

Pilzausstellungen in Zürich

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **12 (1934)**

Heft 11

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

schenkmass, d. i. ein Achtel Liter. Aber auch in Deutschland spricht man leider oft von uns recht nichtachtend. Von einer minderwertigen Ware heisst es heute noch: «Die ist keinen Pfifferling wert». Gewiss, wir sind vielfach im Walde so gesellig beisammen, dass der einzelne kaum einen Wert hat, der sich durch eine Geldmünze ausdrücken lässt.

In der Menge und im geschäftlichen Leben werden wir aber ganz anders eingeschätzt. Als beliebter Marktpilz sind wir sehr begehrt und werden gerne gekauft. In den Grossstädten bezahlt man uns durchschnittlich mit 30 Pf. für das Pfund; in den Kur- und Badeorten 70 Pfg. Eine schlesische Pfifferlings-Speisekarte sieht zur Pilzzeit so aus:

1. Einbrennsuppe mit Gelbschwämmchen;
2. Pfifferlinge mit Ei;
3. Kartoffeln mit Pfifferlingen, sogenannte Pilzpfanne;
4. Leipziger Allerlei mit Pfifferlingen;
5. Eierkuchen mit Pfifferlingen;
6. Pfifferlingskoteletten;
7. Pfifferlinge mit süßsaurer Specktunke;
8. Wiener Schnitzel mit Pfifferlingsgemüse;
9. Pilzallerlei mit Pfifferlingen nach Königsberger Fleck;
10. Ein kleiner Spass, Breslauer Gasthaus-Sondergericht.

« Ein kleiner Spass! Was ist denn das für eine Leckerspeise? » fragte wissbegierig der kleine Steinpilzmann. « Dieses Breslauer Sonder-Pfifferlingsgericht », gab Hans zur Antwort, « ist ein fertig gebratenes Kalbskotelett mit Bratkartoffeln und Pfifferlingsgemüse. Diese drei Speisen werden dann übereinander in eine Pfanne getan, in welcher sich reichlich

Butter befindet. Über das Ganze wird ein Ei geschlagen und kurz gebacken. Diese Speise, ‚kleiner Spass‘ genannt, muss während des Backens öfters beschöpft werden. Schmeckt den Gästen vorzüglich! »

Auf meinen Wanderungen durch Thüringen und Bayern besuchte ich auch meine Verwandten. Da begrüßte mich im violett-purpurnen Festtagskleide mein wohlbeleibter Oheim, den seine Waldfreunde wegen seines abgestutzten, kreiselförmigen Hutes scherzhaft « Schweinsohr » nennen. Auch der weisse Eierpilz und mein Doppelgänger, der falsche Pfifferling, der jahrzehntelang unschuldigerweise auf der amtlichen Giftliste stand, freuten sich ausserordentlich auf mein Kommen.

Auf einer Pilzausstellung, die ich besichtigte, stand in grossen Druckbuchstaben auf einer Tafel folgende zu beherzigende Ermahnung: « Lasst uns die Pilze nicht verkommen! Nichts ist auf Erden so gering, Dass es der Menschheit nicht könnnt frommen, Und sei's auch nur — ein Pfifferling. »

« Wenn das so ist, » meinte der Steinpilzmann zu seinem Weibel, dann schaff dir nur recht bald deinen roten Hut ab, damit dich die Frau Forstmeister nicht sieht, wenn sie ‚in die Pilze‘ geht. » « Hab' keine Bange », erwiderte sein Weibchen, « im Forsthause ist jetzt die Schneiderin, da denkt man nicht ans Pilzesuchen. »

« Na », meinte der welterfahrene Pfifferling: « Die holde Weiblichkeit liebt und sucht mehr das Männliche. » « Dann aber, liebes Männchen », rief besorgt die junge rothhäutige Waldfrau: « Rasch mit dir ins ‚Kochnicht!‘ Pfiff und ich, wir folgen nach. »

Pilzausstellungen in Zürich

Unsere beiden heurigen Pilzausstellungen konnten, wie im Sommerprogramm vorgesehen, glatt durchgeführt werden. Die, wie überall dies Jahr, üppige Pilzflora trug das ihrige bei, um die Ausstellungen artenreich zu gestalten.

Die erste Ausstellung fand am 1.—3. September im Saale unseres Vereinslokales Restaurant

« Sihlhof » statt. Während wir letztes Jahr 175 Arten zur Schau brachten, waren es diesmal 234 Arten. Dies hatte zur Folge, dass sich bei dem etwas beschränkt vorhandenen Platze Pilz an Pilz reihte. Ebenfalls waren alle die für den Laien imposanten Arten vorhanden, wie der Parasol (*Lepiota procera*), Safranschirmling (*Lepiota rha-*

codes), Eichhase (*Polyporus umbellatus*), Schwefelporling (*Polyporus sulphureus*), Riesenporling (*Polyporus giganteus*), Stinkmorchel (*Phallus impudicus*) und Riesenbovist (*Globaria bovista*). Nicht minder entzückten verschiedene Morchelarten wegen ihrer besonderen Form. Auch fehlte es nicht an Respekt einflössenden Giftpilzen, wie das Knollenblätterquartett, dem weissen (*Amanita verna*), dem spitzhütigen (*Amanita virosa*), dem gelben (*Amanita mappa*) und dem grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Ferner waren vertreten: Tigerritterling (*Tricholoma tigrinum*), Schwefelritterling (*Tricholoma sulphureum*), Riesenrötling (*Entoloma lividum*) und Satansröhrling (*Boletus satanas*). Als Seltenheit wurde der Kaiserling (*Amanita caesarea*) präsentiert, der nebenbei bemerkt auf dem Zürcher Pilzmarkt bis zu Fr. 20.— gehandelt wurde. Die Amanitagattung war, wie sie Rickens «Vademecum» verzeichnet, fast vollständig vertreten. Der Doppeltberingte Trichterling (*Clitocybe imperialis*) besetzte auch einen Platz; zur Abwechslung bereicherten ein Riesenkremppling (*Paxillus giganteus*) und ein Riesentrichterling (*Clitocybe candida*) die Schau. Zahlreiche Arten der Milchlinge und Täublinge vermehrten die Farbenfülle, schöne Exemplare wie Birkenreizker (*Lactarius torminosus*) stachen hervor. Auch Saftlinge (*Hygrocybe*) mit ihren leuchtenden, lebhaften Farben und schwächtigem Aussehen, erregten Interesse. Nicht minder zahlreich waren die Röhrlinge zur Stelle, fast alle beringten Boleten nach Rickens Verzeichnis; komplett präsentierte sich die betreffs Geniessbarkeit kritische Luridigruppe, und lebhaftere Aufmerksamkeit erweckten die beiden Spielverderber: Gallenröhrling (*Boletus felleus*) und Dickfussröhrling oder auch Bitterschwamm genannt (*Tubiporus pachypus*). Die in sechs Arten vorhandenen Stachelinge (*Hydnum*) vormochten eingefleischte Pilzler anzuregen, und selbst die Korallenpilze (*Ramaria*) in stattlicher Anzahl verursachten beim Bestimmen etwelche Schwierigkeiten.

In der eine Woche später erfolgten zweiten Ausstellung (8.—10. September) im Vereinshaus zur Kaufleuten (Thaleggsaal) wurde wiederum zahlreiches Material aufgeführt, das bei dem reichlich zur Verfügung stehenden Platze gut zur Geltung kam. Die zuvor erwähnten Arten fanden sich wiederum ein, die Anzahl steigerte sich bis auf 263. Entgegen dem bisher üblichen Modus, die Pilze in der Reihenfolge von Rickens «Vademecum» zu ordnen, begannen bei den Wulstlingen, unternahmen wir den Versuch, den Reigen der Waldbewohner in Anlehnung an Rickens Systematik wohl mit den Blätterpilzen (*Agaricaceen*)

zu eröffnen, jedoch mit den Leistenpilzen rückwärts anfangend, um nach den Amaniten mit den Röhrlingen und Porlingen in normaler Weise fortzufahren. Dies hat den Vorteil, dass die Knollenblätterpilze, die Pointe eines Ausstellungsvortrags, nicht gleich am Anfang, sondern erst in der zweiten Hälfte des Referates zur Behandlung gelangen. Die Wände erhielten anschauliches Bildermaterial durch die Michael-Tafeln und Auszüge aus Habersaats neuem Werk. Ebenfalls die angeschlagenen, aufmunternden Einladungen zur Teilnahme an den drei geplanten, öffentlichen Exkursionen hatten den Zweck nicht verfehlt, fanden sich doch bei den ersten 100 und bei der zweiten Exkursion 120 Personen ein. Durchwegs waren alle Teilnehmer höchst befriedigt und entzückt über unsere interessante Materie und gemeinnützigen Bestrebungen. Die dritte Exkursion stand unter einem ungünstigen Stern. Äusserst zweifelhaftes Wetter hielt die Leute davon ab, dennoch riskierten über Erwarten an die 40 Personen begeistert den Schritt, ihren Wissensdurst an Pilzkenntnis zu stillen.

An beiden Ausstellungen wurde dem Bücherisch gebührende Aufmerksamkeit geschenkt. Populäre Literatur war genügend aufliegend, und unser neues Werk von Habersaat, das «Schweizer Pilzbuch», fand reichlichen Absatz. Das mit viel Mühe zusammengetragene Ausstellungsmaterial bewies, dass mit Freude und Liebe zur Sache gearbeitet wurde. Alle Pilze waren sorgfältig eingepackt abgeliefert worden und zeugten von guter Wahl. Leider liess der Nachschub quantitativ an den beiden Sonntagen zu wünschen übrig; auch mangelte speziell die Einlieferung von Knollenblätterpilzen, die von Schnecken angefressen waren. Solches Material ist nötig, um an Hand von praktischen Beispielen dem Publikum demonstrieren zu können, dass die noch immer weitverbreitete Mär null und nichtig ist, wonach Schnecken sich nur an den, den Menschen zuträglichen Pilzen gütlich tun.

Die beiden Ausstellungen boten ein reichliches Mass an Arbeit, doch überall war guter Wille zur Mitarbeit erstes Gebot. Es war wirklich eine Freude, sehen zu dürfen, wie uneigennützig alles seine ihm zur Verfügung stehenden Kenntnisse zum besten gab und mithalf, wo es Hilfe bedurfte; speziell die Pilzbestimmer wurden zeitlich stark in Anspruch genommen. Der Erfolg ist aber auch nicht ausgeblieben; die Resultate früherer Jahre wurden überboten. 1460 zahlende Besucher an beiden Ausstellungen und zirka 50 Neumitglieder bedeuten die Erträgnisse unserer Bemühungen.

Wilhelm Arndt.

An unsere Auslandsabonnenten

Unsere Auslandsabonnenten, mit Ausnahme der Mitglieder der «Deutschen Mykologischen Gesellschaft», werden höfl. gebeten, den Abonnementsbetrag von Schweizerfranken 7.50 an den Verbandskassier Herrn A. Emch in Solothurn (Schweiz) einzusenden.

Die Verbandsleitung.