

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 3

Buchbesprechung: Neue 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>

26. **Risotto mit Pilzen.** Ansetzen wie Pilz-Pilaff. Zu den Zwiebeln gibt man die zerschnittenen Pilze, lässt den Saft fast ganz einkochen, gibt den Reis bei, füllt dreimal mit Bouillon auf und macht den Reis fertig wie einen andern Risotto.

Man kann den Risotto auch ohne Pilze kochen, in eine Ringform einfüllen, stürzen und irgendeinen Pilzragout in die Mitte geben.

27. **Zu einem Pilzragout** können alle Sorten von Teigwaren, Kartoffelstock, Kartoffelsalat, Kartoffeln in der Schale, auch Polenta oder gebratener Mais serviert werden.

28. **Gekochte Pilzfülle.** Reichlich gehackte Zwiebeln anschwitzen mit etwas Knoblauch. Feingehackte Pilze oder Pilzabfälle begeben und gut eindampfen lassen. Vom Feuer wegnehmen und so viel fein gehacktes Weissbrot oder eingeweichtes Brot begeben, dass ein etwas dickes, aber saftiges Mus entsteht. Gehackte Petersilie begeben. Nach Belieben kann auch guter Reibkäse (Sbrinz) oder gehackter Schinken beigemischt werden. Um der Fülle bessere Bindung zu geben, kann man auch ein ganzes Ei daruntermischen.

V. Pilze in Rahm.

29. **Champignons, junge Steinpilze, Morcheln, Eierschwämme u. a.** Die Pilze werden roh in dünne Scheiben geschnitten, feingehackte Zwiebeln oder Schalotten in Butter anschwitzen, die Pilze begeben, würzen und einkochen lassen bis der Saft auf einen Drittel eingekocht ist. Dann frischen Rahm begeben, dass dieser knapp über den Pilzen steht, kochen lassen bis der Rahm leicht bindet. Vor dem Anrichten einige Tropfen Zitronensaft begeben.

30. **Pilzschnitten, Croûtes.** Model- oder Toastbrot wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, geröstet oder in Butter oder Öl gebacken. Die Croûtes müssen aber inwendig noch weich sein. Pilze in Rahm oder auch ein Pilzragout daraufgeben.

31. **Croûte Windsor.** Auf die Brotscheibe gibt man eine Tranche leicht angebratenen Schinken, darauf die Pilze in Rahm, Reibkäse und etwas Butter und gratiniert im Ofen.

32. **Pilzschnitten mit Ei.** Auf eine Rahmpilzschnitte gibt man ein Spiegelei oder ein verlorenes Ei (poché). (Forts. folgt.)

Neue Pilzliteratur

Ce qu'il faut savoir pour manger les bons Champignons. Précis de Mycophagie. Par G. Portevin. 101 recettes culinaires, 2 planches coloriées. Verlag: Paul Lechevalier, Paris. 1939. Preis frsc. 12.—.

Mit diesem ansprechenden Werkchen bezweckt der bekannte Verfasser, den Leser nicht nur in die Lage zu versetzen Essbares von Giftigem zu unterscheiden, sondern er zeigt ihm auch wie die Speisepilze zu präparieren sind, um aus diesen den grösstmöglichen gastronomischen Nutzeffekt zu ziehen.

Nachdem die einleitenden Seiten des Büchleins mit den abergläubischen Faustregeln der Unterscheidung von Speise- und Giftpilzen radikal aufräumen und diese ins Reich der Fabel verweisen, folgt eine gute Auseinanderhaltung alles Verwechselbaren. Am Schlusse der Arbeit unterstützen zwei gute Farbtafeln die Ausführungen.

Der Herstellung delikater Pilzgerichte sind über 60 Seiten gewidmet, so dass auch das verwöhnteste Leckermaul noch manch erfreuliche Entdeckung machen wird.

Wer aber nicht französisch kann und seine Pilzfunde trotzdem schmackhaft zubereiten will, dem sei bei dieser Gelegenheit das Schweizer Pilzkochbuch in Erinnerung gerufen!

* * *

Mycologische Studien, XVI Tuberineen-Studien von H. Lohwag, Separat-Abdruck aus „ANNALES MYCOLOGICI“, Verlag R. Friedländer & Sohn, Berlin 1939.

Auf zirka 50 Seiten mit 14 Abbildungen befasst sich der bekannte Mycologe, welcher uns durch seine gelegentlichen Artikel in der Zeitschrift kein Fremder ist, mit der entwicklungsgeschichtlich-systematischen Stellung der Trüffeln. Die reiche Quellenangabe sowie die klaren Ausführungen verdienen weitgehende Beachtung unserer Systematiker. Der knappe, hier zur Verfügung stehende Raum erlaubt es uns leider nicht, näher auf die gründliche Arbeit einzutreten. Wer sich näher damit beschäftigen und die hochinteressante Frage studieren will, erhält die Schrift leihweise bei der Redaktion.

Die Red.

* * *

Unter der deutschsprachigen Pilzliteratur dürfte der «Führer für Pilzfreunde» von Edmund Michael immer noch an die Spitze gestellt werden. Im Jahre 1895 in einem Bande mit 47 farbigen Abbildungen der Öffentlichkeit übergeben, erfuhr das Werk nach 6 Jahren eine Erweiterung in der Herausgabe eines zweiten Bandes, dem nach weitem 4 Jahren der dritte Band folgte. Die grosse Nachfrage brachte es mit sich, dass im Laufe der Jahre verschiedene Neuauflagen notwendig wurden. Tüchtige Kräfte, die dem Begründer als Mitarbeiter zur Seite standen, hatten schliesslich eine vollständige Umgestaltung und Neuordnung zur Folge.

Bei der Neuauflage vom Jahre 1927 wurde der dritte Band bereits von einem Nachfolger des im Jahre 1920 verstorbenen Begründers bearbeitet. Der Verfasser dieses dritten Bandes, Studienrat Bruno Hennig in Berlin, ist uns nicht unbekannt, hat er sich doch seinerzeit als Mitarbeiter unserer Zeitschrift betätigt. Ein Augenleiden bildet die Ursache, dass dies heute leider nicht mehr der Fall ist.

Im vergangenen Jahre zeigte sich wieder die Notwendigkeit, den ersten Band des «Führers für Pilzfreunde» neu herauszugeben. Wieder war es Bruno Hennig, der die Neubearbeitung durchführte. Vorteilhaft stand ihm dabei der bekannte Täublingsforscher Studienrat J. Schäffer zur Seite, der nun auch die Bearbeitung der Gattung Egerlinge (*Psalliota*) übernommen hat. Gegenüber der frühern Ausgabe hat dieser erste Band wieder wesentliche Änderungen und Verbesserungen erfahren und zwar sowohl hinsichtlich des Textes als auch der Abbildungen.

Bestimmungstabellen sind einige enthalten: für die Wulstlinge (*Amanita*), die Egerlinge oder Champignons und besonders für die Täublinge (*Russula*). Die richtige Bestimmung der so veränderlich erscheinenden Täublinge gibt auch manchem bestandenen Pilzler harte Nüsse zu knacken, was unter Benützung der vorhandenen Bestimmungstafel erleichtert werden dürfte.

Bei den Abbildungen sind ebenfalls verschiedene Änderungen vorgenommen worden, indem zweifelhafte Bilder verschwunden sind und an ihre Stelle neue Arten gestellt wurden, die an naturwahrer, künstlerischer Darstellung nichts zu wünschen übrig lassen. Insbesondere finden wir wertvolle Ergänzungen unter den Täublingen und Champignons, wo das malerische Talent von J. Schäffer vorteilhaft zur Geltung gelangt.

In der vorliegenden Fassung und Aufmachung bildet dieser erste Band eine wertvolle Ergänzung zu den bisher erschienenen Ausgaben, weshalb die Anschaffung empfehlenswert ist, auch wenn man bereits über ein Michaelwerk verfügt.

Gleichzeitig mit diesem ersten Band des Gesamtwerkes hat auch die Volksausgabe eine Neuauflage erfahren. Die vorstehend angeführten Verbesserungen haben in diesem Helfer für den Anfänger ebenfalls Aufnahme gefunden. Die wichtigsten Teile aus dem einleitenden Text sind neben einigen Bestimmungstabellen mit übertragen worden. Künstlerisch ausgeführte Bilder führen uns 58 der häufigeren Pilzarten vor Augen, die das Einleben in die Pilzwelt zum Vergnügen machen.

H. W. Zaugg.

===== VEREINSMITTEILUNGEN =====

Zur besseren Raumaufteilung müssen künftig sämtliche Vereinsmitteilungen **bis spätestens am 3. des Monats an die Redaktion** gesandt werden. Später einlaufende Mitteilungen können nicht berücksichtigt werden.

BAAR

Samstag, den 30. März 1940, 20 Uhr, im Restaurant „Hans Waldmann“, interessanter und lehrreicher Lichtbildervortrag. Referent: Herr *Emil Imbach*, Präsident des Vereins für Pilzkunde, Luzern. Vollzähliger Aufmarsch der Mitglieder wird erwartet. Bitte Angehörige und Interessenten mitbringen.

Laut Generalversammlungsbeschluss findet ab April jeden Monat eine Exkursion statt. Das Datum wird jeweilen von Fall zu Fall festgelegt und im Baarer Anzeiger bekanntgegeben.

Die Pilzliteratur ist bis zur Rückkehr des Materialverwalters beim Kassier Alfred Lampert erhältlich. — Laut Statuten ist der Jahresbeitrag von Fr. 7.— auf Ende März fällig (auf Wunsch in 2 Raten zahlbar). Der Kassier ersucht um prompte Einlösung.

Der Vorstand.

BERN

In der Hauptversammlung vom 2. März wurde der Vereinsvorstand für das Jahr 1940 wie folgt bestellt:

Ehrenpräsident und Technische Kommission: Ernst Habersaat, Knüslihubelweg 15, Bern.

Präsident: Roland Grosclaude, Gurtenweg 58, Wabern.

Vize-Präsident: Paul Lehmann, Gerechtigkeitsgasse 79, Bern.

Sekretär: Gustav Stephani, Graffenriedstrasse 9, Muri bei Bern.

Kassier: Alfred Lehmann, Kistlerweg 8, Bern.

Bibliothekar: Emil Schneider, Coiffeur, Schwarztorstrasse 82, Bern.

Der Vorstand.