

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 1 (1923)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** Forschungs- und Erfahrungsaustausch

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 04.04.2026

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

mit dem weitem Punkt 3. zusammen; auf den Gesundheitszustand, den die Pilze vor dem Dörren hatten, ob überreif, nass, von Insekten verdorben, oder mit andern Schäden. Jenachdem ist auch ihr Nährwert gering oder ihre Gefährlichkeit gross.

Wer für den Handel trockenet, sozusagen industriemässig oder berufsmässig, sollte sich über folgende Eigenschaften

ausweisen können, eben wegen des Risikos und der grossen Verantwortlichkeit:

1. Womöglich durch ein amtliches Examen vor fachkundigen Experten, etwa bei Anlass von Pilzkursen oder Pilzausstellungen, über gründliche Pilzkenntnis. Der kaufende Händler kann nicht mehr nachprüfen und ist auf das persönliche Vertrauen angewiesen. (Forts. folgt.)

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch

### Zum Artikel:

#### Der Märzellerling (*Hygrophorus marzuolus* Fr.) in Heft 2.

Nach meinen Erfahrungen sind die Angaben des Herrn Schreier richtig, können aber noch etwas ergänzt werden. Dass es sich nicht um einen Ritterling (*Tricholoma*) handeln kann, ergibt sich aus den voneinander entfernt stehenden Lamellen, sowie aus der Art, wie letztere am Stiel angewachsen sind. Es ist nun aber nicht ausgeschlossen, dass der graue Ritterling *Trich. portentosum* Fr. ebenfalls schon in der gleichen Zeit erscheinen kann wie der Märzellerling. So fand ich schon einige Jahre an einer bestimmten Stelle einen Pilz, der einem *Tricholoma portentosum* (grauen Ritterling) in Farbe und Form durchaus ähnlich sah. Immerhin war mir damals der Märzellerling noch unbekannt und hielt ich mich deshalb an die Angabe von Rothmayr. Leider erschien dieser Pilz seither am genannten Ort nicht mehr und konnte ich aus diesem Grunde keine Nachprüfung vornehmen. Den Märzellerling fand ich im Frühjahr 1920 in grosser Menge in einem durch halbhohe Buchen und Tannen gemischten Walde. Auffallend war auch hier, dass nur wenige Exemplare frei über den Boden hervorragten. Dagegen fielen mir mehrfach kleine Hügel von Laub und Nadeln auf. Nach sorgfältiger Entfernung der Deckschicht kamen regelmässig ganze Nester von 3 bis 7 Stück kräftiger Pilze zum Vorschein. Es lohnt sich wohl, diesem Pilz grössere Beach-

tung zu schenken, denn er erscheint sehr früh, in günstigen Jahren in grosser Menge, ist ausgiebig und ein durchaus guter Speisepilz.

H. W. Zaugg.

#### Bresadola's Röhrling,

über den *E. Nüesch* in Heft 1 der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde ausführlich berichtet, habe ich im August 1917 bei Arosa (Graubünden) unterhalb der Furkawiese bei ca. 1800 m, im Lärchen-Fichten-Mischwalde (zweifellos im Zusammenhang mit der Lärche) beobachtet. Die Bestimmung des Pilzes konnte mit Leichtigkeit nach der Flore des Champignons supérieurs de France von *Bigéard et Guillemín* ausgeführt werden. Ich hatte damals den Eindruck, dass es sich um eine gute, von dem in der Nähe wachsenden *B. viscidus* (Schleim- oder Lärchen-Röhrling) durch die Färbung auffallend und scharf geschiedene Art handelt, die mir von *B. viscidus* mindestens so stark verschieden erschien, wie etwa *B. flavus*, *flavus* und *elegans* untereinander. Weitere Beobachtungen über diese wenig bekannte Art wären erwünscht.

Prof. A. Thellung, Zürich.

#### Pilzfunde.

Herrn Wullimann, Sektion Grenchen, fand am 18. Februar die ersten Spitzmorcheln (*morchella conica*). Standort: Am Waldrand des Jurahanges, vornehmlich unter Weisstannen.

Mathé Müller Grenchen.

Einige Tage später wurde um Basel von Herr Süss die gleiche Art gefunden. Standort: Niederwaldung. Red.  
Anlässlich der Delegiertenversamm-

lung in Olten am 18. Februar überbrachte Herr Flury in Kappel, die dort häufige *Sarcocypha coccinea* Jacq. Zinnoberroter Borstling (Becherling). Red.

## Küche.

### Maischwamm-Ragout.

Gut gereinigte Pilze werden in Butter gedünstet, ein wenig Knoblauch, Zitronensaft, Pfeffer und Salz hinzugegeben. Das Ganze wird nach Hinzugabe von einigen Löffeln Kraftbrühe auf kleinem Feuer gekocht.

Dasselbe kann auf diese Art serviert werden oder man nimmt einige Brotschnitten, dünkt sie in Milch und lässt sie in Fett gut backen. Nach dem Abtropfen werden diese auf eine Platte gebracht und mit den gekochten Pilzen bedeckt.

### Maischwämme auf andere Art.

Die Pilze werden gut gereinigt in die Pfanne gelegt. Ein halbes Glas gutes Olivenöl, 1 Glas Wein, Schalotten, Petersilie, 3—4 Löffel Kraftbrühe, 20 gr Schinken, Salz und Pfeffer dazugegeben und langsam kochen lassen. Nachher wird das Ganze entfettet und der Schinken und Petersilie herausgenommen. Brotkrümchen werden im abgegossenen Oel gedünkt und nach dem Abtropfen dem Ragout beigegeben, welches sodann nach Hinzugabe von einigen Tropfen Zitronensaft serviert werden kann.

## Humor.

An

Herrn E. Schütz,  
Präsident des Schweiz. Vereins für Pilzkunde  
Sektion Olten,  
zuhanden der Jahresversammlung.

### Bericht über die grossartig angelegte Pilzexkursion in Langenthal am 1. Oktober 1922.

Von den sämtlichen eingeladenen 1500 Mitgliedern des Schweiz. Vereins für Pilzkunde waren leider einige verhindert zu erscheinen, so dass die Zahl der Interessenten auf »zwei« herabgesunken ist.

Ankunft in Langenthal 8.39. (»Abwarte und Teetrinke zwei Stund«.) Abmarsch Richtung Kappel via Aarwangen, Wolfwyl, Fulenbach 10.30 Uhr. Pilzfunde grossartig: Als neue Arten konnten von den anwesenden Forschern aufgestellt werden: „Der massenhafte Verschwindling“, „der ärgerliche Ritterling“, „der spinnende Präsling“ etc. etc. Vertreten waren noch zwei Pilze, die hier erwähnt sein müssen, es

waren dies der „*verstimmte*“ und der „*lackierte Täubling*“. Abends fünf Uhr Ankunft in Kappel. Nach eingenommenem Imbiss in hier, verabschieden sich die Kursteilnehmer und werden die prächtig-organisierte, lehrreiche Exkursion nie vergessen.

Im Auftrage des tadellos verpfuschten Herbstsonntages zeichnen

E. Flury, Kappel.

G. Rufener Olten.

Dass auch die Fastnacht etwas von der imposanten Exkursion profitieren wollte, beweist nachstehender »Schnitzelbankvers«:

Zentralpräsident in Schwizer Lande,  
Vom Pilzverband isch au kai Schläck.  
Per Zirkular lad er zuehande,  
Die ganzi Schwiz zumene Schwämmli zwäck.  
Die ganzi Zunft isch desertiert,  
Dä Präsis het sich schwär blamiert.  
Wenn Du ufs'nächscht Mol biete wotsch,  
Muess s'Datum druf, Du Dotsch.