

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 11 (1933)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Pilzmonographien  
**Autor:** Hennig, Br.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934611>

### **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:** 22.02.2026

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

pudding wird etwa eine Stunde bei mässiger Hitze im Ofen gebacken. In der letzten Viertelstunde wird der Deckel entfernt, damit der Pudding eine Kruste bekommt. Er wird warm gegessen.

**Kalbshirn aus Pilzen.** Ein Schirmpilz, vier Perlpilze, zwei Schafchampignons werden fein zerhackt oder durch die Maschine gedreht, mit einem Ei vermennt und in Fett geröstet.

**Pilzsülze** bereitet man aus einem Pfund frischer, oder sterilisierter, oder eingesalzener Pilze, die natürlich vorher gewässert werden, und 250 g fettem und 250 g magerem Schweinefleisch, einigen Lorbeerblättern und Gewürz- und Pfefferkörnern. Das Fleisch wird mit möglichst wenig Wasser, zwei gelben Rüben und einer Zwiebel garkocht, dann in kleinere Streifen und nun mit den Pilzen und den Gewürzen sowie etwas Essig in der nötigen Fleischbrühe noch etwa eine Viertelstunde gekocht. In etwas Fleischbrühe weicht man inzwischen 20 g weisse Gelatine ein und fügt sie zu der vom Feuer genommenen Masse. Ist alle Gelatine gelöst, so giesst man die Sülze in flache Schalen, deren Boden mit verziert ausgeschnittenen gelben Rüben, Essig- und Salzgurken belegt wurde; nach dem Erkalten stürzt man die Sülze auf einen Teller zum Anrichten. Man gibt dazu

geröstete Kartoffeln, und als Sosse fein geschnittene Zwiebel mit Essig, dem eine ganz kleine Prise Zucker hinzugefügt wird. Die Sosse kann man auch mit Würzkräutern, Schnittlauch, Boretsch, Pimpinell und mit hartgekochtem, fein zerschnittenem Ei noch verfeinern. Statt der Gelatine kann man auch Kalbsfüsse nehmen, braucht dann kein Fleisch und nimmt mehr Pilze. Besonders gut eignen sich Hallimaschköpfe.

Für manche Pilze empfiehlt sich eine besondere Zubereitungsweise. Junge Schirmpilze werden abgeschabt, in Mehl gewälzt oder als Scheiben gebraten. Sie schmecken wie weiche Kalkschnitzel.

Die Krause Glucke wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, die, mit Ei und Semmelmehl paniert und mit Zitronensaft beträufelt, gebraten werden.

Kremplinge sind als Scheiben in Mehl gewälzt, mit Salz und Pfeffer bestreut zu braten. Sie schmecken wie Rehleber, wenn man die nötige Phantasie hat.

Stäublinge und Boviste schneidet man in fingerdicke Stücke, taucht sie in Eigelb, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bäckt sie in Fett.

Erdigen oder dumpfen Geruch kann man von Pilzen beseitigen, wenn man Schwarzbrottrinde in einem Gazebeutelchen mitkocht.

---

## Pilzmonographien.

Referiert von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Der Pilzwissenschaft wird bei ihrem jetzigen Stande nicht durch grössere Sammelwerke gedient, da wir in der *Iconographia Mycologica* von Bresadola und in den *Icones selectae Fungorum* von Konrad-Maublanc zwei vorzügliche Nachschlagewerke haben.

Erwünscht wäre es vielleicht, wenn zu diesen Werken später noch Nachträge erscheinen würden, welche seltenere schlecht oder gar nicht abgebildete Arten zur Darstellung brächten.

Im Wesen eines solchen Sammelwerkes liegt es natürlich, dass nicht alle Pilzgattungen gleichmässig berücksichtigt, bzw. wissenschaftlich durchaus vom neuesten Stande der Pilzwissenschaft bearbeitet sind. Sollte dies der Fall sein, so müsste ein derartiges Werk von einer Reihe von Spezialisten bearbeitet werden. Die Pilzkunde ist heute so umfangreich, dass der einzelne Pilzsystematiker, sofern er sich nicht hauptberuflich mit den Pilzen befasst, sich unbedingt auf bestimmte Familien oder Gattungen spezialisieren muss, wenn er diese beherrschen will.

Erfreulich ist es, dass in den letzten Jahren diese Arbeitsweise immer mehr um sich gegriffen und schöne Erfolge gezeitigt hat.

Eine Reihe von Pilzmonographien sind in den letzten Jahren erschienen, durch welche die syste-

matische Pilzkunde in erfreulicher Weise vorwärts gebracht wurde.

Die neueste Monographie, die erst vor einigen Wochen erschienen ist, aber schon lange sehnstüchtig erwartet wurde, ist die *Russula-Monographie* von Julius Schäffer, Potsdam, veröffentlicht in den *Annales Mycologici*, 1933, Vol. XXXL, Nrn. 5—6.

Die 200 Seiten dieser Arbeit sind das Ergebnis einer zehnjährigen mühevollen Arbeit, in die ich oft Einblicke bekam. In jedem Jahre konnte ich die Fortschritte bewundern, die Kollege Schäffer auf diesem unendlich schwierigen Gebiete durch rastlose Arbeit und durch Erfahrungsaustausch mit Mykologen aller Länder erreicht hatte, wobei zu bedenken ist, dass dieses Werk geschaffen wurde neben schwerster beruflicher Arbeit, ohne die geringste Erleichterung.

Der zunächst erschienene spezielle Teil, — für den allgemeinen Teil und den synoptischen Teil, der zahlreiche Bestimmungstabellen für Täublinge von den verschiedensten Gesichtspunkten aus enthalten wird, reicht in diesem Jahre der vorhandene Druckraum nicht aus, sie können erst im nächsten Jahre erscheinen — enthält eine sehr ausführliche Hauptbestimmungstabelle für die europäischen *Russula*-Arten, eine Sporenfarben-

Tafel mit acht verschiedenen Sporenfarben und eine Tafel, die Sporen-Abbildungen von zirka 50 verschiedenen Täublingsarten bringt.

Eingehendst sind in Schäffers Arbeit zirka 70 Täublingsarten, daneben sind aber noch etwa 175 kritische Arten ausführlich behandelt, und in kritischer Weise beleuchtet.

Diese Riesenarbeit richtig würdigen und beurteilen können nur Fachleute, die selbst systematisch gearbeitet und dadurch Einsicht in ein derartiges Studium erhalten haben. Die Zahl der Sporenuntersuchungen, die für diese Arbeit nötig waren, dürfte wohl mehrere Zehntausende betragen. Interessieren dürfte, dass Herr Studienrat Schäffer auch die meisten Täublinge vorzüglich in den verschiedensten Stadien gemalt hat, doch ist natürlich vorläufig nicht an den Druck dieser Bilder zu denken, da ihre Veröffentlichung ein Vermögen verschlingen würde und sich wohl kein Verleger dafür interessieren dürfte.

Die von ihm selbst neu aufgestellten *Russula*-Arten hat Schäffer im Naturhistorischen Museum in Wien hinterlegt, da dort schon eine grössere *Russula*-Exsikkatensammlung vorhanden ist. Sie werden auch in der nächsten Zeit in Sydows *Mycotheca Germanica* ausgegeben werden.

Diese *Russula*-Monographie wird zur Klärung der *Russula*-Arten viel beitragen, so dass vielleicht in Zukunft die Täublinge nicht mehr so abschreckend auf Pilzfreunde wirken werden.

Eine ebenfalls gute und eingehende Monographie der Gattung *Russula* erschien 1932 von Dr. R. Singer in den Beiheften zum Botanischen Zentralblatt, Bd. XLIX, Abt. II (180 Seiten). Beide Forscher stehen miteinander in Erfahrungsaustausch. Dass die Ansichten beider sich bei einer Reihe von Arten nicht decken, ist wohl selbstverständlich.

Auch in der Tschechoslowakei und in Frankreich gibt es übrigens Täublingsspezialisten. Es ist erfreulich, dass ein so schwieriges Gebiet so eingehend beackert wird.

Eine andere wichtige, kürzlich erschienene monographische Arbeit ist die *Revisio critica Amanitarum europaeorum* von R. Vesely, Prag, veröffentlicht in Vol. XXI, Nr. 4, 1933 der *Annales Mycologici*, unserer wichtigsten wissenschaftlichen Pilzzeitschrift. Diese Arbeit ist lateinisch abgefasst, hat 90 Seiten und enthält 25 Schwarzweiss-Photographien, zumeist von Dr. Pilat, und eine Anzahl Zeichnungen. Eine Bestimmungs- und Übersichtstabelle umfasst 17 *Amanita*-Arten. Bei jeder Art findet sich ein Synonymenverzeichnis und eine Aufzählung von Beschreibungen früherer Autoren mit Seitenzahl. Am Schlusse seiner Arbeit führt Vesely zirka 300 Namen von *Amanita*-Arten an, für die er die seiner Ansicht entsprechende Benennung gibt.

Diese Arbeit ist eine wertvolle Ergänzung zu Gilberts *Amanita*-Arbeiten im *Bulletin mycologique*.

Über die europäischen Arten der Gattung *Panus* (Knäuellinge) hat Dr. K. M. Malkowsky, Prag, eine monographische Arbeit verfasst, die in Vol. XXX, No. 1/2 der *Annales Mycologici* abgedruckt ist. Er ist eine ausführliche historische Übersicht der Literatur dieser Gattung, beschreibt Anatomie und Morphologie der *Panus*-Fruchtkörper, Biologie und Phytogeographie der einzelnen Arten und gibt einen Bestimmungsschlüssel. Sieben gute Arten führt er für Europa an, *fulvidus* Bres., *flabelliformis* (Schäff.) Quél., *stipticus* (Bull.) Fr., *rudis* Fr., *nidulans* (Pers.) Pilat, *violaceo-fulvus* (Fr.) Quél. und *patellaris* Fr. Besonders interessant ist die Art *Panus nidulans*, die zuerst von Pilat zu *Panus* gestellt wurde. Sie kommt bei Berlin recht häufig vor und wurde bisher als *Pleurotus nidulans* bezeichnet. Dr. Singer hat bekanntlich eine schöne Abbildung und eingehende Beschreibung dieser merkwürdigen Art in seiner Arbeit «Beitrag zur systematischen Stellung des *Pleurotus nidulans* (Pers.) Fr.» (*Archiv für Protistenkunde*, Bd. 65, S. 314—320) gegeben. Zwei Tafeln und eine Reihe Textabbildungen sind der Arbeit Malkowskys beigelegt, alles Photographien von Dr. Pilat.

In den Beiheften zum Botanischen Zentralblatt, Bd. XLVIII, Abt. II, erschien 1931 von Dr. A. Pilat, Prag, der erste Teil einer Monographie der europäischen *Polyporaceen* mit besonderer Berücksichtigung ihrer Beziehung zur Landwirtschaft. Pilat behandelt also Pilze, die durch ihre schädigende Wirkung als Parasiten lebender Bäume für die Forstwirtschaft sehr wichtig sind und die im Laufe der Jahre Millionen Schäden verursachen.

Charakteristisch für die *Polyporaceen* ist ihre grosse Variabilität, welche auch dazu geführt hat, dass zirka 2000 verschiedene Namen für Pilzarten dieser Gattung von den verschiedensten Forschern geschaffen wurden. Der Bearbeiter dieser Gattung hat also bei der kritischen Sichtung der Arten eine Riesenarbeit zu leisten, zu der Dr. Pilat ausserordentlich gut berufen ist, da er bei seinen Forschungen in den Urwäldern der Karpathen und Karpathorusslands sich an dem reichen Material dieser Gebiete eine hervorragende Kenntnis dieser Pilzformen erwerben konnte. Seine vielen sonstigen Arbeiten in den verschiedenen Zeitschriften legen ja genügend Zeugnis davon ab.

Im ersten Teil seiner Arbeit findet sich die ausführliche Beschreibung von *Caloporus ovinus* (Schaeff.) Quél., dem Schafeuter, *Caloporus pes caprae* (Pers.), dem Ziegenfusssporling, dann dem strittigen *Caloporus xoilopus* Rostk. auf Grund von Literaturangaben, *Caloporus leucomelas* (Pers.) Quél., dem Schwarzweissen Porling, *Calo-*

porus confluens (Alb. et Schwein.) Quél., dem Schwefelporling und Caloporus cristatus (Pers.) Quél., dem Kammporling. Auf zwei farbigen Tafeln, einer Schwarztafel und mehreren Textbildern sind eine Anzahl dieser Porlinge abgebildet.

Von Dr. Pilat erschien schon 1930 in der Hedwigia, Bd. LXX, eine ausführliche Beschreibung (120 Seiten) der Stereaceen, deren drei

Gattungen Stereum, Hymenochaete und Podoscypha ebenfalls viele sehr gefährliche Holzverderber enthalten, und 1925 eine Monographie der Cyphellaceen der Tschechoslowakei, in tschechischer Sprache, aber mit französischer Zusammenfassung.

Gern bin ich bereit, die angeführten Pilzmonographien auf kürzere Zeit gegen Portoersatz zu verleihen.

---

---

## Neuerscheinungen in der Literatur.

---

---

### Täublings-Bestimmungstabelle.

In den neuesten Nummern der «Deutschen Zeitschrift für Pilzkunde» ist eine leichtverständliche Täublingsbestimmungstabelle erschienen. Wer schon weiss, mit welchen Schwierigkeiten man beim Bestimmen der Täublinge zu kämpfen hat, wird gewiss dieses neue, zweckmässige Bestimmungsmittel begrüßen. Die Schriftleitung kündigt an, dass sie einen Separatabdruck in Heftform

anfertigen werde, wenn genügend Bestellungen eingehen werden. Vereine würden gut tun, hiervon einen entsprechenden Vorrat zu bestellen, da das Werkchen späterhin nicht erhältlich sein wird. Preis zirka 50 Rp. Bestellungen sind an die Schriftleitung der «Deutschen Zeitschrift für Pilzkunde» in Darmstadt zu richten. H. Z.

---

---

## Unterhaltungsecke und Humor.

---

---

B. ist nicht nur eifriger Pilzler nach aussen, nein, er hat auch seinem Heim den Stempel seiner Liebhaberei aufgedrückt. Kommt er abends nach Hause, dann stülpt er seinen Hut einem imitierten Steinpilz über, hängt seinen Rock an einen klebrigen Hörnling, der aus der Wand herauszuwachsen scheint, dann greift er zu seiner Lieblingspfeife, deren Kopf einer umgestülpten Morchel täuschend ähnlich ist, stopft ein und entzündet ein Streichholz am Aschenbecher, der aussieht wie ein etwas überständiger Riesentrichterling.

Aber auch beim Essen will er jederzeit an seine Lieblinge erinnert sein. Jede, auch die beste Suppe kann ihm gestohlen werden, wenn sie ihm nicht im Pilzteller der letzten Pilzlerlandsgemeinde auf Kyburg, serviert wird. Nun, das ist ja schliesslich alles verständlich. Verhängnisvoll wurde die Sache erst, als ihm ein Freund ein Trinkglas verehrte, mit der Widmung drauf: «Ein guter Trunk dem treuen Pilzler». Seither bekommt seine Nase immer mehr Ähnlichkeit mit einem jungen Fliegenschwamm.

---

---

## VEREINSMITTEILUNGEN

---

---

### ST. GALLEN

**Monatsversammlung:** Montag den 18. September, abends 8 Uhr 15 im Lokal zum «Grünen Baum».

**Mitteilung:** Die nächste Pilz-Exkursion wird an einem Freitag (Morgenblatt) bekanntgegeben.

### WINTERTHUR

**Monatsversammlung:** Montag den 25. September, ausnahmsweise wegen anderweitiger Besetzung des Vereinslokales (Militär), bei Mitglied Otto Straub zum «Metzgerhof», Neumarkt.

### ZÜRICH

**Monatsversammlung:** Montag den 2. Oktober 1933, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Wichtige Traktanden erfordern zahlreiches Erscheinen. Der Vorstand.

Bis auf weiteres **jeden Montagabend, 20 Uhr**, interessante **Pilzbestimmungen** im vorerwähnten Vereinslokal, auf welche besonders die Anfänger in der Pilzkunde hingewiesen werden.

Allfällige **Adressänderungen** erbitte auch dem **Präsidenten A. Bühler**, Pflugstrasse 10, Zürich 6, mitzuteilen.