

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 2 (1924)
Heft: 6

Rubrik: Erfahrungsaustausch ; Küche ; 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: 13.03.2025

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

bestäubt, sich napfförmig, bald eingerissen—lappig ausbreitend. Bis 10 cm breit, meist aber kleiner.

Scheibe hellbraun, ockerbräunlich, bräunlichgelb, nie dunkelbraun, *stets mit seidigem Glanz*, besonders jüngere Stadien. Aussen gleichfarbig—heller, trocken weisslich, rauhlich, fast warzig—pustelähnlich, am Grunde mit im Substrat eingesenktem, weissem, wurzelähnlichen Stiel.

Substanz auffallend wässerig, wachsartig, gebrechlich. Sporen ellipt. 20—25 12—15 μ glatt, ohne Tropfen. Erscheint fast das ganze Jahr hindurch an gedüngten Orten, oder direkt auf Dünger. Auf Schuttplätzen, Kehrtafeln, in Gärten, Treibhäusern, auf gedüngten Wiesen in der Nähe der Ortschaften,

besonders in grossen Mengen auf Pferdedüngerhaufen, sogar auf verunreinigten Sägespänen. Ein nach dem Standort bemessen nicht gerade appetitlicher Pilz, der unter den Becherlingen ein wahrer „Düngerling“ ist. Nach E. Herrmann-Dresden essbar.

35. Kronenbecherling (*Plicaria coronaria*, Jacq.). Auch der Kronenbecherling wurde durch Herrn Süss in Heft 3 des ersten Jahrganges beschrieben.

Die in den letzten Jahren vorgekommenen Vergiftungsfälle an Kronenbecherlingen veranlassen uns aber, in der nächsten Nummer der Zeitschrift die Beschreibung zu wiederholen und derselben Abbildungen vom jüngsten bis zum ausgewachsenen Exemplar beizufügen.

Erfahrungsaustausch.

Wissenschaftliche Benennungen und Autorenbezeichnungen bei den Pilzen.

Als Ergänzung zu meinem Artikel »Ueber die Anwendung der botanischen Nomenklatur-Regeln auf die Benennung der Pilze« (Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde 1. Jahrgang, Heft 9 [September 1923], Seite 135—138) sei bemerkt, dass das — meines Wissens — einzige populäre Pilzbuch, in dem die Benennungen und auch die Autorenbezeichnungen streng nach den »Internationalen Regeln der botanischen Nomenklatur« bereinigt sind, das folgende ist:

Maublane, A. *Les Champignons comestibles et vénéneux* (Encyclopédie pratique du Naturaliste No. VIII). Verlag: Paul Lechevalier, 12, rue de Tournon, Paris VI^e; 140 Abbildungen auf 96 Farbtafeln, in Taschenformat, 1921. Preis 15 französische Franken (mit Porto ca. 17 Franken).

Die Abbildungen sind identisch mit denjenigen in: *L. Klein*, Gift- und Speisepilze und ihre Verwechselungen (Sammlung naturwissenschaftlicher Taschenbücher Nr. IX; Heidelberg, Carl Winter's Universitätsbuchhandlung, 1921). Auf die richtige Bestimmung bzw. Benennung der abgebildeten Arten ist grösste Sorgfalt

verwendet; einzig der gelbfleischige Bronze-Röhrling (Taf. 47, rechts) figuriert unter dem unrichtigen Namen *Bol. aereus* Fries (statt *Bol. appendiculatus* [Schaeffer]¹⁾). Und nun geht der Verfasser in den Autorenbezeichnungen, wie die Regeln dies verlangen, nicht hinter *Fries* (*Systema mycologicum*, 1821—32) zurück; die Autoren des 18. Jahrhunderts, *Linneé*, *Schaeffer*, *Bulliard* und *Batsch*, sind bei den gültigen Namen völlig verschwunden und erscheinen nur in der Synonymie. Die gültigen Bezeichnungen für eine Reihe von bekannten Arten sind demnach z. B.:

Fliegenpilz: *Amanita muscaria* (Fr.) Quél.; Pantherpilz: *Am. pantherina* (Fr.) Quél.; Perlpilz: *Am. rubescens* (Fr.) Quél.; grüner Knollenblätterpilz: *Am. phalloides* (Fr.) Quél.; gelber Knollenblätterpilz: *Am. citrina* Roques; Parasolpilz: *Lepiota procera* (Fr.) Quél.; Echter Ritterling: *Trich. equestre* (Fr.) Quél.; Nebelgrauer Trichterling: *Clitocybe nebularis* (Fr.) Quél.; Kahler Krempling: *Paxillus involutus* Fr.; Stockschwamm:

¹⁾ Welcher Autornamen korrekterweise an die Stelle des „prähistorischen“ Autors **Schaeffer** zu treten, hat, vermag ich augenblicklich nicht zu ermitteln; bei **Fries** (1821) und **Persoon** (1825) scheint die **Schaeffer'sche** Art völlig zu fehlen.

Pholiota mutabilis (Fr.) Quél.; Zigeuner:
Pholiota caperata (Fr.) Gill.; Schopf-
Tintling: Coprinus comatus Fr.; Reizker:
Lactarius deliciosus Fr.; Spei-Täubling:
Russula emetica Fr.; grosser Schmier-
ling: Gomphidius glutinosus Fr.; Stein-
pilz: Boletus edulis Fr.; Hexenpilz: Bo-
letus luridus Fr.; Rothaut-Röhrling:
Bol. versipellis Fr.; Butterpilz: Bol.
luteus Fr.; Elfenbein-Röhrling: Bol.
fusipes Rabenh.; Schwefel-Porling: Pol.
sulfureus Fr.; Schaf-Porling: Pol. ovi-
nus Fr.; Stoppelpilz: Hydnum repandum
Fr.; Rehpilz: H. imbricatum Fr.; Krau-
ser Ziegenbart: Sparassis crispa Fr.;
gelber Ziegenbart: Clavaria flava Fr.;
Keulenpilz: Clavaria pistillaris Fr.; Kar-
toffelbovist: Scleroderma aurantium
Pers.²⁾; Warzen-Stäubling: Lycoperdon
perlatum Pers.²⁾ (=gemmatum Batsch),
Birnen-Stäubling: Lyc. piriforme Pers.²⁾;
Spatelpilz: Spathularia flavida Fr.

Prof. A. Thellung, Zürich.

²⁾ Als Ausgangspunkt für die Nomenklatur der
Bauchpilze (Gasteromyceten) gilt **Persoon's** „Syn-
opsis methodica fungorum“ (1801).

Zur Frage der Geniessbarkeit des Gift- oder Birkenreizkers (*Lactarius tormi- nosus* Fr.) und des Fliegenpilzes (*Amanita muscaria* [Fr.] Quél.).

Der Gift- oder Birkenreizker, der bei
uns wegen seines (roh) scharfen Ge-
schmackes für verdächtig und ungeniess-
bar oder mindestens als Speisepilz nicht
empfehlenswert gilt, wird, wie ich einer
Mitteilung von Dr. Harald *Lindberg*,
Kustos am Botanischen Museum in Hel-
singfors, entnehme, in Finnland allgemein
und in grossen Mengen genossen, teils
frisch (nach Abkochen und Weggiessen
des Kochwassers) in verschiedenartiger
Zubereitung, teils mit Salz eingemacht.
Dagegen vermochte Dr. *Lindberg* meine
ehedem im Pilz- und Kräuterfreund 4. Jahr-
gang, Heft 2 (1920) S. 51 veröffentlichte Mit-
teilung, dass der Fliegenschwamm in
Finnland im eingemachten Zustande all-
gemein genossen werde, nicht zu bestä-
tigen, es dürfte demnach seitens meines
früheren Gewährsmannes ein Irrtum (Ver-
wechslung mit dem Giftreizker) vorliegen.

Prof. A. Thellung, Zürich.



Küche.



Gefüllte Morcheln.

Die Morcheln werden im lauwarmen
Wasser gut gewaschen und abgebrüht.
Da sich in der hohlen Morchel oft Schne-
cken aufhalten, Schneckenfüllung aber
schon eine besondere Liebhaberei ist, legt
man diese nach dem Stielentfernen ei-
nige Minuten ins Wasser, dem etwas
Citronensaft beigegeben wird. Nachher
werden sie mit einem Pinselchen gereinigt.

Feingehackte Leber oder Fleisch, Pe-
tersilie, Zwiebel, Salz, Paprika und etwas
Pilzpulver werden mit einem Ei gut ver-
mengt. Diese Masse wird hierauf in die
Pilze gestopft.

Die Morcheln können entzweigeschnit-
ten und zubereitet werden wie Fleisch-
vögel. In einem Steingut oder Alumini-
umgeschirr werden die Pilze in Butter,
mit Zwiebel, etwas Knoblauch und Salz
gedünstet, mit Fleischbrühe übergossen,

dass sie bedeckt sind, eine Messerspitze
doppelkohlensaures Natron beigelegt und
bei kleinem Feuer die Sauce zur Hälfte
eingekocht. Die Pilze müssen *stehend* ge-
kocht werden. Die Platte lässt sich so
aufs allerschönste garnieren, was be-
kanntlich zum Appetit beiträgt.

St. Galler Pilzfreundin.

Pfifferlinge, Eierpilze.

Eierpilze lassen sich auf verschiedene
Arten zubereiten. Die einfachste ist, diese
in Butter mit Zwiebeln, Petersilie und etwas
Salz zu dünsten. Sollten die Pilze nicht
reichen, werden sie mit Kartoffeln zu-
sammen gekocht. Die in Würfelchen zer-
schnittenen Kartoffeln werden mit eben-
soviel Pilzen in Butter, Petersilie, Zwiebeln
und Salz gedünstet, oder im Ofen ge-
backen.

Oder, die Pilze werden mit Petersilie und Zwiebeln fein gewiegt und zusammen mit Kartoffeln halbweich gekocht. Dann wird der Saft von 2—3 durchgeseihten Tomaten zugegeben und die Masse langsam fertiggekocht.

Da die Eierpilze ziemlich kräftig sind, eignen sie sich vorzüglich zu Kalbsherz. Das Herz wird in dünne Scheibchen geschnitten und mit Rotwein übergossen.

Dann werden Nelken und Zwiebeln, ganzer Pfeffer, Knoblauch und Wachholderbeeren dazu gegeben. Das lässt man 2 Tage stehen. Die in Streifen geschnittenen Pilze werden mit dem Fleisch und der gesiebten Brühe gekocht, bis diese beinahe eingedämpft ist. Das Fleisch wird mit den Pilzen schön garniert. Die Eierpilze eignen sich sehr gut zum Sterilisieren.
St. Galler Pilzfreundin.

Vereinsnachrichten.

Séance de la Commission scientifique tenue à Berne, le 16 mars 1924 sous la présidence de M. Dr. med. F. Thellung.

Extrait et traduction par P. Konrad, Neuchâtel.

L'objet principal figurant à l'ordre du jour de la séance est une communication que M. le Prof. Ed. Fischer de Berne a bien voulu nous présenter sur «La reproduction sexuée des Champignons». Il s'agit d'une communication présentant le plus grand intérêt scientifique, étant donné surtout la grande autorité du conférencier. M. le Prof. Fischer a réussi à nous tenir sous le charme de sa parole vibrante et chaleureuse et à exposer avec la plus grande clarté, un sujet particulièrement difficile, à un auditoire de profanes. Le conférencier a bien voulu mettre sa brillante communication à la disposition de notre Bulletin où nos lecteurs la liront avec le plus grand intérêt.

M. P. Konrad de Neuchâtel a ensuite parlé des champignons du Jura, qu'il étudie depuis de longues années et a fait circuler une collection de dessins peints par lui-même. Notre collègue romand a salué la Société suisse de mycologie et souhaite une étroite collaboration entre mycologues de toutes les parties du pays.

M. Walti, artiste-peintre à Lenzburg, a également présenté une magnifique série d'aquarelles de champignons.

M. Dr. Thellung rapporte ensuite sur l'activité de la Commission scientifique pendant l'année écoulée. Le programme d'étude de l'année courante, tenant compte

des propositions de M. Wyss, prévoit entre autre les points suivants:

Section de botanique: Eclaircissement de la question des Amanites mortelles blanches.

Section de toxicologie médicale: Recherches concernant les champignons vénéneux et en particuliers la nocivité d'*Amanita muscaria* (fausse oronge). Mise en garde contre le danger du colportage des champignons.

Section de mycologie appliquée: Réunion des experts suisses de marchés aux champignons.

Pour terminer la résolution suivante de M. Zaugg a été adoptée à l'unanimité:

«La Commission scientifique de la Société suisse de mycologie, réunie à Berne le 16 mars 1924 à l'occasion de l'Assemblée des délégués, constatant que les cas d'empoisonnements mortels par les champignons sont plus nombreux que les empoisonnements par le plomb, considère que l'action des autorités est insuffisante dans ce domaine. Elle constate que la Société suisse de mycologie, dont l'activité se manifeste par des conférences, des expositions, des excursions et par la publication d'un Bulletin renseignant exactement sur la connaissance des champignons, est particulièrement bien placée pour prévenir de tels accidents. Elle considère, dans ces conditions, que les autorités ont le devoir de soutenir financièrement ses efforts et espère qu'elle sera mise à l'avenir sur le même pied que d'autres sociétés subventionnées poursuivant un but analogue d'intérêt public.»

Extrait du Procès-verbal de l'Assemblée des délégués du 16 mars 1924 à Berne.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

L'assemblée est ouverte à 14 heure $\frac{1}{4}$ sous la présidence de M. Zaugg, Président central. 12 sections sont représentées par 17 délégués. Sont en outre présents: le Comité central au complet, la Commission de rédaction et plusieurs invités.

Le Rapport annuel paru dans le fascicule 3 du Bulletin est approuvé après quelques renseignements complémentaires fournis par M. le Président: Une nouvelle Section est en train de se constituer à Bienne, dito à Fribourg et à Thoune.

M. Bosshard, caissier central, présente les comptes de l'exercice, lesquels sont approuvés après lecture du rapport des vérificateurs de comptes par M. Flury.

Il est précisé que la durée des fonctions de vérificateur de comptes est de 3 ans comme celle du Comité central.

A la demande de M. le Président, M. Konrad de Neuchâtel, qui refuse d'être nommé secrétaire français, ce secrétariat ne lui paraissant pas indispensable, se tient cependant à la disposition du Comité qui fera appel à lui en cas de besoin.

Une longue discussion s'engage au sujet du budget de la Société et du Bulletin pour 1924 (voir fascicule 5 du Bulletin, page 26).

Le Bulletin constituant une lourde charge, la question d'une réduction éventuelle soit du nombre des pages, soit du nombre des fascicules est posée. Il est finalement décidé de n'apporter aucune modification au Bulletin et de s'efforcer d'obtenir un meilleur rendement de la publicité.

La section de Granges exprime le vœux que le Bulletin contienne aussi des articles et des avis officiels en français, vœux pris en considération par l'assemblée. Pour le moment le titre du Bulletin ne sera pas modifié.

M.M. Knapp, Flury et Süss ayant manifesté le désir de démissionner de leurs fonctions de membres de la Commission de rédaction, reviennent sur leur décision.

Sur la proposition de la section de Berne, une collecte faite parmi l'assemblée au profit du Bulletin produit la som-

me de frs. 75.— qui est remise au Caissier.

Zürich est choisi comme lieu de la prochaine assemblée de délégués.

Après discussion de détails peu importants la Séance est levée à 17 heure $\frac{1}{2}$.

Morcheln-Exkursion des Vereins für Pilzkunde Zürich (am 27. April 1924).

Zirka 1 Dutzend Mitglieder des Vereins für Pilzkunde Zürich leisteten sich am 27. April 1924 das Vergnügen, über die Höhen der Albiskette und im Stallikerthal nach Morcheln zu suchen. 8 Uhr 30 war Abmarsch von der Utobrücke nach Leimbach, Baldern, Felsenegg, Buchenegg, Stallikerthal. Beim Aufstieg zur Baldern zeigte es sich bald, dass die Marschbeine der verschiedenen Teilnehmer ungleich leistungsfähig waren. Die einen strebten rasch vorwärts, dem Wirtshause zu, während die weniger Leistungsfähigen in bedächtigem Tempo die Höhe gewannen. Nach eingenommener Wegstärkung wurden Schustersrappen wieder in Bewegung gesetzt und gelangte man um 11 Uhr 30 nach Buchenegg. Im Näfenhaus war Mittagsrast. Da für einige Stunden keine Kraftstation mehr zu erwarten war, liess es sich jeder angelegen sein, seinem Magen zuzuführen, was für sein Wohl für die nächsten Stunden nötig war. Es ist zu bemerken, dass unterwegs bereits 3 Morcheln (*Morchella esculenta*) gefunden wurden und versprach man sich besten Erfolg im Stallikerthal, wo der Exkursionsführer vor Jahren eine grosse Zahl Morcheln gefunden hatte. Ein Teilnehmer war ein passionierter Schneckenjäger und hatte schon zum Gaudium der Uebrigen eine grosse Zahl dieser gehörnten Kriechtiere im Netze. Diese herzigen Tierchen scheinen ihm eine besondere Delikatesse zu sein. Guten Appetit!

Es war 1 Uhr 20, als sich die Türe öffnete und schweisstriefend trat ein Vereinsmitglied aus Albisrieden ein. Dasselbe wurde mit «Hallo» begrüsst, umsomehr als es den Weg von Albisrieden her in schwach $2\frac{1}{2}$ Std. zurückgelegt hatte; gewiss eine schöne Leistung. 12 Uhr 30 Aufbruch. Zuerst der Strasse folgend, dann auf schmalem, steilem Fussweg, zum Teil über Stock und Stauden ins

Stallikerthal hinunter, zum eigentlichen Morchelplatz. Wie gross war da aber unsere Enttäuschung! Keine Morchel war zu finden. Beim Suchen verlor sich die erst geschlossene Gesellschaft zu kleinen Trupps, fand sich aber beim Kellenschützer in Dägerst wieder zu einem frischen Trunk zusammen, wo ein Jahr vorher schon einige Mitglieder eingekehrt waren. Der Most war allerdings nicht so prima wie voriges Jahr, hatte aber doch die Eigenschaft, den Durst zu löschen. Ein Mitglied hatte die Freundlichkeit, die ganze Gesellschaft zu photographieren. Nachdem die Personen auf einem Holzstoss sitzend hübsch placiert, der Mostkrug, die dazugehörigen Tassen und nicht zuletzt die Beute, die Morcheln auf einem Tischchen aufgestellt waren, knipste der Photograph ab. O weh! wer kommt da noch herangestürzt? Der Schneckenjäger mit seiner grossen Beute. Allzuviel Zeit hat er auf der Suche nach seinen Lieblingen verbummelt und ist zum Knips zu spät gekommen. Schade, er hätte mit seinen Hörnertieren auch auf die Platte gehört. Er mit seinen Schnecken bildete doch den Mittelpunkt der Gesellschaft und rief viel Heiterkeit hervor.

Die Zeit verstrich und es wurde zum Aufbruch gemahnt. Der Berichterstatter, der diese Quelle edlen Trankes entdeckt hatte, unternahm es, für die Begleichung der Mostschuld kleine Beiträge zu sammeln. Nach beendigter Sammlung ergab es sich, dass der Vereinskassier bereits den Most bezahlt hatte. Nach Rückerstattung des Betrages an den Kassier verblieben noch 2 Franken. Nun wohin mit dem Gelde? In die Vereinskasse hiess es. Aus lauter Bescheidenheit wollte der Kassier die 2 Franken nicht in Empfang nehmen und wies sie an den Präsidenten. Er wurde aber dazu verknurrt, den Betrag zu Händen der Vereinskasse entgegen zu nehmen und ihn getreulich zu verwalten, kraft seines Amtes. Dann Aufbruch. Man beschloss die gegenüberliegenden Berghänge des Thales noch abzusuchen. Das Gewünschte wurde nicht gefunden, dagegen hatte man Gelegenheit, verschiedene Stacheldrahtzäune auf mannigfache Art zu überwinden. Dem Berichterstatter war es vergönnt, ein

Grüppchen kleine Pilze zu finden, welche als Winterrüblinge bestimmt wurden. Vier Personen zogen es vor, in Bonstetten die Bahn zu besteigen, während die andern den Weg nach Stallikon, Sellenbühen, Waldesruh fortsetzten, wo noch eingekehrt wurde, in der Erwartung, den dortigen Wirt als Mitglied gewinnen zu können. Er war aber nicht zu Hause. In der Dunkelheit gelangte man schliesslich ins Heuriet und nach Hause.

Der ganze Bummel hat einen animierten Verlauf genommen und hat den Zweck erfüllt, einige Mitglieder einander näher zu bringen. Er war nützlich, auch wenn nur wenige Morcheln gefunden wurden und es ist zu wünschen, dass sich die Mitglieder auch fernerhin zu solchen Wanderungen in die freie Natur zusammen finden werden, zur Pflege der Freundschaft und Förderung praktischer Pilzkenntnisse. H. Z.

Verein Basel.

Im Jahresprogramm für 1924 war an der Generalversammlung unserer Sektion ein Ausflug ins Elsass zur Zeit der Morchelnernte vorgesehen worden. Um dieser Programmnummer nachzuleben, wurde ein solcher Ausflug auf Sonntag den 4. Mai festgesetzt. Die Führung hatten in verdankenswerter Weise die Herren Süss und Flury übernommen. Am betreffenden Sonntagmorgen versammelten sich die Teilnehmer vor 8 Uhr am Elsässerbahnhof. Um 8 Uhr 01 dampfte unser Zug ab und brachte uns in kurzer Fahrt nach Bartenheim. Beim Verlassen des Bahnhofes wurde eine kleine Heerschau veranstaltet, um die Zahl der Teilnehmer festzustellen. Es zeigte sich, dass über zwanzig Personen der Einladung Folge geleistet hatten. Unter ihnen war Herr Schifferle aus Zürich zu bemerken, der eigens nach Basel gereist war, um an der Exkursion teilnehmen zu können. Dann marschierten wir in den schönen Frühlingmorgen hinaus in der Richtung des Elsässer Hartwaldes, zum «Morchelfang», wie es auf der Einladungskarte ironisch hiess. Dass wir wohl auf der richtigen Fährte seien, bewies uns der Umstand, dass wir gleich einige

Schritte nach dem Bahnhof eine schöne Morchel am Strassenrand liegen sahen. Sie war offenbar von einem Sammler verloren worden.

Unter munterem Geplauder langten wir in der Hart an und teilten uns dasselbst in zwei Gruppen, um etwas zerstreut den Wald möglichst in allen Richtungen zu durchstreifen. Da einige Tage vorher endlich wärmeres Wetter eingesetzt hatte, so prangte der Wald im schönsten Frühlingskleide; jedoch unser Ziel, die Morcheln, schien schwer erreichbar, denn so sehr sich die Teilnehmer auch anstrebten, Morcheln wollten sich keine erblicken lassen. Bloss einige Holzpilze und etwa ein paar Stockschwämmchen waren einstweilen das Ergebnis. Dagegen trafen wir nicht selten auf Spuren des grossen Krieges, darunter eine Eisenbahnlinie, die schnurgerade die Hart durchschneidet, heute aber unbenutzt dem Rost preisgegeben ist und deren Schwellen bereits verfault sind. Auch Spuren des strengen Winters zeigten sich deutlich, indem zum Beispiel an den Föhren fast durchwegs die Wipfel abgebrochen waren, weil sie dem grossen Schneedruck nicht standzuhalten vermochten.

Gegen 10 Uhr trafen beide Gruppen in der Nähe eines Dörfchens wieder zusammen, und es folgte der Znüni-Imbiss mit den gegenseitigen Erkundigungen nach den eventuellen Chancen, die aber beiderseits gleich Null waren. Nach dem Imbiss trennten wir uns wieder. Während die eine Gruppe weiter durch die Hart gegen Kembs zu streifte, marschierte die andere dem Rhein entgegen. Der Weg führte uns durch eine malerische, von Weiden und anderem Niederholz bewachsene Sumpfgegend, einem klaren Forellenbach entlang, in dem die verschiedensten Wasserpflanzen wuchern. Für den Naturfreund eine wahre Augenweide. In dieser Wildnis hätte sich ebenso gut eine richtige Treibjagd veranstalten lassen, denn sobald wir ein wenig in das Gehölz eindrangen, flogen Rebhühner flüchtend über unsere Köpfe weg oder man hörte Fasane kreischen, dann wieder querten Hasen in langen Sätzen unsern Weg, um im Dickicht zu verschwinden.

Am Rheinufer angelangt, wurde endlich die erste Morchel gesichtet, und nun hob ein eifriges Suchen an, jedoch immer noch ohne grossen Erfolg. Es scheint, dass der lange und strenge Winter dem Wachstum der Morchel in dieser Gegend etwas hinderlich gewesen ist, nebstdem dass dieser Pilz von den Einheimischen selbst lebhaft gesucht wird und nicht selten auf dem Markt in Basel zum Verkauf gelangt. Erst in der Nähe von Kembs wurden die Funde etwas ausgiebiger. Ein Teilnehmer der andern Gruppe, die unterdessen in Kembs angelangt war und der uns ihren Aufenthalt melden wollte, konnte sogar sein Körbchen an einem einzigen Platz mit Morcheln füllen. Nach unserer Mittagsrast suchten wir die andere Gruppe in Kembs auf, deren Teilnehmer natürlich über unsere Funde nicht wenig neugierig waren, denn ihre Streiferei durch die Hart war bis Mittag negativ verlaufen. Während wir uns zu einer kleinen Stärkung hinsetzten, brachen sie auf, um in dem Gebiet am Rheinufer nun ihrerseits das Glück zu versuchen. Wie gross ihr Erfolg war, entzieht sich der Kenntnis des Berichterstatters, denn obwohl unsere Gruppe auf dem gleichen Weg zurückkehrte, den sie genommen hatten, trafen wir doch nicht mehr zusammen, sondern gelangten auf Umwegen gegen Abend nach Barthelm, von wo uns alsbald ein Zug nach Basel zurückbrachte. — Waren unsere Morchelfunde auch nicht so gross, wie vielleicht der eine oder andere Teilnehmer an der Exkursion erwartet hatte, so kehrten wir doch alle mit dem Gefühl heim, einen angenehmen Sonntag in der schönen Frühlingsnatur verbracht zu haben. Hoffentlich folgen dieses Jahr noch mehr solcher Ausflüge. E.M.

Im Anschluss und als Ergänzung zum vorigen Bericht wird es vielleicht noch interessieren wie die andere Kolonne vom «Morchelfang» begünstigt wurde. Als gemeinsames Ziel war Kembs vereinbart worden, und wir steuerten vom Ausgangspunkt Bartenheim auf der Ostseite des Hartwaldes diesem Punkte zu. Durch dick und dünn zog man dem Waldessaum entlang eifrig bemüht den Finder der ersten Morchel künden zu können, aber alles Bemühen war nutzlos, und es

freute uns im Stillen, als wir unvermutet auf den andern Teil der «Morcheljäger» trafen und dabei hörten, dass auch dort keine glücklichen Finder dabei waren. Nach einem kleinen Imbiss trennte man sich wieder mit dem gleichen Ziel und wir stiessen bald auf eine mitten durch die Hart führende Eisenbahnlinie. Längere Zeit folgte man nun dieser Linie und einzelne Mitglieder waren erfreut einige Speiselorcheln zu finden, die bereits überreif waren. An den faulenden Schwellen fanden sich recht zahlreich die Blutmilchpilze *Licogola epidendrum* Bull, siehe Abb. 207 in Michael. Zahlreich waren auch die überwinterten Resten des schuppigen Sägeblättlings am gleichen Standort zu sehen, aber unsere vielbegehrten Speise- und Spitzmorcheln waren nirgends aufzutreiben. So erreichten wir den Dorfeingang von Kembs, wo man sich entschloss vorerst eine Stärkung einzunehmen und die andere Gruppe abzuwarten. Wie gross war unser Erstaunen, als nach kurzer Zeit einige Mitglieder derselben erschienen und jedes mit mehr oder weniger Speisemorcheln uns vordemonstrierte, dass sie dem Morchelparadies näher gestanden hatten als wir. Als dann sogar Herr Dederding mit einem ganzen Körbchen voll anrückte, hielten es nur noch die wenigsten aus, und rasch beschloss man auf dem gleichen Weg zurückzugehen, wo die andere Gruppe hergekommen. Die Hoffnung hatte uns nicht getäuscht, bald konnte man den freudigen Ausdruck hören «Do het's Morcheln». Wenn denn in der Folge auch nicht alle auf ihre Rechnung kamen und ihr Körbchen füllen konnten, so trug doch jeder Teilnehmer einige Exemplare nach Hause, mit dem Bewusstsein, die ersten Morcheln gefunden zu haben und nun einen Platz zu kennen, wo allem Scheine nach viele vorkommen. Es zeigte sich bei diesem Ausflug, dass die unmittelbare Rheinzone günstiger ist, als die eigentliche Hart. Auf dem Heimwege konnte ich noch massenhaft den Winterporling *Polyporus brumalis* konstatieren. Ebenfalls an Stöcken den getigerten Sägeblättling *Leptinus tigrinus*, und auf Erdboden den hochgerippten Becherling *Acetabula vulgaris*. Eine Augenweide bot sich ferner den Pflanzen-

kundigen in der Flora der Bäche und Sümpfe, und wenn hie und da ein Fasan davonzog, so mag auch das Jägerherz des einten oder andern Mitgliedes sich erfreut haben. Schon vor 5 Uhr war man am Ausgangspunkt angelangt und um $1\frac{1}{2}$ Uhr hatte man wieder heimatlichen Boden unter Füssen. Möge dieser Ausflug allen in angenehmer Erinnerung bleiben, und uns noch viele solcher Exkursionen in der Folge beschert werden.
W. S.

Mitteilungen der Geschäftsleitung.

1. Protokoll der Delegierten- versammlung.

Zu dem in Heft 5 erschienenen Protokoll erhielten wir von Mitgliedern, die als Delegierte an der Versammlung teilgenommen haben, ergänzende Zuschriften und Berichtigungen. Diese folgen kurz hier nach und haben den Zweck, das Protokoll zu vervollständigen.

Zu Traktandum 7 ist nachzutragen: Hinsichtlich Inhalt der Zeitschrift wird von verschiedenen Delegierten gerügt, dass zu wenig populärer Stoff erscheine und sehr viele Mitglieder dem Gebotenen deshalb nicht das erwartete Interesse entgegenbringen. Die Redaktion macht dagegen geltend, es werde eben nicht genügend populärer Stoff eingebracht und seien sie gezwungen, mit dem vorhandenen Material zu arbeiten. Dem gegenüber erwiedern Delegierte von Olten und Zürich es seien populäre Artikel eingesandt, aber von der Redaktion zurückgewiesen worden. Die Versammelten sind sich darin einig, es möchten inskünftig mehr allgemein verständliche Arbeiten in der Zeitschrift Berücksichtigung finden.

Um den Ausfall an Einnahmen von Inseraten auszugleichen, beantragt der Zentralvorstand die Erhebung eines freiwilligen Beitrages bei sämtlichen Mitgliedern. Die Versammlung beschliesst in diesem Sinne, doch soll der Einzug dieses Beitrages durch die Sektionen erfolgen. Um den Mitgliedern mit gutem Beispiel voranzugehen, beantragt der Delegierte

der Sektion Olten (nicht Bern, wie es im Protokoll heisst) diese Sammlung schon unter den anwesenden Delegierten und Gästen vorzunehmen.

Zu Traktandum 8 wurde das eingeschlagene Vorgehen hinsichtlich Wechsel des Versammlungsortes von einigen Delegierten kritisiert und als Dezentralisation bezeichnet. Sie finden es vorteilhafter, die Delegiertenversammlung ständig an einem zentral gelegenen Orte abzuhalten, wodurch Zeit für die Verhandlungen gewonnen werden könne. Auch äussert sich ein Delegierter der Sektion Zürich, es sei nicht jeder Sektion möglich die Delegiertenversammlung in dem Rahmen durchzuführen, wie es in Bern der Fall sei. Diesen Argumenten wird von anderer Seite entgegengehalten, die Versammlung erhalte durch den jährlichen Wechsel propagandistischen Wert, worauf als nächster Versammlungsort auf Antrag der Sektion Bern Zürich bestimmt wird.

2. Um unseren finanziellen Verpflichtungen nachkommen zu können, ersuchen wir sämtliche Sektionen, die an der Delegiertenversammlung beschlossene Erhebung des freiwilligen Beitrages sofort durchzuführen und die erhaltenen Beträge an die Zentralkasse abzuführen. Auch erwarten wir nun von allen Sektionen Abrechnung über den Mitgliederbestand pro 1924, indem wir nun keine Austritte mehr anerkennen. Sollten wider Erwarten die Jahresbeiträge noch nicht eingezogen worden sein, so müsste für allfällige Indifferente die betreffende Sektionskasse belastet werden. Ferner erachtet es die Geschäftsleitung als Pflicht jeder Sektion,

dass sie ihre Veranstaltungen jeweilen in der Zeitschrift durch ein Inserat publizieren. Ein solches Vereinsinserat kostet im Jahr nur Fr. 25.— und bildet wieder eine Stütze unserer Kasse.

Für den Verkehr mit dem Zentralkassier wollen sich die werten Vereinsfunktionäre und Mitglieder vormerken, dass mit Ausnahme der Mitgliedskarte keine Quittungen ausgestellt werden, sondern dass die *Postquittung* jederzeit *anerkannt* wird.

3. Es kommt immer noch vor, dass wir Reklamationen betreffend nichterhaltene Nummern der Zeitschrift erhalten und dass von uns dann Nachlieferung dieser Nummern verlangt wird. Daraus entstehen uns immer spezielle Auslagen, die vermieden werden sollten. Die Post erhält jeden Monat die volle, nötige Zahl. Wenn ein Mitglied oder Abonnent eine Nummer nicht erhält, so bringe er die Reklamation bei der Post, d. h. bei dem ihn bedienenden Briefträger, anstatt bei uns an.

4. Verschiedene Anfragen nach der Lieferung der neu erscheinenden Ausgabe der Michael'schen Werke beantworten wir hier allgemein damit, dass diese Lieferung schon für den Monat März in Aussicht gestellt, aber bis heute noch nicht geliefert wurde. Auch machen wir hiemit bekannt, dass sich der Preis durch die Gründung der Rentenbank stark erhöht hat und jede Lieferung nun nicht mehr Fr. 1.15 sondern Fr. 2.25 kostet.

Die Geschäftsleitung.

Zentralvorstandssitzung

Sonntag den 6. Juli 1924, vormittags 10 Uhr
im Hotel Stadthaus in
Burgdorf

Es wird vollzähliges Erscheinen erwartet.

Die Geschäftsleitung.