

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 11 (1933)

Heft: 1

Rubrik: Verein für Pilzkunde Burgdorf : Jahresbericht pro 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: 17.01.2026

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

konnten noch eine Stunde beisammen sein, um des Tages Mühen mit einem Tropfen zu begießen.

Der Zweck der Ausstellung war die Grün-

dung einer Sektion Selzach. Was aber dieses Jahr noch nicht gelang, soll nächstes Jahr zum Ziele geführt werden. Einige Pilzler aus Selzach schlossen sich unserem Vereine an.

Verein für Pilzkunde Burgdorf.

Jahresbericht pro 1932.

Wieder einmal stehen wir am Abschluss eines Vereinsjahres. Wenn wir das Endresultat betrachten, dürfen wir damit zufrieden sein. Nicht dass wir an Überfluss von Pilzen gelitten hätten. Lange Zeit war alles Suchen vergeblich und die geplanten Pilzkostproben mussten unterlassen werden. Trotz der Pilzarmut führten wir unser Programm durch, zum Teil mit sehr gutem Erfolg.

Den Reigen der Veranstaltungen eröffnete Herr Gymnasiallehrer Merz mit einem Vortrag über «Gifte im allgemeinen und Pilzgifte im besonderen». Den interessanten Aufführungen lauschten 28 Mitglieder, eine Zahl, die wir nicht immer aufbringen. Auf den 22. Mai war eine Morchelexkursion vorgesehen, welche aber sehr schwache Beteiligung aufwies. Weiter fand eine Morgenwanderung am 24. Juli statt, welche den Binzberg und die Sommerhauswaldungen zum Ziele hatte. Was dabei an Pilzen gesammelt wurde, genügte zu Aufklärungszwecken, nicht aber für ein Gericht. Schliesslich ist aber auch die Hauptsache einer Exkursion die Belehrung. Schaut zugleich eine gute Ausbeute heraus, dann umso besser. Weniger zum Sammeln von Pilzen als vielmehr zur Gemütlichkeit, fand am 28. August die Bergfahrt nach der Lüdernalp statt. Über diesen Anlass ist bereits berichtet worden, so dass sich eine Wiederholung erübrigte.

Öffentliche Ausstellungen wurden zwei veranstaltet, wovon die erste im Auftrage des Verbandsvorstandes in Langenthal und die zweite am 8. Oktober in Kirchberg. Die Ausstellung in Langenthal verursachte uns einige

Bedenken, denn die Pilze machten durchaus keine grosse Hoffnung auf einen Erfolg. Gesammelt wurde von den Mitgliedern in den Wäldern um Burgdorf und von einigen Pilzfreunden von Langenthal unter Begleitung des Verbandspräsidenten Zaugg und unter Führung von Freund Güdel in den Waldungen bei Lotzwil. Über den Erfolg ist an dieser Stelle ebenfalls bereits berichtet worden. Zum Abschluss wurde im November noch eine Herbstpilzschaus im Lokal zur Hofstatt arrangiert, welche aber nur schwachen Besuch aufwies.

Der Verkehr mit den Behörden beschränkte sich vorwiegend auf den Pilzmarkt und wies keine Besonderheiten auf. Wie alle Jahre, wurde uns wieder eine Subvention von Fr. 50. ausgerichtet.

Der Mitgliederstand ist etwas angewachsen. Neuaufnahmen erfolgten neun. Dagegen verloren wir infolge Wegzuges ein, Ausschluss ein und durch den Tod drei Mitglieder. Als letzter schied kurz vor Jahresende der verehrte und allgemein beliebte Zentralsekretär Herr W. Zbinden von uns, eine empfindliche Lücke zurücklassend.

Der Besuch der sieben Vereinsversammlungen war etwas besser als im Vorjahr und beziffert sich auf ca. 36 % im Durchschnitt. Zehn Vorstandssitzungen waren notwendig, um die kleinern Geschäfte zu erledigen und wichtigere Angelegenheiten für die Versammlung vorzubereiten.

Erweiterung der Bibliothek durch Neuanschaffungen fand keine statt. Dagegen wurde beschlossen, von den vom Verband

herausgegebenen Diplomen für Ehrenmitglieder zehn Exemplare zu übernehmen.

Zusammenfassend dürfen wir konstatieren, dass der Verein im vergangenen Jahr wieder

etwas aufwärts gearbeitet hat. Wenn diese Tendenz auch im neuen Jahre anhält, wird der Vorstand auch wieder mit mehr Freude arbeiten.

G. Marti.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Kalbsragout mit Pilzen. Sauté de veau aux champignons.

Ein Kalbsragout wird nach üblicher Art zubereitet, aber nur zu $\frac{3}{4}$ gar gekocht. Die Stücke werden ausgestochen und in eine saubere Kasserolle gegeben, 500 g eingedämpfte Champignons oder andere frische, in Würfel geschnittene Pilzarten beigegeben. Die Sauce passieren, mit $1\frac{1}{2}$ dl Pilzfond zu zirka $\frac{1}{2}$ l einkochen lassen. Die Sauce wird nun über das Fleisch gegossen und das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde schmoren lassen, in eine tiefe Schüssel anrichten und mit etwas feingehackter Petersilie bestreuen.

Kalbsragout nach Jägerart. Sauté de veau chasseur.

Das Kalbsragout wird gleich zubereitet

wie oben, nur werden noch 2 dl gutes Tomatenpurée hinzugegeben, die Stücke ausgestochen und in eine andere Kasserolle gegeben. Von dem Fond wird nun eine Sauce chasseur zubereitet.

300 g in ganz kleine Würfel geschnittene rohe Champignons oder andere Pilzarten werden in Butter angeröstet, drei Esslöffel fein gehackte Schalotten hinzufügen, das Ganze zirka drei Minuten rösten lassen, mit 3 dl Weisswein auffüllen und zur Hälfte einkochen lassen. Der passierte Fond wird nun hinzugegeben und noch einige Minuten eingekocht, dann mit 100 g frischer Butter und zwei Esslöffel fein gehacktem Kerbel und Estragon fertig gemacht. Diese Sauce wird nun über das Fleisch gegossen, ohne kochen zu lassen erhitzen, in eine tiefe Schüssel anrichten und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Anekdoten.

Ein älterer Mann kommt in die Dorfschenke, schwer beladen mit drei grossen Körben voll Eierschwämme, welche er für gut Geld an den Mann bringen möchte, da er sonst keinen Verdienst hat. Er bietet dem Wirt Pilze zum Kaufe an. Doch ist der Wirt, wie seine Frau, trotz allen Anpreisens über Güte und Billigkeit nicht zu einem Kaufe zu bewegen.— «Dort drüben sitzt der Dorfshulze, der ist ein grosser Pilzfreund, der wird gewiss welche kaufen», sprach der Wirt.— Der Händler ging zum Bürgermeister, und richtig, der Bürgermeister machte Miene zu kaufen.— « Nehmen Sie doch alle, es ist gesunde, schöne Ware, ich gebe

Ihnen die drei Körbe voll für 6 Franken! » meinte der Pilzhändler. — « Ja, was soll ich denn mit drei vollen Körben machen? Das ist zu viel für mich, einen Korb voll nehme ich gerne », entgegnete der Dorfshulze. Doch als er bezahlen wollte, bemerkte er, dass er, wie er sagte, seine Geldbörse auf dem Nachttisch zu Hause vergessen hatte. Der Wirt sprang hilfsbereit ein und legte die zwei Franken aus. Dankend empfahl sich der Hausierer. Als er zur Schenke hinausging, frug er einen gerade des Weges kommenden Buben, wo hier der Bürgermeister wohne. « Dort unten links, in dem kleinen, gelben Haus », deutete ihm der