**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
**Band:** 2 (1924)
**Heft:** 8

**Rubrik:** Erfahrungsaustausch ; Vereinsnachrichten

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 21.08.2025

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

darin, unsere Mitglieder mit möglichst vielen Speisepilzen vertraut zu machen und sie vor den Giftpilzen zu schützen.

Um diese Aufgaben zu lösen, ist es aber notwendig, dass sich alle Mitglieder an den gemeinnützigen Arbeiten beteiligen und sich bemühen, das aufzunehmen, was in den Vereinen gelehrt wird.

Es ist für die Vereinsleiter eine Genugtuung für ihre schwere Arbeit, wenn sie sehen, dass ihre Errungenschaften mit Interesse entgegen genommen werden, es ist für sie aber auch entmutigend, wenn ihre Hingabe nur als selbstverständlich, ihr Darbieten immer nur von einer Minderheit so nebenbei mitangehört wird!

## Erfahrungsaustausch.

### *Der Kronenbecherling, Pustularia coronaria (Jacq).

Im Heft 5 1924 unserer Zeitschrift berichtet Herr Dr. med. Thellung von einem durch den Kronenbecherling verursachten Vergiftungsfall. Im Heft 6 verspricht uns dann Herr Zentralpräsident Zaugg, eine Abbildung und genaueste Beschreibung des Pilzes, wodurch der arme Tropf für alle Ewigkeit der Verachtung der Pizlerfamilie verfallen soll.

Gestatten Sie denn doch einem Freund des also Gezeichneten eine kleine Entgegnung. Der Kronenbecherling und ich pflegen schon lange die ungetrübteste Freundschaft, die bei jeder Gelegenheit erneuert und entsprechend gefeiert wird (Rezept ist erhältlich). — Nun sage ich seinen Feinden: Was kann der Kronenbecherling dafür, dass der gewöhnliche Pilzler das bereits angebrochene Greisenalter des Pilzes nicht zu erkennen vermag? — Ist ferner der Kronenbecherling daran schuld, wenn er, wie ein richtiger Waldbewohner sein muss, noch rüstig und flott dasteht, wenn seine gleichaltrigen Kollegen ringsherum schon zerfallen und verfault sind?

Der Schreiber dieses hat Kronenbecherlinge schon 8 und mehr Tage im Keller so aufbewahren können, dass der sicher schon eingetretene Zerfall kaum bemerkt werden konnte. Bei diesem Pilz, wie auch bei seinen Verwandten und den Morcheln braucht man, um etwaigen Bauchschmerzen zu entgehen, wenig wissenschaftliche, dafür aber recht viel praktische Erfahrung. Und in dieser Beziehung sollte auf unseren Märkten schärfer kontrolliert werden. Zugestutzte und frisch frisierte Ware älteren Datums ist oft vorhanden und kann dem unvorsichtigen Käufer eigenartige Erlebnisse bereiten.

**A. N. Z.**

* Anmerkung der Redaktion: Für uns ist der Kronenbecherling wie Dr. Thellung richtig bemerkt *nur bedingt essbar*, also Vorkochen und Wegschütten des Wassers, denn die verschiedenen Vergiftungen durch denselben lassen uns keinen andern Stand einnehmen, wenn auch die grosse Möglichkeit vorhanden ist, dass der Giftstoff erst in den überstandenen Exemplaren zur Entwicklung kommt. Deswegen sind wir diesem schönen Vertreter der Becherlinge nicht Feinde, sondern geniessen ihn gerne als Salat.

### Weiteres über den Kronenbecherling Plicaria coronaria (Jacq).

Die bekannt gewordenen Vergiftungsfälle durch den Genuss dieser Art zeigten in aller Deutlichkeit, dass sie ernst zu nehmen ist. Da wir uns zur Zeit noch nicht äussern können, ob der Kronenbecherling nur im übergangenen Zustande giftig wirkt, oder ob er jung schon giftig wirken kann, ist mit diesem Umstand zu rechnen, das heisst, um ihn als Speise zu verwenden, müssen *besondere Vorsichtsmassregeln* getroffen werden. An diesen müssen wir festhalten, selbst wenn der Beweis auch erbracht wird, dass nur übergangene Exemplare schädlich, wie irgend bei einem andern essbaren Pilz sind, frische Kronenbecherlinge somit auch unabgebrüht genossen werden könnten. Letzteres, wird der eine oder der andere Pilzfreund sagen, habe er an sich selbst ausprobiert. Auch ich genoss die Art einst unabgebrüht*. Gleichwohl würde

* In kleinerer Menge in der Sosse. (Sauce)

ich es heute nicht behaupten können, dass der Pilz nur beim Uebergehen giftig wirken kann. Ergebnisse chemischer Untersuchungen dieser Art, besonders jene über gesunde frische Exemplare, werden hierüber Klarheit schaffen. Stellt es sich dann heraus, dass frische Exemplare noch keinen Giftstoff enthalten, würde man sich weiter fragen müssen: Was ist noch frisch und was schon zu alt. Vom einigermassen aufmerksamen Sammler wird frisch und alt, (erinnere zum Beispiel an Röhrlinge) unschwer erkannt. Beim Kronenbecherling liegen diese Verhältnisse viel schwieriger, was als weiterer Grund zur Vorsicht angesehen werden muss. Diese Verhältnisse sind zugleich ein Hindernis für die Verwendung, selbst wenn der frische Pilz unschädlich ist.

Es liegen nach meinen bisherigen Beobachtungen nur wenige Merkmale vor, die schliesslich auf eine Alterserscheinung hindeuten.

1. Die Farbveränderung der Scheibe: hellbräunlich-schmutzigbräunlich, frisch mehr oder weniger violett; das Rissigwerden der Scheibe, worauf diese kleinfelderig wird. Aber auch diese Erscheinungen können nicht für stichhaltig gehalten werden, um eine Giftgrenze beim einzelnen Exemplar herausfinden zu können, da *vor* dem Eintreten dieser Alterserscheinungen schon Gift vorhanden sein kann, also jede Schätzung ob giftig oder noch essbar undurchführbar und hinfällig wird.

Diese Art scheint sich von andern wachsartigen—fleischigen Becherlingen durch ihr fast *knorpeliges* Fleisch hervorzuheben, was auch bei der Gattung Sepultaria Cooke, nur in etwas minderem Masse beobachtet wird. Der Kronenbecherling wie Sepultaria-Arten sind im Stadium einer Hohlkugel unterirdisch lebende Pilze, treten dann, am Scheitel sternförmig zerreissend aus der Erde hervor. Um dies ausführen zu können, bedarf der Pilz, hier besonders der Kronenbecherling einer festen Konsistenz. Ferner ist seine Entwicklung von langer Dauer und wie der Verfasser A. N. Z. in seinem Artikel sagt, dass man am Pilz nach «8tägiger Aufbewahrung im Keller den eingetretenen Zerfall kaum bemerkt», ein ausdauernder Pilz, für mich ein Becherling, dem es gewiss nicht leicht anzusehen ist, in welchem Grade er für die Verwendung in der Küche steht. Man muss ihn also abbrühen, wie die Speiselorchel Gyromitra esculenta Pers., mit der er sich gleich verhält.

Ob ausserdem seine Stoffe dem Menschen zuträglich sind, ob er auch leicht verdaulich ist, sind weitere Fragen. Verschiedene Umstände, besonders jener der uns sagt, dass wir das Studium schädlich oder unschädlich am Pilze nicht zu erkennen vermögen, dass in der Schweiz in den letzten Jahren 3* Vergiftungsfälle durch den Genuss dieser Art zu verzeichnen sind, bieten uns Gewähr für die wohl bleibende unumstössliche Richtigstellung dieser Art, nämlich: Nur *bedingt* essbar.

1. «*Auf eigene Verantwortung* hin steht es dem Pilzfreund frei, den Kronenbecherling ohne vorheriges Abbrühen zu geniessen.»

2. Damit aber die Gefahr vor Vergiftung behoben wird, dringen wir auf das Abbrühen und Wegschütten des Wassers.

3. Es steht ihm aber auch frei, vom Genuss ganz abzusehen, in Anbetracht der dem Pilz zukommenden, oben erwähnten Eigenschaften, der *vor* dem Genuss zu treffenden Massnahmen, zumal er auch nicht als hochwertiger Speisepilz gilt.

Fall 1 ist immerhin riskiert—gefährlich, Fall 2 für Liebhaber des Pilzes unbedingt nötig, Fall 3 für den einen oder den andern Pilzfreund das Klügste und völlig harmlos.

Die praktische Erfahrung hat uns soweit gebracht, das Alter dieser Art in obigem Sinne zu erkennen, die Giftgrenze an ihr herauszufinden war unmöglich. Dass man dem Pilz misstrauisch gegenüber steht, ergibt sich aus den vorgekommenen Vergiftungen, ferner durch die Wahrscheinlichkeit, dass er *vor* seiner Alterserscheinung, also im Stadium einer noch scheinbaren Frische schon giftig wirken kann, wenn das Abbrühen unterlassen wird.

---

* Ein Fall mir selbst bekannt.

Wir werden seinen heutigen Ruf nicht verbessern können, gegebenenfalls kann er sich noch verschlimmern. Es ist auch erfreulich, dass diese in der Schweiz häufige Art in dieser Zeitschrift verschiedentlich behandelt wurde, und müssen uns, obwohl wir den Pilz einst unabgebrüht genossen, von ihm in Deutschland keine Vergiftungen bekannt sind, an diese Bedingungen halten. A. Knapp.

### Meine erste Pilzvergiftung und ihr süsses Ende.

Es ist lange, wohl mehr als 30 Jahre her, als ich den ersten Schrecken einer Pilzvergiftung erfahren musste. Damals kannte ich noch wenig von Pilzen und es war auch niemand in Baden zu finden, der mir irgend welche Mitteilungen über essbare Schwämme machen konnte. Ich frug Lehrer, Apotheker, den Förster, aber es wollte keiner mit den «Chrottendächern» zu tun haben. Da der verstorbene Förster Baldinger sieben Sorten Schwämme gekannt habe, die er gegessen, begab ich mich einmal zu seiner Frau, um sie darüber zu befragen. «Das ist ein Gift, das ist ein Gift, gute Frau», war die einzige Auskunft, die ich von ihr erhalten konnte.

Eines Tages schenkte mir mein Mann den Röll, das erste Pilzbuch, das ich zu sehen bekam. Meine Freude war übergross; gleich ging es an das Studium. Gerade strotzten die Wälder voller Schwämme. Reizker nach Röll standen massenhaft im Tannenwald und irren konnte man sich nicht, denn der gelbe Saft tropfte aus jedem Stück, so man es zerbrach oder zerschnitt. — Zu einem Abendessen wurden also die ersten Reizker mit Zwiebeln und Mehl gekocht. — Aber das Gericht mundete uns nicht recht, der Geschmack war fremd, ganz anders als bei Eierschwämmen; doch assen wir ziemlich viel davon. Nach dem Nachtessen gingen wir noch ins Kurhaus, und zwar mein Gemahl als Mitglied der damaligen Kurkommission ins dortige Bureau zu einer Besprechung mit einigen Herren, und ich in das Konzert. Unterwegs hatte mein Mann plötzlich über Grimmen im Leib geklagt; auch ich spürte Uebelkeit. Wir hatten den Gedanken einer Vergiftung, sammt der ganzen Angst und Unbehaglichkeit. «Frau, Du hast mich vergiftet», war das Abschiedswort, als ich ins Konzert ging. Alle Freude an Musik war mir vergangen und weinen war das Nächste. — Nach einigen Konzertnummern liess mir die Angst keine Ruhe mehr. Ich ging nach dem Bureau, um meinen Mann zu befragen, wie es ihm gehe. — Er sei schon seit einer Weile weg, hiess es. Als ich den Herren erzählte, weshalb ich ihn sprechen wollte, machten alle bekümmerte Gesichter. Man wolle ihn suchen, er werde wohl zu finden sein, entgegneten sie mir. Nach Hause gegangen war mein Mann nicht ohne mich, das wusste ich bestimmt. Nun wurde der Park durchsucht, nach ihm gefragt, aber niemand wusste Bescheid. Die Zeit verging, das Konzert war bald zu Ende, ich jammerte und sah ihn irgendwo im Park in Vergiftungsschmerzen liegen. Da stürzte fröhlich einer seiner Freunde auf mich zu: «Im Rauchzimmer sitzt unser Angstmann wohlgemut» mit einem Studienfreund, den er unverhofft getroffen, raucht, und trinkt Goldwändler! — Erst jetzt konnte ich richtig weinen. —

Und weil ich damals so gerne Asti trank, musste ich auf unsere Reizkervergiftung hin noch anstossen, und das war das süsse Ende. — E. F.

### Ueber Morcheln 1924.

Da in den letzten Nummern unserer Fachzeitung etliches über «negative» Morchelraubzüge zu lesen war, würde man fast glauben, die Morcheln seien am Aussterben, was aber denn doch nicht ganz der Fall ist.

Bei uns im Zürcher Oberland sind dieses Frühjahr die Morcheln häufig vorgekommen, zwar ziemlich spät, aber dafür grosse schöne Exemplare. So passierte es mir beim ersten Streifzug am 11. Mai, dass ich 11½ kg heimschleppen musste, Korb und Rucksack vollgestopft. Durch diesen Erfolg angeregt, zogen auch die Nachbarn auf die Pirsch. Zum grossen Teil ist auch ihnen die «Morcheldiana» hold gewesen. Acht Tage später führten wir zu mehreren Personen eine zweite Exkursion aus. Nach 1½ Stunden brach-

ten wir 9 kg und die andere Abteilung 3½ kg nach Hause, darunter Kolosse bis zu 240 gr schwer. Es waren meistens Spitzmorcheln, dann auch hohe Morcheln und nur 3 oder 4 Kopfmorcheln, (Wohl die Speisemorchel M. esculenta Red.) trotzdem letztere beim Grasmähen in gut gedüngten Wiesen ziemlich häufig gefunden wurde, aber immer vereinzelt. Auch die Ohrenmorchel (Aderbecherling) war gut vertreten.

Das Eigentümliche der diesjährigen Ernte war, dass die Morcheln an trokkenen, kahlen Berggipfeln, wo fast nichts wächst als ein paar magere Lärchen und Hagebuchen, oder an abgebrannten Falchengrashägen (? Red.) in steinigen Waldrändern und trockenen Berghängen gefunden wurden. An sonst bekannten Stellen fanden wir sehr selten ein paar Stück. Da auf kahlen Bergrücken, da standen sie, Körbe[1] voll in Reih[2] und Glied, gross und klein und freuten sich der herrlichen Frühlingssonne. Ich erinnere mich, noch nie eine so grosse Morchelernte wie 1924 gehabt zu haben und kenne die Morcheln doch von früher Jugend auf.

Viele wurden gedörrt, und auch verschenkt. Ich glaube eine Woche lang war in unserm Dörfchen fast in jeder Haushaltung ein Morchelgericht beim Mittagtisch vertreten. Die Pilzsaison hat also somit gut begonnen. Bereits sind auch Ziegenbärte, Täublinge, Steinpilze, Eierschwämme, Scheidenstreiflinge, Waldchampignons angerückt. Hexenröhrlinge, Fliegenschwamm und Perlpilz sind ebenfalls vertreten. Die Pilzernte verspricht eine reiche zu werden.

Nun ist die Zeit der Pilzwerbetrommel angerückt, wartet nicht bis zur Hochsaison, «Pilzler in Aktion!»

**C. Wagner Gündisau.**

An dieser Stelle sei bemerkt, dass nach den deutschen Pilznamen immer der lateinische Name folgen soll. Kann letzterer vom Verfasser nicht angegeben werden, bitten wir im Original Raum für den lat. Namen vorzusehen, worauf wir die Ergänzung anbringen. Red. K.

---

1 und 2 vom Verfasser unglücklich ausgedrückt, geben wir dies wie im Original wieder. Red. K.

# Küche

## Steinpilze nach französischer Küche.

Als ich vor Jahren in Tenna im Safiental zur Kur war und Steinpilze, die ich dort reichlich fand, zum Trocknen rüstete, kam eine Pariserin, die ebenfalls zur Kur weilte zu mir und sagte: Madame, Sie wissen Steinpilze nicht zu rüsten und zu schätzen. Allerdings hatte ich sehr viel Abgang gemacht, denn was hätte ich auch mit allem anfangen sollen? In der Hotelküche fürchtete man sich vor Pilzen und Pilzvergiftungen. So schnitt ich eben von den Steinpilzen nur die ganz festen, madenfreien Stücke zurecht, um sie zum Trocknen an Fäden zu reihen. Nach der Pariserin hätte ich alles fein «schnifeln» und auf Papier trocknen sollen. Besonders über die weggeworfenen Röhrchen war die Dame reuig, da diese, wie sie sagte, das Beste des ganzen Pilzes sei. Bisher hatte ich nur die Röhrchen ganz junger Exemplare verwendet und daher interessierte ich mich lebhaft über die Verwendung der Röhrchen in Paris.

Diese werden fein gewiegt, in süsser Butter mit etwas Knoblauch gedämpft, (schmeckt fast wie Hirn) kalt auf Butterbrot gestrichen, mit etwas gehacktem Schinken und Schnittlauch. Darüber kommt etwas geriebener Käse und gehacktes Ei mit Petersilie. Will man aus den Röhrchen eine warme Speise herstellen, so bäckt man kleine Omeletten in Tassengrösse, gibt auf jede Omelette ein Häuflein von den gekochten Röhrchen, samt einigen haselnussgrossen Bratkügelchen, streut noch etwas geriebenen Käse darüber und deckt mit einer andern Omelette zu. — Es gibt eine recht schöne Platte, ersetzt die teuren Pastetchen und findet sogar bei den Herren Anklang.

* * *

*Wie vornehme Polen Steinpilze zubereiten.* Die Pilze werden gebrüht, nachher in süsser Butter ohne Zwiebeln, nur mit etwas Knoblauch geschmort. Zuletzt wird auf ein Pfund Steinpilze ½ Liter Rahm beigegeben, noch kurze Zeit gekocht und Mehlknödel dazu serviert. (Sehr gut.)

**E. F.**

# Vereinsnachrichten.

Von verschiedenen Seiten wird gewünscht, es möchten in der Zeitschrift jeweilen die Marktpreise der verschiedenen Pilzarten veröffentlicht werden. Da die Preise je nach Ortschaft sehr variieren, bitten wir die verehrten Marktkontrolleure, über die Marktverhältnisse einen kurzen Bericht zu verfassen, worin auch die üblichen Preise vermerkt sein sollen.

Schon seit einigen Jahren wird uns regelmässig zur Zeit der Pilze der Wunsch unterbreitet, wir möchten nicht nur die Kenntnis der Pilze verbreiten, sondern auch auf die Verwertung derselben Bedacht nehmen. Aus diesem Grunde haben wir seit 2 Jahren versucht, den Verkauf getrockneter Pilze zu vermitteln. Wohl fanden sich jeweilen Käufer, aber keine Verkäufer. Wir beabsichtigen deshalb, die Angelegenheit versuchsweise auf einer andern Grundlage zu verwirklichen, indem wir eine Pilz-Verwertungsstelle mit Sitz in Burgdorf errichten. An diese Stelle können nicht nur getrocknete, sondern auch frisch gesammelte, aber saubere und gesunde Pilze gesandt werden. Wer nun gedenkt, von dieser Einrichtung Gebrauch zu machen, melde sich bei der Geschäftsleitung, welche über die in Betracht fallenden Arten und Preis Auskunft erteilen wird.

Verschiedene Anfragen betreffend Neuausgabe der Michael'schen Pilzbücher können wir hier allgemein Beantworten. Erschienen sind bis heute nur die 3 ersten Lieferungen. Wann die 4. Lieferung erscheinen wird, wissen wir noch nicht. Jedoch das wissen wir bereits, dass der Preis für alle Lieferungen wieder ganz erheblich gestiegen ist und nun Frs. 4— per Lieferung betragen wird. Wir beabsichtigen nun, beim Verlag direkt vorstellig zu werden und benötigen dazu die Namen aller bisherigen Abnehmer beziehungsweise Abonnenten des genannten Werkes. Diese Angaben sollten uns in kürzester Frist zugestellt werden. Von den Sektionen kann dies gesamthaft geschehen, während die Einzelmitglieder kurz mit einer Postkarte melden wollen, Unterzeichneter ist Abonnent des Michael-Werkes.

Hinsichtlich der Etiketten für die Pilzausstellungen teilen wir den Sektionen mit, dass diese sich im Druck befinden und in einiger Zeit abgegeben werden können.

**Die Geschäftsleitung.**

## Rud. Ruefli

Nach schwerer Krankheit ist am 30. Juni im Inselspital in Bern im Alter von 60 Jahren unser Ehrenmitglied Herrn Rud. Ruefli verschieden. Rudolf war ein stiller, geachteter Mann, dem wenig Wesen eigen war. Als grosser Naturfreund war er für unsern Verein ein eifriges Mitglied und Förderer. Er war einer der Gründer unseres Vereins und während den ersten zwei Jahren dessen Präsident. Immerhin wussten wir seine guten Ratschläge zu schätzen. Leider musste er in den letzten Jahren wegen einem Augenleiden das Pilzsammeln lassen, aber um gleichwohl mitarbeiten zu können, anerbot er sich als Einzüger. Er wird immer als lieber Freund in unserer Erinnerung bleiben.

Rudolf, Ruhe sanft!

M. M. Grenchen.

## Verein für Pilzkunde Winterthur

Jeden Montag **Bestimmungsabend.** Vom 11. bis 28. September **Pilzausstellung** in der kantonalen Ausstellung. **Jedes** Mitglied ist gebeten, mitzuhelfen an der Lieferung frischer Pilze auf die Eröffnung wie während der Dauer der Ausstellung! Ablieferungsstelle später beim Vorstand zu erfragen. Auch schöne konservierte Pilze, Pilzmehl etc. erwünscht.

**Der Vorstand.**

## Verein für Pilzkunde Zürich

### Versammlung

**Montag den 1. September, abends 8 Uhr im Restaurant Münsterhof,** I. Stock.

Es wird zahlreiches Erscheinen der Mitglieder erwartet.

**Der Vorstand.**

**Am 6., 7. und 8. September 1924** findet die **Ausstellung** statt, im **Restaurant Sihlhof** I. Stock, bei unserm Mitgliede Herrn C. Bayer.

## Verein für Pilzkunde St. Gallen

### Versammlung

**Montag den 18. August, abends 8¼ Uhr im Spitalkeller,** I. Stock.

Traktanden:

Pilzkunde,
Festsetzung der Ausstellung,
Verschiedenes.

Zahlreichen Besuch erwartet

**Der Vorstand.**

## Verein für Pilzkunde Burgdorf

### Ordentl. Monatsversammlung

**Montag den 18. August, abends 8¼ Uhr im Lokal zum Bierhaus,** I. Stock.

Herbstprogramm,
Pilzkunde,
Verschiedenes.

Die Mitglieder werden gebeten, frisch gesammeltes Material mitzubringen

**Der Vorstand.**

## Verein für Pilzkunde Grenchen

### Versammlung

**Samstag den 23. August 1924, abends 8 Uhr, im Lokal zum Ochsen.**

Traktanden: 1. Pilzausstellung; 2. Verschiedenes.

Es wird vollzähliges Erscheinen erwartet **Der Vorstand.**

**Pilzgerichte aller Art**
schmecken vorzüglich, wenn man ihnen beim Anrichten einige Tropfen

**Maggi's Würze**

beifügt. Ein kleiner Zusatz gibt ihnen höchsten Wohlgeschmack

**Musikkenner**
äussern sich begeisternd
über die neuen
**Cremona u. Columbia Apparate**

Verlangen Sie Prospekte
und unverbindliche Vorführung durch
**Langlois & Cie., Burgdorf**
Spezialabteilung: feine Musikapparate.

---

**Heinrich Hediger**
**Burgdorf**

Spezialgeschäft
für feine Cigarren
Cigaretten und Tabake

---

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

---

**Hermann Wegst, Burgdorf**
Reichhaltigste Auswahl in
**Kolonialwaren**
**Liqueurs, Flaschenweine, Reiseproviant**
Telephon Nr. 126

---

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.

---

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 2c. 2c.

**Rud. Kull, Bern,** Marktgasse 28 und 30

---

**Mitglieder, berücksichtigt bei Euren Einkäufen unsere Inserenten.**

---

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

---

**Alle Pilzfreunde**
decken ihren Bedarf an Pilzliteratur in der
**Unionsbuchhandlung Zürich**
Bäckerstrasse 54—58 Postcheck VIII 54 86

| Basel | Winterthur | Bern |
|---|---|---|
| Erasmusplatz | Oberthorgasse | Bollwerk |

Größte Auswahl in jeder Art Literatur. Fachliteratur. Belletristik. Reisebeschreibungen u.a.m.

---

**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. Wollsachen.
Verlangen Sie Muster und Preisliste.