# Forschungs- und Erfahrungsaustausch

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **1 (1923)**

Heft 3

PDF erstellt am: **27.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

mit dem weitern Punkt 3. zusammen; auf den Gesundheitszustand, den die Pilze vor dem Dörren hatten, ob überreif, nass, von Insekten verdorben, oder mit andern Schäden. Jenachdem ist auch ihr Nährwert gering oder ihre Gefährlichkeit gross.

Wer für den Handel trocknet, sozusagen industriemässig oder berufsmässig, sollte sich über folgende Eigenschaften ausweisen können, eben wegen des Risikos und der grossen Verantwortlichkeit:

1. Womöglich durch ein amtliches Examen vor fachkundigen Experten, etwa bei Anlass von Pilzkursen oder Pilzausstellungen, über gründliche Pilzkenntnis. Der kaufende Händler kann nicht mehr nachprüfen und ist auf das persönliche Vertrauen angewiesen. (Forts. folgt.)

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch

### Zum Artikel:

### Der Märzellerling (Hygrophorus marzuolus Fr.) in Heft 2.

Nach meinen Erfahrungen sind die Angaben des Herrn Schreier richtig, können aber noch etwas ergänzt werden. Dass es sich nicht um einen Ritterling (Tricholoma) handeln kann, ergibt sich aus den voneinander entfernt stehenden Lamellen, sowie aus der Art, wie letztere am Stiel angewachsen sind. Es ist nun aber nicht ausgeschlossen, dass der graue Ritterling Trich. portentosum Fr. ebenfalls schon in der gleichen Zeit erscheinen kann wie der Märzellerling. So fand ich schon einige Jahre an einer bestimmten Stelle einen Pilz, der einem Tricholoma portentosum (grauen Ritterling) in Farbe und Form durchaus ähnlich sah. Immerhin war mir damals der Märzellerling noch unbekannt und hielt ich mich deshalb an die Angabe von Rothmayr. Leider erschien dieser Pilz seither am genannten Ort nicht mehr und konnte ich aus diesem Grunde keine Nachprüfung vornehmen. Den Märzellerling fand ich im Frühjahr 1920 in grosser Menge in einem durch halbhohe Buchen und Tannen gemischten Walde. Auffallend war auch hier, dass nur wenige Exemplare frei über den Boden hervorragten. Dagegen fielen mir mehrfach kleine Hügel von Laub und Nadeln auf. Nach sorgfältiger Entfernung der Deckschicht kamen regelmässig ganze Nester von 3 bis 7 Stück kräftiger Pilze zum Vorschein. Es lohnt sich wohl, diesem Pilz grössere Beachtung zu schenken, denn er erscheint sehr früh, in günstigen Jahren in grosser Menge, ist ausgiebig und ein durchaus guter Speisepilz. H. W. Zaugg.

### Bresadola's Röhrling,

über den *E. Nüesch* in Heft 1 der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde ausführlich berichtet, habe ich im August 1917 bei Arosa (Graubünden) unterhalb der Furkawiese bei ca. 1800 m, im Lärchen-Fichten-Mischwalde (zweifellos im Zusammenhang mit der Lärche) beobachtet. Die Bestimmung des Pilzes konnte mit Leichtigkeit nach der Flore des Champignons supérieurs de France von *Bigeard* et *Guillemin* ausgeführt werden. Ich hatte damals den Eindruck, dass es sich um eine gute, von dem in der Nähe wachsenden B. viscidus (Schleim- oder Lärchen-Röhrling) durch die Färbung auffallend und scharf geschiedene Art handelt, die mir von B. viscidus mindestens so stark verschieden erschien, wie etwa B. flavidus, flavus und elegans untereinander. Weitere Beobachtungen über diese wenig bekannte Art wären erwünscht.

Prof. A. Thellung, Zürich.

---

## Pilzfunde.

Herrn Wullimann, Sektion Grenchen, fand am 18. Februar die ersten Spitzmorcheln (morchella conica). Standort: Am Waldrand des Jurahanges, vornehmlich unter Weisstannen.

Mathé Müller Grenchen.

Einige Tage später wurde um Basel von Herr Süss die gleiche Art gefunden. Standort: Niederwaldung. Red.

Anlässlich der Delegiertenversammlung in Olten am 18. Februar überbrachte Herr Flury in Kappel, die dort häufige Sarcocypha coccinea Jacq. Zinnoberroter Borstling (Becherling). Red.

## Küche.

### Maischwamm-Ragout.

Gut gereinigte Pilze werden in Butter gedünstet, einwenig Knoblauch, Citronensaft, Pfeffer und Salz hinzugegeben. Das Ganze wird nach Hinzugabe von einigen Löffeln Kraftbrühe auf kleinem Feuer gekocht.

Dasselbe kann auf diese Art serviert werden oder man nimmt einige Brotschnitten, dünkt sie in Milch und lässt sie in Fett gut backen. Nach dem Abtropfen werden diese auf eine Platte gebracht und mit den gekochten Pilzen bedeckt.

### Maischwämme auf andere Art.

Die Pilze werden gut gereinigt in die Pfanne gelegt. Ein halbes Glas gutes Olivenöl, 1 Glas Wein, Schalotten, Petersilie, 3—4 Löffel Kraftbrühe, 20 gr Schinken, Salz und Pfeffer dazugegeben und langsam kochen lassen. Nachher wird das Ganze entfettet und der Schinken und Petersilie herausgenommen. Brotkrümmchen werden im abgegossenen Oel gedünkt und nach dem Abtropfen dem Ragout beigegeben, welches sodann nach Hinzugabe von einigen Tropfen Citronensaft serviert werden kann.

## Humor.

An
Herrn E. Schütz,
Präsident des Schweiz. Vereins für Pilzkunde
Sektion Olten,
zuhanden der Jahresversammlung.

**Bericht über die grossartig angelegte Pilzexkursion in Langenthal am 1. Oktober 1922.**

Von den sämtlichen eingeladenen 1500 Mitgliedern des Schweiz. Vereins für Pilzkunde waren leider einige verhindert zu erscheinen, so dass die Zahl der Interessenten auf »zwei« herabgesunken ist.

Ankunft in Langenthal 8.39. (»Abwarte und Teetrinke zwei Stund«.) Abmarsch Richtung Kappel via Aarwangen, Wolfwyl, Fulenbach 10.30 Uhr. Pilzfunde grossartig: Als neue Arten konnten von den anwesenden Forschern aufgestellt werden: *„Der massenhafte Verschwindling“*, *„der ärgerliche Ritterling“*, *“der spinnende Präsling“* etc. etc. Vertreten waren noch zwei Pilze, die hier erwähnt sein müssen, es waren dies der *„verstimmte“* und der *„lackierte Täubling“*. Abends fünf Uhr Ankunft in Kappel. Nach eingenommenem Imbiss in hier, verabschieden sich die Kursteilnehmer und werden die prächtig-organisierte, lehrreiche Exkursion nie vergessen.

Im Auftrage des tadellos verpfuschten Herbstsonntages zeichnen

*E. Flury,* Kappel.
*G. Rufener* Olten.

Dass auch die Fastnacht etwas von der imposanten Exkursion profitieren wollte, beweist nachstehender »Schnitzelbankvers«:

Zentralpräsident in Schwizer Lande,
Vom Pilzverband isch au kai Schläck.
Per Zirkular lad er zuehande,
Die ganzi Schwiz zumene Schwämmlizwäck.
Die ganzi Zunft isch desertiert,
Dä Präsis het sich schwär blamiert.
Wenn Du uf s'nächscht Mol biete wotsch,
Muess s'Datum druf, Du Dotsch.