

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 1 (1923)  
**Heft:** 10

**Rubrik:** Verschiedenes ; Vereinsnachrichten

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 09.03.2025

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

aus verschiedenen Gattungen von Hypogaeen gefunden, worunter die weisse Trüffel (*Ch. maendriiformis*) am 1. Tag, und die Sommertrüffel (*T. aestivum*).

Neben allem Lehrreichen, das uns die Hauptversammlung geboten hat, blieb es den Teilnehmern nicht vergönnt, die Sehenswürdigkeiten der alten Residenzstadt Würzburg zu besichtigen.

#### An die Vorstandschaft d. D. G. f. P. e. V. Würzburg.

Gestatten Sie uns hier nochmals, Ihnen unsern wärmsten Dank für Ihr liebevolles Entgegenkommen anlässlich der Hauptversammlung in Würzburg auszusprechen, das den Schweizern zuteil wurde. Besonders Dank Hr. Dr. H. Zeuner für den herzlichen Empfang, freundliche Aufnahme und gute Unterkunft.

Wir begrüßen lebhaft Ihr Bestreben zur Förderung der Pilzkunde, das mit uns enger geschaffene Band, Ihr Wirken auf dem Gebiet der Wissenschaft und Praxis, das wir zu würdigen und in heu-

tiger Krisis nach Kräften zu unterstützen wissen.

Mit dem Ausdruck unserer voller Sympathie und vorzüglicher Hochachtung

Im Namen der schweiz. Teilnehmer,  
A. Knapp.

### Berichtigung.

#### Nachtrag und Berichtigung zum Artikel Pilzgeogr. Beobachtungen an Röhrlingen um Basel.

- Unter Nr. 15 lese man *B. bovinus* L.  
» » 17 *B. radicans* Pers. = *nigricans* Herrm., Nachtrag in den zutreffenden Kolonnen: Möhlin 300—400 m, 8—10, Humus, Eichwald, Essbar, Nicht häufig. Nach Fundorten von Herrn A. Flury.  
» » 21 lese man *B. Pierrhuguesii* Boud.  
» » 27 lese man *B. cyanescens* Bull.

## Verschiedenes.

### Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Am 17. IX. 23, fand ich anlässlich eines Spazierganges an einem Nussbaum in 3 m Höhe einen ausgewachsenen Scheidling dessen Hutoberfläche ganz wie beim schuppigen Schwarzfuss *Polyp. squamosus* also mit bräunlichen Schuppen bedeckt war.

Da mir kein solcher Scheidling bekannt war, stand ich vorerst vor einem Rätsel, das ich mir erst zu Hause lösen konnte, indem dieser Pilz nur auf den wolligen Scheidling *Volvaria bombycina* nach den übrigen makro- und mikroskopischen Merkmalen stimmte. Auffällig nicht übereinstimmend war mir vor allem die Beschreibung Rickens mit Hutoberfläche *reinweiss* einfarbig, was hier absolut nicht zutraf, indem derselbe auf weisslichem Grunde rötlichbraun faserschuppig war. Lamellen sehr breit bis 2,3 cm. Ist schon anderswo die gleiche Beobachtung gemacht worden?  
W. Süss.

### Ein vorzüglicher Speisepilz.

Recht häufig begegnet uns bei unsern Streifzügen im Herbst ein Pilz, der in seinem Standort nicht wählerisch ist. Einmal ist es der Laubwald, ein anderes Mal der Tannenwald oder auch nur niederes Gebüsch, wo er seinen Wohnsitz aufgeschlagen hat. Oft nur einzeln, kommt er aber auch in grösserer Gesellschaft im ganzen Walde verstreut vor, immer an mehr oder weniger moosigen Stellen. Er hat verschiedene Namen erhalten, die auf sein Aussehen schliessen lassen: Runzelschüppling, Scheidenrunzling, Reifpilz, Semmelpilz, Laubschwamm und wohl am meisten Zigeuner.

(Lateinisch: *Pholiota caperata* Pers., Syn. *Rozites caperata* Karst., *Agaricus macropus* Pers., *Cortinarius caperatus* Fr.) Er ist nicht schwer zu erkennen und wer ihn einmal kennt, wird nicht mehr fehl gehen.

Sein Hut ist in der Jugend eiförmig—rundlich und der dünne Rand an den

Stiel angedrückt. Er öffnet sich zuerst glockenförmig, breitet sich aber später vollständig aus, wird 6—12 cm gross und spaltet vom Rande her auf. Bei jüngeren Exemplaren ist der Hut oft gegen den Rand hin runzelig—uneben oder grubig. Die *Farbe* des Hutes ist strohgelb, falb oder graugelblich mit anfangs graulila Schimmer. Durch die Reste der kaum wahrnehmbaren grossen oder allgemeinen Hülle hat er das Aussehen, als ob Reif darauf liege. Das *Fleisch* ist weisslich, dünn, weich und brüchig, unter der Hutoberhaut ähnlich der Hutfarbe. Die *Lamellen* sind breit, in der Jugend tonblass—lehmfarben und buchtig angeheftet, im Alter fast frei. Die Schneide der Blätter ist heller und gesägt—gezähnt. Der *Stiel* ist voll und trägt von der kleinen Hülle einen häutigen, weissgelblichen Ring und von der grossen Hülle am Grunde Spuren von scheideartigen Resten. Oberhalb des Ringes ist er schwach faserig—schuppig, unterhalb blass, seidig und schwach lilaschimmernd.

Der Zigeuner erscheint schon im August und ist den ganzen Herbst über zu finden, bis zum Eintritt des Frostes. Sein feiner Wohlgeschmack sowohl als Suppe als auch Gemüse, Braten und Beigabe zu andern Gerichten, die gute Bekömmlichkeit und nicht zuletzt sein häufiges Auftreten sollten ihm auf dem Küchensettel einen ersten Platz sichern. Er lässt sich gut trocknen und für den Winter aufbewahren.

H. W. Zaugg.

Red. Um Basel nicht häufig.

### Vom Pilzmarkt in Bern.

Infolge der anhaltenden Trockenheit ist die Pilzauffuhr auf unserm Markt sehr spärlich, wenigstens bis heute den 18. September. Es kann aber immer noch einen reichlichen Segen geben, wenn es kommt wie im Jahre 1918, wo erst am 20. September der Pilzmarkt eröffnet wurde und es eine Auffuhr von Steinpilzen gab, wie lange vorher und bis heute nicht mehr. Schon die Morchelsaison im Frühjahr war eine sehr schlechte und dazu noch sehr kurz, wenigstens in unserm Gebiete. Die Morcheln werden in Bern meistens per Faden verkauft. Der Preis variiert zwischen 70 Cts. und Fr. 1.20 per Faden, je nach

der Länge des Fadens. Ende März und den ganzen Monat April brachten 2 Frauen aus dem Neuenburger-Jura prächtige März-Ellerlinge auf den Markt, die zum Preise von Fr. 2.— bis 2.50 stets guten Absatz fanden. Im Juni erschienen die ersten Eierschwämme, bis heute beständig, wenn auch stets nur in bescheidenen Mengen, hauptsächlich die Art mit der violetten Färbung auf dem Hütchen. Der Absatz ist ein sehr guter, die Verkäufer mögen fast verlangen was sie wollen, sie bringen sie immer los. Für ein kleines Tellerchen wird bis Fr. 1.50 gefordert, nach Gewicht habe ich konstatiert, dass es per Kilo zirka Fr. 8.— ausmacht. Im Juni wurden aus dem Moos einige Riesenboviste hergebracht, für welche in Bern verschiedene Amateure vorhanden sind. Solche wurden in der Grösse eines mittlern Kabis-kopfes zum Preise von Fr. 1.50 an Mann gebracht. Vom 1.—15. September wurden prächtige Feldchampignons in ziemlich grossen Mengen aufgeführt. Sie fanden guten Absatz zum Preise von Fr. 2.— bis Fr. 3.50 pro Kg. je nach der Grösse. Die kleinern, noch geschlossenen erzielen die höchsten Preise. Seit dem 1. September belebt nun auch der Steinpilz den Markt etwas, aber immer noch sehr spärlich. Die Nachfrage nach demselben ist sehr gross, schon am frühen Morgen passen die Feinschmecker bei der Kontrolle auf diesen Leckerbissen. Der Preis ist deshalb sehr hoch, am 18. September wurde das Kg. zu Fr. 6.— verkauft, was bei vielen Hausfrauen ein Kopfschütteln hervor rief, gekauft wurden sie aber doch. Ziegenbärte, Reizker, Rothautröhrlinge, Schöngelberöhrlinge, Butterpilze finden zur Zeit in Ermangelung der Eier- und Steinpilze auch Absatz, jedoch zu bedeutend billigeren Preisen, so erhält man für 60 Cts. einen Teller voll. Guten Absatz finden jeweilen noch die Schafeuter, der nebelgraue Trichterling, der Semmel- und Stoppelpilz und der Trompetenpflifferling, während alle andern Arten vom Publikum wenig geschätzt werden und die Sammler zuliebe wenig andere mehr bringen, da sie wissen, dass sie dieselben mittags sowieso an einen Haufen werfen müssen. Der Ziegenbart wird noch gut gekauft, hauptsächlich zum Einmachen im Essig.

Frische Pilze dürfen auf dem Markte an den Markttagen: Dienstag, Donnerstag und Samstag nur auf dem von der städt. Polizeidirektion bestimmten Marktplatze an der Schauplatzgasse feilgeboten werden. Sie dürfen erst verkauft werden, nachdem sie von dem Kontrollbeamten als essbar erklärt worden sind. Der Beamte stellt jedem Verkäufer eine Verkaufsbewilligung aus, auf welcher alle Sorten, die er zur Kontrolle gebracht hat, vorgemerkt sind. Die Karte ist nur für den betreffenden Vormittag gültig, weshalb auch das genaue Datum auf derselben vorgemerkt ist. Das Hausieren mit Pilzen in der Gemeinde Bern ist verboten. Diese Verfügung wird aber sehr häufig übertreten. Wird einer erwischt, so wird die Ware konfisziert und insofern dass die Widerhandlung nicht unter das eidg. Lebensmittelgesetz fällt, mit einer Busse bis zu Fr. 20 belegt.

Hinsichtlich der Marktkontrolle ist zu sagen, dass immer noch sehr häufig viel zu alte Ware zur Kontrolle gebracht wird, was jeweilen sofortige Konfiskation zur Folge hat. Auch wurmstichige Ware ist sehr häufig: giftige werden weniger mehr gebracht, doch findet man auch noch den Knollenblätterpilz unter den Waldchampignons. Häufiger kommt es vor, dass der Gallenröhrling als Steinpilz hergebracht wird.

Es gibt immer noch Pilzverkäufer, die nicht begreifen wollen, dass sie ihre Pilze nur auf dem von der städt. Polizeidirektion angewiesenen Marktplatz verkaufen dürfen. Der Grund dieser Vorsichtsmassregel ist der, dass man die Leute mehr oder weniger beständig unter der Kontrolle hat, da es in den ersten Jahren vorgekommen ist, dass oftmals nicht kontrollierte Ware der Verkaufsbewilligung unterschoben wurde oder mit Karten alten Datums an einem andern Ort verkauft oder gar hausiert wurde und mit was für Ware! Sind alle Verkäufer an der gleichen Strasse, so hat es noch das Gute, dass sie sich auch noch selbst kontrollieren und wenn sie etwas merken, dass der eine mogeln will, dies der Kontrolle meistens melden um dort gut Hahn im Kratten zu sein.

Der erste Pilzmarkt wurde in Bern im Jahr 1915 abgehalten. Eine Kommission des Pilzvereins unter dem Vorsitz eines Mitgliedes der Gesundheitskommission stellte eine Liste von 55 Pilzarten auf, die auf dem Markte zugelassen werden sollen. Praktische Erfahrungen haben gezeigt, dass einige wieder ausgeschaltet werden müssen, während andere neu zugelassen wurden. Ich bin nicht dafür auf dem Markte zuviel zuzulassen, sondern nur diejenigen Arten, die sich bis heute am einwandfreiesten bewährten. Solche, die nur bedingt essbar sind, sollte man vom Markt ganz ausschalten. Es wäre wohl der Mühe wert, wenn sich die HH. Pilzexperten über diesen Punkt einmal unter sich gehörig aussprechen würden, sei es an einer Sitzung oder in der Pilzzeitschrift. Die gegenseitig gemachten Erfahrungen könnten für Alle von grösstem Interesse sein. Ch. Wyss.

#### Aus dem Kindermund.

Als ich letzthin auf unserm Pflanzplatz mit Feldarbeiten beschäftigt war, rief mir mein jüngster 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> jähriger, auf dem Felde spielende Knabe folgendes zu: Papa, lueg was i ha funde, e «Pilzling», hani nit denkt das. Letzteres sagte er wohl, weil er weiss, dass wir die Pilze im Walde suchen. Als ich mich dem Knaben näherte, erkannte ich in seinen Händchen eine kleine Zwiebel samt den dünnen Blättern, die bei der Ernte versehentlich im Boden zurück geblieben war. Bevor ich ihm aber den Pilzling als Zwiebel bekannt geben konnte, sagte er, seinen Irrtum wahrgenommen: Isch nit Pilzling, Ziebele Papa, hani meint (vorerst gemeint) Pilzling.

Schon mehrere Male war der Kleine mit mir auf der Trüffelsuche und zwar mit grosser Ausdauer und freudigem Selbstsuchen, nachdem er mit mir etliche Erfolge mitangesehen hatte. Wenige Tage vor diesem «Pilzlingfund» fand ich mit ihm wirklich ein 150 Gramm schweres und reifes Exemplar der Sommertrüffel und trotzdem ich keine weiteren Exemplare mehr fand, bezw. weil noch unreif nicht ausgraben durfte, wollte der Kleine den Ort nicht verlassen. Mehrmals sagte er: Papa findsch keini meh, hets keini Trüffle meh? und half mir beim Graben. Den

Unterschied zwischen den Trüffeln und andern Pilzen kennt er und alles was der Papa heimbringt und *rundlich* ist nennt er «Trüffle». So lässt es sich erklären, wieso er die rundliche Zwiebel im ersten Moment als Pilzling, bezw. als Trüffel angesehen hat. Den Ausdruck Trüffel, den er wohl dafür anwenden wollte, ihm im Augenblick des Findens aber entgangen sein muss, konstruierte er in seinem Notfall zu «Pilzling», da er das Wort Pilz vielmal gehört und damit den Fund seines vermeintlichen Pilzes deuten wollte.

Als ich ihm den Ausdruck Becherling an Hand von Exemplaren einprägte, blieb dieser Name nicht lange in seinem Gedächtnis und änderte bei späteren Funden, die ich ihm mit der Frage nach dem Namen vorlegte in «Bopperling» ab, welchen Namen er bis heute für einen Becherling nicht vergessen hat. Wieso und woher der Knabe zu dem Namen «Bopperling» gekommen ist, lässt sich nicht erklären.

Vor einigen Jahren, als sein älterer Bruder etwa 4 Jahre alt war und noch mehr von Pilznamen hörte, äusserte er sich bei einem kleinen Abstecher in den nahen Wald folgendermassen: Papa, lueg do isch e «Spitzling». Der *neue*, mich interessierende Gattungsname bewog mich, den Pilz näher anzusehen, um zu diesem Ausdruck des Knaben ein Bild zu erhalten. Ich pflückte und erkannte ihn als junges Exemplar einer Risspilzart mit spitzkegeligem Hute. Nun begriff ich den Namen Spitzling und fragte gleichwohl den Knaben, wieso denn der Pilz ein Spitzling sei. Wohl überzeugt, dass dem so ist, sagte er ganz herzlich: Papa, de Pilz het doch e ganz spitze Huet!

Wir sehen hier deutlich, wie tief das Interesse zu den Pilzen in der Jugend liegt. Im Herbst letzten Jahres fand der Kleine (1½ Jahre alt) in den Wäldern am Bielersee die Kopfige Kernkeule *Cord. capitata*, die ich gleich darauf malte. Das fertige Bild zeigte ich dem kleinen Finder erst einige Monate später und zwar zu Hause. Ohne etwas darüber zu fragen, sprach der Kleine: Papà mi, ich funde. Er erkannte somit das Bild als seinen am Bielersee vor Monaten gefundenen Pilz.

A. Knapp.

## Küche.

Viel und oft hört man Klagen, die Zubereitung der Pilze koste viel Mühe, insbesondere sei das Reinigen sehr zeitraubend. Auch wird eingewendet, es gebe von den Pilzen fast mehr Abfall, als verwendet werden könne. Es ist beides bis zu einer gewissen Grenze unrichtig. Wenn man beim Sammeln darauf hält, nur gesunde und schöne Pilze zu ernten, so wird zu Hause viel Arbeit erspart. Beim Reinigen sei man haushälterisch, man schneide nicht mehr weg als wirklich nötig ist. Die Reinigung soll sich darauf beschränken, die Hutoberhaut zu entfernen und den Stiel abzuschaben, sowie etwaige Anfrasstellen von Schnecken auszuschneiden. Das Futter des Hutes, seien es nun Röhrchen oder Lamellen, wird nicht entfernt, denn diese enthalten den meisten Nährstoff. Viele Hausfrauen haben noch die Gewohnheit, gerüstete Pilze zu noch gründlicherer Reinigung in Wasser einzulegen, ja sogar mehrmals zu wässern. Dies ist vollständig verkehrt. Ein rasches Abspritzen tut den Dienst vollständig, wenn denn wirklich Wasser gebraucht werden soll. Viel vorteilhafter für ein Pilzgericht ist immer, wenn gar kein Wasser gebraucht wird.

Durchgehen wir die Pilzbücher, so finden wir oft unter der Angabe über den Wert des Pilzes die Bezeichnung: »Als Mischpilz verwendbar.« Dabei handelt es sich durchwegs um weniger vorzügliche, aber immerhin essbare Pilze. Damit ist aber keineswegs gesagt, dass nur diese gemischt werden können. Zu einem gemischten Pilzgericht eignen sich mit Ausnahme der Reizker und des Brätlings alle essbaren Arten. Eine solche Pilzmischung wird immer als Gemüse zubereitet und kann ebensowohl zu Fleisch als auch zu Reis, Kartoffeln, Mais, Eier Teigwaren etc. serviert werden. Für die Zubereitung eines solchen Mischgerichtes diene nachfolgendes, von mir sehr oft erprobtes

### Rezept.

Nachdem die Pilze gereinigt und in nicht zu grosse Stücke geschnitten sind, gebe man sie *ohne Wasser* in die Pfanne und lasse sie nach einigem Umrühren *im eigenen Saft* kochen, bis der Saft fast eingekocht ist. Dann richte man in eine

Schüssel an. Hierauf hacke man eine Zwiebel möglichst fein und schweisse sie in etwas Fett ab, aber nur bis der rohe Zwiebelgeschmack weg ist. Die Zwiebel darf nie braun werden. Dann gebe man etwas Mehl daran, um die Sauce zu binden und die Pilze wieder dazu, Salz und Pfeffer und erst dann soviel Wasser oder Fleischbrühe als für die Sauce notwendig ist. Hat man Wein oder auch nur Most, so füge man ein halbes bis ein ganzes Glas voll bei, je nach dem Quantum der Pilze. Ein Esslöffel voll Weinessig vermag jedoch auch den gleichen Dienst zu tun. Kochdauer ca. 15 Minuten. Vor dem Anrichten wird noch fein gehackte Petersilie beigegeben.

Frau Zaugg.

### Einige Mitteilungen über die Täublinge.

Man hört hin und wieder sagen: »In der Not frisst der Teufel Fliegen.« So ergeht es in diesem pilzarmen Jahr wohl auch manchem Pilzsammler, dass er Pilze heimträgt, die schon längst seinem verwöhnten Gaumen zu gering waren. Ich komme da auf die Täublinge zu sprechen, die jetzt an einigen Waldstellen, genau einen Monat später als gewöhnlich massenhaft hervorbrechen. Nun finden diese schönen, zerbrechlichen Täublinge mit ihrem braunen oder karminroten Hut und gelben Lamellen plötzlich Gnade beim Pilzsucher, weil er sonst auch gar nichts anderes findet, als etwa ein Büschel Hallimasch oder einige Stockschwämmchen. Aber du lieber Himmel, wie wimmelt es da in den grossen und kleinen Täublingen von Lebewesen! Wenn Herr Dr. W. erzählte, es sei ihm ein Täubling innert 2 Tagen förmlich davongelaufen, so ist das gewiss richtig.

Die Täublinge halte ich nicht für verkäufliche Ware; sie haben zuviel Maden und zu zerbrechliches Fleisch. Beim Sammeln kann man 5—10 Stück Täublinge zerschneiden, bevor man ein ganz gesundes, madenfreies Exemplar in seinen Korb legen kann. Es ist auch das einzig richtige, dass man gleich im Wald die Täublinge zurecht rüstet und was sich nicht zum Kochen eignet, dem Wald wieder überlässt. Auf diese Weise hat man

Freude an den heimgebrachten Pilzen und Täublinge geben bei richtiger Zubereitung recht gute Gerichte, die schnell gekocht sind, was immer ein Vorteil für die Köchin ist. Nur haben die Täublinge trockenes Fleisch, mit Ausnahme des blauen Täublings (vielleicht cyanoxantha Red.). Die Kochkunst muss mithelfen den trockenen Pilz etwas zu verwandeln. Dazu verhelfen die Tomaten oder auch das Verwiegen der rohen Pilze, das Schmoren mit Zwiebeln bis sie schön gelb sind, das Bestäuben mit Mehl, das Zerschneiden einer Tomate, das Zugiessen von Wasser oder Fleischbrühe und 15 Minuten langes Kochen. Auf diese Art zubereitet, erhält man eine wohlschmeckende Speise und wer Spiegeleier oder gebähte Brotschnitten liebt, lässt solche beifügen. Das Gericht sieht auch hübsch und Appetit anregend aus, wenn es mit Eiern verziert ist. Hart gekochte halbierte Eier passen ebenfalls. Als Zutat vergesse man die Küchenkräuter nicht.

Wer den blauen, zarten Täubling mit weissen Lamellen findet, der viel madenfreier ist als andere Täublinge, kann sich ganz köstliche Speisen daraus bereiten. Die Haut wird abgezogen, der Pilz in der Rundung geschnitten, mit Zwiebeln gelb geschmort und entweder eine Kümmel- oder feine Madeirasauce dazu bereitet. Ebenso gut schmecken Klösschen von Täublingsresten in einer Rahmsauce zubereitet. Auch spanische Brötchen mit Täublingen in pikanter Buttersauce finden ihre Abnehmer.

Mit grosser Vorliebe naschen Eichhörnchen den blauen Täubling, es ist zu possierlich, wie sie mit den Pfötchen, gleich Händen, den Pilz halten und drauflos schmausen.

Frau E. F.

### Pilzpasteten.

Guter Buttermehl wird 2 mm dick ausgerollt und mit einem Glas oder grösseren runden Ausstecher Scheibchen ausgestochen. Die vorher schmackhaft zubereiteten Pilze werden mit einem Kaffeelöffel auf die Teigscheiben verteilt, diese zusammengefaltet und die Teigblätter gut aneinandergedrückt. Die Pastetchen werden in Butter schwimmend hellbraun gebacken und warm serviert.

Frau Flury.

## Vereinsnachrichten.

### Reglement für die Benützung der Lichtbilder und des Projektionsapparates.

Art. 1. Der schweizerische Verein für Pilzkunde ist im Besitze einer grösseren Zahl von kolorierten Pilzlichtbildern und eines Projektionsapparates für elektr. Anschluss, welcher letzterer bei jeder Lichtanlage von nicht über 150 Volt Spannung angebracht werden kann. Diese Lehrmittel werden den, dem schweiz. Verein angeschlossenen Sektionen zur Verfügung gehalten.

Art. 2. Apparat wie Diapositive werden von der Geschäftsleitung verwahrt. Diese führt über die vorhandenen Bilder ein genaues Verzeichnis, welches den Sektionen als Anhang zum Reglement verabfolgt wird.

Art. 3. Für den praktischen Gebrauch als Vortragsmaterial kann auf Wunsch der Text zu einigen Vorträgen dem Material beigegeben werden. Es steht jedoch den Sektionen frei, nach ihrem Belieben Bilder zusammen zu stellen. In diesem Fall wird kein Text verabfolgt. Ein Vortrag soll nicht mehr als 50 Bilder umfassen.

Art. 4. Begehren für den Gebrauch des Materials sind spätestens 14 Tage vor dem Vortrag bei der Geschäftsleitung anzubringen. Das Begehren soll die genauen Angaben enthalten, welche Bilder gewünscht werden.

Art. 5. Für den Unterhalt des Materials leisten die Sektionen für den jeweiligen Gebrauch eine Entschädigung und zwar:

Für den Projektionsapparat . . . Fr. 5.—  
» die Diapositive eine Grundtaxe von . . . » 1.—  
und für jede einzelne Platte pro Vortrag . . . » —.05

Gebrochene Platten müssen von der vortragenden Sektion mit Fr. 2.— pro Stück entschädigt werden. Kosten für Beschädigungen am Projektionsapparat werden zur Hälfte von der Zentralkasse und zur Hälfte von der betreffenden Sektion getragen.

Art. 6. Zu Agitationszwecken zur Werbung neuer Mitglieder oder für Vereinsgründungen an Orten wo noch keine

Sektion besteht, kann das Material nach Uebereinkommen ebenfalls zur Verfügung gestellt werden, sofern ein anerkannt tüchtiges Mitglied des Vereins den Vortrag übernimmt. In solchen Fällen ist es Ehrensache des Referenten, für sorgfältige Behandlung und sofortige Rücksendung des Materials besorgt zu sein.

Art. 7. Ausnahmsweise kann das Vortragsmaterial auch bei andern als dem Verband angeschlossenen Vereinen und Corporationen verwendet werden, sofern ein Mitglied des Verbandes sich für das Material haftbar erklärt. In solchen Fällen wird für die Miete der doppelte Betrag in Anrechnung gebracht. Beschädigungen jeder Art müssen voll entschädigt werden. Auf jeden Fall geniessen die Sektionen des schweiz. Vereins das Vorrecht.

Art. 8. Das Material ist nach Gebrauch sofort gut verpackt an die Geschäftsleitung zurück zu senden. Bei Verzögerungen von mehr als 5 Tagen wird der Betrag für zweimalige Benützung berechnet.

Vorstehendes Reglement wurde von der Delegiertenversammlung am 5. März 1921 genehmigt.

Der Präsident:

H. W. Zaugg.

Der Sekretär:

J. Vollenweider.

---

### Verein für Pilzkunde Burgdorf

---

#### Versammlung mit Vortrag

Montag den 22. Oktober, abends 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Uhr im Lokal zum Bierhaus.

---

### Verein für Pilzkunde Grenchen

---

#### Versammlung

Samstag den 27. Oktober 1923 abends 8 Uhr im Lokal zum Ochsen.

#### Pilzexkursion Verschiedenes

Zu zahlreichem Besuche ladet ein

Der Vorstand.

---

### Verein für Pilzkunde Zürich

---

#### Versammlung

Montag den 5. November 1923, abends 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Uhr im Restaurant Münsterhof, I. Stock.

#### Pilzkunde - Interessanter Vortrag

Zahlreichen Besuch erwartet

Der Vorstand.

Bei Vergiftungen durch Pilze und sonstigen Vergiftungen durch verdorbene und ungewohnte Speisen leistet das Blutkohlegranulat

## **KARBOGRAN „GEROBA“**

hervorragende Dienste. Man befrage den Arzt. Karbogran gehört zum eiser-  
nen Bestand jeder Hausapotheke. Flacon à Fr. 3.50 erhältlich in Apotheke

**G. Roth**, pharm. u. diaetetische Präparate, **Basel**

## **Howald, Zimmermann & Cie.**

Rütschelengasse 25 **Burgdorf** Telephone Nr. 3.79  
empfehlen

### **Haushaltungsartikel**

in Aluminium, Blech, Email, Glas, Porzellan.

### **Werkzeuge**

für Haus, Garten und Feld etc.

## **B. JERG**

**Massgeschäft**  
für feine  
**Herrengarderobe**

**St. Gallen**

Linsenhühlstr. 24

Gefl. Muster  
verlangen

## **Verkauf auf Kredit** mit monatlicher Zeitzahlung

von fertigen Herren- und Knabenkleidern, Frauenkonfektion,  
Jaquettes, Mäntel, Blusen, Röcken, Korsetts, Frauenrock-  
stoffen, Halblein- und Herrenkleiderstoffen, Baumwolltüchern,  
Kölsch, Cotonne, Barchent, Schuhwaren, Möbeln, Kinder-  
wagen, Bettwaren, Läufern, Linoleum, Wolldecken,  
Tischdecken 2c. 2c.

**Rud. Kull, Bern, Marktgasse 28 und 30**

## **Chr. Hofer, Optiker**

vis-a-vis Stadthaus  
**Burgdorf**

Spezialgeschäft für  
**Lupen, Mikroskope, Feld-  
stecher, Barometer,  
Brillenoptik etc.**

Billigste Bezugsquelle für

**Sterilisiergläser, Haushaltsartikel**  
**Ia. Werkzeuge**

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

## **Hermann Wegst, Burgdorf**

Reichhaltigste Auswahl in

**Kolonialwaren**  
**Liqueurs, Flaschen-  
weine, Reiseproviant**

Telephon Nr. 126

Die

# **Bank in Burgdorf**

mit Filiale in Lützelflüh

besorgt

**Bankgeschäfte jeder Art**

zu vorteilhaften Bedingungen



Comestibles-Geschäft  
**DUTHALER & HANDSCHIN**

VORM. WALTER STUCKER

Waisenhausplatz Nr. 14/16 BERN Teleph. Bollwerk Nr. 24.10

Epicerie fine, Delikatessen, Feine Weine, Liqueurs, Champagner  
Spezialgeschäft für Reise- und Piknic-Proviant

**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. Wollfachen.  
Verlangen Sie Muster und Preisliste.

**G. von Felbert**

**Langenthal - Burgdorf - Langnau i. E.**

Billigste Bezugsquelle  
in Kurz- Weiss- Woll- u. Modewaren  
**Spielwaren** ♦ **Herren-Artikel** ♦ **Korbwaren**

**Karl Streich-Stauffer**

**Buchbinderei**  
Schmiedengasse 22  
**BURGDORF**

Gegründet 1875 -:- Telephon 5.21  
Spezialgeschäft für  
Einrahmungen

**Schuhhaus Gebr. Dysli - Burgdorf**

**Schuhwaren**

kaufen Sie bei uns stets  
wirklich gut und billig

Direkte Einkäufe -:- Schöne Auswahl  
Grosser Versand nach Auswärts

Verlangen Sie

**PATENTEX**

**bestes hygien. Mittel**

**Preis: Fr. 6.—**

Prospekte zu Diensten.

Diskreter Postversand.

**Rob. Wiget, Burgdorf**

Früchte, Gemüse, Frische Blumen  
**Spezialität in Chianti-Wein**  
Italienische Salami und Salametti  
**Gino Gottardo :-: Bern**

Für Bestellungen sich wenden an

**Filiale Burgdorf**

Hohengasse 37. Telefon 5.16