

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 18 (1940)

**Heft:** 2

**Rubrik:** Aus unsren Verbandsvereinen

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.01.2026

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

zu verdanken. Vor der Versammlung wurde ein weiteres Publikum auf unsren Anlass aufmerksam gemacht und am 31. Januar erschien ein ausführlicher Bericht über die Tagung.

Dem Wunsch der Horgener, uns nach

Schluss der Versammlung ihre schöne und heimelige Gemeinde zu zeigen, setzte sich das unfreundliche Wetter entgegen, das eine Grosszahl der Besucher zu vorzeitiger Abreise veranlasste.

## Aus unsern Verbandsvereinen

### Verein für Pilzkunde Burgdorf.

Am 3. Februar hielt unser Verein seine erste Versammlung unter der Leitung des neuen Vorstandes ab. Sei es, dass die Versammlung zu nahe auf die Hauptversammlung folgte oder dass sie vergessen worden war, der Besuch war sehr schwach.

Vom vorgesehenen Tätigkeitsprogramm wurde Kenntnis genommen. Dasselbe sieht Vorträge vor am 12. und 26. Februar, 18. März, 15. und 29. April, und ausserdem anlässlich der Monatsversammlungen vom 2. März, 6. April und 4. Mai. Wie andere Jahre soll den Zyklus ein besonderer Referent eröffnen. Das wird am 12. Februar der Fall sein, wo über das Thema « Entwicklung der Pilze im Gegensatz zu den Pflanzen » gesprochen werden soll. Als Referent wurde Herr Gymnasiallehrer

Habersaat aus Bern in Aussicht genommen. — Das Haupttraktandum der Versammlung bildete der Delegiertenbericht von Horgen. Mit dem Verlauf der Delegiertenversammlung konnten sich die Anwesenden zufrieden erklären, insbesondere was die Beitragshöhe anbelangt. Dagegen berührte der Abschluss etwas unangenehm. Wir hätten erwartet, dass die Tätigkeit eines Verbandsvorstandes, der 6 Jahre seines Amtes gewaltet hat, besser gewürdigt würde, als dies der Fall war. Wir vermissten im Bericht diese Anerkennung, glauben aber im Sinne sämtlicher Sektionen zu handeln, wenn wir an dieser Stelle die hervorragenden Leistungen des abgetretenen Vorstandes besonders hervorheben und gebührend danken. Egger.

## Die botanisch-geologische Exkursion des Vereins für Pilzkunde Chur und Umgebung am 2. Juli 1939.

Von J. Peter, Chur.

Unter der Leitung der Herren Lehrer Brunner und Flütsch, die sich uns unentgeltlich zur Verfügung stellten, war es uns gelungen, eine Exkursion auf den 2. Juli zu organisieren. Der leitende Gedanke für uns war, Kenntnisse zu erwerben in der Botanik und Bodenkunde, um uns auf die Aufgaben der schweizerischen Pilzfloristik vorzubereiten. Herr Brunner hatte dabei die Aufgabe übernommen, uns in Gesteinskunde (Petrographie) und soweit möglich, auch in Bodenkunde zu unterrichten. Herr Flütsch hatte es übernommen, die Botanik und Pflanzensoziologie zu erläutern. Ihre Aufgabe war nicht leicht, da wir es nicht unterlassen hatten, den Herren unsere Unwissenheit zu erklären; wir konnten lediglich die Zusicherung geben, dass wir an den skizzierten Aufgaben Interesse hätten. Als Exkursionsroute wurde St. Peter—Molinis—Zana—Gadenstätte—Tschiertschen—Praden—Chur gewählt.

Leider sah das Wetter am Morgen des 2. Juli wenig vertrauerweckend aus, so dass sich nur drei Pilzfreunde und die Exkursionsleiter am Bahnhof einfanden. Trotzdem entschlossen wir uns, die Exkursion zu wagen. Das Wetter gab uns recht, es hellte zusehends auf und am Nachmittag hatten wir schönes Wetter. Mit der schmucken Aroserbahn fuhren wir nach St. Peter. Kaum aus-

gestiegen, überraschte uns Herr Brunner mit allgemeinen Erklärungen über die Form und Entstehung des Schanfiggertales, das wir ausgebreitet vor uns hatten. Er zeigte uns das anstehende Muttergestein, das aus Bündnerschiefer besteht und in Schichten übereinander lagert, die an einigen Orten die ungewöhnliche Dicke von mehreren Metern erreichen. Dass die vielen Seitentäler sanft gerundete Kämme aufweisen, röhre von den Gletschern her, die früher über diese Gräte gewandert seien und sie abgeschliffen oder mit Moräne überdeckt hätten. Gegen den Talgrund wandernd, sahen wir auf der gegenüberliegenden Talseite die wilde Runcsrüfi mit den charakteristischen Steinmännchen, einzelne mit einem Resten Fichten gekrönt, andere mit Steinplatten. Diese Rüfe frisst sich Jahr für Jahr tiefer in den Berg ein und die Plessur konnte zu Zeiten kaum das Geschiebe zu Tal transportieren, das die Rüfe in ihr Bett schwemmte. Auf diese Moränenmassen hatte es Herr Brunner abgesehen, denn grosse Mengen Trümmergesteine aller Art liegen hier offen zu Tage. Beim Überschreiten dieser Trümmer machte uns Herr Brunner auf vulkanische Gesteine, sogenannte basische Eruptiva aufmerksam; er zeigte uns auch Sedimente, die auf dem Meeresgrunde entstanden waren durch massenhafte Ab-

lagerungen von zahllosen Kieselpanzern kleinster Tiere (Radiolarien). Ferner zeigte er uns den Härteunterschied zwischen Kalkspat, Feldspat u. Quarz. Kalkspat lässt sich durch den Stahl eines Sackmessers ritzen, während der Feldspat so hart ist wie der Stahl, der Quarz härter, so dass der Stahl des Messers an letzterem hängen bleibt. Auch mit Salzsäure lässt sich Kalk nachweisen, indem Kalkadern, die mit verdünnter Salzsäure übergossen werden, brausen. Inzwischen erklärte uns Herr Flütsch die botanischen Merkmale der Gegend. Wir befanden uns hier in der Fichtenwaldstufe, die durch charakteristische Pflanzen gekennzeichnet ist. Auf den Weiden, die wir durchquerten, blühten Habichtskräuter, die in ihren Hunderten von Arten sehr schwer zu bestimmen sind. In der Botanik unterscheidet man nicht nur Einzelpflanzen, sondern ganze Pflanzengesellschaften (Assoziationen) mit bestimmten Pflanzengruppen, die sich unter gegebenen Umständen zu Gemeinschaften zusammengeschlossen hätten. Auf Kalkboden wachsen typische Kalkpflanzen, z. B. im Frühjahr blühende Erika (*Erica carnea*), die Kalkboden liebt, während umgekehrt das im Herbst blühende Heidekraut (*Calluna vulgaris*) kalkfliehend ist und auf sauren Böden üppig gedeiht. Inzwischen waren wir am Rande der Runcsrüti in halber Höhe angelangt. Die Kraft des erodierenden Wassers wurde einem so recht bewusst, wenn man diesen gewaltigen Kessel überblickte, der in jahrzehntelanger Arbeit von den Niederschlägen in den Berg gefressen wurde und dieser Prozess schreitet unwiderstehlich fort. Hier hatten wir auch das blossgelegte Bodenprofil vor uns. Eine 10 cm dicke Humusschicht, dann ein blasser Auslaugungshorizont, weiter unten ein brauner Anreicherungshorizont und als Abschluss junges, noch unverwittertes Geschiebe. Eine Probe mit Salzsäure zeigte uns, dass in den oberen Schichten kein Kalk mehr vorhanden war, denn keine Blasen entwickelten sich beim Aufguss derselben. Die verhältnismässig tiefen Jahrestemperaturen in diesen Höhen ermöglichen es den Bodenbakterien nicht, den Humus genügend rasch abzubauen und es entwickeln sich Humuspolster von beträchtlicher Dicke. Die Niederschläge schwemmen den leichtlöslichen Kalk in die tieferen Bodenschichten, wo er sich ansammelt, das bewies uns das starke Brausen der Salzsäure in diesen Bodenschichten. Weiter ging unsere Wanderung an Hängen, die abwechselnd mit Fichten und saftigen Bergmatten bewachsen waren. Wohl fanden wir eine fast üppige Vegetation, aber fast keine Pilze. Der trockene Vorsommer und nasskalt einsetzende Sommer wird daran schuld sein. In einer Wiese unter uns entdeckten wir den felderigen Ritterling (*Tricholoma cniota* Quél.). Nach einem stärkenden Imbiss gings den Gadenstätten zu. Ein Bergsturz, der hier einmal niedergegangen war, gab Herrn Brunner Gelegenheit zu erläuternden Ausführungen über die Auswirkungen desselben. Etwas

weiter oben, beim Tobel, nicht weit vom Wege ab, fanden wir ein prächtiges Exemplar von einem Kronenbecherling. Bei dieser Gelegenheit machte Herr Flütsch eine Standortaufnahme nach pflanzensoziologischen Grundsätzen. Es wurde um den Pilz ein Quadrat von 10 m Seitenlänge abgesteckt. Alle Pflanzen, die in diesem Quadrat wuchsen, wurden bestimmt und eine Gesamtschätzung von Individuenzahl (Abundanz) und Deckungsgrad (Dominanz) bei jeder Art vorgenommen. Die Skala für diese Abschätzung ist sechsteilig und bedeutet folgendes:

- + = spärlich oder sehr spärlich vorhanden, Deckungswert gering.
- 1 = reichlich, aber mit geringem Deckungswert.
- 2 = sehr zahlreich oder mindestens ein Zwanzigstel der Aufnahmefläche deckend.
- 3 = Individuenzahl beliebig, ein Viertel bis die Hälfte der Aufnahmefläche deckend.
- 4 = Individuenzahl beliebig, die Hälfte bis drei Viertel der Aufnahmefläche deckend.
- 5 = mehr als drei Viertel der Aufnahmefläche deckend.

Die ersten drei Zeichen beziehen sich mehr auf die Anzahl der Individuen, die letzten drei Zahlen mehr auf den Deckungsgrad. Hinter jede Art wird die entsprechende Zahl gesetzt.

Nachfolgend die Aufzeichnungen über diese Standortaufnahme:

Datum: 2. Juli 1939.

Gattung und Art: *Plicaria coronaria* Jacq.

Deutsche Bezeichnung: Kronenbecherling.

Fundort: Rufinaler Tobel, 70 m nord-nordöstlich. Exposition 20 Grad Nordwest. 1230 m über Meer (Höhenkurve der Siegfriedkarte).

Bodenbeschaffenheit: Krümelhumus 10 cm dick, sauer. Untergrund Geröll, alkalisch.

Auftreten am Standort: einzeln.

Vorkommen: 3.

#### B e g l i e t v e g e t a t i o n :

Baumschicht: Nach der Skala von Prof. Habersaat  
*Picea excelsa*, Fichten, 20 m hoch, 50—55-jährig. Stammdurchmesser 1 m über der Erde: 25 cm. .... 4

#### Strauchsicht:

*Sorbus aucuparia*, Vogelbeerbaum ..... +  
*Acer pseudoplatanus*, Bergahorn ..... +  
*Lonicera xylosteum*, Beinholtgeissblatt... +

#### Krautschicht:

<i>Melica nutans</i> , nickendes Perlgras .....	2
<i>Carex albà</i> , weisse Segge .....	2
<i>Oxalis acetosella</i> , gemeiner Sauerklee ...	2
<i>Viola biflora</i> , zweiblütiges Veilchen .....	2
<i>Eupteris aquilina</i> , Adlerfarn .....	1
<i>Ranunculus acer</i> , scharfer Hahnenfuss ..	1
<i>Fragaria vesca</i> , Walderdbeere .....	1

Potentilla erecta, aufrechtes Fingerkraut .	
Polygala chamaebuxus, buchsbl. Kreuzblume .....	1
Viola silvestris, Waldveilchen .....	1
Veronica officinalis, gebräuchl. Ehrenpreis.	1
Melampyrum sylvaticum, Waldwachtelweizen .....	1
Galium pumilum, niedriges Labkraut .....	1
Galium rotundifolium, rundbl. Labkraut .	1
Dryopteris phegopteris, Buchenfarn .....	1
Picea excelsa, Fichtensämlinge .....	+
Orchis maculatus, geflecktes Knabenkraut.	+
Hypericum maculatum, geflecktes Johanniskraut .....	+
Sanicula europea, europäischer Sanikel ..	+
Aegopodium podagraria, gichtheilender Geissfuss.....	+
Ajuga reptans, kriechender Günsel .....	+
Prunella vulgaris, gemeine Brunelle .....	+
Lamium galeobdolon, Goldnessel .....	+
Campanula pusilla, löffelkrautbl. Glockenblume .....	+
Bellidiastrum Michelii, Michelis Sternliebe	+
Hieracium murorum, Mauerhabichtskraut.	+

*Mooschicht :*

Hypnum splendens .....	3
Mnium sp. .....	1
Dicranum scoparium .....	+
Hypnum triquetrum .....	+
P i l z e: Marasmius sp. .....	+

Es wird uns nicht möglich sein, ohne einen ausgezeichneten Botaniker eine so gründliche Aufnahme zu machen; wir müssen uns mit Bruchteilen begnügen. An diesem Beispiel sehen wir aber, was für Kenntnisse es braucht, um erschöpfende Aufnahmen zustande zu bringen.

Eine weitere Aufnahme, die wir gemacht haben

und die unsern Kenntnissen eher entspricht, will ich noch bekanntgeben.

*Datum : 2. Juli 1939.*  
*Gattung und Art : Inocybe sp. Risspilz. (Art nicht bestimmt).*

*Fundort : 500 m südlich Wegknie Zana. Wegrund. Weg von Molinis nach Tschiertschen.*

*Bodenbeschaffenheit : Kalkhaltiger Boden, dünne Humusschicht.*

*Begleitvegetation : Fichtenwald, 40—50jährig, mit natürlichem Nachwuchs. Boden nackt.*

*Auftreten am Standort : einzeln.*

*Vorkommen : 3.*

Diese Aufnahme ist primitiv und kann nicht Anspruch auf Gründlichkeit erheben. Gewisse Aufschlüsse kann sie aber dennoch übermitteln.

Die beiden Aufnahmen hatten uns mehr als eine Stunde in Anspruch genommen. Wir haben die Erkenntnis gewonnen, dass wir uns in der Botanik anstrengen müssen, um nur die einfachsten Bestimmungen vornehmen zu können. Mittlerweile waren wir gemächlich wandernd, von Herrn Flütsch immer wieder auf typische Gräser und andere Blütenpflanzen aufmerksam gemacht, in Tschiertschen angekommen und nun gings langsam abwärts, der Strasse entlang, unsern Heimstätten zu. Links und rechts der Strasse wurde botanisiert und Herr Brunner flocht Erklärungen über Gesteine, an denen wir vorbeikamen, hinein. Einmal fanden wir noch den Schwefelporling (*Polyporus sulphureus*) in seinem leuchtend schwefelgelben Gewand, hart an der Strasse, an einem alten, toten Strunk. Hochbefriedigt erreichten wir Chur, dankbar unsern Lehrern, die uns so viel aus der Natur erklären konnten. Hoffen wir, dass dies der Anfang einer Reihe ähnlicher Veranstaltungen gewesen ist und dass weitere solche Exkursionen besser besucht werden.

## Jakob Schönenberger †.

Am Mittwoch den 24. Januar 1940 ereilte uns die betrübende Nachricht, dass unser Freund Jakob Schönenberger am Vorabend zur ewigen Ruhe heimgegangen sei.

In der Gemeinde Mosnang (Kt. St. Gallen) am 24. Juni 1866 geboren, verlebte er eine freudlose Jugendzeit als frühverwaister Knabe bei Pflegeeltern. Aufgewachsen in ärmlichen Verhältnissen, musste er schon in frühesten Jugend unter fremden Leuten sein kümmliches Brot verdienen. Später war ihm Gelegenheit geboten, den Beruf als Schneider zu

erlernen und in diesem Fach brachte er es vermöge seiner an verschiedenen Arbeitsstellen im In- und Ausland erworbenen Kenntnisse zu einem qualifizierten Handwerksmeister. Dem damaligen Brauche folgend, war er in jungen Jahren auf der Wanderschaft, und in Freundeskreisen erzählte er oft mit Begeisterung von der guten alten Zeit und den Erlebnissen auf der Walz. Seine sitzende Arbeitsweise drängte ihn dazu, die Mussestunden in Gottes freier Natur zu verbringen. Seine besondere Aufmerksamkeit galt den

Beeren, Heilkräutern und Pilzen, auf welchem Gebiete er namhafte Kenntnisse aufweisen konnte. Aus diesen Gründen konnte man ihn oft auf dem Zugerälpli und Umgebung antreffen, das er sich seit Jahren bei seinen Exkursionen als Standquartier auserkoren hatte.

Seiner Liebe zur Natur entsprang sein Beitritt zum Verein für Pilzkunde Zürich kurz nach dessen Gründung im Jahre 1919. Von 1924 an bekleidete er das Amt des Vereinspräsidenten und im Jahre 1928 wurde er an der Delegiertenversammlung in Basel zum Präsidenten der Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde gewählt. Er erwies sich des in ihn gesetzten Vertrauens würdig und widmete sich mit Intensität und Erfolg der Verbreitung der Vereins- und Verbandsbestrebungen. In Anerkennung seiner Verdienste um das Wohl des Verbandes verlieh ihm die Delegiertenversammlung im Jahre 1931 die Ehrenmitgliedschaft und in der kurz darauffolgenden Generalversammlung der Sektion Zürich widerfuhr ihm dieselbe Ehrung. Wie uns Jakob Schönenberger als vorbild-

licher Familienvater und tüchtiger Handwerker bekannt, war er unter seinen Kameraden als gerader, aufrichtiger, lebensfroher und geselliger Mensch geachtet und beliebt. Anlässlich seines 70. Geburtstages ist ihm in den Spalten unserer Zeitschrift seine Arbeit für die Schweizerische Pilzergemeinde gewürdigt worden, begleitet von den besten Wünschen, es möge ihm noch ein recht schöner Lebensabend beschieden sein. Allein ein schlechendes Nierenleiden warf ihn vor ungefähr Monatsfrist auf das Krankenlager, von dem er sich nicht mehr erholen sollte. Noch am Montag vor seinem Todestage bestärkte ihn eine vermeintliche Besserung im Glauben, dass er sich wieder erholen werde, aber es war anders bestimmt. Am Abend des 23. Januar schloss er in seinem 74. Altersjahr die Augen für immer. Seiner Abdankung wohnte am Freitag den 26. Januar im hiesigen Krematorium eine stattliche Zahl Pilzfreunde bei.

Ein lieber Freund und Kamerad ist von uns geschieden, dem wir ein freundliches Andenken bewahren wollen.

Verein für Pilzkunde Zürich: A. B.

## Die Pilzküche.

Von A. S ch i l d , Küchenchef in Bern.

(Fortsetzung.)

### IV. Pilzgerichte.

22. **Pilz - Ragout.** Mischpilze aller Art, die kleineren ganz, die grösseren grob zerschnitten. Reichlich gehackte Zwiebeln und etwas Knoblauch anschwitzen, Mehl darin anziehen, auffüllen mit Wasser oder Bouillon und aufkochen. Die Pilze beigeben und 15—20 Minuten kochen. Beim Auffüllen etwas Weisswein beigeben.

Man gebe genügend Mehl bei oder weniger Flüssigkeit, da die Pilze selber viel Wasser ziehen und die Sauce dann zu dünn würde.

Durch Beigabe von Tomatenpüree erhält man eine rötliche oder bräunliche Sauce.

23. **Pilz - Gulasch.** Mit obigem Gericht kocht man beliebig viel Paprika mit. Man kann auch rohe, in 1 cm grosse Würfel geschnittene Kartoffeln und Karotten mitkochen, aber nur Kartoffeln, welche nicht verkochen, weil mehlige Kartoffeln alle Flüssigkeit aufsaugen.

24. **Pilz - Curry.** Mit dem Pilzragout Nr. 22 kocht man beliebig viel Currysulver mit. Als Beigabe eignet sich besonders gut Reis in Wasser abgekocht. 12 Minuten in reichlich Wasser kochen, abschütten, kalt abwaschen, auf ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und trocken wieder aufdämpfen.

(Fortsetzung folgt.)