

# Zusammenkunft der Sektionen Bremgarten, Dietikon, Wettingen und Zürich auf dem Altberg

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **12 (1934)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Über die Anlage einer solchen Kultur lasse man sich ein kleines Merkblatt der Champignon-Brutzüchterei Witt in Torgau schicken.

Gewöhnlich werden ja die Kulturen im Keller angelegt, sie bringen insbesondere in den Wintermonaten lohnenden Ertrag, da die Preise in dieser Jahreszeit ziemlich hoch sind, erfordern allerdings auch viel mehr Arbeit. Ein Beet im Garten dagegen bringt mehrere Sommer über Ertrag.

Früher gelang es nicht, die Champignons auf künstlichem Nährboden zur Keimung zu bringen. Seit einigen Jahren weiss man, dass die Champignonspore erst nach 18 Tagen auf künstlichem Nährboden zu keimen beginnt, so dass hier die Gefahr der Überwucherung durch Schimmelpilze und

Bakterien sehr erheblich ist. Doch bietet sich durch diese künstliche Keimung die Möglichkeit, auch andere Champignonarten in Kultur zu nehmen. Bei den bisherigen Kulturen handelt es sich immer um Rassen des Feldchampignons. Ertragreicher wären Kulturen des Schaf-Champignons, den man häufig in Gärten antrifft. Die Hüte dieses Pilzes sind viel fleischiger, ebenso auch die mancher anderer Champignonarten, insbesondere der Speisenchampignon, *Chitonia edulis* und der gelbliche Riesenchampignon, *Psalliota perrara*, der mitunter von selbst im Keller einwandert. (Für das Herausschreiben der Zahlen aus dem Statistischen Jahrbuch danke ich Herrn Gartenarchitekten G. Bickerich.)

---

## Amanita phalloides in Südamerika.

Von Dr. Herter, Uruguay.

Im April dieses Jahres erschien in Uruguay der Giftpilz *Amanita phalloides* in grosser Menge in einer Anpflanzung der Steineiche (*Quercus ilex*). Ich konnte lebendes Material des Pilzes an zwei Stellen der Stadt Montevideo wochenlang ausstellen und dabei auf die Gefahr hinweisen, die dem Lande Uruguay und ganz Südamerika durch diesen neuen Einwanderer droht. In dankenswerter Weise hat der oberste Schulrat beschlossen, ein Aquarell, das ich nach der Natur herstellte, in farbiger Wiedergabe an alle Schulen des Landes verteilen zu lassen.

Es handelt sich um eine dunkelfarbige Form des Giftpilzes. Der Pilz wird in den *Plantae uruguayenses exsiccatae* als Nr. 1676 unter dem Namen *Amanita phalloides forma quercus ilicis* ausgegeben.

Mitteilungen über weitere Funde in Südamerika sowie über das Zusammenleben (Symbiose) mit *Quercus*-Arten (Eichen, Steineichen, Korkeichen usw.) in anderen Erdteilen werden an die *Asociación Sudamericana de Botánica*, Calle Royes 1197, Montevideo, Uruguay, erbeten.

Herter, Uruguay.

---

## Zusammenkunft

der Sektionen Bremgarten, Dietikon, Wettingen und Zürich auf dem Altberg

Sonntag den 8. Juli 1934.

Die genannten vier Sektionen hatten sich an diesem, von wärmsten Sonnenlicht durchfluteten Tag, auf der waldigen Kuppe des Altbergs Stell-dichein gegeben. Der Wunsch, sich wieder einmal zu sehen, Gedanken auszutauschen und einige ungezwungene Stunden guter Kameradschaft zu erleben, sollte in Erfüllung gehen. Zwischen 11 und 12 Uhr strömten, teilweise nach längerem Fussmarsch, Alt und Jung, Kind und Kegel zusammen. Die Wettinger rückten etwas später ein. Unter dem Dach einer Hütte, die zum Wirtschaftsbetrieb des Altberg gehört, liess man sich gemütlich nieder, entleerte die Rucksäcke ihres mitgeschleppten Inhalts und formierte sich dann zu Gruppen und Grüpplein, um bei Humor und Witz den geselligen Teil dieser Veranstaltung recht köstlich und ungebunden auszukosten. Mit herzlichen Worten begrüsst alt Zentralpräsident J. Schönenberger, dem das Amt des Tagespräsidenten aufgebürdet wurde, die Teilnehmer, die in der stattlichen Zahl

von über hundert Personen hier oben aufgerückt waren. Sein Wohl galt dem Gesamtverband und den Sektionen, letztere zu unermüdlicher Weiterarbeit auffordernd. Rauschender Beifall bewies dem Referenten, dass man mit seinen, aus tiefstem Herzen gesprochenen Worten durchaus einig ging. Nun folgten sich musikalische und deklamatorische Vorträge am laufenden Band, kleine Unterbrechungen gab es nur, wenn die Teilnehmer zu photographischen Aufnahmen zusammenberufen wurden, was ja an einer Pilzlerzusammenkunft von solchem Ausmass nicht fehlen darf, nimmt doch jeder gern ein kleines Andenken mit in seine Sammlung.

Wer sich aus dem Trubel der Bierhütte flüchten wollte und glaubte in des Waldes Stille etwas auszuruhen, hatte sich verrechnet. Etwa 200 Meter waldeinwärts stiess man auf das Lager der Sektion Dietikon. Der Berichterstatter ist einer freundlichen Einladung dorthin gefolgt. Hier wurde militärisch abgekocht, Alt und Jung umsäumten in

gemütlichen Gruppen den Lagerplatz und kosteten das mit grossem Fleiss und viel Liebe durch Sachverständige zubereitete Menu, wozu noch ganz neues Kochgeschirr seine erste Verwendung gefunden hatte. Wie ich hörte, zollte man dem Essen höchste Anerkennung. Selbst der schwarze Kaffee fehlte nicht. Zu allgemeinem Lob dieser Sektion sei noch gesagt, dass ihre Mitglieder beinahe vollzählig aufgerückt waren. So ist es gut, verehrter Herr Portmann, Ihre unermüdliche Tätigkeit und Ihre tiefe Hingabe zur Sache tragen bereits Früchte, um die man Sie andernorts beneidet.

Zur Bierhütte zurückgekehrt erwartete mich eine Überraschung. Der technische Leiter der Sektion Zürich, Willy Arndt, hatte in aller Stille aus dem spärlich gesammelten Pilzmaterial eine kleine, lehrreiche Ausstellung veranstaltet. Sogar die Pilzteller und Etiketten fehlten nicht. Ehre

solchem Tun. Das ausgestellte Material hatte unter der Hitze und der anhaltenden Trockenheit stark gelitten. Immerhin konnten doch über 30 Sorten den Interessenten gezeigt werden. Viel Publikum umlagerte die Tische und lauschte aufmerksam den Ausführungen des Vortragenden. Propagandistisch hatte Herr Arndt erreicht, was er wollte, ich merkte es seiner zufriedenen Miene und faltlosen Stirne an.

Zirka um 17 Uhr wurde wieder zum Aufbruch geblasen, jede Sektion verliess den Ort auf dem Wege, den sie gekommen war oder den sie sich für den Rückmarsch gewählt hatte. Nachher war es wieder still auf dem Altberg; die wenigen, der Pilzlergemeinde nicht angehörenden Gäste vermochten das lebensfrohe Bild nicht mehr zu ersetzen.

Haller.

## Neuerscheinungen in der Pilzliteratur.

### Ein neues Pilzkochbuch.

Im Verlag von W. Krebsler & Cie., Thun, gibt der Verein für Pilzkunde Thun und Umgebung ein *Schweizerisches Pilzkochbuch* heraus, welches beim Erscheinen dieser Zeilen im Buchhandel erhältlich sein wird. Die Verfasserin Frau Ernst-Menti hat es verstanden, mit diesem Rezeptbüchlein auch der nicht kochgewandten Hausfrau in leichtverständlicher Weise Anleitung zur Pilzverwertung zu geben. In über 120 gut ausprobierten Rezepten wird die Zubereitung von Suppen, Fleischgerichten mit Pilzen, Gemüse mit Pilzen, Pasteten, Auflauf, Gratin, Eier mit Pilzen, Pilzsalate etc. besprochen, wobei eine grosse Zahl Spezialrezepte für gewisse

Pilzarten einbezogen wurde. Nicht vergessen wurde aber auch das Dörren und Sterilisieren der Pilze. In der Einleitung weist die Verfasserin auch auf die Gefahren hin, welche durch Nachlässigkeit oder Anwendung falscher Mittel entstehen können. Mit Recht wird im Vorwort erwähnt, dass durch die Herausgabe dieses Kochbuches eine fühlbare Lücke in der schweizerischen Pilzliteratur ausgefüllt werde. Der Hausfrau bieten die Pilzrezepte eine willkommene Bereicherung und damit Abwechslung im Speisezettel. Das Buch kann beim Verlag direkt, oder in jeder Buchhandlung und beim Verbandskassier Herrn A. Emch in Solothurn zum Preise von Fr. 1. 80 bezogen werden.

H. W. Zaugg.

## VEREINSMITTEILUNGEN

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

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn Ernst Minder, Wagenführer, Zuchwil (Solothurn), zu melden.

### BERN

Während der Pilzsaison **jeden Montagabend Pilzbestimmung im Lokal Restaurant «Victoria-hall», Effingerstrasse.** Gäste willkommen.

### BIBERIST UND UMGEBUNG

**Exkursion.** Sonntag den 19. August 1934, wenn es nicht regnet, vormittags durch den Altisberg. Sammlung beim Burghubel, Abmarsch 6 Uhr 30. Treffpunkt zur Besprechung Kräylichen, Waldrand gegen Solothurn-Bern-Bahn. Seite Bismark. Zeit 6 Uhr 30.

**Ordentliche Monatszusammenkunft.** Jeweils am

ersten Samstagabend des Monats im Lokal Restaurant zur «Eintracht» in Biberist. Pilzberatung, kleine Referate, Mitteilungen, Bücherausgabe und freie Diskussion.

Mitgliederbeiträge können noch bis Ende August an den Kassier Blaser Alois in Derendingen bezahlt werden. Nachher folgt Nachnahme unter Kostenfolge.

### ST. GALLEN

**Monatsversammlung: Montag den 20. August 1934, 20 Uhr 15 im Vereinslokal zum «Grünen Baum».**

(Fortsetzung 3. Seite Umschlag.)