

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 1 (1923)

Heft: 12

Rubrik: Verschiedenes

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: 07.02.2026

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

Verschiedenes.

Erfahrungsaustausch.

Der kahle Krempling.

In seinem Artikel «Gefährliche Verwechslungsmöglichkeiten», Seite 175 unserer Zeitschrift, kommt Herr Flury zum Schluss, dass der kahle Krempling essbar und unschädlich, und dass ein auf ihn zurückgeführter Vergiftungsfall durch den mit ihm verwechselten Giftpilz verursacht worden sei. Diese Ansicht lässt sich nicht beweisen, hat aber vieles für sich. Vor allem ist es sehr zu begrüßen, dass Herr Flury den Wert des kahlen Kremplings abzuklären sucht. Ist doch das Urteil über diesen, früher stets als essbar bekannten Pilz in letzter Zeit schwankend geworden. Gramberg schreibt über ihn: Er scheint nicht jedermann gut zu bekommen, erregt bei manchen Personen Verdauungsstörungen. Im Artikel «Wie schütze ich mich vor Pilzvergiftung?» habe ich auf Seite 78 unserer Zeitschrift denselben Verdacht ausgesprochen. — Grund hiefür sind mitgeteilte Fälle von Vergiftung. Ausser der von Herrn Flury berichteten Erkrankung wurde im 5. Jahrgang des «Pilz- und Kräuterfreund» auf Seite 237 ein weiterer Fall veröffentlicht: Heftige Erkrankungen einer ganzen Familie durch ein Gericht, das nur aus kahlen Kremplingen bestanden haben soll. Der Einsender denkt auch an eine Verwechslung, und zwar mit dem *Mordschwamm* oder olivbraunen Milchling, *Lactarius turpis* Weinm. = *L. necator* Pers. Dieser scharfe Milchling kann so gut wie der Giftpilz schädlich wirken, wenn er nicht gründlich abgebrüht wird. Er hat auch nach Gramberg Ähnlichkeit mit unserm Krempling, und Herrmann führt diese beiden Arten in seinem Pilzkochbuch direkt als Doppelgänger an.

Untersuchen wir den *Mordschwamm*, einen Bewohner des Nadelwaldes, so sehen wir folgendes: Hut meist ungezont, olivbraun oder olivgrün, Rand jung eingerollt. Lamellen gelblichblass, im Alter und auch auf Druck graufleckig. Fleisch weiss, im Al-

ter schmutzig-bräunlich verfärbend. Milch weiss, graufleckend. — Wegen der ins Bräunliche spielenden Hutfarbe, des Fehlens von Zonen, und der Neigung zu dunkler Verfärbung der Lamellen etc. hat der *Mordschwamm* wohl noch mehr Ähnlichkeit mit dem kahlen Krempling (der im Nadelwald auch vorkommt), als dies beim Giftpilz der Fall ist. *Paxillus involutus* hat also unter den scharfen Milchlingen *zwei* Doppelgänger.

Umso eher können wir mit Herrn Flury annehmen, dass Verwechslungen vorgekommen sind und dass diese die mitgeteilten Vergiftungen verursacht haben. Der kahle Krempling dürfte wirklich zu Unrecht verdächtigt worden sein, und wieder unbedenklich als guter Speisepilz empfohlen werden können.

Dr. med. F. Thellung.

Dass der *Mordschwamm* nach obigem Bericht viel eher mit dem kahlen Krempling, als der Giftpilz mit dem Krempling verwechselt werden kann, dürfte folgende Verwechslung klarlegen.

Im Nadelwald sammelte ich die kahlen Kremplinge samt den daneben stehenden dunkleren Exemplaren, die mir nach ihrem Milchlingscharakter doch merkwürdig vorkamen. Beim Bruch eines Exemplars erkannte ich durch die fliessende Milch den *Mordschwamm*, von dem schon ein Exemplar bei den Kremplingen im Korb lag, der dann noch revidiert werden musste. Die Möglichkeit wäre immer noch vorhanden gewesen, zu Hause die Verwechslung wahrzunehmen, wenn sie an Ort und Stelle auch übersehen worden wäre.

Dies geschah 1916 im dunklen Walde und bei eiligem Sammeln.

A. Knapp.

Simmerling, *Trich. portentosum* im November 1923.

Nach der noch recht reichen Ernte von Steinpilzen erschienen in Menge die Simmerlinge (grauer oder russiggestreifter

Ritterling). Das gab wieder ganz andere Gerichte als vom Steinpilz, den man geradezu satt bekommen hatte — so undankbar ist der Mensch!

Die Freude beim Finden des Simmerlings ist fast grösser als bei einem Hexenring Champignon, denn auch der Simmerling kommt in Hexenringen vor. Der 3te. November führte mich zu bekannten Stellen, wo dieser Pilz gedeiht. Im «Nu» war unser ziemlich grosser Korb mit den prächtigsten Exemplaren gefüllt; eine grosse Portion blieb im Walde zurück. Leider ergeht es dem Simmerling ähnlich dem Täubling, dass die Maden in ihm stark hausen. Da ist es wieder das Beste, dass man zu Hause angekommen gleich den Pilz rüstet, die Haut abzieht und wegen den Lebewesen ordentlich nachsieht, die sich schon gerne in den Lamellen befinden. Wahrscheinlich zerschneidet man dabei manches Tierchen; aber man weiss es dann wenigstens nicht. Zwar sagte mir eine Pilzfreundin, die schönen zarten Tierchen machen ihr beim Kochen gar nichts; sie seien ja so appetitlich, weiss und fett — man esse ja andere Tiere auch. — Mein Fall ist das nun nicht und ich glaube, dass mir wenige Köchinnen zustimmen werden, Maden zu kochen, wenn sie wissen, dass diese vorhanden sind.

Der Simmerling muss im eigenen Saft geschmort werden, samt Zwiebeln und etwas süsser Butter. Ist er schön gelb, so kommt er noch einige Minuten in eine fertig bereitete Buttersauce und wird über geröstete Brotschnitten angerichtet. Ein gutes «Möhli», das sich jeder Arbeiter leisten kann, wird folgenderweise hergestellt; es ist delikat und billig. Kutteln werden mit Zwiebeln gelb geschmort, dann kommen ungefähr gleichviel Simmerlinge, die in weisser Sauce nach dem Schmoren kurze Zeit aufgekocht wurden, dazu. Gut untereinander gemengt lässt man noch 2—3 Minuten kochen. Es soll noch ziemlich viel Sauce an dem Gericht bleiben. Schnittlauch und Petersilien sollten, wenn immer möglich dabei nicht fehlen und dazu «Breusi» (geröstete Kartoffeln, aargauerisch «Breusi»). Zur Pastetenfülle eignen sich Simmerlinge sehr gut neben Bratwurstkügelchen. Doch müssen

auch die Simmerlinge zuerst im eigenen Saft geschmort und nachher in Buttersauce aufgekocht werden. Wer Madeira liebt und hat, fügt solchen bei.

Frau E. F.

Exkursionsbericht aus Zürich.

Am 29. Oktober beschloss ein kleiner Kreis von Mitgliedern trotz der vorgerückten Jahreszeit am 4. November bei günstiger Witterung eine Exkursion zu veranstalten. Zu diesem Ereignis fanden sich dann auch glücklich 1 Dame und 7 Herrenpilze zur festgesetzten Stunde am Hauptbahnhof ein. Es mussten allerdings um ans Ziel zu gelangen zuerst 4 Fr. geopfert werden. Das war wohl auch der Grund, warum für diese Tour nicht mehr Propaganda gemacht wurde. Um $1\frac{1}{2}$ 10 Uhr kam die unternehmungslustige Gesellschaft glücklich in den herrlichen Wald. Schon der Anfang war ein vielversprechender! Pilze in allen Farben und Stadien, wie sie nur ein Pilzlerherz erfreuen können. Da gab es Steinpilze und Bronzeröhrlinge, sogar Boletus erythropus mit rotpunktierter Stiel und gelben Röhrenboden. Rothäubchen (rufus), Birkenröhrling (scaber) Butterpilze, Goldröhrling, Sandpilz, Ziegenlippe, Rotfuss, Maronenpilz, Fliegen schwamm, grüner Wulstling (phalloides), gelber Knollenblätterpilz (mappa citrina) Panther- und Perlsporen, Scheidenstreiflinge, grosser Schirmling (procera) echter Ritterling, Grünling (equéstre) lilastieliger violetter, rötlicher und Seifenritterling u. s. w. Hallimasch, kahler Krempling (involutus), das Stockschwämchen, auch der zerlumpte Zigeuner (caperáta) stand in Reih und Glied, rehbrauner Dachpilz, Riesen- und alkalischer Rötling (nidorosum), Schaf- und Kompost-Egerlinge, ziegelroter Schwei felkopf, Falten und Schopftintling, Reizker, alle spät vorkommenden Milchlinge, Täublinge, Saftlinge, Schnecklinge, Gelbfüssler und diverse Leistlinge, Habicht und Stoppelpilze (repandum), Gallert-Stacheling (gela tinosis), Stäublinge, Herbstlorchel (crispa), selbst die krause Glucke (sparassis) lies sich bei dieser grossen Pilzversammlung vertreten. In allem Ueberfluss bescherte

uns der Herr Petrus noch mit einem feinen Spritzregen. Von der Ferne hörte man ab und zu das Knurren eines «Hungerlings» und nach 3 stündiger Wanderung zeigte sich da und dort auch ein «Durstling». Als alle Körbe mit den schönsten Pilzen gefüllt waren, beschloss man einstimmig die Tour abzubrechen und das Mittagsmahl einzunehmen. Durch kundige Führung kam man auf dem kürzesten Weg zu einem grossen Bauernhof, dessen Bewohner dem Berichterstatter nicht mehr ganz fremd waren. Da wir von den Bauersleuten freundlich aufgenommen wurden, entwickelte sich in der grossen Stube bald ein reges Leben. Heisse Schüßlinge und Bauernbrot bewährten sich als gutes Gegengift für die Hungerlinge und die doppelliterigen Flaschenbowiste mit Inhalt wie Gold verwendete man gegen die Durstlinge. Auch der neue Wein war nicht zu verachten und das Weinmännlein sprach dem neuen Wein so zu, als müssten die Durstlinge für immer vernichtet werden. Nun wurde beschlossen ein Pilzmahl zu bereiten. Auf Ersuchen stellte uns die Frau des Hauses ihre ganze Küche samt Butterstock zur Verfügung. Unser Oberpilzler «Schifferling» wurde zum Küchenchef befördert. Hei, wie ging es da hinter die Pilze, die Haut wurde ihnen über den Kopf gezogen und alle in kleine Stücke zerschnitten. Bald hernach standen 2 grosse Platten voll heissdampfender Pilze auf dem Tische. Wie das schmeckte!: frisch zubereitete Pilze, Bauernbrot und neuer Wein. Wehe dem, der sich gewagt hätte zu sagen, die Pilze seien nicht gut. Nach gehaltener Mahlzeit teilte man sich in 2 Gruppen. Die einen widmeten sich dem Spiel, wo die Könige noch regieren und die vier Bauern das grosse Wort haben, die zweite Gruppe begab sich noch einmal auf die Pilzreise und kehrte bald mit einer zweiten Pilzernte zurück. Auf die festgesetzte Zeit servierte uns die freundliche Hausfrau den schwarzen «Kafffeeling» mit «Feuerwasser» von der besten Marke. Schnell war die Zeit verstrichen und man musste sich zum Aufbruch rüsten, denn die S. B. B. warten nicht auf ein paar Pilzbummel. Punkt 4⁰⁷ Uhr führte die Bahn die gemütliche Gesellschaft wieder nach der Stadt zum Alltags-

leben zurück. Schreiber dies benützt sein Zweirad und gondelt gemütlich mit dem freudigen Bewusstsein einige frohe Stunden im Kreise von Pilzfreunden erlebt zu haben der Heimat zu wie in der angenehmen Hoffnung, dass alle Beteiligten von dem Ausflug so befriedigt zurückgekehrt sind wie der Berichterstatter

J. N. Z.

Pilzausstellung in Zürich im Herbst 1923.

Wie es wohl überall üblich sein wird, hat auch die Sektion Zürich im vergangenen Frühjahr ein Arbeitsprogramm für die während der Pilzzeit vorzunehmenden Aktionen aufgestellt.

Leider folgte aber eine missliche Pilzsaison, was zur Folge hatte, dass dem Programm unmöglich nachgelebt werden konnte.

Da es nie lohnend schien, eine gemeinsame Pilzexkursion auszuführen, zogen wir vor, unsere Mitglieder anzuhalten, mehr truppweise auf die Pilzsuche auszugehen,

Nur auf diese Art war es möglich mit Bestimmtheit festzustellen, ob es wirklich so böse um die Pilze bestellt war. Diese Art Pilztouren hatten sich auch sehr gut bewährt und es musste konstatiert werden, dass es auch zu allen Montag-Pilzbestimmungen der einen oder andern Gruppe gelungen war, je nach der selbstgewählten Richtung etwas Pilzmaterial vorzulegen. Tatsache ist es ja, dass es aller Anstrengungen bedurfte, um zum Ziele zu gelangen. Die Touren wurden teilweise sehr strenge, sodass unsere Mitglieder, auf ihre Geduldsprobe geprüft, eine zähe Ausdauer zu beweisen hatten. Die Hoffnungen auf Besserung waren allseitig so gross, dass auch gar niemand davon sprach, endlich die zuwenig lohnenden Pilztouren satt zu haben oder aufzugeben. Im Gegenteil, wenn sich nur einer unter ihnen befand, der das Glück hatte etwas besonderes zu finden, so einigte sich schon wieder eine Anzahl von Mitgliedern mit dem Beschluss, den nächsten Sonntag auch dorthin zu reisen. Ich glaube noch nie ist soviel Geld für Tramm und Eisenbahn von den

Pilzlern unserer Sektion verausgabt worden wie gerade in diesem *Fehljahre*.

Mit gutem Gewissen erlaube ich mir diesen Ausdruck zu gebrauchen, denn so lange ich mich mit Pilzsuchen beschäftige, habe ich noch keinen so schlechten Jahrgang erlebt. Im Frühjahr versagten die Morcheln und andere Frühpilze und schon nahte der Monat August und damit auch der Termin für die geplanten Pilzausstellungen. Immernoch war das Pilzmaterial so spärlich, dass an eine Ausstellung gar nicht gedacht werden konnte. Logischer Weise blieb uns nichts anderes übrig als die auf den 26. August vorgesehene Ausstellung um 14 Tage zu verschieben. Die Trockenheit blieb aber hartnäckig an der Tagesordnung und aus dem obigen Grunde einigte man sich, die Ausstellung auf den 23. September festzusetzen. An jenem Beschlussabend waren allerdings über 50 Pilzarten zur Bestimmung vorgelegen, jedoch waren darunter keine wichtigen Speisepilze zu finden und ohne letztere wäre eine Ausstellung nicht ratsam gewesen. Aus allen Gegenden konnten wir erfahren, wie in fast allen Sektionen für dieses Jahr auf eine Ausstellung verzichtet wurde, und man schickte sich schon an, auch bei uns ein Gleichtes zu tun. Mit einem solchen Beschluss hätte ich mich aber unter keinen Umständen abfinden können und zwar aus verschiedenen Gründen.

Erstens waren wir verpflichtet, den Mitgliedern gegenüber unser Versprechen einzuhalten, auch wenn man mit der Artenzahl nicht ganz aufgekommen wäre. Zweitens musste auf irgend eine Art für die alljährlich durch Austritte sich ergebende Mitgliederreduktion ein Gleichgewicht gefunden werden, was nach meiner Ansicht nur durch solche und ähnliche Aktionen mit Erfolg geschehen kann. Mit der gesagten Reduktion ist nicht nur die Existenz unserer Zeitschrift, sondern auch die des Landesverbandes und nicht zuletzt auch diejenige unserer Einzelsektionen engstens verbunden, darum soll man ihnen ein besonderes Augenmerk zukommen lassen. Und drittens ist es ja sehr leicht, Pilzausstellungen in einer Zeit wo die Wälder mit unzähligen Pilzarten vollgepfropft sind, zu arrangieren, aber nicht

eine Ausführung in einem Jahrgange, wo sich die Pilze wirklich nur mit Mühe finden lassen.

Meine Beweggründe wurden wohl aufmerksam angehört und anerkannt, aber dennoch bedurfte es der grössten Anstrengungen um meinem Plane, die Ausstellung unter allen Umständen abzuhalten, zum Durchbruche zu verhelfen.

Um offen zu bekennen wurde es mir tatsächlich leichter, als ich von Burgdorf erfahren konnte, dass die dortige Ausstellung 126 Pilzarten zählte. Wohl war ich mir bewusst, dass ich ein grosses Wagnis durchgezwängt hatte, weil eine fehlschlagende Ausstellung eine grosse Bresche in die Vereinskasse schlagen würde und darum ersuchte ich alle meine auswärts wohnenden, mir als gute Pilzsammler bekannten Freunde, mir beizustehen. Aber viel lieber hätte ich einen Vorwurf über mich ergehen lassen, als alle gehabten Bemühungen, Anstrengungen und errungene Pilzkenntnisse für ein ganzes Jahr nutzlos beiseite gelegt zu wissen, nur mit der bequemen und leichtfertigen Ausrede «Es wäre dieses Jahr nicht möglich gewesen eine solche zu veranstalten». In dem Gelingen unserer Ausstellung haben wir nun den Beweis erbracht, dass eine Pilzausstellung alljährlich zur gegebenen Zeit möglich sein wird. Nur ist es um so schwerer, in einem schlechten Jahrgange wie der diesjährige es war.

Unsere Ausstellung war denn auch mit über 160 Pilzarten geschmückt und mit Leichtigkeit hätten wir sie um etwa 20 Arten noch bereichern können, wenn nicht die Platzverhältnisse so knapp gewesen wären. Alle bekannten Speise- und Giftpilze waren vertreten und sogar an Raritäten fehlte es uns nicht. So verhalf uns in sehr verdankenswerter Weise Herr Dr. Weber von Baden zu einem über 20 Pfund schweren Riesenporling, den er durch einen Dienstmann in unser Lokal verbringen lassen musste.

Herr Dr. F. Thellung von Winterthur bedachte uns nebst andern schönen Einzelheiten mit einem Riesenexemplar des Satanspilzes (130 cm Umfang).

Eine wunderbare Gruppe Riesenwettererdsterne war auch zugegen, und als wir

schon lange über keinen geeigneten Platz mehr verfügten, erschien noch unser sehr eifriges Mitglied Herr H. Staub aus Hombrichtikon mit 2 grossen Körben der schönsten Pilze aller Art, welche dann der Küche gute Dienste leisteten.

Auch an dieser Stelle sei den lieben Mitgliedern noch gedacht, die dem Rufe zum Pilzsammeln Folge geleistet haben, weil auch ihnen bewusst war, welch grosses Wagnis wir eingegangen waren. Wie in den Vorjahren wiederholten wir auch diesmal die so beliebten Pilzkostproben im Restaurant nebenan, dem auch sehr reichlich zu gesagt wurde.

Der Besuch an und für sich war befriedigend und wäre gewiss ein sehr guter gewesen, wenn nicht gerade in der sonst günstigsten Zeit ein heftiger Regen niedergegangen wäre. Ich glaube nicht schlecht geraten zu haben, wenn ich die Besucherzahl auf 500 schätze. Allerdings sind die Mitglieder «Nichtzahler» mitgezählt, dagegen ist eine grosse Schülerklasse nicht inbegriffen, welcher wir Gratiseintritt gewährten, weil sie an ihrem freien Samstag nachmittag, unter Führung ihres Herrn Lehrers, für die Ausstellung Pilzmaterial einsammelten. Solches ist zum erstenmal praktiziert worden, und nur weil der Herr Lehrer ein sehr eifriges und tüchtiges Mitglied unserer Sektion ist. Ehre solch edlen Gesinnungen! Wenn wir auf diese Art in unseren Vereinen eine Stütze erfahren könnten, so würde unsere berechtigte Existenz darin eine gesicherte Zukunft erblicken, denn wer in der Jugend Gelegenheit hatte, sich mit den Pilzen vertraut zu machen, der wird in seinen reifern Jahren dieses interessante Gebiet kaum je wieder preis geben. Solche Kinder sind um ihre Einführung durch den Lehrer förmlich zu beneiden, wenn man gedenkt, wie es grosser Arbeiten bedurfte, für uns den Weg zur Pilzkunde zu ebnen. Es hat sich auch gezeigt, wie gross unter den Schülern das Interesse war, die selbst gesammelten einzelnen Pilze, welche sie so nahe bei einander wachsend aufgefunden, in der Ausstellung aber so rücksichtslos in besondere Arten getrennt wieder vorfanden, was ihnen erst verständlich wurde, als der Herr Lehrer ihnen in leicht fasslicher Weise die Fami-

lien-Gattungen und Artverschiedenheit erklärt hatte.

Wenn wir nun in Betracht ziehen, dass vielenorts in guten Pilzjahren solche Ausstellungen mit Verlust abgeschlossen werden mussten, wir aber einen Gewinn von gegen 40 Fr. zu verzeichnen haben, so dürfen wir es als besonderen Erfolg anrechnen.

Trotz der vorgerückten Jahreszeit ist unsere Sektion noch um 12 Neumitglieder verstärkt worden und haben sich einige schon für das nächste Jahr vormerken lassen.

Dieser Bericht soll natürlich nicht etwa als Vorwurf missverstanden werden, für Sektionen, die den Mut nicht hatten, eine Pilzausstellung zu riskieren, vielmehr soll er den besonders eifrigen Mitgliedern als Stütze dienen, die als Treibkraft zu Aktionen immer auf zu starken Widerstand stossen.

Schifferle.

Küche.

Gedörrte Pilze legt man 10 Minuten in heisses Wasser. Nach dem Abtropfen werden sie samt einem Stück Speck ca. 50 gr. in der Milch getunktem Brot und Zwiebeln mittelst der Fleischhackmaschine zerkleinert. Unter die Masse wird ein Ei gerührt, Pfeffer Salz, Maggi oder sonstiges Gewürz nebst einigen Tropfen Wein beigegeben. Das Ganze wird in Fett gebraten und kann als Beefsteak serviert oder als Fülle in Omelette verwendet werden.

A. Fl.

Humor

- A. Gestern war ich von meinem Neffen zu einem selbstgesammelten Pilzgericht eingeladen. Ich bin aber nicht hingegangen, obwohl ich Pilze für mein Leben gern esse.
- B. Was hat sie denn davon abgehalten?
- A. Der Neffe erbt nach meinem Tode fünfzigtausend Franken.

Howald, Zimmermann & Cie.

Rütschelengasse 25 **Burgdorf** Telephon Nr. 3.79
empfehlen

Haushaltungsartikel

in Aluminium, Blech, Email, Glas, Porzellan.

Werkzeuge

für Haus, Garten und Feld etc.

J. Marcet & Cie

Spanische Weinhalle
Burgdorf

Sie kaufen bei uns 1 Flasche
Goldmalaga garantiert echt à
Fr. 2.50

Telephon 3.46

Gest. Muster
verlangen **Verkauf auf Kredit** mit monatlicher
Teilzahlung

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

Chr. Hofer, Optiker

vis-a-vis Stadthaus

Burgdorf

Spezialgeschäft für
Lupen, Mikroskope, Feld-
stecher, Barometer,
Brillenoptik etc.

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren
Liqueurs, Flaschen-
weine, Reiseproviant

Telephon Nr. 126

Zu verkaufen

Prof. Dr. Thomé: Flora von
Deutschland und der Schweiz,
Band I—VII, enthaltend die Pha-
nerogamen. Moose und Algen.
Jeder Band von ca. 450 Seiten u.
etwa 2000 Abbildungen, vollständig
neu, zu Fr. 25.—. Gegenwärtiger
Preis Fr. 55.—.

O. Schmid, Seebach

Rösslistrasse 473

Zu verkaufen

Ricken, Die Blätterpilze, 2
Prachtbände in Schutzhülle, gebun-
den, neueste Auflage, ganz neu,
ungebraucht nur Fr. 45.—. Jetziger
Preis vom Verlag Fr. 75.—.

Th. Nuesch, S.-Lehrer
Riehen bei Basel

Verein für Pilzkunde Burgdorf

Lichtbildervortrag

Montag den 17. Dez., abends 8^{1/4} Uhr
im Lokal zum Bierhaus (I. Stock).

Wir erwarten zahlreichen Besuch
Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Grenchen

Bekanntmachung

Die Mitglieder, welche die Vereinsbücher
noch immer nicht abgegeben haben,
werden dringend ersucht, dieselben bis
zum 23. Dezember dem Kassier Arthur
Richard, Bündengasse abzuliefern.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Zürich

Bestimmungsabende und Monatsversammlungen
sind bis zur nächsten Pilzsaison eingestellt. Bis
dahin freie Zusammenkünfte und Pilzbesprechungen,
auch für Jägerkundige, an jedem Montag-Abend im
Restaurant Münsterhof.

Größte Auswahl
Damen- u. Kinder-
Konfektion
Modes - Hüte
Kleiderstoffe
Schirme - Stöcke

Kaufhaus
B. Strauß
Burgdorf

Billigste Preise
Aussteuer-Artikel
Haushalt
Spielwaren
Mannshosen
Doppen

Heinrich Hediger
Burgdorf

Spezialgeschäft
für feine Cigarren
Cigaretten und Tabake

Feinste
Gewürze
und
Teekräuter
empfehlen billig
Ed. Zbinden, Drog.
Bahnhof-Apotheke
Burgdorf

Meister-Möbel
sind gut u. wirklich billig
Autolieferung. Telefon 4.40
Möbelhaus J. Meister
Burgdorf

Mitglieder, berücksichtigt bei Euren Einkäufen unsere Inserenten.

Café-Restaur. Viktoriahall
Effingerstrasse Bern
Reingehaltene offene und Flaschenweine.
Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokale des Pilzvereins. - Deutsche Kegelbahnen.
Schattiger Garten.
Karl Schopferer, Bern

A. Engler
vis-à-vis Stadthaus
Burgdorf
Spezialgeschäft
für
Schirme, Handarbeiten
Damentaschen, Wolle

Soeben erscheint:
Michaels Führer für
Pilzfreunde

systematisch geordnet und gänzlich neu bearbeitet. Ausgabe E. (Lieferungsausgabe des dreibändigen Gesamtwerkes) mit 386 Abbildungen in natürlichen Farben und Größen.

ca. 10 Lieferungen à Fr. 1.15

Lieferung 1 gerne zur Ansicht.

Langlois & Cie.
Buchhandlung, Burgdorf

N. Rudolf
Lyßbachstrasse
BURGDORF
Spezialgeschäft
für feine Lederwaren
Reise- und Sportartikel

Opalograph
ist der beste, unverwüstliche
Vervielfältigungsapparat für
Hand- und Maschinenschrift,
Zeichnungen etc.
Verlangen Sie Prospekte und
Druckmuster bei
H. W. Zaugg, Burgdorf

INSE RATE
in der
Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde haben
guten Erfolg