

# Die Pilzausstellungen im Jahre 1924

Autor(en): **Zaugg, H.W.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **3 (1925)**

Heft 4

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933508>

## **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.

an gleicher Stelle oft so gehäuft, dass man eine regelrechte Mahlzeit einbringen kann. Ich habe schon Exemplare von 250 gr eingetragen. Unter Schnee oft im Boden und Moos sich vollständig entwickelnd und schon im Monat Januar findbar, Lausanne (Cordey), Biel (Leplattenier). Um Basel habe ich mir folgende Daten notiert: 17. III. 19., 30. IV. 22., 11. III. 23., 18. II. 25.

*Bemerkungen:* Dieser Ellerling ist bis vor wenigen Jahren fast überall unbekannt gewesen, erst die verdienstvollen Pilzforscher Bresadola und Maire haben ihn ins richtige Licht gestellt. Er ist im Jura häufig, auch im Kanton Aargau und Luzern habe ich denselben in grosser Zahl gefunden. Herr Schifferle meldet ihn auch um Zürich. Da um diese Jahreszeit kein Pilz vorkommt, der mit diesem Dickblättler verwechselt werden könnte, da es sich ferner um einer unseren besten Speisepilze handelt, so sei er allen Pilzfreunden angelegentlichst empfohlen.

Es wird vielleicht den einen oder den andern Pilzfreund wundern wie ich ihn zubereite, und ich lasse daher mein Kochrezept folgen:

Vorerst wird ein Löffel voll Mehl in Butter bräunlich geröstet, hierauf feinverhackte Zwiebel und viel Grünes (Petersilie, Schnittlauch, nach Belieben Knoblauch) mitgedünstet. Nun werden die sauber gereinigten und zerkleinerten Pilze beigelegt, gut untereinander gerührt und zugedeckt im eigenen Saft während 20—30 Minuten auf kleiner Flamme weich gekocht. Circa 5 Minuten vor Anrichten fügt man Salz, etwas Pfeffer und je nach Wunsch Muskatnuss und Maggi bei.

(Die frischgesammelten Pilze soll man so gut als möglich von der Oberhaut befreien und sofort verwenden. Gut gereinigte Pilze können jedoch auch während 2—3 Tagen aufbewahrt werden, sollen dann aber nicht gewaschen werden bevor man sie verwendet.)

## Die Pilzausstellungen im Jahre 1924.

Von H. W. Zaugg.

Von jeher war es mein Wunsch, im gleichen Jahre die Pilzausstellungen an verschiedenen Orten besuchen zu können. Es interessierte mich zu sehen, wie da und dort das ganze Arrangement getroffen wird, welche Arten vertreten sind und insbesondere auch, wie die Pilze in der Ausstellung eingeteilt werden. Mit Rücksicht auf den Umstand, dass in Burgdorf die Ausstellung in Verbindung mit der «Kaba» durchgeführt werden sollte und man bei diesem Anlass gerne von andern Sektionen gelernt hätte, um etwas recht Gediegenes leisten zu können, sah mein Programm den Besuch fast aller Pilzausstellungen vor die in der Schweiz zu sehen waren.

Wenn das Jahr 1924 auch nicht eigentlich zu den Missjahren zu rechnen war, wies es doch einige Besonderheiten auf. Hiezu gehört namentlich die unstreitig kurze Saison, wenn man als Saison diejenige Zeit betrachten will, während welcher die Pilzflora in den meisten Arten zu finden ist. Nach den Pilzausstellungen zu urteilen, muss diese Zeit um die Mitte des Monats September eingetreten sein,

denn auf den 14. des genannten Monats waren nicht weniger als 6 Ausstellungen festgesetzt worden.

Den Reigen der Ausstellungen eröffnete die Sektion Basel vom 23. bis 25. August. Wie mir unterm 27. August mitgeteilt wurde, geschah diese Veranstaltung etwas unvermittelt, so dass eine Publikation in der Zeitschrift nicht möglich war. Nach dem mir zugekommenen Bericht sollen ca. 230 verschiedene Arten ausgestellt worden sein. Die Pilzkostproben sollen guten Anklang gefunden haben und der Verein erhielt Stärkung durch mehrere neue Beitritte von Mitgliedern. Persönlich kann ich über diese Ausstellung nicht berichten, da mir die Veranstaltung aus eingangs genanntem Grunde nicht bekannt war. (Bericht auf Seite 143 Heft 9 1924. Red.)

Die Ausstellung in Zürich besuchte ich am 7. September. Das Lokal im Sihlhof schien mir zu einem derartigen Zweck gut geeignet. Das unter der Leitung unseres bewährten Mitarbeiters Herrn Schifferle getroffene Arrangement war ganz hübsch. Die Einteilung der Ausstellungsobjekte

war nach dem Vademekum von Ricken getroffen, also eine botanische. Um den Besuchern einen bleibenden Nutzen und erhöhtes Interesse am Gebotenen zu schaffen, unternahm es Herr Schifferle, in gewissen Zwischenräumen einen Rundgang zu leiten und durch treffenden Vortrag auf die wichtigsten Merkmale zwischen Gift- und Speisepilzen hinzuweisen. Eine Ueberraschung erlebte ich in Zürich aber auch. Wurde da ein Schwefelporling (*Polyporus sulphureus*) fein gebacken serviert und ich muss bekennen, er schmeckte gar nicht übel. Herrmann-Dresden muss wohl von einer solchen Zubereitungsart

dieses als minderwertig betrachteten Speisepilzes keine Kenntnis besessen haben, als er sein Büchlein «Welche Pilze sind essbar» geschrieben hat. Denn er gibt an: Nur im Jugendzustand nach Abkochung zu verwenden. Mir wurde aber ein ganz hübsches Beefsteak serviert. Vielleicht erscheint das zudienliche Rezept gelegentlich einmal in unserer Zeitschrift. Was mich aber in Zürich am meisten freute, waren einige liebe, bekannte Gesichter unentwegter Pilzfreunde und -freundinnen, die ihre Zeit immer gerne widmen, wenn der Verein eine Veranstaltung in Scene setzt. (Fortsetzung folgt)

## Bücherbesprechungen.

**Icones selectae Fungorum**, par P. Konrad, Neuchâtel et A. Maublanc, Paris.  
Verlag: Paul Lechevalier, 12 rue de Tournon, Paris VI.

In der Einleitung bemerken die Verfasser dieses Werkes, dass ihr Hauptziel dahinführe, mehr Ordnung und Klarheit in die Pilzwissenschaft zu bringen und viele Mängel und Unklarheiten in den Artbeschreibungen zu beheben.

Das gesteckte Ziel ist den Verfassern zum Teil gelungen. Zu begrüßen ist die stricte Anlehnung an die internat. Brüsseler Konferenz betr. wissenschaftlicher Namengebung der Pilze. Wenn demzufolge einige Pilze einen andern Namen erhalten haben, so führt uns die Zusammenstellung der bezügl. Synonymen wieder auf die richtige Spur. Obschon das Werk in erster Linie an den vorgerückten Pilzforscher gerichtet ist, findet doch der gewöhnliche Pilzsammler recht wertvolle Aufklärungen.

Meine *persönliche* Meinung geht nun dahin, dass man in dieser Richtung noch ein Schritt weitergehen sollte, d. h. noch mehr Sorgfalt auf naturgetreue Abbildungen legen.

Dies betrifft in erster Linie die Zeichnung und Bemahlung der Lamellen. Der Hutrand sowie die Lamellen werden durch zu viele gerade Linien dargestellt, was dem Pilz den Schein des Natürlichen nimt. Fast jedes Bild zeigt uns die gleiche Lamellenstellung; ob diese eng oder weit voneinander abstehen, wird fast kein Unterschied gemacht und doch bildet dies

oft ein wichtiges Kriterium bei der Bestimmung.

Das System, die ganze Lamellenfläche einheitlich zu bemahlen, ohne die Vertiefungen durch entspr. Schatten darzustellen, ist weniger zeitraubend, aber hiedurch verliert das ganze Bild den Charakter des Natürlichen. Wenn ich z. B. Dumé oder Gramberg als Vorbild nehmen möchte, geschieht dies, um zu zeigen, wie leicht ein sofortiges richtiges Bestimmen durch die Handhabung von solchen schönen Bildern ermöglicht wird.

Mehr Schwierigkeiten bietet jeweilen das Bemahlen der Hutoberfläche, denn es ist fast unmöglich das ganze Farbenspiel eines Täublings so darzustellen, wie wir dies in der Natur sehen.

Wenn sich auch der Wissenschaftler hauptsächlich an exakte, ausführliche Artbeschreibungen klammert, so sind doch vielerorts gute Abbildungen unerlässlich, um ein einwandfreies Bestimmen zu ermöglichen. In ganz besonderem Masse erheischt dies das vorliegende Werk, indem darin meistens seltene und kritische Pilze dargestellt werden.

Ich möchte hiebei nur an die Schwierigkeit des Bestimmens der weissen Trichterlinge erinnern. Die oftmals gleichen Sporen und die weisse Farbe des ganzen Pilzes lassen in einer Beschreibung die Hauptmerkmale nicht immer so deutlich