

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 4 (1926)
Heft: 6

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: 22.02.2026

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

Kochrezept.

Th. Rinner, Winterthur.

Damit die Begierde der Gäste,
Im Anfang nicht werde zu laut,
Entferne zuerst meine Beste,
Von den Pilzen, Erde und Haut.

Zerschneide die Schwämme in Stücke,
Breit und dünn, wie es sollte sein,
Und schneide mit trockenem Blicke,
Peterli und Zwiebel schön fein.

Jetzt nimm vom Fette dem besten,
Ein Stück, wie ein Hühnerei gross,
Und lass die Zwiebel gelb rösten,
In der Pfann erhitzendem Schoss.

Ist dann die Kochkunst gut gelungen,
Stell eilig es in Tisches Mitt,
Mit «Hoch den Pilzen» wird's besungen,
Verzehrt mit gutem Appetit!

Nun schütte die Pilze zu diesen,
Mehl, Kümmel streu' drauf herum,
Dann wende es ohne Verdriessen,
Recht tüchtig und fleissig um.

So lässt du dieselben dann braten,
Nicht allzulang, dann gebe du,
Salz, Pfeffer nach deinem Beraten,
Und «Maggi» paar Tröpfchen dazu.

Dann rühre recht gut das Gesagte,
Und richt's auf der Platte an,
Gib Peterli und was gehackte,
Zitronenschalen daran.

Verschiedenes.

Bücherbesprechungen.

Adna-Sammlung aus der Natur, Band 4/5 Pilze. Herausgegeben von Prof. Dr. Spilger, zu 4 Mark 50 Pf.

Röhrlinge, Porlinge, Stachelpilze, mit 32 farbigen Tafeln. K. G. Lutz, Verlag, Stuttgart.

Unter diesem Titel ist ein handliches Büchlein erschienen, in das sich wohl mancher Pilzler recht vertiefen kann. Wenn auch der kleinste Teil der vielen Abbildungen freie Naturwiedergabe ist, so hat doch der Verfasser hauptsächlich Originalabbildungen der Autoren zur Wiedergabe gewählt. Dem gewöhnlichen Sterblichen sind doch die selteneren Pilzwerke nicht zugänglich, deshalb ist für ihn diese Bilderwiedergabe aus solchen Werken recht interessant. Die Beschreibungen der Röhrlinge, sowie einige Originalbilder sind von Herr Kallenbach, wertvoll sind dabei seine Anmerkungen bei verschiedenen zweifelhaften Arten.

Von den Abbildungen über Röhrlinge sind die wenigsten in den volkstümlichen Büchern zu finden, um so weniger noch die 100 Abbildungen über Porlinge und Stachelpilze, die dem Büchlein einen ganz besondern Reiz verleihen.

Mancher Pilzfreund dürfte hiedurch angeregt werden auch den Holzpilzen vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken.
A. Flury.

Interessante Ecke.

Karbolgeruch im Fleische von gewissen Champignons.

Ueber dieses Thema ist schon des öfters geschrieben worden, ohne dass man zu einem Resultate gelangte. Der nachfolgende Zeitungsartikel erleichtert es unter Umständen, diesem unangenehmen Geruche auf die Spur zu gelangen, indem es gar nicht ausgeschlossen ist, dass hierin zufällig vorhandene metallische Bestandteile, wie man sie sehr oft inner und ausserhalb der Waldränder vorfindet, eine gewisse Rolle spielen. Wir lesen im Tagesanzeiger:

Kleine Ursachen, grosse Wirkungen.

Wer schon regelmässig das Eglisauer Mineralwasser konsumiert hat, der musste auf die Tatsache stossen, dass dieses Tafelwasser oftmals einen üblen Beigeschmack hatte, karbolig, wie man im Volksmund sagte. Nach den Ursachen dieses Uebelstandes wurde seit Bestehen

der Quelle von fachmännischer Seite eifrig gesucht, doch blieb die bestimmte Erklärung immer aus. Nun ist es dem Chemiker *Dr. Fröhlich* in Billens auf Grund seiner Untersuchungen gelungen, auch dieses Geheimnis zu ergründen. Aus dem umfangreichen Gutachten entnehmen wir, dass die chemische Veränderung des an Mineralien sehr reichen und dementsprechend auch sehr heiklen Eglisauer Tafelwassers wirklich erst in der Flasche vor sich geht. Diese chemische Zersetzung tritt nur dann auf, wenn das Wasser mit metallischen Bestandteilen in Verbindung ist, und zwar macht diese Zersetzung verschiedene Stadien durch, weshalb der fragliche Beigeschmack auch nicht immer genau derselbe war. Metallische Bestand-

teile, mit denen das Wasser in den Flaschen in Berührung stand, waren früher im Schraubenverschluss und neuerdings durch die Zinnfolie des Kronenkorks vorhanden. Nach dem Gutachten tritt der Geruch am Eglisauer nie mehr auf, wenn eine Verbindung mit metallischen Bestandteilen verunmöglicht wird, welche Tatsache auch bereits schon durch den neuen Verschluss bestätigt ist. Diese Errungenschaft hat für die Mineralquelle Eglisau zwischen Sein und Nichtsein entschieden.

J. Sch.

Berichtigung.

Heft 5, Seite 54, Anm. ⁵), Zeile 4 lies :
Phallin = Amanita-Hämolysin.

Vereinsnachrichten.

Sektion Zürich.

Da letztes Jahr von verschiedenen Seiten gerügt wurde, dass das Jahresprogramm nicht in der Zeitschrift bekannt gemacht werde, kommen wir heute dazu, das diesjährige Programm an dieser Stelle zu veröffentlichen. Nun erwarten wir nur, dass unsere Mitglieder an sämtlichen Anlässen vollzählig erscheinen werden. Das Programm 1926 sieht folgendes vor:

1. Die Pilzbestimmungsabende beginnen mit Montag den 21. Juni, abends 8 Uhr und finden dieselben jeden Montag bis Ende der Pilzflora, im Vereinslokal zum Sihlhof I. Stock statt. Die Leitung dieser Abende ist einer dreigliedrigen Bestimmungskommission übertragen worden. Diese besteht aus folgenden Mitgliedern: Fräulein Marie Gredig, Otto Frik, Werner Haupt, erstere ist zugleich während der ganzen Saison als Pilzordnerin bestimmt.

2. Je am ersten Montag des Monats ist zugleich Monatsversammlung.

3. Am 3. und 4. Juli findet der grosse Sommerausflug nach dem Wildspitz statt, wozu jeder Teilnehmer Samstag den 3. Juli nachmittags spätestens 2 Uhr am Bahnhof Enge erscheinen soll, zwecks Lösung des Kollektivbilletes, das Fr. 5.15 kostet.

4. Am 19. August findet eine öffentliche Pilzversammlung statt. Als Referent hat uns in verdankenswerter Weise Herr Prof. Dr. A. Thellung zugesagt. Die Versammlung wird wahrscheinlich im Schwurgerichtssaal abgehalten.

5. Am 21., 22., 23. August haben wir ferner die diesjährige Pilzausstellung im Restaurant Sihlhof I. Stock. Am Sonntag den 29. August folgt wie alljährlich, die an die Ausstellung anschliessende Pilz-exkursion. Ort wird später festgesetzt. Weitere Exkursionen werden an den Pilzbestimmungsabenden bekanntgegeben. Eine Exkursion wird dann mit der Sektion Winterthur im September angeordnet werden.

6. Am 5. September findet endlich unser diesjähriges Gartenfest, unter gefälliger Mitwirkung der bewährten und bestbekannten Eisenbahnermusik, im Garten zum Casino Tiefenbrunnen statt, wenn möglich mit einer zweiten Ausstellung.

Der Vorstand ist sich bewusst, dass das vorliegende Programm viel Mühe und Arbeit kostet. Er erwartet daher die Mithilfe sämtlicher Mitglieder, denn nur mit vereinter Kraft können wir auf Erfolg hoffen.

Auf ans Werk!

J. Sch.

Verein für Pilzkunde Basel

Lokal: Rest. „Löwenfels“.

Den verehrten Mitgliedern zur gefl. Kenntnis, dass unsere wöchentlichen Beratungsabende jeweils Montag abends 8 Uhr wieder begonnen haben. Während der diesjährigen Saison gedenken wir diese Beratungsabende lehrreicher auszubauen und hoffen dass sie in vermehrtem Masse besucht werden.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Zürich

Ausserordentl. Generalversammlung

**Montag den 5. Juli, abends 8 Uhr,
im Restaurant Sihlhof I. Stock.**

Sehr wichtige Traktanden.

Zahlreichen Besuch erwartet

Der Vorstand.

NB. Die Mitglieder werden ersucht den Wohnungswechsel anzugeben.

Verein für Pilzkunde Winterthur

Monatsversammlung

**Montag den 21. Juni 1926, abends 8 Uhr,
im Vereinslokal Hotel Rössli, I. St.**

Traktanden: 1. Pilzsuppe (Gratiskostprobe). 2. Geschäftliches. 3. Pilzkunde und Schule (Vortrag von Lehrer Ernst Müller). 4. Umfragé. 5. Pilzbestimmungen.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Burgdorf

Einführungskurs in die Pilzkunde.

Der auf 28. Juni fallende Kursabend wird wegen der Solennität um 8 Tage verschoben und findet demnach am **5. Juli abends 8 Uhr** statt.

Wir erwarten auch wie bisher recht zahlreiche Beteiligung.

Der Kursleiter.

Verein für Pilzkunde Birsfelden und Umgebung

Lokal: Gasthaus zum „Ochsen“, Birsfelden
(Alb. Alber-Sommerhalder).

Verkehrslokal: Restaurant K. Spinnler-
Portmann, Basel (Aeschenplatz).

Exkursion, Sonntag den 27. Juni
1926. Sammlung 7 Uhr, Bahnhof S.B.B.
Ziel wird am nächsten Pilzberatungsabend
bekannt gegeben.

Monatsversammlung Montag
den 5. Juli 1926, abends 8 Uhr, im Ve-
reinslokal, anschliessend daran Pilzbe-
ratung.

Der Vorstand.

Gest. Muster
verlangen

Verkauf auf Kredit

mit monatlicher
Teilzahlung

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

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 billigt

Blumenladen Kirchbühl

Telephon 430

Handelsgärtnerei Burgergasse

Telephon 203

Adrian Schild

Tuchfabrik Bern

Liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen

solide wollene und halbwollene

Unbekannt.

Inconnu.

Scondescuto.

Damen- und Kinder- Kleider-Stoffe

Bitte bei Einsendung v. Wollfäcken.

Verlangen Sie Muster und Preisliste.

Café-Restaur. Viktoriahall

Effingerstrasse Bern

Reingehaltene offene und Flaschenweine.
Prima Reichenbachbier. Schöne Gesell-
schafts- und Vereinslokale. Vereinslokal
des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen.

Schattiger Garten.

Karl Schopferer, Bern

Sind Sie leidend

lassen Sie sich nicht entmu-
tigen, 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

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren

Liqueurs, Flaschen-

weine, Reiseproviand

Telephon Nr. 126

Ihren Bedarf

in Schreibwaren decken
Sie vorteilhaft im
Spezialgeschäft

H. Winzenried & Co.

Burgdorf

Restaurant zur Hofstatt

Burgdorf

empfiehlt:

Reelle Getränke

Höflich empfiehlt sich

S. Richiger.

Bergwirtschaft Tiefmatt

ob Holderbank (Solothurn)

Idealer Ferienaufenthalt.

Kurbedürftigen, sowie

Passanten empfiehlt sich

höflichst

Familie Schwarz-Graf.