, da unser verdienter Präsident, Kreiskommandant R. Stauber in Kempten, wegen Arbeitsüberhäufung seinen Rücktritt erklärte. Es wurden verschiedene passende Nominierungen gemacht, doch konnten die Vorgeschlagenen triftige Gründe geltend machen, dass sie eine eventuelle Wahl für die Vakanz durchaus nicht annehmen könnten. Nach längerer Diskussion erklärte sich schliess-

lich Herr Stauber bereit, das Präsidium nochmals für ein Jahr zu übernehmen, allerdings mit der Zusicherung, dass man in dieser Zeit in unsren Reihen Umschau halte und an der nächsten Generalversammlung mit einem definitiven Vorschlag aufwarte. Die einstimmige, beifällig aufgenommene Wiederwahl bewies, dass damit die richtige Lösung gefunden war. Herzlicher Dank gebührt Herrn Stauber, der für unseren Verein schon so viel geleistet hat. — Der bisherige Quästor, Herr P. Hofmann in Kempten, war ebenfalls amtsmüde; an seine Stelle konnte gewonnen werden Herr F. Jörg, Kaufmann in Kempten. Auch der bisherige Bibliothekar, Herr E. Lyman in Kempten, musste zufolge Rücktrittes ersetzt werden und beliebte Herr P. Berger, Kaufmann in Uster-Wetzikon. Die Arbeit der übrigen Vereinsfunktionäre wurde durch einmütige Wiederwahl gewürdigt. Es sind dies: Vizepräsident: Herr Dr. Messikommer in Seegräben; Aktuar: Herr E. Leemann, Maschinensetzer, Unter-Wetzikon. Mit diesem Vorstandskollegium hoffen wir unser Vereinschiff auch in diesem Jahr wiederum mit gutem Erfolg vorwärts zu steuern.

Im Verlaufe der kommenden Pilzsaison sollen neben den Exkursionen zwei Koch-

gelegenheiten geboten werden, unter Leitung von Herrn C. Wagner; auch ist für den Herbst eine Pilzausstellung in Wetzikon geplant, sofern dannzumal genügendes Material zu finden ist.

Im Anschluss an die Vereinsverhandlungen hielt Herr Dr. Messikommer ein ausführliches Referat über «Pilze des Waldes», dem weitere Interessenten beiwohnten. An Hand einer Reihe farbiger Lichtbilder, die uns vom Verband gütigst zur Verfügung gestellt wurden, machte der Referent die Anwesenden auf die verschiedenen Pilzgattungen, die essbaren, ungeniessbaren und giftigen Arten (besonders die Knollenblätter-Pilze), ihren Standort, ihre Erscheinungszeit und ihren Nährwert aufmerksam. Die interessanten Ausführungen fanden lebhaften Beifall und wurden vom Präsidenten herzlich verdankt.

Zur weiteren Aufklärung und Belehrung zirkulierten von zwei Mitgliedern gesammelte frische Pilze: Hohe und spitze Morcheln, Rüblinge und Ritterlinge.

Nach zirka dreistündiger Dauer konnte Präsident Stauber die Versammlung nach halb 8 Uhr schliessen, unter bester Verdankung für das zahlreiche Erscheinen und das bewiesene Interesse.

E. L.

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Die Duxelles (Pilzfarce oder Masse) und ihre Verwendung.

Wie schon in einer vorherigen Nummer berichtet wurde, leistet uns die Duxelles in der Küche grosse Dienste. Wir verwenden sie zur Herstellung gefüllter Gemüse, Saucen und Garnituren zu Fleischstücken. Folgender Abschnitt wird hierüber einige Beispiele enthalten. Die Zubereitung der Duxelles finden Sie in Nr. 4 der Zeitschrift für Pilzkunde vom 15. April 1932.

Gefüllte Tomaten nach alter Art. Tomates farcies à l'Ancienne.

Von mittelgrossen Tomaten an der obern Seite einen Deckel abschneiden. Die Tomaten werden gut ausgepresst, d. h. der Saft und die Körner müssen entfernt werden, ohne sie aus ihrer Form zu bringen, das Innere wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, in jedes Stück einige Tropfen Öl giessen und fünf Minuten in heissen Ofen geben. Nachher abtropfen lassen und kugelförmig mit einer trockenen