

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 23 (1945)
Heft: 2

Rubrik: Pilzküche ; Champignon-Nachrichten : Verband Schweizerischer Champignonzüchter : Jahresbericht 1944

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: 22.12.2024

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

suchte auch dieses Jahr die Schachenwälder längs der Aare mit Erfolg ab. Eines unserer Mitglieder hat dabei ca. 100 kg geerntet.

2. *Amanita cesarea* Scop., Kaiserling

Die ersten Exemplare wurden uns am 1. Oktober zur Ausstellung gebracht. Sie stammten aus dem Gemeindebann Muhen. Einige Tage später meldete Pilzler Lienhard, daß fast an der gleichen Stelle wie 1943 wieder ein Fruchtkörper im Wachstum begriffen sei. Seiner Hilfe habe ich einige prächtige Farbaufnahmen (Agfacolor mit Kontax II und Kontameter) im Jugendstadium und ausgewachsen zu verdanken. Unterdessen gelang aber Frau Jeanneret in Suhr ein Fund von 2 kg (ca. 25 Stück). Das Gericht soll ausgezeichnet geschmeckt haben. Kaiserlinge fanden dann noch Herr Rohr im Wynental und Herr Heller an zwei Stellen am Hungerberg.

R. Haller hat letztes Jahr (Zeitschrift für Pilzkunde, Seite 172) die Frage gestreift, ob das Vorkommen von *Amanita cesarea* mit dem Vorkommen von Römerfunden im Zusammenhang stehe. Der Karte «Römische Funde im Aargau», von Dr. Laur. Belart, ist zu entnehmen, daß zur Römerzeit die Gegend von Aarau, sowie das untere Wynen- und Suhrental stark besiedelt sein mußten. Römische Villen wurden am Hungerberg bei Aarau, in Gränichen, Suhr und Muhen ausgegraben. Ein Zusammenhang ist also nicht ausgeschlossen.

3. *Amanita strobiliformis* Vittadini, Fransiger Wulstling

Erst im November brachten die Herren R. Haller, Hemmeler, Höhle und andere regelmäßig einen Wulstling auf den Bestimmungstisch, der uns Kopfzerbrechen machte. Herr Imbach hatte dann die Freundlichkeit ihn als *Amanita strobiliformis* zu bestimmen. Es wurden wenigstens ein Dutzend Exemplare gefunden, allerdings einzeln oder höchstens zu zweit oder zu dritt. Ich hatte dann selbst noch das Glück, Ende November diesen seltenen Wulstling in zwei Exemplaren zu finden.

Abschließend möchte ich noch den Wunsch aussprechen, die glücklichen Finder von *Amanita cesarea* möchten mir gelegentlich noch Angaben über Vegetation und Bodenbeschaffenheit der Fundstellen machen.

Dr. R. Haller

PILZKÜCHE

Einige Winke für die nächste Pilzsaison

(Schluß)

Von A. Leeb, Luzern

An sonnigwarmen, feuchten Junitagen finden wir schon die ersten vereinzelt Exemplare der Frühlingssteinpilze, Eierschwämme, Perlpilze, Stockschwämmchen und verschiedene mehr. Zu erwähnen ist, daß der Perlpilz nicht allen mundet, er «gräuelet». Ich habe ihn auch jahrelang gemieden, bis ich jedoch auf die richtige Kochart kam. Für eine Person bereitet man am besten 5 bis 6 schöne Exemplare, sauber gereinigt, die Huthaut abgezogen, gewürzt und mit den Stielen nach oben in einer flachen Bratpfanne schnell mit angeflamten Zwiebeln gebraten, ein wenig angemachte Bratensauce dazu und Grünes darauf gestreut. In

fünf Minuten schon hat man das feinste Pilzplättli. Alle andern genannten Pilze kann man auf die verschiedensten Arten zubereiten.

Bei sehr trockenem Wetter gibt es im Juli einen kleinen Stillstand im Pilzvorkommen. Der erste «Steinpilzschuß» ist vorbei, Perlpilze findet man nur noch vereinzelt, Eierschwämme nur in feuchten, höheren Lagen. Da bereitet man sich auf die große Pilzseason des Herbstes vor, kontrolliert die Einmachgläser, sorgt für genügend Essig, Gewürze wie Estragon, Pfefferkörner, Perlzwiebeln usw.

Die Monate August, September und Oktober bringen die meisten Pilzarten hervor, kaum ist der zweite Steinpilzsegen vorbei, so kommt in den höheren Lagen bereits die dritte Auflage mit den festen, harten, madenfreien Exemplaren zum Vorschein.

Wer einmal ganz junge Rehpilze, zirka 3–4 Tage in Weinbeize eingelegt — zu einem richtigen Rehpfeffer zubereitet — gekostet hat, der wird gewiß immer wieder darauf zurückkommen.

Schopftintlinge soll man ihrer Zartheit wegen nicht zerkleinern. Eine Handvoll junge Halimasch mit ganzen Hüten und mit Wursträdchen (Emmentalerli) in einer hohen Pfanne schnell in wenig Fett gedünstet, schmeckt vorzüglich. Große, ganze Exemplare sollen, wie bei den Perlpilzen oben angegeben, gebraten werden.

Mönchsköpfe zur Abwechslung einmal wie Kutteln geschnitten, mit etwas Kümmelzugabe, munden täuschend ähnlich wie Kutteln.

Man soll Röhrlinge mit weicher Substanz (Rotfußröhrlingz Goldröhrling Lärchenröhrling usw.) nicht in großen Quantitäten kochen; sie werden gerne schleimig.

Schnecklinge muß man wegen des starken Harzgeruches abbrühen. Ferner eignen sie sich sehr gut zum Einlegen in Essig.

Zur Abwechslung macht man einmal einen Pilzsalat mit Täublingen (Vorsicht, scharfe meiden!), Reizkern, Rotbraunen Gallertpilzen und Eispilzen. Die Täublinge leicht abbrühen. Zu Sardinen oder Ton, ein kleines, feines Hors-d'œuvre.

Massenpilze, wie nackter Ritterling, nebelgrauer Trichterling, zusammen in Essig eingemacht, sind sehr vorteilhafte Einmachpilze. Junge, gesunde und zerkleinerte Steinpilze, Hexenröhrlinge, Sommerröhrlinge nur in Fett gut angebraten wie üblich gewürzt, im Kochtopf 1 ½ Stunde sterilisiert, waren das Beste, was ich bis jetzt mit Sterilisieren erreicht habe. Man kann die sterilisierten Pilze nachher in angeflamnten Zwiebeln kurz fertig kochen.

Zum Pilzvorrat gehören aber auch getrocknete Pilze. Totentrompeten sind immer zu teilen, sonst werden Spinnen, Schnecken und Käfer mitgetrocknet.

Die besten Aufbewahrungsorte für die Trockenpilze sind nach meiner Erfahrung Zellophansäcke und diese, in Wellpapierschachteln verpackt am geeignetsten.

Im übrigen empfehle ich sehr, gute Pilzkochbücher anzuschaffen.

Es gibt alle Jahre Pilze in Hülle und Fülle. Nun können wir mit gebücktem Rücken die Rucksäcke füllen. Mit freudigem Herzen heimwärts marschier! Wer jetzt nichts heimbringt, der sucht gewiß am falschen Ort.

Verband Schweizerischer Champignonzüchter

Jahresbericht 1944

1. *Allgemeines.* Das fünfte Kriegsjahr brachte die Kriegshandlungen unsern Grenzen immer wieder näher. Verkehrsstockungen in den Nachbarländern, vermehrte Einberufungen zum Grenzschutz bewirkten empfindliche Störungen in der Beschaffung von Rohmaterialien wie in deren Verarbeitung, so daß es sowohl von der Verbandsleitung, wie vom einzelnen Züchter intensivster und aufmerksamster Arbeit verlangte, um die Betriebe unserer Mitglieder aufrecht zu erhalten.

2. *Versorgung mit Pferdedünger.* Die im Jahre 1943 erstmals nach den Weisungen des KEA (Kriegsernährungsamt), Sektion für Landwirtschaft, vom 12. Dezember 1942 durchgeführte Rationierung des Pferdedüngers aus Militärstallungen mußte auch im abgelaufenen Jahre beibehalten werden. Das KEA hat auf Vorschlag der hiezu eingesetzten konsultativen Kommission zur Verteilung des Pferdedüngers anfangs des Jahres jedem Champignonzüchter sein bestimmtes Quantum Dünger zugeteilt, wobei es leider wieder nicht möglich war, an Champignonkulturen, welche erst nach Kriegsausbruch gegründet wurden, Dünger aus Militärstallungen zuzuteilen. Wie im letzten Jahr, wurden diese Kulturen verpflichtet, ihren Düngerbedarf bei Privat-Pferdehaltern zu decken. Es wurden ihnen aber zur Beschaffung eines strohreichen Düngers die nötigen Stroh-mengen zugeteilt.

Die Düngerverteilung erfolgte nach folgendem Verteilungsplan:

1. Selbstversorger	12 Züchter	325 Tonnen Stroh für	1 625 Tonnen Dünger
2. Ab Militärstallungen Aarau	5 Züchter		260 Tonnen Dünger
3. Ab Stallungen Frauenfeld	2 Züchter		80 Tonnen Dünger
4. Ab Stallungen Thun	17 Züchter		506 Tonnen Dünger
5. Ab Stallungen Bern	44 Züchter		2 821 Tonnen Dünger
Keine Zuteilung wegen ungenügend Leistungen 1943	8 Züchter		0 Tonnen Dünger
	Total vorgesehener Zuteilungen		5 292 Tonnen Dünger

Leider war es aber nicht möglich, die hier vorgesehenen Zuteilungen restlos ausführen zu können, indem von Thun anfangs Juli infolge anderweitiger Verwendung der dort stationierten Pferde, die Düngertieferungen gänzlich eingestellt werden mußten. Auch von Aarau und Frauenfeld war nicht die volle Düngermenge erhältlich, und nur unter größten Schwierigkeiten war es möglich, den Ausfall von Bern aus einigermassen zu kompensieren.

Weitaus die Großzahl von Champignonzüchter hat sich den Weisungen der Kommission betreffend Düngerbezug, die ihnen anfangs April zugestellt wurden, willig unterzogen und damit einen mehr oder weniger reibungslosen Verlauf der Düngertieferungen ermöglicht. Immer aber noch gibt es Züchter, die nicht begreifen wollen, daß wir im fünften Kriegsjahre mit den gewaltigen Anforderungen des Mehranbaues mit den zugeteilten Düngemitteln, inbegriffen den Pferdedünger, froh sein müssen, wenn wir überhaupt für unsere Kulturen noch so viel Dünger erhalten. Vielfach besteht nämlich die Meinung, daß die Gesamtzuteilung von Dünger ein festes Kontingent darstelle, auf dessen Bezug der Züchter ein Recht geltend machen könne. Dem ist aber nicht so. Erstens läßt sich Champignondünger nicht auf längere Dauer aufbewahren und reservieren, zweitens muß der Dünger der Militärstallungen täglich abgeführt und speditiert werden. Nicht bezogener Dünger muß daher sehr oft Züchtern offeriert werden, die keine oder niedrige Zuteilungen erhalten haben. Die Zuteilungen gelten somit nur für den betreffenden Monat, für welchen sie erfolgt sind. Verschiebungen von Lieferungen können daher nur in Ausnahmefällen (Krankheit, Militärdienst) und nur bei rechtzeitiger Meldung und auch nur dann vorgenommen werden, wenn für den spätern Termin nebst den erfolgten Zuteilungen noch weiterer Dünger zur Verfügung steht.

Die Befürchtungen, daß die Verfütterung von Zellulose und Melasse einen sehr einschneidenden Einfluß auf die Produktionsergebnisse haben werde, haben sich glücklicherweise nicht erfüllt. Wenigstens sind uns in dieser Beziehung keine Mitteilungen zugekommen.

Die Aussichten in der Düngerversorgung für 1945 sind in keiner Weise günstiger als im Jahre 1944, ja wir müssen eher mit einem Rückgang der uns zur Verfügung stehenden Düngermengen ab den Militärstallungen rechnen. Wir sahen uns daher genötigt, die Rationierung des Düngers auch für 1945 wieder durchzuführen und haben die nötigen Vorarbeiten durch Fühlungnahme mit dem KEA, durch Versand der Erhebungsbogen und Unterhandlungen mit den Düngertieferanten bereits an die Hand genommen.

Größere Zuteilungen als 1944 können auf keinen Fall erfolgen, und wir möchten allen Champignonzüchtern den Rat erteilen, sich in ihrem eigenen Interesse nach weiteren Bezugsquellen für Dünger bei Privat-Pferdehaltern umzusehen, wie dies für die sogenannten Selbstversorger nicht zu deren Schaden zur Bedingung gemacht werden mußte.

3. *Rücklieferung des abgetragenen Düngers.* Während im vorigen Jahre über die Art und Weise dieser Rücklieferungen noch starke Meinungsverschiedenheiten bestanden, hat die konsultative Kommission für 1945 ganz bestimmte Vorschriften aufgestellt und jeden Champignonzüchter, der Dünger aus Militärstallungen beziehen konnte, verpflichtet, 40% des von ihm verarbeiteten Düngers in Form von Abraumdünger dem Gemüsebauverein in Zürich zur Verfügung zu stellen. Diese Bestimmung hat vielerorts böses Blut gemacht. Zu ihrer Begründung ist aber folgendes anzuführen:

Vor dem Kriege und noch in den ersten Kriegsjahren war der größte Bezüger von Pferdedünger, speziell ab Stallungen Bern, der Gemüsebauverein Zürich. Mit Gründung immer neuer Champignonkulturen traten die Champignonzüchter als Konkurrenten des Gemüsebauvereins auf und es erhob sich die Streitfrage, welche Erwerbsgruppe bei den notwendigen Kriegsmaßnahmen den Vorrang haben sollte. Das KEA hat die Frage in der Weise entschieden, daß der Düngerbezug durch die Champignonzüchter die Gemüseproduktion in keiner Weise schädigen dürfe.

Durch gegenseitige Verständigung zwischen dem KEA, dem Gemüsebauverein Zürich und unserer Verbandsleitung konnte über den Düngerbezug ab Militärstallungen ein Abkommen getroffen werden auf der Basis, daß in den Monaten Januar bis April sämtlicher Dünger für die Gemüseproduzenten reserviert bleibt, in den übrigen Monaten aber der für die Champignonkultur geeignete Düngeranteil (ohne Matratzen und Abraumdünger) den Champignonzüchtern zur Verfügung steht, unter der Bedingung, daß der in den Champignonkulturen verbleibende Abfalldünger dem Gemüsebauverein Zürich reserviert werden muß. Es liegt im Interesse der gesamten Düngerversorgung, wie jedes einzelnen Züchters, daß dieses Abkommen auch in Zukunft strikte innegehalten wird, ansonst ein Züchter riskieren muß, laut Weisungen des KEA von weiteren Düngertieferungen ausgeschlossen zu werden.

4. *Verkaufspreise.* Die Verfügungen der Eidg. Preiskontrollstelle betreffend Höchstpreise für Zuchtchampignons von Fr. 3.85 bis Fr. 6.50 blieben im letzten Jahre unverändert in Kraft. Sie erscheinen nach unsern Erhebungen den Produktionskosten angemessen. Trotzdem kam es wieder vor, daß einzelne Züchter versuchten diese Höchstpreise zu umgehen und zu übersetzten Preisen Champignons lieferten, weshalb unsere Geschäftsleitung von der Preiskontrolle den Auftrag erhielt, neuerdings, wie schon im November 1943 vor solchen Preisüberschreitungen zu warnen. Im übrigen möchte ich meine Bemerkungen über Verkaufspreise im Jahresbericht 1943 Nr. 2 der Zeitschrift für Pilzkunde 1944 wiederholen.

5. *Brutbeschaffung.* Diese war das Sorgenkind unserer Geschäftsleitung. Während bis zum Monat August 1944 die Brutsendungen aus Budapest noch regelmäßig einliefen, setzte mit dem Anmarsch der Russen auf die ungarische Hauptstadt vom September an sowohl der Post- wie der Telegraphenverkehr mit unserm Brutlieferanten vollständig aus.

Glücklicherweise hatte die Verbandsleitung im Jahre 1943 die Anlage einer Reserve an Trockenbrut in der Schweiz durchgesetzt und dazu im Laufe des Jahres 1944 möglichst große Mengen Frischbrut in einem Kühlraum in Freiburg eingelagert. Diese Reserven ermöglichten bis heute und noch für einige Monate die Versorgung unserer Mitglieder mit einwandfreier Champignonbrut.

Um für einen vor auszusehenden Ausfall ungarischer Brut wenn möglich Ersatz zu finden, suchten wir durch Vermittlung der Zentrale für Handelsförderung in Zürich schon im Juli 1944 Fühlung mit französischen Firmen zu nehmen zwecks Brutlieferung an unsern Verband. Der totale Unterbruch jeglichen Bahn- und Postverkehrs mit Frankreich nach der Invasion durch die Alliierten hat aber diese Verhandlungen unterbrochen, so daß wir bis heute, Ende Januar 1945, noch

ohne Antwort auf unsere Anfragen sind. Auch in Deutschland, wo wir uns ebenfalls nach Brutlieferanten umgesehen haben, entwickeln sich die kriegerischen Verhältnisse derart, daß keine große Hoffnung besteht, in nächster Zeit von dort Brut erhalten zu können, so daß uns möglicherweise nur noch der letzte Ausweg bleibt, diese Brut in der Schweiz selbst zu fabrizieren. In zuvorkommender Weise hat sich eines unserer Mitglieder mit eingehenden Studien und Versuchen zur Herstellung von Champignonbrut befaßt und die Resultate sind so weit gediehen, daß er im Notfalle einen Teil der Brutlieferungen übernehmen könnte. Wir müssen aber unsern Mitgliedern raten, mit ihren Brutreserven möglichst sparsam umzugehen und wollen hoffen, daß es uns gelingen wird, sobald der Verkehr mit Frankreich wieder offen ist, unsere alten Beziehungen mit französischen Lieferanten wieder aufnehmen zu können.

6. *Desinfektionsmittel und Kunstdünger.* In der Versorgung mit diesen Rohmaterialien trat im abgelaufenen Jahre keine wesentliche Änderung ein. Nach wie vor hält es schwer, chemische Produkte in genügenden Mengen aufzutreiben. Immerhin ist es unserer Geschäftsstelle auch 1944 gelungen, allen an sie gestellten Ansprüchen, wenn auch oft in reduziertem Maße, gerecht zu werden.

7. *Mitgliederbestand.* Bei vier Neueintritten und einem Todesfall beträgt der Mitgliederbestand heute 46 Mitglieder.

8. *Verbandsleitung.* Nachdem unsere Organisation nun gut eingespielt ist und infolge der Kriegsmaßnahmen fast bis ins Kleinste reglementiert wurde, konnten die Verbandsgeschäfte fast ausschließlich von der Geschäftsstelle in Freiburg erledigt werden. Sitzungen der Geschäftsleitung erübrigten sich bis auf eine. Dagegen standen die Mitglieder der Geschäftsleitung ständig in Kontakt miteinander.

9. *Rückblick und Ausblick.* Trotz großer Hindernisse, trotz den einschränkenden kriegswirtschaftlichen Maßnahmen, ist es gelungen, unsern Verband und unsere Kulturen durch ein weiteres Kriegs- und Krisenjahr ohne große Schädigungen durchzubringen, wofür wir allen unsern Mitarbeitern zu großem Danke verpflichtet sind. Der Ausblick in die Zukunft ist aber nichts weniger als rosig. Nicht allein die Schwierigkeiten in der Brut- und Düngerbeschaffung erfordern von uns größte Aufmerksamkeit. Mit dem in Aussicht stehenden Kriegsende und dem wieder einsetzenden Verkehr werden sich neue Schwierigkeiten auftürmen. Wir müssen damit rechnen, daß ausländische und inländische Konkurrenz unsere guten Verkaufspreise ganz wesentlich drücken und damit die Rentabilität vieler Kulturen in Frage stellen wird. Um auch hier möglichst vorzuarbeiten und auf eine allfällige Krisenzeit gewappnet zu sein, wurden von der Geschäftsleitung in zwei ausführlichen Eingaben an die Handelsabteilung des Eidg. Volkswirtschafts-Departementes die Wünsche und Anträge der Schweiz. Champignonzüchter geltend gemacht, welche uns zur Überwindung der Krisenjahre als geeignet und notwendig erscheinen.

Die erste Eingabe vom 27. Dezember 1944 betrifft die Zollbehandlung von aus Frankreich eingeführten Zuchtchampignons und stellt folgende Begehren zu bevorstehenden neuen Handelsvertragsunterhandlungen mit Frankreich:

1. Für die Einfuhr von Champignons frisch, Champignonkonserven unter 5 kg und Champignonkonserven über 5 kg sind spezielle Zollpositionen einzusetzen.
2. Die Zollansätze für diese Positionen sind zum Schutze der einheimischen Produktion entsprechend den höhern Produktionskosten angemessen zu erhöhen.
3. Die Kontingentierung auf der Basis 50% Schweizerproduktion zu 50% Einfuhrware ist beizubehalten aber auch auf Champignonkonserven beider Kategorien auszudehnen und bis zum Abschluß neuer Handelsverträge durchzuführen.
4. Für die Übergangszeit bis zum Abschluß neuer Vereinbarungen sollten die bestehenden Zollansätze gemäß Antrag 2 schon jetzt erhöht werden können.

Die zweite Eingabe vom 9. Januar 1945 betrifft die Einfuhr von Pferdedünger und Champignonbrut aus Frankreich und beantragt:

1. Zur Versorgung der Schweiz. Champignonzüchter mit Dünger wird der Schweiz ein festes Kontingent von 7 500 Tonnen Pferdedünger,

2. Zum gleichen Zwecke ein Kontingent von 10 000 kg Champignonbrut zugesichert.

Mit Schreiben vom 12. Januar 1945 bestätigt uns die Handelsabteilung den Empfang unserer Eingabe und bemerkt:

«Es stehen gegenwärtig keine Handelsvertrags-Verhandlungen in Aussicht; Ihre Begehren werden jedoch bei der nächsten sich bietenden Gelegenheit nach Möglichkeit Berücksichtigung finden, und wir werden nicht verfehlen, Sie zu gegebener Zeit darüber zu unterrichten, inwieweit Ihren Wünschen Rechnung getragen werden kann.»

Aufgabe der Geschäftsleitung wird es nun sein, darüber zu wachen, daß unsere Begehren rechtzeitig geltend gemacht und daß sie möglichst unverändert in die neuen Handelsverträge übernommen werden.

Bern, 30. Januar 1945.

E. Habersaat

AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

Verein für Pilzkunde Bern. Jahresbericht 1944.

Das vergangene Jahr wird dem Pilzfreund in guter Erinnerung bleiben. Nach einer für die Frühjahrspilze recht günstigen Zeit, war der Sommer ein wenig zu trocken. Im September setzte dann aber im Bernbiet ein Pilzwachstum ein, wie wir es sicher nicht so rasch wieder erleben werden. Nach einigen kräftigen Regengüssen in der ersten Monatshälfte, erfolgte ein wahrhaft gewaltiger Stoß von Steinpilzen; aber auch die andern Arten entwickelten sich in selten gesehener Fülle. Ganz besonders freuten uns Funde von Kaiserlingen. Noch Anfang Dezember waren späte Herbstpilze zahlreich zu finden.

In unserer Vereinstätigkeit entwickelten sich die Pilzbestimmungsabende sehr erfreulich und auch die Monatsversammlungen, jeweils bereichert durch einen Kurzvortrag, waren gut besucht. Nicht dasselbe Interesse fanden die von Mai bis Oktober monatlich durchgeführten Exkursionen, sicher zum Teil des oft ungünstigen Wetters wegen. Nebst einem schlecht besuchten, aber von E. Habersaat trefflich geführten Kurse über die Ritterlinge, veranstaltete der Vorstand regelmäßige Demonstrationen im Mikroskopieren. Ein großer Erfolg war die gemeinschaftlich mit dem Cercle des Chefs de Cuisine und zwei andern Pilzvereinen im September veranstaltete Pilzkochkunst-Ausstellung (PIKA), welche einen Besuch von über 3000 Personen brachte.

Der Mitgliederbestand hat, wie in den vergangenen vier Jahren, gleichmäßig zugenommen. Im Vergleich zum Jahre 1940 hat sich nun die Zahl unserer Mitglieder von 64 auf 124 fast verdoppelt. Leider müssen wir auch den Verlust unseres stillen Freundes Albert Benteli beklagen, sowie denjenigen von Forstingenieur Robert Treu, der im Sommer in Ausübung seiner Pflicht als Flieger den Tod gefunden hat.

Unser Ehrenpräsident Ernst Habersaat durfte am 13. August bei guter Gesundheit seinen 70. Geburtstag feiern. Er gedenkt nun, sich inskünftig von seiner Teilnahme an den Vereinsarbeiten zurückzuziehen und sich jetzt den eigenen Arbeiten endlich voll und ganz zu widmen. Im Namen aller Berner Pilzfreunde möchte ich an dieser Stelle unserem verehrten Lehrmeister seine großen Verdienste für die Verbreitung der Pilzkunde herzlich verdanken.

Das vergangene fünfte Kriegsjahr rief viele Mitglieder vermehrt in den Aktivdienst. Auch der Berichterstatter steckte fast 20 Wochen im Felde und verpaßte dabei natürlich den schönsten Teil der Pilzsaason. Es ist klar, daß sich eine solche lange Abwesenheit nicht gerade günstig für die Führung der Vereinsgeschäfte auswirkt. Unseren Mitgliedern, welche die Tätigkeit des Vereins unterstützten, wie auch den Herren des Vorstandes, welche durch ihre Mitarbeit tüchtig an der Weiterentwicklung der Sektion mithalfen, möchte ich bestens danken. Ich wünsche allen ein ebenso gutes Pilzjahr, wie das vergangene, aber der größte Wunsch wäre doch der, daß es nun endlich Frieden gebe.

Bern, den 31. Dezember 1944.

E. Gerber