

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 3 (1925)
Heft: 11

Rubrik: Verschiedenes ; Vereinsnachrichten

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: 16.04.2026

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

14 cm, mit dickem zusammenhängendem und abziehbarem Schleim bedeckt gewölbt—flach gebuckelt oder vertieft, fleischig.

Lamellen: weisslich—grau—schwarzfleckig, zuletzt schwärzlich, weichfleischig, zäh, dicklich, gegabelt, entfernt, am Stiel weit herablaufend und in der Jugend von einer schleimigen, durchsichtigen Haut geschützt.

Stiel: oben weisslich, zuletzt bräunlich, an der Basis typisch zitronengelb, 5—9/1—2¹/₂ cm, Stielspitze verdickt und mit dem flockig—schmierigen Schleier fast beringt.

Fleisch: weisslich—schmutzigglass, Stielbasis zitronengelb, schwach angenehm riechend, mild, zart, essbar.

Standort: Im Nadelwald, zahlreich auch in und an grasigen Waldwegen, Juli bis Anfang November. Nicht zu wechseln, wenn man auf den schleimigen

Schleier, die dicklichen weit herablaufenden bald grauschwärzlichen Lamellen, oft schwarzfleckigen Hut und vor allem auf das zitronengelbe Fleisch der Stielbasis achtet.

2. Kupferroter Gelbfuss = *Gomphidius viscidus* L.

Hut: braunrot, kupferrot—weinrot, ausblassend, 5—10 cm, klebrig, gewölbt—flachgebuckelt.

Lamellen: bald purpurbraun, zuletzt dunkelbraun, dicklich, weit herablaufend.

Stiel: anfangs blassgelblich, bald gelbrötlich—braungelblich 4—10 cm 2—1¹/₂ cm, fast schuppigfaserig beringt.

Fleisch: blassgelb—orangefleischrötlich, rhabarberfarbig, Stielbasis mehr safrangelb, mild, festfleischiger als beim Kuhmaul, jedoch essbar und schmackhaft.

Standort: Unter Nadelbäumen in und ausserhalb des Waldes, Waldwiesen, sehr häufig, August—November.

Verschiedenes.

Berichtigung.

In der Erklärung zur Abbildung von *Amanita virosa* in Heft 10, S. 110, sollte es heissen: --- eine weisse Art von Knollenblätterpilzen, die wir früher als Frühlingsknollenblätterpilze (*Amanita verna* Bull.) bestimmten.

Erfahrungsaustausch.

Dem Wunsche von Herrn Flury Kappel entgegenkommend, kann ich Ihnen mitteilen, dass ich mit meiner Frau am 6. September auf einem Pilzgang ins Bucheggberg rings um einen Stock 12 schöne Eichhasen = *Polyporus ramosissimus* f. d. Der grösste wurde mitgenommen für die Ausstellung, wo er grossen Beifall fand. Er wog 10 kg. Am 12. September wurden dann von den übrigen 11 noch 10 geholt und es gab einen richtigen Schmaus für 15 Personen.

Das letzte Exemplar wollten wir nach Winterthur an die Ausstellung senden, da aber diese nicht abgehalten wurde,

richtete zuletzt ein Frost denselben zu Grunde.
A. Cattin.

Zur Geniessbarkeit der Ziegenbärte.

Solche schon seit ca. 4 Jahren ohne irgend welche Störungen des Allgemeinbefindens geniessend, während Pilzfreunde mir klagten, dass sie ihnen weder als Cotelette gebacken, noch als Salat zubereitet kömlich waren — (sie verursachten Bauchgrimmen und Diarrhoe, selbst wenn sie gut getrocknet, gesammelt, die äussersten Spitzen abgeschnitten worden waren,) entschloss ich mich kürzlich, speziell für die 3 Arten des grauen, zitronengelben und orangegelben Ziegenbartes Versuche mit *grössern Quantitäten* zu machen. Die Pilze waren weder sehr trocken, noch sehr nass und wurden nur die ganz kleinen Spitzen etwas wenig entfernt. Separat, jede Art für sich, wurde von mir sogar als *Hauptspeise* während 3 aufeinanderfolgenden Mahlzeiten, Abend, am folgenden Mittag und wieder Abend in *grosser Menge* genossen und habe ich einzig

zwischen dem Genuss der beiden letzten Gerichte ein kurzes und nicht starkes Bauchgrimmen verspürt, das aber davon rührte, weil die beiden Mahlzeiten etwas zu rasch aufeinander folgten und die vorherige noch nicht fertig verdaut war, was ich, da zugleich ein wenig Diarrhoe eintrat, sehr gut feststellen konnte. Auch in den kürzlich abgehaltenen Pilz-Kochkursen unseres Vereins wurden am 1. Abend Ziegenbärte (graue), gebacken und als Salat zubereitet, — ohne irgend welche Störungen bei den Teilnehmerinnen — genossen. Immerhin glaube, dass sehr delikate und schwache Magen den Ziegenbart in grösserer Menge nass nicht gut vertragen. Aber ich betrachte ihn als einen schmackhaften und ausgiebigen Pilz.

F. J. M. Olten.

Küche.

Einfaches Pilzgericht.

Die gereinigten Pilze werden in kochendem Wasser 3—5 Minuten gesotten. Das Wasser wird abgeschüttet und für Suppe verwendet. Ein Stück frische Butter wird in der Pfanne heiss gemacht, eine Zwiebel und die abgetropften Pilze dazu gegeben mit ein wenig Salz und Petersilie vermengt, und zugedeckt ca. 10 Minuten auf schwachem Feuer kochen lassen. Auf diese Art zubereitet erhält man ein Pilzgericht ohne Sauce, das gut schmeckt.

A. Fl.

Gefüllte Pasteten.

Pasteten lassen sich vorzüglich mit Pilzfüllungen zubereiten. Man kauft sich beim Bäcker ungefüllte davon nach Bedarf. Die gereinigten und fein zerkleinerten Pilze werden mit Zusatz von Grünem (Petersilie Sellerie, Schnittlauch und Zwiebeln) etwas vorgekocht. Zum voraus hat

man sich eine Weissweinsauce zubereitet, die gut gekocht sein muss. Die Pilze werden nun in dieser Sauce noch eine $\frac{1}{4}$ Stunde mitgekocht und hierauf die Pasteten eingefüllt. Die Sauce kann bedeutend verbessert werden, indem Milken oder Hirn und Eigelb mitverwendet wird. Auch im Winter kann im gleichen Sinn verfahren werden, wobei die gedörrten Pilze vorerst eingeweicht werden müssen.

W.S.

Eierschwämme in Essig.

Man nimmt schöne feste und nicht zu grosse Eierschwämme, putzt und wäscht sie sauber, dann streut man 2 Handvoll Salz darüber und rührt sie gut untereinander und lässt sie so 2 Stunden im Salz liegen (Für ein Gefäss von 2 l rechnet man 2 Handvoll Salz). Hierauf fährt man fort wie bei den Cornichons: Also eine Lage Pilze, dann Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nägeliköpfchen, Pfeffer darüber und soweit bis das Gefäss voll ist.

Frau E.

Humor.

Ein Pilzfreund, welcher Kapuzinerpilze (Birkenröhrling) sucht, trifft einen andern Pilzfreund im Walde an. Er fragt diesen:

«Entschuldigen Sie, gibt es hier in der Nähe nicht auch Kapuziner?»

«Nicht dass ich wüsste. Da unten am Waldrande steht das Haus des Unterförsters, sonst wohnt hier niemand in der Nähe.»

«Warum wohnen Sie denn in einem so furchtbar feuchten und ungesunden Hause? Ich glaubegar, es ist vom Schwamm befallen.»

«Ach wissen Sie, mein Mann ist eben ein gar grosser Pilzfreund.»

Vereinsnachrichten.

Pilzexkursion.

Am 4. Oktober unternahm der Winterthurer-Verein, einer freundlichen Einladung des Zürcher Vereins folgend, eine

gemeinsame Exkursion nach den Effretikonener Wäldern. Mit allen Anzeichen eines sonnigen und schönen Tages fuhren wir um 9.25 in Winterthur ab, begleitet von unserem verehrten Herrn Präsident Dr.

Thellung und einigen Mitgliedern, die alle fröhlich gestimmt waren. In E. kam noch unser Vorstand H. Weidmann und $\frac{1}{2}$ Stunde später die Zürchermitglieder mit ihrem Präsidenten H. Schönenberger, sodass wir 35 an der Zahl waren. Nach freundlichster Begrüssung ging es im Gänsemarsch unserem Ziele zu. Ich für meine Person nahm es als ein gutes «Omen» an, dass ich mit einem Zürcher Mitglied gleich am Waldesrand schöne, geschlossene Wald- und Dünnefleischige Champignons (*Psalliota silvatica*. und *silvicola*) fand. Bald zeigten sich auch andere Arten, darunter die in grossen Ringen vorhandenen Nebelgrauen Trichterlinge und Violetten Ritterlinge. Nun kamen wir ins Fahrwasser des Sammeleifers, sodass daraus ein zerstreutes Waldvölklein wurde, und wenn nicht hie und da ein Sirenenpiff oder ein kommandierendes Hallihoh von dem mit der Führung betrauten Vorstand (H. Weidmann) die Ritterlinge und Schneeklinge zusammenrief, so wären sie ja im Eifer wieder zu weit gegangen! Aber auch die nahende Mittagsstunde mahnte uns an ein Zusammenhalten und wir sammelten uns nun am Waldesrand bei einem Bauernhof zur Rast, wo ein guter Most die durstigen Kehlen erquickte! Nicht an einer reichen Tafel, wohl aber unter Bäumen im schönen Grase bei herrlichem Sonnenschein sassen wir im Hexenring und liessen uns unser mitgebrachtes Mittagessen aus dem Rucksack besser schmecken als «König Salomo!» Nach demselben konnten wir noch ein paar weitere Mitglieder begrüssen, darunter Herrn Schifferle aus Zürich und damit war dem Bunde der Wissenschaft Genüge getan! Der Nachmittag brachte nebst dem Gemütlichen noch allerhand Lehrreiches, wobei die Herren Vorstände auf alle Fragen freundlichst Erklärungen gaben. Als besonders *Interessantes* sei noch zu erwähnen, dass man plötzlich die Herren auf den Knien im Boden wühlen sah. (Herr Dr. Thellung hatte die Liebenswürdigkeit das nun folgende näher zu schildern.) Sie hatten die Zungenförmige Kernkeule (*Cordiceps ophioglossoides*) sowie die Kopfige Kernkeule (*C. capitata*) entdeckt und suchten nun aufgeregt nach den Hirschtrüffeln, auf de-

nen die Schmarotzer wachsen. Und richtig die dicken, leuchtend gelben Mycelstränge führten zu schönen braunen Knollen (Warzige Hirschtrüffel *Elaphomyces cervinus*). Herr Knapp hat uns diese Verhältnisse im Jahre 1923, Seite 71 unserer Zeitschrift in Wort und Bild schön geschildert. Schade nur, dass die echte schwarze Trüffel nicht auf ähnliche Weise ihren Standort so leicht verrät! Die Spuren der Ausgrabungen werden hernach dem Waldhüter ein Rätsel gewesen sein, wir aber wissen, was die mitgebrachte «Winterthurer Rebschere» geleistet hat! Nicht weit davon standen ein paar ähnliche schlanke zungenförmige Gebilde, aber von lebhaft efeugrüner Farbe. Von grünen Kernkeulen war uns nichts bekannt, ein Blick in's Vademecum sagte uns denn auch, es sei die grüne Erdzunge (*Geoglossum viride* —). Da gabs also darunter keine Trüffel zu suchen! Trotzdem die Pilzflora ihrem Ende zu geht, fanden wir noch viele Arten, auch essbare! Zum Beispiel den Grauen Ritterling (*Tricholoma portentosum*) mit dem schönen schwarzviolettgestreiften, schleimigen Hut, ein Kind des Spätherbstes, der in den Vogesen, wie Sauerkraut, für den Winter eingemacht wird. Auf den ersten Blick sahen ihm einige feiste Exemplare des Gelbblättrigen Schneeklinges = *Limacium hypothejum* sehr ähnlich. Eine Augenweide war ein niedlicher metallisch glänzender Stahlblauer Zärtling (*Leptonia chalybaea*). Nun musste an den Heimarsch gedacht werden, doch labten wir uns nochmals an einem Gläschen Most, der auch noch zum Humor beitrug und konnte man vergnügten Gesichtern ansehen, dass manche auch mit einem Netz voll junger Pilze und sollten dieselben auch nur Hallimasch oder Eierschwämmchen heissen — zufrieden waren! Diejenigen, die nicht bloss der Beute wegen — sondern auch zum Lerngang sowie des Naturgenusses da waren — kamen sicher auf ihre Rechnung, denn der schöne sonnige Tag und das Herbstkolorit des Waldes halfen ja auch dazu, den inneren Menschen aus seinem Alltagsleben herauszureissen. Es wäre sehr zu wünschen, dass öfter von *gemeinsamen* Exkursionen Gebrauch gemacht würde, da dieselben

in vielem Abwechslung bieten. Zum Schluss wurde noch ein Feuerlein angezündet, die überbliebenen Pilze darin geschmort, was besonders der Jugend grosse Freude machte. Noch einen vergnügten Abschiedsgruss und ein fröhliches auf «Wiedersehen», dann führte das «Zügle» die Einen rechts die Anderen links dem Hause zu mit der Erinnerung «es war schön!»
E. F.

Pilzausstellung des Vereins für Pilzkunde Basel, 5. bis 7. September 1925.

Die Ausstellung ist im grossen und ganzen gelungen und hat uns einen kleinen Mitgliederzuwachs von 10 Personen gebracht. Die finanzielle Seite verzeichnet eher einen kleinen Gewinn als Verlust. Da unser Vereinslokal leider einem grösseren Andrang nicht gewachsen ist, haben wir dieses Jahr unsere Ausstellung in die Turnhalle des Steinenschulhauses verlegt und damit gute Erfahrungen gemacht. Hoffentlich wird uns auch in Zukunft das Erziehungsdepartement diese Lokalitäten zur Verfügung stellen, trotz vorübergehender Störung der Turnstunden.

Durch das eifrige Suchen vieler Mitglieder waren genügend Pilze vorhanden um diese stetsfort zu erneuern und auch für die Küche zuzubereiten. Mit der Abgabe von Pilzgerichten haben wir stets gute Erfahrungen gemacht, es ist dies ein vorzügliches Propagandamittel! Im ganzen konnten so 170 Pilzgerichte, wovon etwa 20 gratis an mitwirkende Mitglieder, abgegeben werden. An der Ausstellung selber waren zirka 200 Arten vertreten, davon einige Arten zum ersten Mal. Ich nenne dabei: *Amanita virosa* Fr. von Dr. F. Thellung, Winterthur, der auch sonst einige sehr schöne Arten übersandte und wofür ich hiemit im Namen des Vereins sehr danke. Ferner überbrachte uns eine noch näher zu beschreibende und festzulegende Art mit bekannter Liebesswürdigkeit Herr Schifferle aus Zürich. Diese Art hat viel in der Haltung von *Amanita echinocephala* Vitt., siehe Abb., Amateur de champignons planche 94,

aber Farbe und andere Merkmale stimmen nicht überein. Neben *A. virosa* war auch *A. phalloides forma alba*, also weisser Knollenblätterpilz vorhanden, sowie als seltener: der Kammrandige Wulstling, *A. Eliae*. Seltener Schirmlinge waren keine zu verzeichnen, ebenso «schwänzten» die Ritterlinge und Trichterlinge fast ganz. Unter den übrigen Blätterpilzen waren die meisten Gattungen mit einem bis mehrerer Vertreter in Reih und Glied geordnet. Als seltene Röhrenpilze sahen wir diesmal *gentilis* vertreten, neben zirka 20 Arten übriger Röhrenpilze. Ein wunderschöner Eichhase vertrat die Vielhüter=*Merisma*. Auch der Hausschwamm fehlte nicht, der ein glückliches Vereinsmitglied! in seiner Küche für die Ausstellung wachsen lassen konnte. Unter den Rutenpilzen (*Phallus*) erfreute eine vollständig intakte Hundsmorchel das Auge. Bei den Ziegenbärten = *Ramaria* stachen einige prächtige Hahnenkämme = *R. botrytis* hervor. Auch die Trüffel fehlte nicht: Herr Knapp verschaffte uns eine Sommertrüffel = *Tuber aestivum*.

An leicht zu verwechselnden Pilzen konnten wir veranschaulichen: Weisser Knollenblätterpilz *Amanita phalloides forma alba* und Egerling *Psalliota arvensis*, Pantherwulstling *Am. pantherina* und Gedrungener Wulstling *Am. spissa*, Steinpilz *B. edulis* und Gallenröhring *B. felleus*, Habichtsschwamm *Hyd. imbricatum* und Bitterer Stacheling *Hyd. squamosum*, Schwefelkopf *Hypholoma fasciculare* und Stockschwämmchen *Pholiota mutabilis*, Echter Ritterling *Tricholoma equestre* und Schwefelritterling *Trich. sulphureum*, Riesenrötling *Entoloma lividum* und Mehlchwamm *Paxillus prunulus*.

Diese Gegenüberstellungen bieten ein dankbares Feld der Belehrung. Der Besuch der Ausstellung war befriedigend. Es wurden zirka 1000 Personen, Schüler inbegriffen, gezählt. Der Verein hat nun heute zirka 120 Mitglieder. Wir können unseren Bericht nicht schliessen ohne allen, die ihr Bestes zum Gelingen der Ausstellung beigetragen haben, im Namen des Vereins zu danken.
W. S.



Wir suchen
tätige Inseratenacquisiteure

bei hoher Provision

Anmeldungen an die Administration

H. W. Zaugg, Burgdorf

Rostfreie Bestecke



**E. Klötzli, Messerschmied,
Burgdorf**

Verein für Pilzkunde Winterthur

Samstag den 28. November, abends punkt
8 Uhr im Rössli.

Familienabend

Montag den 14. Dezember Sitzung

Traktandum: Giftpilze.

Wir hoffen auf zahlreiche Beteiligung!
Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Zürich

Ausserordentliche

Generalversammlung

Montag den 7. Dezember, abends punkt
8 Uhr im Sihlhof:

Traktanden:

1. Stellungnahme zur Zeitschrift.
2. Wahl von 3 Delegierten nach Olten.
3. Revision der Zentral-Statuten.
4. Winterprogramm.

Der Wichtigkeit der Traktanden erwartet die Teilnahme aller Mitglieder, siehe noch Zirkular.

Der Vorstand.

**Restaurant zur Hofstatt
BURGDORF**

empfiehlt:

Reelle Getränke

Höflich empfiehlt sich
S. Richiger

Damen- und Kinder-Konfektion
Kleiderstoffe
Weisse Wäsche
Hüte

Kaufhaus Strauss
Burgdorf

Schürzen
Unterkleider
Haushaltungs-,
Geschenk-Artikel

Sind Sie leidend

lassen Sie sich nicht entmutigen, es gibt noch ein Mittel

**Adolf Just's
Heilerde „Luvos“**
für innerlich und äusserlich
hat sich tausendfach bew.

Generalvertrieb für die Schweiz
**Zbinden & Cie., Apoth. u. Drog.
Burgdorf**



Fabrikant: Jul. Klöti, Burgdorf

A. Engler
vis-à-vis Stadthaus
Burgdorf

Spezialgeschäft
für
Schirme, Handarbeiten
Damentaschen, Wolle

Gest. Muster
verlangen

Verkauf auf Kredit

mit monatlicher
Zeitzahlung

von fertigen Herren- und Knabenkleidern, Frauenkonfektion,
Jaquettes, Mäntel, Blusen, Röcken, Korsetts, Frauenrock-
stoffen, Halblein- und Herrenkleiderstoffen, Baumwolltüchern,
Kölsch, Cotonne, Barchent, Schuhwaren, Möbeln, Kinder-
wagen, Bettwaren, Läufern, Linoleum, Wolldecken,
Tischdecken u. u.

Rud. Kull, Bern, Marktgasse 28 und 30

R. Schnell, Burgdorf

Handelsgärtner
empfiehlt

Bindereien für Freud u. Leid
Topfpflanzen aller Art
Garten-Anlagen nach
Plan und Devis billigst
Blumenladen Kirchbühl
Telephon 430

Handelsgärtnerei Burgergasse
Telephon 203

Café-Restaur. Viktoriahall

Effingerstrasse Bern

Reingehaltene offene und Flaschenweine.
Prima Reichenbachbier. Schöne Gesell-
schafts- und Vereinslokale. Vereinslokal
des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen.
Schattiger Garten.

Karl Schopferer, Bern

Howald, Zimmermann & Cie.

Rütschelengasse 25 **Burgdorf** Telephon Nr. 3.79

Eisenwaren

Baubeschläge Werkzeuge
Feld- und Gartengeräte
Drahtgeflecht u. Agraffen
Fensterglas und Kitt

Haushaltungsartikel

in Glas, Kristall, Steingut
Porzellan, Email u. Alu-
minium, Blech und Holz-
waren, Nickelwaren etc.

Adrian Schild

Tuchfabrik Bern

liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen
solide wollene und halbwollene

**Herren-, Damen- und Kinder-
Kleider-Stoffe**

Reduzierte Preise bei Einwendung v. Wollfächern.
Verlangen Sie Muster und Preisliste.