

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 9 (1931)  
**Heft:** 7  
  
**Rubrik:** 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:** 19.02.2026

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

chen und Käse, belegt sie mit einigen Stückchen Butter und gratiniert sie im Ofen schön braun.

D.

**Marinierte Pilze.** Dazu verwendet man am liebsten kleine feste Köpfe, die man ins kochende Wasser wirft, einmal aufkocht, abgiesst und erkalten lässt. Man packt sie

mit Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, etwas Salz und einem Knoblauchzettel in einen irdenen Topf, giesst kochenden Essig darüber, so dass sie bedeckt sind, und beschwert sie mit einem Teller und lässt sie so stehen bis sie gut durchgezogen sind. Man nimmt dann den Teller fort und giesst eine dünne Schicht Öl auf die Pilze. (Als Beilage zu Fleisch sehr beliebt.) D.

## Unterhaltungsecke und Humor.

Ein Wirt hat auf seiner Speisekarte Pilze aufgeführt. Ein Gast bestellt sich eine Portion, bemerkt aber sofort, dass einige davon madig sind. Er reklamiert deshalb energisch

und verlangt, die Maden sollen in Zukunft auf einem Teller separat serviert werden, damit jeder Gast die gewünschte Mischung selbst vornehmen könne.

## Neuerscheinung in der Literatur.

**Pilzbestimmungstabellen** der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

I. Bändchen: **Die Röhrlinge** (Boletaceae), von Franz Kallenbach, Darmstadt 1931.

Ein zuverlässiger Berater für jeden Pilzfreund, soll diese in Taschenformat gehaltene Bestimmungstabelle dazu dienen, alle grösseren Arten der Gattung Röhrlinge leicht und sicher zu bestimmen. Besonders wertvoll ist sie für die Anfänger in der Pilzkunde, welche auf den Steinpilz (*Boletus edulis* Bull.) besonders eingeschworen sind. Wie oft geraten sie in Verlegenheit, wenn der vermeintliche Steinpilz nach der Entnahme vom Standort plötzlich ganz unbekannte Zeichnungen und Merkmale aufweist; seien es die roten

Röhren, der rote Stiel, das Blaufärben des Fleisches oder andere Auffälligkeiten. Und doch hat es auch unter diesen Vertretern gute Speisepilze.

Hier leistet die Bestimmungstabelle gute Dienste. Immer vom wichtigsten Unterscheidungsmerkmale ausgehend, wird in geschickter Art und Weise eine Einreihung gewählt, die eine Falschbestimmung fast unmöglich macht. Die Tabelle ist schon deshalb wertvoll und zuverlässig, weil Kallenbach die Gruppe der Röhrlinge (Boletaceae) seit einem Jahrzehnt als Spezialforscher bearbeitet und er zugleich als Verfasser des gegenwärtig erscheinenden Tafelwerkes von der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde «Die Pilze Mitteleuropas» angesprochen werden kann.

H. W. Zaugg.

## VEREINSMITTEILUNGEN

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

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

### AARAU

Jeden zweiten Montag des Monats Versammlung im «Falkenbräu», Pelzgasse.

### BERN

Jeden Montag abend Pilzschau im Restaurant Viktoriahall, Effingerstrasse.

### BURGDORF

**Pilzbestimmungsabende:** jeden Montagabend im Lokal.

**Versammlungen:** jeden ersten Montag im Monat im Lokal zur «Hofstatt».

**Exkursionen:** Sonntag den 19. Juli, morgens 6 Uhr, bei Waldegg-Brücke. Richtung Binzberg—Sommerhaus.

Sonntag den 2. August, nachmittags 1 1/2 Uhr,



von der Eibrücke. Richtung Bütikofen—Ruetswilbad.

Zu allen diesen Veranstaltungen ladet ein  
Der Vorstand.

## ST. GALLEN

Montag den 20. Juli } Versammlungen 20.15 Uhr  
» » 24. Aug. } im «Grünen Baum».

Sonntag den 19. Juli { Vormittagsbummel, ab  
8 Uhr, Unionplatz, nach  
Engelburg.

» » 30. Aug. { Ganztags-Ausflug mit Fa-  
milienangehörigen ab  
7 Uhr Mühleck nach  
Eggen—Hohe Buche.

In den Versammlungen wird die Zubereitung der Pilze auch behandelt. Damen werden freundlichst eingeladen.

## THUN UND UMGEBUNG

Während der Pilzsaison bei günstiger Witterung jeden Sonntag grössere oder kleinere Exkursionen.

Für grössere Exkursionen wird durch Karte geboten. Für kleinere Pilztouren siehe Tafel im Lokal «La Gare», Thun.

## WINTERTHUR

Monatsversammlung: Montag den 20. Juli im Vereinslokal zum «Rössli», 20 Uhr. Haupttraktandum ist die Kyburger Landsgemeinde. Der Vorstand bittet um vollzähliges Erscheinen.

N.B. Der Kassier ist gerne bereit, noch ausstehende Mitgliederbeiträge an obiger Versammlung entgegenezunehmen.

## ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 3. August 1931, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», I. Stock, Zürich 4.

In Anbetracht der zur Behandlung kommenden wichtigen Traktanden, u. a. Pilzausstellung, gewärtigen wir gerne recht zahlreiches Erscheinen.

Pilzbestimmungen bis auf weiteres jeden Montagabend 20 Uhr im Vereinslokal zum «Sihlhof».

Sonntag den 2. August findet bei günstiger Witterung ein Ausflug auf den Etzel (Körnliegg) statt. Die Mitnahme von Mundvorräten wird empfohlen. Es ist ein Rundreisebillet zu lösen Zürich—Schindellegi—Pfäffikon (Schwyz)—Zürich. Zusammenkunft 8 Uhr am Hauptbahnhof oder Bahnhof Zürich-Enge. Abfahrt 8.19 bzw. 8.27 Uhr. Diese Veranstaltung dient zugleich als Propaganda und Agitation für die Pilzfreunde in Rapperswil und Umgebung. Gäste willkommen.

Zur zahlreichen Teilnahme laden wir freundlich ein.  
Der Vorstand.

# 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.

BERN	BURGDORF	Schwarzenburg	ZÜRICH
Café-Restaur. Viktoriahall Effingerstrasse Bern Rein gehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten. Karl Schopferer	Restaurant zur Hofstatt Burgdorf Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier. Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich Frau Witwe Hügli	Restaurant zum Jäger Robert Eberhardt	Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. Karl Bayer
BÜMPLIZ	ST. GALLEN	THUN	Hotel-Restaurant z. Belvoir RÜSCHLIKON Albert Brunner
Restaurant Südbahnhof in unmittelbarer Nähe des schönen pilzreichen Könizbergwaldes emp- fiehl sich bestens.	Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum» unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer	Café-Restaurant de la Gare THUN E. Gaensli-Davies Weinspezialitäten: Chardonne Château-neuf du Pape Vereinslokal: Jeden Sams- tag Stammtisch (Jassklub)	Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller
BREMgarten (AARGAU)	SOLOTHURN		Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN Ernst Lüthy
Restaurant Stadtkeller Vereinslokal des Pilz- vereins :: Spezialität: Fischküche. H. und C. Schaufelbühl.	Pilzliebhabern empfiehlt sich Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt		Restaurant zur Käshütte Rathausquai Leo Schifferle



**Bitte nicht falten!**