

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 23 (1945)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Pilzküche ; Jahresbericht 1944

### **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:** 12.02.2026

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

## Einige Winke für die nächste Pilzsaison

Vdn A. Leeb, Luzern

Jeder erfahrene Pilzsammler kennt seine Lieblinge, wann und wo sie wachsen, wie sie verwendet werden. Es ist darum angezeigt, für die Anfänger wieder einmal etwas davon zu berichten.

Lieber Pilzfreund, achte dich stets auf gewisse Regeln:

Koche individuell, koche wenig Pilze auf einmal. Pilze bei sonnigem, trockenem Wetter gesammelt schmecken süßlich, nasse Pilze oder stark gewässerte dagegen widerlich und unangenehm. Für bestimmte Arten ist ein hoher Kochtopf von Vorteil; für andere wieder eine flache Bratpfanne günstig. Einige Sorten munden am besten gebraten in ganzen, andere in halbierten Stücken, wiederum andere zerkleinert gargekocht in einer feinen Sauce.

Sei vorsichtig beim Sammeln und bei der Verwertung; es kann nicht genug darauf hingewiesen werden, die alljährliche Mitteilung in der schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde betreffend Pilzvergiftungen zu lesen. Um sich schadenfrei zu halten ist Voraussetzung, nicht nur gründliche Kenntnisse der Pilzbotanik, sondern auch die richtige Verwertung der Pilze selber.

Einige Fälle in den Mitteilungen, Heft XI 1944 sprechen zur Genüge, wie durch zu lang gelagerte oder zu alte Pilze Vergiftungen entstehen können.

Ich rate jedem Pilzsammler, seine gesammelte Beute womöglich selbst zu reinigen, die Pilze werden dadurch nochmals gründlich kontrolliert. Jede Pilzart richtig zubereitet ist für jeden Pilzfeinschmecker ein wahrer Genuß.

Die Pilze haben ihre bestimmte Erscheinungszeit; jeder Monat bringt andere Arten.

Die Monate Januar und Februar z. B. schenken uns den hochgeschätzten Winterrübling oder Samtfußrübling. Frische, d. h. nicht zu alte Winterrüblinge gebraten oder in einer feinen Cremesauce sind für diese Jahreszeit ein Leckerbissen. Sie können sogar gesammelt werden, wenn sie gefroren oder mit Eis und Schnee bedeckt sind. Stellt man sie dann an die Wärme, so erhalten sie wieder ihre Lebensfrische.

Im März–April finden wir schon den Märzellerling, die Morcheln und die Becherlinge. Märzellerlinge kann man ebenfalls aus der Schneedecke hervorgraben; sie ertragen die Kälte. Man soll sie nicht zu stark wässern. Im Fett gedünstet, oder als Pastetenfüllung verwendet, geben Märzellerlinge einen richtigen Frühlingsschmaus ab.

Die Morcheln und Becherlinge werden wie üblich in Cremesaucen hergerichtet. Findet man mehr als gerade frisch benötigt wird, so tut der Sammler gut, den Rest zu trocknen.

Im Mai finden wir den Frühlingsmousseron oder Mairitterling, sowie den Frühlingsrötling. Nie zu lange kochen, sie werden gerne zähe. Es ist ratsam, diese vor dem Kochen zu blanchieren. Es sind schmackhafte und ausgiebige Pilze. Den Frühlingsrötling (*Entoloma clypeatum* L.; Ricken, *Vademeceum* Nr. 945) soll man nicht von frischgedüngten Wiesen sammeln.

(Fortsetzung folgt)

# Jahresbericht 1944

## 1. Allgemeines

Das Jahr 1944 ist abgelaufen. Viele von uns haben sich das Jahresende friedlicher vorgestellt, ist doch an Stelle des lange ersehnten Friedens der Krieg noch schrecklicher geworden. Ununterbrochener Geschützdonner ist bei Tag und Nacht hörbar. Endlose Züge halbverhungelter Flüchtlinge, nur das Notdürftigste mit sich schleppend, suchen Schutz in unserer Heimat. Auf ihren Gesichtern zeichnet sich der Schrecken ihrer Erlebnisse; arme Menschen, die vielleicht weder Heim noch Angehörige je wiedersehen werden. Diesen Menschen zu helfen ist unsere Pflicht und wir wollen gerne nach Möglichkeit dazu beitragen ihre Not zu lindern.

Wir wollen auch weiterhin unsere ganze Kraft einsetzen um den Mehranbau zu unterstützen, was durch planmäßige Nutzung der genußfähigen Pilze möglich ist. Das heißt aber zugleich auch unvernünftigen Raubbau verhindern. Aufklärung und Eingliederung aller Pilzsucher in unsere Vereine ist das beste Mittel hiezu.

Die große Arbeit, die in allen unseren Sektionen geleistet wurde, trug viel dazu bei, die Kenntnisse über unsere Pilze im ganzen Lande stark zu fördern. Unsere Wissenschaftler haben keine Mühe gescheut, dem Nachwuchs den nötigen Stoff zur Weiterbildung zu vermitteln. Hoffen wir, daß auch in den Sektionen, wo spärlicher Nachwuchs an eigentlichen Pilzkennern vorhanden ist, nächstes Jahr tüchtig gearbeitet wird, damit dieser Mangel behoben werden kann.

## 2. Pilzvorkommen

Es scheint, daß sich uns im verflossenen Jahr die Pilzflora von der schönsten Seite zeigen wollte. Durch die Gunst des guten Pilzwetters waren unsere Wälder reich an wertvollen Pilzen. Auch die Ausbeute an seltenen und neuen Arten war groß und erfreute unsere Prominenten. Begeisterte Pilzler berichten von erfreulichen Funden, wie Kaiserlinge in Büren a. A. usw.

Gute Ernten brachten Morcheln, Märzellerlinge, Wulstlinge, Eierpilze, Stoppelpilze, Steinpilze, Runzelschüpplinge, Riesentrichterlinge, Pfifferlinge, Champignons, schokoladebrauner Gürtelfuß, Parasolpilz usw.

Der Panterpilz erschien in einer noch nie gesehenen Fülle. Die Cordinariarten, sowie sämtliche Spätherbstpilze waren alle überdurchschnittlich vertreten. Wir wünschen, daß die Ernte im Jahre 1945 nicht schlechter sei.

## 3. Pilzmarkt

Der Pilz als Nahrungsmittel spielte im Jahre 1944 eine bedeutende Rolle. Fast alle Gemeinden haben es verstanden, Kontrollstellen zu schaffen, die mit unserer Mithilfe große Arbeit zu leisten hatten. Schätzungsweise darf angenommen werden, daß in der Schweiz in diesem Jahre über eine Million kg Pilze verwertet wurden. Wenn trotz dieses gewaltigen Verbrauches in unserem Lande nur sehr wenige Pilzvergiftungen zu verzeichnen waren, so ist dies wohl nicht zuletzt als Resultat unserer Tätigkeit zu buchen. Die feilgebotenen Speisepilze fanden glatten Absatz, von kleinen Ausnahmen abgesehen.

In einigen Fällen mußte aber wiederum unkontrollierte Ware konfisziert werden. Aus dem Tessin wurde z. B. eine große Menge gedörrter Steinpilze an Grossisten verkauft, die alle unbrauchbar waren. Es ist anzunehmen, daß im nächsten Jahre noch mehr Pilze verkauft werden.

#### 4. Der Schutz unserer Pilzflora

Der Mehranbau hat manch idyllisches Pilzplätzchen zum Verschwinden gebracht. In vielen, dieses Jahr mit Kartoffeln bebauten Äckern, stand vordem manch schöner Pilz. Das stark intensivierte Pilzsammeln gefährdet den Nachwuchs. An den bekanntesten Arten wie Stein- und Eierpilzen wird Raubbau getrieben. Da bedarf es unserer energischen Aufklärung. Bei Saisonanfang hausten noch vielerorts Internierte, deren Sammelmethode sich zu unserem Schaden auswirkte. In der Folge ist es jedoch der G.L. gelungen, bei der zuständigen Stelle ein gänzlichliches Sammelverbot zu erwirken. Wir hoffen, daß diese Regelung auch im Jahre 1945 weiter bestehen bleibt. Dem Verständnis der Behörden gebührt unser Dank. Eine ganz befriedigende Lösung in bezug auf Pilzfrevell wird kaum je möglich sein, doch dürfen wir unsere vereinten Anstrengungen trotz dieser Erkenntnis nicht aufgeben, um die schädlichen Auswirkungen auf ein Minimum zu beschränken.

#### 5. Sektionsarbeit

Das ist ein schwarzes Kapitel. Der Militärdienst hat in den Vorständen unserer Sektionen große Lücken gerissen. Die Programme konnten nur in vereinzelten Fällen ganz durchgeführt werden. Es berührt einem eigenartig, wenn man auf den Berichtskarten liest: Versammlungen keine, Kurse keine, Exkursionen keine usw. Diese Vereinspräsidenten möchten wir daran erinnern, daß nicht vergessen werden darf, daß der Stellvertreter bei seiner Abwesenheit die Funktionen zu übernehmen hat.

Dagegen ist es erfreulich, daß durch intensive Arbeit an Pilzbestimmungskursen gute Ergebnisse erzielt wurden; ein Beweis ist die Tagung in Olten, deren Resultate diejenigen des Vorjahres übertrafen. Den Veranstaltern sei der gebührende Dank ausgesprochen.

Leider macht sich das Fehlen einschlägiger Literatur bemerkbar, was sich hauptsächlich bei jungen Sektionen ungünstig auswirkt.

Die Pilzausstellungen standen dieses Jahr durchwegs unter einem guten Stern. Es ist schade, daß nicht mehr Sektionen solche Anlässe veranstalteten. Im ganzen wurden leider nur 19 (1943: 27) Verbands-Ausstellungen mit einer Besucherzahl von 15027 durchgeführt.

Die Artenzahl war höher als im Vorjahr.

1. Biel . . . . .	mit 350 Arten	4. Oberburg . . . . .	mit 228 Arten
2. Olten . . . . .	» 345 »	5. Zug . . . . .	» 219 »
3. Zürich . . . . .	» 245 »		

Die bestbesuchten Ausstellungen waren folgende:

1. Bern mit 3000 Eintritten	4. Baden mit 1112 Eintritten
2. Olten » 1501 »	5. Aarau » 800 »
3. Zürich » 1229 »	

Es hat sich gezeigt, daß die Ausstellungen in der Septembermitte am erfolgreichsten waren. Das feuchtwarme Wetter im September und Oktober reduzierte das Risiko einer Ausstellung auf ein Minimum. Die Bevölkerung anerkannte den Wert dieser lehrreichen Anlässe und es ist damit zu rechnen, daß im nächsten Jahr noch größere Besucherzahlen registriert werden.

### *6. Bücherverkauf*

An der letzten Delegiertenversammlung in Zug wurde beschlossen, der Schweizer-Pilztafel I eine Fortsetzung, d. h. Band II folgen zu lassen, und zwar in doppeltem Umfange mit zirka 80 Abbildungen. Herr Walty in Lenzburg hat sich bereit erklärt, uns seine trefflichen Originale unter gleichen Bedingungen zu verkaufen. Der erforderliche Betrag wurde bewilligt, und so hat sich die G. L. unter Mithilfe der W. K. ins Zeug gelegt und mit viel Arbeit ein Werk geschaffen, das sich sehen lassen darf. Das Risiko war nicht klein, und es brauchte die ganze Kunst umsichtiger Propaganda, um dieses Buch so rasch als möglich bekannt zu machen. Leider wurde die Herausgabe durch immerwährenden Militärdienst der Facharbeiter stark verzögert. Anfangs September kamen die ersten Bände zum Versand, leider jedoch in stark reduzierter Anzahl. Die schönen Abbildungen von Herrn Walty, der gute Text und die angenehme Anordnung haben den Bedenken bald ein Ende gesetzt und der Verkauf war erfreulich. Durch die Herausgabe von Band II wurde auch Band I wieder gesuchter, so daß der Verkauf unserer Literatur sehr befriedigend wurde. Im Jahre 1944 wurden für rund Fr. 26000.— Bücher verkauft. Dies stellt einen Rekord dar und hat sich gegenüber dem Vorjahre um Fr. 16000.— erhöht. Tausend Büchersendungen waren zu erledigen, die sich sozusagen auf nur 2½ Monate verteilen. Unser Büchervermittler hatte eine große Arbeit zu bewältigen. Wäre die versprochene Mithilfe einiger Sektionen nicht ausgeblieben, wäre noch eine Steigerung möglich gewesen. Zusammenfassend darf gesagt werden, daß die Dispositionen der G. L. richtig waren und einen schönen Erfolg zeitigten. Das Beifügen eines französischen Titelblattes und -Inhaltsverzeichnisses zu Band I der Schweizer-Pilztafeln ermöglichte dessen Einführung in der Westschweiz.

### *7. Dias-Sammlung*

Es ist ein gutes Omen, daß unsere Dias wieder vermehrt angefordert wurden. 21 Bestellungen erreichten die Zahl von 1000 vorgeführten Bildern. Es ist zu hoffen, daß im kommenden Frühling und Sommer viel Gebrauch von diesem wertvollen Anschauungsmaterial gemacht wird.

### *8. Wissenschaftliche Kommission*

Herr Dr. Alder als Präsident der W. K. hat sich mit seinem Stab seinen Arbeiten mit viel Verständnis angenommen. Denken wir an die große Arbeit der Registrierung der Pilzvergiftungen in der Schweiz. Herr Schlapfer, Luzern, stellte die chem. Reaktionen der Täublinge übersichtlich zusammen, die uns zur Verfügung gestellt wurde. Vom gleichen Mitarbeiter stammt eine Doppeltafel zweier Cordinariusarten, die in diesem Heft der Zeitschrift zu finden sind. Hans

Walty, Lenzburg, hat nebst den Schweizer-Pilztafeln Bd. II eine umfangreiche Arbeit über Täublinge geschaffen und eine Bestimmungskartei dieser Gattung erstellt. Hans Kern, Thalwil, vervollständigt in letzter Überprüfung das Werk über Röhrlinge. E. J. Imbach, Luzern, bearbeitet das neue Verzeichnis der in der Schweiz vorkommenden Pilze. Ernst Habersaat, Bern, hat ein neues Pilz-Bestimmungsbuch geschaffen, das bald versandbereit sein wird. Vieles wäre noch erwähnenswert und wir nehmen Anlaß, allen Mitarbeitern, die wir hier nicht namentlich aufführen können, den besten Dank auszusprechen.

### 9. Zeitschrift

Obschon das neue Kleid unserer Zeitschrift anläßlich der letzten Delegiertenversammlung viel zu reden gab, ist es erfreulich, festzustellen, daß diese Neuerung der Redaktion gut gelungen ist. Es ist für die Redaktion nicht leicht, allen Wünschen gerecht zu werden. Wissenschaftliche und populäre Arbeiten müssen abgewogen und im richtigen Maß verteilt werden. Es ist schade, daß ein Teil unserer Mitglieder noch nicht verstanden hat, daß eine Fachzeitung nicht aus amüsanten Unterhaltungsartikeln besteht, sondern doch in erster Linie den Anforderungen unserer ernsthaften Pilzkunde zu dienen hat, sonst leidet unser guter Ruf, den wir auch im Auslande bislang besaßen und ständig gemehrt haben. Redaktion und Mitarbeiter sind bestrebt in diesem Sinne weiterzuschreiten. Wir wünschen, daß uns dies im angebrochenen Jahre in noch vermehrtem Maße gelingen möge.

### 10. Unser Verband

In der heutigen Zeit ist es nicht schwer den Mitgliederbestand zu erhöhen. Trotzdem ist dies nicht allen Sektionen gelungen. Diese Vereine mögen jedoch bedenken, daß überall die Zahl der Pilzsammler stark zugenommen hat. Aus der Stagnation der betreffenden Sektion auf das Gegenteil schließen zu wollen, hieße einen bedenklichen Trugschluß begehen. Mit richtiger Werbung sind diese neuen Sammler und Interessenten zu erfassen, da sonst unsere Pilzschutz-Bestreben nichts fruchten.

Der größte Zuwachs im verflossenen Jahre hatten zu verzeichnen:

1. Zürich .....	mit 28 Mitgliedern
2. Aarau .....	» 27 »
3. Verband Schweizerischer Champignonzüchter	» 19 »
4. Thun .....	» 16 »
5. Zug .....	» 11 »

Neugründungen erfolgten in Balgach durch Herrn Bommer, St. Gallen; Sursee durch Herrn Imbach, Luzern; Lyß und St. Imier durch die Herren Brechbühler und Marti, Biel. Gute Aussichten für baldige Neugründungen bestehen in Murten, Aarberg, Wasen i. E., St. Moritz, Davos, Klosters, Thusis und Spiez.

Am 1. Dezember 1944 zählte unser Verband 2880 Mitglieder, was im verflossenen Jahr einem Zuwachs von 286 oder 11% entspricht. Wir wollen im nächsten Jahre die Zahl 3000 überschreiten!



## 11. Die Geschäftsleitung

Der Wunsch unserer Mitglieder nach einheimischer Literatur hat der G. L. viel Arbeit und Zeit gekostet. In 32 Sitzungen erledigten wir die Verbandsgeschäfte. Unser Hauptziel galt in erster Linie den großen Ausgaben unseres Verbandes entsprechende Einnahmen gegenüberstellen zu können. Ebenso galt unser Interesse den Neugründungen. Wenn es uns auch nicht ganz gelungen ist, die gesteckten Ziele zu erreichen, so sind doch verheißungsvolle Vorarbeiten geleistet worden. Im Jahre 1945 hoffen wir auf weitere Fortschritte. Wir wünschen, daß es uns gelingen wird, die Beziehungen zum Ausland wieder herzustellen, um wissenschaftliche Pilzwerke anzukaufen und unseren Mitgliedern zu vermitteln. Die nötigen Schritte sind bereits unternommen.

Allen unseren Mitarbeitern, die uns unterstützten, sei der beste Dank ausgesprochen. Mit vereinten Kräften ist das Ziel leichter zu erreichen. Die G. L. ist sich bewußt, daß trotz der sehr empfindlichen Absenzen zufolge Militärdienstes die Verbandstätigkeit nicht leiden darf und daß die Förderung der gesteckten Ziele im Jahre 1945 unsere ganze Kraft verlangt.

Für die Geschäftsleitung, Der Präsident: *H. Schoder*

### Albert Benteli-Kaiser †

Buchdruckerei-Direktor

Am 11. Dezember starb in Bern-Bümpliz der Begründer und Leiter des Verlages Benteli A.-G., wo seit bald anderthalb Jahrzehnten auch die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde gedruckt und verlegt wird. Ein arbeitsreiches Leben ist still zur Neige gegangen und der Verstorbene verdient es, daß wir an dieser Stelle seiner ehrend und dankbar gedenken.

Geboren 1867 in Bern, wo sein Vater als Professor und Rektor an der Real- und Handelsschule wirkte, wuchs er in der Bundesstadt auf, durchlief das städtische Gymnasium und studierte an der Berner Hochschule, während sein vor ihm verstorbener Bruder, der spätere Stadtgeometer von Solothurn, die Eidgen. Technische Hochschule in Zürich absolvierte. Im Herbst 1889 wurde er in den bernischen Kirchendienst aufgenommen und nach Solothurn als zweiter protestantischer Pfarrer gewählt, wo er zwei Jahre amtierte.

Anschließend trat Pfarrer Benteli in das Geschäft seines Schwiegervaters ein, der die große Papeterie W. Kaiser in Bern leitete. Später gründete er in Bümpliz eine Buchdruckerei, die sich zu dem heutigen, angesehenen Unternehmen entwickelte. Manche wertvolle künstlerische Publikation ist ihm zu verdanken.

Um unsere Zeitschrift hat sich der Heimgegangene sehr verdient gemacht, so daß sein Name dauernd mit unserer guten Sache verbunden bleibt. Seine Freundlichkeit, sein tatkräftiges Entgegenkommen verdienen es, daß sie auch über sein Grab hinaus dankbare Anerkennung und ehrendes Gedenken finden.

Seinen Angehörigen sowie dem Verlag sprechen wir unsere aufrichtige Teilnahme aus.

*Redaktion*