Verein für Pilzkunde Solothurn

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **11 (1933)**

Heft 7

PDF erstellt am: **26.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

mitunter 20 bis 30 Pfund schwer. An den hundertjährigen alten Eichen nagen der Schwefelporling (Polyporus sulphureus) und der Leberschwamm (Fistulina hepatica). Wind und Wetter haben diese Eichen jahrhundertelang getrotzt, aber die Meuchelmörder aus dem Pilzreiche nagen schleichend an ihrem Mark und bringen diese Zeugen alter Vergangenheit langsam zum Absterben. Manch alter Eichenstamm streckt klagend seine dürren Äste in die Höhe. Es erging ihm wie mancher kraftvollen Menschengestalt, die auch von den kleinsten Organismen, Pilzen und Bakterien, gefällt wurde.

Wer in diesen Urwald kommt, empfindet den geheimen Zauber des Waldes, die schweigende Schönheit und andachtsvolle Stille. Mit Goethe wird er mit innerer Befriedigung ausrufen: « Erhabener Geist, du gabst mir alles / du gabst mir alles, worum ich bat! gabst mir die herrliche Natur zum Königreich / Kraft sie zu fühlen, zu geniessen. Nicht kalt staunenden Besuch erlaubst du nur. Vergönnest mir, in ihre tiefe Brust / wie in den Busen eines Freunds zu schaun.»

Von Görlitz aus werden diese drei Gebiete von den Teilnehmern des Pilzkongresses der Deutschen Mykologischen Gesellschaft, der in Görlitz vom 2.—5. Oktober 1933 stattfinden wird, besucht werden.

Verein für Pilzkunde Solothurn.

Der Verein für Pilzkunde Solothurn hielt am 8. Juni seine ordentliche Generalversammlung in der «Metzgerhalle». Der Jahresbericht pro 1932 erinnert mit Genugtuung an die prächtige Pilzausstellung vom 9. Oktober im «Rosengarten», die jedem Besucher Bewunderung abnötigte. Der Verein zählt heute 48 Mitglieder. Die Jahresrechnung pro 1932 schliesst befriedigend ab. Die Wahlen brachten einige Änderungen im Vorstande. Herr Direktor Gaston Geiser demissionierte als Präsident, nachdem er 12 Jahre im Vorstande und 9 Jahre als Präsident im Verein mit Erfolg gewirkt hat. Die Versammlung spricht ihm denn auch den besten Dank für seine scharmante Leitung aus und ernennt ihn dank seiner grossen Verdienste um die Pilzkunde in der Stadt Solothurn zum Ehrenpräsidenten. Als aktiver Präsident beliebte Herr Alexander Emch, Schlachthausverwalter und städtischer Pilzkontrolleur, ein vorzüglicher Pilzkenner und vieljähriger Kassier des Vereins. Neu gewählt in den Vorstand wurde an Stelle des weggezogenen Herrn Alfred Schumacher, Wirt zum «Frohsinn», Herr Paul Kaiser, Mechaniker, Langendorf. Das Amt des Kassiers übernimmt Herr Fritz Spring, Dreher, Zuchwil. Die übrigen Vorstandsmitglieder wurden bestätigt; es sind die Herren Simon Hugi, Vizepräsident; Eduard Spoerri, Aktuar; Eduard Magnin, Fritz Straub und Fritz Bader als Beisitzer. Das Arbeitsprogramm sieht wöchentliche Pilzbestimmungsabende (je Montag abends in der «Metzgerhalle»), Exkursionen und Lichtbildervorträge vor. Diese Anlässe werden auch den interessierten Nichtmitgliedern zugänglich gemacht, indem der Verein für Pilzkunde der Öffentlichkeit dienen will. Die herrschende Witterung ist dem Wachstum der Pilze günstig und die Marktauffuhr hat bereits eingesetzt. Pro 1932 wurden auf dem Pilzmarkte in der Stadt total 2587 Kilogramm essbare Pilze kontrolliert. Erkrankungen durch Genuss von kontrollierten Pilzen sind keine eingetreten.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Schopf-Tintling. — Coprin chevelu. Cóprinus comátus.

Der Schopf-Tintling ist ein guter Speisepilz, er soll aber nur jung verwendet werden, d. h. solange der Hut noch geschlossen ist und die Blätter noch weiss sind. Ferner ist strikte darauf zu achten, dass dieser Pilz sofort zubereitet wird. Er liefert uns in erster Linie ein ausgezeichnetes Gemüse und kann aber auch zur Herstellung von Suppen verwendet werden.