

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 10

Artikel: Über die Verwertung der Pilze
Autor: Wagner, C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934964>

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: 25.10.2025

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

Zum Schluss. Was bis jetzt bei andern Autoren nicht beachtet wurde, das ist der verschiedene Farbenton der Sporen. Bresadola nennt « *lilacino-fulvae* oder *carneo-fuscidulae*, *roseo-purpureae*, *fuscidulae*, etc. ». Das Sporenpulver ist schwarzpurpurn, zeigt aber deutliche Nuancen von lila bis umbrabraun. Am besten erkennt man die Verschiedenheit beim Sporentropfen. Er ist bei den Sporen der Arvensisgruppe blaugrau, bei *campestris* purpurrosa, braungelb bei *umbrina* usw. Ich war nicht wenig erstaunt, als ich dies auf meinen eigenen Tafeln feststellte! Man beachte auch die verschiedene Farbe der Lamellen in der Mittelreife.

Ich habe schon darauf hingewiesen, dass ich bei Psalliota verschiedene Sporengrößen fand bei unzweifelhaft gleicher Art. Nicht uninteressant ist ein Vergleich der Angaben

der verschiedenen Autoren. Ich habe ein ausführliches Register angefertigt, das Interessenten jederzeit zur Verfügung steht. Jeder Autor hat andere Resultate.

Es ist gewünscht worden, es möchten die deutschen Namen der Psalliotaarten mitgeteilt werden. Es sind folgende allgemein gebräuchlich:

Für *campestris*: **Wiesenchampignon.**

« Champignon » wird allgemein auch im deutschen Sprachgebiet mehr gebraucht als « Egerling ».

Für *arvensis*: **Schafchampignon.**

Für *silvatica*: **Waldchampignon.**

Für *haemorrhoidaria*: **Blutchampignon.**

Für die übrigen hat Ricken im Vademecum neue deutsche Bezeichnungen eingeführt, oder es bestehen überhaupt keine.

Über die Verwertung der Pilze.

Ein bekanntes Sprichwort sagt: « Die Liebe geht durch den Magen ». Dieser Ausspruch lässt sich nicht nur auf den einzelnen Menschen anwenden, er trifft auch auf unseren Verband und insbesondere auf unsere Zeitschrift zu. Ein Grossteil der Leser will aus der Zugehörigkeit zum Verein positiven Nutzen ziehen, welcher in erster Linie in der Verwertung der Pilze gefunden werden kann. In dem Bestreben, allen unsern Lesern mit dem Inhalt der Zeitschrift zu dienen, haben wir bisher der Küche unsere besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Durch die verdankenswerte Mitarbeit von Herrn Duthaler waren wir denn auch in der Lage, jede Nummer mit erprobten Kochrezepten ausstatten zu können.

Aber auch in anderer Hinsicht will der gleiche Leserkreis befriedigt werden, und das ist die Erwerbung der notwendigen Kenntnisse für das Pilzsammeln. Fast jeder Anfänger rückt gelegentlich mit der Frage auf,

wieviel Speisepilze gibt es denn eigentlich, und welches sind die besten? Diese Frage ist nicht so leicht zu beantworten, hängt doch sehr viel vom persönlichen Geschmack der Fragestellenden ab. Als wir dieses Frühjahr in den Besitz der Tabelle über unsere wichtigsten Speisepilze von Herrn Wagner gelangten, haben wir diese gerne veröffentlicht, allerdings weniger wegen der knappen Angabe über die Verwertung, als wegen der Tabelle selbst. Wir glaubten damals bestimmt, mit der Zeit in den Besitz der vollständigen Rezepte über die einzelnen Arten zu gelangen und damit unsere Interessenten voll zu befriedigen. Dass diese Tabelle bei der Veröffentlichung noch unvollständig war und hätte ergänzt werden sollen, war uns allerdings nicht bekannt.

Die, wie schon gesagt, sehr knappe Angabe über die Verwertung der Pilze hat nun mittlerweile ihren Kritiker gefunden, was uns beweist, dass gerade dieses Kapitel besonderes Interesse genießt. In der Überzeugung, dass

auch in diesem Gebiet eine öffentliche Diskussion nur von Vorteil sein kann, haben wir den Ausführungen des Kritikers in der letzten Nummer der Zeitschrift Raum gewährt und damit einer kleinen Polemik die Bahn geöffnet, die möglichst bald ihr Ende finden muss. Aus Gründen der Konsequenz und weil unsere Zeitschrift als Sprachrohr aller Pilzfreunde gelten soll, lassen wir nun noch die Entgegnung des Verfassers der Tabelle erscheinen. Herr Wagner ist uns als vorzüglicher Koch für Pilzgerichte genügend bekannt, was seine energische Rechtfertigung erklärlich macht.

Herr Wagner schreibt:

In der letzten Nummer der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde hat sich Herr W. Haupt in Zürich über die im Heft 7 erschienene Pilztabelle ausgelassen, was mich veranlasst, ihm einiges zu entgegnen.

Erstens ist die unter meinem Namen veröffentlichte Tabelle ohne mein Wissen und meine Zustimmung in die Zeitung gelangt. Dieselbe diente mir seinerzeit anlässlich eines Referates in unserer Sektion Winterthur.

Es war also ein Provisorium!

Damals wurde beschlossen, man wolle diese Tabelle etwas ausbauen und kompletieren und dann für unsere Sektion vervielfältigen lassen. Nun ist sie leider unfrisiert entgegen ihrer Bestimmung in die Zeitschrift gelangt.

Auf die teilweise beleidigenden Entgegnungen des Herrn Haupt will ich mich nicht näher einlassen. Ich bin weder « Abbrüh- noch Rohkostfanatiker ». Die paar nichtssagenden Stichworte in der Rubrik « V e r w e r t u n g » der angeführten Tabelle sind nach meinem Dafürhalten nicht mit Kochrezepten zu verwechseln. Sie sollen aber auch nicht als diktatorisch aufgefasst werden. Ich kann deshalb die Auslassungen des Herrn W. Haupt nicht verstehen, die er in und zwischen den Zeilen seiner Kritik gegen mich sich erlaubt. Die Zubereitung der Pilze ist jedem freigestellt nach seinem Wissen und Können.

Die Bemerkungen des Kritikers haben mich um so empfindlicher getroffen, da zurzeit unter meiner Leitung ein Pilzkochkurs abgehalten wird und dadurch die Teilnehmer mehr oder weniger stutzig, wenn nicht misstrauisch, gemacht werden.

Im Interesse der Sache fordere ich Herrn W. Haupt auf, unter Kontrolle einer Anzahl neutraler Pilzler seine erwähnten Rezepte vorzuführen, sowie ich die gleichen Arten nach meinem System (wenn man so sagen will) ebenfalls zubereiten werde. Die Resultate werden dann veröffentlicht. Sobald die betreffenden Arten, die mein Gegner angefochten hat, erscheinen, so werde ich ihn an seine Pflicht erinnern, wo er seine Anschauungen in die Tat umsetzen kann. Vielleicht lernt er bei dieser Gelegenheit auch, die Erfahrungen anderer Pilzler etwas mehr zu würdigen.

C. Wagner, Waltenstein.

Le marasme du houx. *Marasmius (Androsaceus) Hudsoni (Pers.)*.

Par Jules Favre.

Bien que ce curieux petit champignon ait été décrit et figuré à plusieurs reprises, il n'est peut-être pas inutile d'en dire quelques mots ici, car il a été bien rarement signalé en Suisse. Comme il vit sur les feuilles pourrissantes du houx, arbrisseau assez répandu, il est probable

que, l'attention étant attirée sur lui, on le découvrira un peu partout dans notre pays. C'est surtout une espèce hivernale ou de l'arrière-automne. Je l'ai observée en 1929, le 1^{er} décembre, sur le versant sud-est du Grand-Salève (Haute-Savoie), entre l'hôtel