

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 57 (1979)
Heft: 3

Rubrik: Kurse und Anlässe = Cours et rencontres

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: 23.10.2024

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

Colloque paléomycologique

Affinités fongiques actuelles et fossiles des Chitinozoaires ou Chitinomycètes et autres organismes chitineux incertae sedis du Précambrien terminal au Dévonien. Date: en juillet 1980. Durée: 1 à 2 jours. Organisé par le Laboratoire de Micropaléontologie, Ecole Pratique des Hautes Etudes, 8, rue de Buffon, 75005 Paris, France. Le Colloque aura lieu à cette adresse. Exposés introductifs par Philippe Tougeourdeau et Marcel Locquin. Ces exposés seront suivis des communications des participants, ouvertes à la discussion de tous. Les communications illustrées et les discussions seront publiées avant la fin de l'année 1980 dans les «Cahiers de Micropaléontologie». Les Chitinozoaires ont été successivement rapprochés des Rhizopodes testacés, de pontes diverses de Métazoaires, de Graptolithes, d'Hydrozoaires et de Champginons. L'objet du Colloque est de discuter en groupe ces hypothèses pour tenter de définir correctement les Chitinozoaires et les groupes voisins chitinoïdes. – *La deuxième circulaire* paraîtra 2 mois avant le Colloque avec la liste des participants et les titres de leurs communications. Elle ne sera envoyée qu'aux personnes ayant répondu à la première circulaire. Inscription sans frais.

Veranstaltungskalender 1979

17.–19. August: Cours de mycologie à Domdidier
 18./19. August: Bestimmertagung in Schöffland
 25./26. August: Journée d'étude
 2.–8. September: Dreiländertagung in Kassel
 8.–15. September: Vapko-Kurs
 19.–23. September: WK-Tagung
 29./30. September: Vapko-Tagung

Der Kurs für Pilzbestimmer fällt aus.

Europäischer Mykologenkongress in Budapest, 18.–24. September 1978

Hier möchte ich Euch, liebe Leser, einen kleinen Bericht über den Mykologenkongress, das Land Ungarn und die Leute, die dort leben, abstaten. Ich glaube, es ist am einfachsten, wenn ich eine chronologische Reihenfolge einhalte, mit erfreulichen und andern Begebenheiten gewürzt.

Abflug in Kloten abends um halb acht Uhr. Wir sehen das grandiose Lichtermeer von Zürich. Schnell ist dieses Schauspiel vorbei, und es ist nur noch Nacht um uns herum. In der Höhe von etwa zehntausend Metern wird gepflegt. Kaum ist das Nachtessen abgeräumt, krächzt der Bordlautsprecher: «Anschnallen, Rauchen einstellen.» Im Flughafen folgen wir der grünen Markierung und brauchen nur kurz den Pass und das Visum zu zeigen. An der Ausgangstüre werden uns die Koffer einfach weggenommen. Ein Nicken unsererseits auf das suggestiv gestellte Wort «Taxi» befördert uns innert einer halben Stunde ins reservierte Hotel, umgerechnet zum Preise von zwölf Schweizerfranken. Ein dienstbarer Portier bringt uns ins Zimmer, zeigt uns den Kühl-

schränk, ist dienstbereit und höflich (noch mehr als bei uns). Unter der Dusche stehend, hören wir ein Klopfen an unserer Tür. Welch eine Freude, unser Freund Dr. Hans Haas steht draussen; er hätte sich an der Rezeption erkundigt, wer alles hier im Hotel «Volga» logieren würde. Mit einigen Flaschen ungarischem Burgunder und Volksmusik erneuern wir unsere Freundschaft.

Am Montag schreiben wir uns für die verschiedenen Veranstaltungen ein, bezahlen das Hotel (in Devisen), erhalten eine grosszügige Dokumentation über Ungarn und den Mykologenkongress. Die Begrüssungs- und Eröffnungsansprachen werden in fünf Sprachen verdolmetscht.

Am Nachmittag schwänzen wir die Vorträge und besichtigen auf eigene Faust die Stadt Buda. Abends besuchen wir eine Vorstellung des ungarischen Folklore-Ensembles, wir sind noch heute begeistert davon. Dienstags hören wir uns einige Vorträge an, die uns interessieren, verpflegen uns in der Kantine des Ingenieurhauses mit Suppe, Fleisch, Gemüse, Salat, einem Glas Mineralwasser und einem Joghurtdessert, umgerechnet für fünf Franken sechzig (für zwei Personen).

Für den Empfang im Restaurant «Hungaria» haben wir uns in Schale gestürzt, sind mit dem Taxi hingefahren. Hier kann ich eine Bemerkung nicht verkneifen, sie lautet: Ein Fahrer eines staatlichen Taxiunternehmens betrügt dich niemals, fährt wie der Teufel, ordnet sich sehr subtil in den Verkehr ein und erhält von den übrigen Verkehrsteilnehmern ohne weiteres das Vorfahrtsrecht. Dieses Verhalten will etwas heissen, haben doch die Budapester in Stosszeiten genau den gleichen Verkehr wie wir, aber er läuft relativ flüssig, weil die Strassen breit und sehr wenig mit Verkehrsampeln geschmückt sind. Nun zurück zum Empfang, den das durchführende Komitee gegeben hat. Ein sehr reichhaltiges Buffet nach westlichem Muster, aber mit viel ungarischen Spezialitäten, sehr fett, sehr süss, nicht allzu scharf – kurz und gut: es war herrlich, in all den guten Sachen zu schwelgen. Ich habe einmal gehört: «Um den Charakter deines Mitmenschen zu ergründen, beobachte ihn am Selbstbedienungsbuffet.» Nachdem diese Pracht in die Mägen verstaubt war, gab's noch Scherben; diese musste man nicht selbst wegräumen, denn es war genug Personal da.

Am nächsten Morgen waren wir bereit zur ersten Studentour in die Steppe nach Bugac (sprich Bugaz). Eindrucksvoll, diese Weite, diese noch nie gesehene Steppenflora! Das ungarische Tiefland liegt nicht höher als etwa 150 m ü. M. Im Naturschutzreservat wurden Pilze gesammelt, zum Teil Arten, die wir hier kennen, aber auch ganz Unbekanntes, nie Gesehenes wurde gefunden. Übrigens: die Wacholderbeeren schmecken genauso wie bei uns. Kurz vor der Abfahrt preschte ein Reiter an uns vorbei, aber wie! Zwei Pferden auf der Kruppe stehend, leitete er noch drei Pferde im Vorspann. Mit grösster Eile wurden die bereits verstaubten Photo- und Filmapparate wieder ausgepackt, um noch ein Erinnerungsbild nach Hause mitzunehmen.

Der Donnerstag wurde mit Vorträgen begonnen, um halb zwölf war die Schlusszeremonie mit Ehrungen. Verdienten Mykologen wurde die Clusius-Medaille verliehen. Mit einer Besichtigungsfahrt durch die Stadt, die 525 km² gross ist, eine mehr als zweitausendjährige Geschichte aufweist, die auf die Kelten zurückgeht, verbringen wir den Nachmittag. Die jetzigen Bewohner stammen von Einwandern ab, die als Nomaden östlich des Urals ihr angestammtes Gebiet verliessen, um in dieser Gegend unter ihrem Führer Arpad sesshaft zu werden. Die Magyaren sind Verwandte eines finnischen Volksstammes, der ebenfalls sein Ursprungsland verlassen hatte.

Nun rüsteten wir uns zur Zweitagestour ins Matragebirge (ca. 900 m ü. M.). Die Trockenheit machte uns einen dicken Strich durch die Rechnung, doch das Mittagessen im Walde, das uns die ungarische Forstdirektion servierte, entschädigte uns für den Ausfall der Pilze. So ein Kotelett vom Holzkohlengrill mit in Glut gebratenen Schalenkartoffeln, mit genug Weisssem zum Anfeuchten – ja, da kann mir ein grosses Bankett gestohlen werden! Nach dem Übernachten in Eger (zu deutsch Erlau), wo das berühmte «Erlauer Stierenblut» gekeltert wird, bezogen wir unser Nachtlager, um morgens nach Hortobágy zu reisen. Welch eine riesige Landschaft! Anfangs Weinberge, später Sonnenblumen und Mais, alles Äcker, die so gross waren, dass man deren Ende vom Car aus gar nicht absehen konnte. Die Pilzsuche war auch hier nicht allzu ergiebig. In

den Äckern draussen standen einige Populationen von *Agaricus xanthodermus*, zerstreut einige *Stropharia luteonitens*, ein *Phallus hadriani*, in den Robinienwäldchen fanden wir guterhaltene Judasohren.

Den interessantesten Fund machten wir auf der Heimreise. Ein Schrei einer ungarischen Teilnehmerin liess den Carchauffeur anhalten, und los ging's auf die Suche nach *Agaricus bernardii*, den Salzwiesenchampignon. Es wurden wirklich schöne Exemplare vorgezeigt, einige mit einem Durchmesser von fast zwanzig Zentimetern.

Nun möchte ich nicht unterlassen, den organisierenden Gesellschaften, allen Helfern, den charmannten Reiseführerinnen (besonders Frau Suzanne vom Reisebüro JBUZ) für ihre tadellose Organisation und Zuvorkommenheit recht herzlich zu danken. Es ist keine Selbstverständlichkeit, eine so grosse Teilnehmerzahl zu betreuen und alles fehlerfrei zum Klappen zu bringen. – Eines ist sicher: Ungarn werden wir wieder einmal besuchen. Johann Schwegler, Steinhausen

Unsere Verstorbenen Carnet de deuil



Überraschend erreichte uns die Nachricht, dass am 14. Januar unser liebes Mitglied

Fritz Lehmann

uns in seinem 60. Lebensjahr für immer verlassen hat. Eine Vereinsdelegation nahm in Kirchberg Abschied von ihm. Fritz Lehmann trat am 18. Mai 1953 unserem Verein bei. An unseren Anlässen war Fritz immer mit Freude dabei, besonders an der Kornhausmesse war er in der Küche nicht wegzudenken. Wir werden unserem Vereinskameraden Fritz Lehmann ein ehrendes Andenken bewahren. *Verein für Pilzkunde Burgdorf*



Am Silvestermorgen des vergangenen Jahres traf uns völlig unerwartet die traurige Nachricht vom plötzlichen Hinschied unseres Mitgliedes

Hans Huser

Ein Herzversagen hat dem mitten im Leben Stehenden ein jähes Ende bereitet. Hans Huser trat im Jahre 1976 dem Pilzverein bei. Seine kameradschaftliche und hilfsbereite Art machte ihn bald bei allen Mitgliedern beliebt. Trotz seinen Nebenämtern in der Schulpflege und als Ortschef des Zivilschutzes nahm er sich auch noch Zeit für den Pilzverein, so als Rechnungsrevisor und besonders als Küchenchef bei unseren Pilzessen. Wir haben mit Hans Huber ein treues Mitglied und einen lieben

Freund verloren, den wir immer in bester Erinnerung behalten werden. An dieser Stelle möchten wir der schwergeprüften Gattin und deren Tochter unser herzliches Beileid aussprechen.

Verein für Pilzkunde Mellingen und Umgebung