

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 8 (1930)
Heft: 9

Rubrik: Verband schweizerischer Vereine 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: 18.10.2024

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

Verband schweizerischer Vereine für Pilzkunde

MERKBLATT Nr. 1

Ratgeber für Pilzsammler

1. Vom Nährwert der Pilze.

Der Nährwert eines Nahrungsmittels wird bestimmt durch seine chemische Zusammensetzung, durch die in ihm vorhandenen Nährstoffe: Wasser, Eiweiss, Kohlehydrate (Stärke und Zucker), Fettstoffe, Nährsalze und Ergänzungsstoffe oder Vitamine und den Anteil an unverdaulichen Zellstoffen. Über den Nährwert der Pilze gibt uns nachfolgende Tabelle am besten Auskunft.

In je 100 Gramm folgender Nahrungsmittel sind enthalten:

Nahrungsmittel	Wasser	Eiweiss	Kohlehydrate	Fett	Nährsalze	Zellstoff
	gr	gr	gr	gr	gr	gr
Grüne Bohnen.	92,60	1,77	3,85	0,16	0,61	0,99
Blumenkohl	90,89	2,48	4,55	0,34	0,83	0,91
Weisskohl	92,11	1,25	4,17	0,15	0,88	1,17
Spinat	93,34	2,28	1,74	0,17	1,87	0,50
Steinpilze	87,13	5,39	3,12	0,40	0,95	1,01
Reizker	88,77	3,08	3,09	0,76	0,67	3,62
Champignons	89,70	4,88	3,75	0,20	0,82	0,83
Eierpilze	91,42	2,64	3,81	0,43	0,74	0,96
Zunge.	66,00	15,00	0,10	18,00	1,00	0
Niere	75,50	18,50	0,40	4,50	1,10	0
Lunge.	80,00	15,00	0,50	2,50	2,00	0

Die Tabelle zeigt uns, dass die Speisepilze in ihrer chemischen Zusammensetzung eher den Gemüsen als dem Fleisch ähnlich sind, dass sie aber vor diesen den Vorzug haben, reicher an Eiweiss und Fett zu sein. Gegenüber den billigeren Fleischsorten haben sie den Vorzug eines grösseren Gehaltes an Kohlehydraten. Wir müssen sie daher in bezug auf ihren Nährwert zwischen Fleisch und den Gemüsen einreihen. Da die Pilze bei der Zubereitung in ihrem eigenen Wasser gekocht werden und dieses während des Kochprozesses auf 50 bis 60% verdampft, erhöht sich bei richtiger Zubereitung ihr Eiweissgehalt auf das Doppelte. Dörren wir die Pilze vor dem Zubereiten, so nähert sich ihr Eiweissgehalt noch mehr dem des Fleisches. Pilze sind also kein vollkommener Ersatz für Fleischnahrung, aber eine wertvolle Ergänzung für die verhältnismässig eiweissarme Pflanzennahrung. Leider ist aber das Pilzeiweiss ziemlich schwer verdaulich und daher für empfindliche Magen nicht ratsam. Der Gehalt an Vitaminen ist bei den Pilzen ähnlich dem der Gemüse.

2. Von Giftpilzen und Pilzgiften.

Neben den vielen ausgezeichneten Arten von Speisepilzen, wir kennen deren zirka 150—500 Arten, je nachdem wir geringere oder höhere Ansprüche an ihren Wohlgeschmack stellen, produziert die Natur eine verhältnismässig kleine Zahl von Giftpilzen, welche nun aber im menschlichen Körper ausserordentlich gefährliche Vergiftungserscheinungen hervorrufen.

Pflicht für jeden Pilzsammler sollte es daher sein, diese wenigen giftigen Pilze in erster Linie kennen zu lernen.

Wohl die gefährlichsten und in ihrer Wirkung furchtbaren Giftpilze sind die **Knollenblätterpilze** (Merkbl. 2, Seite 3). Die Knollenblätterpilze enthalten neben verschiedenen andern Giftstoffen das ausserordentlich gefährliche **Amanita-Toxin**. Dieser Giftstoff ist um so gefährlicher, als er nur sehr langsam ins Blut übergeht und daher seine Wirkung erst 12—24 Stunden nach dem Genusse der Pilze in Erscheinung tritt. Aber einmal ins Blut gelangt, zerstört er die Zellen von Leber, Nieren, Herz und Gehirn und führt in 50 % aller Fälle zu einem qualvollen Tode. Nur selten und in ganz günstigen Fällen gelingt es ärztlicher Kunst, den Patienten noch zu retten. **Knollenblätterpilze sind meist tödlich wirkende Giftpilze.** Eine zweite Gruppe von Giftpilzen, der **Fliegenpilz**, der **Pantherpilz**, gewisse **Risspilze** sowie einige Arten von Trichterlingen enthalten einen andern Giftstoff, das **Muskarin**, in kleineren oder grösseren Mengen. Muskarin bewirkt kurze Zeit nach dem Genusse Erbrechen und Durchfall, Sehstörungen mit Verengerung der Pupillen, Verlangsamung des Pulses und kann unter Umständen Stillstand des Herzens und dadurch den Tod herbeiführen. Neben dem Muskarin findet sich in den Fliegen- und Pantherpilzen noch ein anderer Giftstoff, das **Atropin**, und erzeugt Vergiftungen, die sich dadurch auszeichnen, dass kein Erbrechen und kein Durchfall auftritt, dafür aber grosse Aufregung, Rauschzustände, Tobsucht, Bewusstlosigkeit, Erweiterung der Pupillen und Beschleunigung des Pulses. Muskarin und Atropin wirken schon kurze Zeit nach dem Genusse der Pilze, scheiden aber auch bei richtiger Behandlung verhältnismässig rasch wieder aus dem Körper aus.

Gewisse **Lorchelarten** enthalten die sogenannte **Helvellasäure**, ein weiteres Pilzgift in ziemlicher Menge, andere aber nur in Spuren. Helvellagift tritt langsam ins Blut ein, bewirkt Schwächezustände, Krämpfe, Gelbsucht, Bewusstlosigkeit und Blutgang im Harn. Durch das Trocknen und Kochen (Abbrühen) verflüchtigt sich die Helvellasäure, so dass getrocknete und abgebrühte Lorcheln ungiftig werden.

Als weitere Giftpilze kennen wir den **Satanspilz** (Merkbl. 2, Seite 8), den **Tigerritterling** (Merkbl. 2, Seite 5), den **Riesenrötling** (Merkbl. 2, Seite 6), den **Schwefelkopf** (Merkbl. 2, Seite 4), ferner den **Kronenbecherling**, **scharfe Täublinge** und **scharfe Milchlinge** (Merkbl. 2, Seite 7). Die Giftstoffe dieser Pilze wirken sehr rasch nach dem Genusse der Pilze, dringen aber nicht ins Blut ein. Sie bewirken Erbrechen und Durchfall, können aber auch, da die Krankheitszustände dem Körper sehr viel Flüssigkeit entziehen, unter Umständen den Tod herbeiführen.

Endlich müssen wir noch bemerken, dass alle, auch die besten Speisepilze giftig werden können, sobald wir sie unrichtig behandeln. Pilze enthalten, wie schon oben erwähnt, ziemlich viel Eiweiss. Pilzeiweiss geht nun aber infolge des grossen Wassergehaltes sehr rasch in Zersetzung über, sobald es unter dem Einflusse von gelinder Wärme längere Zeit an der Luft liegen bleibt. Es bilden sich wie beim Fleisch giftige **Eiweiss-Toxine**, ähnlich dem Wurstgift, und diese führen nach dem Genusse zu gefährlichen Vergiftungen. **Speisepilze dürfen daher nur in frischem, unverdorbenem Zustande zu Gerichten verwendet werden.**

3. Verhalten bei Pilzvergiftungen.

Treten nach dem Genusse von Pilzen einmal Krankheitserscheinungen, wie Kratzen und Brennen im Halse, Magen- und Leibschmerzen, starke Übelkeit, Erbrechen und Durchfall, Herzklopfen oder Schwindelanfälle auf, dann sind dies Zeichen von Pilzvergiftungen, und zwar sind diese um so gefährlicher, je länger der Zeitraum zwischen dem Genuss der Pilze und dem Auftreten der Krankheitserscheinungen. Man rufe in solchen Fällen sofort den Arzt, Sorge aber dafür, dass bis zu dessen Eintreffen alle Überreste der genossenen Pilze durch Erbrechen und Abführen aus Magen und Darm entfernt werden. Erbrechen kann erzeugt werden durch Verabreichen von lauwarmem Wasser, durch Kitzeln des Schlundes mit einer Feder oder mit dem Finger. Den Stuhlgang fördert man durch abführende Mittel, wie Rizinusöl, Brustpulver, Senesblätter usw. Ferner gebe man den Kranken reichlich zu trinken, z. B. warmen Tee, bei Vergiftung mit scharfen Täublingen und Milchlingen besser eiskalt. Allfällig im Magen zurückgebliebene Giftreste können durch Einnehmen von Kohlenpulver (Kohlenkohle) in Wasser zum Teil gebunden werden. An Stelle des Kohlenpulvers hat sich in neuerer Zeit auch Kaffeepulver als sehr wirksam erwiesen. Niemals verabreiche man Alkohol in irgendeiner Form,

da dieser die Giftstoffe löst und leicht ins Blut überführt. Treten starke Leibscherzen auf, so mache man heisse Umschläge auf den Leib. Von grösster Wichtigkeit für das richtige Erkennen der Pilzvergiftung ist es, dass man die Überreste des Pilzmahles nicht etwa vernichtet oder versteckt, sondern sie dem Arzt oder einem Sachverständigen übergibt, denn nur wenn der Urheber der Krankheit richtig erkannt werden kann, besteht auch die Möglichkeit, dass die richtige Behandlung rasch einsetzen kann, und damit ist um so grössere Aussicht auf Rettung vorhanden.

4. Von den Pilzregeln.

Noch immer zirkulieren im Volke alte Pilzregeln, nach denen man die Giftpilze leicht von den essbaren unterscheiden könne. Solche Pilzregeln haben aber einzig den zweifelhaften Wert, dass sie die Leute davon abhalten, die Giftpilze richtig kennen zu lernen, dass im Vertrauen auf ihre Richtigkeit giftige Pilze als essbar genossen werden.

Eine Zwiebel oder eine Zehe Knoblauch mit Giftpilzen gekocht, soll nach diesen Regeln schwarz werden oder doch die Farbe verändern. Mit Knollenblätterpilzen gekocht, ändert sich aber die Farbe der Zwiebel nicht stärker als mit Eierpilzen, ebensowenig ist die Zwiebel imstande allfällige Giftstoffe aufzunehmen. Ein silberner Löffel oder ein Silbergeldstück sollen mit Giftpilzen gekocht wieder schwarz werden, sie tun es aber gerade mit den giftigsten Pilzen, den Knollenblätterpilzen, nicht, sie bleiben schön weiss.

Alle Pilze, die an der Luft oder bei Druck ihre Farbe verändern, sollen dann wieder giftig sein. Danach wären also die schmackhaften Röhrlinge, wie Maronenröhrling, Sandröhrling, Birkenröhrling, Rothautröhrling, Ziegenlippe u. a. giftig, der Knollenblätterschwamm, der Fliegenpilz und viele andere Giftpilze, die unverändert bleiben, wohl essbar, der gelb werdende Acker- und der rot werdende Waldchampignon dann wieder giftig.

Ferner heisst es: Alle Pilze mit Milchsaft seien verdächtig, wenn nicht giftig. Die Regel stimmt wieder nicht für den Reizker, den Brätling (Merkbl. 2, Seite 7) und andere Milchlinge.

Schon besser stimmt die Regel, dass alle scharfen Pilze, namentlich alle scharfen Täublinge und Milchlinge zu meiden seien. Nur darf die Regel nicht etwa umgekehrt werden, denn lang nicht alle milden Pilze sind auch essbar.

Alle Pilze mit Mehlgéruch sollen dann wieder essbar sein. Wer sich nach dieser Regel sicher fühlt, kann sich mit dem Riesenrötling (Merkbl. 2, Seite 6) oder mit dem Tigerritterling (Merkbl. 2, Seite 5) mit deutlichem Mehlgéruch gründlich vergiften. Schnecken fressen sowohl die guten wie die giftigen Pilze, das zeigen uns angefressene Fliegen- und Knollenblätterpilze zur Genüge. Ebenso unsicher sind alle Regeln, welche die Pilze nach Farbe, Geruch oder Geschmack oder an der klebrigen oder trockenen Haut auf ihre Giftigkeit taxieren wollen. **Alle diese Regeln sind gefährlicher Aberglauben und verleiten höchstens zu leichtfertiger Beurteilung der Pilze.**

Es gibt nur ein einziges zuverlässiges Mittel, sich und andere vor Pilzvergiftungen zu schützen, und dieses Mittel heisst ganz einfach: **Lerne die essbaren und die Giftpilze genau kennen und lass Dich von Kennern darüber belehren.** Unser Merkblatt 2 soll Ihnen dabei ein Wegweiser sein.

5. Vom Sammeln der Pilze.

Unvorsichtigkeit und Leichtfertigkeit beim Sammeln von Pilzen sind die Ursache der meisten Pilzvergiftungen.

Man sammle nur solche Pilze, die man sicher kennt. Alle unbekanntes oder zweifelhaften Pilze lege man vor dem Genusse einem Kenner oder den nun fast in allen grössern Ortschaften vorhandenen Pilzkontrolleuren vor. Man suche aber seine Kenntnisse trotzdem immer wieder aufzufrischen und zu erweitern durch Vergleichen mit guten Abbildungen und Beschreibungen, durch Besuch von Pilzausstellungen und von behrenden Vorträgen, und wenn möglich durch Beitritt zu einem Verein für Pilzkunde, wo man Gelegenheit findet, sich durch geübte Kenner in die Pilzkunde einführen zu lassen.

Aber auch die Kenntnis der geniessbaren Pilze allein schützt nicht für alle Fälle. Gar leicht verderben die Pilze schon an ihrem Standort, sei es, dass ungünstige Witterungsverhältnisse, wie andauernder Regen, sei es, dass Wurmfrass zu ihrem Verderbnis beiträgt, oder dass sie wegen zu stark vorge-

schrittener Reife schon in ein bestimmtes Stadium der Zersetzung übergegangen sind. Beim Sammeln müssen alle diese Momente in Berücksichtigung gezogen werden.

Einige Regeln über das Sammeln von Speisepilzen mögen daher hier zur Wegleitung dienen.

Samme nie Pilze nach lang andauerndem Regenwetter oder Du seiest dann doppelt vorsichtig. Nass gesammelte Pilze dürfen nur ganz kurze Zeit aufbewahrt werden, da sie infolge des übermässig grossen Wassergehaltes viel schneller in Verwesung übergehen als trockene.

Samme nur kräftige und junge Exemplare. Diese sind leicht daran zu erkennen, dass ihr Körper eine gewisse Festigkeit aufweist, das fühlst Du schon beim Anfassen. Alle weichen, wässerigen oder durch Wurmfrass hohlen Pilze lass' an ihrem Standort stehen. Sie streuen dann ihre Sporen aus und sorgen dafür, dass Du an der gleichen Stelle im nächsten Jahre die gleichen Pilze wieder finden kannst. Merke Dir diese Stellen sowie deren Umgebung. In feuchten Sommern findest Du die Pilze in gleicher Umgebung an sonnigen Stellen, in trockenen Sommern eher an Schattenhängen.

Samme überhaupt nicht wie ein Frevler, der alles abreisst, zerstört und zertritt, was ihm nicht gerade dient. Freue Dich auch einmal an der Schönheit der Pilze und gönne auch andern Menschen diese Freude. Schone aber auch die umstehenden Bäume und decke deren Wurzeln wieder mit dem aufgekratzten Moose zu. An der Art und Weise wie einer sammelt, erkennt man schon im Walde den Pilzfreund oder den Pilzhamsterer.

Trage Sorge zu den gesammelten Pilzen. Es hat gar keinen Wert, unsaubere, schmutzige oder zerdrückte Pilze nach Hause zu tragen. Deshalb werden alle Pilze schon im Walde mit dem Messer von Erde gereinigt, Fraßstellen oder leicht angefaulte Stellen sorgfältig ausgeschnitten, der Stiel an der Basis etwas gekürzt, damit Du sofort erkennst, ob der Pilz vielleicht im Innern trotz des schönen Aussehens schon von Maden durchfressen sei. Du sparst Dir damit namentlich beim Sammeln von Röhrlingen, Täublingen und Milchlingen manche unangenehme Enttäuschung.

Die gut gereinigten Pilze dürfen nicht in einem Netze oder Tuche nach Hause getragen werden, sondern in einem Korbe oder in einem andern festen Traggefäss. Durch das Pressen werden die Pilze nicht nur unansehnlich, die Druckstellen gehen sehr rasch in Verwesung über. Sammelst Du aber für den Verkauf, dann beobachte noch doppelte Vorsicht. Je schönere und appetitlichere Ware, desto grösser die Absatzmöglichkeit, desto höher der Preis.

Zu Hause dürfen die Pilze nur an einem kühlen Orte und nie in grossen Haufen aufbewahrt werden. Am besten ist es, sie im kühlen Keller auszubreiten und möglichst bald zu verwenden oder an den Käufer abzuliefern. Länger als einen Tag gelagerte Pilze müssen schon als verdächtig bezeichnet werden.

Niemals dürfen Pilze gewaschen werden, lange bevor man sie zum Kochen verwendet.

Pilze, die nicht sofort verwendet werden können, werden am besten getrocknet. Fast alle Pilzarten eignen sich hiezu und liefern dann für den Winter eine willkommene Nahrungsreserve. Zum Trocknen schneidet man die Pilze in dünne Scheiben oder kleine Stücke und breitet sie an einem luftigen, trockenen Ort auf festem Papier aus.

Bern, im August 1930.

E. Habersaat.

Pilze.

Von Ernst Krause, Berlin. — Aus Agfa Photoblätter, Nr. 1, 1930.

Wer sich dem vielseitigen und interessanten Gebiet der Naturphotographie zuwenden will, wird für seine Studien kaum günstigere Objekte finden als die Pilze. Jene merkwürdigen Gebilde, die erst die neuere For-

bei anderen Pflanzenaufnahmen der geringste Luftzug stört, lässt der feste, starre Wuchs der Pilze Aufnahmen bei jedem Wetter zu. Ihre Unbeweglichkeit gestattet uns in aller Ruhe bei voller Blendenöffnung auf der Matt-



Helmlinge

schung als Fruchtkörper meist unterirdisch wachsender Pflanzen erkannt hat, stellen uns mit ihrem eigenartigen Wuchs und der idyllischen und reizvollen Umgebung vor recht interessante und äusserst dankbare Aufgaben. Obgleich es in Deutschland allein annähernd 4000 höhere Pilzarten gibt, hat merkwürdigerweise die einfache Pilzphotographie bisher wenig Anhänger. Während

scheibe einzustellen; dabei legt man die Schärfe möglichst nach vorn, bei grösseren Pilzen und Pilzgruppen etwa in das erste Drittel des dem Apparat zugewendeten Gegenstandes. Um eine möglichst vollkommene Ansicht des Pilzes zu erhalten, sind wir in den meisten Fällen gezwungen, mit dem Apparat sehr tief zu gehen. Alle störenden Gegenstände (etwa ins Objektiv hineinragende

Zweige und Grashalme) werden entfernt und nur soviel von der Umgebung mit aufgenommen, als zur bildmässigen Wirkung und zur Andeutung des charakteristischen Standortes notwendig ist. Um die durch die Annäherung des Objektivs an den Aufnahmegegenstand entstehende Unschärfe zu ver-

Pilz im Schatten unseres Körpers oder eines Papierbogens liegt. Man belichte stets reichlich und versäume nie, Notizen zu machen, die für weitere Aufnahmen von grösstem Nutzen sind. Um die Tonwerte im richtigen Verhältnis wiederzugeben, wählen wir eine hochorthochromatische Platte. Die Agfa-



Fliegenpilze

meiden, und um die zur Bestimmung des Pilzes wichtigen Merkmale und Feinheiten der Struktur recht scharf zur Geltung zu bringen, blenden wir stark ab und benutzen zur Feststellung der Belichtungszeit eine geeignete Tabelle.

Auch für Pilzaufnahmen ist zerstreutes Licht am günstigsten. Bei greller Sonne sorgen wir also dafür, dass der aufzunehmende

Chromo-Isorapid und -Andresa-Platten eignen sich infolge ihrer hohen Farbenempfindlichkeit ganz besonders für derartige Aufnahmen und machen die Verwendung eines Gelbfilters in den meisten Fällen überflüssig. Freunde des Films haben in dem Agfa-Isoschrom-Film ein ideales Aufnahmematerial zur Verfügung. Bei seltenen Aufnahmen spare man nicht mit Platten oder Films und



Steinpilz

made in Zweifelsfällen lieber zwei Bilder mit verschiedenen Belichtungszeiten. Negative mit starken Lichtgegensätzen und überbelichtete Aufnahmen müssen besonders sorgfältig entwickelt werden. Ich habe mit dem langsam und weich arbeitenden Glyzin-Ent-



Stäublinge

wickler die besten Erfahrungen gemacht. Wer ganz sicher gehen will, wende beim Entwickeln die Drei-Schalen-Methode an. Man hat es dann in der Hand, den Charakter des Negativs in der gewünschten Weise zu beeinflussen, indem man nach Bedarf von einer Schale in die andere übergeht, und dadurch auch aus einer fehlerhaft belichteten Platte das bestmögliche Resultat herauszuholen. Besonderen Genuss bietet die Verwendung der Farbenplatte für Pilzaufnahmen; denken wir nur an die Täublinge und Fliegenpilze, deren leuchtende Farben zum moosgrünen Waldboden so herrlich kontrastieren und die schönsten Glasbilder für Fensterschmuck und Lichtbild-Vorführungen liefern.

Prolog

zur Tagung der Wissenschaftlichen Kommission des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde, verbunden mit einer Schweizerischen Pilzausstellung, durchgeführt von der Sektion Olten den 24. August 1930.

Vorgetragen von der Sekundar-Schülerin Helene Vögeli, eine «Psalliota» symbolisierend.

1. Guten Tag, Ihr weisen Herren!
's ist wohl bei Euch, wo man kann lernen
Aus dem Reich der höhern Pilz'
Am heut'gen Tage? Ja, heut' gilts!
2. Doch, ich komm' nicht, um hier zu hören,
Wie die Champignons sich vermehren,
Wie Ihr diesen, — jenen nennet
Und die Varietäten kennet.
3. Ich bring' Euch Grüss' aus uns'rer Stadt,
Die so viel Vereine hat,
Dass man kaum sie noch kann zählen
Und viel Mühe hat beim Wählen.
4. Vor allem aber den wärmsten Gruss
Ich Euch freudig bringen muss
Vom Pilzverein in unserm Städtchen,
das so fesche, rassige Mädchen.
5. Ich heiss willkommen Euch für heute
Und wünsch', dass auch recht viele Leute
Erscheinen werden zum Besuche
Der Ausstellung. — Und ich ersuche
6. Auch Sie, Ihr Herren Mykologen,
Die Ihr festtäglich angezogen,
Zu lenken Eu're wicht'gen Schritte
Nach der Ausstellung. — Ich bitte!
7. Wenn dies schon sollte sein geschehen,
Wobei viel Schönes Sie gesehen,
Und Sie nun weiter diskutieren,
Stets an den Champignons studieren,
8. Nach allen Seiten hin nach Varietäten
schnüffeln,
Statt sich zu laben an Steinpilz' und an
Trüffeln,
Wenn Sie dann doch nicht einig mit den
Namen,
Die Sie für Arten dem Latein entnahmen,
9. Und alle Weisheit, Kunst und Wissenschaft
Sie guterletzt doch noch unsicher macht,
So seid so gütig, vernehmt das Resultat,
Das einst ein Psycholog erhalten hat.
10. Er hatte *Frauen-Arten* durchstudiert,
So wie Ihr's an den Pilzen jetzt probiert,
Und kam nach eines arbeitsreichen Lebens
Zu keinem Ziele, — alles war vergebens!
11. Denn nicht zwei gleiche Seelen gab's dar-
unter,
Selbst Schwestern nicht, — es wurde
immer bunter,
Darum, Ihr weisen Herren, lasst diesen
Sport beiseit'
Und *glaubt* mir: *Ein Rätsel* ist das Weib!

12. Und wie das Weib ein unergründlich' Wesen,
So sind's viel Pilze lange schon gewesen;
Und mögt Ihr noch so eifrig nach Er-
kenntnis ringen,
Das *Letzte* aufzuklären, wird Euch nie
gelingen!

13. Denn geheimnisvoll schafft die Natur,
Verbirgt dem *Menschlein* manche Spur,

Ein höheres Walten uns regiert,
Das unsere Weisheit dirigiert!

14. Nun bitt' ich noch, verzeiht mir meine
Wort',
Die ich mit Ironie gewidmet Eurem Sport.
Ich geh' jetzt wieder in den Wald zurück,
Lebt wohl, Ihr weisen Herren, und viel
Glück! F. Jeker.

Verein für Pilzkunde Zürcher Oberland.

Es sind nun zwei Jahre her, seitdem unser Verein im Anschluss an eine von den Pilzvereinen Zürich und Winterthur in der «Krone» Wetzikon veranstalteten Pilzausstellung ins Leben gerufen worden ist. Eine Zeit zielbewusster propagandistischer Tätigkeit und erfreulicher Entwicklung liegt hinter uns. Durch Vorträge, zum Teil mit Lichtbildern, Pilzbestimmungsabende und hauptsächlich Pilzexkursionen sucht der Vorstand die Vereinsmitglieder in der Pilzkunde zu fördern und immer wieder neue Interessenten zu gewinnen. Herzlicher Dank gebührt in erster Linie unserem Vizepräsidenten, Herrn Dr. Messikommer in Seegräben, der sich für unsere theoretischen und praktischen Veranstaltungen, so viel es ihm möglich ist, zur Verfügung stellt. Aber auch in bezug auf das Präsidium haben wir seinerzeit eine sehr gute Wahl getroffen: Mit viel Eifer, Geschick und Initiative hält Herr Kreiskommandant Stäuber in Kempten das Steuer unseres Vereinsschiffes in sicherer Hand. Nicht unerwähnt seien schliesslich die erfolgreichen Bestrebungen einiger Mitglieder, immer wieder neue Interessenten für unsere Sache zu gewinnen. Summa summarum: Echter Pilzlergeist und fruchtbringende Zusammenarbeit ist in unseren Reihen zu konstatieren und voller Hoffnung sehen wir in die Zukunft.

Gute Erfahrungen machen wir gegenwärtig mit den Pilzexkursionen durch die waldreichen Gebiete unseres Oberlandes. Eine solche

praktische Veranstaltung fand Sonntag den 10. August im Schosse unseres Vereins statt. Zu Fuss, per Bahn, Velo oder Töff fanden sich die Mitglieder aus unserem ausgedehnten Vereinsgebiet (Bezirke Hinwil, Uster und Pfäffikon) auf dem Bahnhofplatz in Pfäffikon (Zch.) ein. Nachdem die von einigen Mitgliedern mitgebrachten Pilze vom Exkursionsleiter, Herrn Dr. Messikommer in Seegräben, besprochen und bestimmt worden waren, wurde um halb 10 Uhr vormittags abmarschiert, Richtung Wallikon—Tannenbergl—Hermatswil. Über 130 Pilzarten wurden im Hochwald gesammelt und vom Leiter eingehend besprochen. Etwas verspätet wurde in Wila bei unserem Mitgliede, Herrn E. Meyer, Wirtschaft und Bäckerei zum «Rütli», ein einfaches Mittagessen eingenommen. In einer kurzen Ansprache gab Präsident Stäuber seiner Freude Ausdruck über das volle Gelingen der Wanderung und die erfreuliche Beteiligung (ca. 30 Personen). Die weniger bekannten Pilze wurden hierauf in einer kleinen Ausstellung zusammengestellt und vom Leiter nochmals erklärt. Den Abschluss bildete ein aus gesammelten Pilzen von den Damen zubereitetes Pilzessen (Pilzgemüse und Salate). Dieser erste Versuch in unserem Verein fand unter den Teilnehmern allgemein Anklang.

Die gute Pilzsaison ausnützend, wurde am Samstag nachmittag den 23. August eine ähnliche Veranstaltung durchgeführt im Ge-

bierte Emmetschloo-Rosinli. Die Ausbeute war auch diesmal recht ansehnlich. Am Abend wurde ein Teil der gesammelten essbaren Pilze in der «Krone» in Ober-Wetzikon (unserem Vereinslokal) im Rahmen eines Schaukochens unter der Leitung eines erfahrenen Fachmannes, Herrn Wagner aus Elgg, zubereitet, was hauptsächlich für die Damen viel Interesse und mancherlei Belehrung bot. Die hergestellten Gerichte wurden hierauf den anwesenden Pilzern und einigen weiteren Interessenten (im ganzen 35 Personen) serviert: Pilzsuppe, verschiedene Pilzgemüse und Pilzsalate; eine fertige, sehr gute Mahlzeit

bei bescheidenen Kosten. Mit herzlichen Worten dankte Präsident Stauber unserem Vizepräsidenten, Herrn Dr. Messikommer, für die wissenschaftliche und Herrn Wagner für die praktische Leitung; im ferneren begrüßte er die anwesenden neuen Mitglieder und die erschienenen Interessenten. Es wurde beschlossen, bei anhaltend gutem Pilzwetter in 14 Tagen wiederum eine Exkursion zu arrangieren mit anschließender Kochgelegenheit. Solche Veranstaltungen sind für uns die beste Propaganda und führen uns immer wieder neue Mitglieder zu.

Der Aktuar: E. Leemann.

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.

BERN

Jeden Montag abend Pilzschau im Restaurant Viktoriahall, Effingerstrasse.

ST. GALLEN

Nächste Vereinsversammlungen: 22. September, 13. und 27. Oktober, 20^{1/4} Uhr, im Hotel Schwanen, Webergasse 23.

Bitte Pilze mitbringen. Der Vorstand.

THUN UND UMGEBUNG

Alle Samstag abend Besprechung von Pilztouren im Café de la gare.

Pilzbestimmungen jeweils Sonntag abend im Hotel Emmental. Zu grösseren Exkursionen wird durch Karte geboten. Der Vorstand.

WINTERTHUR

Jeden Montag Bestimmungsabend und bis

Ende September jeden Montag Kurs von Herrn Dr. Thellung: «Einführung in die Pilzkunde».

Monatsversammlung: Montag den 22. September 1930. Der Vorstand.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 6. Oktober 1930, abends 20 Uhr, im Restaurant «zum Sihlhof», I. Stock, Zürich 4.

Pilzexkursion: Sonntag, 28. September, Richtung Trichtenhausermühle, Sennwald; Zusammenkunft punkt 14 Uhr, Tramendstation Rehalp.

Pilzbestimmungen bis auf weiteres jeden Montagabend 20 Uhr im Vereinslokal.

Zu diesen Veranstaltungen erwarten wir zahlreiche Teilnahme und heissen die neueintretenden Mitglieder besonders willkommen. Einführung von Gästen zu den Bestimmungsabenden und bei der Pilzexkursion ist erwünscht. — Mit freundlichem Pilzlergruss! Der Vorstand.

Altbewährte

HAUSMITTEL

seit über 20 Jahren, bei

Kropf

Rheumatisch

Magenleiden etc. etc.

Gratisprospekte durch

W. SCHOCH, NATURARZT, WALDSTATT

J. Jaccottet

Die Pilze in der Natur

Deutsche Bearbeitung von A. Knapp
Mit 76 mehrfarbigen Bildtafeln.

In Damastleinen Fr. 35.—

Text- und Bildteil sind von unübertrefflicher Genauigkeit.

A. FRANCKE & Co. Verlag Bern

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	BREMGARTEN (AARGAU)	SOLOTHURN	ZÜRICH
Café-Restaur. Viktoriahall Effingerstrasse Bern Relingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Relchenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten. Karl Schopferer	Restaurant Stadtkeller Vereinslokal des Pilzvereins :: Spezialität: Fischküche. H. und C. Schaufelbühl.	Pilzliebhabern empfiehlt sich Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt	Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. Karl Bayer
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)	Hotel-Restaurant z. Belvoir RÜSCHLIKON Albert Brunner
	OLTEN Restaur. Feldschlösschen Oltten Bahnhofstr. 11 Tel. 50 Anerkannt vorzügl. Küche u. Keller Ad. Burkhardt, Küchenchef	WINTERTHUR Gasthof z. Rössli WINTERTHUR Vereinslokal des Pilzvereins Höflich empfiehlt sich D. Perucchi-Müller	Restaurant zum Maieriesli Konradstrasse 71 Hans Dätwyler
BÜMPLIZ Restaurant Südbahnhof in unmittelbarer Nähe des schönen pilzreichen Könizbergwaldes empfiehlt sich bestens die Besitzerin: Frau Wwe. Aeschlimann			Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller
			Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN Ernst Lüthy
			Rest. Spanische Weinhalle Militärstrasse 12 Juan Sagaro
			Restaurant zur Käshütte Rathausquai Leo Schifferle

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

Bitte nicht falten!