

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 30 (1952)  
**Heft:** 10

**Buchbesprechung:** Literatur und Besprechungen

**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:** 08.01.2026

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

Fischsud (vorher einige Meer- oder Süßwasserfische zubereiten) und einen Löffel Krebsfleisch, das man durchs Chinesensieb gedrückt hat, zufügen. Diese Sauce unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis sie nur noch den Löffel bedeckt. Vom Feuer nehmen und nach und nach den Resten der Hummerbutter, d.h. 150 g unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel, damit die Sauce eine schöne Farbe bekommt, beifügen, bis daß das Gemisch perfekt ist.

Dann die Pilze mit dem Hummerfleisch mischen und die warmgehaltene Pastete mit diesem wunderbaren Ragout, auf das man die salbungsvolle Sauce von der zarten Farbe der Oberschenkel einer gemütsbewegten Nymphe gegossen hat, garnieren.

Heiß anrichten auf heißen Tellern. Ein Gedicht! Wein: Anjou rose 1947.

R. Haller, Aarau

### Schwarzamtfüßiger Krempling als Salat

Wie der wegen seiner Bitterkeit von erfahreneren Pilzfreunden verachtete Schwarzamtfüßige Krempling (*Paxillus atrotomentosus*) doch noch zu einem verhältnismäßig guten Speisebestandteil hergerichtet werden kann, hat mir vor kurzem ein pröbelnder Kenner verraten:

Die in nicht allzudicke Streifen geschnittenen und gesäuberten Pilze werden blanchiert, d.h. eine halbe Minute gekocht und anschließend sofort in einem Siebgefäß mit kaltem Wasser abgeschwenkt. Nach dem Abtropfen bringt man die Streifen auf eine flache Platte, streut Salz darüber und gibt einige Tropfen Zitronensaft hinzu, läßt eine halbe Stunde oder etwas mehr stehen, bis das Salz vollständig vergangen, bzw. in das Pilzfleisch eingedrungen ist. Hernach werden die Streifen unter Beigabe der üblichen oder zusagenden Zutaten als Salat zubereitet. Zu Teigwaren wohlschmeckend.

Fr. L.

## LITERATUR UND BESPRECHUNGEN

---

*Marcel Josserand: Description des Champignons Supérieurs.* Verlag Lechevalier Paris.  
Preis fFr. 3500.-.

Mit dieser Publikation hat der französische Mykologe ein Werk geschaffen, das ohne weiteres als das Schulbuch der Mykologie bezeichnet werden kann. Jeder angehende Mykologe, der mit dem Studium rasch vorwärts kommen will, wird in diesem 338 Seiten fassenden Werk das nötige Rüstzeug, das er bisher aus allen Ecken zusammentragen mußte, in ausführlicher Weise erklärt finden, so daß das manchmal für Anfänger okkulte Gebiet der Mykologie in wunderbar klarem Lichte erscheint. Das Ausfüllen von Artenfesthaltungsformularen wird nach dem Studium dieses Buches direkt zum Vergnügen, da alle Angaben wie Hutfarbe, Hut- und Stielbekleidung usw. usw. eingehende Erläuterung erfahren. Auch die chemischen Reaktionen sind nach neuen Errungenschaften zusammengestellt. Einen Fall für sich stellen die Erklärungen über das Mikroskopieren mit Pilzen dar.

Der letzte Abschnitt, der die Hälfte des Buches einnimmt, bildet ein Konversationslexikon der Mykologie, das auch für uns Deutschschweizer leicht verstanden und mit Vergnügen aufgenommen wird, eine Folge der sehr klaren Sprache. Die dazugehörigen Skizzen zeugen von wissenschaftlicher Exaktheit.

Jeder Pilzfreund, der nur einigermaßen die schöne französische Sprache beherrscht, und ganz speziell die Sektionen sollten nicht verfehlten, sich in den Besitz dieses einzigartigen Werkes zu setzen. Auch den Mitgliedern der Wissenschaftlichen Kommission wird das Buch viel Neues bieten.

Louis Münch, Verbandssekretär