

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 8 (1930)  
**Heft:** 8

**Rubrik:** Schweizerischer Verein für Pilzkunde ; Vereinsmitteilungen

### **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:** 18.01.2026

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

lichen, meist irrigen Pilzregeln in den einzigen Satz umstellen: « *Es gibt kein anderes Mittel, die giftigen Pilze von den essbaren zu unterscheiden, als die genaue Bestimmung an Hand ihrer botanischen Merkmale.* »

Den zirka 300 treffend beschriebenen Arten sind viele aufklärende Federzeichnungen von Dr. E. Jaccottet beigegeben, die zuweilen allein schon genügen, den betreffenden Pilz zu erkennen, wie zum Beispiel beim giftigen Tigerritterling. Wichtige Angaben über *Genuss, Verwendbarkeit, Kochrezepte*, Register sowie Tabellen über die Ständerpilze und die hauptsächlichsten Gattungen der Blätterpilze vervollständigen das prächtige Werk.

Sein wertvollster Teil liegt aber in den 76 Pilztafeln mit den 115 abgebildeten Pilzarten. Jede Pilzart ist hier in jene Umgebung hingemalt, wie sie die Natur hervorbringt. Nur einem Pilzkenner und zugleich Kunstmaler wird es gelingen, die

typischen Merkmale der einzelnen Spezies so festzuhalten, dass dieselbe sofort durch die Abbildung hervortritt. Dies ist dem Kunstmaler *Paul Robert* jun. vorzüglich gelungen und auch dem Verlag ist zur tadellosen Wiedergabe des Vielfarben-druckes zu gratulieren.

Die meisten essbaren und giftigen Arten haben Aufnahme gefunden; wir finden darunter auch seltenere Spezies und freuen uns, hier endlich den für den Konsum so wichtigen März-Ellerling naturgetreu abgebildet zu sehen.

Es ist im Rahmen dieser Besprechung nicht möglich, weiter auf die Pilztafeln einzutreten; der geneigte Käufer möge sich selbst von der Güte derselben überzeugen.

Das ganze Werk umfasst 230 Textseiten mit einer grossen Anzahl Federzeichnungen, 76 Pilztafeln mit 115 Arten in Mehrfarbendruck und ist in Damastleinen gebunden zu Fr. 35.— beim Verlag A. Francke A.-G. in Bern erhältlich. W. Süss.

---

## SCHWEIZERISCHER VEREIN FÜR PILZKUNDE.

### An unsere Sektionen und Einzelmitglieder.

Die diesjährige Pilzausstellung unseres Verbandes unter Leitung der Wissenschaftlichen Kommission findet am 24. August 1930 in Olten, Theater- und Konzertsaal, statt. In Verbindung damit wird eine Sitzung der Wissenschaftlichen Kommission im gegenüberliegenden Hotel Aarhof abgehalten.

Wir laden alle unsere Mitglieder und weiteren Interessenten zum Besuche dieser Ausstellung ein. Dank der gleichzeitigen Anwesenheit der Wissenschaftlichen Kommission wird sie viel Wissenswertes bieten und der Fortbildung unserer Pilzfreunde dienen.

Zugleich bitten wir aber auch alle Mitglieder im ganzen Land, das Zustandekommen einer wirklich schweizerischen Pilzausstellung zu unterstützen durch Zustellung von selteneren Pilzen aller Art. Die Sendungen sind an den **Verein für Pilzkunde Olten, Konzertsaal, Amthausquai**, zu adressieren. Insbesondere erwünscht sind Champignons aller Arten.

Bezüglich Zulagen aus der Verbandskasse verweisen wir auf unser Zirkularschreiben vom 26. Juli 1930. Das gemeinsame Mittagessen wird im Hotel Aarhof eingenommen.

Die Geschäftsleitung.

### Einführungskurs für amtliche Pilzkontrolleure.

Die Vapko, Vereinigung amtlicher Pilzkontrolleure, veranstaltet Donnerstag und Freitag, den 18. und 19. September 1930 in Zürich einen Einführungskurs für amtliche Pilzkontrolleure und wissenschaftliche Sektionsleiter

unseres Verbandes. Der Kurs bezweckt, angehende Pilzkontrolleure über ihre administrativen Funktionen, ihre rechtliche Stellung, die Durchführung der Pilzkontrolle zu unterrichten und in die Naturgeschichte der Pilze ein-

zuführen. Die Kenntnis der verschiedenen Pilzarten zu vermitteln, ist Aufgabe eines später durchzuführenden Kurses.

Die Teilnahme steht offen für amtliche Pilzkontrolleure, für Abgeordnete unserer Sektionen und für weitere Interessenten. Der Kurs findet statt im Botanischen Museum der Universität Zürich, Botanischer Garten. Für

die Benützung von Instrumenten, Chemikalien und zur Deckung der Kosten wird ein Beitrag von Fr. 5.— erhoben.

Wir sind der Vapko für die Durchführung dieses Kurses dankbar und empfehlen unsern Sektionen, nach Möglichkeit geeignete Persönlichkeiten daran abzuordnen.

Die Geschäftsleitung.

---

## Verein für Pilzkunde Frauenfeld und Umgebung.

### Exkursionsberichte vom 8. und 29. Juni 1930.

Herrliches Wetter liess die Pilzler nicht ruhen. «Auf!» hiess es des Morgens früh. Waren auch zur ersten Exkursion nicht so viele Teilnehmer erschienen, als man erwartet hatte, so war dieselbe dennoch interessant und lehrreich. Das «Schollenholz» war unser Gebiet zum Absuchen. Wir fanden verschiedene Pilze, darunter den sehr verdächtigen Kronenbecherling (*Plicaria coronaria*) in grösserer Menge vor. Da dem Berichtersteller nicht mehr alles in Erinnerung war, was über diesen Pilz zu reden wäre, haben wir uns zum Schlusse der Exkursion an Hand der «Pilzzeitung» (Heft 3, Jahrg. I; Heft 9 und 10, Jahrg. III) mit diesem eingehend beschäftigt und ihn zum Ausschluss unserer Pilzgerichte verurteilt. Zum Schlusse noch ein kleiner Imbiss und kühler Trunk beim Lokalwirt J. Lüthi, gewürzt mit Pilzlerhumor!

Bei der zweiten Exkursion, welche am 29. Juni stattfand, mit Treffpunkt «Stähli-buck» bei unserem Mitglied F. Wehrli, fanden sich 12 Personen ein. Dass sich der Berichtersteller über diese, für unsere Verhältnisse schöne Zahl freuen konnte, kann man sich wohl denken. Nach kurzem Stehschoppen ging's hinauf, am Fusse des «Frauenfelder Eiffelturm» vorbei, immer waldein, bergauf, bergab. Speziell die Damen haben mit grösster Eleganz die Hindernisse mit Leichtigkeit über-

wunden. Schöne Funde wurden gemacht: Eierschwämme, Steinpilze, schöne Perlpilze, Waldchampignons, Erdschieber, Scheidenstreiflinge, Goldtäublinge, Bofiste usw. Ferner wurden noch gefunden: Hexenröhrlinge, Pfefferröhrlinge, Samtfussskremplinge, Pfeffermilchlinge, Mürblinge und ein Dickfussröhrling sowie der weisse Knollenblätterpilz. Diese beiden letzteren erweckten grosses Interesse, da wir die essbaren Doppelgänger, Hexenröhrling\*) und Schafchampignon, ebenfalls zur Verfügung hatten.

Viermal piff unser Exkursionsführer die Leute zur Sammlung, d. h. zur Artbestimmung des gefundenen Pilzmaterials zusammen. Die Pilzler interessierten sich jeweils für die Erläuterungen, und der Berichtersteller erntete stets besten Dank. Lernt man doch die Pilze im Walde besser als aus dem Pilzbuch kennen, welches, abgesehen davon, auch sehr nützlich ist.

Bei brennender Hitze ging's wieder zurück zu unserem Mitgliede Fr. Wehrli, wo uns sein holdes Töchterlein das Beste kredenzte. Ausser Pilzbesprechungen kam auch hier der Humor wieder zur Geltung. An dieser Stelle sei unserem Exkursionsführer, A. Büchi von Thundorf, für seine Mühe bestens gedankt. Die Trennungsstunde nahte, und mit «Pilzlerheil» schieden wir voneinander.

(Es hiess zwar, der Präsident hätte nach-

---

\*) Der Flockenstielige Hexenröhrling wird dabei gemeint sein? Red.

mittags am « Stählibuck » einen grossen Schwamm gefunden und diesen erst abends heimgebracht?!)

Nun, alles in allem war der Tag lehrreich,

interessant und gemütlich, so dass der Bericht-  
erstatter beim Abschied noch von vielen ge-  
fragt wurde: « Gehen wir bald wieder? »

Der Berichterstatter: Th. Rinner.

## VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen  
Herrn Otto Schmid, Künzlistrasse 5, Zürich 6, zu melden.

### BERN

Jeden Montag abend Pilzschau im Restaurant  
Viktoriahall, Effingerstrasse.

### BURGDORF

Ausstellung am 17. August im Restaurant  
Kummer, Alchenflüh bei Kirchberg.

Am 31. August, eventuell 7. September Aus-  
stellung im Freien in Sommerhaus. Pilze für die  
Ausstellung sollen bis morgens 9 Uhr abgeliefert  
sein.

Nächste Versammlung am 8. September im  
Restaurant Hofstatt, wo auch jeden Montagabend  
Pilzbestimmung stattfindet. Der Vorstand.

### FRAUENFELD UND UMGEBUNG

Monatsversammlung: Montag den 1. Septem-  
ber, abends 8 Uhr, im Restaurant J. Lüthi. Wichtige  
Traktanden. Pilzkostprobe; Pilze mitbringen.

Besprechung wegen der bald stattfindenden  
Pilzausstellung in Frauenfeld. Es ist nötig, dass  
die Mitglieder zahlreich erscheinen und sich beim  
Arrangement der Ausstellung gerne zu Diensten  
stellen. Nur dann können wir auf gutes Gelingen  
hoffen.

Restierende Beiträge dem Kassier J. Lüthi  
übermitteln. Der Vorstand.

### ST. GALLEN

18. August um 20 $\frac{1}{4}$  Uhr im Spitalkeller:

Bestimmungsabend und Beschlussfassung be-  
treffs Familienbummel vom 24. August.

7. September: Halbtagsbummel, Sammlung 7 Uhr  
beim Unionplatz.

8. und 22. September: Bestimmungsabende im  
Lokal.

### SOLOTHURN

Jeden Montag abend 8 Uhr 15 Pilzbestim-  
mungsabend im Lokal z. Schmiedstube.

Mit dem Inkasso der Mitgliederbeiträge sollte  
diesen Monat abgeschlossen werden. Wir ersuchen  
um prompte Einlösung. Der Vorstand.

### THUN UND UMGEBUNG

Alle Samstag abend Besprechung von Pilz-  
touren im Café de la gare.

Pilzbestimmungen jeweils Sonntag abend im  
Hotel Emmental. Zu grössern Exkursionen wird  
durch Karte geboten. Der Vorstand.

### WINTERTHUR

Bestimmungsabend jeden Montag.

Ausstellung 16. und 17. August, eventuell am  
30. August.

Der Bestimmungsabend nach der Ausstellung  
fällt aus.

Im September jeden Montag Kurs, geleitet  
von Herrn Dr. F. Thellung: « Einführung in die  
Pilzkunde ». Der Vorstand.

### ZÜRICH

Montag den 1. September 1930, Monatsver-  
sammlung im « Sihlhof », Zürich 4. Von 20 Uhr  
an Pilzbestimmung mit Referat, verbunden mit  
mikroskopischen Demonstrationen.

Im Anschluss hieran Behandlung der Vereins-  
geschäfte. Die Wichtigkeit der letzteren verlangt  
zahlreiche Beteiligung der Mitglieder. Wir bitten  
um Einführung von Pilzfreunden.

Der Vorstand.

## Küche.

**Pilzomelette.** Ein halbes Pfund Weichpilze werden sauber gereinigt (nicht gewaschen) und fein geschnitten. Kleingehackte Zwiebeln werden in Fett oder Butter gedünstet. Hierauf werden die Pilze beigegeben, das Ganze während zwei bis drei Minuten gedämpft, zuletzt mit Salz, Pfeffer und Petersilie gewürzt. Nun werden drei bis vier Eier tüchtig geklopft und gesalzen. Die Omeletten werden nur auf der

einen Seite gebacken, dann die Pilze schnell darüber gegeben und, wenn genügend gebacken, die eine Hälfte auf die andere gelegt und auf eine erwärmte Platte angerichtet (à l'omelette soufflée).

NB. — Man kann die Pilze nebst obigen Zutaten auch in gewöhnlichen Omelettenteig geben und, wie üblich, auf beiden Flächen backen.

M. N.

# Druck- sachen

aller Art

liefert prompt, preiswürdig  
und in feinsten Ausführung



Buch- und Kunstdruckerei  
**Benteli A.-G.**  
Bern-Bümpliz

**J. Jaccottet**

## Die Pilze in der Natur

Deutsche Bearbeitung von A. Knapp  
Mit 76 mehrfarbigen Bildtafeln.  
In Damastleinen Fr. 35.—

Text- und Bildteil sind von unübertrefflicher Genauigkeit.

**A. FRANCKE & Co. Verlag Bern**

## Auch Sie werden befreit

von Rheumatismus, Gicht,  
akuter und chronischer  
**Ischias, Hexenschuss, Kropf-  
leiden** und vielen andern  
Krankheiten, wenn Sie mir  
Ihre Krankheitsbeschreibung  
einsenden.

Mündliche Besprechung nur  
bei vorheriger Anmeldung.

Seit 20 Jahren glänzende Heil-  
erfolge!

Versand der Mittel überallhin  
gegen Nachnahme.

**Adolf Simmen**

Nieschbergstrasse

**Wilen-Herisau**



---

## Subskription

---

*für die Wandtafel*

# „Der grüne Knollenblätterpilz“

(*Amanita phalloides*)

**in allen Entwicklungsstufen und Farbvarietäten am natürlichen Standort**

Bearbeitet und herausgegeben von Maria und Franz Kallenbach, Darmstadt,  
Schriftleiter der Zeitschrift für Pilzkunde, Begründer der „Pilze Mitteleuropas“.



Mit unserer bunten Wandtafel soll der Anfang gemacht werden zu einer Bilderserie unserer wichtigsten Gift- und Speisepilze. Jede Tafel erscheint auf starkem Offsetpapier in erstklassiger Ausführung im Format von ungefähr 60 × 75 cm. Der Verwendungszweck unserer Tafeln ist für den Unterricht gedacht, für Pilzmärkte, -Ausstellungen, -Beratungsstellen, Apotheken usw.

Der Subskriptionspreis für die unaufgezogene Tafel beträgt nur 6.— Mk. Die Wandtafel erscheint im August, wobei der jetzige Vorzugspreis wesentlich erhöht werden muss.

Die Tafel wurde bereits von verschiedenen deutschen Kultusministerien zur Anschaffung empfohlen.

**Diese Tafel des gefährlichsten Giftpilzes gehört in jedes Schulzimmer!**

Subskription und Bestellungen durch die Redaktion des

## Schweizer Vereins für Pilzkunde

in **Neuwelt** bei Basel.

---

IN VORBEREITUNG:

# PILZATLAS

von HANS WALTY

Grosspilze Mitteleuropas mit den wichtigsten essbaren und giftigen Arten.

**Zirka 300 Tafeln im Format 30 × 22 cm mit Text,  
in 10 Mappen à 30 Tafeln - Subskriptions-  
preis pro Mappe Fr. 30.—.**

Druckfertig sind bereits 210 Tafeln.

Die in denkbar bester naturgetreuer Ausführung erstellten Tafeln bringen nach neuer, bisher von keinem Autor befolgter Methode Bilder vom jüngsten Anfangsstadium bis zum überreifen Fruchtkörper mit zahlreichen Lupenbefunden und mikroskopischen Aufnahmen, womit allein auch dem Laien die einwandfreie Bestimmung der Pilze ermöglicht wird.

**Für Pilzfreunde das unentbehrliche  
Standard Work.**

**VERLAG**

**BENTELI A.-G. BERN-BÜMPLIZ**



# OFFIZIELLE LOKALE DER VEREINE

Wir bitten unsere Mitglieder und auch die weitere Leserschaft, bei ihren Ausgängen und Exkursionen in erster Linie die nachstehend erwähnten Lokale zu berücksichtigen. Sie sollen der wahre Treffpunkt der «Pilzler» sein.

<b>BERN</b>	<b>BREMgarten</b> (AARGAU)	<b>SOLOTHURN</b>	
<b>Café-Restaur. Viktoriahall</b> Effingerstrasse Bern Rein gehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten. <b>Karl Schopferer</b>	<b>Restaurant Stadtkeller</b> Vereinslokal des Pilzvereins :: Spezialität: Fischküche. <b>H. und C. Schaufelbühl.</b>	<b>Pilzliebhabern</b> empfiehlt sich <b>Restaurant Lüdi</b> Solothurn Vorstadt	Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 <b>Karl Heller</b>  Restaurant zum Gaswerk <b>SCHLIEREN</b> Ernst Lüthy
Warum gehe ich ins <b>Restaurant Wächter</b> am Bahnhof Bern? Weil Mitglied und aus Küche u. Keller gut bedient werde!	<b>BURGDORF</b>  <b>Restaurant zur Hofstatt</b> Burgdorf Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier. Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich <b>Frau Witwe Hügli</b>	<b>THUN</b>  <b>Café-Restaurant de la Gare</b> THUN <b>E. Gaensli-Davies</b> Weinspezialitäten: Chardonne Château-neuf du Pape Vereinslokal: Jeden Samstag Stammtisch (Jassklub)	Rest. Spanische Weinhalle Militärstrasse 12 <b>Juan Sagaro</b>  Restaurant zur Käshütte Rathausquai <b>Leo Schifferle</b>
<b>BÜMPLIZ</b> <b>Restaurant Südbahnhof</b>  in unmittelbarer Nähe des schönen pilzreichen Könizbergwaldes empfiehlt sich bestens die Besitzerin: Frau Wwe. Aeschlimann	<b>INTERLAKEN</b>  <b>Hotel-Pension Harder</b> Französische und italienische Küche. <b>A. Bettoli-Baumann.</b>	<b>ZÜRICH</b>  <b>Restaurant zum Sihlhof</b> bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. <b>Karl Bayer</b>	<b>WINTERTHUR</b>  <b>Gasthof z. Rössli</b> WINTERTHUR Vereinslokal des Pilzvereins Höflich empfiehlt sich <b>D. Perucchi-Müller</b>
	<b>OLTEN</b>  <b>Restaur. Feldschlösschen</b> Olten Bahnhofstr. 11 Tel. 50 Anerkannt vorzügl. Küche u. Keller <b>Ad. Burkhardt, Küchenchef</b>	<b>Hotel-Restaurant z. Belvoir</b> <b>RÜSCHLIKON</b> Albert Brunner  <b>Restaurant zum Maieriesli</b> Konradstrasse 71 <b>Hans Dätwyler</b>	

## Zweck und Ziel des Schweiz. Vereins für Pilzkunde:

Allgemeine Förderung der volkstümlichen wie wissenschaftlichen Pilzkunde!

## Was bietet der Schweizerische Verein für Pilzkunde?

1. Das obligatorische Vereinsorgan, jährlich regelmässig 12 Hefte.
2. **Verbilligte Veröffentlichung** der Sektions-Nachrichten. Propaganda.
3. Sprachorgan der Vereinigung der **amtl. Pilzkontrollorgane der Schweiz** (Vapko).
4. **Unentgeltliche Auskunfterteilung** in jeglichen Pilzfragen (Pilzbestimmung, Nachweis von Literatur, Beratung bei Anschaffung von empfehlenswerten Büchern, von Mikroskopen und übrigen Studienmaterial, Ratschläge usw.).
5. **Vermittlung einschlägiger Literatur.**
6. Vermittlung des örtlichen Anschlusses Gleichgesinnter; Nachweis und Neubegründung von **örtlichen Pilzvereinen**: Anregung und Ermöglichung von Ausstellungen, Vorträgen mit und ohne Lichtbilder usw.
7. Internationaler Zusammenschluss aller Pilzfreunde und -Forscher zur Förderung der Pilzkunde.

## Werbet f. d. Schweiz. Verein f. Pilzkunde u. seine Zeitschrift