

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 8 (1930)
Heft: 4

Rubrik: Schweizerischer Verein für Pilzkunde ; Vereinsmitteilungen

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: 15.05.2025

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

elle est injectée sous la peau, doit être presque décuplée pour produire son effet après ingestion. L'homme s'intoxique toujours en mangeant de ces champignons. Quel est le degré de sa sensibilité vis-à-vis de ce poison? Nous n'en savons rien de précis. Il serait téméraire de conclure directement de l'animal à l'homme, mais nous croyons pouvoir admettre qu'une dose de 50 à 100 grammes de *Clitocybe rivulosa* pourrait être dangereuse, peut-être mortelle, pour un homme adulte.

Le contrepoison, comme nous l'avons vu, est l'atropine. Si l'intoxication est très avancée, notamment si l'œdème pulmonaire a déjà fait son apparition, l'atropine seule pourra ne pas suffire. Il faudra alors recourir aussi à des tonicardiaques, l'onabaine, par exemple, et les administrer par voie veineuse. Mais, si on a la chance de pouvoir intervenir lors de l'éclosion des premiers symptômes de l'intoxication, une piqûre d'un milligramme d'atropine sera le remède souverain.

Vom Pilzmarkt in Lausanne 1930.

Von einem langjährigen Mitglied der « Société mycologique vaudoise » erhalten wir zwei Zeitungsausschnitte des « Feuille d'Avis de Lausanne » vom 12. und 22. März 1930 über den Pilzmarkt in Lausanne.

Ausschnitt vom 12. März.

Marché aux champignons.

Marzuolus	46 kg	à Fr. 5.—
Morilles fraîches . .	12 Dz.	à Fr. 1.50
Morilles sèches . . .	3 Dz.	à Fr. 2.—

Ausschnitt vom 22. März.

Marché aux champignons.

Marasmius	1 kg	à Fr. 2.50
Marzuolus	102 kg	à Fr. 3.50
Morilles fraîches . .	1 kg	à Fr. 25.—

Vom Einsender dieser Ausschnitte erfahren wir, dass alle diese Pilze vor dem 22. Februar 1930 auf dem Pilzmarkt in Lausanne erschienen sind und welchen Umfang der Verkauf des März-Ellerlings (*marzuolus*) in diesem Jahre schon angenommen hat. Interessant ist auch das frühe Erscheinen dieser Arten, besonders auch des *Marasmius* (wohl Nelken-Schwindling. Red.). Bei den frischen Morcheln wird es sich um die Spitz-Morchel (*M. conica*) handeln. Red.

NB. — Wie wir aus verschiedenen Zuschriften entnehmen konnten, waren Januar und Februar ausserordentlich günstig und wurden Pilzarten beobachtet, die gewiss sehr selten in dieser Jahreszeit anzutreffen sind. Wir erwähnen unter andern bloss Täublinge um Wiener-Neustadt (H. Huber in litt.) und sogar Eierschwämme um Winterthur (Delegiertenversammlung 1930). K.

SCHWEIZERISCHER VEREIN FÜR PILZKUNDE

Mitteilung der Geschäftsleitung.

Die Wissenschaftliche Kommission unseres Verbandes wurde gemäss den an der Dele-

giertenversammlung in Winterthur gefassten Beschlüssen wie folgt zusammengesetzt:

Präsident: Dr. med. F. Thellung, Stadthausstrasse, Winterthur.

Sekretär: E. Habersaat, Knüslihubelweg 15, Bern.

Mitglieder: A. Knapp, Neuwelt bei Basel.

P. Konrad, Géomètre offic., Neuchâtel.

E. Nüesch, Schneebergstrasse 15, St. Gallen.

H. Schifferli, Schaffhauserstrasse 78, Zürich 6.

O. Schmid, Künzlistrasse 5, Zürich 6.

L. Schreier-Schaad, Biberist.

J. de Siebenthal, Rue du Château 6, Genève.

† Ch. Wyss, Aarberggasse 50, Bern.

In der nächsten Nummer erscheint das Verzeichnis der Sektionsvorstände. Wir bitten alle Sektionen, uns, soweit es noch nicht geschehen ist, die Zusammensetzung der Vorstände mitzuteilen. Noch ausstehende Mitgliederverzeichnisse sind umgehend einzusenden. Die Geschäftsleitung.

Schützt das Vereinsinventar gegen Brandschaden!

Jede Sektion besitzt doch ein mehr oder weniger wertvolles Inventar, das wohl bei den meisten Sektionen laut Statuten nicht mehr veräussert werden kann und infolgedessen für die Sektion nicht mehr als Kassa-Vermögen betrachtet werden soll. Es ist ein Irrtum, wenn im Vermögensausweis bei der Kassa-Abrechnung eine entsprechende Summe als Barvermögen eingesetzt wird. Wohl soll das Inventar für eine angemessene Summe gegen Brandschaden versichert werden. Zu diesem Zwecke gehört auch ein vollständiges Inventarverzeichnis mit den dazu gehörenden Preisen, die man für die Gegenstände bei einer Neuanschaffung bezahlen müsste. Kommis-

sionsverkaufs-Bücher und wissenschaftliche Werke müssen besonders berücksichtigt werden. Dann erhält man einen Betrag, der der Versicherungssumme einigermaßen entspricht. Beim Fehlen eines solchen Verzeichnisses kann die Versicherung in einem Brandfalle bezahlen, was ihr beliebt. Besonders dann, wenn sie sich auf den doch viel zu kleinen Betrag im Vermögensausweis gegen den der Versicherungssumme beruft, so heisst es, man habe sich übertersichert, und der Verein hat das Nachsehen beim Fehlen von einem vollständigen Verzeichnis, denn die Versicherung bezahlt in der Regel nur, was man ihr als verbrannt nachweisen kann. J. N. Z.

VEREINSMITTEILUNGEN

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

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn Otto Schmid, Künzlistrasse 5, Zürich 6, zu melden.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 5. Mai 1930, 20 Uhr, im Restaurant «zum Sihlhof», I. Stock, Zürich 4.

Wir gestatten unsere Mitglieder darauf auf-

merksam zu machen, dass sich der Kassier erlauben wird, die bis jetzt nicht einbezahlten Jahresbeiträge demnächst per Postnachnahme einzuziehen und wir bitten höflich um gefl. Einlösung derselben. Der Vorstand.

Pilzlerlied.

Ein Pilzler will ich bleiben,
ein Pilzler lobesam;
und will man mich vertreiben,
so ficht mich das nicht an.

Völkerbund und Kelloggspakt
sind mir beide schnuppe.
Lieber ist mir Pilzextrakt
zu einer guten Suppe.

Drum geh' ich in den Wald hinaus,
zu suchen meine Pilze,
und lasse alle die zu Haus,
die man nennt — Stubenfilze.

Mit Korb, Rucksack und Proviant
such' ich mir Pilzreviere.
Zähl' ich dazu den Waldvagrant,
dann sind wir unser viere.

Und da ich bin ein Leckermaul,
nur Gutes ich mir wähle.
Zum Trinken bin ich nicht zu faul
und Sorge, dass nichts fehle.

Komm' dann zu früh zur Heimfahrt ich,
ich gern ein Stündchen raste.
Bei einer Wirtin wundermild
lad' ich mich ein zu Gaste.

Komm' ich am Abend spät nach Haus,
will meine Hälfte brummen,
da pack' ich nur die Pilze aus;
sogleich tut sie verstummen.

Werd' ich einst gestorben sein,
so bitt' ich Euch, Kollegen,
grabt mich bei meinen Pilzen ein
und — gebt mir Euren Segen.

Gottfried Nyffeler.

Frühlingsgedanken!

Wenn diese Zeilen durch die Setzmaschine gehen, dann sind wohl die Hauptversammlungen der Sektionen alle unter Dach. — Der Winter hat ausgetobt, und es beginnt Frühling zu werden; auch im Herzen des Pilzlers erwacht die Sehnsucht nach seinen Lieblingen. — Der Winterpilz oder Samtfuss-Rübling (*velutipes*), der diesen Winter ziemlich häufig war, verschwindet allmählich. An seine Stelle treten wieder andere Pilze, so der *März-Ellerling* (*marzuolus*), ein vorzüglicher Speisepilz. Er erscheint schon im März, aber die Haupternte ist im Monat April. Übrigens ist der März-Ellerling ein komischer Herr; er verbirgt sich unter Moos, Laub oder Nadeln, hauptsächlich an Waldrändern, aber auch im nicht zu dichten und von der Sonne beschienenen Hochwald. Doch auf reinem Tannennadelboden habe ich ihn schon gefunden. In seinem

Versteck (Moos usw.) entwickelt er sich, bis er ziemlich ausgewachsen ist. Anfänglich ist er fast rein weiss, wird dann grau-schwarz-fleckig, und wenn er an der Oberfläche erscheint, ist er grau-schwarz. Die Blätter und der Stiel sind weiss, doch grauen beide im Alter; die entfernten, dicklichen Blätter sind oft bläulich bereift. Die Haltung ist fast wie jene eines verbogenen Täublings, doch sind die Blätter am Stiel herablaufend. Dem Anfänger fällt es schwer, den Standort des Pilzes aufzufinden. Dies soll aber kein Grund sein, dem ausgiebigen Pilz deshalb den Rücken zu kehren, d. h. ihm nicht nachzugehen.

Mitte April erscheinen in der Nordostschweiz auch die ersten *Spitz-Morcheln* (*conica*). Ihre Standorte sind mit Vorliebe übersandete, spärlich bewachsene Flussufer, auch an sonnigen, molassesandhaltigen Hängen ist

sie zu finden. Die Spitz-Morchel ist ein vorzüglicher Speisepilz, ist jedoch nicht so gross und auch nicht so häufig wie ihre Schwester, die *Speise-Morchel* (*esculenta*). Dieser gute Speisepilz erscheint Ende April bis Mitte Mai. Auch sein Standort ist das mit Eschen bewachsene Flussufer und die mit Eschen bestandenen Abhänge mit lehmhaltigem Sand. Auch die *Hohe Morchel* (*eláta*) erscheint im April und wächst mit Vorliebe im Tannenwald zwischen Efeu und Sauerklee. Sie wird bis zu 15 cm hoch und ist braun-schwarz; der Stiel ist weiss-graugelblich. Dieser Pilz ist aber nicht so wohlschmeckend wie die Spitz- und Speise-Morchel. In der Gesellschaft der Spitz-Morchel finden wir auch ab und zu die *Glocken-Morchel* (*hybrida*). Ihr Hut ist bis zu zwei Dritteln seiner Höhe vom Stiele frei. Sie ist leicht erkennbar, aber nicht häufig. Öfters

findet man die *Käppchen-Morchel* (*rimósipes*) in gebüschigem Laubholz und an Waldrändern. Der Hut ist im Verhältnis zum Stiele sehr klein, und sein Rand ist am Stiel frei, der Stiel kann eine Höhe zu bis 20 cm erreichen. Sehr frühzeitig im Mai erscheint auch der *Mai-Pilz* (*gambósus*). Sein Standort ist zuweilen mit Efeu und Sauerklee bewachsen, lichter Wald und lichte Waldränder. Gesunde Mai-Pilze haben einen sehr starken Geruch und Geschmack nach frischem Mehl. Dieser unangenehme Beigeschmack kann durch das Übergiessen mit heissem Wasser leicht entfernt werden, so dass er ein ganz brauchbarer Speisepilz wird. J. N. Z.

Um Zusendung der Spitz-Morchel (*cónica*), die an Flussufern gestanden haben, wird gebeten. Red.

Frühlingszauber.

Der Winter ist vorüber,
Mit Regen, Sturm und Schnee,
Und frei von starrem Eise
Ist wieder Sumpf und See!

Nur dort in weiter Ferne,
Auf weissen Bergeshöhn,
Kämpfet noch der Winter
Mit dem wilden Föhn.

Der braust durch alle Schluchten,
Zerstäubt den Wasserfall,
Löst oben die Lawine,
Stürzt sie ins Alpentäl.

Gleich einem wilden Sieger
Stürmt er durch das Land,
Peitscht im See die Wogen,
Heult an der Felsenwand.

Bücher

belehrenden und
unterhaltenden Inhalts
in grosser Auswahl bei
Buchhandlung

A. Francke A.-G., Bern

LESEN SIE DIE

Schweizerischen

Landwirtschaftl. Monatshefte

ZU BEZIEHEN BEI

Buchdruckerei Benteli A.-G.

Telephon Zähr. 61.91

BERN-BÜMLIZ

Er zieht durch Feld und Auen
Mit seinem wilden Tross;
Er ist des Frühlings treuster
Und bester Bundsgenoss.

Der Winter ist bezwungen,
Gebrochen seine Macht,
Prächtig hell die Sonne
Am klaren Himmel lacht!

Auf einmal ist nun wieder
Nach langer Winternacht
Zu neuer Lust und Freude
Der junge Lenz erwacht!

Es weckt die Frühlingssonne
Am hohen Himmelszelt
Zu neuem, frischen Leben
Die Tier- und Pflanzenwelt.

Es schmücken sich die Wiesen
Mit ihrem satten Grün.
Bald werden auch die Sträucher
Und Bäume hell erblühen.

Es sprosst auf allen Fluren
Die junge Saat hervor,
Und jubelnd steigt die Lerche
Zum Sonnenlicht empor.

Und Busch und Wälder hüllen
Sich in neues Kleid.
Wunder zeigt an Wunder
Die schöne Frühlingszeit!

Es grünt im Wiesentale,
Es blüht in Busch und Dorn;
In kühler Erde reget
Sich jedes Samenkorn.

Horch, wie im nahen Walde
Der Vögel Chor erschallt!
Wie prächtig aus der Ferne
Das Echo widerhallt!

Die Wachtel schlägt, die Amsel ruft,
Rings ist so frohes Leben!
Die Drossel singt ihr schmelzend Lied
Dem Frühling hell entgegen.

Es trommelt der Specht am hohlen Baum,
Er macht eine Wohnung der Meise;
Es singen die Finken in Busch und Hag,
Bald lauter, bald zagend und leise.

So frohes Lenzesleben
Voll Wonne, Freud und Lust
Weckt allerlei Gefühle
Auch in der Menschenbrust.

Verschwunden mancher Kummer,
Vergessen vieles Leid!
Hoffnung neu erstanden
Und Lebensfreudigkeit!

Ob durch Feld, durch Wald Du gehst,
Bei linden Lenzeslüften,
Sie sind gewürzt ganz wunderbar
Mit feinen Blütendüften.

Sieh, wie dort fern im Westen
Der Abendhimmel glüht,
Wenn die goldne Sonne
Die letzten Strahlen sprüht!

Getaucht in ros'gen Schimmer
Erscheint der Berge Kranz,
Und bunter Frühlingszauber
Im Abendsonnenglanz!
H. Stump, Andelfingen.

Rothmayr's Champignon Kultur · Luzern

— offeriert fortwährend —

frische Champignons

— zu jeweiligen Tagespreisen —

Bureau: 17 Brambergstrasse :: Telephon 39 15 :: Telegramm: Champignon Luzern

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 Café-Restaur. Viktoriahall Effingerstrasse Bern Rein gehaltene offene und Flaschenweine. Prima Relchenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten. Karl Schopferer	BREMgarten (AARGAU) Restaurant Stadtkeller Vereinslokal des Pilzvereins :: Spezialität: Fischküche. H. und C. Schaufelbühl.	SOLOTHURN Pilzliebhabern empfiehlt sich Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt	Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller
Warum gehe ich ins Restaurant Wächter am Bahnhof Bern? Weil Mitglied und aus Küche u. Keller gut bedient werde!	BURGDORF Restaurant zur Hofstatt Burgdorf Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier. Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich Frau Witwe Hügli	THUN Café-Restaurant de la Gare THUN E. Gaensli-Davies Weinspezialitäten: Chardonne Château-neuf du Pape Vereinslokal: Jeden Samstag Stammtisch (Jassklub)	Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN Ernst Lüthy
BÜMPLIZ Restaurant Südbahnhof in unmittelbarer Nähe des schönen pilzreichen Könizbergwaldes empfiehlt sich bestens die Besitzerin: Frau Wwe. Aeschlimann	INTERLAKEN Hotel-Pension Harder Französische und italienische Küche. A. Bettoli-Baumann.	ZÜRICH Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. Karl Bayer	Rest. Spanische Weinhalle Militärstrasse 12 Juan Sagaro
	OLTEN Restaur. Feldschlösschen Oltén Bahnhofstr. 11 Tel. 50 Anerkannt vorzügl. Küche u. Keller Ad. Burkhardt, Küchenchef	Hotel-Restaurant z. Belvoir RÜSCHLIKON Albert Brunner Restaurant zum Maieriesli Konradstrasse 71 Hans Dätwyler	Restaurant zur Käshütte Rathausquai Leo Schifferle
			WINTERTHUR Gasthof z. Rössli WINTERTHUR Vereinslokal des Pilzvereins Höflich empfiehlt sich D. Perucchi-Müller

Zweck und Ziel des Schweiz. Vereins für Pilzkunde:

Allgemeine Förderung der volkstümlichen wie wissenschaftlichen Pilzkunde!

Was bietet der Schweizerische Verein für Pilzkunde?

1. Das obligatorische Vereinsorgan, jährlich regelmässig 12 Hefte.
2. **Verbilligte Veröffentlichung** der Sektions-Nachrichten. Propaganda.
3. Sprachorgan der Vereinigung der **amtl. Pilzkontrollorgane der Schweiz** (Vapko).
4. **Unentgeltliche Auskunfterteilung** in jeglichen Pilzfragen (Pilzbestimmung, Nachweis von Literatur, Beratung bei Anschaffung von empfehlenswerten Büchern, von Mikroskopen und übrigen Studienmaterial, Ratschläge usw.).
5. **Vermittlung einschlägiger Literatur.**
6. Vermittlung des örtlichen Anschlusses Gleichgesinnter; Nachweis und Neubegründung von **örtlichen Pilzvereinen**: Anregung und Ermöglichung von Ausstellungen, Vorträgen mit und ohne Lichtbilder usw.
7. Internationaler Zusammenschluss aller Pilzfreunde und -Forscher zur Förderung der Pilzkunde.

Werbet f. d. Schweiz. Verein f. Pilzkunde u. seine Zeitschrift