

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 20 (1942)
Heft: 3

Buchbesprechung: Bücherecke

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: 19.02.2026

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

Suppenküchen mit Vorteil Verwendung finden oder auch an Private verkauft werden. Pilzabfälle werden nicht weggeworfen, sondern ebenfalls gedörrt und zerkleinert, denn sie ergeben ein hochwertiges Hühner- und Schweinfutter. Alle nicht giftigen Pilze, die sich nicht zu Speisezwecken eignen, können ebenfalls gesammelt, gedörrt zerkleinert und so als Viehfutter verwendet werden. Dadurch wären wir in der Lage, mehr Hühner und Schweine zu halten.

Wenn ein solcher Plan rechtzeitig vorberei-

tet, den betreffenden Gemeinden ein geeignetes Arbeitsprogramm samt Anleitung überreicht würde und sich überall eine geeignete, energische Person als verantwortliche Leitung finden liesse, so sind wir überzeugt, dass auf diese Weise grosse Mengen wertvoller Lebensmittel gewonnen werden könnten. Der Schwerpunkt der Aktion müsste bei den Gemeinden liegen und nur die Überwachung und Beratung sollte von zentraler Stelle aus erfolgen.

Jul. Peter, Chur.

BÜCHERECKE

Dr. Robert Stäger «Forschen und Schauen» Ausschnitte aus dem Insektenleben. Mit 23 Zeichnungen von Greta Mander, 2 Figuren von Dr. R. Stäger, einem Porträt J. H. Fabrés von Karl Häny und einem Bild des Verfassers. Verlag Bargetzi & Lüthi, Bern 1941.

Schon anlässlich der Besprechung eines früher erschienenen Werkes des gleichen Verfassers konnte darauf hingewiesen werden, dass sich diese naturwissenschaftlichen Studien nicht nur für Spezialisten, sondern wohl ebensogut auch für alle echten Naturfreunde eignen.

Dr. Stäger wird nie langweilig! Ob er uns in sein naturphilosophisches Denken einweicht und sich in Betrachtungen über die Zweckmässigkeit der Natur ergeht, ob er uns über den Lebenslauf eines noch so unscheinbaren Insektes wie z. B. der Fliedermotte erzählt und uns in seine oft raffinierten Versuchsanordnungen einen Einblick verschafft, überall vermag er zu fesseln. Seine Beobachtungen und Versuche an lebenden Insekten, in seinem neuesten Buche wiederum mit packender Einfachheit geschildert, sind wertvolle Bausteine am erhabenen Dome der Naturerkenntnis. Der Forscher vergisst jedoch nie, hin und wieder sein Werkzeug niederzulegen, Lupe und Mikroskop ruhen zu lassen, seine Uhr einzustecken und sich in geruhsamer Beschaulichkeit über den imposanten Bauplan der Natur zu unterhalten. Dass sich der

Verfasser bei solchen Gelegenheiten auch mit der Zweckmässigkeitslehre oder Teleologie eingehend auseinandersetzt und dabei klar und offen eine positive Stellungnahme einnimmt, mag ihn in Gegensatz zu aller rein materialistischen Naturforschung stellen, der denkende Naturfreund jedoch holt sich bei seinen tiefen Deutungen wohltuende Anregung und Erbauung. Und weist uns der liebenswürdige Verfasser damit nicht einen Pfad, den wir nebst der Beschaffung nüchtern der Forschungsergebnisse — alle gerne beschreiten: das grosse Woher und Warum des organischen Lebens zu ergründen, jenes Lebens, das uns ständig und allüberall in tausendfältiger Form umgibt? Und mit diesem Woher und Warum erheben wir uns über den Rahmen der Naturforschung hinaus in das Reich der Philosophie bzw. Metaphysik.

Jedes der zwanzig Kapitel zeugt erneut vom grossen Lebenswerke des Verfassers, was den Leser aber mindestens ebenso sehr packt und ergreift, von der tiefen Liebe eines grossen, guten Menschen und Forschers zur lebenden Kreatur.

Greifen wir deshalb auch zu diesem Buche Dr. Stäger's, das uns Erbauung bringen und für Stunden in jene Sphären der Natur entrücken wird, wo Wissenschaft und Technik noch Gelegenheit geboten ist, Siege zu erringen, die die geplagte Menschheit nicht mit Blut und Elend erkaufen muss.

Burki.

Nos champignons. (E. Habersaat / E. Galland.)

Peut-on prétendre que c'est faire de la réclame, quand on présente quelques réflexions sur un livre qu'on a parcouru avec plaisir? — Non! — Eh bien, je me hasarde à dire quelques mots à nos lecteurs de langue française au sujet de la traduction de « Schweizer Pilzbuch », de E. Habersaat, qui a été faite par E. Galland (Editions Hallwag, Berne.)

Comme le dit le traducteur dans l'avant-propos, ce n'est pas un traité scientifique, mais un livre de vulgarisation. Or rien n'est plus difficile que de faire œuvre de vulgarisation! Dire juste ce qu'il faut pour renseigner la grande masse des profanes, en restant très clair, et sans donner de détails inutiles, c'est une entreprise que chacun ne peut pas mener à bien. Tel lecteur trouve insuffisants des

renseignements que tel autre juge parfaitement inutiles. Celui-ci estime que certaines explications manquent de clarté, alors que celui-là pense qu'on enfonce des portes ouvertes! M. Habersaat, et M. Galland après lui, se sont très bien tirés d'affaire et je les en félicite.

Les instructions à suivre en cas d'empoisonnement sont importantes et méritent une mention spéciale. Il y a cependant un écueil à éviter, (pour le lecteur.) Il ne faudrait pas s'imaginer que, quand on possède quelques notions-théoriques-on peut, en cas d'empoisonnement, prendre soi-même les mesures nécessaires. On peut prendre les premières mesures, qui faciliteront la tâche du médecin qu'on fera appeler dans tous les cas. Il est important de soulager le malade; il est non moins important de découvrir, si c'est encore possible, quelle espèce de champignon a causé l'empoisonnement. En le faisant, on aura secondé très efficacement le médecin.

Les conseils pour la cueillette des champignons, ainsi que les recettes pour leur préparation et pour

leur conservation, seront les bienvenus pour les amateurs et pour les ménagères.

Je regrette, par contre, qu'on ait laissé de côté, dans la traduction, les tableaux analytiques qui auraient certainement rendu de grands services aux commençants qui veulent s'initier à l'emploi des ouvrages spéciaux. On aurait pu ajouter ces tableaux sans augmenter l'épaisseur du volume, ni peut-être son prix, en employant, pour les textes, un papier un peu plus mince, qui aurait été tout aussi solide. C'est probablement pour ne pas augmenter le prix de l'ouvrage qu'on a renoncé à la reliure toile, si solide et si pratique, de l'édition allemande.

Les planches en couleurs sont généralement bonnes et les reproductions fidèles. J'aimerais une lépiote élevée un peu moins trapue. Les couleurs sont parfois trop vives: ainsi le tricholome à pied bleu, le tricholome à pied violet, la clitocybe laquée, etc. Ces quelques remarques mises à part, je ne puis que recommander « Nos champignons » aux amateurs de langue française. Ils y trouveront intérêt et profit.

A. Berlincourt.

CHAMPIGNON-NACHRICHTEN

Zur Technik der Düngerpräparation.

Von E. Habersaat, Bern.

(Fortsetzung zu Seite 127/1941.)

Im Sommer, namentlich bei starkem Wind, wird der Düngerhaufen, besonders wenn er im Freien präpariert wird, sehr viel Wasser an die Luft abgeben müssen. Dem trägt der Züchter schon beim ersten Aufstocken Rechnung und gibt daher mehr Wasser zu als im Winter, wo namentlich in geschlossenen Präparierräumen der Dünger aus der Luft sehr viel Kondenswasser aufnimmt.

Zusatz chemischer Stoffe zum Dünger.

Die Frage, ob chemische Zusätze zum Dünger einen Einfluss auf den Verlauf der Düngerrotte, auf die Entwicklung des Champignonmyzels und auf den Ernteertrag haben, ist noch sehr umstritten.

Während einige erfahrene Züchter behaupten, solche Zusätze seien absolut überflüssig, gibt es wieder andere, die erklären, durch bestimmte Beimischungen sehr gute Erfolge und reichere Ernten erzielt zu haben. Wir tun

wohl am besten, wenn wir uns in dieser Frage an die bis heute in der Schweiz gemachten Erfahrungen halten.

Zusatz von Gips, schwefelsaurem Kalk scheint für den richtigen Verlauf der Düngerrotte für Champignonzwecke unerlässlich zu sein. Dabei muss festgestellt werden, dass der Gips für den Champignon aber nicht etwa Nährstoff darstellt.

Die Wirkung des Gipszusatzes verläuft in verschiedenen Richtungen. Wohl seine wertvollste Wirkung besteht darin, dass der Gips einen grossen Teil des überschüssigen Ammoniaks im Dünger bindet und damit die starke basische Wirkung des Ammoniaks aufhebt, neutralisiert, und dem Dünger rasch den Säuregrad verschafft, der für das Wachstum des Champignons der günstigste ist und den wir mit dem pHmeter auf 6,5—7,2 bestimmen können. Dann aber verwenden wir den Gips, wie schon früher angeführt, mit Vorteil dazu,