

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 12 (1934)
Heft: 2

Rubrik: Aus unseren Verbandsvereinen

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: 08.11.2024

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

fanden, trotzdem sie zu den noch wenig bekannten Speisepilzen gehören, guten Absatz beim kaufenden Publikum.

Infolge des im letzten Jahresberichte erwähnten Vergiftungsfalles durch den Genuss von *Ziegenbärten* wurde die Kontrolle über diese Pilze seither besonders scharf durchgeführt und nur ganz junge und tadellos frische Exemplare zum Verkauf zugelassen; dies bewirkte einen weiteren Rückgang der Gesamtziffer, die für die beteiligten Arten (*Clavaria aurea* Schaeff., *C. Botrytis* Pers.,

C. cinerea Bull., *C. flava* Schaeff., *C. formosa* Pers. und *C. grisea* Pers.) total 142 kg bei 249 Scheinen beträgt.

Die letzten im Freien gesammelten Pilze wurden am 9. Dezember auf den Markt gebracht, es waren dies: Hallimasch (*Armillaria mellea* Fl. Dan.), echter Reizker (*Lactarius deliciosus* L.) und Semmel-Stoppelpilz (*Hydnum repandum* L.), sie mussten aber, weil bereits gefroren, samthaft vernichtet werden.

Der Verkauf des Zucht-Champignons dauerte bis zum 16. Dezember.

Aus unsern Verbandsvereinen.

Jahresbericht des Vereins für Pilzkunde Basel.

Das Jahr 1933 hat sich seinen Vorgängern würdig angeschlossen; unsere lieben Wald- und Feldbewohner konnten der ungünstigen Witterung wegen nicht recht zur Entwicklung kommen.

Die am 17. Juni begonnenen Beratungsabende konnten leider nicht immer mit genügendem Pilzmaterial beschickt werden. Unsere erste Exkursion wurde am 1. Oktober ins Kaltbrunnental unternommen, an der sich 28 Personen beteiligten. Die Ausbeute war nicht dermassen, dass man Körbe hätte füllen können, doch recht genug, um ein gemeinschaftliches Pilzmahl an sonnigem Waldrand einzunehmen. Jedermann war voll befriedigt, wieder einmal an einer schönen Exkursion teilgenommen zu haben. Die zweite Exkursion am 15. Oktober wurde gemeinschaftlich mit unsern lieben Oltner Freunden ausgeführt. Die grosse Teilnehmerzahl von 55 Personen mochte uns anfangs fast in Angst versetzt haben, jedoch war diesmal die Wahl so gut getroffen, dass wir die Wälder mit ihrem ganzen Pilzreichtum nach Herzenslust durchstöbern konnten. Alles was der Sommer versäumt hatte, schien er uns wie auf einem Teller servieren zu wollen. Nachdem man sich an diesem wunderbaren Anblick zur Genüge gelabt hatte und auch die Sammelwut nachzulassen begann, zog die tapfere Heerschar gegen Mittag nach einem in Waldesnähe schön gelegenen Gasthof. Der liebenswürdige Besitzer (den wir

noch einmal begrüssen werden) stellte uns seine ganze Küche samt Mobiliar zur Verfügung. Fleissige Hände begannen zu putzen, und im Nu brodelte es in grossen Töpfen. Eine Massenspeisung für ungefähr 80 Personen vermochte alle Gwundrigen zu befriedigen. Mittlerweise wurde im Garten eine Ausstellung arrangiert und zirka 140 Arten angeschrieben und erklärt. Nicht nur unsere Pilzler, sondern noch viele Gäste aus der Umgegend konnten vom Dargebotenen profitieren. Nur zu rasch verstrichen diese gemütlichen Stunden und alle Teilnehmer waren in jeder Hinsicht völlig befriedigt. Möge uns eine günstige Pilzseason wieder bald mit den Oltner Pilzfreunden zusammenführen; es waren schöne Stunden. Zum Abschluss der Pilzseason veranstalteten wir am 18. November in unserem Lokal ein gemeinschaftliches Nachtessen. Die treffliche Zubereitung sowie ein guter Tropfen verhalfen zu einer frohen Stimmung. Leider konnte 1933 an das Abhalten einer Ausstellung nicht gedacht werden, hat doch die eigentliche Pilzseason erst Mitte Oktober begonnen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass späte Ausstellungen schlecht besucht werden, denn die Besucher möchten vom Gesehenen doch noch etwas profitieren.

So hoffen wir jedes Jahr auf eine bessere Saison, und immer sind wir ein wenig enttäuscht, und wie wird die diesjährige? *Der Vereinsschreiber.*

Verein für Pilzkunde Wettingen und Umgebung.

Von M. A e s c h b a c h, Wettingen.

Im Laufe des Monates November 1933 besuchten mich einige Pilzfreunde der Sektion Dietikon, die vom Schreibenden wussten, dass er ein eifriger Pilzjäger ist. Es brauchte keine grosse Unterredung, bis wir Freunde des Waldes einig

waren, in Wettingen eine Sektion des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde ins Leben zu rufen. Ich beantragte, Samstag den 2. Dezember 1933 eine Gründungsversammlung einzuberufen und die nötige Propaganda hierfür zu

übernehmen, während Dietikon mit Zürich betreffend einem Referenten Fühlung zu nehmen versprach. Die Pressemeldungen hatten Erfolg, und so erschienen denn am 2. Dezember in der « Sonne » zirka 30 Interessenten, um das von Herrn J. Schönenberger, Ehrenmitglied der Sektion Zürich, gehaltene Gründungsreferat anzuhören. Eine Anzahl Freunde von Dietikon liessen es sich nicht nehmen, der Taufe als Götti beizuwohnen. Die aufgelegte Beitrittsliste wurde von 17 Pilzfreunden unterzeichnet und hierauf ein provisorischer Vorstand gewählt. So war in Wettingen der Grundstein gelegt, auf den wir aufzubauen begannen. Der grosse Pionier des Verbandes, Herr J. Schönenberger, vermittelte mir die engere Fühlungnahme mit der Sektion Zürich, und zu meiner grössten Freude lernte ich dessen Präsidenten, Herrn A. Bühler, kennen, der

mich persönlich besuchte und mir ihre Unterstützung zusagte. Der nächste Schritt war ein öffentlicher Vortrag am Sonntag den 21. Januar 1934, nachmittags 2.30 Uhr in der « Sonne » in Wettingen, wo Herr W. Haupt, technischer Leiter der Sektion Zürich, vor 65 Pilzfreunden über das Thema: « Die wichtigsten Speisepilze und ihre Verwendungsmöglichkeit » einen sehr interessanten und lehrreichen Vortrag hielt, der vom dankbaren Publikum mächtig applaudiert wurde und uns vier neue Mitglieder brachte. Herrn Haupt sei auch an dieser Stelle hierfür bestens gedankt. Sonntag den 28. Januar 1934 erfolgte an der Delegiertenversammlung in Bremgarten die Aufnahme in den Verband. So wäre denn in Wettingen der Samen gestreut, möge er aufgehen, blühen und gedeihen, zu Nutz und Frommen des Verbandes und unserer edlen Sache.

Interessante Pilzfunde.

Mitte Januar wird uns von einem alten Pilzfreunde ein sehr schönes Exemplar Korallenstacheling übersandt. Der Absender schreibt dazu wie folgt:

Vielleicht interessiert Sie beiliegender Pilz, ein Exemplar von *Hydnum* (*Dryodon*, *coralloides*). Mehr noch als die seltene Art dieses Stachelings muss die ausserordentliche Zeit des Auffindens und der noch vorzüglich erhaltene Zustand auffallen.


Südlich der Ortschaft Liesberg (Berner Jura) liegt die romantische, wild zerklüftete, in einzelnen Teilen nur mühsam zu erkletternde « Teufelsküche », die deswegen ihrem Namen alle Ehre macht. Wenn dieser Ort wegen vielen Eigenheiten aus dem Pflanzenreich mich immerfort hinzieht, so wurde ich doch am meisten vor fünf Jahren überrascht, da ich dort im Spätherbste zufälligerweise viele ganz frische Exemplare des Korallenstachelings vor Augen sah. Trotz langjährigem Pilzlen war es das erstemal, dass ich diesen Pilz auffand, ihn jedoch aus Beschreibungen aus Pilzwerken sofort erkannte. Mangels anderer Gegenstände füllte ich mein Nastuch mit einigen Exemplaren. Obschon nicht grosser Speisepilzfreund, so wollte ich dennoch diesen Erstlingsfund einer Kostprobe nicht entgehen lassen. Und sicherlich, als Speisepilz darf er sich sehen lassen. Noch selten mundete ein Pilzgericht mir besser als dieses. Er ist jung recht zart und die reine weisse Farbe verleiht ihm das appetitlichste Aussehen. Da mir dieser Speisepilz vorzüglich, wie kein anderer zusagte, wurden in den nachfolgenden drei Jahren an der gleichen Stelle im September und Oktober

je wieder einige Exemplare als kulinarische Genüsse aufgesucht. In Anbetracht ihrer Grösse braucht es jeweilen zu einem Gerichte ihrer wenige. Vier bis fünf Exemplare genügten, und man glaubte beim Anblick ein Körbchen voll frischgefallenen Schnee heimzutragen.

Letztes Jahr suchte ich Anfang und Mitte Oktober diese Stelle ab, doch vergebens. Keine Spur des Pilzes zeigte sich. Infolge der früh eingetroffenen Fröste unterblieb ein weiteres Nachsuchen als ergebnislos. Mitte Januar letztthin beim Suchen von Rindenpilzen bemerkte ich zufälligerweise, ohne an den Stacheling zu denken, fünf Exemplare dieses Pilzes an einem morschen Weisstannenstamm. Zuerst glaubte ich, zwei davon seien noch in gefrorenem Zustande, musste jedoch bald wahrnehmen, dass sie eingetrocknet und wie Rinderpilze verhärtet, « verholzet » waren. Dieser Zustand nun fällt mir am meisten auf. Dass dieser in der Jugend sehr zarte Pilz eingetrocknet und nicht verfault, ist meines Erachtens der Beachtung wert. Auch die noch weisse Farbe an den verhärteten Exemplaren ist auffallend. Die drei übrigen Exemplare sind gelblich-rötlich und zäh, schwammig-weich, zeigen jedoch auch keine Spur von Fäulnis. Während in den vier ersten Fundjahren die Pilze an alten Buchenstücken sich vorfanden, waren die letztern, wie schon oben bemerkt, an einem morschen Tannenstamm.

Der Waldbestand ist gemischt, Laub- und Nadelhölzer, und der Boden vielfach Geröll.

B. Schmidlin.

 Dieser Nummer liegt ein Prospekt der Verlagsbuchhandlung Dr. Werner Klinkhardt in Leipzig bei über das Subskriptions-Werk « Die Pilze Mitteleuropas », den wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Der Verlag.