

Verschiedenes ; Vereinsnachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **4 (1926)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Kochrezept.

Th. Rinner, Winterthur.

Damit die Begierde der Gäste,
Im Anfang nicht werde zu laut,
Entferne zuerst meine Beste,
Von den Pilzen, Erde und Haut.

Zerschneide die Schwämme in Stücke,
Breit und dünn, wie es sollte sein,
Und schneide mit trockenem Blicke,
Peterli und Zwiebel schön fein.

Jetzt nimm vom Fette dem besten,
Ein Stück, wie ein Hühnerei gross,
Und lass die Zwiebel gelb rösten,
In der Pfann erhitzendem Schoss.

Ist dann die Kochkunst gut gelungen,
Stell eilig es in Tisches Mitt,
Mit «Hoch den Pilzen» wird's besungen,
Verzehrt mit gutem Appetit!

Nun schütte die Pilze zu diesen,
Mehl, Kümmel streu' drauf herum,
Dann wende es ohne Verdriessen,
Recht tüchtig und fleissig um.

So lässt du dieselben dann braten,
Nicht allzulang, dann gebe du,
Salz, Pfeffer nach deinem Beraten,
Und «Maggi» paar Tröpfchen dazu.

Dann rühre recht gut das Gesagte,
Und richt's auf der Platte an,
Gib Peterli und was gehackte,
Zitronenschalen daran.

Verschiedenes.

Bücherbesprechungen.

Adna-Sammlung aus der Natur, Band
4/5 Pilze. Herausgegeben von Prof. Dr.
Spilger, zu 4 Mark 50 Pf.

Röhrlinge, Porlinge, Stachelpilze,
mit 32 farbigen Tafeln. K. G. Lutz, Verlag,
Stuttgart.

Unter diesem Titel ist ein handliches
Büchlein erschienen, in das sich wohl
mancher Pilzler recht vertiefen kann.
Wenn auch der kleinste Teil der vielen
Abbildungen freie Naturwiedergabe ist,
so hat doch der Verfasser hauptsächlich
Originalabbildungen der Autoren zur Wie-
dergabe gewählt. Dem gewöhnlichen
Sterblichen sind doch die selteneren Pilz-
werke nicht zugänglich, deshalb ist für
ihn diese Bilderwiedergabe aus solchen
Werken recht interessant. Die Beschrei-
bungen der Röhrlinge, sowie einige Ori-
ginalbilder sind von Herr Kallenbach,
wertvoll sind dabei seine Anmerkungen
bei verschiedenen zweifelhaften Arten.

Von den Abbildungen über Röhrlinge
sind die wenigsten in den volkstümlichen
Büchern zu finden, um so weniger noch
die 100 Abbildungen über Porlinge und
Stachelinge, die dem Büchlein einen ganz
besondern Reiz verleihen.

Mancher Pilzfreund dürfte hiedurch an-
geregt werden auch den Holzpilzen ver-
mehrte Aufmerksamkeit zu schenken.

A. Flury.

Interessante Ecke.

Karbolgeruch im Fleische von gewissen Champignons.

Ueber dieses Thema ist schon des
öfters geschrieben worden, ohne dass
man zu einem Resultate gelangte. Der
nachfolgende Zeitungsartikel erleichtert
es unter Umständen, diesem unangeneh-
men Geruche auf die Spur zu gelangen,
indem es gar nicht ausgeschlossen ist,
dass hierin zufällig vorhandene metalli-
sche Bestandteile, wie man sie sehr oft
inner und ausserhalb der Waldränder
vorfindet, eine gewisse Rolle spielen.
Wir lesen im Tagesanzeiger:

Kleine Ursachen, grosse Wirkungen.

Wer schon regelmässig das Eglisauer
Mineralwasser konsumiert hat, der musste
auf die Tatsache stossen, dass dieses Ta-
felwasser oftmals einen üblen Beige-
schmack hatte, karbolig, wie man im
Volksmund sagte. Nach den Ursachen
dieses Uebelstandes wurde seit Bestehen

der Quelle von fachmännischer Seite eifrig gesucht, doch blieb die bestimmte Erklärung immer aus. Nun ist es dem Chemiker *Dr. Fröhlich* in Billens auf Grund seiner Untersuchungen gelungen, auch dieses Geheimnis zu ergründen. Aus dem umfangreichen Gutachten entnehmen wir, dass die chemische Veränderung des an Mineralien sehr reichen und dementsprechend auch sehr heiklen Eglisauer Tafelwassers wirklich erst in der Flasche vor sich geht. Diese chemische Zersetzung tritt nur dann auf, wenn das Wasser mit metallischen Bestandteilen in Verbindung ist, und zwar macht diese Zersetzung verschiedene Stadien durch, weshalb der fragliche Beigeschmack auch nicht immer genau derselbe war. Metallische Bestand-

teile, mit denen das Wasser in den Flaschen in Berührung stand, waren früher im Schraubverschluss und neuerdings durch die Zinnfolie des Kronenkorks vorhanden. Nach dem Gutachten tritt der Geruch am Eglisauer nie mehr auf, wenn eine Verbindung mit metallischen Bestandteilen verunmöglicht wird, welche Tatsache auch bereits schon durch den neuen Verschluss bestätigt ist. Diese Errungenschaft hat für die Mineralquelle Eglisau zwischen Sein und Nichtsein entschieden.

J. Sch.

Berichtigung.

Heft 5, Seite 54, Anm. ⁵), Zeile 4 lies :
Phallin = Amanita-Hämolysin.

Vereinsnachrichten.

Sektion Zürich.

Da letztes Jahr von verschiedenen Seiten gerügt wurde, dass das Jahresprogramm nicht in der Zeitschrift bekannt gemacht werde, kommen wir heute dazu, das diesjährige Programm an dieser Stelle zu veröffentlichen. Nun erwarten wir nur, dass unsere Mitglieder an sämtlichen Anlässen vollzählig erscheinen werden. Das Programm 1926 sieht folgendes vor:

1. Die Pilzbestimmungsabende beginnen mit Montag den 21. Juni, abends 8 Uhr und finden dieselben jeden Montag bis Ende der Pilzflora, im Vereinslokal zum Sihlhof I. Stock statt. Die Leitung dieser Abende ist einer dreigliedrigen Bestimmungskommission übertragen worden. Diese besteht aus folgenden Mitgliedern: Fräulein Marie Gredig, Otto Frik, Werner Haupt, erstere ist zugleich während der ganzen Saison als Pilzordenerin bestimmt.

2. Je am ersten Montag des Monats ist zugleich Monatsversammlung.

3. Am 3. und 4. Juli findet der grosse Sommerausflug nach dem Wildspitz statt, wozu jeder Teilnehmer Samstag den 3. Juli nachmittags spätestens 2 Uhr am Bahnhof Enge erscheinen soll, zwecks Lösung des Kollektivbilletes, das Fr. 5.15 kostet.

4. Am 19. August findet eine öffentliche Pilzversammlung statt. Als Referent hat uns in verdankenswerter Weise Herr Prof. Dr. A. Thellung zugesagt. Die Versammlung wird wahrscheinlich im Schwurgerichtssaal abgehalten.

5. Am 21., 22., 23. August haben wir ferner die diesjährige Pilzausstellung im Restaurant Sihlhof I. Stock. Am Sonntag den 29. August folgt wie alljährlich, die an die Ausstellung anschliessende Pilz-Exkursion. Ort wird später festgesetzt. Weitere Exkursionen werden an den Pilzbestimmungsabenden bekanntgegeben. Eine Exkursion wird dann mit der Sektion Winterthur im September angeordnet werden.

6. Am 5. September findet endlich unser diesjähriges Gartenfest, unter gefälliger Mitwirkung der bewährten und bestbekanntesten Eisenbahnmusik, im Garten zum Casino Tiefenbrunnen statt, wenn möglich mit einer zweiten Ausstellung.

Der Vorstand ist sich bewusst, dass das vorliegende Programm viel Mühe und Arbeit kostet. Er erwartet daher die Mithilfe sämtlicher Mitglieder, denn nur mit vereinter Kraft können wir auf Erfolg hoffen.

Auf ans Werk!

J. Sch.

Verein für Pilzkunde Basel

Lokal: Rest. „Löwenfels“.

Den verehrten Mitgliedern zur gefl. Kenntnis, dass unsere wöchentlichen Beratungsabende jeweils Montag abends 8 Uhr wieder begonnen haben. Während der diesjährigen Saison gedenken wir diese Beratungsabende lehrreicher auszubauen und hoffen dass sie in vermehrtem Masse besucht werden.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Winterthur

Monatsversammlung

Montag den 21. Juni 1926, abends 8 Uhr, im Vereinslokal Hotel Rössli, I. St.

Traktanden: 1. Pilzsuppe (Gratiskostprobe). 2. Geschäftliches. 3. Pilzkunde und Schule (Vortrag von Lehrer Ernst Müller). 4. Umfragé. 5. Pilzbestimmungen.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Zürich

Ausserordentl. Generalversammlung

Montag den 5. Juli, abends 8 Uhr, im Restaurant Sihlhof I. Stock.

Sehr wichtige Traktanden.

Zahlreichen Besuch erwartet

Der Vorstand.

NB. Die Mitglieder werden ersucht den Wohnungswechsel anzugeben.

Verein für Pilzkunde Burgdorf

Einführungskurs in die Pilzkunde.

Der auf 28. Juni fallende Kursabend wird wegen der Solennität um 8 Tage verschoben und findet demnach am **5. Juli abends 8 Uhr** statt.

Wir erwarten auch wie bisher recht zahlreiche Beteiligung.

Der Kursleiter.

Verein für Pilzkunde Birsfelden und Umgebung

Lokal: Gasthaus zum „Ochsen“, Birsfelden (Alb. Alber-Sommerhalder).

Verkehrslokal: Restaurant K. Spinnler-Portmann, Basel (Aeschenplatz).

Exkursion, Sonntag den 27. Juni 1926. Sammlung 7 Uhr, Bahnhof S.B.B. Ziel wird am nächsten Pilzberatungsabend bekannt gegeben.

Monatsversammlung Montag den 5. Juli 1926, abends 8 Uhr, im Vereinslokal, anschliessend daran Pilzberatung.
Der Vorstand.

Galwil

Gest. Muster
verlangen

Verkauf auf Kredit

mit monatlicher
Zeitzahlung

von fertigen Herren- und Knabenkleidern, Frauenkonfektion, Jaquettes, Mäntel, Blusen, Röcken, Korsetts, Frauenrockstoffen, Halblein- und Herrenkleiderstoffen, Baumwolltüchern, Kölsch, Cottonne, Barchent, Schuhwaren, Möbeln, Kinderwagen, Bettwaren, Laufern, Linoleum, Wolldecken, Tischdecken etc. etc.

Rud. Kull, Bern, Marktgasse 28 und 30

R. Schnell, Burgdorf

Handelsgärtner

empfiehlt

Bindereien für Freud u. Leid

Topfpflanzen aller Art

Garten-Anlagen nach

Plan und Devis billigst

Blumenladen Kirchbühl

Telephon 430

Handelsgärtnerei Burgergasse

Telephon 203

Adrian Schild

Tuchfabrik Bern

Liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen

solide wollene und halbwollene

Damen- und Kinder- Kleider-Stoffe

Beste bei Einwendung v. Wollfäden.

Verlangen Sie Muster und Preisliste.

Unbekannt.

Inconnu.

Sconosciuto.

Café-Restaur. Viktoriahall

Effingerstrasse Bern

Reingehaltene offene und Flaschenweine.
Prima Reichenbachbier. Schöne Gesell-
schäfts- und Vereinslokale. Vereinslokal
des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen.

Schattiger Garten.

Karl Schopferer, Bern

Sind Sie leidend

lassen Sie sich nicht entmu-
tigen, es gibt noch ein Mittel

Adolf Just's

Heilerde „Luvos“

für innerlich und äusserlich
hat sich tausendfach bew.

Generalvertrieb für die Schweiz

Zbinden & Cie., Apoth. u. Drog.

Burgdorf

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren

Liqueurs, Flaschen-

weine, Reiseproviant

Telephon Nr. 126

Ihren Bedarf

in Schreibwaren decken
Sie vorteilhaft im
Spezialgeschäft

H. Winzenried & Co.

Burgdorf

Restaurant zur Hofstatt

Burgdorf

empfiehlt:

Reelle Getränke

Höflich empfiehlt sich

S. Richiger.

Bergwirtschaft Tiefmatt

ob Holderbank (Solothurn)

Idealer Ferienaufenthalt.

Kurbedürftigen, sowie

Passanten empfiehlt sich

höflichst

Familie Schwarz-Graf.