

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 9 (1931)

**Heft:** 9

**Rubrik:** Verein für Pilzkunde Zürcher Oberland

#### 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:** 07.01.2026

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

leuchtet haben. Gleichwohl sei ihm ein Sturz passiert, wobei die Leuchter ihm aus den Händen gefallen und dann erloschen seien. Schreiber dieses nebst einigen Zuhörern glaubten der Erzählung, während einige andere ungläubig die Köpfe schüttelten.

Dass der Mann damals die Wahrheit gesprochen hat, dürften auch heute noch viele nicht glauben, obwohl in Wirklichkeit ein Pilz existiert, welcher in der Dunkelheit phospho-

reszierend leuchtet. Wie Herr Nüesch in St. Gallen im Heft 6 dieser Zeitschrift klar nachweist und auch eine sehr schöne Abbildung zu seinem Artikel beigegeben hat, handelt es sich um eine Trichterlings-Art — *Clitocybe phosphorea* (Batt.) Maire —, welche auch als « Leuchtender Ölbaum pilz » bekannt ist. Herr Nüesch nennt ihn den phosphoreszierenden Trichterling und bemerkt zutreffend, der Pilz sei in hiesiger Gegend selten.

---

## Verein für Pilzkunde Zürcher Oberland.

Es ist für uns Oberländer Pilzler in hohem Masse erfreulich, dass unser Verein, der nun auf das dritte Jahr seines Bestehens zurückblicken kann, in stets fortschreitender Entwicklung sich befindet und in der gegenwärtigen Pilzsaison eine rege und erfolgreiche Tätigkeit entfaltet. Ein Geist froher Kameradschaft undverständnisvolles Interesse für die Pilzkunde ist in unseren Reihen zu konstatieren, Faktoren, die uns frohen Mutes in die Zukunft blicken lassen.

Die bis jetzt im Schosse unseres Vereins durchgeföhrten Pilzexkursionen wiesen jedesmal ansehnliche Teilnehmerzahlen auf. Unser Vizepräsident, Herr Dr. Messikommer in Seegräben, übernimmt in verdankenswerter Weise jeweilen die Leitung dieser Veranstaltungen, die sich allseitiger Beliebtheit erfreuen und denen in propagandistischer Hinsicht für unseren Verein nicht wenig Bedeutung beizumessen ist. Erwähnt sei die Exkursion vom 2. August im Gebiete von Emmetschloo-Adetswil-Rosinli. Trotzdem der Himmel an jenem Sonntagmorgen eine bedenkliche Miene zur Schau trug (man ist sich diesen Sommer ja daran gewöhnt !), leisteten die Pilzler und weitere Interessenten der Einladung in stattlicher Anzahl Folge. Nachdem man während voller vier Stunden in den Wäldern des genannten Gebietes ein schönes Quantum Pilze gesammelt hatte, fand

man sich um die Mittagszeit auf dem Rosinli ein. Hier wurden die Pilze sortiert, gereinigt, und den Damen wurde sodann unter Anleitung von Herrn C. Wagner, Kursleiter (Verein Winterthur), die verschiedenartige Zubereitung derselben in der Küche der gut geführten Bergwirtschaft praktisch gezeigt. Unterdessen erklärte Herr Dr. Messikommer die gesammelten zirka 50 Pilzarten und arrangierte eine kleine Ausstellung. Die verschiedenen Pilzgerichte: Suppe, gebratene und gebackene Pilze, Pilzgemüse und einige Salatarten wurden hernach den 32 Teilnehmern serviert. Mit diesen kulinarischen Genüssen wurde neuerdings der Beweis erbracht, was für Delikatesse aus Pilzen auf einfache Art zubereitet und wie abwechslungsreich der Speisezettel mit wenig Kosten gestaltet werden kann.

Bei der diesjährigen guten Pilzsaison wurde sodann auf Samstag nachmittag den 22. August zu einer ähnlichen Veranstaltung eingeladen. Am Abend wurden die Pilze unter Anleitung von Herrn Wagner, der sich in den ostschweizerischen Sektionen unseres Verbandes um die Verwertung der Pilze und die Förderung der Pilzkunde überhaupt in hervorragender Weise betätigt, im Hotel Krone in Oberwetzikon, wo sich unser Vereinslokal befindet, gereinigt und zubereitet. Die fertigen Gerichte wurden den Exkursionsteilnehmern und weiteren Interessenten, insgesamt etwa 35 Personen, zum

Genuss dargeboten und fanden auch diesmal ungeteiltes Lob. Kursleiter Wagner gab jeweilen Auskunft darüber, wie die einzelnen Platten mit ihrem schmackhaften Inhalt zubereitet wurden. Einige seltenere Pilzarten wurden für die Ausstellung an der «Hyspa» nach Bern gesandt. Eine Anregung von Präsident Stauber, in den nächsten Wochen, sofern die Umstände es erlauben und die Witterung für das Gedeihen der Pilze günstig sei, in Rüti eine Ausstellung mit Schaukochen abzuhalten, fand einhellige Zustimmung. Die wissenschaftliche Leitung übernimmt unser verdiente Vizepräsident, Herr Dr. Messikommer, die praktische Herr Wagner. Vor fünf Jahren sind in dieser Gemeinde Pilzvergiftungen mit tödlichem Ausgang vorgekommen, und es soll durch diese Veranstaltung das seit her bestehende Misstrauen gegen die Pilze in gewissen Volkskreisen der dortigen Gegend beseitigt werden.

\* \* \*

An der von der Sektion Winterthur mit viel Geschick durchgeführten I. Pilzlerlandsgemeinde in Kyburg am 16. August nahmen aus unserem Vereinsgebiet zehn Personen teil. Schade, dass die Witterungsaussichten hauptsächlich am Vormittag nicht günstiger waren! Die Teilnehmerzahl wäre entschieden viel grösser gewesen. Den Winterthurer Pilzfreunden für ihren initiativen Geist und die famose Durchführung dieses Anlasses unsere volle Anerkennung.

Unsere Bestrebungen finden allmählich auch bei den Gemeindebehörden Unterstützung. So gibt die Gesundheitsbehörde von Pfäffikon in der Lokalpresse bekannt, dass die Pilzkontrollstelle eröffnet sei und sie befindet sich wiederum bei Herrn Hermann Teufer, Drogerie zum Grünen Hof. Der Genannte ist Mitglied unseres Vereins. Im weiteren ersucht die Behörde das Publikum, nur solche Schwämme zu kaufen, die mit dem Visum der Kontrollstelle versehen sind.

E. L.

## Küche.

### Bemerkungen über die Verwendungsweise verschiedener Speisepilze.

Von W. Haupt.

Herr C. Wagner in Waltenstein hat in Heft 7, S. Z. f. P. 1931 ein Verzeichnis der wichtigsten Speisepilze mit Verwendungsangaben veröffentlicht. Einige seiner Angaben haben mir zum Teil Kopfschütteln verursacht. Herr Wagner wird mir schon gestatten, seine Angaben auf dem Diskussionswege etwas zu kommentieren. Meine Auslassungen bitte ich als freie Meinungsäusserung aufzufassen.

Ich schicke gleich voraus, dass ich stets gegen alles Abbrühen Stellung genommen habe, und es auch fernerhin so halte. Abbrühen ist nur in Zeiten von Nahrungsmangel angebracht, wenn es sich darum handelt, geschmackshalber ungeniessbare Pilze geniessbar zu machen und den hungernden Magen zu füllen. Solange ich nicht wirklich hungrig

muss, werden alle Pilze, die abgebrüht werden müssen, in meinem Haushalt als minderwertig betrachtet und nicht verwendet.

Weshalb Mäzzelerlinge (*Camarophyllum marzuolus* Fr.) abgebrüht werden sollen, ist mir unerfindlich. Gerade diesen Pilzen mit ihrem feinen Geschmack kann Abbrühen nur schaden. Dass es Leute gibt, die geradezu an Abbrühsucht leiden und die feinsten Pilze abbrühen, ist mir bekannt.

Mairitterlinge (*Tricholoma Georgii* Clus.) empfehle ich ebenfalls nicht zu brühen, sondern in Omeletteteig zu backen.

Ein Freund erklärte dieses Frühjahr, Butterpilze (*Boletus luteus* L.) können als Einzelgericht nicht in Frage kommen, weil