

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 9 (1931)  
**Heft:** 7

**Buchbesprechung:** Neuerscheinung in der Literatur

**Autor:** Zaugg, H.W.

### **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:** 18.02.2026

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

chen und Käse, belegt sie mit einigen Stückchen Butter und gratiniert sie im Ofen schön braun.

D.

**Marinierte Pilze.** Dazu verwendet man am liebsten kleine feste Köpfe, die man ins kochende Wasser wirft, einmal aufkocht, abgiesst und erkalten lässt. Man packt sie

mit Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, etwas Salz und einem Knoblauchzweig in einen irdenen Topf, giesst kochenden Essig darüber, so dass sie bedeckt sind, und beschwert sie mit einem Teller und lässt sie so stehen bis sie gut durchgezogen sind. Man nimmt dann den Teller fort und giesst eine dünne Schicht Öl auf die Pilze. (Als Beilage zu Fleisch sehr beliebt.) D.

## Unterhaltungsecke und Humor.

Ein Wirt hat auf seiner Speisekarte Pilze aufgeführt. Ein Gast bestellt sich eine Portion, bemerkt aber sofort, dass einige davon madig sind. Er reklamiert deshalb energisch

und verlangt, die Maden sollen in Zukunft auf einem Teller separat serviert werden, damit jeder Gast die gewünschte Mischung selbst vornehmen könne.

## Neuerscheinung in der Literatur.

**Pilzbestimmungstabellen** der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

I. Bändchen: **Die Röhrlinge** (Boletaceae), von Franz Kallenbach, Darmstadt 1931.

Ein zuverlässiger Berater für jeden Pilzfreund, soll diese in Taschenformat gehaltene Bestimmungstabelle dazu dienen, alle grösseren Arten der Gattung Röhrlinge leicht und sicher zu bestimmen. Besonders wertvoll ist sie für die Anfänger in der Pilzkunde, welche auf den Steinpilz (*Boletus edulis* Bull.) besonders eingeschworen sind. Wie oft geraten sie in Verlegenheit, wenn der vermeintliche Steinpilz nach der Entnahme vom Standort plötzlich ganz unbekannte Zeichnungen und Merkmale aufweist; seien es die roten

Röhren, der rote Stiel, das Blaufärben des Fleisches oder andere Auffälligkeiten. Und doch hat es auch unter diesen Vertretern gute Speisepilze.

Hier leistet die Bestimmungstabelle gute Dienste. Immer vom wichtigsten Unterscheidungsmerkmale ausgehend, wird in geschickter Art und Weise eine Einreihung gewählt, die eine Falschbestimmung fast unmöglich macht. Die Tabelle ist schon deshalb wertvoll und zuverlässig, weil Kallenbach die Gruppe der Röhrlinge (Boletaceae) seit einem Jahrzehnt als Spezialforscher bearbeitet und er zugleich als Verfasser des gegenwärtig erscheinenden Tafelwerkes von der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde «Die Pilze Mitteleuropas» angesprochen werden kann.

H. W. Zaugg.

## VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

### AARAU

Jeden zweiten Montag des Monats Versammlung im «Falkenbräu», Pelzgasse.

### BERN

Jeden Montag abend Pilzschau im Restaurant Viktoriahall, Effingerstrasse.

### BURGDORF

**Pilzbestimmungsabende:** jeden Montagabend im Lokal.

**Versammlungen:** jeden ersten Montag im Monat im Lokal zur «Hofstatt».

**Exkursionen:** Sonntag den 19. Juli, morgens 6 Uhr, bei Waldegg-Brücke. Richtung Binzberg—Sommerhaus.

Sonntag den 2. August, nachmittags 1 1/2 Uhr,