

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 4 (1926)
Heft: 9

Rubrik: Verschiedenes ; Vereinsnachrichten

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: 16.07.2025

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

Les russules, cassantes et à couleurs vives sont encore assez nombreuses. La plus répandue en ce moment, la russule émétique, se rencontre dans toutes les forêts. D'une hauteur de trois à dix centimètres de diamètre, elles ont un chapeau rouge, rouge vif, rose, violeté, bruni et parfois jaunâtre.

Le tricholome savonnier (saponaceum) considéré comme suspect par certains auteurs est nettement vénéneux dans nos contrées. Il se rencontre le plus souvent dans les bois de chêne, de hêtre et à la lisière de ces forêts. La forte odeur de savon qu'il dégage permet de le différencier assez facilement des tricholomes terreux et clitocybes nebuleux qui sont tous deux comestibles mais qui dégagent plutôt une odeur de farine.

L'amanite muscaria et l'amanite citrine, deux exemplaires de la série des champignons très vénéneux est encore assez répandue dans les forêts de la plaine et de la montagne.

L'amanite muscaria ou amanite tue-mouches, appelée vulgairement fausse-oronge, espèce très vénéneuse, se différencie de l'oronge comestible qui est complètement jaunâtre par son chapeau rouge feu recouvert d'écailles blanches (débris de la volve); son pied est blanc, sa collerette blanche et ses lamelles blanches. Cependant les écailles recouvrant le chapeau peuvent être lavés par la pluie et souvent faire complètement défaut. La couleur du chapeau peut aussi être jaune

orangé comme celui de l'orange comestible. Ce sont donc les lamelles, le pied et la collerette blanche qui permettent de distinguer la fausse oronge de la bonne.

La terrible amanite phaloïde qui occasionne la mort 90 fois sur cent est avec l'amanite citrine la plus vénéneuse de la série des champignons mortels.

L'amanite citrine ou ciguë, qui a eu sa percée quelque peu retardée par les nuits froides, se rencontre encore dans les forêts humides de chênes, hêtres, sapins ou de ces essences forestières mélangées.

La teinte du chapeau varie du blanc jaunâtre au jaune citron pâle; des écailles jaunâtres et quelquefois brunâtres en recouvrent la surface; les lamelles sont blanches ou légèrement jaunâtres de même que le pied de la collerette: base du pied bulbeux comme à toutes les amanites. Ce champignon, souvent presque complètement blanc, peut être confondu avec le psalliote jaunissant comestible, qui a toujours les lamelles rosées, grisâtres, brunâtres et noirâtres lorsqu'il devient vieux.

Méfiez-vous des champignons à volve et bulbeux à la base du pied. Quelques milligrammes de poison de l'amanite phaloïde et citrine suffisent souvent pour tuer un homme.

Il est bon de rappeler que les poisons des champignons ne noircissent pas l'argent et les oignons à la cuisson et que l'unique moyen de différencier les espèces comestibles des vénéneuses est d'apprendre à les connaître.

Verschiedenes.

Erfahrungsaustausch.

Im Herbst 1925 ereignete sich im ehemaligen Kriegsgebiet eine interessante Pilzvergiftung, die wir nicht unbesprochen vorbei gehen lassen sollten. Ich besitze noch die folgende Notiz: In einer Familie von Mann, Frau und Kindern, ist nach dem Genusse von sonst guten Speisepilzen eine Pilzvergiftung ausgebrochen. Mann und Frau sind verhältnismässig

schnell gestorben, die übrigen lagen am Berichtstage noch in bedenklichem Zustande darnieder.

Der Arzt konstatierte, dass die sonst geniessbaren Pilze in mit Giftgasen verunreinigtem Boden gewachsen und die noch zurück gebliebenen Gifte aufgenommen haben und infolgedessen die Vergiftung verursachten.

Weitere Pilzbelehrungen.

Aus dem Landfreund «Grüne Zeitung» Nr. 32 S. 554, Rubrik Beeren und Pilze.

Der Verfasser H. F., der unter dem Titel Pilze und Pilzvergiftungen schreibt, berichtet — das Wichtigste sei nur erwähnt —, folgendes.

In unseren Wäldern wachsen glücklicherweise nur wenige Arten von Giftpflanzen. Alle Giftpilze haben, wenn man sie roh versucht, einen bitteren Geschmack, der auf der Zunge brennt und beisst. Allgemein bekannt ist der Fliegenpilz mit rotem Hut und weissen Schuppen. Der Satanspilz der Aehnlichkeit mit dem Steinpilz besitzt, läuft beim Schneiden blaugrün an und schmeckt gallig bitter. Giftig oder wenigstens von widerlichem Geschmack sind ferner die meisten Täublinge (Blätterpilze mit blassroten, grünen und blaugrünen und gelblichen Kappen). Gefährlich ist der sogenannte Judenpilz, der in hochstämmigen Gebirgswäldern wächst und äusserlich dem Steinpilz zum Verwechseln ähnlich sieht. Auch der Judenpilz schmeckt gallig bitter. (Ist wohl *Bol. erythropus* gemeint? Knapp.)

Mit grosser Vorsicht sind Morcheln zu geniessen, die Helvellasäure enthalten. Morcheln müssen immer gebrüht werden, das Kochwasser ist wegzuschütten.

* * *

Jeder unserer Leser wird aus Obigem ersehen, wie weit die Pilzkenntnisse vom Verfasser und der Redaktion der Zeitung von der Wirklichkeit entfernt sind. Es ist daher bedauerlich, wenn solche Weisheit noch heute in einer Zeitung Aufnahme finden kann. A. Knapp.

Küche.

Eierpilze auf italienische Art.

Die Pilze werden gereinigt, grössere in 3—4 Stücke geschnitten und in frischem Wasser sauber gewaschen. Hierauf werden sie 5—10 Minuten in mit Citronen oder Essig beigefügtem kochenden Wasser vorgekocht. Dann zerkleinert man 2 Schalotten, ein wenig Knoblauch, Petersilie, dünstet dies ein wenig in Butter, fügt die gut getrockneten Eierpilze bei, dann Salz, Pfeffer und Muskat und lässt

in gut gedeckter Schmorpfanne gut weiterkochen. Vor Gebrauch nimmt man die Pilze vom Feuer und vermischt mit einem in 3 Löffel Creme aufgelöstem Eigelb. Sofort heiss auf den Tisch bringen.

Aus: La Cuisine aux Champignons.

Champignons de couche à la languedocienne.

Prenez de beaux champignons de couche, enlevez les pédicules jusqu'au-dessus de l'anneau, mettez-les sur une tourtière, la queue en haut, avec un peu d'huile. Soudrez-les de sel fin, gros poivre et muscade râpée, persil et ciboules hachés, arrosez-les d'un peu d'huile sans les retourner; au bout de 20 minutes il doivent être cuits et saturés d'huile. De cette manière, on peu préparer l'agaric élevé (*Lepiota procera*), les boules de neige (*Psalliota arvensis*), et l'agaric champêtre (*Psalliota campestris*).

La Cuisine aux Champignons.

Pilzsuppe.

In den heissen Schmalz gibt man etwas Mehl und geriebene Zwiebel, dämpft hellgelb, löscht mit Wasser ab und fügt je nach Vorrat Fleischbrühe oder im Bedarfsfalle auch Maggi mit Wasser hinzu. Dann gibt man die sauber gereinigten Pilze wie Stockschwämmchen, Rot- und Lackbläuling, junge Tintlinge, Champignons, Totentrompeten dazu, würzt mit dem nötigen Salz und lässt das Ganze gut kochen.

W. S.

Pilzbrühe.

Zum verbessern von Suppen und Saucen kann man sich eine vorzügliche Würzbrühe auch folgendermassen herstellen. 2 kg Pilze werden geputzt, gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb getan. Gleichzeitig richtet man 250 gr kleine Schalotten, 70 gr Salz, 15 gr grobgestossenes Gewürz, bestehend aus 2 Teilen Nelkenpfeffer, $\frac{1}{2}$ Teil Nelken, 1 Teil Pfeffer, 12 Lorbeerblätter, 1 Handvoll Estragon und Basilie zu gleichen Teilen geschnitten und setzt dieses mit den Pilzen aufs Feuer *ohne Wasser*, schüttelt und rührt, bis reichlich Saft entstanden ist; diesen seiht man ab und dämpft ihn noch bis Sirupdicke ein. Die Brühe wird dann in Flaschen

gefüllt und verkorkt. Sie hält sich gut, ist kräftig im Geschmack und darf nur in kleinen Mengen verwendet werden.
W. S.

Humor.

Komisches Intermezzo an einer Pilzausstellung.

(Eine wahre Begebenheit.)

Eine gut gekleidete Dame gesetzten Alters betritt die Pilzausstellung. Nachdem sie an der Kasse den üblichen Obolus entrichtet hat, wendet sie sich an den Ausstellungsleiter: »Bitte sagen Sie mir schnell einige Pilzregeln.«

Leiter: Bedaure, da kann ich nicht dienen.

Dame: Ja wissen Sie, ich möchte Pilze sammeln und da möchte ich nur schnell einige Regeln wissen, nach denen ich Speisepilze einsammeln könnte.

Leiter: Ja da gibts nur eine Regel; die Pilze kennen lernen.

Dame, »entrüstet«: Ich habe keine Zeit! (Verschwindet im Eiltempo.)

H. Z.

A. (Pilzfreund seinen Tischgenossen betr. Pilzsammeln Auskunft gebend): — und überhaupt, Pilze dürfen nur jung eingesammelt werden. Alte Pilze sind meist verdorben und gesundheitschädlich.

B. (Einfallend zu den übrigen gewendet): Also dass ihr's wisst, mit den Pilzen ist's gerade wie mit den Weibern, jung sind die meisten sehr wohl geniessbar, im Alter aber sind sie giftig. H. Z.

Literatur.

An dieser Stelle machen wir jeweils auf die Neuerscheinungen in Pilzzeitungen und sonstigen Arbeiten aufmerksam und bitten Autoren um gefl. Mitteilung ihrer Publikationen an meine Adresse: W. Süss, Brunnmattstrasse 8, Basel.

Gäumann Ernst, Vergleichende Morphologie der Pilze. 626 Seiten, 398 Abbildungen. Verlag G. Fischer, Jena 1926.

Romel L., Remarks of some species of polyporus. Auszug aus Svensk Botanisk

Tidskrift. Bd. 20, H. 1. 1926.

Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde. Heft 1—12, Schriftleitung F. Kallenbach, Darmstadt. Verlag Dr. Werner Klinkhardt, Leipzig, Liebigstrasse 6.

Bücherbesprechungen.

Die *Trichterlinge*. Monographie der Agaricaceengattung *Clitocybe* mit Bestimmungsschlüssel. Von *Emil Nüesch*, amtlichem Pilzkontrolleur der Stadt St. Gallen. F. Schwald, Druckerei, St. Gallen.

Vor 3 Jahren sind die »Ritterlinge« von Emil Nüesch erschienen und haben grossen Anklang gefunden, und schon wieder beschert uns der verdiente Verfasser, Präsident der Botanischen Sektion der wiss. Komm. des S. V. f. P., mit einem neuen, breit angelegten Werk über die Gattung *Clitocybe*. Hinter den 280 Seiten steckt eine gewaltige Summe fleissiger wissenschaftlicher Arbeit, und eine aussergewöhnlich grosse Erfahrung und Literaturkenntnis spricht aus ihnen.

Sehr ausführlich und doch übersichtlich sind 124 verschiedene Arten mit zahlreichen Varietäten etc. beschrieben. Die meisten hat der Verfasser selbst gesehen und untersucht, und hat auf genaue und zahlreiche Sporenmessungen u. a. mikroskopische Merkmale besondere Sorgfalt verwendet. Durch brieflichen Verkehr konnte er auch die Erfahrungen der schweizerischen Mykologen Prof. Martin (Genf), Konrad (Neuchâtel) und Knapp (Basel) verwerten, und durch die zahlreichen Standortangaben bildet das Werk auch einen reichen Beitrag zu der noch sehr unvollkommenen Kenntnis der geographischen Verbreitung der einzelnen Pilzarten in der Schweiz. Ausserdem aber hat der Autor, was man bei einer Monographie verlangen darf, sich auch mit der gesamten Fachliteratur auseinandergesetzt und z. B. die zahlreichen neuen Arten Britzlmayrs kritisch besprochen. — Ueber die Geniessbarkeit wird eingehend berichtet, gestützt auf ausgedehnte eigene Erfahrungen und auf die Literaturangaben. Den praktischen Bedürfnissen wird ein sehr sorgfältig ausgearbeiteter dicho-

tomer Bestimmungsschlüssel gerecht, sowie die bei jeder Spezies aufgeführten Unterscheidungsmerkmale gegenüber ähnlichen Arten. Sehr erfreulich ist es endlich, dass nach schriftlicher Mitteilung des Verfassers, der Arbeit noch 8—10 farbige Tafeln nach Originalien von Kunstmaler W. Früh in St. Gallen, beigegeben werden sollen.

Was die Umgrenzung und Einteilung der Gattung betrifft, so folgt der Autor im Ganzen Fries und Ricken. Die beringten Formen werden nicht erwähnt, sondern der Gattung *Armillaria* zugewiesen. Die Fries'sche Gruppe der *Difformes* (Raslinge) wird mit Ricken zu den Ritterlingen genommen, hier aber doch kurz beschrieben und in den Bestimmungsschlüssel aufgenommen. Die Abtrennung der rauhsporigen Arten als besondere Gattungen *Laccaria* und *Lepista*, wie sie namentlich von den neuern französischen Autoren vorgenommen wird, wird als gekünstelt abgelehnt.

Alles in Allem haben wir ein höchst wertvolles Nachschlage- und Bestimmungswerk vor uns, wichtig für den Wissenschaftler wie für den Praktiker, eine wirkliche Monographie.

Nur ein Punkt gibt mir Anlass zur Kritik, und dies ist die Nomenklatur. Der Verfasser wählt die wissenschaftlichen Namen und die Autorenbezeichnungen konsequent nach der Priorität, ohne jegliche Berücksichtigung der Regeln des Brüsseler Kongresses (vgl. diese Zeitschrift 1923, H. 9 S. 135). Nun kann man diese Regeln als willkürlich und als historische Ungerechtigkeit empfinden, aber es handelt sich doch um eine Ueber-einkunft, die für die internationale wissenschaftliche Verständigung einen grossen Fortschritt bedeutet, und der in zunehmendem Masse nachgelebt wird; so in den *Icones* von Konrad und Maublanc. Man kann es bedauern, dass der Autor die ihm in aussergewöhnlich vollständigem Masse zur Verfügung stehende Fachliteratur nicht auch dazu benutzt hat, die Nomenklatur in diesem Sinne zu bereinigen, oder die nach diesen Vorschriften gültigen Namen wenigstens neben den von ihm gebrauchten anzuführen.

Diese Unterlassung tut allen übrigen

geschilderten Vorzügen der Monographie keinen Abbruch. Wür dürfen dem Verfasser für seine grosse Arbeit dankbar und auf das Werk unseres Landsmannes stolz sein, und empfehlen es jedem, der ernsthaft Pilzkunde treibt, zur Anschaffung.

Gerne geben wir uns der Hoffnung hin, der unermüdliche Verfasser, der schon eine Reihe von Pilzgruppen monographisch bearbeitet hat (vgl. S. Z. f. P. 1925 H. 6 S. 66) werde uns noch mit weiteren Produkten seiner äusserst verdienstlichen Tätigkeit erfreuen! Welche Unklarheit z. B. noch über die Arten der Gattung *Psalliota* (*Champignons*) herrscht, geht aus den in unserer Zeitschrift erschienenen beiden Arbeiten über die *Psalliota augusta* (1925 H. 10 S. 146) und den gelbfleckigen *Champignon* (1926 H. 6 S. 61) hervor. Wie willkommen wäre eine Monographie über diese kleine, aber wichtige und schwierige Gattung.

Icones selectae fungorum. Par P. Konrad et A. Maublanc. Fascicule 2. Paul Lechevalier, Editeur, Paris.

Von diesem gediegenen, gross angelegten Tafelwerk ist im Frühjahr 1926 die 2. Lieferung erschienen. Die erste ist in der S. Z. f. P. 1925, H. 4 S. 38 und H. 8 S. 89 besprochen worden. Da die neue Folge in der Ausführung der ersten entspricht, so gilt das früher Gesagte im Ganzen auch hier.

Aus der Fülle des im Text und auf 50 Tafeln Gebotenen sei nur das Wichtigste hervorgehoben. Den praktischen Pilzfreund interessieren vor Allem folgende in der ihm zugänglichen Literatur meist nicht oder unrichtig wiedergegebenen Arten: *Agaricus augustus* (Riesenchampignon), *Armillariella imperialis* (Hartpilz), *Boletus edulis* subsp. *reticulatus* (genetzter Steinpilz), *Boletus appendiculatus* (gelbfleischiger Bronzeröhrling), *Boletus appendiculatus* subsp. *regius* (Königsröhrling) u. a. Als Beispiele besonders schön gelungener Bilder seien erwähnt *Boletus edulis* subsp. *reticulatus*, *Coprinus sterquilinus*, *Cortinarius semisan-guineus*. Von grossem wissenschaftlichem Wert ist z. B. die genaue Festlegung folgender Arten: *Russula densifolia* und *adusta*, *Hypholoma Candolleianum* und *hydrophilum*, verschiedene Arten von

Tricholoma resp. der von diesem genus abgetrennten Gattungen Melanoleuca, Rhodopaxillus und Cortinellus.

Die Farben der Figuren sind z. T. etwas matt und düster, was mit der Technik der Herstellung zusammenhängt; ihr wissenschaftlicher Wert und Nutzen jedoch ist über jeden Zweifel erhaben. In Verbindung mit dem ganz erstklassigen Text sind sie zuverlässige Ratgeber bei der Bestimmung schwieriger Arten. Die zu jeder Tafel gehörenden Blätter enthalten kurze, präzise Beschreibungen; Nomenklatur konsequent nach den Brüsseler Vorschriften, mit Angabe aller Synonymen; praktische Bemerkungen über systematische Stellung und Verwechslungsmöglichkeiten; meist auf eigene Versuche sich stützende Angaben über Geniessbarkeit. Ferner ist die systematische Einleitung weitergeführt: Einteilung der *Agaricales* in Familien, Serien, Tribus und Gattungen nach der modernen Sys-

tematik (vgl. den Artikel von Hrn. Konrad S. Z. f. P. 1926 H. 2 S. 13). Aufführung der Arten von Amanita und Lepiota.

Das wertvolle Werk ist zur Anschaffung warm zu empfehlen; es ist ein Bedürfnis für jeden, der sich in der Pilzkunde weiter ausbilden will, beim Bestimmen die Unzulänglichkeit der ihm zur Verfügung stehenden Literatur empfindet und sich die Quellenwerke nicht verschaffen kann. Mit Spannung darf man den folgenden Lieferungen entgegensehen, von denen die dritte uns bereits die willkommene Wiedergabe weiterer wichtiger und kritischer Arten verheisst.

Dr. med. **F. Thellung.**

Berichtigung.

Heft 7 Juli 1926 S. 79 2. Spalte oben.
Lese gewölbte, nicht gewählte Fläche.
Knapp.

Vereinsnachrichten.

Verein für Pilzkunde Biberist und Umgebung.

Die diesjährige Hauptversammlung konnte erst auf den zweiten Ruf, am 7. August zur Erledigung ihrer Geschäfte schreiten. Tätigkeitsbericht und Rechnungsablage wurden ohne Bemerkung genehmigt. Der bisherige Vorstand erhielt eine kleinere Aenderung. Es beliebten als Präsident der bisherige Leo Schreier, als Vizepräsident der bisherige Albert Mathys, als Sekretär Herrmann Döbeli neu, als Kassier der bisherige Emil Minder, als Bibliothekar Rud. Hofmann neu, sowie als Beisitzer Thomas Metzger und Mathyas Gebele, beide neu. Die bisherigen Rechnungsrevisoren Alfons Ziegler und Otto Roth wurden bestätigt. Durch die Wahl von Hofmann zum Bibliothekar, kommt die Bibliothek ins Lokal, was schon lange Wunsch und Bedürfnis war. Bücherausgabe wie bisher, jeweils den ersten Samstagabend des Monats, von 8—9 Uhr, zugleich Diskussions- und Pilzbestimmungsabend. Der Mitgliederbeitrag für das laufende Jahr wurde mit Fr. 5.—

festgelegt, wovon Fr. 4.— an die Zentralkasse für Zeitschrift etc. abgeliefert werden muss. Die Aufstellung und Durchführung des Tätigkeitsprogrammes wurde dem Vorstände überbunden. Dasselbe soll sich im Rahmen des Letztjährigen bewegen. Ein gemütlicher Pilzschmaus schloss die Hauptversammlung, an der sich zu 50% der Mitglieder beteiligten, ab.

Morchelexkursion der Sektion Winterthur.

Am 1. Mai fand eine Exkursion nach Andelfingen, Alten und Ellikon am Rhein statt. Leider waren nicht alle Mitglieder am ganzen Tag frei, was die Zahl der Teilnehmer etwas beschränkte (9 Teilnehmer). Trotz anhaltend trockener Witterung waren die Streifzüge durch das Gestrüpp nicht ganz vergebens. Der Erfolg war ein befriedigender (3—4 kg). Unser Führer versicherte uns zwar: *vor 8 Tagen* habe er da 50 und dort 20 Stück gefunden, aber. . . . Auch die Coué-Methode, die man anzuwenden suchte: Morcheln, Morcheln, und gibt von Stunde

zu Stunde mehr; half leider nicht in diesem schweren Fall.

Trotz dem bescheidenen Erfolg freuten sich alle, den schönen Gang in die freie, in vollster Blütenpracht stehende Natur mitgemacht zu haben. Eine Rast am schönen Rhein und die Witze eines witzigen Mitgliedes erhöhten noch den Genuss.

Voll Befriedigung kehrte jeder Teilnehmer in sein Heim zurück, um in seinen verdienten, gesunden Schlaf noch einen Traum zu verquicken von delikaten Morchelgerichten. — Ida Brüngger.

E Usfall vo de Berner Schwümmeler ufa Bramberg bi Laupe, am dritten Augstesunntig anno 1926.

A längi, längi trocheni Zyt isch hinger is gsy, scho drei oder vier Wuche nüt als schön und wieder ume schön, — a so öppis het me si z'Bern fast nümme möge bsinne. Aber der Tröcheni z'Trotz het die füechti Berner Schwümmgilde gseit: «Nix wie los, die Sache wird schon schief kommen»!

Also — ystiege, usstiege — diesen Rung nit z'Uttigen und nit z'Uttigen. Z'*Rosshüsere* sy due 47 en halb Persone usgschtiege u schnurstracks uf dä *Gross Forst* los. Am Waldygang hei allizäme no d'Uhre grichtet und d'Kompäss und s'Wybervolch d'Röck, ei Abteilig uf troche u di anderi uf nass. I breiter Regimentsfront isch due dr *Bramberg* vo dr Syte über d'*Süri* aggriffe worde; s'Horn vom Urstier und füif oder sächs Verbindungsstoffiffer hei es einzigs Häsli ufgha und mit Tralali und Tralala drfür gsorget, dass die meiste Schwümmeler richtig ver...loffe sy. I der relativ churze Zyt vo 1³/₄ Stunde isch die Besammlig bim *Laupe Denkmal* einewäg glunge. Aber am Festredner isch es due schlächt gange: won er ändtlige mit sim historische Spitsch hät chönne afo, isch alls hinter da Rucksäcke gsy und het flyssig dr Wehrmannskalender gstudiert. E ganz en yfrige Pifzforscher het ad hoc «unter den Linden» e Schwümmusstellig veranstaltet; was guet gsi isch drvo, het er wieder ypackt und dr Reste, es isch die besseri Hälfti gsy, het die fröhlich Jungmannschaft im Biwaggfüür mit Halloh verbrönnt.

Itz het du der «Wasserschmöcker»

d'Führigübernoh, um is zum „*Flühbrünneli*“ by Neuenegg z'lootse; sonderbarer Wys het vo dene andere 46 en halb Persone nymer en Ahnig gha, dass es au im Forst e so n es herrlichs Glasbrünneli gäb, mit christallhellem, yschchaltem Wasser. Üse lieb Präses het is zwar du das Wässerli e chly trübet mit emene ganz chlyne Gütterli; er het gseit, das schadi nüt u mr syge de nadisch nit im ene Urwald vom ustrochnete Amerika. Vo dert a sy due alli Gmüeter meh oder weniger betrübt gsy, die meiste wege z'churze Häs und z'längem Weg bis zur nächste «Quelle».

Heftig schwümmele het nymer meh möge, u so isch due di Gsellschaft i chlynere und grössere Gruppe i ziemlich bschlünigtem Tempo *Niederwange* zugstüuret. Will mr mi besseri Hälfti e tolle Püntel Gras für d'Chüngeli ufghalset het, für vo dr Kantonsgrenze uf Bern ine z'fergge, bin i nit — wie süsch gäng i ähnlige Fälle — eine vo de Erste gsy. Wo ni due mit mym chühle, prallvolle Rucksack und mir liebe Angetraute bi Winzeried-Chrygus ymarschiert by, het me wyt und breit nüt gseh als Schwümmeler u settig, wo's no wärde wei.

Me het due nit recht gwüst, ob's well cho tonnere oder stürme, u so het du dr «Führer vom Tag» sofort losgleit, und alli Anwesendi mit emene sehr wohldurchdachte Vortrag über die uf verschiedene Tische usbreitete Schwümm ab...küht. Mitts i diesi Erfrüschig iche isch wie ne Blitz us heiterem Himmel no dr Zentralpräsis mit Frack u wyssem Gilet ygfahre. Alli Syrene, männlich und wyblich, si in Aktion träte u hei pffie: Das Ganze halt!, woruf dr Vortragende aber nummen ä Moment ygange isch. — D'Usstellig het trotz dr ungünstige Zyt einewäg no zirka 60 Arte ergäh.

Am Mäntigzobe het, wie gwohnt, e Pilzschmaus stattgfunde; will leider numen öppen es Dotze Persone cho sy u mir für 40 gnue Schwümm gha hei — nit öppe vom Sunntig, aber vonere Mäntig-Razia i Bremer vom Schwümmliwater Reber und Konsorte — hei die paar Anwesende um so tapferer dryghaue; Eine het z'letscht numme no mit em Schöpflöffel g'operiert; aber s'isch würklig au donners guet gsy, sowohl der Brätlingsschmarre als s'Gmües u dr Schwümmesalat. — O. L.

Ein kleiner Zusatz
von
Maggi's Würze

gibt
Pilzgerichten
vollendeten Wohlgeschmack!

Damen- und Kinder-Konfektion
Kleiderstoffe
Weisse Wäsche
Hüte

Kaufhaus Strauss
Burgdorf

Schürzen
Unterkleider
Haushaltungs-
Geschenk-Artikel

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren

Liqueurs, Flaschen-
weine, Reiseproviant

Telephon Nr. 126

Gest. Muster
verlangen

Verkauf auf Kredit

mit monatlicher
Zeitabzahlung

von fertigen Herren- und Knabenkleidern, Frauenkonfektion, Jaquettes, Mäntel, Blusen, Röcken, Korsetts, Frauenrockstoffen, Halblein- und Herrenkleiderstoffen, Baumwolltüchern, Kölsch, Cotonne, Barchent, Schuhwaren, Möbeln, Kinderwagen, Bettwaren, Läufern, Linoleum, Wolldecken, Tischdecken 2c. 2c.

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 Burgergabe

Telephon 203

Adrian Schild

Tuchfabrik Bern

liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen
solide wollene und halbwollene

Herren-, Damen- und Kinder-
Kleider-Stoffe

Reduzierte Preise bei Einwendung v. Wollfächern.
Verlangen Sie Muster und Preisliste.

INSERATE

in der

Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde haben

guten Erfolg

Sind Sie leidend

lassen Sie sich nicht entmutigen, 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

Bergwirtschaft Tiefmatt

ob Holderbank (Solothurn)

Idealer Ferienaufenthalt.

Kurbedürftigen, sowie

Passanten empfiehlt sich

höflichst

Familie Schwarz-Graf.



Telephon:
Bollwerk Nr. 30.86

Tramlinie 5

Buchdruckerei

Otto LANZ, Bern

Fabrikstrasse 40

SPEZIALITÄT:

Gepflegte Privat- und

Geschäftsdrucksachen

Gasthof zum Rössli

Winterthur

Vereinslokal

des Pilzvereins

Höflich empfiehlt sich

D. Perucchi-Müller.

Café-Restaur. Viktoriahall

Effingerstrasse Bern

Reingehaltene offene und Flaschenweine.

Prima Reichenbachbier. Schöne Gesell-

schafts- und Vereinslokale. Vereinslokal

des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen.

Schattiger Garten.

Karl Schopferer, Bern

Restaurant „Zebra“, Bern

Länggasse Ecke Fabrikstr.-Schwalbenweg

Treffpunkt der Pilzfreunde

Prima Bier Cardinal

Fribourg (Kellerantrieb)

Grosser schattiger Garten

Höflich empfiehlt sich

A. Keller.

Warum gehe ich ins

Restaurant Waechter

am Bahnhof **Bern**

weil **Mitglied**

und aus Küche und Keller

gut bedient werde