

Verschiedenes ; Vereinsnachrichten

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 10

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.

weist der «Champignon» in seinem Namen hin; er ist der »auf dem Feld wachsende« Pilz, worauf die Ableitung von französisch »champ« hindeutet. Die Einführung aus der Fremde verrät der »Reizker« nicht so auf den ersten Blick, und doch zeigt dieses weit verbreitete und wohlschmeckende Pilzgeschlecht durch seinen Namen an, dass es aus dem Russischen stammt. Russisch heisst der Reizker »ryshik«, zu deutsch »der Rötliche« wegen seines roten Saftes, und wir erfahren aus einem in Hamburg 1793 erschienenen Lexikon, dass diese Pilzart damals in eingesalzenem Zustande aus Russland zu uns gesandt wurde; freilich war sie damals auch bereits im deutschen Walde heimisch. Der rätselhafte Name »Morchel« birgt doch einen guten deutschen Kern, denn es ist die Verkleinerungsform des althochdeutschen »morha« und mittelhochdeutschen »morch«, das ursprünglich die gelbe Rübe oder Möhre bezeichnet. Der essbare Pilz wurde also als »kleinere Möhre« oder als »Mohrchen« bezeichnet und dann schliess-

lich auf »Morchel« festgelegt. Der »Pfferring« heisst natürlich so nach seinem Pfeffergeschmack. Der Sinn des Wertlosen ist erst seit dem 16. Jahrhundert mit dem Namen verknüpft, als dieser ursprünglich so hoch gehaltene Pilz immer häufiger und billiger wurde. Recht schwierig ist der Name eines häufigen Baumpilzes, des »Hallimasch« zu erklären, der sich um die Stämme ficht und dadurch zum Schrecken des Forstmannes wird, wenn er auch einen angenehmen Geschmack hat. Die Silbe »masch« ist wie unsere »Masche« auf die altdeutsche Wurzel »mêsq = Flechten zurückzuführen. Das altdeutsche »hâli«, das in der ersten Silbe erscheint, ist mit unserm »hehlen« verwandt und bedeutet die Heimlichkeit. Der »Hallimasch« ist also der »heimlich Flechtende«, als der er sich durch die Umwindung der Baumstämme mit seinen manchmal mehrere Pfund schweren Myzelsträngen erweist.

Hamburger Nachrichten.

Verschiedenes.

Pilzhandel.

Der Markt der Vereinigten Staaten ist für Pilze sehr aufnahmefähig, aber die Preise kalkulieren sich nach Art der Ware verschieden. So erzielen z. B. aus Italien eingeführte getrocknete Pilze loko Chicago einen Durchschnittspreis von 1.38 Dollar für 1 Pfund, während der Durchschnittspreis für aus Frankreich eingeführte Pilze 35 Cents beträgt. Eingelegte Pilze weisen nicht derart starke Abweichungen auf, denn Italien erzielt durchschnittlich 35 Cents und Frankreich 22 Cents je Pfund. Auch polnische Pilze sind am amerikanischen Markte bekannt und geschätzt und finden gern Abnehmer. Aber die polnische Ware ist nicht von einheitlicher Qualität und schlecht gepackt. Die Preise für den amerikanischen Kaufmann für Pilze aus Europa können wie folgt berechnet werden: Der angenommene Preis im Inlande für 1 Pfund 25 Cents, 45 Prozent

Zoll 12 Cents und 10 Cents Transport, also 47 Cents Selbstkostenpreis loko Chicago bei entsprechender Verpackung in grösseren Partien. Es müsste daher Sorge getragen werden, den Pilzexport nach Amerika in die Hände von Fachleuten zu legen, um 1. erstklassiges Exportmaterial, 2. entsprechende Verpackung und damit auch höhere Preise zu erzielen. Bei der Organisation des Exportes müssten folgende Punkte beachtet werden: 1. Nur größere Pilzpartien erzielen bessere Preise. 2. Die Vereinheitlichung der Produktion dürfte nicht nur eine Partie, sondern auch die darauf folgenden betreffen. 3. Es müsste eine Verpackungsnorm geschaffen werden, die bei einheitlichem äusserlichem Aussehen die Aufschrift »Made in Switzerland« tragen müsste. 4. Die Verpackung getrockneter Pilze muss so vorgenommen werden, dass die Ware unter der Seeluft nicht leidet.

Küche.

Pilzgerichte.

Als Regel für die Zubereitung aller Pilze gilt: Sofort nach dem Sammeln gründliche Reinigung und Verwendung. Alle anhaftende Erde ist durch gründliches Spülen in fließendem Wasser zu entfernen.

Eierpilze werden gewöhnlich schnell abgekocht, einige Tropfen Essig ins Salzwasser, in Stücke zerschnitten, mit gehackten Zwiebeln und Salz in Butter gedämpft, ebenso Reizker, Champignons, Mousserons usw.

Pilzragout: Man bereitet eine Butter-sauce, gibt die vorbereiteten Pilze hinein, löscht mit etwas Fleischbrühe ab und lässt dämpfen; oder man gibt die Sauce in eine gut ausgefettete Auflaufform, die Pilze hinzu, nebst einigen Streifen von Schinken, gibt ein zerquirktes Ei darüber und geriebenen Käse und bäckt in mäßiger Hitze im Ofen. Dies Gericht kann auch in Muscheln oder kleinen Resistatöpfchen bereitet werden.

Schnitzel: Dafür sollen möglichst schöne, weisse Steinpilze verwendet werden. Man schneidet sie nach der Zubereitung in 1 Zentimeter dicke Scheiben, wendet sie in Milch, die man etwas gesalzen hat, dann in geschlagenem Ei und zuletzt in Paniermehl oder Brösmel. Nun werden sie im Fett gebacken.

Die Konservierung der Pilze lohnt sich, da man diese auf die mannigfaltigste Art verwenden kann. Sie müssen dafür unbedingt frisch und gut gereinigt sein. Dann werden sie ca. 15 Minuten im siedenden Salzwasser gekocht, mit der Schaumkelle herausgezogen und in erwärmte Gläser gefüllt. Man gibt etwas frisch abgekochtes Salzwasser hinzu und sterilisiert 75 Minuten bei 90 Grad.

Häufig werden die Pilze getrocknet, wozu man sie in Scheiben oder kleine in Hälften schneidet, dann an Schnüren aufhängt und in der Sonne trocknet. Oder man breitet sie auf Pergamentpapier auf Blechen aus und trocknet sie im Ofen. Auch zur Aufbewahrung in Essig eignen sich die Pilze vorzüglich und geben sodann angenehme Beilagen. Junge, frisch gepflückte Pilze werden gewaschen und geputzt, in Salzwasser blanchiert und ver-

tropfen gelassen. Der nötige Essig muss in dem Gefässe die Pilze ganz bedecken — wird mit Salz, Nelken, Lorbeerblatt, Senfkörner aufgeköcht, die Pilze hinzugegeben, 5 bis 10 Minuten gekocht und in Gläser gefüllt. Der Essig wird 2 Tage nacheinander aufgeköcht und erkaltet über die Pilze gegossen. Olivenöl obenauf giesen und mit Pergamentpapier verbinden.

Pilzextrakt (zum Würzen von Saucen). Die gut gesäuberten Pilze werden mit Salz bestreut, nach einigen Tagen wird die erhaltene Brühe von den Pilzen abgegossen und mit Nelken, Pfefferkörnern, Senfkörnern, Lorbeerblatt, nach Belieben etwas Muskat dicklich eingekocht. Man seiht die Flüssigkeit und füllt sie in kleinere Flaschen. Wenige Tropfen von dieser Essenz genügen, um einem Gerichte einen feinen Pilzgeschmack zu geben. Die Pilze müssen gut mit Salz bedeckt werden.

Pilzpulver. Beliebige Pilzsorten, wie Steinpilze, Morcheln, Reizker, Eierpilze, werden sauber gereinigt und an der Luft getrocknet, im Backofen vollständig austrocknen lassen, damit es nicht zu lange geht. Dann werden sie entweder im Mörser zerstampft oder in einer Kaffeemühle oder feinen Maschine gemahlen und in Fläschchen gefüllt. Ebenfalls zum Würzen von Saucen.

H. K.

Steinpilze in Salz. Hiezu nimmt man frische Schwämme, die aber nicht zu gross und vor allem nicht schwammig sein dürfen. Die Schwämme werden gereinigt (nicht gewaschen!), in feine Scheiben geschnitten und mit Salz vermischt. Dann schichtet man sie in gut gereinigte, trockene Gläser, drückt sie fest zusammen, gibt obenauf nochmals Salz und spreizt kreuzüber Holzspänchen darauf, damit die Schwämme im Salz bleiben und nicht steigen können. Gut zugebunden lässt man die Schwämme an einem kühlen, trockenen Orte stehen. Beim Verwenden muss man achten, dass man die Suppe oder Sosse, für die man die Schwämme braucht, nicht zu stark salzt. Man muss ja doch, um die Schwämme vor Verderben zu schützen, fest mit Salz mischen. Beim Einlegen achtet man darauf, dass die Gläser sofort zugebunden werden, weil sonst

die Schwämme ihr schönes Aussehen verlieren. Sollten die Schwämme schlechten Geruch aufweisen, dürfen sie nicht verwendet werden; es kommt dies bei obgenannter Einlegmethode äusserst selten vor, es wäre denn ein grober Fehler gemacht worden. Vor allem eignen sich diese Schwämme, um einer Suppe im Winter einen guten Geschmack zu geben, es genügt da eine ganz kleine Menge. Mit Holzlöffel herausnehmen und wieder mit Salz bestreuen.

Fragekasten.

1. Welche Erfahrungen hat man in andern Sektionen gemacht mit dem isabellrötlichen Schneckling, auch keuscher

Blätterpilz genannt? (*Limacium pudorinum* Fr.) Wir meinen, welchen Wert hat dieser Pilz, eignet er sich auch zum Trocknen, zum Einmachen in Essig oder zum Sterilisieren? In Thun haben wir fraglichen Pilz letzten Herbst massenhaft gefunden und da wir ihn als leicht erkennbaren guten Speisepilz kannten, haben wir denselben jedermann empfohlen, besonders zum Mischen mit dem Reizker. Hat dieser Pilz einen giftigen oder verdächtigen Bruder? Dieses Jahr scheint er allerdings in unserer Gegend nicht so häufig aufzutreten wie im Herbst 1926.

2. Ist der graue Ritterling, *Tricholoma portentosum* identisch mit dem Märzellerling? Wenn nicht, welche Unterschiede bestehen?

Vereinsnachrichten.

Pilzausstellung der Sektion Bern.

Die Ausstellungstätigkeit bewegt sich in den gewohnten Rahmen am Samstag und Sonntag, den 27. und 28. August 1927 in den Sälen und Vereinslokal im Restaurant Viktoriahall, Effingerstrass, Bern beim Mitglied Schopferer. Als Leiter funktionierte der Präsident Herr Frieden mit seinen Vorstandsmitgliedern, unterstützt durch einen Wissenschaftler Herrn E. Habersaat, Zentralsekretär des Schweiz. Verein für Pilzkunde.

Die zahlreichen Pilzarten der in unserer Gegend wachsenden essbaren, wertlosen und giftigen Pilze wurden den Besuchern zur Schau gebracht. Ein natürliches und prächtiges Anschauungsmaterial, nebst den künstlichen Tafeln, Modellen, Apparaten etc. und zwar in zweckmässiger, systematischer Weise, war dem pilzfreundlichen Publikum vorgelegt worden.

Ueber 170 Pilzarten waren aufgestellt, vorab die essbaren, dann ungeniessbaren oder wertlosen und giftigen Pilze. Neu war, eine Abteilung, die Gegenüberstellung der wertvollen Pilze mit gefährlichen Doppelgängern Vettern, um auf die Verwendbarkeit ersterer und die vielseitigen Gefahren letzterer aufmerksam zu machen.

Neben den frischen Gemüsepilzen fand

man auch sterilisierte und gedörrte — als Gemüse- und Gewürzpilze in Gläsern aufbewahrt. Ganz besonders die Gedörrten mit Ueberschrift «Zürcher» waren appetitlich und einladend anzuschauen. Auch eine praktische Anleitung, d. h. zu einem schmackhaften Pilzgericht notwendigen Zulagen und Gewürze waren auf einer Platte zusammengestellt. Ich will mich über das Technische der Ausstellung nicht näher einlassen und einen detaillierten Bericht lieber dem technischen Leiter überlassen um mich nicht der Gefahr einer sachlicheren Kritik auszusetzen.

Ferner bot sich beim Eingang neben der Kasse eine reiche Auswahl von Pilzliteratur sowohl für den Anfänger, wie auch für Fortgeschrittenere und sogar für den Wissenschaftler. Literatur die dem Volkwohl — innerhalb und ausserhalb der Ausstellung — dient, der Leitern, nach welchem die verantwortlichen Organe ihre Sammelarbeit — zur Verhütung der damit verbundenen Lebensgefahren — richten.

Aber nicht nur die gute Literatur, sondern auch ein regelmässiges Aufsuchen der Natur, Wald und Flur, verhelfen den edlen und noch im grösseren Mass nützlichen Pilzlersport auf die Höhe zu bringen

und zwar zum Wohl des Volkes. Der Berichterstatter benützt die Gelegenheit um zu einem eventuellen Winterprogramm auf einen theoretischen Anfängerkurs aufmerksam zu machen.

Zum Schluss sei noch den Veranstaltern sowohl allen Mithelfern am guten Gelingen der Ausstellung, im Auftrag des Vorstandes den besten Dank dargebracht.

Der Berichterstatter.

Sektion Zürich.

Der Vortragsabend des 29. August bedeutete für unsern Verein einen guten Wurf. Herr Zentralpräsident Duthaler hatte die Freundlichkeit, im Schosse unserer Sektion über das Thema «Die Verwertung der Pilze im Haushalte» zu sprechen. Der zahlreiche Besuch, namentlich von Seiten der schöneren Hälfte der hiesigen Bevölkerung und die gespannte Aufmerksamkeit mögen dem Vortragenden bewiesen haben, welch grossem Interesse seine fachmännischen Ausführungen begegneten. Was man da hörte über die verschiedensten Arten der Zubereitung, die passenden Zutaten etc. um die letzten kulinarischen Feinheiten herauszuholen, liess einem auch ohne Pilze schon das Wasser im Munde zusammenlaufen. Beim Kapitel Konservierung hat wohl manche Hausfrau sich über kleinern und grössern Sünden ertappt, wenn sie hörte, was für eine wichtige Rolle dem Aufbewahrungs- und Kochgefäss zukommt.

Solche Besuche aus andern Sektionen und namentlich von seiten des Zentralvorstandes sind eine sehr begrüßenswerte Einrichtung. Sie helfen, zusammen mit der Zeitschrift, das Band zwischen den Zweigvereinen und das Interesse am Gedeihen des Landesverbandes zu festigen. Es ist dies im Hinblick auf die Alarmnachrichten aus gewissen Sektionen sehr vonnöten.

E. Z.

Sektion Thun.

Unsere erste Pilzausstellung nahm einen unerwartet guten Verlauf. Wir dürfen von einem vollen Erfolg sprechen. Neben den rund 400 zählenden Besuchern wurde

die Ausstellung noch von ca. 20 Schulen und allen geladenen Vertretern und Gästen besucht. Bei diesem Anlass wurden auch 17 neue Mitglieder aufgenommen.

Noch ist kein volles Jahr verflossen, seitdem wir unsere Sektion gründeten (bei der Gründung waren 8 Mann zugegen) und heute zählen wir schon 54 Mitglieder, ein Beweis, dass die Pilzkunde in unserer Ortschaft Boden gefasst hat.

Mit dem Ergebnis der Ausstellung dürfen wir also voll und ganz zufrieden sein. Freilich, für den Vorstand wars keine so leichte Sache, da wir ja alle auf diesem Gebiete noch Neulinge sind. Wir geben zu, es war ein gewagtes Stück, schon im ersten Jahr des Bestehens der Sektion mit einer Pilzausstellung aufzurücken, besonders da wir auf diesem Gebiete noch keine Erfahrungen hatten und uns an keine Berater auf dem Platze wenden konnte. Da und dort hats denn auch gehapert, besonders bemängelt wurde das kleine Lokal. Neben den 145 verschiedenen Arten, die wir ausgestellt hatten, fehlten noch einige wichtige, wie Satansröhrling, Gallenröhrling, Krause Glucke, Eichhase, Sommertrüffel und andere. Diese waren in unsern Wäldern von den 8 ausgesandten Pilzlergruppen einfach nicht aufzutreiben. Die kleinen Mängel der Organisation werden wir bei der nächsten Ausstellung zu beseitigen versuchen. Die ausgestellten Arten hier alle aufzuzählen, würde für den Berichterstatter zu weit führen.

Zum Schluss spricht der Vorstand noch allen Mitgliedern die mitgeholfen haben, die Ausstellung zu einem guten Ende zu führen, seinen besten Dank aus. Besonderer Dank gebührt auch unserm Experten, Herrn H. W. Zaugg von Burgdorf, für seine lobenswerte Arbeit.

G.

Unsern Mitgliedern diene zur Kenntnis, dass wir, solange die Saison noch andauert, alle Sonntage Pilztouren ausführen. Sammlung jeweilen morgens punkt 7 Uhr auf dem Rathausplatz. Die anlässlich der Ausstellung beigetretenen Mitglieder seien hierauf ganz besonders aufmerksam gemacht.

Der Vorstand.

„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 Monates 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.

Bern.

Biberist.

Birsfelden.

Monats-Versammlung, Montag den 7. Nov., 20 Uhr, im Lokal zum „Ochsen“.

Mitglieder sammelt Rezepte für unser Kochbuch.

Jeden Montag Pilzberatung nach Programm.
Der Vorstand.

Burgdorf.

Jeden 1. Montag im Monat Vereinsversammlung im Lokal Hofstatt.

Lengnau (Bern)

Olten.

Pilz-Exkursion 1927. Falls Saison noch günstig und bei gutem Wetter, **Sonntag den 24. Oktober** (sonst 30. Oktober), nach Däniken. Abfahrt 7.50 Uhr, Rückfahrt 11.25 oder 12.17 (Billet: Däniken retour).

N.B. Mangels Interesse von Seiten der Mitglieder werden die Pilzbestimmungsabende sistiert.

Der Vorstand.

Solothurn.

St. Gallen.

Monats-Versammlung, Montag, 17. Oktober, 20 Uhr, Spitalkeller 1 Stock.

Der Vorstand.

Thun.

Winterthur.

Monatsversammlung, Montag den 24. Oktober 1927, 20 Uhr im Rössli.

Haupttraktanden: Familienabend und Vortrag von Herrn Dr. Thellung über den Bau der Pilze mit anschliessender Demonstration von Pilzsporen.

Pilzbestimmungen jeden Montagabend 20 Uhr im Rössli.

Der Vorstand.

Zürich.

Monats-Versammlung, Montag den 7. Nov., 20 Uhr, im Sihlhof.

Wegen wichtigen Traktanden erwartet zahlreiches Erscheinen

Der Vorstand.

N.B. Sonntag den 16. Oktober **Pilz-Exkursion.** Sammlung Realp, Abmarsch punkt 13¹/₂ Uhr

Alle Montag Abend Pilzbestimmung mit Vortrag unserer technischen Leitung im Sihlhof I. Stock

BRENNMATERIAL

Belg. Würfel ³⁰/₅₀ 9.—

Belg. Anthracit ³⁰/₅₀ 9.—

Union Brikett 6.20

Schittli, Buche 6.20

Klötzli, Buche 6.20

Alles per 100 Kilos franco Domizil

Bestellungen nimmt entgegen

Hans Steimer, Basel

Albanvorstadt 74

Wenn Sie einen

 **RÜCKSACK** 

nötig haben, profitieren Sie meinen Ausverkauf in Sportartikel.

Berger-Stalder, Spitalgasse 33.

Berücksichtigen Sie unsere Inserenten!

Zweck und Ziel des „Schweiz. Vereins für Pilzkunde“

Allgemeine Förderung der volkstümlichen wie wissenschaftlichen Pilzkunde!

WAS BIETET der Schweizerische Verein für Pilzkunde?

1. Das obligatorische Vereinsorgan, jährlich regelmässig 12 Hefte.
2. **Verbilligte Veröffentlichung** der Sektions-Nachrichten. Propaganda.
3. Sprachorgan der **Vereinigung der amtl. Pilzkontrollorgane der Schweiz** (Vapko).
4. **Unentgeltliche Auskunfterteilung** in jeglichen Pilzfragen (Pilzbestimmung, Nachweis von Literatur, Beratung bei Anschaffung von empfehlenswerten Büchern, von Mikroskopen und übrigen Studienmaterial, Ratschläge u. s. w.)
5. **Vermittlung einschlägiger Literatur.**
6. Vermittlung des örtlichen Anschlusses Gleichgesinnter; Nachweis und Neubegründung von **örtlichen Pilzvereinen**: Anregung und Ermöglichung von Ausstellungen; Vorträgen mit und ohne Lichtbilder u. s. w.
7. Internationaler Zusammenschluss aller Pilzfreunde und -Forscher zur Förderung der Pilzkunde.

Werbet für den Schweiz. Verein für Pilzkunde und ihre Zeitschrift

Gefl. Muster
verlangen

Verkauf auf Kredit

mit monatlicher
Teilzahlung

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 etc. etc.

Rud. Kull, Bern, Marktgasse 28 und 30

Ihren Bedarf

in Schreibwaren decken
Sie vorteilhaft im
Spezialgeschäft

H. Winzenried & Co.
Burgdorf

W. HILTBRUNNER-STUDER

Nachfolger von Wwe. Kaupert
Aarbergerg. 33 BERN Aarbergerg. 33

Spezialgeschäft für
Damen-,
Herren- u. Kinderartikel

empfehlenswert sein bestassort. Lager.
5 % Rabattmarken.

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren
Liqueurs, Flaschen-
weine, Reiseproviant

Telephon Nr. 126



BERN

Bei
A-BERGER

kauft man vorteilhaft
OBST, GEMÜSE & SÜDFRÜCHTE

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

Bücher

behrenden und unterhaltenden Inhalts
in grosser Auswahl bei

Buchhandlung

A. Francke A. G., Bern

Inserationspreise: $\frac{1}{15}$ Seite 1 Mal Fr. 3.50, 6 Mal Fr. 19.—, 12 Mal Fr. 30.—
 $\frac{2}{15}$ „ 1 Mal Fr. 6.50, 6 Mal Fr. 35.—, 12 Mal Fr. 55.—.