

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 13 (1935)

**Heft:** 11

**Rubrik:** Verstaubte Kunstwerke aus Wachs

#### 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:** 23.02.2026

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

während der Wintermonate, der Samtfuss- oder Winterrübling, *Collybia velutipes* Curt., dann der Märzellerling, *Camarophyllum marzuolus* Fr. und der Maskenritterling, *Tricholoma personatum* Fr., der, wie uns Jaccottet in « Les Champignons dans la Nature » schildert, ein letztes Lächeln der Natur ist und bis vor Weihnachten vorkommt. Während man den Winterrübling in milden Wintermonaten an lebendem und absterbendem Holze (Weiden) sammelt, finden wir den Maskenritterling nur auf gut gedüngten Wiesen in der Nähe von Ortschaften, und ganz besonders in Baumgärten unter ältern Apfel- und Birnbäumen, in der Regel anfangs November. Dass er ein vorzüglicher, an seinem lilablauen Stiel unverkennbarer, fleischiger aber nicht häufiger Pilz ist, wollten wir nur beiläufig erwähnen, wie den Standort des Märzellerlings unter Weisstannen.

Ab April 1934 bis Ende Oktober wurden wie immer verschiedene Speisepilze des Waldes und der Weiden gesammelt, anfangs November die ersten Maskenritterlinge, und Mitte Dezember bis kurz vor Neujahr wieder Maskenritterlinge. Damit hielt ich die Saison dieser Art für abgeschlossen. Zwei Wochen später, im Januar 1935, erfolgte wider alles Erwarten ein dritter « Stoss » derselben Art und noch später, im Februar, als ich den Pilz noch zweimal einbringen konnte, fiel hier der erste Schnee, der längere Zeit liegen blieb und damit

die Suche nach den Maskenritterlingen quasi verunmöglichte. Die im März gefundenen, hart gefrorenen, zum Teil vielleicht auch übersehnen Exemplare fanden vorsichtshalber in der Küche keine Verwendung mehr. Nachher war ich aber reuig, dies im Monat März nicht getan zu haben, denn gefrorene Pilze können kaum schaden, und damit hätte ich die Winterlücke für Speisepilze voll und ganz überbrückt gehabt. Fast nur zuviel beglückt mit diesem Maskenritterling, wurde in diesem kritischen Moment zu wenig an den Samtfussrübling gedacht, mit welchem sich das Band 1934/35 völlig geschlossen hätte. Nebst diesem, den im März wie in den Wintermonaten aufzufinden gewiss nicht viel Schwierigkeiten bietet, käme übrigens der Märzellerling, *Camarophyllum marzuolus* Fr. in Frage, vorausgesetzt, dass der ihm vorausgehende Winter ein milder wäre. Mit diesen drei erwähnten Speisepilzen glaube ich bestimmt, dass in gewissen Jahren, wie es sich 1934/35 zeigte, einige essbare Pilze zu jeder Jahreszeit für die Küche gesammelt werden können. Der Hauptanteil gehört, wie aus diesen Zeilen zu entnehmen ist, dem kostbaren Maskenritterling. Dass es etwas Besonderes ist, wenn man an Weihnachten oder Neujahr mit diesem Blaufüssler aufwarten darf, ist selbstredend, geschweige denn im Januar und Februar des folgenden Jahres. Wer macht 1935/36 mit ?

---

## Verstaubte Kunstwerke aus Wachs.

Vor einem Kreise von Mykologen und Botanikern hielt kürzlich stud. phil. Kurt Lohwag im Botanischen Institut der Universität einen Vortrag über eine wertvolle Entdeckung, die ihm nach längeren Forschungen und Literaturstudien gelungen ist. Im Botanischen Institut befindet sich ein mit handkolorierten Stichen illustriertes Werk: «Die essbaren Schwämme des österreichischen Kaiserstaates », das vom Botaniker L. Trattinick verfasst wurde und im Jahre 1809

erschienen ist. Aus der Vorrede dieses alten Buches ergab sich, dass zu den darin beschriebenen Pilzen Wachsnachbildungen hergestellt wurden, die käuflich zu beziehen waren. Diese Wachsmodelle waren den Pilzforschern unserer Zeit völlig unbekannt. Nun forschte Kurt Lohwag nach, ob und wo solche Modelle überhaupt noch vorhanden seien; in der Annahme, dass in Österreich einige erhalten geblieben seien, bestärkte ihn der Umstand, dass ein Regierungsdekret bereits vor Drucklegung

des Werkes amtlichen Stellen den Ankauf der Pilzmodelle empfahl.

Die mit Unterstützung des Wiener Botanischen Institutes, des Volksbildungsreferenten Prof. Dr. Lugmayer und des Leiters der Sammlungen des Marktamtes der Stadt Wien Oberkommissär Merz durchgeführten Nachforschungen führten Lohwag auf die richtige Spur.

In den *Sammlungen des Wiener Markt-amtes* befanden sich Pilzmodelle aus Wachs, die seinerzeit als Anschauungsobjekte für junge Marktkommissäre gedient haben dürften, heute aber, da sie als veraltet angesehen wurden, als historisches Sammlungsmaterial aufbewahrt werden. Als die Etiketten dieser Pilze mit den Bezeichnungen im Trattinick-schen Pilzbuch verglichen und das Papier dieser Etiketten im Laboratorium des Markt-amtes mit Hilfe ultravioletter Strahlen auf sein Alter untersucht worden war, stellte Lohwag fest, dass die langgesuchten, bisher unbekann-ten Pilzwachsmodelle gefunden sind. Die 130 Jahre alten Kunstwerke der Zeroplastik fanden sich also in der Sammlung des Wiener städtischen Marktamtes. Als sich Ober-

kommissär Merz entschloss, die als Seltenheit ersten Ranges erkannten Modelle zu restaurieren, liessen diese bisher reichlich verstaubten Werke der berühmten alten Wachsbosserie die ganze Kunst ihrer Meister erkennen; fast taufrisch und waldesfeucht erstanden sie aufs neue. Mit hoher Kunst hatten es die alten Wachsbossierer verstanden, selbst die zarten Pilzlamellen in unglaublich naturwahrer Weise nachzubilden.

Lohwag gelang es auch, die Wachskünstler ausfindig zu machen. Es sind dies die beiden berühmten österreichischen Wachsbossierer Stoll und Jaig, die seinerzeit auf kaiserlichen Befehl nach Florenz gegangen waren, um diese Kunst unter Fontana zu erlernen. Sollten sich noch anderwärts Exemplare dieser Wachsmodelle vorfinden, sind Mitteilungen an stud. phil. Kurt Lohwag, Universität Wien, oder an die Sammlungen des Marktamtes der Stadt Wien, Rathausstrasse 14, erbeten. Die im Marktame der Stadt Wien von den ursprünglich 30 Modellen noch erhalten gebliebenen 24 Stück können allgemein besichtigt werden.

## Ei eenen Hutt!

(Schlesische Mundart.)

De Rutkoppe hoats'n ongetoan,  
A woar, dos soah jeder, a stottlicher Moan.  
Drim hot a, der Steinpilz, nich lange gemährt,  
Und dam hibschen Ding seine Liebe erklärt ...  
Se worn a zärtliches Liebespaar,  
Und de Huchzeit sollt sein noch ei diesem Joahr —  
Uff emol, woas is dos, der Schlag kennt een'n  
riehren,  
Se fängt mit'm Schampinjon on zu pussieren.  
Der Steinpilz roast: « Du bist wull tumm?  
Noach su am Kerle siehste dich um?  
On dam Dingrich doa is doch weess Gott nich  
viel dron;  
Woas bin do ich fer a schmackhofter Monn.  
Ich soah dersch, luss ob vun der Bekanntschoft,  
Du weesst's der hot anne gift'ge Verwandtschoft.»  
Der Schampinjon tutt de Noase rimpfen:  
« Ich luss mich von dir doch nie beschimpfen.  
Ich bin viel zu fürnehm und viel zu fein,  
Und luss mich mit oll und jedem nich ein.

Du konnst dich mit mir doch goar nich messen,  
Aus jedem Tiegel werd ihr gegessen.  
Uns aber, uns speist de feinste Noblesse;  
Ich bin, doas de's weesst, anne Delikatesse.  
Und denkste, dich drückt de Schönheet sehr?  
Ja, wenn dei dicker Bauch nich wär.  
Vielleicht bist de schun moadig, ma konns nich  
wissen.

Ich liess mich, mei Freilein, vu dam nich mehr  
kissen.» —

Der Steinpilz konnte kee Wurt mehr saagen;  
A woar vor Bust wie uffs Maul geschloagen...  
Doa koam a Spoziergänger aus'm Wald.  
Und plötzlich om Rande macht a halt:  
« Nu sett ock », und freudig glänzt sei Gesichte,  
« Hier stieht ja a ganzes Pilzgerichte,  
Und so gemischt, do schmeckt doas erscht richtig  
gutt.»

Und a sommelt se olle ei einen Hutt! M.