

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 4 (1926)
Heft: 3

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: 02.04.2025

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

Verschiedenes.

Erfahrungsaustausch.

Zum Anfang der Morchelsaison.

Holla, die Morcheln sind wieder da, so tönte es an unserer letzten Vorstandssitzung vom 13. Februar. Diese Mitteilung machte uns unser Sekretär, Herr Ris. Er war am gleichen Nachmittag in der obern Elfenau auf dem Anstand auf Wildenten, als er einen schon etwas bejahrten Herr in seiner Nähe bemerkte, der ihm sehr auffällig an den Rainen herumschnupperte. Er erkundigte sich über sein Suchen und dieser Herr war bereits glücklicher Finder von 9 Stück kleiner Spitzmorcheln. Ob er noch mehr fand, entgeht unserem Wissen.

Der erste Pilzlergruss gilt also dir, oh edle Morchella und mögest du uns dies Jahr für unser mühsames Suchen reichlich belohnen.

Welcher Natur- und Pilzfreund wartet nicht mit Ungeduld auf die Schneeschmelze, um seinem Sport der Morcheljagd wieder fröhnen zu können. Wenn die Frühlingssonne den Schnee an den Sonnseiten oft schon im Februar wegzwingt, so erhebt sich der «Mörcheler» frühzeitig von seinem Lager und wendet seine Schritte den Abhängen zu, um sein Glück zu versuchen. Wie manchem hat nicht schon das Herz gezittert, als er endlich nach langem Suchen die erste Morchel fand, denn jeder Mörcheler weiss, dass es nicht so leicht ist und es viel braucht, bis sich das Auge daran gewöhnt hat. Namentlich das Finden der Silbermorcheln hauptsächlich in den Auen, braucht ein geübtes Auge. Gerade das Morchelsuchen kann bei Einzelnen direkt zu einer Leidenschaft werden, wenn das Glück nur einigermaßen hold ist.

Morcheln können ja auch künstlich gezüchtet werden und hier in Bern haben Mitglieder unseres Vereins gute Erfolge gehabt, indem sie genau die Anleitungen, wie sie Michael in seinem Werke Band I anführt, befolgten, andere wiederum wur-

den für ihre Bemühungen nicht belohnt. (Vielleicht bringt die Redaktion in der nächsten Nr. die Anleitung Michaels zum Abdruck.)

Red. (Hochinteressant und lohnend ist die Morchel- und Lorchelzucht im Garten. Zu diesem Zwecke bestimmt man ein etwas schattiges Beet, das humusreich und sandig sein muss. Zum Düngen nimmt man entweder recht fette Komposterde oder Kuh- und Pferdedünger in verrottetem Zustande, mische Latrinenaucha darunter und bringe das eine oder andere seicht unter. Ausserdem ist es immer nötig, obenauf etwas Komposterde zu bringen. Sobald es regnet, bestreut man das Beet mit reiner Holzrasche, um dem Boden für die Morcheln und Lorcheln die nötigen Kalisalze zuzuführen. Wenn die Asche nach einigen Tagen vom Regen tüchtig ausgelaugt worden ist, nimmt man eine kleinere Menge ausgereifter Morcheln und Lorcheln, wäscht sie mit heissem Wasser zwei- bis dreimal tüchtig aus, also genau so, wie man bei der Zubereitung als Speise verfährt, und besprengt nun mit diesem Wasser das betreffende Beet. Dieses Besprengen nimmt man ebenfalls am besten bei feuchter, regnerischer Witterung vor. Das Beet bleibt nun bis zum nächsten Frühjahr, vollständig von weiterer Bepflanzung ausgeschlossen, unberührt liegen. Damit das Unkraut nicht zu mächtig wird, bedeckt man das Beet mit alter klarer Lohe oder losen Fichtennadeln. Im nächsten Frühjahr werden sich nach warmen Regen die Morcheln zeigen. Bei sehr trockener Witterung müssen aber die Beete mit lauem Wasser tüchtig besprengt werden.)

Aber nicht nur der Sammler freut sich auf die Morcheln, sondern im Hintergrund passt auch schon der Feinschmecker auf ein feines Morchelgericht, sei es in dieser oder jener Form. Auch manches arme Fraueli berechnet schon seine Batzen, die es aus dem Erlös der Morchelernte zu ziehen hofft, also Glückauf zur Morchelsaison pro 1926.

Ch. Wyss, Bern.

Nicht nur die Spitzmorchel habe ich am 26. Februar in ausgewachsenem Zustande gefunden, sondern auch der Märzellerling hat sich in einem grösseren Hexenringe von zirka 30 Stück eingestellt
W. S.

Küche.

Morchelsuppe.

Die frischen Morcheln werden im warmen Wasser gut gewaschen, damit sie namentlich vom anhaftenden Sand befreit werden, dann leicht abgebrüht und in einem Tuch getrocknet und fein gehackt.

Hierauf werden feingehackte Zwiebeln in Butter oder Fett angedämpft, die Morcheln beigegeben, etwas mitgedämpft, mit Mehl bestäubt, wieder etwas anziehen lassen und hernach mit Wasser oder Fleischbrühe aufgefüllt und zirka 20 Minuten kochen lassen. Dann abgeschmeckt, etwas gehackte Petersilie beigegeben und beim Anrichten noch mit einem Eigelb etwas gebunden.

Risotto mit Morcheln.

Die Morcheln werden wie oben gereinigt und in Scheiben geschnitten. Hierauf werden feingehackte Zwiebeln in Butter oder Fett angezogen, der Reis hineingetan, etwas angeröstet, dann gibt man die Morcheln bei, lässt noch etwas anziehen und füllt mit Wasser oder Boullion auf, salzt und lässt den Reis zirka 20 Minuten köchen. Vor dem Anrichten kann man dem Risotto noch etwas geriebenen Parmesan oder Sbrinkkäse beimischen oder denselben nach dem Anrichten darüber streuen. (Die Morcheln geben dem Risotto auf diese Art ein sehr feines Aroma).

Morchelschnitten.

Scheiben von Semmelbrot, zirka 2 cm dick geschnitten, werden auf der einen Seite in Butter gelb geröstet.

Die Morcheln werden in gewohnter Weise gereinigt und leicht abgebrüht, getrocknet und feingehackt. Hierauf in Butter mit etwas Zwiebeln gedämpft, mit etwas brauner Braten- oder Ragoutsauce aufgefüllt und zirka 20 Minuten kochen lassen, so dass die Masse ein dicker Brei bildet, sollte das Ganze zu dünnflüssig sein, so kann mit etwas feinem weissem Paniermehl verdickt werden, abschmecken in gewohnter Weise mit Salz und etwas Pfeffer. Die Masse wird nun auf die Brotschnitte und zwar auf die angeröstete Seite aufgestrichen. Die Schnitte wird noch mit etwas Paniermehl und Käse bestreut, ein kleines Stückchen Butter in die Mitte und noch einige Momente im Bratofen gratiniert.

Omletten mit Morcheln.

Die Morcheln werden in gewohnter Weise gereinigt, abgebrüht und in Scheiben geschnitten. Dann mit feingehackten Zwiebeln zirka 10 Minuten langsam gedämpft und in die bereit stehenden geklopften und gewürzten Eier gegeben und verfahren, wie bei einer andern Omlette. Statt nur Eier zu verwenden auf franz. Art, kann auch ein Pfannkuchenteig dazu verwendet werden.

Ausser den angeführten Rezepten können die Morcheln zu allerlei Füllen, zu Ragout, zu Braten und Pasteten in jeder Form verwendet werden.

Ch. Wyss, Bern.

Vereinsnachrichten.

Sektion Bern.

Werte Pilzfreunde!

In der am 18. Februar abgehaltenen Hauptversammlung wurden die statutarischen Geschäfte behandelt. Jahresbericht und Jahresrechnung wurden genehmigt und der Jahresbeitrag auf der bisherigen Höhe belassen (Fr. 6.—).

Der Vorstand ist für das Jahr 1926 wie folgt zusammengesetzt:

Präsident: A. Nebel; Vize-Präsident: H. Duthaler; I. Sekretär: A. Ris; II. Sekretär: R. Zwahlen; Kassier: G. Zaugg; Bibliothekar: K. Schopferer; Pilzkontrollleur: Ch. Wyss und als Beisitzer neu: H. Frieden und H. Tanner-Faes. Als Rech-

nungsrevisor wurde gewählt: Herr E. Wegmüller.

Als erster Anlass des Jahresprogramms fand am 3. März ein *Lichtbilder-Vortrag* von Herrn Gym. Lehrer *E. Habersaat* statt über die *Verwechslungsmöglichkeiten von giftigen und essbaren Pilzen*.

Bei dieser Gelegenheit machen wir wiederholt auf die *Pilzbestimmungsabende* aufmerksam, die während der Pilzsaison alle Montage um 8 Uhr im Vereinslokal abgehalten werden. Hier soll jedes Mitglied die allfällig am Sonntag gepflückten, ihm unbekanntem Pilze vorweisen, um sich im Pilzwesen weiter auszubilden und vor Schaden zu schützen.

Unser Pilzkontrolleur Herr Ch. Wyss, Lebensmittelinspektor ist ebenfalls zu jeder Auskunft bereit, an Markttagen auf dem Pilzmarkt an der Schauplatzgasse und in der übrigen Zeit im Bureau (Polizeigebäude).

Die Hauptversammlung hat zwei um unsern Verein höchverdiente Mitglieder durch die Ernennung zu *Ehrenmitgliedern* gebührend geehrt. Es betrifft dies die Herren *Heinrich Duthaler* und *Gottfried Zaugg*.

Ersterer hat als langjähriger Präsident und Vize-Präsident das Vereinsschiff gesteuert und amtiert nun auch als Zentral-Präsident des Schweiz. Verbandes. Herr Zaugg ist allen seit Jahren als tätiger Kassier bekannt. Der vorbildliche Eifer und die restlose Pflichterfüllung der beiden sei allen Mitgliedern zur Nachahmung bestens empfohlen.

Verein Basel.

Im II. Jahrgang Heft 5 von 1924, haben wir ein Verzeichnis unseres Bücherbestandes der Vereinsbibliothek bekanntgegeben. Laut § 6 des Bibliothekreglementes werden alljährlich die Nachträge in der Zeitschrift veröffentlicht. Um den neuen Mitgliedern das vollständige Verzeichnis abgeben zu können, werden hier nach zu den seither gekauften auch die früheren Werke angeführt:

Amateur de Champignons Jahrgang 1—5 und 8—10.

Berkeley J., *Outlines of British Fungology*.

Bulletin de la Société Mycologique de

France 1910—1926.

Cooke und Berkeley, *Les Champignons*.
Costantin et Dufour, *Atlas des Champignons*.

Fries E., *Elenchus Fungorum*.

Fuckel L., *Beiträge zur Kenntnis der Rheinischen Pilze*.

Gillet C. C., *Les Discomycetes*.

Gramberg E., *Pilze der Heimat*.

Jaccottet J., *Les Champignons dans la Nature*.

Jaccottet J., *Causeries sur les Champignons comestibles*.

Karsten P. A., *Monographia Pezizorum Fennicarum*.

Klein L., *Gift und Speisepilze*.

Konrad P. et A. Maublanc, *Icones selectae Fungorum* (I. Lieferung).

Lohwag, *Wie werde ich Pilzkenner*.

Ludwig, *Pilzvergiftungen*.

Maku, *Allg. praktische Pilzkunde*.

Masse George, A. *Monograph of the Genus Inocybe*, Karsten.

Maublanc A., *Les Champignons de la France*.

Michael, *Führer für Pilzfreunde*.

Migula, *Allg. Pilzkunde*.

Möller Dr. A., *Hausschwammforschungen*.

Prym, *Ratgeber*.

Rabenhorst Dr. L., *Kryptogamen Flora*, III. Teil *Ascomyceten*.

Ricken A., *Blätterpilze*.

Ricken A., *Vademecum*,

Rolland L., *Atlas des Champignons de France, Suisse et Belgique*.

Schäffer J. Ch., *Vorläufige Beobachtungen*.

Schnegg, *Unsere Speisepilze*.

Schnegg, *Unsere Giftpilze*.

Gleichzeitig setzen wir unsere Mitglieder in Kenntnis, dass eine Lesemappe zirkuliert mit folgenden Zeitschriften: «L'Amateur de Champignons» (soweit erschienen).

«Bulletin de la Société Mycol. de France.»

«Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde.»

Die Lesefrist beträgt 14 Tage. Jeder Leser hat nur das Porto für die Weiter-spedition an den nächstfolgenden Leser zu tragen.

Pilzfreunde, welche die Lesemappe noch zugestellt wünschen, belieben sich beim Unterzeichneten zu melden.

Der Bibliothekar:

A. Flury, Gundeldingerstr. 87.

Verein Basel.

Am 19. Januar, abends 8¹/₄ Uhr, fand im Restaurant zum Löwenfels die Jahreshauptversammlung der Sektion Basel statt. Erschienen waren rund zwei Dutzend Mitglieder oder 20 Prozent des gesamten Mitgliederbestandes. Der Vorsitzende hiess die Anwesenden willkommen und ging zur Behandlung der Traktandenliste über. Zunächst wurde der Jahresbericht verlesen, dem zu entnehmen ist, dass der Vorstand in sieben Sitzungen zusammentkam, die Gesamtmitgliedschaft ausser der letzten Jahreshauptversammlung zu einer Sitzung einberufen wurde, während die laufenden Vereinsgeschäfte wieder wie gewohnt an den Pilzberatungsabenden erledigt wurden. Der Mitgliederbestand betrug zu Beginn des Jahres 110 Personen und wuchs bis zum Ende der Pilzsaaison auf 130 an. Auf Jahresende reduzierte er sich dann um 26 auf 104 Mitglieder. Von diesen 26 Mitgliedern ist eines gestorben, zwei mussten wegen Nichtbezahlung des Jahresbeitrages gestrichen werden, während andere wegen Abreise oder Mangel an Zeit für die Pilzsache ausgetreten sind. Einige Austritte sind auf den Misserfolg der Initiative Schneider, Wenger und Mitunterzeichner zurückzuführen, doch ist durch deren Austritt aus der Sektion Basel dem Gesamtverband kein Verlust erwachsen, denn wie bekannt geworden ist, hat sich bereits eine Sektion Birsfelden gegründet und sich zur Aufnahme in den Gesamtverband gemeldet. Sie wird zweifellos eine Anzahl der Ausgetretenen nebst einigen neuen Mitgliedern in sich vereinigen. — Die Pilzberatungsabende, die im abgelautenen Jahr erst am 20. Juli begannen, waren stets sehr anregend und durchschnittlich von 25 Mitglieder besucht. Pilzausflüge fanden drei statt, von denen der Ausflug vom 9. August ins Kaltbrunnental einen besonders guten Erfolg hatte und 25 Teilnehmer aufwies. — Ueber den Erfolg unserer Pilzausstellung im letzten Herbst ist in Nr. 1 dieses Jahres bereits näher berichtet worden, ebenso über das Winterprogramm, so dass sich eine Wiederholung erübrigt. Dem Jahresbericht war ferner zu entnehmen, dass der an der letzten Jahreshauptversamm-

lung beschlossene Extrabeitrag von Fr 1.— pro Mitglied zur Unterstützung der Pilzzeitung abgeliefert worden ist, da die Zeitung immer noch mit finanziellen Schwierigkeiten zu kämpfen hat. Zum Schluss erwähnte der Bericht, dass in der Stadt Basel letzten Sommer eine Pilzvergiftung mit tödlichem Ausgang vorgekommen sei, der erneut zeigte, wie wichtig die aufklärende Arbeit der Pilzvereine ist. Der Jahresbericht wurde stillschweigend genehmigt, ebenso der Bericht des Kassiers auf Empfehlung der Herren Revisoren, die die Kasse in tadelloser Ordnung befunden hatten. Die Kasse weist an Gesamteinnahmen Fr. 2143.86 auf, deren Gesamtausgaben von Fr. 1503.17 gegenüberstehen, so dass sich ein Ueberschuss von Fr. 640.69 ergibt. Zum Kassenbericht wurde die Anregung eingeflochten, der Vorstand möge bei der nächsten Pilzausstellung den Versuch machen, für die Schüler Befreiung von der Billetsteuer zu erwirken, es sei gute Aussicht auf Erfolg vorhanden.

Das Wahlgeschäft war bald erledigt. Demissioniert hatte einzig der Vizepräsident Herr Ackermann. An seiner Stelle wurde Herr Ehram vorgeschlagen und der Vorstand darauf in globo wiedergewählt. Er besteht für 1926 aus den Herren: Präsident: W. Zellweger; Vizepräsident: W. Süss; Sekretär: E. Moser; Kassier: E. Ehram; Beisitzer: Fr. Kull; Pilzberater: A. Knapp, A. Flury und W. Süss. Als Rechnungsrevisoren beliebten die Herren R. Graber und A. Mall (letzterer neu an Stelle von Herr J. Lack). Als Delegierte an die inzwischen abgehaltene Delegiertenversammlung in Olten wurden gewählt die Herren W. Zellweger und Fr. Kull. Der Jahresbeitrag wurde wiederum auf Fr. 5.— festgesetzt, trotzdem in Zukunft Fr. 4.— davon an die Zentralkasse abfliessen werden, so dass dem Verein bloss noch Fr. 1.— verbleibt. Der Kassier gab der Meinung Ausdruck, dass wir einstweilen mit Fr. 1.— auskommen werden, wenigstens so lange, als die Kasse noch durch die Pilzausstellungen genährt werde. Ein Antrag auf Erhöhung des Beitrages auf Fr. 5.50 blieb in Minderheit.

(Fortsetzung folgt)

Verein für Pilzkunde Zürich

Monatsversammlung

Montag den 12. April 1926, abends
8 Uhr, im Sihlhof I. Stock.

Wichtige Verhandlungen.

Zahlreiches Erscheinen erwartet

Der Vorstand.

NB. Da die Osterfeiertage auf 4. und 5. April fallen,
wird die Versammlung auf obiges Datum ver-
schoben.

Verein für Pilzkunde Burgdorf

Wir machen die Mitglieder darauf auf-
merksam, dass unser Einzüger anfangs
April mit dem Einzug des Jahresbei-
trages beginnen wird, und erwarten von
sämtlichen Mitglieder prompte Einlösung
der Quittungskarte.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Lengnau und Umgebung

Lokal: „Löwen“

Verkehrslokale: Restaurant «Bahnhof»,
Wirtschaft «Adler», Gasthof «Bären».

Sonntag den 21. März Pilzjagd!

Sammlung beim alten Schulhaus punkt
6 Uhr morgens.

Vollzähliges Erscheinen erwartet

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Winterthur

Monatsversammlung

Montag den 12. April, abends 8 Uhr im
Vereinslokal Hotel Rössli, I. Stock.

Traktanden: 1. Geschäftliches. 2. Die
Giftpilze (Vortrag von Dr. Thellung). 3. Die
Verwendungsmöglichkeiten der Frühjahrs-
Pilze (Referat von O. Schorr). 4. Morchel-
Exkursion. 5. Umfrage.

Der Vorstand.

Vorstandssitzung, 22. März, abends 8 Uhr
im Vereinslokal.

Verein für Pilzkunde Bern

Jeden Montag im Lokal Viktoriahall
Pilzbestimmungsabend.

Die Mitglieder werden ersucht Pilze
mitzubringen und zahlreich zu erscheinen.

Café-Restaur. Viktoriahall

Effingerstrasse Bern

Reingehaltene offene und Flaschenweine.
Prima Reichenbachbier. Schöne Gesell-
schafts- und Vereinslokale. Vereinslokal
des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen.
Schattiger Garten.

Karl Schopferer, Bern

Damen- und Kinder-Konfektion
Kleiderstoffe
Weisse Wäsche
Hüte

Kaufhaus Strauss

Burgdorf

Schürzen
Unterkleider
Haushaltungs-
Geschenk-Artikel

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 etc. etc.

Rud. Kull, Bern, Marktgasse 28 und 30

R. Schnell, Burgdorf

Handelsgärtner

empfiehlt

Bindereien für Freud u. Leid

Topfpflanzen aller Art

Garten-Anlagen nach

Plan und Devis billigst

Blumenladen Kirchbühl

Telephon 430

Handelsgärtnerei Burgergasse

Telephon 203

Adrian Schild

Tuchfabrik Bern

liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen
solide wollene und halbwollene

Herren-, Damen- und Kinder- Kleider-Stoffe

Reduzierte Preise bei Einjendung v. Wollfächern.
Verlangen Sie Muster und Preisliste.

Mitglieder, berücksich-
tigt bei Guren Einkäu-
fen unsere Inserenten.

Sind Sie leidend

lassen Sie sich nicht entmu-
tigen, es gibt noch ein Mittel

Adolf Just's

Heilerde „Luvos“
für innerlich und äusserlich
hat sich tausendfach bew.

Generalvertrieb für die Schweiz
Zbinden & Cie., Apoth. u. Drog.
Burgdorf

Mitglieder
beruft Euch bei Guren
Einkäufen auf die Zu-
ferate in unserer
Zeitung