

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 9

Rubrik: Verein für Pilzkunde Zürcher Oberland

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: 18.05.2025

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

leuchtet haben. Gleichwohl sei ihm ein Sturz passiert, wobei die Leuchter ihm aus den Händen gefallen und dann erloschen seien. Schreiber dieses nebst einigen Zuhörern glaubten der Erzählung, während einige andere ungläubig die Köpfe schüttelten.

Dass der Mann damals die Wahrheit gesprochen hat, dürften auch heute noch viele nicht glauben, obwohl in Wirklichkeit ein Pilz existiert, welcher in der Dunkelheit phospho-

reszierend leuchtet. Wie Herr Nüesch in St. Gallen im Heft 6 dieser Zeitschrift klar nachweist und auch eine sehr schöne Abbildung zu seinem Artikel beigegeben hat, handelt es sich um eine Trichterlings-Art — *Clitocybe phosphorea* (Batt.) Maire —, welche auch als « Leuchtender Ölbaumpilz » bekannt ist. Herr Nüesch nennt ihn den phosphoreszierenden Trichterling und bemerkt zutreffend, der Pilz sei in hiesiger Gegend selten.

Verein für Pilzkunde Zürcher Oberland.

Es ist für uns Oberländer Pilzler in hohem Masse erfreulich, dass unser Verein, der nun auf das dritte Jahr seines Bestehens zurückblicken kann, in stets fortschreitender Entwicklung sich befindet und in der gegenwärtigen Pilzsaison eine rege und erfolgreiche Tätigkeit entfaltet. Ein Geist froher Kameradschaft und verständnisvolles Interesse für die Pilzkunde ist in unseren Reihen zu konstatieren, Faktoren, die uns frohen Mutes in die Zukunft blicken lassen.

Die bis jetzt im Schosse unseres Vereins durchgeführten *Pilz exkursionen* wiesen jedesmal ansehnliche Teilnehmerzahlen auf. Unser Vizepräsident, Herr Dr. Messikommer in Seegräben, übernimmt in verdankenswerter Weise jeweils die Leitung dieser Veranstaltungen, die sich allseitiger Beliebtheit erfreuen und denen in propagandistischer Hinsicht für unseren Verein nicht wenig Bedeutung beizumessen ist. Erwähnt sei die Exkursion vom 2. August im Gebiete von Emmetschloo-Adetswil-Rosinli. Trotzdem der Himmel an jenem Sonntagmorgen eine bedenkliche Miene zur Schau trug (man ist sich diesen Sommer ja daran gewöhnt!), leisteten die Pilzler und weitere Interessenten der Einladung in stattlicher Anzahl Folge. Nachdem man während voller vier Stunden in den Wäldern des genannten Gebietes ein schönes Quantum Pilze gesammelt hatte, fand

man sich um die Mittagszeit auf dem Rosinli ein. Hier wurden die Pilze sortiert, gereinigt, und den Damen wurde sodann unter Anleitung von Herrn C. Wagner, Kursleiter (Verein Winterthur), die verschiedenartige Zubereitung derselben in der Küche der gutgeführten Bergwirtschaft praktisch gezeigt. Unterdessen erklärte Herr Dr. Messikommer die gesammelten zirka 50 Pilzarten und arrangierte eine kleine Ausstellung. Die verschiedenen Pilzgerichte: Suppe, gebratene und gebackene Pilze, Pilzgemüse und einige Salatarten wurden hernach den 32 Teilnehmern serviert. Mit diesen kulinarischen Genüssen wurde neuerdings der Beweis erbracht, was für Delikatesen aus Pilzen auf einfache Art zubereitet und wie abwechslungsreich der Speisezettel mit wenig Kosten gestaltet werden kann.

Bei der diesjährigen guten Pilzsaison wurde sodann auf Samstag nachmittag den 22. August zu einer ähnlichen Veranstaltung eingeladen. Am Abend wurden die Pilze unter Anleitung von Herrn Wagner, der sich in den ostschweizerischen Sektionen unseres Verbandes um die Verwertung der Pilze und die Förderung der Pilzkunde überhaupt in hervorragender Weise betätigt, im Hotel Krone in Oberwetzikon, wo sich unser Vereinslokal befindet, gereinigt und zubereitet. Die fertigen Gerichte wurden den Exkursionsteilnehmern und weiteren Interessenten, insgesamt etwa 35 Personen, zum

Genuss dargeboten und fanden auch diesmal ungeteiltes Lob. Kursleiter Wagner gab je-
weilen Auskunft darüber, wie die einzelnen
Platten mit ihrem schmackhaften Inhalt zu-
bereitet wurden. Einige seltenere Pilzarten
wurden für die Ausstellung an der « Hyspa »
nach Bern gesandt. Eine Anregung von
Präsident Stauber, in den nächsten Wochen,
sofern die Umstände es erlauben und die Witte-
rung für das Gedeihen der Pilze günstig sei,
in Rüti eine Ausstellung mit Schaukochen ab-
zuhalten, fand einhellige Zustimmung. Die
wissenschaftliche Leitung übernimmt unser
verdiente Vizepräsident, Herr Dr. Messikom-
mer, die praktische Herr Wagner. Vor fünf
Jahren sind in dieser Gemeinde Pilzvergiftun-
gen mit tödlichem Ausgang vorgekommen,
und es soll durch diese Veranstaltung das seit-
her bestehende Misstrauen gegen die Pilze in
gewissen Volkskreisen der dortigen Gegend
beseitigt werden.

* * *

An der von der Sektion Winterthur mit
viel Geschick durchgeführten I. Pilzlerlands-
gemeinde in Kyburg am 16. August nahmen
aus unserem Vereinsgebiet zehn Personen teil.
Schade, dass die Witterungsaussichten haupt-
sächlich am Vormittag nicht günstiger waren !
Die Teilnehmerzahl wäre entschieden viel
grösser gewesen. Den Winterthurer Pilz-
freunden für ihren initiativen Geist und die
famose Durchführung dieses Anlasses unsere
volle Anerkennung.

Unsere Bestrebungen finden allmählich
auch bei den Gemeindebehörden Unterstüt-
zung. So gibt die Gesundheitsbehörde von
Pfäffikon in der Lokalpresse bekannt, dass die
Pilzkontrollstelle eröffnet sei und sie befinde
sich wiederum bei Herrn Hermann Teufer,
Drogerie zum Grünen Hof. Der Genannte ist
Mitglied unseres Vereins. Im weiteren ersucht
die Behörde das Publikum, nur solche Schwäm-
me zu kaufen, die mit dem Visum der Kontroll-
stelle versehen sind. E. L.

Küche.

Bemerkungen über die Verwendungsweise verschiedener Speisepilze.

Von W. Haupt.

Herr C. Wagner in Waltenstein hat in
Heft 7, S. Z. f. P. 1931 ein Verzeichnis der
wichtigsten Speisepilze mit Verwendungsan-
gaben veröffentlicht. Einige seiner Angaben
haben mir zum Teil Kopfschütteln verursacht.
Herr Wagner wird mir schon gestatten, seine
Angaben auf dem Diskussionswege etwas zu
kommentieren. Meine Auslassungen bitte ich
als freie Meinungsäusserung aufzufassen.

Ich schicke gleich voraus, dass ich stets
gegen alles Abbrühen Stellung genommen
habe, und es auch fernerhin so halte. Abbrü-
hen ist nur in Zeiten von Nahrungsmangel
angebracht, wenn es sich darum handelt, ge-
schmackshalber ungeniessbare Pilze geniess-
bar zu machen und den hungernden Magen
zu füllen. Solange ich nicht wirklich hungern

muss, werden alle Pilze, die abgebrüht werden
m ü s s e n , in meinem Haushalt als minder-
wertig betrachtet und nicht verwendet.

Weshalb *M ä r z e l l e r l i n g e* (*Camaro-
phyllus marzuolus* Fr.) abgebrüht werden
sollen, ist mir unerfindlich. Gerade diesen
Pilzen mit ihrem feinen Geschmack kann Ab-
brühen nur schaden. Dass es Leute gibt, die
geradezu an Abbrühsucht leiden und die fein-
sten Pilze abbrühen, ist mir bekannt.

M a i r i t t e r l i n g e (*Tricholoma Georgii*
Clus.) empfehle ich ebenfalls nicht zu brühen,
sondern in Omeletteteig zu backen.

Ein Freund erklärte dieses Frühjahr,
B u t t e r p i l z e (*Boletus luteus* L.) können
als Einzelgericht nicht in Frage kommen, weil