

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 3 (1925)

Heft: 10

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: 23.02.2026

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

langsam tintenartig zerfliessend.

Stiel weiss, flockig haarig-schuppig oder faserig, meist mit deutlichem, schmalen, beweglichem Ring, Basis knollig, oft wurzelnd, röhlig hohl.

Fleisch weiss, mild, geruchlos, einer der besten Speisepilze, selten madig und weil an seinen Standorten sehr gesellig, ziemlich ausgiebig.

Standort an dungreichen Stellen: Anlagen, *Gärten*, *Gras-* und *Schuttplätzen*, öfters auch längs Waldwegen, sehr gesellig, vom August bis November. Gute Abbildungen finden sich im Michael Nr. 40, Gramberg Nr. 7 und Rothmayr Nr. 16. Man mache eine Kostprobe!

Der Faltentintling.

Coprinus atramentarius.

Haut graulich, Scheitel mehr bräun-

lich eingewachsen, fleckig schuppig, meist faltig furchig (woher Name). 3-5/5/8, eiformig glockig, Rand zerschlitzt aufschirmend.

Lamellen blass, werden über braun schliesslich schwarz.

Stiel weiss, meist mit *typisch ringförmig knotigem Absatz* an der spindelig wurzelnden Basis, röhlig hohl.

Fleisch weiss, mild, ganzer Pilz geht rascher als voriger in Reifezustand über und muss daher bei Verwertung sofort zubereitet werden. Sehr guter Speisepilz.

Standort an dungreichen Stellen: Wiesen, *Gärten*, *Anlagen*, auch oft an und in Waldwegen, meist in dichten Haufen. April—Oktober. Gute Abbildungen siehe Michael 132, Gramberg 8 und Rothmayr 22.

Verschiedenes.

Erfahrungsaustausch.

In No. 9 der schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde wird die Frage aufgerollt, ob der blasse Ziegenbart restlos als essbarer Pilz angesehen werden dürfe. Die angeführten Fälle von Erkrankung nach dessen Genuss sprechen eher für Ausmerzung dieses Pilzes von der Liste der Speisepilze. Da die Leser der Pilzzeitung aufgefordert werden ihre Beobachtungen, diesen Pilz betreffend, bekanntzugeben, gestatte ich mir Ihnen folgendes mitzuteilen:

Seit 3 Jahren verwende ich in meinem Haushalte Pilze aller Art, ohne bisher durch deren Genuss unangenehme Folgen verspürt zu haben. Vor 2 Wochen aber brachte ich neben Traubenkorallen und goldgelbem Ziegenbart auch eine Anzahl des blassen Ziegenbartes nach Hause, alles junge, kaum der Erde entsprungene Exemplare. Da ich den blassen Ziegenbart in der Küche noch nie verwendet hatte, liess ich diesen Pilz separat kochen. Die an dem Essen beteiligten fünf Personen fanden beide Gerichte vorzüglich und ohne jeden bittern Beigeschmack. Mit Ausnahme der Mutter, die nur von den gelben Pilzen kostete, bekamen wir alle im Laufe der Nacht heftige Krämpfe

und Leibscherzen, die gegen den Morgen hin zu einem starken Durchfall führten, der tagsüber anhielt, unter leichtem Uebelsein. Hier steht ausser Zweifel, dass nur der Genuss des blassen Ziegenbarts zu der Verdauungsstörung Veranlassung gab. Von meiner Seite möchte ich jedem Pilsammler anraten, diesen Pilz beiseite zu lassen.

P. Raggenbass.

Pilzfunde.

Am 4. September fand ich unter einer Eiche ein prächtiges Exemplar von Satanspilz (*Bol. satanas* Lenz). Da der Pilz in unserer Gegend sehr selten ist und ich seine beiden Kollegen (*erythropus* und *luridus*) dies Jahr einige male verspeiste war der Fund für mich umso wertvoller.

Am gleichen Tage fand ich in Buchenwald den ebenfalls seltenen Kornblumenröhrling (*Bol. cyanescens* Bull.) der 550 gr wog.

Ferner dürfte auch der Blutreizker (*Lact. sanguifluus* Paul.) nicht häufig sein deren ich diesen Herbst unter zwei malen 15 Stück erntete.

Was die weisse Trüffel (*Chairomyces maeandriformis*) betrifft muss ich geste-

hen, dass mir das Glück diese Saison nicht so hold war wie letztes Jahr; während ich letztes Jahr ca. 80 Stück fand musste ich mich diesen Herbst mit 14 Stück begnügen.

Ich finde es sehr schön und vorteilhaft, wenn interessante Funde mehrerer Gegenden veröffentlicht werden.

E. Flury, Kappel.

Küche.

Perlpilze als Salat.

Schöne Perlpilze werden von der Oberhaut befreit und in Streifchen zerschnitten in ein Gefäss getan. Darüber schüttet man kochendes Wasser und lässt das Ganze 5—10 Minuten stehen, dann abtropfen lassen und als Salat zubereiten. Schmeckt sehr gut.

A. S.

Vereinsnachrichten.

Pilzausstellung Baden.

Pilzausstellung den 12. und 13. September 1925 in der Rosenlaube in Baden, so hiess es in allen unseren Lokalblättern, so prangten Plakate mit giftigen und guten Pilzen geshmückt in den verschiedenen Schaufenstern, so verlangte unser Vereinsbeschluss es und wir haben uns an die Arbeit gemacht, allerdings mit grosser Unterstützung der Herren Haupt, Schmid und Schifferle aus Zürich. Und dennoch ist es ein Ereignis für einen jungen Verein «die erste Ausstellung», aber der Beschluss war gut, der Besuch sehr stark und der Erfolg sehr befriedigend! Vorerst hatten wir die grösste Sorge, dass es uns nicht gelingen werde genug Sorten Pilze herzubringen, da eben eine kalte und sehr regenschwere Zeit herrschte und wir eigentlich die Ausstellung um 14 Tage zu spät hatten, aber wegen der Kant. Gewerbe Ausstellung nicht früher abhalten konnten. Wir gestatteten uns dann an die nächsten gelegenen Schwestersektionen zu gelangen und um Zusendung von Pilzen zu bitten. Unser Ruf wurde überall erhört und erhielten wir eine ganz nette Anzahl Pilze, so dass wir 167 Sorten ausstellen konnten. Wir wollen hier allen Sektionen, wie speziell den werten Pilzsuchern unseren herzlichsten Dank aussprechen und stehen gerne ein ander Mal mit Gegenleistung zur Verfügung. Wäre das überhaupt nicht kameradschaftliches Entgegenkommen, dass sich so fast jeder Verein zur Pflicht macht, eine Ausstellung der Schwestersektion durch Pilze zu unterstützen, speziell Sorten, die dort in Massen

vorkommen und am Ausstellungsort gar nicht vorhanden sind. Eine Anregung zur Aussprache an der Delegiertenversammlung. Die Ansstellung wurde am Samstag von Herr Haupt arrangiert und mit Karten versehen. Wir konnten Samstag nachmittag schon einen starken Besuch registrieren. Am Abend kamen dann die Herren Schifferle und Schmid, kontrollierten alles noch nach, ersetzten das Sortiment noch bedeutend, so dass wir Sonntags den ganzen verfügbaren Platz mit Pilzen belegt hatten und unsere Ausstellung in Ehren dastand. Der Besuch war aber auch ganz unerwartet stark und ist das Interesse im allgemeinen rege. Wir konnten Besucher kontrollieren, die 3—4 mal den ganzen Vortrag anhörten und sich nicht genug an der Ausstellung belehren lassen konnten; so haben wir dann am Sonntag Abend mit einer Besucherzahl von 380 Personen unsere Ausstellung offiziell geschlossen.

Durch unsere Frauen wurden natürlich noch alle guten Pilze zugerüstet, so dass es für unsere Vereinsmitglieder ein gutes Nachtessen gab für 25 Personen, wobei nach getaner Arbeit die Fröhlichkeit zu ihrem Rechte kam. Da auch Musik da war, wurde durch ein Tänzchen die raschere Verdauung besorgt. Ich kann meinen Bericht nicht schliessen ohne Herren Haupt, Schifferle und Schmid aus Zürich sowie unserem Präsident Herr Uhlmann für die grosse Arbeit im Namen aller zu danken, dann noch einen speziellen herzlichen Dank unserm grossen Helfer mit Rat und Tat Herr Schütz, der nun in Baden für einige Zeit weilt und uns eine gute Kraft

in unserem Vereine ist, da wir bis jetzt eben an einer solchen Pilzautorität Mangel litten. Auch wir selbst haben viel durch die Ausstellung gelernt und hat der Verein mehr Fühlung und Zusammenhang bekommen. 5 neue Mitglieder für dieses Jahr und eine Anzahl auf nächstes Jahr sind unserem Verein beigetreten. Eine Pilzausstellung ist demnach jedem Verein anzuraten zum Wohl und Gedeihen des Vereins.

R. Urech.

Pilzausflug der Sektion Bern auf den Schüpberg.

Sonntag den 23. August 1925 fand eine Pilzexkursion auf den Schüpberg statt. Nachdem es am Samstag in Strömen goss, begrüsste ein strahlender Sonntagmorgen die Teilnehmer. Wohl mancher mag sich geärgert haben, dass er sich vom Samstag-Regenwetter verleiten liess am folgenden Morgen im Bett liegen zu bleiben, in der falschen Meinung er könnte im Walde nass werden. Der Leiter, Herr Lebensmittel-Inspektor Wyss, führte die Schar von Münchenbuchsee nach dem Schüpbergwald, gab dort die nötigen Wegweisungen und hierauf rückte man in zerstreuter Ordnung gegen den höchsten Punkt des Waldes vor, wo der Mittagspiknikplatz bestimmt war. Um 12 Uhr versammelte sich hier der grösste Teil der Ausflügler und rasch war eine prächtige kleine Pilzausstellung veranstaltet. Etwa 50 Sorten Pilze, worunter einige Prachtsexemplare, erfreuten unser Auge. Herr Wyss erklärte den Anwesenden die verschiedenen Arten und bestimmte mehrere weniger bekannte Pilze. Nach dem mit gutem Appetit verzehrten Mittagsmahl legte man sich ein Stündchen ins weiche Moos, hörte mit Vergnügen den aus dem Tale herauftönenden Klängen einer Blechmusik zu und bewunderte die schöne Aussicht über das zu unsren Füssen liegende Gelände bis zum blauen Jura.

Nach gehaltener Siesta begab man sich auf die Suche nach einer verloren gegangenen Gruppe unverbesserlicher Pilzbrüder. Wir trafen sie denn auch bald im heimeligen Garten des Schüpberggasthauses, ganz vertieft in die wissenschaftliche Untersuchung einiger Fla-

schenboviste und Becherlinge. Trotz eifriger Ansetzung des Feldstechers hatten sie den Piknikplatz nicht entdecken können.

Auf dem Rückmarsch fand sich manch' guter Speisepilz. Mehr lauter als schöner Gesang hallte durch den Wald und fröhlich langte die Gesellschaft um 8 $\frac{3}{4}$ Uhr wieder in Bern an. Die Pilzernte wurde im Lokal Viktoriahall abgegeben und Montag Abend, anlässlich einer Vereinssitzung daselbst verspeist.

Eine Pilzexkursion.

Es war ein Sonntag hell und klar, als die Sektionen Bern und Burgdorf am 9. August eine Exkursion mit gemeinsamem Treffpunkt: die Menziwilegg, unternahmen. Dieser ebenso schöne als stark besuchte Höhenpunkt schien es allen Mitgliedern angetan zu haben, denn in hellen Haufen rückten die Pilzler auf. Von Bern her über Worb und Enggistein die Berner, fast ein volles Dutzend; von Burgdorf 17 Personen, welche bis Bigenthal den Zug benützten. Da man zu einer solchen Höhentour genügend gestärkt sein muss, die Sonne es aber auch gar gut meinte mit uns, wurde in «geheimer Abstimmung» unter Händereheben beschlossen, vor dem Aufstieg einen kühlenden Trunk zu tun. Ob die Schuld nun dem guten Wein und Bier, oder den glückbringenden Jasskarten, oder gar dem hübschen Schenkmaädel zuzuschreiben sei ist nie genau bekannt geworden, doch konnten wir sehr bald feststellen, dass drei Jünglinge im Alter zwischen 40 und 70 Jahren am sprudelnden Quell im Bigenthal zurück geblieben waren. Ein vielversprechender Erfolg muss aber doch registriert werden, denn von 60 Angemeldeten erreichten immerhin die stattliche Zahl von 25 Teilnehmern das vorgesteckte Ziel. Der Gang durch den Wald war trotz der herrschenden Hitze wundervoll angenehm, die Aussicht auf der Höhe geradezu unvergleichlich. Man hätte glauben können die ganze Alpenwelt habe sich uns zu Ehren extra fein herausgeputzt.

Die Ausbeute der Burgdorfer war nicht grossartig. Nebst einigen Eierpilzen wurden verschiedene Täublingarten, grosse und kupferrote Schmierlinge, Perl-

pilze, Schafporlinge, zwei Steinpilze und einige Stäublinge zusammengebracht. Sehr viel war der verdächtige Dickfussröhrling zu finden. Die von den Bernern gesammelten Arten entsprachen ungefähr den vorher genannten, waren aber in grösserem Quantum vertreten und enthielten einige schöne Exemplare vom Schusterpilz (*Boletus erythropus*, Pers.). Ausserdem konnte Herr Wyss mit einer hübschen Kollektion Steinpilze aufwarten, und zu Belehrungszwecken waren auch Gallenröhrling und grüner Knollenblätterpilz vertreten. Im schattigen Garten der Wirtschaft Menziwilegg wurde unserem Sammelsurium die nötige Aufmerksamkeit geschenkt und was vor unsren lusternen Augen Gnade fand, zu einem höheren Zwecke vorbereitet.

Darf man Küchengeheimnisse ausplaudern? Ein wenig Indiskretion wird vielleicht gestattet sein. Das Wirtschaftspersonal war der vielen Besucher wegen ausserordentlich stark in Anspruch genommen, so dass die «Küchendragonier» aus unseren eigenen Reihen gestellt werden mussten. Bei klingendem Spiel erfolgte der Einzug unserer Truppen unter Anführung des Berichterstatters in das Reich der Pfannen und Töpfe. Zum grossen Glück und Vorteil erschien bald nachhaltige Unterstützung durch den küchengewaltigen Zentralpräsidenten Herrn Duthaler. Das lange gehütete Geheimnis, worin die richtige und höhere Kochkunst zu suchen ist, wurde uns dadurch offenbar. Wir armseligen Laien glaubten, es brauche da allerhand Zutaten und Künste, um ein gutes Pilzgericht zusammen zu bringen. Dem ist aber absolut nicht so. Das Rühren der Pilze muss des öfters unterbrochen werden durch einen sanften Walzer, einen rassigen Schuhplattler, einen hingebenden Foxtrott und dergleichen, wobei es absolut nicht nötig ist, dass der Küchenboden aus Parkett besteht. Damit wird der richtige Saft und die erforderliche Kraft zu einem lukullischen Mahl gegeben. Der Beweis dieser Behauptung ist leicht erbracht, denn es wurde alles mit Stumpf und Stiel aufgegessen. Zentralvorstandsmitglied Herr Wyss machte seinem Amt als Lebensmittelinspektor ebenfalls volle Ehre. Mit

viel Verständnis hatte er sich mit einigen währschaften Zwiebeln (Böllen), Gurken und Tomaten versehen, die sich unter seinen geschickten Händen und unter Assistenz seiner verehrten Gemahlin bald zu einem delikaten Salat verwandelten. Ein Pilzgericht aber, das unter so sotanen Verhältnissen und Begebenheiten entstanden ist, muss irgend eine Nachwirkung auslösen. Die Folgen zeigten sich sehr bald. Es hatte ganz den Anschein, als ob sich beim Kochen so ein kleiner Tanzteufel in die Pilze eingeschlichen hätte und nun nicht zur Ruhe kommen wollte. Was war da zu tun? Die Frage löste sich gar bald von selbst, wie heftiges Getrampel, ach nein! das sanfte Schleifen und Schlürfen auf dem Boden hingleitender Schuhsohlen bewies. Etwas arg trieb es dieser Tanzteufel aber doch. Führte er doch die Teilnehmer an der Polonaise zum Saal hinaus, über Dächer, Kegelbahnen, durch offenstehende Fenster um schliesslich wieder an seinem Ausgangspunkte zu landen, und mit einem sittsamen Kuss abzuschliessen. Schliesslich folgte noch ein feierlicher Versöhnungsakt mit dem Wirtschaftspersonal, insbesondere mit dem «Schüttsteingesell» Marie, die anlässlich der Kocherei etwas in Harnisch geraten war.

Der gemeinschaftlich gedachte Abschied nach dem Rüttihubelbad musste der vorgerückten Zeit halber unterbleiben und der in jeder Hinsicht gelungene Ausflug mit einigen gemeinschaftlich gesungenen und zum Teil selbst komponierten Liedern zum Abschluss gebracht werden. Wir Burgdorfer gelangten in einem hübschen Galopp, der hauptsächlich den Teilnehmern weiblichen Geschlechts sehr nett anstand, gerade rechtzeitig nach Walkringen um den Zug zur Heimfahrt zu erwischen. Im Cafe Leibfahrt in Burgdorf erfolgte der letzte Akt der Aufführung, wo es sich erzeugte, dass das Tanzteufelchen seine Hörnchen noch immer hervorstreckte. Später erfuhr der Berichterstatter, es seien am gleichen Abend drei lebende «Leichnahme» von Bigenthal nach Burgdorf spiedert und daselbst von liebender Hand in den Bettfedern begraben worden. Ob diese wohl mit unsren Ausreissern identisch waren. **Zaugg.**

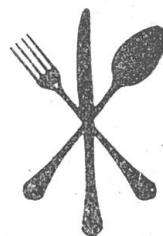
Damen- und Kinder-Konfektion
Kleiderstoffe
Weisse Wäsche
Hüte

Kaufhaus Strauss

Burgdorf

Schürzen
Unterkleider
Haushaltungs-,
Geschenk-Artikel

Rostfreie Bestecke



E. Klötzli, Messerschmied,
Burgdorf

Pilzgerichte aller Art

schmecken vorzüglich, wenn man ihnen beim Anrichten einige Tropfen

Maggi's Würze

beifügt. Ein kleiner Zusatz gibt ihnen höchsten Wohlgeschmack

Vereine Burgdorf und Bern

Pilzexkursion

Sonntag den 18. Oktober, mit gemeinschaftl. Sammelpunkt bei Mitglied Aeberhard im Sand bei Schönbühl. Rendez-vous daselbst ca. um 3½ Uhr mit gemütlichem Abschluss.

Die Vorstände.

Abfahrt der Burgdorfer nach Hindelbank 12 Uhr 58 ab Hauptbahnhof.

Verein für Pilzkunde Zürich

Monats-Versammlung

Montag den 2. November, abends 8 Uhr im Restaurant Sihlhof I. Stock.

Wichtige Traktanden.

Zahlreiches Erscheinen erwartet

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Winterthur

Versammlung

Montag den 19. Oktober, abends 8 Uhr im Rössli.

Traktandum: Winterprogramm

Weitere Sitzungen vorläufig alle 14 Tage.

Zu zahlreichem Besuch lädt ein

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Bern.

Jeden Montagabend im Lokal Viktoriahall **Pilz-Bestimmungsabend.**

Die Mitglieder werden ersucht Pilze mitzubringen und zahlreich zu erscheinen.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Grenchen

Jeden Montag abends 8 Uhr im Lokal zur Breite **Bestimmungsabend.**

Die Mitglieder werden ersucht, Pilze mitzubringen und recht zahlreich zu erscheinen.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Burgdorf

Versammlung Montag den 19. Okt. abends 8½ Uhr im Lokal Hofstatt. Vortrag über: Der Wert als Nahrungsmittel der wichtigsten Speisepilze.

Wir erwarten zahlreiches Erscheinen der Mitglieder. Familienangehörige und Freunde willkommen.

Der Vorstand.

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren

Liqueurs, Flaschenweine, Reiseproviant

Telephon Nr. 126

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

Alle Pilzfreunde

schätzen eine wasserdichte, haltbare und billige Schuhbesohlung und empfehle ich mein Geschäft und die Ablage in Burgdorf für

ZOME-SCHUHBESOHUNG

unter Zusicherung rascher und zuverlässiger Bedienung bestens. Prompte Bedienung auch nach auswärts.

Höflich empfiehlt sich

W. Burn, Grundweg 14, Bern.

Ablage in Burgdorf: Frau Hiltbrunner, Steinhofstr. 29



Fabrikant: Jul. Klöti, Burgdorf

A. Engler
vis-à-vis Stadthaus
Burgdorf

Spezialgeschäft
für
Schirme, Handarbeiten
Damentaschen, Wolle

Gef. Muster
verlangen

Verkauf auf Kredit mit monatlicher Teilzahlung

von fertigen Herren- und Knabenkleidern, Frauenkonfektion, Jaquettes, Mäntel, Blusen, Röcken, Korsetts, Frauenrockstoffen, Halblein- und Herrenkleiderstoffen, Baumwolltüchern, Kölisch, Cotonne, Barchent, Schuhwaren, Möbeln, Kinderwagen, Bettwaren, Läufern, Linoleum, Wolldecken, Tischdecken etc. etc.

Rud. Küll, 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

Handelsgärtnerie Burgergaße
Telephon 203

Café-Restaur. Viktoriahall

Effingerstrasse Bern

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

Karl Schopferer, Bern

Billigste Bezugsquelle für

Sterilisiergläser, Haushaltungsartikel

Ia. Werkzeuge

A.-G. vormals G. Meyer & Cie., Burgdorf

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.