

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 18 (1940)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Aus unsern Verbandsvereinen ; 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:** 10.01.2026

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

## Die Pilzküche.

Von A. Schild, Küchenchef in Bern.

(Fortsetzung.)

17. Backen: Totentrompeten werden roh gebacken. Andere Pilze werden 10—15 Minuten im eigenen Saft gedünstet, grosse Exemplare vorher in dicke Scheiben geschnitten. Die Pilze gut abtropfen lassen und mit einem Tuche abtrocknen. Würzen mit Salz und Pfeffer, feingehackten Schalotten, Grünes und etwas Zitronensaft. In Backteig wälzen und in schwimmendem Fett backen.

18. Braten: Champignon, Brätling, Reizker, Steinpilze, nicht zu grosse Exemplare. Der Stiel wird abgeschnitten, Lamellen und Röhren vom Hut entfernt. Die Hüte mit Salz und Pfeffer gewürzt, auf ein Blech oder besser auf eine Backplatte (Gratinplatte) mit etwas Öl gesetzt, mit Öl überträufelt und im Ofen 10—15 Minuten gebraten, bis der Saft fast ganz eingekocht ist. Mit etwas Zitronensaft servieren.

19. Rösten: Reizker, Brätlinge, Champignon, Täublinge, Steinpilze, Morcheln, Eierschwämme, Boviste. (Von Bovisten wird die äussere zähe Haut abgeschält.)

Die Pilze werden roh in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, kleine Exemplare lässt man ganz. Pilze würzen, in heisse Butter oder

heisses Fett geben und abrösten, bis der Saft eingekocht ist.

Steinpilze röstet man am besten in rauchend heissem Öl, weil sie sonst schleimig werden. Wenn sie dabei etwas trocken geworden sind, das Öl abgiessen, etwas frische Butter beigeben und abschwingen.

20. Steinpilze à la Bordelaise. Wie oben, aber mit der Butter zieht man feingehackte Schalotten dazu, röstet diese kurz ab, richtet an und streut gehackte Petersilie darüber.

21. Panierte Pilze. Grössere Steinpilze, Riesenboviste in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl winden, durch verschlagenes Ei ziehen und panieren. In heisse Butter oder Öl legen und langsam 15 – 20 Minuten beidseitig braten.

Die Pilzscheiben können auch 10 Minuten abgebrüht und dann gut abgetrocknet werden. Würzen mit Salz und Pfeffer, Zitronensaft, gehackte Schalotten, Grünes, panieren und braten wie oben. Wenn angerichtet, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit brauner Butter abschmelzen.

(Fortsetzung folgt.)

---

## Aus unsern Verbandsvereinen

---

### Verein für Pilzkunde Solothurn.

Am 20. Dezember 1939 fand sich unser Vorstand nach langem wieder einmal zu einer Sitzung zusammen. Auch unsere Vereinstätigkeit ist durch die Mobilisation in Mitleidenschaft gezogen worden und der Betrieb ist ein ruhigerer geworden, ohne indessen aber ganz eingeschlafen zu sein. Nebst kleineren Geschäften befasste man sich an dieser Sitzung auch mit der Festsetzung der Generalversammlung. Dieselbe fand am 13. Januar statt und wurde zudem mit einem Lichtbildervortrag verbunden. (Referent Forstingenieur Edm. Burki.) Im übrigen wird die Jahrestagung keine grossen Wellen werfen, denn Vorstand und Technische Kommission bleiben unverändert. Ferner wurde der nötige Kredit zur Anschaffung ver-

schiedener, insbesondere für die Pilzbestimmer bestimmten Bücher gewährt. In nächster Zeit wird den Mitgliedern ein Verzeichnis der dem Verein angehörenden Geschäftsleute zugestellt, mit der Aufforderung, gerade heute mehr denn je in unserem Kreise Solidarität zu bewahren. Auch der im Aktivdienst stehenden Pilzler wurde gedacht. Die Auffassung, denselben ein Weihnachtspäckli zukommen zu lassen, war einmütig. Weiterhin wurde die Durchführung eines Lottomatches in Erwägung gezogen und auch beschlossen. Der Anlass, der am 6. Januar in der «Metzgerhalle» zur Durchführung kam, hatte denn auch vollen Erfolg. Die vielen Besucher waren von den schönen Preisen überrascht. Nicht jedem

lächelte zwar das Glück. Unserem Verein aber war dasselbe hold, denn es wanderte ein schöner und nie erwarteter Batzen in die Vereinskasse. «Schüttle!» — Vom obligaten Familienabend wird diesen Winter der Zeitumstände wegen Abstand genommen. An die Delegiertenversammlung in Horgen werden zwei Delegierte abgeordnet. — Der Obmann der Technischen Kommission, Edm. Burki, stellt zum Schluss mit Genugtuung fest, dass trotz Mobilisation die Vereinstätigkeit

nicht stillgelegt worden und der gegenseitige Kontakt nicht verloren gegangen sei. Die Übergangszeit von der Generalversammlung zur Pilzsaison soll im internen Vereinsbetrieb mit Anlässen belehrenden Charakters ausgefüllt werden. Auch den Pilzverein Solothurn erfüllt die Hoffnung, dass bald wieder normale Zeiten Einkehr halten mögen. Er ist aber auch vom Willen beseelt, je und je den Verhältnissen entsprechend der Pilzkunde zu dienen.  
*Max Frutiger.*

## ===== VEREINSMITTEILUNGEN =====

### AARAU

**Generalversammlung:** Samstag, den 20. Januar 1940, 20 Uhr, im Restaurant zur «Eintracht».

Traktanden: Die üblichen, Anträge betr. Vereinstätigkeit werden gerne entgegengenommen. Nach der Versammlung oblig. Schmaus. Zahlreiche Beteiligung erwartet  
*Der Vorstand.*

### BAAR

Unsern Mitgliedern und Freunden entbieten wir zum Jahreswechsel die herzlichsten Glückwünsche.

Mitglieder, welche ihre Zeitschrift einbinden lassen möchten, mögen dieselbe sofort beim Kassier Alfr. Lampert abgeben.

Bitte das Datum der Generalversammlung im Baarer Anzeiger beachten.  
*Der Vorstand.*

### OLTEN UND UMGEBUNG

Samstag, den 3. Februar, abends 8 Uhr, findet im Saale des Restaurants «Sternen» in Olten die erste **Monatsversammlung** dieses Jahres statt.

Auch dieses Jahr findet daselbst jeweils ein **Vortrag** statt. Wir sind bestrebt, alle diese Tagungen interessant zu gestalten, so oft als möglich unter Mitwirkung auswärtiger Referenten.

Wir bitten unsere Freunde, sich an allen diesen Abenden rege beteiligen zu wollen. Die Lokaltäten des Hotel «Löwen» können einstweilen wegen Einquartierungen nicht benützt werden.

**Voransage:** Die **Generalversammlung** findet Samstag, den 24. Februar, ebenfalls im «Sternen» statt.  
*Der Vorstand*

*und die Techn. Kommission.*

### RÜSCHLIKON

Am 28. Januar 1940 findet in Horgen im Restaurant «Meierhof» die **Delegiertenversammlung** des Schweiz. Vereins für Pilzkunde statt.

Ausser unseren Abgeordneten möchten wir unsere Mitglieder ersuchen, möglichst zahlreich teilzunehmen.

Sammlung zum gemeinsamen Abmarsch:  
In Rüschlikon 7 Uhr 30 beim Bahnhof  
In Thalwil 8 » bei der Ebnet.

Das Frühlingsprogramm wird Ihnen anlässlich der Generalversammlung, die am 17. Februar 1940 stattfindet, vorgelegt.  
*Der Vorstand.*

### WINTERTHUR

**Monatsversammlung:** Montag, den 22. Januar 1940, im Lokal «Zum Steinbock», Marktgasse 27. Besprechung von Verbandsangelegenheiten. Zahlreichen Besuch erwartet gerne  
*Der Vorstand.*

NB. Allfällige Adressänderungen sind umgehend an den Präsidenten N. Bombardelli, Untere Briggerstrasse 9, zu melden.

### ZÜRICH

Sonntag, den 21. Januar, findet wieder ein **gemütlicher Hock** statt bei unserem Mitglied Fr. Jäger, Restaurant «Milchbuck», Schaffhauserstrasse 113, Zürich 6, ab 15 Uhr 30.

Am 28. Januar findet die **Delegiertenversammlung** des Verbandes Schweiz. Vereine für Pilzkunde im Hotel «Meierhof» in Horgen statt. Wir möchten unsere Mitglieder ersuchen, auch diesen Sonntag zu reservieren und in grosser Zahl als Gäste zu erscheinen. Beginn der Tagung 10 Uhr.

Am 4. Februar führt uns unser Mitglied Herr H. Kern zur Beobachtung der Seevögel und anschliessend Besuch des Zoologischen Museums (Eintritt frei).

Das Winterprogramm und die Jahresabrechnung, sowie die Einladung zur Generalversammlung, die am 17. Februar stattfindet, werden Ihnen nächstens zugestellt.

Mit Pilzlergruss: *Der Vorstand.*

## **GESUCHT**

die Jahrgänge unserer Zeitschrift 1923, 1924, 1925, 1929, 1931, 1935, gebunden oder lose. Offerten an **D. Accola**, Sekundarlehrer, **Chur**.

E. HABERSAAT

## **Bestimmungstabelle für die Gattungen der Blätterpilze** (nach A. Ricken: Die Blätterpilze)

PREIS FR. —.80

Verlag Benteli A.G., Bern-Bümpliz

## **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.

<b>BERN</b>	<b>BURGDORF</b>	<b>HORGEN</b>	<b>SOLOTHURN</b>
 <b>WAADTLÄNDERHOF BERN</b>	<b>Restaurant zur Hofstatt Burgdorf</b> Prima offene und Flaschenweine. — Feldschlösschen-Bier. — Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich <b>Hans Feuz</b>	<b>Restaurant «du Lac»</b> beim Dampfschiffsteg und Bahnhof. Vereinslokal des Pilzvereins. Es empfiehlt sich höflich <b>Gottfr. Keller</b> , Mitglied.	<b>Pilzliebhabern</b> empfiehlt sich <b>Restaurant Lüdi</b> Solothurn Vorstadt
<b>BREMgarten (AARGAU)</b>		<b>ST. GALLEN</b>	<b>WINTERTHUR</b>
<b>Gasthaus z. Hirschen</b> Grosser und kleiner Gesellschaftssaal. Lokal der Pilzfreunde. Gute Küche. Reelle Weine. Mit höflicher Empfehlung <b>J. CONIA</b> , Aktivmitglied.	<b>Rosengarten Dietlikon</b> Restaurant zum Kalte und warme Speisen	<b>Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum»</b> unserem Vereinslokal. Höflich empfiehlt sich <b>Fam. Weber-Schweizer</b>	<b>Bier- und Weinrestaurant mit Butterküche</b> <b>„NEUECK“</b> Nächste Nähe des V. o. l. G. u. d. Bezirksgerichtes empfiehlt sich den Pilzfreunden. <b>Familie Moser-Hunziker</b> , Haldenstr.
<b>Löwen Glattbrugg</b>		<b>ZÜRICH</b>	<b>ZÜRICH</b>
Hier isst man gut und preiswert <b>O. Rief-Keller</b> , Mitglied		<b>Restaurant Bahnhof</b> Weststr. 146, Zürich 3 empfiehlt sich den Pilzlern für Sitzungen. Pilzbestimmungsort.	<b>Restaurant zum Sihlhof</b> bei der Sihlbrücke Vereinslokal des P. V. <b>Karl Bayer</b>

**Berücksichtigt Eure Inserenten!**

**Bitte nicht falten!**