

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 52 (1974)

**Heft:** 6

**Rubrik:** Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres ; Vereinsmitteilungen

#### 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:** 23.02.2026

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

## VAPKO-MITTEILUNGEN

### **Cortinellus berkeleyanus Ito et Imai, Syn. Cortinellus shiitake P. Henn., der Shiitakepilz**

Als in jüngster Zeit in vermehrtem Masse über die Kontrolle von gedörrtem Pilzmaterial diskutiert wurde, war auch immer wieder vom Shiitakepilz die Rede. Da das in der Schweiz zu kontrollierende Dörrgut nahezu ausschliesslich importiert wird, nimmt darin der asiatische Shiitakepilz einen wichtigen Platz ein. Es ist daher verständlich, dass unsere Mitglieder darauf drängen, näheres über diese viel diskutierte Art zu erfahren. Unzerschnittene, gedörrte Exemplare dieser Art konnten die Teilnehmer am letzten Vapko-Kurs (1973) in Hemberg besichtigen. Anlässlich seiner wertvollen Vorträge über gedörrtes Pilzmaterial legte unser Präsident, Robert Schwarzenbach, auch diverse Exemplare des Shiitakepilzes zu Studiumzwecken den Kursteilnehmern vor.

Prof. Dr. Kurt Lowag schreibt in Nr. 17 (1954) der Zeitschrift für Pilzkunde unter anderem folgendes: Auf eine Arbeit von mir, welche ich im Jahre 1951 in dem Mushroom Growers' Association Bulletin veröffentlichen konnte, erhielt ich einen Brief von Masatomi Ohga (Japan), der mich auf die Kultur von Shiitake aufmerksam machte und mich anregte, Versuche mit diesem Pilz zu beginnen. Shiitake ist die japanische Bezeichnung für den Pilz *Cortinellus berkeleyanus* Ito et Imai (Syn. *C. shiitake* P. Henn.), der den deutschen Namen *Shiitake-* oder *Pasaniapilz*, wie ihn F. Passeecker (1933) bezeichnet hat, führt. Das japanische Wort «shii» ist die Bezeichnung für den Baum *Pasanie* (*Pasania cuspidata*), und «take» heisst Pilz, woraus der Name Pasaniapilz abgeleitet wurde. Die Kultur dieses Speisepilzes wird bereits über 2000 Jahre (Ramsbottom, 1953) in Japan betrieben.

In Europa wurde die Kultur des Shiitakepilzes bereits öfters mit Erfolg (H. Mayr, 1909, und F. Passeecker, 1933 und 1947) durchgeführt, ist aber, soweit bekannt, in keinem Fall weiter fortgeführt worden. Nach der Meinung von Masatomi Ohga müsste es möglich sein, den Shiitakepilz überall zu züchten. Bemerkenswert ist, dass sich in Japan und China die Shiitakekultur durchgesetzt hat, während der Champignon und seine Kultur in diesen Ländern unbekannt sind. Die Jahresproduktion beträgt in Japan über 1000 Tonnen getrocknete Pilze, mehr als die Hälfte davon wird in die ganze Welt exportiert.

Der Shiitake ist ein ausgesprochener Saprophyt und kommt auf totem Holz vor. Er kann seine Nahrung nicht aus dem Boden aufnehmen, auch sind für seine Kultur bereits von andern Pilzen befallene Hölzer ungeeignet. Frisch geschnittenes Holz von Eichen, Hainbuchen, Edelkastanien und Erlen sind als Substrat für seine Kultur zu empfehlen.

Für eine erfolgreiche Kultur eignen sich geschnittene Prügel, welche ungefähr 1–1,5 m lang sind und einen Durchmesser von 8–12 cm aufweisen. Die Prügel müssen frisch sein und die Rinde soll möglichst wenige Verletzungen aufweisen. Dies soll deshalb von Bedeutung sein, weil der junge Fruchtkörper sich in der Rinde entwickelt und von hier aus nach oben durchbricht. Krankes Holz als Substrat sollte auf jeden Fall vermieden werden.

Als Impfmaterial können Sporen verwendet werden, und es ist bereits Molisch (1926) und Passecker (1933) gelungen, den Shiitakepilz von der Spore bis zum Fruchtkörper zu kultivieren. Leichter aber kann die Beimpfung mit eigens dafür zubereiteter Brut durchgeführt werden. Das Brutgut besteht in der Hauptsache aus feinem Sägemehl und Pilzhypfen.

Die Ernte beginnt nach 6–20 Monaten. Die Erntezeiten in Japan sind im Frühjahr und im Herbst. Während einer Zeit von 4–8 Jahren kann geerntet werden. Die richtige Pflege der Prügel (Substrat) ist dabei von grösster Wichtigkeit, und es kann nur eine langjährige Erfahrung die richtige Behandlung ergeben.

Die durchschnittliche Höhe des Ertrages wird aus der Ertragssumme der ersten vier Jahre errechnet und soll 10–20% des Gewichtes des Prügels ausmachen. Das getrocknete Pilzgut hingegen beträgt 10–13% des Frischgewichtes.

Über den Abbau des Holzes wäre zu berichten, dass das von diesem Pilz durchwachsene Substrat die üblichen Symptome der Weissfäule zeigt.

**Beschreibung der Art:** Je nach der Lage des Fruchtkörpers sind die Stiele zentrisch oder mehr exzentrisch gestellt. Der Hut ist braun gefärbt und weist eine grössere Zahl feiner Flocken auf. Der Hutdurchmesser kann 12–16 cm erreichen. Der Hutrand – jung eingerollt – schirmt sich während der Entwicklung auf und zeigt dann deutlich die anfangs weissen, später zart gelb gefärbten Lamellen. Der weisse Stiel ist feinschuppig, gleich dick, Basis leicht verdickt.

Die Entwicklungszeit des Fruchtkörpers erstreckt sich auf 5–8 Tage; auch nach dieser Zeit bleibt der Pilz noch lange Zeit frisch. Das Fleisch des Pilzes ist zäh. Der Geschmack des Shiitake ist gut, leicht süßlich. Da die Art schwer verdaulich ist, genügt für ein Pilzgericht eine kleine Menge. Er lässt sich sehr gut trocknen und kann dann, wieder angefeuchtet, zur Zubereitung der Speisen verwendet werden. Die Japaner schätzen den Pilz auch, weil er im Durchschnitt 0,2–0,4% Ergosterin besitzt.

In Japan kommt der Pilz in gedörrtem Zustand auf den Markt, was für die Züchter sehr vorteilhaft ist, da sie dadurch vom Absatz ungebunden sind.

Werner Küng, Horgen

**Literatur:** Dr. Kurt Lowag, in «Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde», 1954. J. Liese: Der Shiitakepilz, Natur und Nahrung, 2, Heft 11/12.

#### COMMUNICATIONS VAPKO

---

#### **Tylopilus felleus (Bull. ex Fr.) Karsten, bolet amer, est-il vénéneux?**

Un ami mycologue m'informe que dans leur section on prétend que le bolet amer est non seulement immangeable mais vénéneux. Il aimeraient être renseigné sur le sujet.

Je renonce à une description précise de l'espèce et suppose que le bolet amer est généralement connu. Dans «Die Pilze Mitteleuropas», Kallenbach écrit entre

autres: Immangeable vu son amertume mais pas vénéneux. On s'est souvent plaint auprès de moi de l'amertume de bolets cèpes. Ceci était certainement dû à la présence de bolets amers. Malgré la fréquence de ces plaintes, on ne m'a jamais signalé d'indispositions après ingestion de tels plats.

L'affirmation de toxicité s'est maintenue effectivement jusqu'à nos jours: Hahn 1881, Kummer 1882, Bommer-Rousseau 1884, Quélet 1884 (dangereux) et 1888 (vénéneux), Bel 1889, Dufour 1891, Kaufmann 1908, Rolland 1910, Saccardo-Dalla Costa 1916, Rea 1922, Ramsbottom 1923 (suspicious), Herrfurth 1924 (produit, comme j'en ai fait l'expérience, de violents maux et gonflements de ventre), Ferdinandsen 1928, Bresadola 1931.

Kallenbach écrit également: Consommé en petite quantité, le bolet amer ne peut guère être vénéneux, car l'expérience nous prouve qu'il n'est pas rare de le trouver dans les corbeilles d'amateurs de champignons. Ceux-ci ne veulent souvent pas se laisser persuader qu'il n'est pas mangeable. Il arrive souvent, toujours selon Kallenbach, que des plats de champignons aient été présentés à des contrôles leur amertume paraissant étrange et inexplicable. Je connais de source sûre le cas de deux personnes qui, les prenant pour des bolets cèpes, mangèrent, malgré leur amertume, près d'un kilo de bolets amers bien préparés, et ceci sans suite fâcheuse.

De l'histoire de l'espèce nous relevons: Bulliard a déjà, en 1889, reproduit et décrit le bolet amer de façon caractéristique, de sorte que son amertume, sa ressemblance avec le bolet cèpe et la couleur rose de ses tubes ne permettent aucune confusion. Bulliard relève également la variabilité de goût amer (sa chair ... est fort amère, à moins que ce champignon ne soit venu dans un lieu trop ombragé; on remarque aussi qu'après des pluies de longue durée sa chair est presque insipide). (Schweinitz aussi remarquait avec raison en 1805: Gustata primo subdulcis, at mox et saepe quidem intense amara.) C'est pour cette raison que Fries présente son *Boletus alutarius* (*Boletus alutaceus*) comme une forme de *felleus*. Quant à moi, je n'ai jamais vu un champignon semblable avec des tubes roses, à saveur douce (ou presque douce) qui aurait pu passer pour une espèce différente de *Tylopilus felleus*. Ceci en ce qui concerne Kallenbach.

Rolf Singer écrit dans son ouvrage «Die Röhrlinge» vol.II: Immangeable à cause de son amertume qui ne disparait pas à la cuisson. Dans «Champignons» Albert Pilát note: Immangeable, car, même cuit, il demeure si amer qu'il écœure.. Consommé en petite quantité, par erreur, il est inoffensif et en grande quantité personne ne peut le manger tellement son goût est repoussant. Dans «Kleine Pilzkunde Mitteleuropas» Jules Peter le déclare immangeable. Habersaat et J. Jaccottet n'écrivent pas non plus que l'espèce est vénéneuse.

Selon les ouvrages des jeunes auteurs on peut conclure que l'espèce est bien immangeable mais n'est pas à considérer comme vénéneuse. Les avis cités vous montrent clairement comme les opinions des anciens auteurs peuvent varier. Il est clair, qu'un mycologue tant soit peu averti ne peut avoir l'idée de choisir justement le bolet amer pour se préparer un repas. Il est cependant important de savoir ce qu'il en est de ses effets toxiques.

Werner Küng, Horgen

## KURSE UND ANLÄSSE

---

### **Einladung zur Pilzbestimmertagung 1974**

Datum und Ort: 17. und 18. August, Hotel «Kettenbrücke», Aarau

Technische Leitung: Johann Schwegler, WK-Präsident

Gruppenleiter: Mitglieder der WK und Pilzbestimmer

Durchführende Sektion: Verein für Pilzkunde Aarau und Umgebung

Teilnehmergebühr: Fr. 10.– pro Person

#### *Programm*

Samstag, 17. August

14.00 Uhr: Besammlung der Teilnehmer und Abgabe der Gutscheine für Essen und Unterkunft

14.30 Uhr: Begrüssung und Bildung von Arbeitsgruppen

18.00 Uhr: Bezug der Unterkünfte

18.45 Uhr: Gemeinsames Nachtessen im Hotel «Kettenbrücke»

20.00 Uhr: Fortsetzung des Programmes nach Anordnung des WK-Präsidenten

Sonntag, 18. August

07.30 Uhr: Frühstück in den Hotels, für Benutzer des Massenlagers im Hotel «Kettenbrücke»

08.30 Uhr: Beginn der Bestimmungsübungen

12.00 Uhr: Gemeinsames Mittagessen im Hotel «Kettenbrücke»

14.00 Uhr: Besprechung und Kritik

Jeder Teilnehmer bringt nach Möglichkeit mit: Moser II/b2 Basidiomyceten (Agaricales), Lupe 8–10fach, Schreibzeug.

Am Tagungsort stehen zur Verfügung: Verbandsbibliothek (Bresadola, Lange, Konrad und Maublanc, Monographien usw.), Mikroskop, Reagenzien.

Für mitgebrachtes Bestimmungsmaterial sind wir dankbar. (Bitte mit Fundort und Waldart kennzeichnen. Besten Dank!)

Anmeldeformulare werden den Sektionen zugestellt.

*Verein für Pilzkunde Aarau und Umgebung  
und der WK-Präsident*

## COURS ET RENCONTRES

---

### **Société mycologique d'Erguel**

invite les mycologues à sa traditionnelle journée le dimanche 23 juin 1974 aux Pontin s/St-Imier. La détermination des cueillettes commencera dès 11 heures. (Restaurant et possibilité de pique-nique).

**VEREINSMITTEILUNGEN****Aarau**

Montag, 17. Juni: Vereinsversammlung im Vereinslokal «Affenkasten», Aarau.

Sonntag, 30. Juni: Familienausflug. Treffpunkt Gehren (Militärschiessplatz) ab 10 Uhr.

Den Jahresbeitrag haben Sie sicher schon bezahlt, besten Dank für die prompte Erledigung.

Jeden Montag ab 20 Uhr Bestimmungsabende in unserem Vereinslokal «Affenkasten», Aarau. Kommt zahlreich und bringt auch Bekannte mit!

An der Exkursion anfangs Mai nahmen nur 17 Mitglieder teil. Pilze wurden nur einige wenige Arten gefunden, dafür betätigten sich einige Mitglieder vermehrt mit Botanik. Bestimmung und Besprechung der Funde in Wildegg.

Der Diasvortrag von P. Baumann und H. Mäder war bestens vorbereitet und führte uns in verschiedene schöne Gebiete der Natur. Herzlichen Dank!

**Baden-Wettingen**

Sonntag, 23. Juni: Abkochet auf der «Bollenwiese» ob Wettingen. Zufahrt: Parkplatz bis Vita-Parcours. Für Ortsunkundige: Abfahrt um 8.15 Uhr bei W. Egloff, Bünstr. 19, Wettingen. Auskunft bei zweifelhafter Witterung: Telefon 268214 ab 7.15 Uhr. Bitte Pilzbücher mitnehmen.

Montag, 1. Juli, 20 Uhr, Bestimmungsabend im Vereinslokal.

Sonntag, 7. Juli, 9 Uhr: Abfahrt ab Schademühleplatz zum Besuch beim Pilzverein Zug in der Horbachhütte. Wandertenue. Pilzsuppe, Restaurationsbetrieb vorhanden. Bei zweifelhafter Witterung Auskunft wie oben.

8., 15. und 22. Juli: Bestimmungsabende im Vereinslokal.

29. Juli, 20 Uhr, Bestimmungsabend im Rest. «Jägerhaus».

3./4. August: Fröhliches Wochenende und anschliessende Ferienwoche in Prés-d'Orvin bis und mit 11. August.

Der Bestimmungsabend vom 5. August fällt aus.

12. August: Bestimmungsabend im Rest. «Jägerhaus».

Ab 19. August jeden Montag Bestimmungsabende bis Ende Saison im Vereinslokal.

**Belp**

17. Juni, 20.15 Uhr: Kurze Zusammenkunft der Teilnehmer unserer Reise ins Bündnerland. Anschliessend Bestimmungsabend.

24. Juli, 1., 8. und 15. August: Bestimmungsabende wie gewohnt jeweils ab 20.15 Uhr im Stammlokal. Der Besuch dieser interessanten Abende lohnt sich bestimmt, sei es zum Auffrischen der Kenntnis oder um Neues hinzuzulernen. Wie schnell ist doch unser Bestimmungswettbewerb vor der Türe!

Für die bereits bezahlten Mitgliederbeiträge dankt der Kassier. Noch ausstehende Beiträge bitte bis Ende Juni begleichen!

**Birsfelden**

Der Kassier dankt allen Mitgliedern, die den Beitrag per 1974 bereits überwiesen haben. Es sind nur noch wenige Beiträge ausstehend. Sie erleichtern ihm die Arbeit, wenn Sie bei nächster Gelegenheit den Beitrag überweisen.

Jeden Montagabend Zusammenkunft im Restaurant «Hirschen», Birsfelden. Bringen Sie Ihre Funde mit.

**Chur**

Sonntag, 16. Juni: Botanische Exkursion nach Rothenbrunnen-Reichenau. Abfahrt in Chur mit Zug 8.55 Uhr nach Rothenbrunnen.

1. Juli: Nächste Versammlung.

Jeden Montag: Zusammenkunft im Vereinslokal Hotel «Schweizerhaus».

**Davos**

Anlässlich der Vorstandssitzung vom 18. April wurde für die kommende Pilzsaison folgendes Programm festgelegt:

1. Exkursion: Samstag, 29. Juni.

2. Exkursion: Samstag, 3. August.

3. Exkursion: Samstag, 28. September.

Bei schlechter Witterung werden die Exkursionen jeweils auf den folgenden Sonntag verschoben. Auskunft über Tel. 51373.

Ab 8. Juli wiederum jeden Montag ab 20.30 Uhr interessante Bestimmungsabende für alle Mitglieder im Klublokal Hotel «Rinaldi».

**Dietikon**

Sonntag, 16., evtl. 23. Juni: Abkochet beim Forsthaus Egelsee.

24. Juni: Beginn der Bestimmungsabende. Jeweils montags um 20 Uhr im Vereinslokal Rest. «Ochsen».

1. Juli: Bestimmungsabend.

8. Juli: Bestimmungsabend.

Ferien vom 9. Juli bis 10. August.

#### Amt Entlebuch, Wolhusen, Willisau

23. oder 30. Juni: Frühjahrswanderung über Schönenbühl–Anggenlauenen–Chalet Fürsteiseeli. Wir fahren mit Privatwagen bis Rest. «Städeli» ob Flühli. Abmarsch um 8 Uhr, etwa anderthalbstündige Wanderung. Suppe und Kaffee ohne werden gratis abgegeben. Besteck vorhanden, sonst Rucksackverpflegung. Nachmittags können viele schöne Wanderungen unternommen werden. Bei zweifelhaftem Wetter geben Auskunft: Tel. 041 771878 oder Tel. 045 812267, ab 6 Uhr.

Am 21. Juli findet der Sternmarsch zur Pilzlerhütte auf Wasserfallen statt. Durchführung bei jedem Wetter, auch hier Suppe und Kaffee. Der Vorstand und die Organisatoren hoffen auf gute Beteiligung.

#### March und Umgebung

Sommerprogramm:

23. Juni: Pilzexkursion Buchberg. Treffpunkt: Schützenhaus Wangen, 8 Uhr.

21. Juli: Pilzexkursion Burgerwald Uznach. Treffpunkt: Bahnhofplatz Uznach, 9 Uhr.

18. August: Pilzexkursion Kapfensee–Vermol. Treffpunkt: Präs., Reichenburg, 6 Uhr.

Samstag, 7. September: Sammeln von Speisepilzen für das Vereins-Pilzessen sowie Pilzessen im Rest. «Kapelle», Lachen. Abgabe, Kontrolle und Pilzrüsten bei E. Kistler, Präs., Reichenburg ab 14 Uhr.

8. September: Fakultativer Besuch der Pilzausstellung in Chur. Bitte Quittung Jahresbeitrag 1974 mitnehmen! Diese wird durch unsere Kassierin ausgestellt.

22. September: Pilzexkursion Obersee GL. Treffpunkt: Präs., Reichenburg, 7 Uhr.

20. Oktober: Letzte Pilzexkursion Buchberg. Treffpunkt: Rest. «Kapellhof», Tuggen, 8.45 Uhr.

Oktober: Pilzessen Rest. «Kapelle», Lachen. Programm folgt separat.

November: Vereins-Pilzessen Gasthof «Adler», Schübelbach. Programm folgt separat.

#### Mellingen

Sonntag, 16. Juni: Botanische Exkursion, wo für die Einladungen bereits zugestellt wurden.

Montag, 1. Juli: Bestimmungsabend im Rest. «Rosengarten», Mellingen.

Montag, 15. Juli: Bestimmungsabend im Rest. «Rosengarten», Mellingen.

Die freie Zusammenkunft in der Waldhütte des Vogelschutzvereins Mellingen fiel buchstäblich ins Wasser. Dass die Mellinger auch aus einer solchen Situation das «Beste» machen konnten, zeigten an die zwei Dutzend Teilnehmer, wovon ein Teil erst gegen Abend den Heimweg fand.

Am Auffahrtmorgen nahmen 12 Mitglieder an der Vogelexkursion teil, welche bestens geleitet wurde durch unser Mitglied K. Wettstein. Herzlichen Dank! Trotzergiebigen Regengüssen waren bis Mittag 35, die sich an der köstlichen Suppe mit Spatz erlaubten, welche von K. Wengger und B. Gsell vorzüglich zubereitet war. Leider gelang es unserem Präsidenten nicht, die Kollegen des Pilzvereins Baden ausfindig zu machen, die irgendwo im Gnadenthal am «Bröselen» waren.

#### Oberburg

Samstag und Sonntag, den 29. und 30. Juni (bei schlechter Witterung 6. und 7. Juli): Vereinsreise. Abfahrt in Oberburg um 13.15 Uhr. Rückkehr nach Oberburg um 19.18 Uhr. Bitte Anmeldungen bis spätestens 27. Juni an den Präsidenten, Tel. 227967.

8. Juli bis 19. August: Vereinsferien.

#### Rapperswil und Umgebung

Ab Montag, 17. Juni, treffen wir uns wieder zu den gewohnten Bestimmungsabenden im Lokal (Bauernhaus Richner hinter dem Schulhaus). Für eine rege Beteiligung dankt der Vorstand zum voraus.

#### Solothurn

Die Generalversammlung fand am 29. April statt. Es wurde folgendes Programm vorgesehen: Ab 6. Mai jeden Montag Pilzbestimmung im Rest. «Walliserkanne». Weiterführung des Einführungskurses in die Pilzkunde. Am 23. Juni Familienpicknick im Jura. Am 21./22. September voraussichtlich Pilzausstellung. Im Oktober (Datum wird noch bekanntgegeben) Herbstexkursion. Der Vorstand und die TK er suchen um rege Teilnahme, und wir wünschen allen ein gutes Pilzjahr.

#### St. Gallen

Sonntag, 30. Juni: Tagetour mit unseren Pilzfreunden aus Frauenfeld an den Hüttwilersee. Leiter: H. Rivar. 1. Treffpunkt: 8 Uhr beim Rest. «Uhler», St. Gallen. 2. Treffpunkt: 8.45 Uhr beim Wilerbahnhof in Frauenfeld (Viehmarktplatz).

# A.Z.

3018 Bern

Wie jedes Jahr, treffen wir uns nach jeder Pilzexkursion am darauffolgenden Montag um 20 Uhr im Pilzlokal an der Gallusstrasse 43. Ab Anfangs August werden wir uns dann wieder regelmässig an jedem Montagabend zur Pilzbestimmung einfinden.

Auf einen regen Besuch der Exkursionen und Bestimmungsabende, verbunden mit froher Kameradschaft, freuen wir uns.

## Winterthur

Montagabend treffen wir uns im Hotel «Volks haus».

Sonntag, 23. Juni: Rheinfahrt. HB ab 7.10 Uhr nach Dachsen, Dachsen-Eglisau mit Schiff, Eglisau-Winterthur mit Bahn.

Montag, 8. Juli: Beginn der Pilzbestimmungsabende.

Im April 1974 konnte das Urwaldspital bei Lambarene (Afrika), von Dr. Albert Schweitzer gegründet, sein 60jähriges Jubiläum feiern. Aus diesem Anlass besuchte unser Pilzfreund K. Kübler das Urwaldspital, er ist schon über 20 Jahre Freund und Gönner dieses Werkes. Am 27. Mai hielt er einen Vortrag mit Lichtbildern. Der Referent gab uns einen Überblick von der Gründung bis heute. Vor 60 Jahren begann Dr. Schweitzer mit seiner Gattin am Ogowe-Fluss ein Stück Urwald zu roden und ein sehr einfaches Haus zu bauen. Gleichzeitig nahm er Kontakt mit den Eingeborenen auf und fing an, deren Leiden zu behandeln. Am Anfang waren es bis zu 40 Kranke täglich, heute sind es bis zu 150 Kranke täglich. Manchmal sorgte man sich um den Erhalt des Spitals, besonders waren die finanziellen Sorgen erdrückend, doch gab es immer wieder einen Ausweg. Als Dr. Schweitzer 1953 den Friedens-Nobelpreis erhielt, verwendete er das Geld, um den Armen der Ärmsten zu helfen, und gründete für die Leprakranken ein Dorf, unweit seines Urwaldspitals. Am 4. September 1965 starb der grosse Arzt 90jährig in seinem Urwaldspital. Die Zukunft

seines Werkes wusste er gesichert und in besten Händen. – Wir danken unserem Pilzfreund K. Kübler für den sehr interessanten Vortrag.

## Zug

Samstag, 15. Juni: Botanisch-mykologische Exkursion in das Hochmoor Zugerberg. Besammlung: 8.15 Uhr beim Rest. «Vordergeissboden», Zugerberg. Leitung: J. Schwegler. Eingeladene Sektionen: Aarau, Baar, Cham, Glarus, Hor- gen, Luzern, Thalwil, Zürich, Zurzach und Zug. Die Exkursion wird bei jeder Witterung durchgeführt.

Montag, 17. Juni, 20 Uhr, im Rest. «Bären»: Lichtbildervortrag der Herren Kobler und Hotz, Zürich, über Pflanzen und Pilze des Kantons Tessin.

Sonntag, 7. Juli (evtl. 14. Juli): Erste öffentliche Pilzsuppe im Horbach-Zugerberg.

## Zürich

Lokal: Rest. «Hinterer Sternen», beim Bellevue, 8001 Zürich.

17. und 24. Juni, 8. und 15. Juli: Bestim- mungsabende.

8. Juli: Monatsversammlung.

21. Juli: Exkursion Egg/Bachs. Besammlung 8 Uhr, Marktplatz Oerlikon. Bitte rechtzeitig anmelden, damit wir genügend Autoplätze haben. Verpflegung aus dem Rucksack.

Ab 22. Juli bis und mit 12. August fallen unsere Veranstaltungen wegen Umbau des Restaurants aus.

## Zurzach und Umgebung

Samstag, 15. Juni: Halbjahresversammlung. Der Vorstand erwartet einen guten Besuch.

Montag, 17. und 24. Juni: Pilzbestimmungen.

Montag, 1., 8., 15. und 22. Juli: Pilzbestim- mungen.

Alle Anlässe jeweils um 20 Uhr im Hotel «Rad» (Säli), Zurzach.