

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 69 (1991)
Heft: 2

Rubrik: Die Seite für den Anfänger ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres =
Corsi e riunioni ; Gratulation = Félicitation = congratulazioni ;
Vereinsmitteilungen = Communiqués des sociétés = Notiziario
sezionale

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: 18.01.2026

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

Quel paradoxe: Plus nous avons de temps libre, plus nous sommes enclins à le planifier: à preuve les interminables colonnes de voiture qui s'étirent sur nos routes, «dans la nature». Quelle est donc notre quête collective? Que nous roulions vers le Sud, que nous marchions en montagne ou en forêt, la nature se défait inexorablement sous nos yeux. Bientôt, nous ne saurons plus l'admirer que dans les réserves et dans les cahiers du WWF! Nous courons à la recherche de la liberté et de l'aventure: Est-ce que cela en vaut la peine? Il me semble que mon esprit est en guerre continue avec mes sentiments: j'aimerais pratiquer mon hobby... mais j'ai plusieurs hobbies, ce qui crée une situation conflictuelle permanente.

L'hiver est à la porte. Mon ami Fridolin me parle de ce coin de forêt bien protégé où il trouve tant de champignons lignicoles que, les soirs d'hiver, il est presque toujours l'œil rivé à son microscope. Je devrais essayer aussi, pour me familiariser un peu avec les Polypores. Mais voilà, nouvelle excuse: j'ai envie d'aller au théâtre, de rencontrer des amis au café, pour boire un verre, pour taper le carton ou simplement pour bavarder. J'ai envie de déguster un bon repas avec un cercle de copains. J'ai envie de lire un bon roman. J'ai envie de jouer, une soirée, avec mes enfants.

Dans les vieilles civilisations de la chasse et de la cueillette, tout était plus simple; nos ancêtres n'avaient qu'un but à viser: quête de nourriture, seul souci. Chasser dans le froid ou dans la canicule, des heures, voire des jours durant, et c'était leur seul travail, souvent épuisant.

Peut-être que ce rêve ancestral sommeille en chacun de nous. Sinon, comment expliquer ces longs trajets, librement supportés, en voiture, pour chercher un peu de nature? Et ces dangers mortels affrontés librement dans les Alpes, pour rencontrer et expérimenter les limites extrêmes que nous impose la nature? N'est-ce pas, selon toute probabilité, ce qui nous pousse à la cueillette de baies et de champignons? Mais... en sommes-nous seulement conscients?

Matthias Steudler, Oberkirchstrasse 52, 8500 Frauenfeld

(Traduction: F. Brunelli)



Xanders zwanzigster Pilzbrief

Lieber Jörg,

der Winter ist nunmehr eingezogen und die Blätterpilze recht selten geworden. Andere Pilze gibt es zwar noch zuhauf; aber sie sind meist klein oder gut versteckt, oder ihre Konsistenz ist so beschaffen, dass sie vom Speisepilzsammler sowieso «übersehen» werden. Grund genug, im heutigen Brief zur Abwechslung wieder einmal auf ein grundsätzliches Thema zu sprechen zu kommen:

Von der Ernährung der Pilze — Erster Teil: reine Saprobiten

Wenn mir jemand einen ihm unbekannten Fruchtkörper unter die Nase streckt und mich nach dessen Namen fragt, stelle ich häufig die Gegenfrage: Wo hast du denn den gefunden? Dabei meine ich nicht die geographische Lage des Fundortes, sondern den «Standort». Dazu gehören Angaben über Wald- und Vegetationstyp und besonders über begleitende Bäume. Wer nämlich häufig auf Pilzjagd geht, weiss sehr wohl, dass an verschiedenen Orten eben verschiedene Pilze vorkommen. — Unter den Föhren und zwischen den Heidelbeersträuchern «Deines Moores» findest Du wahrscheinlich den Orange-roten Graustielstäubling (*Russula decolorans*), in den Rottannenwäldern der Alpen aber den Wieselstäubling (*R. mustelina*). In einer am Waldrand gelegenen Magerwiese hat es im Herbst gewiss Saftlinge (*Hygrocybe*), auf dem Schuttplatz Schopftintlinge (*Coprinus comatus*) und auf den Nadelholzstrünken

Rauchblättrige Schwefelköpfe (*Hypholoma capnoides*). Solche Aussagen könnte man auch umdrehen und betonen, dass gewisse Pilze nur an ganz bestimmten Standorten gefunden werden. Der Dir bekannte Eispilz (oder Katzenzünglein, *Pseudohydnum gelatinosum*) kommt nur im Wald und niemals auf Wiesen vor; er wächst nur auf Holz und nicht am Boden, und Du kannst Gift darauf nehmen, dass der Strunk, von dem Du ihn geerntet hast, nicht einer Buche sondern einem Nadelbaum gehört hat. Wenn ich im Wald einen Fichtenzapfenrübling zu erkennen glaube, grüble ich den Boden etwas auf und finde bestimmt darunter einen halbverfaulten Zapfen. Wenn es dann aber entgegen meiner Erwartung nicht ein Rottannen- sondern ein Föhrenzapfen ist, weiss ich genau, dass meine Schnellbestimmung falsch war und ich eben nicht *Strobilurus esculentus* (so lautet der wissenschaftliche Name des Fichtenzapfenrüblings) sondern seinen Bruder, *St. tenaceus*, den Föhrenzapfenrübling, gefunden habe. Makroskopisch ähneln sich die beiden sehr; sicher lassen sie sich nur mit Hilfe des Mikroskopes unterscheiden — sofern man ihren genauen Standort nicht kennt!

Der Grund für alle diese Unterschiede liegt natürlich darin, dass an den verschiedenen Standorten bzw. in den verschiedenen Substraten das Nahrungsangebot verschieden ist. Pilze sind äußerst wählerisch, was ihren Speisezettel anbetrifft. Das ist natürlich auch der Grund, weshalb Du auf dem frischen und mit grösster Sorgfalt vorbereiteten Gartenbeet noch so viele Steinpilz- und Eierschwammsporen ausstreuen kannst — Pilze wirst Du keine kriegen.

Um dies zu verstehen, muss ich Dich an eine Schulstunde erinnern, in der Dir Dein Naturkundelehrer von der Ernährung der Pflanzen sprach. Unser Lehrer erzählte dabei etwa folgendes: Um eine Mahlzeit zuzubereiten, braucht es Nahrungsmittel, Wasser, eine Wärmequelle und dazu noch eine Küche und einen Koch. Die Pflanzen beziehen sowohl ihren Wasser- als auch den grössten Teil ihres Nahrungsmittelbedarfes — vorab verschiedenste Mineralsalze — aus dem Boden. Die Luft liefert das Kohledioxid. Das Blatt ist ihre Küche und das Sonnenlicht ihre Energiequelle. Hier «kochen die Köche», das sind die Chlorophyllkörper (Blattgrün) im Innern des Blattes. Dieser Prozess wird als Photosynthese bezeichnet; die organischen Endprodukte sind verschiedenste Kohlehydrate (z.B. Zucker und Stärke) und Eiweiss. — Fast alle Pflanzen haben Chlorophyll und betreiben somit Photosynthese, die nicht nur ihnen, sondern direkt oder indirekt auch die Lebensgrundlage von allen Tieren und auch von uns Menschen bildet.

Im Gegensatz zu den Pflanzen haben die Pilze aber kein Chlorophyll. Wenn schon einmal ein Fruchtkörper irgendwie grün gefärbt ist, hat dies nämlich nichts mit Blattgrün zu tun. Die Pilze kennen keine Photosynthese und können darum also nicht wie die Pflanzen aus anorganischen Stoffen ihre Zellen aufbauen. Vielmehr benötigen die Pilze wie die Tiere und wir Menschen organische Stoffe verschiedenster Art, bauen diese ab und erhalten aus diesem Abbau sowohl die nötigen eigenen Aufbaustoffe als auch ihre gesamte Energie. Wasserlösliche Stoffe nehmen sie direkt durch die Hyphenwand auf. Schwieriger ist der Abbau von Substanzen wie z.B. Zellulose und Lignin (Holzstoff). Dazu scheiden die Pilze durch die Hyphen Enzyme in ihr Substrat aus, die dieses (ausserhalb der Pilzhyphe) «verdauen». Der verdaute Stoff findet dann ebenfalls durch die Hyphenwand seinen Weg ins Protoplasma der Pilzhyphe. Jeder organische Stoff — egal ob Pflanze, Tier oder sogar ein anderer Pilz, egal ob ein lebender oder ein toter Organismus — kann Pilzen dabei als Nahrung dienen. Es kann dies ein Ast, ein Stengel, ein grünes Blatt, eine Tannadel, eine Beere sein; es kann eine Insektenpuppe, eine Vogelfeder, die Haut zwischen Deinen Zehen oder Erdöl sein; es können Exkreme mente sein oder ein Blatt, das der Herbststurm heruntergefegt hat. Oder die Reste dieses Blattes, die man im Jahr darauf noch findet. Oder die Reste dieser Reste, die Du gar nicht mehr als Blattresten erkennen kannst — Du wirst dann von Humus sprechen. Und so lange dieser Humus noch organische Stoffe enthält, so lange noch nicht alles zu anorganischen, mineralischen Stoffen abgebaut ist, dient er irgend einem Pilz — und später auch den Bakterien — immer noch als Nahrung.

Nicht jedem Pilz sagt jeder organische Stoff gleich gut als Nahrung zu. Du weisst ja, wie Pilze wählerisch sind; sie haben ihre Vorlieben und kümmern sich um noch so hübsche andere Angebote nicht. Das Hallimaschmyzel wird auch im schwärzesten und lockersten Humus des Waldbodens nicht wachsen können — es verlangt nach totem Holz. Auch nach Holz verlangt die Striegelige Tramete (*Trametes*

hirsuta); sie will aber nicht irgendein Holz, sondern Laubholz. Der Pflaumenfeuerschwamm (*Phellinus tuberculosus* oder *Ph. pomaceus*) will auch Laubholz, aber nicht irgendein Laubholz, sondern nur solches einer Steinobstart. Die Spezialisierung kann noch weiter gehen. Ein kleiner Massenpilz unserer Rottannenwälder ist *Micromphale perforans*. Hebst Du ein Exemplar sorgfältig auf, stellst Du fest, dass an seiner Basis eine Fichtennadel hängt. Diese ist seine Speisekammer, und der deutsche Name des Pilzes lautet darum Nadel-Schwindling. Präziser wäre der Name Fichtennadel-Schwindling; auf Föhrennadeln suchst Du ihn nämlich vergebens. Auf diesen gedeiht dafür *Naemacyclus minor*, das Eingesenkte Föhrennadelbecherchen. Auch die oben erwähnten und zugegebenerweise recht sonderbaren Substrate Insektenpuppen, Vogelfedern und Erdöl sind die bevorzugte bzw. einzige Nahrungsgrundlage von recht wohlbekannten Pilzen. Im übrigen liesse sich diese Liste beliebig vermehren.

Einen Pilz «kennen» heisst nicht nur wissen, wie er aussieht. Es bedeutet auch, darüber Bescheid zu wissen, was für Nahrungsansprüche er stellt, wo er wachsen und wo er eben nicht wachsen kann. Das ist ein weites, aber sehr interessantes Gebiet. Dieses Wissen ist eine gewichtige Bestimmungshilfe, vor allem aber kann es uns die Augen öffnen für unendlich viele Zusammenhänge in der Natur.

Hast Du Dir zum Beispiel schon überlegt, was für Folgen es hätte, wenn es keine Pilze gäbe, die die abgestorbenen Pflanzen abbauen? Die Herbstblätter fielen weiterhin vom Baum, würden aber nicht verfaulen. Auch die toten Zweige, Äste und Stämme blieben auf dem Boden liegen, vermodern würden sie nicht mehr. Auch das verwelkte Gras bliebe unverrottet und die Vogelfeder unverwest liegen. Im darauffolgenden Herbst fiele eine weitere Schicht Blätter, Zweige und Stengel zu Boden — und bliebe gleichfalls liegen. Jahr für Jahr geschähe dasselbe, und mit jeder neuen Schicht wüchse dieser natürliche Abfallberg. Sobald der hoch genug ist, werden die Pflanzen unweigerlich in ihrem eigenen Abfall ersticken. Vielleicht sind sie aber auch schon vorher eingegangen, weil sie ganz einfach verhungert sind. Wie Du nämlich weisst, benötigen die Pflanzen neben Wasser und Luft die Mineralsubstanzen des Bodens, um mit Hilfe der Sonnenenergie die hochwertigen Kohlehydrate in Stamm oder Stengel, Blättern und Früchten aufzubauen. Die nach einer Vegetationsperiode zu Boden fallenden toten Blätter sind für die Ernährung der Pflanze zunächst aber wertlos. Ein Buchenkeimling kann sich doch nicht von einem Buchenast oder von Buchenlaub ernähren! Er benötigt mineralische, anorganische Stoffe. Damit das Laub und die Äste diese freigeben, **müssen sie vermodern**, das Gras **muss verfaulen**, die Erdbeere **muss verschimmeln**.

Nur so werden Pflanzen- und Tierleichen in die ursprünglichen mineralischen Bestandteile zerlegt. Dieses Vermodern, Verfaulen, Verschimmeln und Verrotten besorgen zuerst die Pilze, dann auch Bakterien und weitere Mikroorganismen. Die Natur hat den Pilzen eine ungeheuer wichtige Aufgabe zugedacht: die biologische Zerlegung toter organischer Substanzen. Auch wenn Bakterien bei diesem Prozess mitwirken, sollen die Pilze zuerst genannt werden; denn nur sie — und nicht einmal alle — sind in der Lage, Lignin (Zellstoff) und Zellulose des Holzes abzubauen. Die Pilze sind deshalb überaus wichtige Akteure in einem biologischen Kreislauf. Recycling mag ein wichtiges modernes Wort sein. Die Natur praktiziert Recycling aber schon seit Hunderten von Millionen Jahren.

Um diese Aufgabe optimal erfüllen zu können, haben die Pilze übrigens eine ideale Form: sie sind fadenförmig. Diese Gestalt ermöglicht es ihnen, das Substrat — sei dies nun ein Blatt oder ein Aststück, ein Apfel oder der Humus — in allen Richtungen zu durchwachsen. Alle Austauschprozesse geschehen dabei durch die Hyphenwände. Da die Hyphen sehr lang, aber sehr dünn sind, ist das Verhältnis von Hyphoberfläche zu ihrem Volumen sehr gross, für die vorgesehene Funktion also bestens geeignet. Dieses Verhältnis ist grösser und darum besser als bei jeder anderen theoretisch möglichen Form.

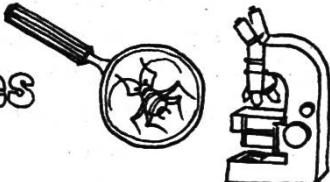
Die Pilze, die nur auf die geschilderte Weise tote organische Stoffe abbauen, und daraus Nahrung und Energie erhalten, nennt man **reine Saprobioten** (Fäulnisbewohner, vom griechischen «sapros» = verfault und «bios» = Leben, davon abgeleitet [lebender] Organismus; auch der Ausdruck «Saprophyt» wird etwa benutzt). Die **reinen Saprobioten** sind sehr zahlreich. Daneben gibt es aber auch noch **Mykorrhizapilze** und weitere Spezialisten. Von ihnen soll in nächsten Briefen die Rede sein. Bis dahin sei herzlich gegrüsst von Deinem

Xander

Post-scriptum

Wenn Dich weitere Zusammenhänge interessieren, möchte ich Dich auf den Beitrag «Pilze und die Biosphäre» aufmerksam machen, der in der Augustnummer 1988 der SZP erschien.

Kurse + Anlässe **Cours + rencontres** **Corsi + riunioni**



Kalender 1991/Calendrier 1991/Calendario 1991

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generale

17. März	Frauenfeld	Delegiertenversammlung
17 mars	Frauenfeld	Assemblée des délégués
22–23 juin	La Brévine	Journées romandes
24./25. August	Langnau im Emmental	Schweizerische Pilzbestimmertagung
30 août–1 ^{er} septembre	Bevaix NE	Cours romand de mycologie
15.–21. September	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
3–5 september	Lausanne	Congrès SMS/SMG Symposium
9.–12. Oktober	Chur	Jahresversammlung der SMG/Assemblée annuelle SMS

VAPKO

9–13 september	La Chaux-de-Fonds	VAPKO Cours romand
21.–28. September	Gränichen AG	VAPKO-Instruktionskurs für Pilzkontrolleure
5./6. Oktober	Rheinfelden	VAPKO-Tagung

Regionale Veranstaltungen/Manifestations régionales/Manifestazioni regionali

2. März	Thalwil	Frühjahrstagung (Hotel Alexander)
26. Mai	Herzogenbuchsee	Zentralschweizerisches Pilzertreffen
15. Juni (ev. 22. Juni)	Gäsi (Walensee)	Naturkundliche Exkursion (Sektion Glarus)

Pilzausstellungen

Wie letztes Jahr werden wir auch heuer die Pilzausstellungen der einzelnen Vereine in der Rubrik «Kalender 1991» noch besonders bekanntgeben. Man weiss ja, dass solche Anlässe auch ganz gerne von Pilzfreunden aus anderen Sektionen besucht werden. — Dabei notieren wir an dieser Stelle nur Datum und Ort der Ausstellung, weisen aber besonders auf die Vereinsmitteilungen hin. Es ist deshalb wünschenswert, dass in diesen Mitteilungen präzise Angaben über die Öffnungszeiten und auch die genaue Adresse des Ausstellungslokals gegeben werden.

H. Göpfert

Expositions de champignons

Comme l'année passée, la rédaction publiera sous la rubrique «Calendrier 1991» les lieux et dates des expositions organisées par chaque Société affiliée, de façon que les membres des Sociétés amies puissent aussi y prendre part et leur rendre visite. Notez cependant que des indications plus précises (local d'exposition, heures d'ouverture, etc.) ne peuvent figurer que sous la rubrique «Communiqués des Sociétés.»

F. Brunelli

Gratulation Félicitation Congratulazioni



Verleihung des Kulturpreises der Innerschweiz an Josef Breitenbach und Fred Kränzlin, Luzern

Die Innerschweizerische Kulturstiftung teilt mit:

«Das Stiftungsstatut der Innerschweizerischen Kulturstiftung sieht in seinem Zweckartikel vor, auch wissenschaftliche Werke aus dem Kulturgebiet der Innerschweiz auszuzeichnen. Der Stiftungsrat hat denn auch an seiner letzten Sitzung beschlossen, den diesjährigen Kulturpreis den beiden Mykologen (Pilzforscher) Josef Breitenbach und Fred Kränzlin zu verleihen. Sie erhalten die Preissumme in der Höhe von Fr. 15 000.— in Anerkennung der hervorragenden wissenschaftlichen Arbeit im Bereich der mykologischen Erforschung, Dokumentation und Publikation.

Seit 20 Jahren setzen die beiden ehemaligen Schulfreunde ihre Freizeit zum Studium der Pilze und zur Erfassung der *Pilzflora der Innerschweiz* im besonderen ein. An internationalen Kongressen, Tagungen und Studienwochen sowie durch persönlichen Kontakt mit den führenden Mykologen Europas haben sich die beiden Herren ein Wissen angeeignet, das heute auf dem Gebiet der Pilzwissenschaft (Mykologie) *international Anerkennung* findet. So gelangen ihnen Weltneuentdeckungen von Pilzen, die für alle Zukunft das Autorenzitat Breitenbach und/oder Kränzlin tragen werden. Durch ihre europäische Anerkennung und die tatkräftige Mitarbeit der Mitglieder der Mykologischen Gesellschaft Luzern konnte Luzern selber zum Mittelpunkt von internationalen mykologischen Fachtagungen und die *Innerschweiz zum Forschungsgebiet von europäischen Pilzstudienwochen* werden.

Als Frucht ihrer Tätigkeit sind von Josef Breitenbach und Fred Kränzlin die Bildbände «Pilze der Schweiz» erschienen: 1981 Band I «Ascomyceten» mit 390 Schlauchpilzarten, 1986 Band II «Nicht-blätterpilze» mit 528 Arten. Die Arbeiten zu Band III «Röhrlinge und weisssporige Blätterpilze» sind abgeschlossen. Mit den noch weiter geplanten Bänden wird eine *Gesamtschau der Pilze der Schweiz* entstehen, wie sie bis jetzt weder in der Schweiz noch in andern Ländern besteht. Die bereits erschienenen Bände haben in ihrer Einzigartigkeit sehr schnell *weltweite Anerkennung* gefunden. Ein solches Werk, das *wissenschaftliche Pilzbeschreibung, floristische Vollständigkeit, methodisch einzigartige Präsentation und Ästhetik* miteinander verbindet, gab es bisher in der Pilzliteratur noch nie.

Zudem wurde jede beschriebene Art im *Natur-Museum Luzern* in mehreren getrockneten Exemplaren, sogenannten *Exsikkaten* hinterlegt. Diese heute bereits über 5500 Belege umfassende Sammlung wird zusammen mit den Bänden «Pilze der Schweiz» für jede zukünftige mykologische Forschungstätigkeit in der Schweiz eine unentbehrliche Arbeitsgrundlage sein.

Das Werk der beiden Mykologen erhält besondere Aktualität durch die Erkenntnis, dass die Pilze im ökologischen Gleichgewicht der Natur eine immense Rolle spielen.

Die Übergabefeier wird im kommenden Frühjahr in Luzern stattfinden.»

Wir gratulieren den Herren Josef Breitenbach und Fred Kränzlin sowie den Mitgliedern der Mykologischen Gesellschaft Luzern sehr herzlich zu dieser ehrenvollen Auszeichnung.

Geschäftsleitung VSVP und Redaktoren SZP

Deux mycologues suisses honorés

Le dicton bien connu «Nul n'est prophète en son pays» est, fort heureusement, pris en défaut en Suisse centrale: la Fondation pour la Culture de cette région de Suisse a pour objectif statutaire de récompenser, entre autres, des réalisations scientifiques et culturelles. Le Conseil de fondation a décidé d'allouer pour l'année 1990 le prix de fr. 15 000.— aux deux auteurs des ouvrages *Champignons de Suisse*, Josef Breitenbach et Fred Kränzlin. La remise de ce prix aura lieu à Lucerne au printemps prochain.

La fondation reconnaît ainsi la valeur scientifique du travail fourni depuis une vingtaine d'années par ces deux mycologues lucernois. Leurs ouvrages, successivement consacrés aux Ascomycètes, aux Aphyllophorales et aux Basidiomycètes, constituent une importante contribution à la connaissance des champignons, en particulier de Suisse centrale. Publiés en plusieurs langues, cités comme référence dans le monde entier, ces livres se singularisent par une présentation originale, par des descriptions de bon niveau scientifique, par des planches micrographiques et des photographies d'excellente facture. De plus, les auteurs ont constitué une collection de plus de 5500 exsiccata, déposés au Musée d'Histoire Naturelle de Lucerne, constituant une précieuse documentation de base pour des études ultérieures dans le domaine de la Mycologie en Suisse. Deux ouvrages ont déjà paru, un troisième volume paraîtra au printemps 1991 et les deux infatigables amis et anciens condisciples d'école se mettent déjà au travail pour un 4^e et un 5^e volumes.

Nous félicitons vivement nos collègues Josef Breitenbach et Fred Kränzlin, membres de la CS de l'USSM, auxquels nous associons les membres de la Société Mycologique de Lucerne, pour l'honneur dont ils sont à juste titre les bénéficiaires.

Le Comité Directeur de l'USSM et les rédacteurs du BSM

Vereinsmitteilungen Communiqués des Sociétés Notiziario sezionale



Baar. Generalversammlung: 23. Februar 20 Uhr im Rest. «Bahnhof». — Winterprogramm: Zu unseren Vereins- und Bestimmerabenden treffen wir uns jeden ersten und dritten Montag im Monat in unserem Vereinslokal Rest. «Kreuz» in Baar, also am 18. und 25. Februar usw.

Bern. Die Hauptversammlung findet statt: Montag, 18. März um 20 Uhr im grossen Saal Rest. «Beau-lieu», Länggasse. Traktanden gemäss persönlicher Einladung. — Beginn der Bestimmerabende im Klublokal: Montag, 15. April 20 Uhr. Neue Pilzfreunde sind sehr willkommen!

Emmental. Die Hauptversammlung findet statt am Mittwoch, 20. Februar um 19.30 Uhr im Rest. «Rössli», Hübeli, Langnau.

Entlebuch-Wolhusen-Willisau. Am Wochenende vom 22./23. Februar findet im Rest. «Meienrisli» in Entlebuch das Pilzler-Lotto statt. Freuen würden sich der Vorstand und die OG Entlebuch an einer regen Beteiligung. — Die diesjährige GV findet am 2. März im Rest. «Rössli» in Wiggen um 19.30 Uhr statt. Eine Einladung wird jedes Mitglied zur gegebenen Zeit erhalten.

Genève. Lundi 25 février, 20 h 30, conférence par Gilbert Veyrat, «De quelques aspects du vin», UNI Bastions, salle 315. — Samedi après-midi 23 mars, excursion Bois du Château (Peney/GE), rens. M. Guerry (tél. 757 46 85), rdez-vs «U» 13 h 00, Peney 13 h 30. — Lundi 25 mars, 20 h 30, conférence par Mme Patricia Geissler, «Les mousses», UNI Bastions, salle 315.

Herzogenbuchsee und Umgebung. Wintertätigkeitsprogramm: Montag, 18. Februar, 20.00 Uhr im Hotel «Bahnhof»: Vortrag von Lorli Stappung, Döttingen. Thema: Pilze und ihr Standort. — Freitag, 15. März, 20.00 Uhr im «Kreuz», Oberönz: Kegeln. — Samstag, 27. April: Frühjahrswanderung. Besammlung 13.30 Uhr beim Kornhaus.

Niederbipp. Unser Tätigkeitsprogramm: Theorie-Abende im alten Schulhaus am Montag, 18. März: Lektion 3 — Montag, 15. April: Lektion 4 — Montag, 13. Mai: Lektion 5 — Montag, 10. Juni: Lektion 6. — Sonstiges: Ostermontag, 1. April: Waldhütte — Donnerstag, 9. Mai: Auffahrtswanderung — Pfingstmontag, 20. Mai: Waldhütte — Sonntag, 26. Mai: Pilzertreffen Herzogenbuchsee — Sonntag, 2. Juni: Sternmarsch Huttwil — Sonntag, 23. Juni: Pilzertreffen Murgenthal. — Wie gewohnt treffen wir uns jeden Sonntag um 8 Uhr beim alten Schulhaus zu Spaziergängen in der Umgebung.

Ostermundigen. Jahres-Hauptversammlung, Freitag, 1. März. Apéro 19.30 Uhr, Beginn Hauptversammlung 20 Uhr im Rest. «Bären», Ostermundigen. Separate Einladung folgt.

Schlieren. Winterprogramm: Ungezwungener Höck jeweils am Montagabend ab 20 Uhr im Rest. «Frohsinn». Spezielle Anlässe gemäss separater Einladung. — Generalversammlung: Freitag, den 15. Februar um 20 Uhr im Rest. «Frohsinn».

Thurgau. Samstag, 2. Februar bis Sonntag, 14. April: Ausstellung Pilze in der Natur im Naturmuseum, Frauenfeld. Öffnungszeiten: Mittwoch, Samstag und Sonntag 14—17 Uhr, an hohen Feiertagen geschlossen. Für Vereine für Pilzkunde sind Voranmeldungen für Führungen, die am Samstag oder Sonntag stattfinden, an Iris Bornet c/o Kantonsforstamt Thurgau, Frauenfeld, Tel. 054 24 23 42 zu richten. — Montag 18. Februar und Montag 25. Februar, 20—22 Uhr: Einführung in das Mikroskopieren und Erstellung von Pilzpräparaten in der Kantonsschule Frauenfeld, Zimmer 208. Schriftliche Anmeldung an die Kursleiterin Kristina Wyss-Böhni, Steckbornerstr. 18, 8505 Pfyn. Die Teilnehmerzahl ist auf 16 beschränkt, Berücksichtigung in der Reihenfolge der Anmeldungen. Gewisse Vorkenntnisse in makroskopischem Pilzbestimmen sind Voraussetzung. Unkostenbeitrag Fr. 5.—/Person. — Sonntag, 24. Februar: Gemeinsame Besichtigung der Ausstellung «Pilze in der Natur». Treffpunkt: 14 Uhr, Eingang Naturmuseum, Freiestrasse 24, Frauenfeld. Organisation: Hans Rivar, Präsident Verein für Pilzkunde Thurgau, Frauenfeld. Eine hochinteressante Pilz-Ausstellung unter kundiger Führung. Kommen Sie auch? — Sonntag, 17. März: Delegiertenversammlung des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde in Frauenfeld. Ort: Rathaus Frauenfeld, grosser Bürgersaal. Die Mitglieder haben die Möglichkeit, den Versammlungsverlauf von der Empore aus zu verfolgen. Gegen Verrechnung der Unkosten ist im weiteren eine Teilnahme am offiziellen Mittagessen im Casino Frauenfeld möglich. Tel. Anmeldungen bitte bis 10. März an Iris Bornet, 054 24 23 42.

Zofingen. Unser diesjähriges Programm fing wie immer mit dem beliebten «Familienhock» am 19. Januar an. Dieser fand nun zum erstenmal in der CVJM-Hütte im Riedtal statt. Es war ein Bombenerfolg, weil wir da sehr viel mehr Platz hatten. Am 11. Februar sehen wir uns wieder einen Pilzfilm an, und am 25. Februar macht Fritz eine kleine Dias-Show. Beides im Hotel «Römerbad». — Ab 11. März, an jedem 2. Montag, finden wiederum die Bestimmungsabende in der Acherleuten statt. — Walter Anliker wird uns im Frühling wieder zu einer Heim-Schau bei seinem Gefieder einladen, das genaue Datum folgt noch. — 9. Juni: Bergwanderung Göschenenalpsee. — 8. Juli: Kegelabend im Hotel «Löwen», Dagmersellen.

Zürich. Rest. «Albisriederhaus», 8047 Zürich. — Jeden Montag, 20 Uhr: freie Zusammenkunft und Studium des aufliegenden Pilzmaterials. — 4. März: «Pflanzen unter dem Mikroskop». Referent: Richard Tommer.

A. Z.

3000 Bern 1

Korrespondenz und Adressänderung an: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde, Geschäftsleitung, Postfach 132, 3000 Bern 15.

Toute correspondance et changement d'adresse à: Union Suisse des Sociétés de Mycologie, Comité Directeur, Case Postale 132, 3000 Berne 15.

Verbandsbuchhandlung
Ab Lager sofort lieferbar:

Mykologia
Luzern

Mykologia
Luzern

Librairie de l'USSM
Livrable de suite, de notre stock:

Pilze der Schweiz
(Ascomyceten) Band I
Pilze der Schweiz
(Aphyllophorales) Band II
Kleine Einführung in die
Pilzkunde

Champignons de Suisse
(Ascomycètes) Tome I
Champignons de Suisse
(Aphyllophorales) Tome II

Preis/Prix: Pilze der Schweiz Band I Fr. 118.—
Pilze der Schweiz Band II Fr. 148.—
Kl. Einführung in die Pilzkunde Fr. 9.50
Champignons de Suisse Tome I Fr. 118.—
Champignons de Suisse Tome II Fr. 148.—

Bestellungen sind zu richten an:/Les commandes doivent parvenir à:
Walter Wohnlich-Lindegger, Waldeggstrasse 34, 6020 Emmenbrücke

Verbandsbuchhandlung
Ab Lager sofort lieferbar:

Erb/Matheis:

Librairie de l'USSM
Livrable de suite, de notre stock:

Pilzmikroskopie

Fr. 62.60

Bestellungen sind zu richten an:
Walter Wohnlich-Lindegger, Waldeggstrasse 34, 6020 Emmenbrücke
