

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 5 (1927)
Heft: 6

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: 20.02.2026

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

Dans le but de vulgariser la connaissance des plus nobles espèces de goûts excellents, je recommande tout spécialement les variétés suivantes très nutritives. J'évite le plus possible les noms latins et les indique par leurs noms botaniques français.

Variétés des prés: Tricholome de la St-Georges, Marasme d'oréade, Psalliot des champs, des prés, Clitocybes géant, géotrope, maxima, en entonnoir, Tricholome, nu (pied bleu), pied violet, sordide, pied rayé, iris. Panæole, Hygrophores des prés, virginal, blanc de neige, jaune d'or. A l'intérieur ou lisières des bois de frênes, d'acacias ou essences mélangées de hêtres, chênes, sapins, le long des haies, vergers, arbres fruitiers; toutes les espèces Morilles, les Pezizes, les Helvelles, Gyromitres, les Verpes.

Dans les bois de hêtres, chênes, châtaigniers, sapins ou de ces essences mélangées, je recommande avant tout les Chanterelles, les Bolets comestibles (Eduilis), bronzé, jaune, granulé, à chair jaune, le Clitocybe en coupe, odorant, le Clitopile des pruniers (meunier), la Lepiote élevée et ses variétés, les Tricholomes, colombe, agrégée, prétentieux, terreux,

équestre (bois et prés), nu, pied violet, les St-Georges, les Clavaires, jaune, rougeâtre, la Craterelle en massue (chanterelle violette), l'Hydnum et ses variétés, les Polypores groupés, des brebis, le Lycoperdon géant, pierreries, à l'état frais, les Hygrophores de mars, le Lactaire à lait abondant.

Toutes ces espèces sont très riches en sels minéraux, phosphoriques, de potasse, de protéine et d'albumine.

Les espèces suivantes devront être échaudées avant la cuisson: Fistuline Epatica (foie de bœuf), Armillaire couleur de miel, Lactaire délicieux, Bolets des bouviers, Rudes, Hygrophores pudibond et variétés des sapins, Gomphides, visqueux, glutineux, Tricholomes russule, strié, imbriqué, Hydnum répandum (pied de mouton).

Les Cortinaires, qui représentent environ cent cinquante types différents, sont pour la plupart de médiocres valeur avec qualités nutritives inconnues. Tous sont inoffensifs excepté deux ou trois sujets qualifiés de douteux ou vénéneux. Les Cortinaires, purpurin, visqueux, large, violet-cendré sont les meilleures du genre.

(A suivre.)

Verschiedenes.

Rezept zum Einmachen von Eierpilzen in Essig.

Junge bis halbgewachsene Eierpilze werden gereinigt, sauber gewaschen und nachher zum Vertropfen gelegt. Dann legt man sie in ein Sterilisierglas und gibt die nötigen Gewürze dazu, wie: kleine Zwiebel, Nelken, Lorbeerblätter, Pfefferkörner. Nun nimmt man so viel Essig, dass er die Pilze ganz zudecken mag und kocht ihn mit Zugabe von 1 Teelöffel Salz und lässt dann abkühlen. Wenn erkaltet, giesst man ihn über die Pilze. Auf solche Art eingemacht werden die Pilze gleichwohl weich, ohne vorher gekocht zu werden; es bleiben somit die natürlichen Nährstoffe in den Pilzen erhalten. Dieses Rezept habe ich erprobt und sehr gute

Erfahrung gemacht und kann es jedermann auf nächste Saison empfehlen. Wenn ich solche Pilze Besuchen aufstellte, bekam ich jedesmal ein treffliches Lob, indem sie besser befunden wurden als Cornichons.

Walter Wyss, Olten.

Champignons qui font rire.

Il existe au Japon deux curieuses espèces de champignons, les warai take, champignons qui font rire, et les mai take, champignons qui font danser.

Leur effet est certain et se produit peu après l'absorption. On en signale d'analogues du reste dans l'Etat du Maine, aux Etats-Unis.

Il s'agirait d'une amanite fausse oronge.

„Für Kritik und Anregungen, vor allem aber für Mitarbeit aus dem Kreise der Leser, ist die Redaktion sehr dankbar.“

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an die Administration einzusenden.

Bitte, Adressänderungen **unverzüglich** den Sektions-Vorständen melden.

Baden.

Jeden 1. Montag im Monat Versammlung
mit Pilzbestimmung im Vereinslokal
«zur Rosenlaube».

Basel.

Bern.

Jeden Montag im Lokal Viktoriahall
freie Zusammenkunft der Mitglieder von
20 Uhr an.

Zahlreiches und häufiges Erscheinen
erwartet **Der Vorstand.**

Biberist.

Birsfelden.

Monats-Versammlung

Montag den 4. Juli, 20 Uhr,
im Lokal zum „Ochsen“.

Jeden Montag Abend Pilzbestimmung
nach Programm.

Der Vorstand.

Burgdorf.

Lengnau (Bern)

Olten.

Wir machen speziell darauf aufmerk-
sam, dass unsere Mitglieder sich für
Pilzberatungen und -Bestimmungen an
unsere Vorstandsmitglieder, dann aber
auch an den Ortsexperten (an Präsident
Dysli, Chef der Stadtpolizei), Stadthaus
Nr. 11, oder an unsern Sekretär (F. Jeker),
Stadthaus, Bureau Nr. 13, resp. Elsastr.
17, wenden können.

Der Vorstand.

Solothurn.

St. Gallen.

Einladung zur Monats-Versammlung Montag den 20. Juni, 20^{1/4} Uhr im Spitalkeller.

Mitglieder, welche miteinander eine
freiwillige Vormittags-Exkursion machen
möchten, werden gebeten, sich am Sonn-
tag den 19. Juni, morgens 6 Uhr, bei der
Tramstation Union zu sammeln, Abmarsch
6^{1/4} Uhr. **Die Kommission.**

Thun.

Von nun an alle Samstag Abend freie
Zusammenkunft der Mitglieder im Lokal
«z. Schmiedstube». Besprechung von Pilz-
touren. **Der Vorstand.**

Winterthur.

Monats-Versammlung

Montag den 27. Juni, 20 Uhr,
im „Rössli“, I. Stock.

Da Beschlüsse von entscheidender Be-
deutung gefasst werden, ist das möglichst
vollzählige Erscheinen der Mitglieder ge-
boten.

Pilzbestimmungen jeden Montag Abend
20 Uhr im Vereinslokal.

Der Vorstand.

Zürich.

Werte Mitglieder! Sonntag den 3. Juli,
bei schlechter Witterung am 10. Juli 1927,
findet der diesjährige **Vereins-Ausflug**,
gemeinsam mit der Sektion Baden, über
das Gebensdorfer-Horn nach dem Schloss
Habsburg—Schinznach—Brugg statt. Ab-
fahrt Zürich H'Bahnhof morgens 6³³, Nach-
zügler 7¹⁵ mit Zuschlag. Billette sind Baden
Retour zu lösen.

Montag den 4. Juli 1927, 20 Uhr,
Monats-Versammlung
im Sihlhof I. Stock.

Wichtige Traktanden! Zahlreiches Er-
scheinen erwartet an beiden Anlässen.

Der Vorstand.

NB. Bitte Adressänderungen angeben
an J. Schönenberger, Aemtlerstr. 160.

Bücher

belehrenden und unterhaltenden Inhalts
in grosser Auswahl bei

Buchhandlung
A. Francke A.G., Bern

Restaurant
„z. Schmiedstube“
Thun

Vereinslokal des Pilzvereins

Höflich empfiehlt sich
H. Pflüger-Hary

Liebhaber von Pilzen

vergessen nicht, dass im

Forst und Spielwald

an der „**Bern-Neuenburg-Bahn**“ die schönsten Pilze zu finden sind.

Restaurant **Bethlehem**

Reelle Getränke

Gute z'Vieri

Den Pilzfreunden bestens
empfohlen.

Familie Loosli.

Restaur. Feldschlösschen Olten

Bahnhofstr. 11 Telephon 50

Anerkannt vorzügliche
Küche und Keller bei

Ad. Burkhardt, Küchenchef

Thörishaus Wirtschaft u. Metzgerei zum Bahnhof

Ausgangspunkt für Pilz-Exkur-
sionen im Forst.

Mit höfl. Einladung zur Einkehr.
Telefon Nr. 7 **G. Lohri.**

Oberwangen

bei Station Thörishaus

Wirtschaft z. Hirschen

Altbekannter, gut ge-
führter Landgasthof. Den
Pilzfreunden bestens
empfohlen.

Hans Hofstetter.

Der Pilze stehn viele im
Forst bei der «Süri»
Labsal und Trinken Dir
bei mir winken.

Höflich ladet ein

Ad. Hübschi

Restaurant „Süri“
bei Laupen.



BERN

Bei
A. BERGER
kauft man vorteilhaft
OBST, GEMÜSE & SÜDFRÜCHTE

Inserationspreise:

¹/₁₅ Seite

1 Mal	Fr. 3.50
6 „	„ 19.—
12 „	„ 30.—

²/₁₅ Seite

1 Mal	Fr. 6.50
6 „	„ 35.—
12 „	„ 55.—