

Verschiedenes ; Vereinsnachrichten

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **3 (1925)**

Heft 7

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

die alle mehr oder weniger dahin gehen, dass wir unter den Namen *Mitrophora hybrida*, *semilibera* und *rimosipes* nur eine Art aufzufassen haben = *Mitrophora hybrida* (Sow.) Boudier (sei nun der Stiel kurz oder lang, dick, aufgeblasen und gerillt, oder schwächtiger und nur kleiig, sei der Hut 2 oder 6 cm hoch, zur Hälfte oder zu einem Drittel am Stiel angewach-

sen*). Wenn nun diese Angelegenheit als erledigt betrachtet werden kann, stelle ich hier die Frage, ob denn auch *Morchella conica* Pers. von der *Morchella elata* Pers. *artverschieden* sind. Wir haben hier ganz ähnliche Wahrnehmungen wie mit *Mitrophora hybrida-rimosipes-semilibera* gemacht.

(*) Von mir beigelegt, Knapp.

Verschiedenes.

Erfahrungsaustausch.

Pilzpirsch.

Bern, 6. Juni.— Gestern abend zog Reber Godi, unser lieber (Schwimm)vater) und Gründer unseres Vereins, mit Leier und Schwert—nein pardon, mit Leiter und Käsmesser — begleitet von treuen Pilzknappen jeglichen Alters, stolz und kühn aus auf edle Pilzpirsch. Es galt, einem tags zuvor aufgespürten, in schwellender Jugendpracht prangenden *Schwefelporling* zu Leibe zu rücken. Stolz und anscheinend einsam thronte er in schwindelnder Höhe von gut 30 Fuss auf einem Aststrunke einer *uralten, mächtigen Esche* unser berühmten Berneralleen. Aber oh freudig schreckliches Entsetzen! Bei der Escalade auf schwanker Sturmleiter zeigte sich bald, dass der edle Jüngling da oben nicht allein hauste, sondern in lauschig heimlichem Versteck, in der dunklen Höhle des Eschenstammes, noch einen Kameraden in Gewahrsam hielt. Oder war es vielleicht ein entführtes und im finstern Burgverliess schmachtendes Edelfräulein? — Item, es mussten natürlich beide dranglauben, trotz ihrer beträchtlichen Schwere von zusammen *ca. 20 Pfund*.

Beide Exemplare waren ganz jung, wohl keine 14 Tage alt und das am Taglicht gewachsene wunderbar schön geformt, gerade wie ein mächtiger Stoss «Strübli» oder «Verhabnigi». — Wir freuen uns auf den Schmaus!

Zubereitung wie Wienerschnitzel äusserst delikater. O. L.

Bern, 8. Juni.— Der Porlingsschmaus fand regen Zuspruch; einige Nimmersatte

taten des guten etwas zuviel, so dass ihre Mägen revoluzten und deutlich wahrnehmbare Spuren auf den Strassen und Wegen hinterliessen.— Ein Spassvogel hat uns nun zum «Bogenjodelklub» umgetauft.— O Undank und Bosheit!—

O. L.

Der ziegelrote Risspilz.

Inocybe Patouillardi Bres. = *I. lateraria* Ri., dieser interessante neue Giftpilz (s. Heft 5 1925, S. 45), wurde am 21. Juni 1925 bei Winterthur im Laubwald gefunden. Schon im Jahre 1920 genau an der gleichen Stelle entdeckt, war er in der Zwischenzeit trotz regelmässigem Suchen nie mehr gefunden worden. Er ist also in unserm Gebiet selten. Etwas häufiger finden wir den ähnlichen rötenden Faserkopf, *Inocybe Trinii* Weinm. nach Ricken = *I. Trinii* Weinm. f. *montana* Bres., der aber gewöhnlich erst im August erscheint, schlanker ist, und über dessen Wirkung noch nichts bekannt ist. Mikroskopisch unterscheiden sich die beiden Arten deutlich in Form und Verteilung der Cystiden.

Der ziegelrote Risspilz ist durch die Zeit seines Vorkommens, seine Grösse und gedrungene Gestalt, seine Färbung (weiss—ziegelrot—braunrot) so gut charakterisiert, dass er mit blossem Auge mit einiger Sicherheit bestimmt werden kann. Für wissenschaftliche Zwecke ist aber mikroskopische Kontrolle ratsam. Angaben weiterer Fundorte in der Zeitschrift sind sehr erwünscht, um ein Urteil über die Verbreitung in der Schweiz zu ermöglichen. Bis jetzt ist er gemeldet von Genf, Lausanne, Neuchâtel, Basel, Zürich und Winterthur. F. Th.

Im Heft 6 1925 p. 65 unter Erfahrungsaustausch berichtet Herr A. N. von früh erschienenen Pilzen. Er sammelte eine Ramaria-Art am 31. Mai und ist im Ungewissen, ob es sich um Ramaria aurea oder um Ramaria flava handelt. Wenn nun die vielen Arten nicht leicht zu bestimmen sind, so ist nach meiner Erfahrung die aurea von der flava leichtest zu unterscheiden. Es ist mir schon etliche Male aufgefallen, dass diese zwei Arten bald so, bald anders bestimmt worden sind. Ramaria aurea ist wohl die Art, die schon im Mai vereinzelt auftritt* die Herr A. N. am 31. Mai gesammelt hat. Ramaria aurea ist weitaus die beste Art, und was mir stets aufgefallen ist, ist ihr nicht bitteres Fleisch. Ramaria flava erscheint *nie im Mai*, und bevorzugt Kalkboden. Folgende zwei Merkmale unterscheidet sie von allen Arten. Fruchtkörper *stets citronengelb*, der blasse Strunk meist *rotfleckig*. Ricken sagt: hellcitronengelb, bei Verletzung rötend. Meine Ramaria flava rötete bei Verletzung nie, das heisst ihr Fleisch ist unveränderlich; die roten Flecken an der Basis entstehen von selbst. Der Fruchtkörper ist etwas bitter, weniger gut als die Ramaria aurea (Schaeff.) besser als die *falbe* Ramaria pallida Schäffer, die nicht den besten Ruf hat.

A. Knapp.

* Schon mehrmals im Mai gesammelt.

Im Sprechsaal des schweizerischen Frauenheim fragt eine Abonnentin an, ob wohl die Champignonskultur, die vor ca. 3 Jahren in Bern von einer Gesellschaft angelegt worden sein soll, geglückt sei und wer das Unternehmen leite. Auch mich interessiert die Frage sehr; bis jetzt habe ich leider fast immer nur von Misserfolgen gelesen und gehört in der Champignonszucht. Ich hätte grosse Lust, die Methode, welche in Nr. 9 d. Z. f. P. von 1924 von Herrn Zaugg empfohlen ist, zu probieren. Wo wäre wohl der dazu nötige Kleestaub erhältlich? Es steht auch nichts von Einsetzen von Champignonbrut in dieser Anleitung, und ist doch nicht anzunehmen, dass sich ohne weiteres Champignons entwickeln in diesem Kleestaub.

Mit dem Ausspruch des Hrn. Einsenders in der letzten Aprilnummer, dass Pilze nie enttäuschen bin ich nicht einverstanden. Gar manchmal bin ich nun während 2 Monaten zu den mir bekannten Morchelplätzchen gewandert, aber nur einmal war eine Solche vertreten, währenddem ich letztes Jahr mehrere Mahl bis zu 1 kg Morcheln vorfand an den gleichen Stellen. Es ist nicht anzunehmen, dass Andere die Ernte besorgt haben, es waren absolut keine solchen Spuren da. Ist es wohl andern Pilzfreunden auch so ergangen mit den diesjährigen Morcheln?

Frau A. Hediger.

Marktberichte.

Zusammenstellung der Pilzauffuhr auf dem Wochenmarkt in der Stadt Luzern pro 1924.

Name der Pilze	Kg.	Durchschn.-Preis	Total Fr.
Brätling	15	1.25	18.70
Champignons	3	4.—	12.—
Eichhase	3	4.50	13.50
Eierpilz	4549	2.—	9291.70
Gelber Röhrling	1	2.—	2.—
Hallimasch	17	2.—	34.—
Hartpilz	17	—80	13.35
Hexenpilz	5	2.60	13.—
Kraterelle	51	1.50	76.25
Morchel	47	4.35	204.75
Perlpilz	20	2.25	45.50
Rehpilz	4	1.55	6.30
Reizker	13	1.20	15.75
Rotkappe	6	2.50	15.—
Semmelstoppelpilz	170	1.20	200.90
Schweinsohr	11	2.30	25.—
Steinpilz	147	3.—	446.—
Täubling	1	2.—	2.—
Totetrompete	112	1.35	150.90
Trompetenpifferling	48	1.25	60.50
Ziegenbart	16	1.90	30.—
Ziegenlippe	1	2.50	2.50
Zigeunerpilz	1	2.—	2.—
Verschiedene Pilze	28	2.15	59.50

Total Kg. 5286 Fr. 10,741.10

An *verdorbene*n, *wurmstichigen*, *fauligen*, *verdächtigen* und *giftigen* oder überhaupt nicht in verkaufswürdigem Zustande befindlichen Pilzen wurden *konfisziert* und *vernichtet* insgesamt 101 Kg.

Pilzmarktbericht Bern vom Jahr 1924.

	kg	à Fr.	Fr.
Eierschwämme	18762	3.—	56286.—
Steinpilze	860	4.—	3440.—
Semmelstoppel	2104	2.—	4208.—
Schafeuter	425	2.—	850.—
Champignons	81	3.—	243.—
Mooschampignons	583	2.50	1457.50
Reizker	98	2.—	196.—
Schweinsohren	15,5	2.—	31.—
Eichhase	47	2.—	94.—
Brätling	57	1.50	85.50
Ziegenbart	133	1.50	199.50
Trompetenpfefferl.	814	1.50	1221.—
Totentrompete	132	1.50	198.—
Habichtspilz	20	1.—	20.—
Scheidenrunzling	81	1.50	121.50
Riesenbovist	3	2.—	6.—
Gelbe Kraterelle	11	1.50	16.50
Roter Gallertpilz	3,8	1.—	3.80
Eispilz	9,8	1.—	9.80
Tintling	3,6	1.50	5.40
Rothautröhrling	8,9	2.—	17.80
Keuscher Blätterpilz	17,5	1.50	26.25
Nackter Ritterling	3,5	2.—	7.—
Nebelgrauer Trichterling	11	2.—	22.—
Gesell. Ritterling	4	2.—	8.—
Keulenhändlering	10	1.—	10.—
Rotfussröhrling	1	1.50	1.50
Butterpilz	3	3.—	9.—
Maronenröhrling	1	2.—	2.—
Märzellerling	3	2.—	6.—
	24,306,6		68,802.05
Morcheln 4600 Ketten à 70 Cent.			3,220.60
Total Umsatz			<u>72,022.65</u>

An 71 Pilzmarkttagen wurden insgesamt 3012 Pilzverkaufsbewilligungen ausgestellt. Die Kontrolle ist vorläufig unentgeltlich.

An Hand der Zahlen vom Umsatz könnte man im Verhältnis zu den vorgehenden Jahren glauben, das Jahr 1924 sei ein sehr gutes Pilzjahr gewesen. Ja und Nein. Für die Pilzverkäufer mag es zu den sehr guten zählen und warum!? Die Eierpilze finden auf dem Pilzmarkt in Bern immer guten Absatz, nebst einem sehr anständigen Preis. Aus der Zusammenstellung der aufgeführten Sorten und Quantum nimmt im verflossenen Jahre der Eierpilz die erste Stelle ein, deshalb auch die grosse Umsatzziffer.

Die Morcheln sind im letzten Jahr

verhältnismässig spät erschienen, während wir andere Jahre schon im Februar und dann gegen Ende März einen gut beschickten Morchelmarkt hatten, erschienen die ersten im Berichtsjahre erst im April, aber sofort in grösseren Quantitäten. Die letzten wurden am 17. Mai aufgeführt. Der Morchel auf dem Fusse folgte sofort der Eierpilz und das gleich in grösseren Mengen. Der Märzellerling, der sonst noch ziemlich reichlich auf dem Berner-Markt zu finden ist, fehlte fast ganz. Ebenso vermisste man im Laufe der Saison namentlich die Steinpilze und die Feldchampignons und es wird an andern Orten nicht viel besser gewesen sein. Auf die andern Arten will ich für diesmal nicht weiter eingehen, ich verweise auf die kleine Preisstatistik.

Beanstandungen mussten dies Jahr hauptsächlich wegen zu nasser Ware vorgenommen werden. Das Zerstören derselben gibt immer Anlass zu Unlieblichkeiten. Sehr oft wurde im Berichtsjahr der Knollenblätterpilze mit dem Waldchampignons gebracht. Was noch an Steinpilzen aufgeführt wurde, war zu 90% wurmstichig.

Viele Pilzverkäufer können sich immer noch nicht mit der Tatsache abfinden, dass sie Pilze erst verkaufen dürfen, wenn dieselben kontrolliert sind und nur auf dem, von der städt. Polizeidirektion angewiesenen Strasse, der Schauplatzgasse. Da verschiedene Verwarnungen nichts fruchteten, wurden eine ganze Anzahl verzeigt und mit Polizeibussen belegt. Trotzdem in der Gemeinde Bern das Hausieren verboten ist, wird immer noch von Haus zu Haus mit Pilzen kolportiert und manchmal mit was für dubioser Ware. Es ist immer sehr unverständlich, dass die Hausfrauen noch nicht gescheidter geworden sind. Vergiftungsfälle von auf dem Markte gekaufter Pilze sind uns keine bekannt geworden, trotzdem es nicht zu verwundern wäre, weil man eben auf alle mögliche Tricks schon verfallen ist, die Kontrolle zu umgehen. Sehr oft werden auch alte Pilzkarten von den Verkäufern verwendet; das Publikum achtet sich des Datums sehr oft zu wenig, schliesslich geht es eben nicht anders, als dass auch das kaufende Publikum

selbst auch einige Kontrolle ausübt.
Ch. Wyss.

Fragekasten.

Wer ist von den vielen Lesern in der Lage, mir auf folgende Begebenheit Bescheid zu erteilen? Als eine mir gut bekannte ältere Frau auf einem Waldspaziergang zwei Steinpilze gefunden, trat ein Herr mit der Frage an sie heran: Sammeln Sie Pilze? Die Frau bejahte diese Frage, worauf ihr der Herr antwortete: «Das Eiweiss der Pilze erzeuge im Menschen Rheumatismus».

Wer unter älteren Leuten hat dies durch *viel Pilzgenuss* am eigenen Leibe erfahren und wer aus fachmännischen Kreisen ist hierüber gut orientiert? Andere Nahrungsmittel mit viel Eiweissgehalt sollen vom Hörensagen auch Rheumatismus erzeugen.
Knapp.

Küche.

Pilzwürze (englisch).

Gut gewaschene aber nicht gerüstete Pilze (auch Mischungen) werden stark mit Salz bestreut und ein Tag in irdenem Gefäss stehen gelassen, hierauf mit der gezogenen Flüssigkeit $\frac{3}{4}$ Stunden langsam gekocht, passiert und der Rückstand leicht ausgepresst. Dieser Pilzbrühe wird ebensoviel guter Rotwein zugegossen und mit etwas Macis (Muskatblüthe) 12 zerdrückten Pfefferkörner und 8 Nägeli, 20 Minuten gelinde gekocht, dann erkaltet und mit dem Inhalt ein Fläschchen gefüllt und gut verkorkt.

Pilzwürze Soya, wie oben, anstatt Rotwein gibt man 3 Esslöffel guten Essig hinzu und kocht die Brühe 1 Stunde ganz langsam, lässt sie abkühlen und presst den Saft durch eine Serviette, welcher alsdann sirupdick eingekocht wird. Diese Würzen eignen sich besonders zu Saucen, Ragoût, Braisé etc.
H. D.

Vereinsnachrichten.

Generalversammlung der Sektion Basel.

Es folgt noch das Traktandum «Aussprache über die Pilzzeitung». Der Vorsitzende machte Mitteilungen über die finanzielle Lage der Pilzzeitung, soweit sie ihm bekannt war. Es ergab sich daraus, dass der Stand der Zeitung nicht so schlimm sei, wie allgemein angenommen wurde. Er teilte auch mit, dass der Vorstand der Versammlung vorschlage, die Zeitung in der Weise zu unterstützen, dass Basel pro Mitglied 1 Fr. aus der Vereinskasse bezahle, während die Geschäftsstelle in Burgdorf durch freiwillige Beiträge einen Betriebsfonds für die Zeitung schaffen wollte. Auch dieses Traktandum brachte eine rege Diskussion in Fluss. Es wurde die Anregung gemacht, die Zeitung im Winter nur alle zwei Monate herauszugeben. Ein gleichlautender Antrag war aber schon in der Delegiertenversammlung von 1924 gestellt, von der Versammlung jedoch abgelehnt worden. Von anderer Seite wurde eine klare Abrechnung über die Pilzzeitung verlangt und die Frage aufgeworfen, ob sich nicht eine Erhöhung des Jahresbei-

trages um 1 Fr. durchführen liesse. Dem wurde entgegengehalten, dass eine Beitragserhöhung leicht zu Mitgliederverlusten führen könnte. Der Vorsitzende fasste die ganze Aussprache schliesslich in die Worte zusammen, unsere Zeitung müsse sich ganz einfach nach den vorhandenen Finanzen richten, und die Delegierten erhielten Weisung, in Zürich in diesem Sinne zu sprechen. Eine Anfrage, ob eine Fusion mit einer deutschen Pilzzeitung nicht möglich wäre, wurde dahin beantwortet, dass in Deutschland eine solche Fusion sogar gewünscht werde. Leider würde sich aber dann der Abonnementspreis auf 7 Fr. pro Jahr erhöhen, womit uns nicht gedient wäre. Die Versammlung beschloss darauf grundsätzlich pro Mitglied 1 Fr. aus der Kasse zu bezahlen, um das Weitererscheinen der Zeitung zu unterstützen.

Unter «Verschiedenem» machte der Bibliothekar bekannt, dass eine Lesemappe mit diversen Pilzzeitschriften geschaffen und in Zirkulation gesetzt werden soll, gemäss einem Beschluss in der letzten Vorstandssitzung. Ferner wurde der Bib-

liothekar von der Versammlung ermächtigt, interessante und für die Mitglieder lehrreiche Pilzliteratur nach Gutfinden für den Verein anzukaufen. Sollte es sich um Anschaffungen mit grösserem Kostenpunkt handeln, so wäre vorher die Genehmigung des Vorstandes einzuholen. Zum Schluss machte ein Mitglied die Anregung, der Verein möge einen Winterbummel veranstalten. Dieser Anregung wurde beigestimmt und der Antragsteller mit der nähern Festsetzung des Datums und des Ziels beauftragt. Seither ist aber der Frühling ins Land gezogen, und der Winterbummel dürfte nun wohl zur Morcheljagd umgewandelt oder dann auf nächsten Winter verschoben werden. —

Damit war unsere Traktandenliste erschöpft, und es wurde bei vorgerückter Stunde — es war nach halb 10 Uhr — Herrn Schifferle aus Zürich das Wort erteilt zu seinem Vortrag über «Allgemeine Pilzkunde». In beschleunigtem Tempo entledigte er sich seiner Aufgabe in gewohnt flotter Weise. Seine Worte erläuterte er durch wohlgetroffene farbige Zeichnungen und Tabellen (nicht Lichtbilder, wie auf der Einladungskarte irrtümlich zu lesen war), worunter namentlich die Tabelle über den Nährwert der Pilze in grünem und getrocknetem Zustand, verglichen mit verschiedenen Nahrungsmitteln, besonderes Interesse erregte. Sein Vortrag fand ungeteilten Beifall, und es sei dem Herrn Referenten an dieser Stelle der Dank des Vereins ausgesprochen.

Der Sekretär.

Frühlingsausflug des Pilzvereins Basel.

Der von einigen Mitgliedern gewünschte Winterausflug wurde glücklich zum Frühlingsausflug. Sonntag den 17. Mai hiess es auf der Einladung. Der Zeitpunkt war nun gerade nicht glücklich gewählt, war doch am gleichen Tag Flugtag in Basel, immerhin hoffte ich, dass eine stattliche Anzahl von Mitgliedern sich einfinden würden.

Aber weit gefehlt, von 110 Mitgliedern hatten sich incl. Gäste nur 12 eingefunden. Der Vorstand glänzte mit Ausnahme von Herrn Kull mit Abwesenheit. Herr Cadosch übernahm in anerkannter Weise die Führung. In Arlesheim stiess noch

ein weiteres Mitglied zu uns, Frl. W., so dass wir also die Unglückszahl beieinander hatten, aber wir waren nichts weniger als unglücklich, im Gegenteil so langsam kam der Humor doch zum Durchbruch.

Wir machten die vorgesehene Route Schön matt, Gempfen, Bürenfluh, Bad Schauenburg. In der Nähe der Schön matt fanden wir einige Mairitterlinge, sonst war die Ausbeute gleich Null. Aber wegen dessen wurden wir keine Kopfhänger, denn man zieht nicht nur aus um einzuheimen, sondern in erster Linie aus Freude an der Natur. Beim Znüni oberhalb Gempfen und bei der Mittagsrast beim Bürenbänkli entwickelte sich bald ein fröhliches Lagerleben und mancher Flaschenbovist musste sein Leben lassen. Herr Nestel machte einige Aufnahmen, wovon leider nur diejenige bei der Tugmatt gelungen ist.

Im Bad Schauenburg folgte nun noch der gemütliche Teil. Herr Wenger gab seine in allen Teilen gelungen verfasste Bierzeitung zum besten, wovon ich den Lesern einen Auszug davon übermitteln möchte und das speziell für den heutigen Tag zutraf.

Pilzler und Führer.

Die Pilzler und die Führer
Sie streiten oft Stoss auf Stoss.
Oft stehen die Führer verlassen
Die Pilzler oft führerlos.
Oft tuen die Pilzler das Rechte
Indess der Führer irrt.
Oft kennt der Führer das Echte
Indess die Pilzler verwirrt.
Und schliesslich, so viel ich gucke,
Ist möglich ein dritter Brauch:
Oft sind die Pilzler meschucke
Und ihre Führer auch.

Von Bad Schauenburg traten wir den Rückmarsch an über Schön matt nach Arlesheim und von dort per Birseckbahn nach Hause. Jeder ging mit dem Bewusstsein heim, einen gemütlichen Tag verlebt zu haben.

Zum Schluss wäre nur zu wünschen, dass sich in Zukunft mehr Mitglieder, auch der Vorstand, an den Exkursionen beteiligen würden, denn was nützt es, wenn an den Ausstellungen Propoganda gemacht wird um neue Mitglieder zu gewinnen, wenn man Ihnen nachher nichts bietet?

A. Schneider.

Verein für Pilzkunde Grenchen

Versammlung

Samstag den 18. Juli 1925, abends 8 Uhr
im Lokal zur Breite.

Festsetzung der Exkursionen, Ver-
schiedenes.

Zahlreiches Erscheinen erwartet

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Zürich

Versammlung

Montag den 3. August 1925, abends 8 Uhr,
im Restaurant Sihlhof I. Stock.

Den Mitgliedern zur Kenntnis, dass am
16. August bei unserem Mitgliede Herrn Alfred
Brunner, Restaurant Belvoir Rüslikon, ein
Gartenfest stattfindet. Näheres durch Inserat und
Zirkular.

NB. Die diesjährige Ausstellung findet am 29.,
30. und 31. August im Sihlhof statt.

Zu obigen Anlässen wird zahlreiches Erscheinen
erwartet.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Bern.

Pilzexkursion nach dem Grauholz,
Sonntag, 19. Juli 1925; Abfahrt 8⁴⁴ ab
Bahnhofplatz nach Zollikofen. Mittags
12 Uhr Píkník beim Grauholzdenkmal
im Sand.

Alle Montage 20 Uhr Pilzbestimmung
und Zusammenkunft im Lokal Viktoria-
hall, Effingerstrasse.

Zahlreiche Beteiligung erwartet

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Winterthur

Jeden Montag abends nach 8 Uhr im Rössli

Bestimmungsabend.

Zu zahlreicher Beteiligung ladet ein

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Basel.

Die Mitglieder werden hiemit darauf
aufmerksam gemacht, dass die Pilzbe-
stimmungsabende mit Montag dem 20. Juli
wieder aufgenommen werden. Es liegt
im Interesse jedes einzelnen Mitgliedes
an diesen Zusammenkünften zu erscheinen.
Gleichzeitig werden alle diejenigen Mit-
glieder, die die beschlossene deutsche und
französische Zeitschrift zur wöchentlichen
Ansicht in einer Lesemappe zugeschickt
wünschen, gebeten, dies dem Unterzeich-
neten gefl. melden zu wollen.

Für den Vorstand:

W. Süß-Eichenberger, Brunnmattstr. 8.

Verein für Pilzkunde Burgdorf

Pilzbestimmungsabend

Samstag den 18. Juli, abends 8 Uhr
im Restaurant Richiger, Hofstatt.

Beschlussfassung über eine Pilzexkur-
sion.

Zahlreiches Erscheinen erwartet

Der Vorstand.

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren

Liqueurs, Flaschenweine, Reiseproviant

Telephon Nr. 126

N. Rudolf

Lybachstrasse

BURGDORF

Spezialgeschäft

für feine Lederwaren
Reise- und Sportartikel

Chr. Hofer, Optiker

vis-à-vis Stadthaus

Burgdorf

Spezialgeschäft für
Lupen, Mikroskope, Feldstecher,
Barometer, Brillenoptik etc.

Die beliebte, altbewährte
Heilerde „Luvos“
von Adolf Just. I für innerlich.
II für äusserlich. Gebrauch i. H.
Erhältlich beim Generalvertrieb

Zbinden & Cie.
Apotheke und Droguerie
Burgdorf.

Wiederverkäufer überall gesucht.



Fabrikant: Jul. Klöti, Burgdorf

A. Engler

vis-à-vis Stadthaus

Burgdorf

Spezialgeschäft

für
Schirme, Handarbeiten
Damentaschen, Wolle

Gest. Muster
verlangen

Verkauf auf Kredit

mit monatlicher
Zeitzahlung

von fertigen Herren- und Knabenkleidern, Frauenkonfektion,
Jaquettes, Mäntel, Blusen, Röcken, Korsetts, Frauenrock-
stoffen, Halblein- und Herrenkleiderstoffen, Baumwolltüchern,
Kölsch, Cotonne, Barchent, Schuhwaren, Möbeln, Kinder-
wagen, Bettwaren, Läufern, 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

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

Howald, Zimmermann & Cie.

Rütschelengasse 25

Burgdorf

Telephon Nr. 3.79

Eisenwaren

Baubeschläge Werkzeuge
Feld- und Gartengeräte
Drahtgeflecht u. Agraffen
Fensterglas und Kitt

Haushaltsartikel

in Glas, Kristall, Steingut
Porzellan, Email u. Alu-
minium, Blech und Holz-
waren, Nickelwaren etc.

Adrian Schild

Tuchfabrik Bern

liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen
solide wollene und halbwollene

**Herren-, Damen- und Kinder-
Kleider-Stoffe**

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