

Verschiedenes ; Vereinsnachrichten

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **5 (1927)**

Heft 7

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

jour même, et avant l'ouverture du marché, par l'inspecteur désigné par l'autorité sanitaire locale.

Art. 6. Les personnes qui font le commerce de champignons doivent être munies d'une autorisation délivrée par la municipalité.

Ne peuvent être vendus comme champignons secs que le bolet noble, la cratereille ou corne d'abondance, l'helvelle, la morille et la gyromitre, à l'exclusion de toutes autres espèces.

Les dispositions prévues par les art. 2, premier alinéa, et 4 du présent arrêté, sont applicables à la vente des champignons secs.

Art. 7. La vente des champignons secs, gâtés, moisissus ou attaqués par des insectes, est interdite.

Art. 8. Les champignons mis dans le commerce et tombant sous le coup des dispositions prévues par l'article premier du présent arrêté, seront immédiatement séquestrés, les dispositions pénales de la loi fédérale du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels demeurant réservées.

Art. 9. En cas de contestation, les champignons dont la vente aura été interdite seront envoyés au laboratoire cantonal, à Lausanne, accompagnés d'un rapport de l'inspecteur.

Le laboratoire cantonal prend alors les mesures appropriées dictées par le résultat de ses constatations.

Art. 10. Les autorités sanitaires locales désigneront, comme inspecteurs, des personnes ayant les connaissances mycologiques nécessaires.

La nomination des inspecteurs doit être soumise à l'approbation du Département de l'intérieur.

Art. 11. Les contraventions au présent arrêté seront punies conformément aux dispositions des art. 22 à 25 de la loi du 16 novembre 1909 concernant l'exécution, dans le Canton, de la loi fédérale du 8 décembre 1905 et de l'ordonnance fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels.

Art. 12. A la fin de chaque année, les municipalités adresseront au Département de l'intérieur un rapport sur le commerce des champignons.

Ce rapport mentionnera spécialement la quantité et les espèces séquestrées ou détruites.

Art. 13. Le présent arrêté abroge celui du 22 juillet 1913.

Art. 14. Le Département de l'intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté qui entre immédiatement en vigueur.

Donné, sous le sceau du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 28 mars 1927.

Le président:

Ed. Fazan.

Le chancelier:

G. Addor.

Cet arrêté a été approuvé par le Conseil fédéral dans sa séance du 8 avril 1927.

Verschiedenes.

„Un inoffensif excellent — ein ausgezeichnete Harmloser.“

Unter diesem Titel wird in Heft 3, Seite 30, der *Erdritterling*, *Tricholoma terreum*, als wohlschmeckender Speisepilz empfohlen, der nicht leicht mit giftigen oder verdächtigen Doppelgängern verwechselt werden könne. Einige ähnliche, zu meidende Arten werden angegeben, und ihre Unterschiede vom Erdritterling geschildert. Ausser 2 seltenen Ritterlingen wird der als giftig bezeichnete Seifenritterling, *Tr. saponaceum*, beschrieben,

den wir übrigens höchstens als verdächtig bewerten.

Wir möchten also dem anregenden Artikel gerne voll und ganz beistimmen, — wenn nicht ein Geselle unerwähnt geblieben wäre: Der *Tigerritterling*, *Tr. pardinum* oder *tigrinum*. Dieser den Lesern unserer Zeitschrift wohlbekannte Giftpilz, auf dessen Beschreibung verzichtet werden kann, ist ja im Jugendstadium vom Erdritterling manchmal schwer zu unterscheiden, und gerade diese Verwechslung hat schon sehr unliebsame Folgen gehabt.

Also Vorsicht beim Sammeln des sonst gewiss empfehlenswerten Erdritterlings!
F. Th.

Zeitschriften-Sammelmappe.

Wir machen unsere geehrten Abonnenten empfehlend auf das in heutiger Nummer erscheinende Inserat über eine unserem Organ genau angepasste Sammelmappe aufmerksam. Die Hefte werden von jedermann leicht selbst eingehftet und können dann genau wie ein Buch im Gestell untergebracht werden. Die Mappe, die drei Jahrgänge zu enthalten vermag, bietet die Vorteile des gebundenen Buches. Diese Mappe, ist bei A. Müller, Buchbinder, Herisau (Appenzell) zu Fr. 3.60 beziehbar. (Siehe Inserat.)

Die Geschäftsleitung wird in den Sektionen, zur besseren Orientierung und Einsichtnahme, eine Muster-Sammelmappe in Zirkulation setzen. Die Sektionsvorstände sind dringend gebeten diese Mappe in kürzester Frist, gemäss einem der Mappe beigelegten Leitzettel, weiter geben zu wollen. Die Geschäftsleitung.

Küche.

Der Pfeffermilchling.

Jetzt kommt wieder die Zeit, wo der Pfeffermilchling in vielen Waldungen in Massen erscheint. Leider wird der Wert desselben meines Erachtens viel zu wenig geschätzt und dies ist recht schade, denn sehr wohl lässt sich davon ein recht schmackhaftes Gericht zubereiten.

Die Zubereitungsart, nach Rezept des † Roman Schulz, in der deutschen Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 1926, ist folgende:

Man brät den Pilz ohne vorherige Abkochung. Zu diesem Zwecke trennt man den Stiel vom Hute und zerschneidet beide möglichst wenig, um die ausfließende Milch nicht verloren gehen zu lassen. Nun brät man den Pilz mit kleinen Speckschnitten und gibt Zwiebel, Salz und ganz wenig Pfeffer hinzu. Die pfefferige Schärfe des Pilzes schwindet beim Braten gänzlich, und man erhält auf die angegebene Weise ein Gericht von besonderem Wohlgeschmack.

Obiges Rezept hat meine Frau letzten Sommer gründlich ausprobiert und mit Vorliebe werden wir diesen Pilz stets wieder sammeln und verwenden. Auch im Schosse unserer Sektion hatten wir letztes Jahr eine Kostprobe davon gemacht und sicher wird manches Mitglied diesen Pilz diese Saison nicht wie sonst links stehen lassen, sondern einheimen und verwenden. Da der Pfeffermilchling mancherorts wirklich massenhaft vorkommt, so nehme man nur kleine Exemplare in der Grösse von einem 2—5-Frankenstück und brate dieselben in oben angegebener Weise wie «Pommes frites», so recht knusperig und mancher wird von seinem herben Wohlgeschmack überrascht sein. A. Sch.

Totentafel.

Verein für Pilzkunde Birsfelden und Umgebung.

Wir bringen hiermit unsern Mitgliedern und weiteren Pilzfreunden zur Kenntnis von dem leider anfangs Mai nach kurzer Krankheit erfolgten Hinscheiden unseres werten Mitgliedes

Johann Leupin, Sattlermeister
und Friedensrichter.

Wir verlieren in ihm einen lieben Pilz- und Naturfreund und werden ihm ein treues Andenken bewahren. Er ruhe in Frieden. Der Vorstand.

Literatur.

Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde
Band 10 (Alte Folge), Band 5 (Neue Folge)
Heft 1—18.

Wichtigste Arbeiten:

Heft 1. Der schwärzende Zitronentäubling = *Russula flava* Romell? (Schäffer Potsdam). Ueber die Geniessbarkeit des Pfeffermilchlings (R. Schulz). Das Muskarin im deutschen Fliegenpilz nicht vorhanden? (Sabalitschka-Stejskal). Kritische Formenkreise aus der Gattung *Russula* (R. Singer).
Heft 2. Der Purpur-Röhring (*Boletus rhodoxanthus* (Krbhlz.) Kallenbach). Das Pilzmerkblatt des Reichsgesundheitsamts Ausgabe 1924 (Raebiger).

- Heft 3 u. 4. Champignonzucht (Witt). Bestimmungen der in den Persoon'schen Werken zur Abbildung kommenden Pilze. (Killermann). Merkwürdige Pilzfunde. (Kallenbach). Sauerkraut und Selleriepilz (Schäffer). Mehlpilze. (Villinger).
- Heft 5. Zur Russula-Forschung (Singer). Ueber die Pilznahrung höherer Tiere. (Zimmermann).
- Heft 6. Der Wert des Satanspilzes. *Boletus satanas* Lenz. (Stejskal). Eine Satanspilzvergiftung. (Kallenbach).
- Heft 7. Präparations- und Konservierungsmethoden von Pilzen. (Ulbrich). Ueber Täublinge der Berliner Umgebung. (Schäffer).
- Heft 8. Don Giacomo Bresadola. (Killermann).
- Heft 9. Präparations- und Konservierungsmethoden von Pilzen. (Ulbrich).
- Heft 10. Vergiftungen mit *Amanita phalloides* Fr. (Welsmann). Zwei Täublinge, die Ricken nicht erwähnt (Knauth).
- Heft 11. Alte und neue Wege der Pilzforschung. (Gramberg). Die Wanderdüne bei Langasciem am Rigaschen Strande (Stoll).
- Heft 12. Kritische Gallertpilze I. (*Neuhoff*). *Amanita caesarea* Scop. im Rosaliengebirge. (Huber).
- Heft 13. Der Berliner Pilzausflug der D. G. f. P. (Schäffer). *Russula vesca* und *constans*. (Romell). Merkwürdige Pilzfunde. (Kallenbach).
- Heft 14 u. 15. Ueber Artkreuzungen bei Brandpilzen ((Kniep). Mein Milchlingswald. (John).
- Heft 16. Ueber die Entwicklungsgeschichte zwei sporiger Hutpilze. (Bauch). Untersuchungen über Pilzfarbstoffe. (Kögl).
- Heft 17. Merkwürdige Pilzfunde. (Kallenbach). Lettische Pilze. (Stoll). Rostocker Ritterlinge. (Krause). Kritisches und Strittiges von Täublingen und Ritterlingen. (Neuhoff).
- Heft 18. Das Chitin der Pilze. (Dous und Ziegenspeck).

L'Amateur de champignons.

Heft 1—5. Jahrgang XI.

Wichtigste Veröffentlichungen.

- Heft 1. Sur les *Pleurotus olearius* D. C.

Heft 2. Etude critique de *Clitocybe amarella* Pers. (Brebinaud). Problème de Mycologie appliquée proposé à l'Amateur de champignons, sur la vénénérité de *Boletus satanas*. (Ferri). *Sepultaria Sumneri*, *Sepultaria* de Sumner (Poix). *Boletus appendiculatus*, *Bolet appendiculé* (Poix).

Heft 3. *Pleurotus olearius* D. C. = *Phosphoreus* Batt. (Joachim). *Amanita aspera* (Poix). A propos de l'amanite jonquille (*Amanita jonquillea* Qué.) (Fenaroli). Le pholiote du peuplier (Brebinaud). A propos de *Boletus edulis* et de ses variétés. (Poix).

Heft 4. A propos de *Boletus satanas* (Stejskal). Nouvelles observations sur *Russula rosea*. (Colas).

Heft 5. *Boletus radicans* = *Boletus pulverulentus*. (Poix). Sur la comestibilité de quelques bolets. (Paris).

W. S.

Bücher- besprechungen.

Die Pilze Mitteleuropas, Band 1: Die Röhrlinge von Fr. Kallenbach.

Verlag Dr. Werner Klinkhardt, Leipzig.

Die 2. und 3. Lieferung dieses schönen Werkes ist nun erschienen. Unsere Mitglieder, die sich bis anhin noch nicht zur Subskription entschlossen konnten, dürften sich an Hand des vorliegenden Materials selbst überzeugen können, dass der niedrige Vorzugspreis von 3 Mark durch das grossartige Bilderwerk reichlich kompensiert wird. Auch die bezgl. Ortsbeschreibungen sind klar, ausführlich und leicht verständlich abgefasst.

T. 3 bringt den längst umstrittenen Purpurröhrling in allen seinen Stadien. Meine persönliche Meinung über diese Spezies in einem Gedankenaustausch mit Herr Kallenbach ging dahin, dass ich die dargestellten Pilze als Satanspilze aufgefasst habe. Wie Herr Kallenbach seinen Purpurröhrling als die farbenprächtigste *Boletus*art bezeichnet, so finden wir in Basel den Satanspilz in einer Farbenpracht, d. h. der Stiel und die Röhrenmündungen, die schwer nachzumachen sind. Der Rosa-

hauch des Hutes und das gelbe Stielfleisch zeigen auch die hiesigen Satanspilze, blos an einem Unterschied habe ich mich bis anhin aufgehalten und das wäre der Geruch. Der Purpurröhrling soll nicht unangenehm riechen im Gegensatz zum widerlichen Geruch des Satanspilzes. Durch weiteres Beobachten aller rosa-hütigen Satanspilze dürfte auch dies endgültig abgeklärt werden.

T. 4 stellt den bei uns seltenen Körnig-rinnigen Röhrenpilz dar, welcher öfters als Steinpilz eingesammelt wird, bei einigermassen näherer Betrachtung aber doch gut unterschieden werden kann. Auffallend ist der nicht genetzte Stiel und sein eigentümlicher Geruch, der mich stets an leere Bienenwaben erinnerte.

Mit T. 5 bekommen wir einen neuen Röhrling zu Gesicht, den falschen Schwefelröhrling. Als ich die Abbildung zum ersten mal zu Gesicht bekam, glaubte ich unsern Münchensteiner Pilz (torosus Fr.) zu erkennen, ganz besonders stellt ihn Fig. 12 sehr gut dar. Die bezgl. Beschreibung von Hr. Knapp findet sich in der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, 2. Jahrg., Seit. 167 und 175. Meine Annahme wurde bestärkt durch die Beschreibung von pseudosulphureus durch Herr Kallenbach in der Deutschen Zeitschrift für Pilzkunde 1923, Seite 226: «Durchmesser 4—11 cm. (Ich bezweifle nicht, dass diese auffallende und derbe Art noch bedeutend grössere Hüte entwickeln kann, an meinem Hauptstandorte, einem beliebten Platze, werden die meisten Exemplare in unreifem Zustande umgestossen.) Ich bin also auch jetzt noch

nicht völlig überzeugt, dass die Fig. 12 ein vollständig ausgewachsenes Exemplar darstellt, denn laut der Erklärung zu T. 5 wurde dieser Pilz am 1. X. 22 gemalt, die oben angeführten Angaben wurden aber von Herr Kallenbach im Herbst 1923 geschrieben. Unser Münchensteiner torosus macht die gleiche Entwicklung durch (wenn auch meistens dunklere Hutfarbe) bis zur Kallenbach'schen Fig. 12 und 13. Das sehr gut angedeutete Rot in der Stielbasis der Fig. 13 überzieht erst im ansehnlichen Alter den Stiel und die Röhrenmündungen an unserem Pilz, zeigt also auch lange Zeit die schöne chrombis goldgelbe Farbe. Typisch ist auch das beiderorts auffallende spezifische Gewicht des Pilzes. Vorläufig sehe ich nur einen Unterschied in der Netzzeichnung. Unsere Mitglieder von Zürich und Winterthur werden Gelegenheit bekommen, den Pilz, der auch dort vorkommt, näher unter die Lupe zu nehmen und gegebenenfalls später ihre Ansichten bekannt zu geben. Auf diese Weise werden wir dann zu einer Lösung kommen.

T. 6 bringt uns endlich eine Klärung in der Frage des Hermann'schen schwärzenden Röhrlings, von dem auch schon viel geschrieben wurde. Wenn er auch ziemlich selten bei uns anzutreffen ist, dürfte diese schöne Abbildung und gute Beschreibung doch allorts begrüsst werden.

2 weitere Beilagen, T. 12 und 13, mit guten photogr. Aufnahmen schmücken die 3. Lieferung.

A. Flury.

Vereinsnachrichten.

Sektion Biberist.

Die Gründungsfeier des Vereins für Pilzkunde Biberist und Umgebung, die am 16. Juni 1927 stattfand, nahm den vorgesehenen Verlauf. Nach der Begrüssung gab der Präsident einen kurzen Rückblick auf die Vereinsgründung, schilderte ausführlich die Entwicklung und die Tätigkeit des Vereins im ersten Dezenium seines Bestandes, wie sie in

der Hauptsache in Nr. 5 dieser Zeitschrift bekannt gegeben wurde.

Herr Habersaat, als Vertreter der Geschäftsleitung des Schweiz. Vereins für Pilzkunde, überbrachte uns Grüsse und Glückwünsche derselben. Trotz äusserster Sparsamkeit habe sich die Geschäftsleitung entschlossen, einen Vertreter zu unserer bescheidenen Feier abzuordnen. In einer launigen treffenden

Betrachtung zog er eine Parallele zwischen Pilze und Pilzler, die allgemein Eindruck erweckte und die wir unseren Pilzfreunden nicht vorenthalten wollen und deshalb noch darauf zurückkommen werden. Herr Habersaat verdankte dem Verein Biberist und Umgebung seine geleistete Arbeit, die im Schweiz. Verein immer sehr geschätzt wurde. Unser Verein zähle der Mitgliederzahl nach nicht zu den grossen, wohl aber relativ zur Bevölkerungszahl. Doch nicht die Zahl, sondern der herrschende Geist und die Arbeit sind die Hauptsache. Mit den besten Wünschen für die Zukunft schliesst Herr Habersaat seine mit grösstem Beifall aufgenommenen Worte.

Unser Ehrenmitglied, Herr Zaugg aus Burgdorf brachte uns Grüsse und Glückwünsche der Sektion Burgdorf, schilderte uns dann das Wesentlichste aus der Entwicklung und den Fortschritten in der Pilzkunde in den letzten Jahren. Dieses Referat war von besonderem Interesse, zeigte dasselbe doch so recht das Bedürfnis des Zusammenschlusses der Pilzfreunde und Pilzforscher in lokalem und weiterem Sinne. Die Aufklärungs- und Säuberungsarbeit, die seitdem einsetzte, hat zum Teil schon Früchte gezeitigt, speziell in der praktischen Pilzkunde.

Unser Mitglied Herr Dr. Mollet machte uns dann mit den wissenschaftlichen Zukunftsaufgaben des Vereins für Pilzkunde bekannt, indem er kurz den heutigen Stand der einzelnen Probleme streifte und die für uns hieraus resultierende Bestätigungsmöglichkeiten herauschälte. Herr Dr. Mollet hat es verstanden, in der kurzen verfügbaren Zeit, uns Laien die wissenschaftlichen Aufgaben näherzubringen und hat gewiss auch denjenigen Pilzfreunden, die der wissenschaftlichen Seite der Pilzkunde meist in grossem Bogen ausweichen, gezeigt, wie interessant gerade diese Seite ist, indem dies alles wohl wissenschaftlich und in der Pilzlerpraxis zum Teil gut zu verwerten ist. Beruht doch schliesslich auf den Grundlagen der Pilzwissenschaft unsere ganze Tätigkeit. Wir dürfen uns freuen in Herr Dr. Mollet einen Vertreter der Naturwissenschaft in unsere Reihen bekommen zu haben.

Präsident Schreier hatte es sich noch zur Aufgabe gemacht, die Zukunftsprobleme der praktischen Pilzkunde zu behandeln, verzichtete aber der vorgerückten Zeit wegen darauf, das ganze ausserordentlich vielseitige Programm eingehend zu behandeln. Immerhin wird schon die kleine Auslese genügt haben um zu zeigen, dass der Verein für Pilzkunde auf alle Zeit hin, Betätigungsmöglichkeiten, auch im praktischen Sinne, genügend finden wird. Da viele dieser praktischen Aufgaben die Verwertung der Pilze angehen, erwartet er in Zukunft auch eine grössere Teilnahme unserer Frauen an der Lösung derselben.

Endlich kam der gemütliche Teil dieses Anlasses zu seinem Rechte. Doch begannen sich die Reihen schon stark zu lichten, als die richtige Stimmung in Fluss kam.

Allen denjenigen, die zum Gelingen dieser bescheidenen Gründungsfeier das ihrige beigetragen haben, insbesondere Herrn Habersaat, Herrn Zaugg und Herrn Dr. Mollet sei auch hierorts der beste Dank ausgesprochen. —r.

Sektion Thun und Umgebung.

Unsere erste Pilzausstellung werden wir voraussichtlich Ende August oder Anfang September abhalten, je nach Witterung und Umständen. Zu einer bestmöglichen Durchführung dieses Anlasses ist es aber nötig, dass sich die Mitglieder ohne Ausnahme zur Verfügung stellen, sei es zum Pilze sammeln oder anderweitig. Alles nähere wird der Vorstand an der nächsten Exkursion bekannt geben, wozu persönlich (mit Karten) geboten wird. Jetzt, wo sozusagen unsere Saison vor der Türe steht, ist die beste Zeit zur Mitgliederwerbung, benütze daher ein jeder die Gelegenheit, Pilzfreunde zum Beitritt in unsern Verein einzuladen. Wenn nicht alle Anzeichen trügen, stehen wir vor einer guten Pilzsaison und dürfen wir auf bessere Ernten hoffen als uns das letzte Jahr geboten hat.

G. G.

Morcheljagd des Pilzvereins Baden, Sonntag den 1. Mai 1927.

Morcheln, ein Wort, das eigentlich für jeden Pilzler wie ein elektrischer Funken wirken sollte. Wo fragt man, wann, wer weiss usw., und so glaubten der Herr Präs. Uhlmann und der Schreibende diesen Funken bei den Mitgliedern des P. V. B. entfacht zu haben und einen Aufmarsch am Sonntag Morgen zu erleben, wie es leider der Verein selten sah, da auch die Einladung bei jedem Wetter vorschrieb, trotz Regen zu erscheinen. Aber weit gefehlt, es hatte allerdings am Morgen 6 Uhr ziemlich stark geregnet, aber man sah, es war gewitterhaft. So fand dann der Schreibende im Morgenzug in Turgi einzig unsern Präsidenten und ein Mitglied vor, mit mir also drei Mann dem Wetter angepasst angezogen. Wir hatten es nicht zu bereuen! Der Regen hatte aufgehört und in 15 Minuten waren wir mit dem Zug an der Stelle, wo wir direkt vom Bahnhof in 5 Minuten schon in dem Morchelgebiet waren. Kaum nach 10 Minuten Wanderzeit wurde die erste Morchel entdeckt und so gings 2 Stunden durch Gebüsch und Wald, so dass um 9¹/₂ Uhr jeder seine 1¹/₂ Pfund herrliche Morcheln im Netze hatte. Die ungezählten Strünke von ganz frisch abgeschnittenen Morcheln sagten uns sogar, dass wir nicht die ersten waren und schon verschiedene andere, die in der Nähe wohnen, sich die Haupternte geholt hatten.

Aber nicht nur die Morcheln allein freuten uns, nein wir lernten nun den Boden, das Terrain, die verschiedenen Pflanzen kennen, die vorkommen wo es Morcheln hat, und somit hatten wir einen guten Führer und hatten uns aber auch tatsächlich nicht getäuscht. Schon drei Jahre laborierten wir an den Morcheln herum, das erste Jahr wurden sie verpasst und das zweite Jahr brachte uns bei 4 Mann in 4 Stunden als Erfolg eine einzige Morchel. Nun dieses Jahr haben wir schon eine Ernte und das nächste Jahr wollen wir einen Generalangriff auf

die Morcheln machen, so dass das Quantum verdoppelt, wenn nicht noch höher wird. Wie ich sage, muss man mal zuerst einige finden und den Boden kennen lernen, dann findet man überall Morcheln. Der beste Beweis habe ich an mir selbst, wohne ich doch schon seit drei Jahren keine 5 Minuten von einem ergiebigen Morchelfeld entfernt, lasse aber andere sie holen und warte auf Morcheln.

Nach dieser Morcheljadg, die 2 Fussstunden von mir entfernt stattfand, gehe ich in das Morchelfeld in meiner Nähe, das ich früher oft absuchte ohne jemals etwas zu finden, nun dieser Erfolg: ca. 8—10 Tage habe ich jeden Abend ¹/₂ bis 1 kg in einer Stunde gefunden. Dabei traf ich auch einen Freund im Gebüsch, wobei sich folgendes Gespräch entwickelte: «Ah was, Du suchst auch Morcheln! Dabei hatte jeder schon ein Körbchen voll. Auf meine Bejahung sagte er mir, du kommst leider etwas spät, sie sind bald vorbei, da fragte ich ihn denn, ob er viel gefunden habe, nun ein kleines Lächeln und die Antwort: seit drei Wochen haben wir jeden Tag ein Morchelgericht, ohne 1 bis 2 kg gehe er nie nach Hause.» Nun wusste ich es, es braucht Zeit bis man den Anfang gemacht hat, aber dann ist es eigentlich die schönste Pilzjadg, denn es ist ein köstliches Ansehen, so 3 bis 5, ja bis 15 Stück so kleine Tannenbäumchen, wie sie in den Kinderbüchern stehen.

Und nun an die Mitglieder von Baden, das nächste Mal aus den Federn, wenns heisst: in die Morcheljadg, und wenn es auch regnet, die edlen Pilze warten eben nicht bis wir kommen, entweder werden sie von anderen geholt, oder bis in 8 Tagen darauf sind sie verwesen. Kein Buch, kein Lichtbild ist im Stand einen so grossen Eindruck auf den Pilzler zu machen als wie dieser edle Frühlingspilz, die Morchel, die für uns Pilzler im Wert dasteht, wie dem Hochtourist das Edelweiss.

R. Urech, Aktuar, Vogelsang.

„Für Kritik und Anregungen, vor allem aber für Mitarbeit aus dem Kreise der Leser, ist die Redaktion sehr dankbar.“

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monats an die Administration einzusenden.

Bitte, Adressänderungen **unverzüglich** den Sektions-Vorständen melden.

Baden.

Jeden 1. Montag im Monat Versammlung mit Pilzbestimmung im Vereinslokal „zur Rosenlaube“.

Basel.

Wir machen unsere Mitglieder darauf aufmerksam, dass mit **Montag den 11. Juli** unsere Pilzberatungsabende im Rest. Löwenfels um 20¹/₄ abends wieder begonnen haben. Der Vorstand hofft auf regen Besuch und Mitbringen von Pilzen.

NB. **Sonntag den 24. Juli** findet eine Pilzexkursion in den **Röttlerwald** statt. **Abfahrt per Tramm Nr. 6 um 7³⁹** ab **Barfüsslerplatz** nach Lörrach. Eine ¹/₂ Stunde Aufenthalt zur Besichtigung der Ruine Rötteln und **Anschluss allfälliger Nachzügler**. Rückfahrt je nach Ernteresultat.

Der Vorstand.

Bern.

Jeden Montag im Lokal Viktoriahall freie Zusammenkunft der Mitglieder von 20 Uhr an.

Zahlreiches und häufiges Erscheinen erwartet
Der Vorstand.

Biberist.

Birsfelden.

Monats-Versammlung, Montag den 1. August, 20 Uhr, im Lokal zum „Ochsen“.

Haupttraktandum: „Pilz-Ausstellung“, Arbeitseinteilung. Die Mitglieder werden höflichst ersucht vollzählig zu erscheinen.
Der Vorstand.

Burgdorf.

Jeden 1. Montag im Monat Vereinsversammlung im Lokal Hofstatt. Gantzägige Exkursion Sonntag, 24. Juli, Sammlung um 9 Uhr b. Schützenhaus.

Lengnau (Bern)

Olten.

Wir machen speziell darauf aufmerksam, dass unsere Mitglieder sich für Pilzberatungen und -Bestimmungen an unsere Vorstandsmitglieder, dann aber auch an den Ortsexperten (an Hrn. Dysli, Chef der Stadtpolizei), Stadthaus Nr. 11, oder an unsern Sekretär (F. Jeker), Stadthaus, Bureau Nr. 13, resp. Elsastr. 17, wenden können.

PS. Für diese Saison sind Bestimmungsabende an Montagen in Aussicht genommen.

Der Vorstand.

Solothurn.

St. Gallen.

Thun.

Winterthur.

Monats-Versammlung, Montag den 25. Juli, 20 Uhr, im Rössli, I. Stock.

Gratis-Kostprobe, sofern genügend Speisepilze vorhanden.

Pilzbestimmungen jeden Montagabend im Rössli. Diejenigen Mitglieder die sich in irgend einer Weise an der Pilzausstellung in Winterthur zu betätigen wünschen sind ersucht, sich beim Vereinsvorstand zu melden.
Der Vorstand.

Zürich.

Monats-Versammlung, Montag den 1. August, 20 Uhr, im Sihlhof. Wichtige Traktanden.

Zahlreiches Erscheinen erwartet

Der Vorstand.

NB. Alle Montag Pilzbestimmung im Sihlhof mit Vortrag der technischen Leitung.

Wenn Sie einen

 **RÜCKSACK** 

nötig haben, profitieren Sie meinen Ausverkauf in Sportartikel.

Berger-Stalder, Spitalgasse 33.

Werbet für den Schweiz. Verein für Pilzkunde und ihre Zeitschrift

Berücksichtigen Sie unsere Inserenten!

Pilzgerichte aller Art

schmecken vorzüglich, wenn
man ihnen beim Anrichten
einige Tropfen

Maggi's Würze

beifügt. Ein kleiner Zusatz gibt
ihnen höchsten Wohlgeschmack



BERN

Bei
A. BERGER
kauft man vorteilhaft
OBST, GEMÜSE & SÜDFRÜCHTE

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren

**Liqueurs, Flaschen-
weine, Reiseproviant**

Telephon Nr. 126

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

Ihren Bedarf

in Schreibwaren decken
Sie vorteilhaft im
Spezialgeschäft

H. Winzenried & Co.
Burgdorf

SAMMELMAPPE

für die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde,

sehr praktisch, dem Buche ähnlich, patentiertes System,
leicht nachführbar, für 3 Jahrgänge Fr. 3.60
franko gegen Nachnahme.

A. Müller

Buchbinder, Kasernenstr. 88, Herisau



Telephon:
Bollwerk Nr. 30.86
Tramlinie 5

**Buchdruckerei
Otto LANZ, Bern**

Fabrikstrasse 40

SPEZIALITÄT:
Gepflegte Privat- und
Geschäftsdrucksachen

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

Bücher

belehrenden und unterhaltenden Inhalts
in grosser Auswahl bei

**Buchhandlung
A. Francke A.G., Bern**