Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 3 (1925)
Heft: 7

Rubrik: Verschiedenes ; 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

die alle mehr oder weniger dahin gehen, dass wir unter den Namen Mitrophora hybridia, semilibera und rimosipes nur *eine* Art aufzufassen haben = Mitrophora hybrida (Sow.) Boudier (sei nun der Stiel kurz oder lang, dick, aufgeblasen und gerillt, oder schmächtiger und nur kleiig, sei der Hut 2 oder 6 cm hoch, zur Hälfte oder zu einem Drittel am Stiel angewachsen*). Wenn nun diese Angelegenheit als erledigt betrachtet werden kann, stelle ich hier die Frage, ob denn auch Morchella conica Pers. von der Morchella elata Pers *artverschieden* sind. Wir haben hier ganz ähnliche Wahrnehmungen wie mit Mitrophora hybrida-rimosipes-semilibera gemacht.

(*) Von mir beigefügt, Knapp.

Verschiedenes.

Erfahrungsaustausch.

Pilzpirsch.

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

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

Zubereitung wie Wienerschnitzel äusserst delikat. O. L.

Bern, 8. Juni.— Der Porlingsschmaus fand regen Zuspruch; einige Nimmersatte taten des guten etwas zuviel, so dass ihre Mägen revolutzten und deutlich wahrnehmbare Spuren auf den Strassen und Wegen hinterliessen.— Ein Spassvogel hat uns nun zum «Bogenjodelklub» umgetauft.— O Undank und Bosheit!—

O. L.

Der ziegelrote Risspilz.

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

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

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

A. Knapp.

* Schon mehrmals im Mai gesammelt.

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

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

Frau A. Hediger.

Marktberichte.

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

Name der Pilze	Kg.	Durchschn.-Preis	Total Fr.
Brätling	15	1.25	18.70
Champignons	3	4.—	12.—
Eichhase	3	4.50	13.50
Eierpilz	4549	2.—	9291.70
Gelber Röhrling	1	2.—	2.—
Hallimasch	17	2.—	34.—
Hartpilz	17	—.80	13.35
Hexenpilz	5	2.60	13.—
Kraterelle	51	1.50	76.25
Morchel	47	4.35	204.75
Perlpilz	20	2.25	45.50
Rehpilz	4	1.55	6.30
Reizker	13	1.20	15.75
Rotkappe	6	2.50	15.—
Semmelstoppelpilz	170	1.20	200.90
Schweinsohr	11	2.30	25 —
Steinpilz	147	3.—	446.—
Täubling	1	2.—	2.—
Totentrompete	112	1.35	150.90
Trompetenpfifferling	48	1.25	60.50
Ziegenbart	16	1.90	30.—
Ziegenlippe	1	2.50	2.50
Zigeunerpilz	1	2.—	2.—
Verschiedene Pilze	28	2.15	59.50
Total	Kg. 5286		Fr. 10,741.10

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

Pilzmarktbericht Bern vom Jahr 1924.

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

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

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

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

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

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

selbst auch einige Kontrolle ausübt.

Ch. Wyss.

Fragekasten.

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

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

Knapp.

Küche.

Pilzwürze (englisch).

Gut gewaschene aber nicht gerüstete Pilze (auch Mischungen) werden stark mit Salz bestreut und ein Tag in irdenem Gefäss stehen gelassen, hierauf mit der gezogenen Flüssigkeit $^3/_4$ Stunden langsam gekocht, passiert und der Rückstand leicht ausgepresst. Dieser Pilzbrühe wird ebensoviel guter Rotwein zugegossen und mit etwas Macis (Muskatblühte) 12 zerdrückten Pfefferkörner und 8 Nägeli, 20 Minuten gelinde gekocht, dann erkaltet und mit dem Inhalt ein Fläschchen gefüllt und gut verkorkt.

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

H. D.

Vereinsnachrichten.

Generalversammlung der Sektion Basel.

Es folgt noch das Traktandum «Aussprache über die Pilzzeitung». Der Vorsitzende machte Mitteilungen über die finanzielle Lage der Pilzzeitung, soweit sie ihm bekannt war. Es ergab sich daraus, dass der Stand der Zeitung nicht so schlimm sei, wie allgemein angenommen wurde. Er teilte auch mit, dass der Vorstand der Versammlung vorschlage, die Zeitung in der Weise zu unterstützen, dass Basel pro Mitglied 1 Fr. aus der Vereinskasse bezahle, während die Geschäftsstelle in Burgdorf durch freiwillige Beiträge einen Betriebsfonds für die Zeitung schaffen wollte. Auch dieses Traktandum brachte eine rege Diskussion in Fluss. Es wurde die Anregung gemacht, die Zeitung im Winter nur alle zwei Monate herauszugeben. Ein gleichlautender Antrag war aber schon in der Delegiertenversammlung von 1924 gestellt, von der Versammlung jedoch abgelehnt worden. Von anderer Seite wurde eine klare Abrechnung über die Pilzzeitung verlangt und die Frage aufgeworfen, ob sich nicht eine Erhöhung des Jahresbeitrages um 1 Fr. durchführen liesse. Dem wurde entgegengehalten, dass eine Beitragserhöhung leicht zu Mitgliederverlusten führen könnte. Der Vorsitzende fasste die ganze Aussprache schliesslich in die Worte zusammen, unsere Zeitung müsse sich ganz einfach nach den vorhandenen Finanzen richten, und die Delegierten erhielten Weisung, in Zürich in diesem Sinne zu sprechen. Eine Anfrage, ob eine Fusion mit einer deutschen Pilzzeitung nicht möglich wäre, wurde dahin beantwortet, dass in Deutschland eine solche Fusion sogar gewünscht werde. Leider würde sich aber dann der Abonnementspreis auf 7 Fr. pro Jahr erhöhen, womit uns nicht gedient wäre. Die Versammlung beschloss darauf grundsätzlich pro Mitglied 1 Fr. aus der Kasse zu bezahlen, um das Weitererscheinen der Zeitung zu unterstützen.

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

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

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

Der Sekretär.

Frühlingsausflug des Pilzvereins Basel.

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

Aber weit gefehlt, von 110 Mitgliedern hatten sich incl. Gäste nur 12 eingefunden. Der Vorstand glänzte mit Ausnahme von Herrn Kull mit Abwesenheit. Herr Cadosch übernahm in anerkennenswerter Weise die Führung. In Arlesheim stiess noch ein weiteres Mitglied zu uns, Frl. W., so dass wir also die Unglückszahl beieinander hatten, aber wir waren nichts weniger als unglücklich, im Gegenteil so langsam kam der Humor doch zum Durchbruch.

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

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

Pilzler und Führer.

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

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

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

A. Schneider.

Verein für Pilzkunde Grenchen

Versammlung

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

Festsetzung der Exkursionen, Verschiedenes.

Zahlreiches Erscheinen erwartet

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Zürich

Versammlung

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

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

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

Zu obigen Anlässen wird zahlreiches Erscheinen erwartet. **Der Vorstand.**

Verein für Pilzkunde Bern.

Pilzexkursion nach dem **Grauholz, Sonntag, 19. Juli 1925;** Abfahrt 8^{44} ab Bahnhofplatz nach Zollikofen. Mittags 12 Uhr Piknik beim Grauholzdenkmal im Sand.

Alle Montage 20 Uhr Pilzbestimmung und Zusammenkunft im Lokal Viktoriahall, Effingerstrasse.

Zahlreiche Beteiligung erwartet

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Winterthur

Jeden Montag abends nach 8 Uhr im **Rössli**

Bestimmungsabend.

Zu zahlreicher Beteiligung ladet ein

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Basel.

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

Für den Vorstand:

W. Süss-Eichenberger, Brunnmattstr. 8.

Verein für Pilzkunde Burgdorf

Pilzbestimmungsabend

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

Beschlussfassung über eine Pilzexkursion.

Zahlreiches Erscheinen erwartet

Der Vorstand.

Frn Blaul Karl, Droguist, Linsebühlstrasse 43

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren

Liqueurs, Flaschenweine, Reiseproviant

Telephon Nr. 126

N. Rudolf

Lyßachstraße

BURGDORF

Spezialgeschäft

für feine Lederwaren

Reise- und Sportartikel

Chr. Hofer, Optiker

vis-a-vis Stadthaus

Burgdorf

Spezialgeschäft für

Lupen, Mikroskope, Feldstecher, Barometer, Brillenoptik etc.

Die beliebte, altbewährte

Heilerde ‚Luvos'

von Adolf Just. I für innerlich. II für äusserlich. Gebrauch i. H. Erhältlich beim Generalvertrieb

Zbinden & Cie.

Apotheke und Droguerie

Burgdorf.

Wiederverkäufer überall gesucht.

Fabrikant: Jul. Klöti, Burgdorf

A. Engler

vis-à-vis Stadthaus

Burgdorf

Spezialgeschäft

für

Schirme, Handarbeiten

Damentaschen, Wolle

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

R. Schnell, Burgdorf

Handelsgärtner

empfiehlt

Bindereien für Freud u. Leid

Topfpflanzen aller Art

Garten-Anlagen nach Plan und Devis billigst

Blumenladen Kirchbühl

Telephon 430

Handelsgärtnerei Burgergaße

Telephon 203

Café-Restaur. Viktoriahall

Effingerstrasse Bern

Reingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen. Schattiger Garten.

Karl Schopferer, Bern

Howald, Zimmermann & Cie.

Rütschelengasse 25 **Burgdorf** Telephon Nr. 3.79

Eisenwaren

Baubeschläge Werkzeuge

Feld- und Gartengeräte

Drahtgeflecht u. Agraffen

Fensterglas und Kitt

Haushaltungsartikel

in Glas, Kristall, Steingut Porzellan, Email u. Aluminium, Blech und Holzwaren, Nickelwaren etc.

Adrian Schild

Tuchfabrik Bern

liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen solide wollene und halbwollene

Herren-, Damen- und Kinder-Kleider-Stoffe

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