

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 4

Buchbesprechung: Neuerscheinungen in der Pilzliteratur

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: 17.05.2025

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

trages zum Schluss gekommen, dass gewisse Edelpilze, hauptsächlich der Eierschwamm, eines Schutzes bedürfen, weil viele Händler und Marktfahrer in unvernünftiger Weise ganz kleine Pilze auf den Markt bringen, welche noch nicht zur Sporenabwerfung gelangten. Aus diesem Grunde wird von der Versammlung einstimmig beschlossen, dass Art. 1 unserer Statuten in Zukunft wie folgt lauten soll:

« Bekämpfung der Pilzvergiftungen und Schutz der essbaren Pilze.»

Unser ehemaliges Mitglied Herr Bänziger erfährt für seine nachträgliche Fürsorge entsprechende Genugtuung.

Durch die vermehrte Arbeit des Vorstandes in den letzten Jahren hat sich gezeigt, dass dieses Kollegium erweitert werden soll zum Zwecke einer besseren Arbeitsverteilung. Demgemäss wird beschlossen, die Arbeit des Sekretärs und des Kassiers durch je zwei Mitglieder ausführen zu lassen. Da zugleich Herr Otto Weber als Sekretär und Fräulein Egli als Bibliothekarin ihren Rücktritt aus dem Vorstande erklärten, wird es zur Notwendigkeit, vier neue Vorstandsmitglieder zu wählen. Es werden Vorschläge gemacht, worauf es zur Abstimmung kommt. Zuerst erfolgt die Wahl unseres verehrten Präsidenten, Herrn Bühler. Anfänglich hatte er die Absicht, diesen Posten nicht mehr zu übernehmen, aber nach gutem Zureden und mangels eines anderen Kandidaten entschloss sich Herr Bühler doch wieder, für zwei Jahre sein Amt weiter zu führen. In der offenen Abstimmung gingen folgende Vorstandsmitglieder einstimmig aus der Wahl hervor:

Präsident: Herr Albert Bühler, Pflugstrasse 10, Zürich 6; Vizepräsident: Herr Paul Haller, Augustinergasse 20, Zürich 1; 1. Sekretär: Herr Jakob Würzler, Seestrasse 293, Zürich 2; 2. Sekretär: Herr Otto Vogel, Bahnhofquai 15, Zürich 1; 1. Kassier: Herr Hans Fügli, Friesstrasse 17, Zürich-Seebach; 2. Kassier: Herr Paul Steinemann, Grunaustrasse 36, Altstetten; Bibliothekar: Herr Leo Weiss, Albisstrasse 109, Zürich 2.

Als Rechnungsrevisoren wurden gewählt:

Herren Jakob Wild als I. und Fritz Oertle als II. und als Ersatzmann Herr E. Möckli.

An dieser Stelle sei auch noch den beiden zurückgetretenen Vorstandsmitgliedern Herrn Otto Weber und Fräulein Egli unser bester Dank ausgesprochen für die Ausübung ihres arbeitsreichen Amtes.

Zu Beginn der Behandlung von Traktandum 10

— Umfrage und Verschiedenes — benützt Vizepräsident Haller die kurze Abwesenheit des Präsidenten, diesen in Würdigung seiner aufopfernden Tätigkeit zum Ehrenmitgliede vorzuschlagen. Mit Einstimmigkeit wird so beschlossen. Herr Präsident Bühler wird bei seinem Wiedereintritt in den Saal von sämtlichen Mitgliedern durch Aufstehen und Händeklatschen als Ehrenmitglied begrüsst.

Im weiteren Verlauf der Diskussion wird Auskunft gewünscht über die Anlage von Champignonzuchten. Herr Präsident Bühler gibt Aufschluss über Unternehmungen dieser Art in unserer Gegend. Er muss aber bestätigen, dass alle diese Versuche nach kurzer Zeit wieder aufgegeben wurden, nachdem sie durch Misserfolge und zum Teil starke finanzielle Rückschläge sich als negativ erwiesen haben.

Von einem Mitglied wurde der Vorschlag gemacht, es möchten die Vereinsabzeichen mit einer Vorrichtung versehen werden, die ein sicheres Befestigen ermöglichen, da bei der jetzigen Ausführung die Abzeichen beim Pilzesuchen, besonders beim Durchstreifen des Unterholzes, leicht verloren gehen. Diese Anregung soll an den Zentralvorstand weitergeleitet werden.

Auf den Tischen sind einige Musterbogen des neuen Pilzbüchleins von Herrn Habersaat in Bern aufgelegt. Ein Mitglied vermisst darin den Riesenrötling, welcher hier oft gefunden und von Nichtkennern mit dem Champignon verwechselt werden kann. Diese Anregung wird an Herrn Habersaat weitergeleitet werden mit der Anfrage, ob der Riesenrötling in seinem Werke noch Aufnahme finden kann.

Das von unserem langjährigen eifrigen Mitglied Fräulein Emmy Breusch für den Anlass gestiftete, selbstgefertigte, sinnvolle Pilzkorbchen erweckte grosse Freude und wird an dieser Stelle bestens verdankt.

Um 22.30 Uhr wird die Versammlung geschlossen, und es tritt Herr Willy Arndt als Vergnügungsminister in sein Amt. Durch ein reichhaltiges Unterhaltungsprogramm wurden die Gäste bis zum frühen Morgen des folgenden Tages festgehalten, so dass bei der Ankunft der ersten Trams die Gästeschar noch fast vollzählig beisammen war.

Der Berichterstatter.

Für den Verein für Pilzkunde,
der I. Sekretär:

J. Würzler.

Neuerscheinungen in der Pilzliteratur.

Kennst Du den Pilz? Verfasst von Herrn Rektor Seidel, Görlitz, in der Sammlung: Mutter Natur, Verlag Beltz, Langensalza, 58 Seiten, Preis 50 Pfg.

Der Pilzrat aus der Lausitzer Heide hat in dieser kleinen Broschüre in launiger Weise Anregungen und Erfahrungen auf dem Gebiete der Pilzkunde veröffentlicht, die er in einem langen

Menschenalter auf seinen Pirschgängen im Walde gesammelt hat.

Eine jugendliche Wandergruppe — ein vierblättriges Kleeblatt — sucht in den Herbstferien ein einsam gelegenes Forsthaus auf, um die Geheimnisse von Mutter Natur zu belauschen. In frohem Zwiegespräch mit den Bewohnern des Forsthauses und auf Wanderungen in Begleitung des Försters erwerben sie sich Kenntnisse von der heimischen Pilzwelt.

In 12 kleineren Kapiteln werden die Arten der Pilze, ihre Lebensweise, ihre Zubereitung und ihr Wert besprochen, — so die volkswirtschaftliche Bedeutung der Pilze, Irrtümliches und Abergläubisches über die Pilze, Grundkenntnisse, Pilzfamilien, die berüchtigtsten Giftmörder in unsern Wäldern, gefährliche Baummörder unter den Speisepilzen, Speisepilze, die jeder unbedingt kennen muss, die Doppelgänger, die Lebensgemeinschaftler, Pilzkriegsküche, der ideelle Wert für Körper, Kopf und Herz.

Das Büchlein bietet eine leichte und gute Einführung in das Wissen von unseren Waldkindern für jung und alt. — Wer Freude an den Pilzen und Interesse bei seinen Bekannten wecken will, der schenke ihnen dieses frohe und lustige Büchlein.

Innerhalb Deutschlands kann das Büchlein gegen Einsendung des Betrages in Briefmarken direkt von Rektor Seidel, Görlitz, Wilhelmsplatz 8, bezogen werden. — In der Schweiz vermittelt der Verbandsvorstand den Verkauf. Bestellungen

richte man an den Präsidenten Herrn Dr. Mollet in Biberist.

* * *

In neuer Bearbeitung ist vor wenigen Monaten erschienen: **Kleins Taschenbuch der Gift- und Speisepilze** in der Sammlung Naturwissenschaftlicher Taschenbücher als Band I der 15 Bände umfassenden Sammlung, 13 Jahre nach dem Erscheinen der ersten Auflage.

Im wesentlichen wurde der Text der alten Auflage beibehalten. Er wurde aber von *G. und R. Bickerich* auf den heutigen Stand der Pilzwissenschaft gebracht und erweitert.

Die Bearbeitung des Pantherpilzes und seiner näheren Verwandten wurde nach den Angaben Neuhofts im «Puk», und die der Röhrlinge nach den vorzüglichen Beschreibungen Kallenbachs in den «Pilzen Mitteleuropas» neu gestaltet. Das Taschenbuch, das über 200 Pilzarten erwähnt, ist als Nachschlagewerk auf Exkursionen gut brauchbar. Es enthält auf 96 Tafeln 121 Pilzarten. Bedauerlich ist, dass der Heidelberger Verlag verschiedene Pilztafeln nicht neu hat malen lassen, besonders aber, dass nicht ein Bild vom Tigerritterling (*Tricholoma pardinum*, Quél.) hinzugekommen ist, obwohl dieser Giftpilz in der Heidelberger Umgebung häufiger ist und dort Vergiftungen in verschiedenen Jahren hervorgerufen hat.

Br. Hennig, Berlin.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Märzellerlinge als Gemüse.

Von C. Wagner.

Märzellerlinge werden geschabt und feingeschnitten, etwas ganz fein gehackte Zwiebel und 1—2 Knoblauchzinggli mit Schweinefett oder Butter gedünstet. Die Pilze mit Mehl bestäubt beigegeben, bei raschem Feuer einige

Minuten ziehen lassen bis der Saft fast eingekocht ist, etwas sauren Rahm (auch Weisswein) beigegeben, mit einigen Maggitropfen würzen und sofort vom Feuer nehmen.

Bald sind sie da.

Von H. Altenbach.

Noch fällt ein kalter Regen,
es schauert Baum und Strauch.
Doch sieh, an allen Wegen
da dämmert Frühlingshauch.

Nur ungesehen weben
im feuchten Waldesgrund,
und bald die Köpfchen heben
die Pilzchen in der Rund.

Noch fehlen warme Nächte,
dann treten sie hervor,
Und Pilzlerfreud, ganz echte,
bald steht sie uns bevor.