

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
<b>Herausgeber:</b>	Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
<b>Band:</b>	14 (1936)
<b>Heft:</b>	11
<b>Rubrik:</b>	Bericht über die Sitzung der Wissenschaftlichen Kommission vom 4. Oktober 1936 im Restaurant "Klosterbräu" in Zofingen, verbunden mit einer Exkursion

### 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:** 15.01.2026

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

den wie immer zahlreich vertretenen Täublingen (30 Arten) sei *Russula veternosa* Lge (= elegans Ri.) erwähnt.

Einige Hausschwammbesichtigungen an Ort und Stelle machten die Teilnehmer mit den wirtschaftlich so ungeheuer wichtigen Hausschwammarten *Merulius lacrymans* und *sylvester* bekannt. Bei dieser Gelegenheit wurde zweimal auf vermorschtem Holz ein kleiner Scheidling gefunden, der nicht unterzubringen war. Am nächsten kommt er etwa dem ganzgrauen Scheidling (*Volvaria grisea*). Kallenbach, der ihn in Häusern wiederholt gefunden hat, hat ihn als neue Art *Volvaria domestica* aufgeführt.

Noch manche von den etwa 320 gesammelten Arten, über die Pilzfreund Dr. Bässler gewissenhaft Buch führte, hätte eine besondere Erwähnung verdient. Die Totentrom-

pete, *Craterellus cornucopioides* wurde von Darmstädter Teilnehmern in 10 Pfund-Körben gesammelt. Daneben wurde wiederholt die vollstilige Craterelle, *Craterellus crispus*, gefunden. Auf einer ausgegrabenen Schmetterlingspuppe fand sich die Puppen-Kernkeule (*Cordyceps militaris*). Beim Ausgraben von Hirschtrüffeln wurde auch die zungenförmige Kernkeule (*Cordiceps ophioglossoides*) gefunden.

Ein ähnlich günstiges Pilzgebiet wie das Darmstadter dürfte so leicht nicht wieder angetroffen werden. In Verbindung mit den bereitstehenden Hilfsmitteln des Instituts und bei der sicheren Führung in allen kritischen Fragen durch Kallenbach bieten die dortigen Lehrgänge der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde eine ideale Arbeitsmöglichkeit für jeden vorwärtsstrebenden Pilzfreund.

## Bericht

### über die Sitzung der Wissenschaftlichen Kommission vom 4. Oktober 1936 im Restaurant «Klosterbräu» in Zofingen, verbunden mit einer Exkursion.

Wenn diese Anlässe vom 27. September des schlechten Wetters wegen unwiderruflich auf den 4. Oktober verlegt werden mussten, so hat dies keinen Nachteil gezeitigt, war doch der 4. Oktober ein wunderschöner, sonnig-warmer Herbsttag. Nach dem Zusammentreffen machten sich alle Teilnehmer im Restaurant «Klosterbräu» abmarschbereit und begaben sich unter kundiger Führung von Herrn Aebli von Olten in östlicher Richtung in die Wälder gegen Bottenwil. Die Ausbeute fiel allerdings trotz eifrigem Suchen für wissenschaftliche Zwecke wie für die Küche gering aus, das heisst, noch nie wurde um diese Zeit in andern Jahren ein fast pilzleerer Wald vorgefunden wie heuer. Die Ursache ist auf die in diesem Jahr, besonders im Herbst, ausgebliebene Wärme zurückzuführen. Immerhin fand während der vierstündigen Pilz-exkursion ein reger Meinungsaustausch über

die gesammelten Spezies statt, und alles Interessante wurde zur Besprechung an der Sitzung der Wissenschaftlichen Kommission nach Zofingen verbracht, wo bereits andere, von Teilnehmern von zu Hause mitgebrachte Pilze der Bestimmung harrten.

Nach einem reichlichen und guten Mittagessen im «Klosterbräu», vor welchem kurze Zeit eine «Pilzlerstille» einsetzte (13.45 Uhr, Hunger), schritt der Präsident der Wissenschaftlichen Kommission um 14.30 Uhr zur Sitzung. Anwesend sind die Herren: Dr. F. Thellung, Dr. H. Mollet, L. Schreier, A. Flury, W. Arndt und A. Knapp. Als Gäste die Herren: Schmid, Münch, Varin und Renggli aus Basel; Herr Schmid aus Zürich, welcher Herrn Dr. Blumenfeld vertritt; ferner die Herren Rothmayr, Luzern; Iseli, Zollikofen; E. Flury, Kappel bei Olten, und unser Führer Herr Aebli, Olten.

Entschuldigt sind die Herren Dr. Konrad, Neuenburg; Dr. Blumenfeld, Zürich; E. Nüesch, St. Gallen; W. Süss, Basel; E. Habersaat, Bern, und H. W. Zaugg, Burgdorf.

### Verhandlungen.

Der Bericht über die letzte Sitzung wurde in der »Zeitschrift für Pilzkunde», Heft 12, 1935, veröffentlicht und deshalb nicht mehr verlesen. Derselbe wird ohne weitere Bemerkungen genehmigt und vom Präsidenten verdankt.

An Stelle des verhinderten Sekretärs, E. Habersaat, wurde der Schreibende gewählt, und über die Fragen der Champignon-Kultur referierte Herr Iseli in Abwesenheit von Habersaat. Das Referat wird auf Anregung von Dr. Mollet in der «Zeitschrift für Pilzkunde» erscheinen. Der Präsident der Kommission dankt für die Ausführungen zu diesem Thema und lässt die Diskussion hierüber walten.

Herr Rothmayr, der über theoretische und praktische Kenntnisse verfügt (Champignonzucht in einem Gipstunnel), äussert sich eingehend zu diesem Thema. Er stützt sich dabei auf das bestehende Risiko, hervorgerufen durch Schädlinge und andere Umstände, die statt zu einem Plus zu einem Minus führen können. Im besondern weist er auf die Anpreisungen über die Champignonkulturen und ihrer Rendite in schweizerischen Zeitungen hin, die für den kleinen Mann, der darauf eingeht, nur zu oft zum Verhängnis werden. Für Grosskulturen ist er besser eingestellt und verwirft diese angepriesenen Champignonkulturen, die übrigens auch im Referat von E. Habersaat verurteilt werden.

A. Knapp, der mit solchen Anpreisungen zu tun hatte, warnt ebenfalls vor diesen Geldmachern. Hierauf beschloss die Kommission auf Anregung von Herrn Rothmayr, eine dahingehende Warnung durch die Depeschenagentur zu veröffentlichen, die von Herrn Dr. Mollet übernommen wurde. Noch glaubwürdiger könnte die von einem Anwesenden

kurz erwähnte Mitteilung für Gutgläubige sein, die auf ein Zeitungsinsserat eingehen, wonach man die geschätzten Trüffeln finden kann, wenn man 2 Franken einsendet.

### Arbeitsprogramm pro 1937.

Viel Zeit beanspruchte die Vorbesprechung zur Ausführung folgender Arbeit, die das Haupttraktandum der Sitzung und zugleich des Arbeitsprogramms der Wissenschaftlichen Kommission ist. *Sektion Zürich*: Aufstellung einer allgemein gültigen Nomenklatur und Verwertung der Pilze bei Ausstellungen und Bestimmungsabenden durch die Vereine des *Schweizerischen Verbandes*.

Der Präsident, Herr Dr. Tellung, bespricht die der Dreierkommission zugesandte Vorarbeit der Zürcher Initianten, 1. Teil: Die Blätterpilze, und dankt diesen für die bereits geleistete grosse Arbeit, auf der die Dreierkommission weiter aufbauen wird. Zu dieser Liste setzte dann auch eine längere Diskussion ein, und zwar zur Nomenklatur, über die Zahl der Spezies, über die Wertbezeichnung und Etiketten, nachdem uns Herr Arndt, Zürich, die Begründung der Listenaufstellung und die leitenden Gedankengänge der Zürcher zu dieser Arbeit in längerem Schreiben bekanntgegeben hatte.

Der Präsident dankt dem Referenten bestens, worauf zu den vier obenstehenden Punkten Stellung genommen wird. Zuvor äussert sich Herr Arndt, dass die Liste bezüglich der Nomenklatur bereits so gut wie möglich aufgestellt worden sei und auch eventuelle Änderungen im Verlaufe der Bearbeitung noch angebracht werden können. Auf verschiedene Voten hin wurde im Sinne der Sektion Zürich beschlossen, für die Nomenklatur der Blätterpilze Dr. h. c. Adalb. Ricken, für die Egerlinge Dr. h. c. P. Konrad und für die Täublinge den Spezialforscher Schäffer (Monographie) zu bestimmen.

Die von der Sektion Zürich vorgeschlagenen und auf der Liste bereits aufgenommenen Bilderzitate der drei Werke Michael-Schulz,

Habersaat und Vademekum bleiben bestehen. Auf eine Anfrage von A. Knapp, warum man das schöne Werk von J. Jacottet hier nicht berücksichtigte, teilte uns Herr Schmid, Zürich, mit, dass dies geschehen wäre, wenn man zur Zeit der Listenaufstellung den reduzierten Preis von Fr. 9.80 dieses Werkes gekannt hätte. Der Anregung im Sinne Rothmayr, mit diesen Zitaten noch weiterzugehen, konnte nicht entsprochen werden.

*Die Anzahl der Spezies.* A. Knapp ist nicht dafür, diese zu erweitern, und bemerkt, dass, wenn absolut nötig, nicht aufgenommene Arten der Liste immer noch einverleibt werden können. Im übrigen soll diese Angelegenheit der Dreierkommission überlassen werden, die bei ihrer Arbeit von Fall zu Fall handeln wird.

*Über die Wertbezeichnung* äussern sich die Herren Dr. Thellung, W. Arndt, L. Schreier und A. Knapp, und zwar zum Grossteil im Sinne einer präziseren Wertbezeichnung. Herr Schreier verwendet dabei römische und arabische Ziffern und A. Knapp Buchstaben f. und ff. etc. Um aber bei der Einfachheit zu bleiben und den Referenten doch ihrem Wunsche entgegenzukommen, schlägt Herr Schmid, Zürich, vor, diese Erweiterung auf der Etikette zu berücksichtigen, was auch Anklang fand. Die Anregung der Sektion Zürich, die Bezeichnung «Wert unbekannt» als verpönt wegzulassen und durch die Angabe «ungeniessbar» zu ersetzen, fand auf Grund verschiedener Gegenäußerungen keine Zustimmung, ebenso die Weglassung der Bezeichnung «wertlos», die wenigstens zum Teil durch «ungeniessbar» ersetzt werden sollte. Dies bedingt, dass mehr Farbentypen in Etiketten herangezogen werden müssen, eine Sache, die die Dreierkommission zu erledigen hätte. Herr Schreier führt noch eine Musteretikette vor, die, seinen örtlichen Verhältnissen entsprechend, dreisprachig überschrieben ist und gegenüber der Zürcher Musteretikette zu weitgehend und zu kostspielig wäre. Wenn nun in Sachen Wertbezeichnung und Etiketten noch Differenzen bestehen, so werden diese

durch die Dreierkommission bereinigt werden können.

Des Präsidenten Wunsch, die Liste diesen Winter so rasch wie möglich an die Hand zu nehmen, um sie am Tage vor der Delegiertenversammlung 1937 in Brugg im Schosse der Dreierkommission bereinigen zu können, wurde gerne entsprochen. Hierbei wünscht A. Knapp, noch ein viertes Mitglied der Dreierkommission anzugliedern, und schlägt Herrn Schreier oder Herrn Schmid, Zürich, vor, die beide wegen Arbeitsüberhäufung absagen müssen. Gewählt wurde Herr Arndt, der in der Listenangelegenheit nun am besten eingeweiht ist und in zuvorkommender Weise dieses Amt übernimmt. Die nächste Sitzung der Wissenschaftlichen Kommission 1937 wurde auf Ende Juni/Anfang Juli in Aussicht genommen.

Der Zeiger rückt gegen 17 Uhr, und in aller Kürze wird vom Präsidenten, den Herren Flury, Basel, und Aebl, Olten, über den Fall mit dem *Pendel* gesprochen, der die Giftigkeit oder Geniessbarkeit der Pilze anzeigen soll, eine Angelegenheit, die die Wissenschaftliche Kommission später aufzugreifen und zu überprüfen hat. Wer Recht bekommt, die Gläubigen oder jene, die bei dieser Besprechung still, aber in sich lachend waren, wird sich dann herausstellen.

Unser Verbandspräsident, Herr Dr. Mollet, hielt dann noch eine Ansprache über Wohl und Weh des Verbandes, der trotz kritischer Zeit durch ununterbrochene Arbeit gestärkt wird, und ersucht die Anwesenden der Sektionen um weitere Mithilfe am Gedeihen des Verbandes wie auch der «Zeitschrift für Pilzkunde».

Der Präsident der Wissenschaftlichen Kommission, Herr Dr. Thellung, dankt den Anwesenden herzlich für ihr Erscheinen und ihre Aussprache an der Versammlung und wünscht ihnen gute Heimreise.

Einige wenig bekannte und nicht häufige Pilze wurden dem Berichterstatter im Verlaufe der Verhandlungen zur Bestimmung vorgelegt. Schluss der Sitzung um 17 Uhr.

Der Sekretär i. V.: Knapp.

## Vortrag

zum Antrag Zürich: Aufstellung einer allgemein gültigen Nomenklatur und Bewertung der Pilze bei Ausstellungen und Bestimmungsabenden durch die Sektionen des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde.

Hochverehrte Herren!

Das Pilzbestimmerkollegium Zürichs hat sich dieses Jahr in etlichen Sitzungen zusammengefunden, um eine Liste derjenigen Pilze aufzustellen, die in den letzten Jahren an Ausstellungen und Bestimmungsabenden in Zürich vorkamen, bzw. vorgelegt wurden. Das Resultat dieser Beratungen ist nun die vorliegende Pilzliste, 1. Teil (Agaricaceae), der die 2. Liste (Boleteae bis Pyrenomycten) folgen wird. Zusätzlich hat das obige Kollegium einen Vorschlag «zur einheitlichen Bewertung unserer Pilze» zuhanden der Wissenschaftlichen Kommission ausgearbeitet. Die ursächlichen Umstände, die wohl auch andernorts vorhanden sind und zur Entstehung des Antrages und der Liste geführt haben, sind die folgenden:

In Zürichs Umgebung sind in den letzten Jahren etliche Vereine für Pilzkunde gegründet worden. Erfreulicherweise bestehen in ihnen zum Teil strebsame Bestimmergilden, die ihre Auskünfte in kritischen Fällen bei dem ihnen massgebenden, nächststehendem Verein, in diesem Falle bei der Technischen Leitung Zürichs einholen. Bei der Fülle des Materials in der Saison ist dieser Weg aber mühsam und beschwerlich, für fortschrittliche Vereine nicht prosperitiv. Speziell die Bewertungen geben viel zu reden und die jüngeren Mitglieder, denen die Zeitschriften früherer Jahrgänge nicht zur Verfügung stehen, sind in ihrem Wissensdurst behindert. Wohl haben wir einen guten Anhaltspunkt im Ergänzungswerk zum Vademedum von Herrmann «Welche Pilze sind essbar?», doch ist dasselbe vergriffen und zum Teil überholt. Unsere Zeitschriften neueren und älteren Datums enthalten viele Abhandlungen über gemachte Erfahrungen im Speisewert gewisser Pilzarten, meistens mit abschliessendem Resultate. Nir-

gends sind aber diese Forschungsergebnisse zusammengezogen, und darin liegen die Schwierigkeiten des Nachwuchses. Demselben müssen wir heute die mykologische Materie in weitaus grösserem Masse unterbreiten können, als dies vor 10 Jahren der Fall war, denn unser Verband und unsere Tätigkeit ist in unserem Schweizerlande dank reger Propaganda nun ziemlich bekannt. Deshalb sind die Ansprüche, die man an Pilzbestimmer stellt, entsprechend gestiegen, dem Nachwuchs müssen wir uns deshalb besonders widmen.

Ein zweischneidiges Schwert bildet die Nomenklatur. Für unsere strebsamen Neumitglieder sind die Brüsseler Konventionsbestimmungen nicht geläufig oder gar unbekannt, eine ausgedehnte Bibliothek steht ihnen nicht zur Verfügung, oder sie fehlt überhaupt. Ich halte es empfehlenswert, dass die Brüsseler Konventionsbestimmungen in unserer Fachschrift von berufener Seite in extenso eine Erläuterung erfahren, verbunden mit der Bitte, denselben mehr nachzuleben. Denn man kann zur Genüge feststellen, dass die Mitarbeiter der Zeitschrift bald *Amanita mappa* oder *citrina*, *recutita* oder *porphyrea*, *Tricholoma pardinum* oder *tigrinum* usw. schreiben. Für pilzbeflissene Neumitglieder ist die Doppelpurigkeit hinderlich, sofern nicht anderweitig Aufklärung geschaffen werden kann.

In der Annahme, dass die oben geschilderten Verhältnisse in der Nomenklatur wie in der Bewertung in den führenden Schwesternsektionen eine Analogie aufweise, hat sich dann auf die Initiative des Schreibenden zuhanden der Delegiertenversammlung vom 20. Januar 1935 in Thun der Antrag Zürich entwickelt, eine allgemein gültige Liste im Einklang mit der Nomenklatur durch den Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde herauszugeben, worin auch einer einheitlichen Bewertung besondere Aufmerksamkeit gewidmet werde. Der Sinn des Antrages hat durch nachstehende Tatsachen eine Beschränkung erfahren. Unser Verband legt Wert darauf, dass alle ihm ange schlössenen Vereine sich den Satzungen sowie

den Verbandsbeschlüssen unterziehen; wer diesen nicht nachlebt, hat den Ausschluss zu riskieren. Praktische Beispiele bestehen. Die Vergangenheit hat gelehrt, dass sich diese verwaltungstechnische Massnahme bewährt hat, eine Einheit besteht.

Und wie steht es mit der Einheit in mykologischer Beziehung? Es werden neue Systematiken behandelt, pro und kontra referiert, die Diskussionen zeichnen sich unanfechtbar durch ihre hohe Stufe aus, aber die Ergebnisse werden nicht in die Praxis gesetzt. Das heisst, jeder Technische Leiter oder Obmann der Pilzbestimmer der verschiedenen Vereine, oder wie der Funktionär benannt sein mag, handelt nach seinem Gutdünken, sei es in der Bewertung oder in der Nomenklatur, weil eben eine Richtschnur fehlt.

Bekanntermassen wurde der Antrag Zürich in Thun der Wissenschaftlichen Kommission überwiesen, die am 29. September 1935 in Bern anlässlich der Milchlingsschau tagte, und hiezu Stellung nahm. Ein Votant, der in der angestrebten Liste in bezug auf die Bewertung aus persönlicher Erfahrung grosse Schwierigkeiten vermutete, empfahl die Taxierung der Speisefähigkeit den einzelnen Pilzbestimmern zu überlassen. Das ist aber eben nicht der Sinn des Antrages; sondern

die Bewertung sollte innerhalb  
dem Schweizerischen Verbande  
unter eine Haube gebracht  
werden,

genau wie wir es mit den Verwaltungsmassnahmen pflegen. Es ist sogar die Auffassung des Unterzeichneten, in mykologischer Hinsicht die noch straffere Einheit herzustellen. Was für einen «Zürihegel» essbar ist, kann auch ein Berner Magen vertragen, und Pilze, die in St. Gallen dem Pagliano konkurrieren, werden einem Solothurner die gleichen Schwierigkeiten bereiten.

Der Antrag Zürich hat dann eine vorläufige Erledigung erfahren, indem der Initiant sich anerbot, eine Liste anzufertigen, die diejenigen

Pilze enthalte, die in Zürich in den letzten Jahren an Bestimmungsabenden und Ausstellungen bestimmt wurden. Dem eigens hierfür bestellten Dreier-Ausschuss soll dann das Verzeichnis unterbreitet werden, der dann nach Studium des letztern entsprechende Vorschläge zuhanden der Wissenschaftlichen Kommission einbringen werde. Der 1. Teil der Liste ist nun vorhanden und hat, wie eingehends erwähnt, durch die Zürcher Pilzfreunde die nötige Aufmerksamkeit erhalten. In materieller Hinsicht ist noch verschiedenes zu erörtern.

Erstlich handelte es sich darum schlüssig zu sein, ob man im Verzeichnis die Systematik der modernen Auffassung, wie Conrad-Maublanc in Anwendung bringen wolle. Die Erfahrung lehrt aber, dass an Bestimmungsabenden wie an Ausstellungen in Ermanglung eines besseren Handbuches mit dem Vademecum vorteilhaft gearbeitet wird. Dieser Modus wird wahrscheinlich solange als kein modernes, handliches Taschenbuch herauskommt, nicht ändern. Man übernahm darum die Ricken'sche Systematik, da das Buch für jeden einzelnen erschwinglich ist und eher Möglichkeit bietet, Nachwuchs zu gewinnen. Wo es irgendwie anging oder uns bekannt war, haben wir die Brüsseler Bestimmungen angewendet. Die Gattung der Psalliota haben wir mit Conrad-Maublanc's Ansichten korrigiert und für die Täublinge nahmen wir die Russula-Monographie von Schaeffer-Potsdam als Unterlage.

In der Bewertungsfrage hat die Diskussion mehrheitlich die nachstehende Meinung zum Ausdruck gebracht. Prinzipiell sei an den bisher angewendeten Begriffen, wie

Giftig, Ungeniessbar, und Essbar  
als Minimum zu verbleiben. Als giftig soll ein Pilz verstanden sein, der in gekochtem Zustande als Speise genossen normalerweise dem Menschen Organ- und Verdauungsstörungen verursacht, sei es Erbrechen, Durchfall oder Schwindelgefühl. Als ungeniessbar ist ein Pilz zu betrachten, der seiner Konsistenz oder seines Geschmackes wegen nicht genossen

werden kann. Und als essbar ist ein Pilz anzusprechen, wenn er normalerweise in gut gekochtem Zustande gegessen werden kann, ohne dass er Beschwerden verursacht, ebenso solche Pilze, die eine zusätzliche Behandlung bedürfen, wie Kochwasser abgiessen, oder abbrühen usw. Als vierte Bezeichnung wurde das Prädikat « verdächtig » aufgenommen, worunter man Pilze versteht, die inbezug auf die Geniessbarkeit zu wenig abgeklärt sind und von denen man vermutet, dass sie giftig seien.

Des weitern wurde « bedingt essbar » in Erwägung gezogen. Dieser Ausdruck vermochte aber nicht zu befriedigen, da das Wort « bedingt » im täglichen Sprachgebrauch nicht häufig sei und eigentlich nur aus dem Strafrecht her bekannt sei. Versuche, die Bezeichnung « bedingt essbar » zu ersetzen, misslangen. Und doch gibt es Pilze, zu deren einwandfreiem Genuss zusätzliche Behandlung nötig ist, und für diesen Fall ist vorgesehen der « Essbar-Etikette » unter der Wertbezeichnung eine freie Linie einzuschalten, um die notwendige Vorbehandlung erwähnen zu können, zum Beispiel bei Tintlingen: Aber Alkoholgenuss vermeiden. « Wert unbekannt » wurde verpönt als Geständnis der Unwissenheit. Anderseits ist man sich klar, dass die Mykologie ein junges, wissenschaftliches Gebiet bedeutet und viele Fruchtkörper erforscht sind, von denen man nicht weiss, ob sie essbar, verdächtig oder giftig seien. Der Einfachheit wegen hat man sich entschlossen, im Wert unbekannte Pilze « ungeniessbar » zu bezeichnen, um nicht unnötigerweise die Anzahl der Etiketten-Typen zu vermehren. Aus denselben Gründen wurde das Eigenschaftswort « wertlos » erledigt. Schmächtige, kleine Pilze, die zäh sind und ohne Schaden genossen werden können, sich aber sonst nicht qualifizieren, haben wir unter « ungeniessbar » eingereiht.

Nicht ausser Acht zu lassen ist die grundlegende Ansicht, ob die Pilze so bewertet werden sollen, wie sie uns Dank der erforschten Ergebnisse bekannt sind, oder wie sie durch

Laien und Anfänger am wenigsten verwechselt werden können, indem man schwer auseinanderzuhaltende Arten in dem, der Magenfrage ungünstigeren Sinne bezeichnet. In Zürich haben wir immer die erstere Linie befolgt, trotz teilweisem Massenbetrieb hatten wir nie Unannehmlichkeiten. Auf alle Fälle ist es ermutigend und begrüssenswert feststellen zu können, dass man in Pilzbestimmkreisen in der Diskussion über Speisepilze nur den gut gekochten Pilz versteht. Dieser Standpunkt hat an der letzten Wissenschaftlichen Kommissionssitzung allgemeine Aufnahme gefunden.

Anlässlich des Zusammentreffens an der 3. Pilzlerlandsgemeinde in Dietikon hatte uns Herr Schreier eine vervielfältigte « Erklärung zu Wertbezeichnungen » übermittelt, die erfreulicherweise auf den gleichen Ansichten fussen, im Prinzip, wie die dargelegten Ausführungen. Ob die nähere, detaillierte Bezeichnung mit römischen und arabischen Ziffern ihren Zweck erfüllen, möchte ich bezweifeln. Dieser Legende ist zu entnehmen, dass Herrn Schreier an Ausstellungen beliebt, z. B. seine « Essbar »-Etikette mit arabischen Ziffern 1—6 näher zu qualifizieren, wobei 1 = sehr guter, 2 = guter, 3 = Mischpilz bedeutet, ferner 4 = nur zum Braten geeignet usw. Sicherlich haften dieser Spezifizierung gute Eigenschaften an, führen aber zu weit. Die beabsichtigte Vereinfachung ginge verloren, abgesehen davon, dass das Publikum die Details gar nicht beachtet.

Und nun zu den Etiketten-Farben. In Anbetracht, dass eine Pilzausstellung durch die ausgestellten Pilze eine nicht unwesentliche Farbenfülle darstellt, soll durch grell gefärbte Etiketten, welch letztere ja nur Mittel zum Zweck sind, nicht eine Ablenkung von der Hauptsache der Schau, eben von den Pilzen, stattfinden. Man kann zur Genüge beobachten, dass das Publikum die Farbunterschiede der Etiketten als absichtliches, auffallend sein sollendes Merkmal der einheitlichen Bewertung in einer und derselben Farbe gar nicht beachtet.

Selbst mehrjährige Mitglieder, die schon etliche Ausstellungen gesehen haben, wurden erst auf besonderen Hinweis auf die mit den Farben bezweckte Absicht aufmerksam. Deshalb einigte man sich, grundsätzlich nicht mehr als 2 Etiketten-Farben einzuführen, und zwar: 1 × Weissgrau für beliebige Etiketten-Typen, 1 × Rot (rötlich, orange) in nicht auffallender Tönung für giftige und verdächtige Arten.

Die Grösse der Etiketten erfuhr ebenfalls eine Revision. Dieselbe betrug bisher 11,7/8,7; neu empfehlen wir sie auf maximal 10,4/7,7 mit der gleichen Begründung, dass zu grosse Etiketten wie zu grell gefärbte von der Haupt-sache der Ausstellung, eben von den Pilzen, ablenken könnten. Bereits hat Zürich in seiner Ausstellung vom September 1936 die neuen Etiketten in Farbe und Grösse für die Agaricaceae zur Anwendung gebracht. Sie befriedigten vollauf, da sie in ihrer Wirkung den Erwartungen entsprachen. Ergänzend empfehlen wir, den lateinischen Namen am Kopfe der Karte anzubringen, wie die vorliegenden Muster. Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass die gewünschte Etikette in der Kartothek rascher zu finden ist.

Und nun zusammenfassend und abschlies-send. Über die Notwendigkeit einer einheitlichen Liste im Sinne des Vorschlages der Zürcher Pilzfreunde wird die Einsicht nicht fehlen. Hat sich doch in der « Zeitschrift für Pilzkunde », Nr. 9/1936, Herr Rothmayr-Birchler aus Luzern in seinen Luridi-Aus-führungen geäussert, dass das Fehlen einer solchen einen empfindlichen Mangel bedeutet. Mit der Liste ist ein umfangreicher Fragen-komplex verbunden, viele Punkte sind abzu-klären. Wenn aber guter Wille vorhanden ist, sich auf einer gemeinsamen Basis zu finden, bzw. die Kommission grundsätzliche Richt-linien festlegen kann, wäre dem Antrag durch den Dreierausschuss eine speditive Behandlung ermöglicht. Mit der Ihnen unterbreiteten Vor-lage erheben wir Zürcher keinen Anspruch darauf, ein Ideal geschaffen zu haben, ihr liegen aber die Erfahrungen von 16 Ausstel-lungen innert drei Jahren zugrunde. Unsere Devise ist: Lieber einen Spatz in der Hand als eine Taube auf dem Dach.

Möge den Verhandlungen guter Erfolg beschieden sein!

Zürich, im September 1936. Willy Arndt.

## Im Gedenken an Hermann Kissling 1892–1936. Mitglied der Sektion Solothurn.

Regentrüb und traurig war der 20. Oktober-tag, als die Glocken des Bergkirchleins Ober-dorf einem unserer Besten zur ewigen Ruhe läuteten. Am frischen Grabe von Hermann Kissling, Schuhmachermeister in Langendorf, trauerten mit den schwergeprüften Hinter-bliebenen, denen er ein besorgter Ernährer war, auch unser Verein und seine Freunde.

Scheinbar sinnlos ist er uns entrissen worden, unvermutet, im reifen Mannesalter von erst 44 Jahren, mitten aus der rastlosen Arbeit heraus. Er, der nie über Gebrechen zu klagen hatte, erlag am Morgen des 17. Oktobers einem Herzschlag, nachdem er am Abend vorher uns noch seine künftigen Pilzlerpläne

entwickelt hatte. — Wir Menschen können den Tod so schlecht verstehen, kein Lebender kann es richtig, und es wird in Ewigkeit so bleiben. In solcher Stunde fühlen wir die Härte des Seins. Wir sehen den Tod im Weltgeschehen verhallen, sich einordnend in das ewig Werdende und Vergehende. Wir knirschen die Zähne aufeinander und wissen zugleich, dass alles so sein muss. Weh er-fasst uns um den treuen Freund, welcher den Weg gegangen, der uns ein unergründlich Geschick vorzeichnet.

Auch uns wirst du künftig fehlen, lieber Pilzfreund! Doch wenn des Mousserons weite Kreise wieder die grünen, waldumsäumten