

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 6

Rubrik: Die Pilzverwertung in der Küche ; 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: 20.02.2026

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

auch Afrika besuchte. Als Befehlshaber der bei Misenum stationierten Flotte kam er beim Ausbruch des Vesuvs 79 ums Leben. Seine Gelehrsamkeit erstreckte sich auf alle Gebiete des Wissens: auf Geschichte, Biographie, Theorie der Rhetorik, Kriegswissenschaft und Naturgeschichte. In seiner «*Historia naturalis*» erwähnt Plinius auch die Pilze, die er wie folgt charakterisiert:

«Die Substanz der Schwämme ist schlaff,

und zahlreich sind ihre Gattungen; aber ihr Ursprung ist der zähe Schleim der Bäume. Von den Trüffeln wird berichtet, dass sie entstehen nach herbstlichen Regen und heftigem Gewitter, vorzüglich durch den Donner. Sie überdauern auch nicht über ein Jahr; am zartesten sind sie im Frühjahr. Sie werden um so freier vom Verdacht des Giftes sein, je ähnlicher der Stamm, aus welchem sie entspringen, dem Feigenbaum gleicht.»

Der Kronenbecherling (*Plicaria coronaria*) in 1800 m Höhe.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

In Übereinstimmung mit diesem in Heft 5, S. 64 erschienenen Artikel kann ich mitteilen, dass der Kronenbecherling vor einigen Jahren mehrmals in Arosa in nicht ganz 1800 m Höhe

gefunden wurde, und zwar Ende Juli und im August. Es waren immer nur vereinzelt, aber schöne, grosse Exemplare, in mit wenigen Lärchen gemischtem Tannenwald.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Unter unserer Pilzflora gehören die Bofiste zu den Fröhlpilzen. Ihre Verwendung zu Speisezwecken wird oft zu Unrecht angezweifelt. Da einige Vertreter schon jetzt und den ganzen Sommer sowie den ganzen Herbst hindurch zu finden sind, sei hiernach von C. Wagner ein erprobtes Rezept für die Zubereitung mitgeteilt.

Bofiste.

Kleine Bofiste werden eingeschnitten, etwas Salz, Pfeffer usw. eingestreut, in dicken Omelettenteig getunkt und in schwimmendem Fett gebacken.

Als Mischpilze finden sie ebenfalls gute Verwendung.

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn Ernst Minder, Wagenführer, Zuchwil (Solothur), zu melden.

BURGDORF

Versammlung jeden ersten Montag im Monat, punkt 20¹/₂ Uhr, im Lokal zur «Hofstatt». Wir machen die verehrten Mitglieder darauf aufmerksam, dass wir bei genügender Beteiligung dieses Jahr wieder einen Pilzkochkurs durchzuführen gedenken. Das Kursgeld beträgt Fr. 2.—, wird aber den Frauen der Mitglieder zurückerstattet, wenn sie den Kurs, der einige Abende dauern wird, vollständig besucht haben. Anmeldungen sind an den Präsidenten Herrn W. Zaugg zu richten.
Der Vorstand.

OLTEN UND UMGEBUNG

Exkursionen 1934: In den Monaten Juli bis Oktober werden bei günstiger Witterung jeden ersten und dritten Sonntag des betreffenden Monats Vormittags-Exkursionen ausgeführt; bei schlechter Witterung Verschiebung auf den nächsten Sonntag, Bettag ausgenommen.

Besammlung: Immer punkt 6 Uhr 15 beim Brunnen auf dem Bahnhofplatz. Zu weiteren, auch ganztägigen Exkursionen wird per Karte besonders eingeladen.

Pilzkontrolle durch den städt. Pilzkontrolleur

J. Dysli, Stadtpolizei, und auf Wochenmärkten, falls abwesend, durch Hrn. F. Jeker, Stadthaus, Bureau 13.

SOLOTHURN

Mit Beginn der Pilzsaison werden die Bestimmungsabende jeweils Montag abends 8 Uhr im Lokal zur «Metzgerhalle» wieder aufgenommen. Zahlreiche Beteiligung erwartet Der Vorstand.

ST. GALLEN

Monatsversammlung: Montag den 18. Juni 1934, 20 Uhr 15, im Lokal zum «Grünen Baum».

Weitere Mitteilungen über Vereinstätigkeit werden gegebenenfalls im Anschlagkasten, neben der Eingangstüre bekanntgegeben.

WINTERTHUR

Monatsversammlung: Montag den 18. Juni, 20 Uhr, im Lokal zum «Rössli», Steiggasse 1, I. St. Zahlreiche Beteiligung erwartet Der Vorstand.

ZÜRICH

Monatsversammlung, zugleich Beginn der Pilzbestimmungen: Montag den 2. Juli 1934, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Wegen wichtigen Traktanden ist zahlreicher Besuch erwünscht. Der Vorstand.

Werte Mitglieder!

Das laufende Sommerprogramm umfasst nachstehende Projekte (Beschluss der Juni-Versammlung):

1. Pilzexkursion auf den Altberg im Monat Juli.
2. Pilzexkursion in die Umgebung von Brugg im Monat August.
3. Pilzausstellung, event. 1./3. September (1. Ausstellung).
4. Pilzausstellung, event. 8./10. September (2. Ausstellung).
5. Pilzexkursion auf den Horgenerberg, event. Sonntag den 23. September verbunden mit Pilzausstellung in Horgen.
6. Pilzexkursion, event. Sonntag den 30. September, nach Effretikon.
7. Pilzexkursion, event. Sonntag den 7. Oktober, nach Forch-Pfannenstiel.

Änderungen vorbehalten.

Pilzler, werbet neue Mitglieder!

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 Rein gehaltene offene und Flaschenweine. Prima Relchenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten. Karl Schopferer	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 zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. Karl Bayer
	ST. GALLEN Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum» unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer	WINTERTHUR Bier- und Weinrestaurant mit Butterküche „NEUECK“ nächste Nähe des V. o. l. G. u. d. Bezirksgerichtes empfiehlt sich den Pilzfreunden. Familie Moser-Hunziker, Haldenstr.	Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller

Bitte nicht falten!