

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 38 (1960)
Heft: 10

Artikel: Pilzbestimmungsaufgabe Nr. 5
Autor: Weber, E.H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937479>

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: 05.02.2026

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

Ja, hätte ich schon damals gewußt, daß der Stärkegehalt der Clematis vitalba im Herbst am größten ist, dann hätte ich die Nielen nicht zur Unzeit geschnitten, und wer weiß, vielleicht wäre ich mit der Fabrikation von Rauchwaren doch noch reich geworden.

E. H. Weber, Bern

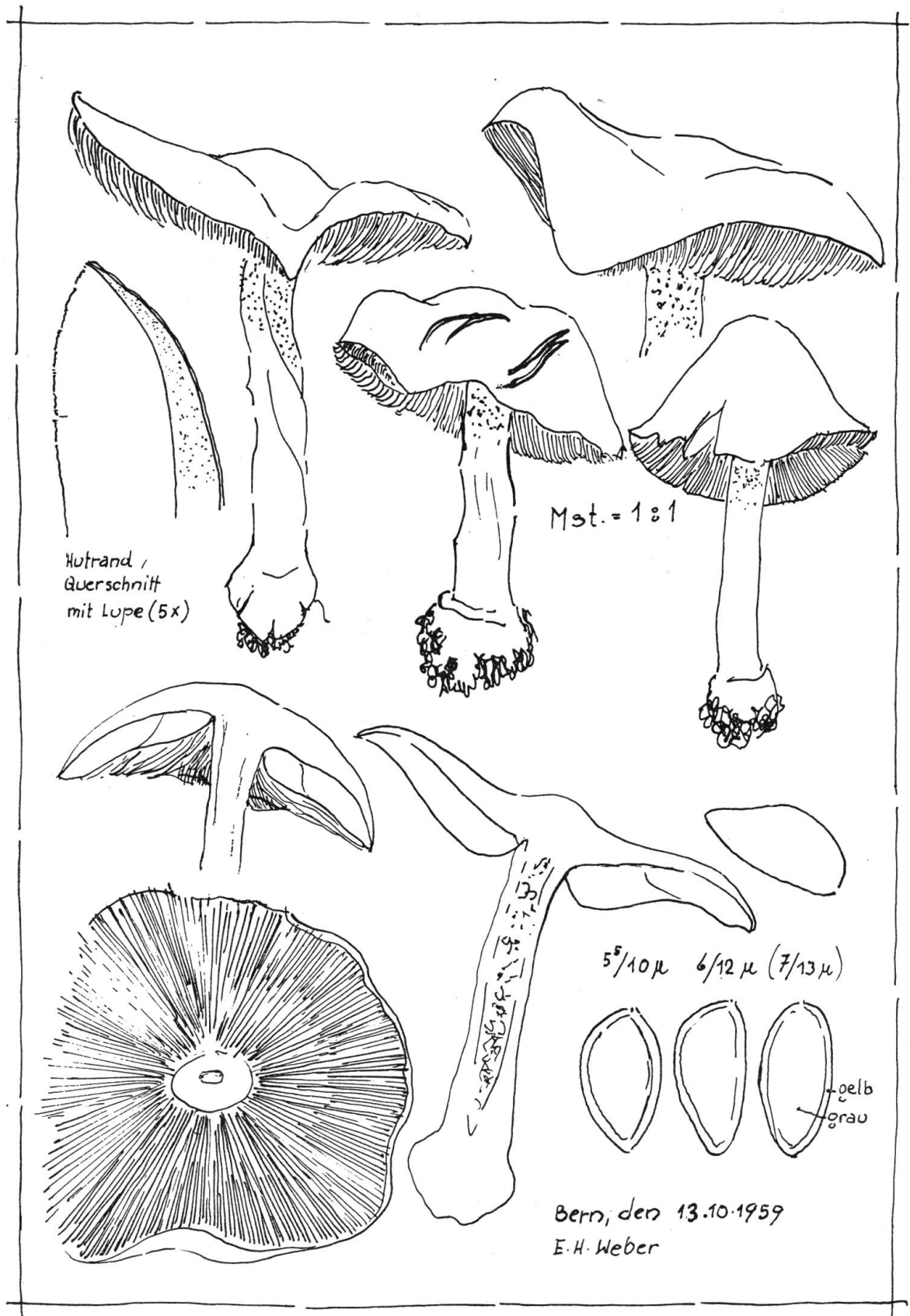
Pilzbestimmungsaufgabe Nr. 5

Aus dem Tagebuch des pilzarmen Jahres 1959

Wie habe ich mich gefreut auf die Pilzsaison 1959. Im Geiste sah ich schon die Wälder übersät mit Steinpilzen, mit Pfifferlingen, mit taufrischen, duftenden Pilzen aller Farben und Formen. Ich hatte meine Ferientage eingeteilt in viele kleine Zeitabschnitte, jede Woche einen halben oder ganzen Tag, vom September an bis Ende Oktober, um ja keinen der berühmten Pilzstöße zu verpassen. Und nun diese Enttäuschung. Seit Monaten ist kein Regen gefallen, die Wälder sind trocken wie im Hochsommer – von Pilzen keine Spur! Es ist doch schon Mitte Oktober. Soll ich meine Ferientage etwa auf den Winter verschieben, damit ich den Kindern Schneemänner bauen kann?

Doch halt, vor drei Tagen rieselte ein feiner Regen vom Himmel, viel zu wenig ausgiebig, aber immerhin, das Moos in den Wäldern konnte sich wieder einmal volltrinken. Heute Nachmittag war ich auf Pilzsuche in einem der herrlichen Wälder im schönen Emmental. Mein Korb war viel zu groß für den bescheidenen Ertrag, den ich erntete – ein Steinpilz, zwei Eierschwämmchen, sechs Pfifferlinge, ein paar Maronenröhrlinge, ja ich habe sogar die kleinen, weißen Flaschenboviste nicht verschmäht. Man ist so bescheiden geworden. Doch von den schönsten Pilzen, die ich gesehen habe, möchte ich Ihnen noch etwas erzählen. Sie standen zu Dutzenden in Reihen, am Wegrand, im Gebüsch und unter Tannen. Wunderbar frische Blätterpilze mit kräftigen Stielen und fleischigen Hüten, mit einem Durchmesser von 4–8 cm. Die Farbe der Hüte wie helles Kalbsleder, beige, so etwa wie Elfenbeinweiß mit etwas Ocker vermischt. In der Hutmitte etwas dunkler als am Rande. Die Lamellen der kleinsten Exemplare wie der Hut gefärbt, bei den größeren aber etwas dunkler. Die Lamellenschneiden schienen eher etwas heller zu sein als deren Seitenflächen. Die Lupe zeigte, daß die Schneiden fein gezähnt oder ungleichmäßig gewimpert waren. Das Fleisch war von Wasser durchtränkt, fast wie die Huthaut hellbeige, in trockenem Zustand wahrscheinlich weißlich. Der Geruch war schwach, eher etwas schärflich wie Futterrüben. Der Geschmack deutlich bitter. Die Sporen zeigten unter dem Mikroskop bei elektrischer Beleuchtung ockergelbe Sporenhüllen und rauchgrauen bis gelblichen Sporenhalt. Die völlig kahle Huthaut war mit einem dicken, durchsichtigen Schleim überzogen, der jeder roten Wegschnecke zur Ehre gereicht hätte. Die Stiele waren berindet und etwas heller als der Hut, längsfaserig, meist vollfleischig, selten fast markig hohl. Die Stielbasis zwiebelig, seltener mit fast abgesetzter Knolle. Die Stielhaut unten glatt, oben jedoch mit körnchenartigen Pusteln.

Alle Pilzfreunde sind zur Bestimmung wiederum herzlich eingeladen. Sendet eine Postkarte oder einen Brief an die Redaktion der Pilzzeitschrift, Gartenstraße 725, Suhr (AG), mit folgenden Angaben:



1. Deutscher und botanischer Name der Pilzart.
2. Bestimmungsbuch.
3. Hilfsliteratur.
4. Name und evtl. Sektionszugehörigkeit des Bestimmers.

Eingabefrist bis 10. Dezember 1960.

E. H. Weber, Bern

Geschichte des Vereins für Pilzkunde Bern, 1910–1960

Für die Ausarbeitung der Geschichte des Vereins für Pilzkunde Bern, anlässlich seines 50jährigen Bestehens, standen mir die fast lückenlosen Protokolle der Vorstands-, Mitglieder- und Hauptversammlungen unseres Vereins zur Verfügung. Einzig die entsprechenden Eintragungen zwischen Juli 1912 und März 1914 fehlen.

Die Darstellung der Geschichte des Vereins für Pilzkunde Bern im Zeitraum von 1910–1960, über ein halbes Jahrhundert, spiegelt auch einen Teil der Geschichte des Verbandes schweizerischer Pilzvereine wider.

Am 8. April 1910 fand in Bern im ehemaligen Café Malaga, Mattenhof, nach Vorarbeiten eines Initiativkomitees, eine außerordentliche Hauptversammlung zur Gründung eines Pilzensportvereins Bern statt. Gemäß Statuten, die an dieser Versammlung genehmigt wurden, bezweckte der Verein folgendes:

1. Gründliche Kenntniserwerbung über die am häufigsten vorkommenden essbaren sowie giftigen Schwämme.
2. Förderung des Einsammelns der essbaren Pilze behufs Zubereitung, Konservierung und Verwendung derselben als allgemeines Volksernährungsmittel.
3. Schaffung gemeinnütziger Einrichtungen (Bibliothek über Fachliteratur, Vorträge, Pilzausstellung usw.).
4. Pflege freundschaftlicher Beziehungen unter den Mitgliedern.

Das Initiativkomitee setzte sich aus den Herren Häuptli, Architekt, Möri, Briefträger, Frech, Wirt, und Zbinden, Bahnbeamter, zusammen. Zur außerordentlichen Hauptversammlung waren noch folgende Interessenten eingeladen: Külling, Lehrer, Fellmann, Bäcker, Fäbler, Coiffeur, Reber, Angestellter, Wyß, Bäcker, Leuenberger, Packer, Dünneisen, Glasermeister, Wermuth, Hauswart, Kästli, Angestellter, Gyger, Bäcker, Tanner, Bäcker, Niklaus, Bahnbeamter, Hausener, Bäcker, Bigler, Angestellter, Gantenbein, Wirt, und Huber, Buchdrucker. Von sämtlichen Eingeladenen waren an der Hauptversammlung 13 anwesend.

Der erste Vereinsvorstand wurde wie folgt bestellt:

als Präsident:	G. Reber, Angestellter
als Vizepräsident:	R. Külling, Lehrer
als Sekretär:	A. Zbinden, Bahnbeamter
als Kassier:	B. Frech, Wirt
als Beisitzer:	E. Möri, Briefträger

Bereits an der Gründungsversammlung wurde der noch heute verwendete Name «Verein für Pilzkunde Bern» in den Statuten festgelegt. Ein Vergleich der damaligen Statuten mit den aus dem Jahre 1942 stammenden, heute noch gelten-