Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 32 (1954)

Heft: 12

Rubrik: Rückblick und Ausschau ; Pilzlerfrüehlig ; VAPKO-Mitteilungen ; Aus unsern Verbandsvereinen

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: 21.08.2025

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

dem Gaumen zusagt und erlaubt, die Pilze in irgendeinem anderen Gericht, ohne den Essiggeschmack beizubehalten, zu gebrauchen.

Das Sterilisieren ist auch keine Universallösung, da beim Öffnen der Gläser immer der ganze Inhalt gebraucht werden muß. Das Eingefrieren, das einige Sektionen schon einige Zeit mit gutem Erfolg anwenden, kann natürlich nicht überall gemacht werden, da die Tiefkühlhäuser fehlen.

Vor drei Jahren, als wir reiche Ernte an Märzellerlingen einbrachten, hieß es: «Schade in Essig einzumachen, aber doch Sterilisieren.»

Da grub ein Pilzfreund von mir ein altes Rezept aus, und wir machten die verschiedensten Proben, und das Ergebnis war eine Universallösung, welche ich hier in dieser Plauderei bekanntgeben will.

Also sprach Hansii zu Georgii: «Griechischer Sud» heißt das Ding, und du wirst staunen, man kann die Gläser oder Töpfe auf- und zumachen, ohne daß die Pilze ungenießbar würden.

Man nimmt, heißt es in jedem Kochbuch, sauber gereinigte Pilze, große werden geteilt, kleine bleiben ganz, und läßt sie *drei Minuten* in *kochendem* Salzwasser sieden und nachher abtropfen. Darauf bereitet man den Sud vor. Man nimmt 1 Teil Wasser, 1½ Öl und 1 Teil Essig (diesen Teil Essig vielleicht nochmals teilen zugunsten des Öls), läßt darin Pfefferkörner, Senfkörner, Basilikum, eine Nelke, ein Lorbeerblatt und kleine ganze Zwiebeln kochen, beim Siedepunkt fügt man die abgetropften Pilze bei und läßt *alles 20 Minuten kochen;* dann werden die Pilze heiß eingefüllt und verschlossen. Das gewisse Würzen oder die Essigbeigabe kann je nach Gaumen geschehen. Die so konservierten Pilze können sowohl als fertiges, kaltes Gericht wie auch als Beigabe zum Braten oder als Salat und als fertiges warmes Gericht ohne weitere Zutaten gebraucht werden. Wenn man nicht alle Sauce gebraucht hat, kann sie als fertige Salatsauce verwendet werden, was die Hausfrau zu schätzen weiß. *Es ist darauf zu achten, daß immer Öl im Glase verbleibt. Also zuerst umrühren und dann herausnehmen!* Keine Angst, daß die Pilze verkochen; sie bleiben schön «kech», wenn man sie in gutem Salzwasser vorkocht wie oben angegeben. Wer probiert's? En Guete! *H/G iii*

Rückblick und Ausschau

Die nun zu Ende gehende Pilzsaison 1954 hat uns Pilzlern etliche Knacknüsse zu «küstigen» gegeben.

Während der Frühling und nasse Sommer unsere Anstrengungen der Pilzsuche auf selten harte Geduldsproben stellten und so viele Wünsche unerfüllt ließen, hat der Herbst den Pilzsegen in einer Mannigfaltigkeit nachgeholt, welche sowohl zeitlich (programmgemäß) wie quantitativ alle unsere langjährigen Erfahrungen überraschte. Denn wie oft konnten wir an den Pilzbestimmungsabenden noch Frühsommerpilze und dazu Spätlinge von ganz raren Arten finden, deren Wachstum irgendwie an ganz abnormalen Standorten und zu ungewohnten Zeiten vor sich gegangen war.

Daß sich dadurch die projektierten Anlässe der örtlichen und regionalen Vereine und Verbände (Pilzausstellungen, teils mit Pastetliaktionen) auf den relativ kur-

zen Zeitabschnitt Ende September–Anfang Oktober konzentrierten, ist verständlich. Bei einiger Überlegung muß man zugeben, daß da des Guten reichlich zu viel geschah, und zwar in einigen nahe gelegenen Orten fast gleichzeitig.

Und wenn wir weiter gesehen haben, daß verschiedene solcher Ausstellungen bis 240 und noch mehr verschiedene Arten aufwiesen, so muß es uns doch bange werden um die Pilzflora unserer Wälder. Gewiß, die Aufklärung des Publikums ist eines unserer Hauptziele, um den immer noch zu oft auftretenden Pilzvergiftungen entgegenzuarbeiten; aber ein sehr wichtiger Auswuchs wird hierdurch gezüchtet: Die Besucher unserer Pilzschauen kommen langsam zur Überzeugung, daß es eigentlich verhältnismäßig wenig giftige Pilze gebe, die man einfach stehen lassen könne. Dabei werden aber eine Unzahl in Entwicklung befindliche Pilze zerstampft oder sogar «umgestüpft», bevor sie zur Sporenablage ausgereift sind. Es laufen ja tatsächlich immer mehr «Pilzjäger» im grünen Wald herum, um zu «heimsen» mit mehr oder weniger Erfolg, auf alle Fälle aber zum Schaden und Verdruß des langjährigen, eingefleischten Pilzlers, der schon seit undenkbaren Zeiten in dieser oder jener Waldecke sein «Pilz-Gärtli» liebevoll hegt und zudeckt mit Laub und Ästen und seine Lieblinge bei jeder passenden Gelegenheit auf ihr Wachstum kontrolliert, um dann festzustellen, daß ... eben ein anderer das Nestchen auch behütet hat, aber etwas früher zum Heimsen kam, die hoffnungsvolle Ernte kaltlächelnd im Korb abschleppte.

Wir sollten von Verbands wegen die größten Anstrengungen unternehmen, daß die Pilzflora dem öffentlichen Schutz anvertraut wird, aber logischerweise auch die Zahl unserer Ausstellungen bedeutend reduzieren, vielleicht regional in einer Art Wanderzyklus organisieren mit alljährlichem Wechsel.

Machen wir den Anfang!!! *Hr.*

Pilzlerfrüehlig

Chum, Bueb, mir wei go pilzle,
der Winter isch verby,
u d'Sunne warm tuet blinzle
der loubig Waldwäg i.

Was chönnd mir jetz scho sueche?
Errat, u säg mer gschwing!
Lue dert bir junge Bueche
dä schön Märzellerling.

Der Chli rüeft: Hui, dä wott i!
I gseh-n-ihm d'Freud grad a
u gseh nid, daß i Trappi
uf Chäpplimorchle schtah.

Es Müesli hei mer zämebrunge –
für ds Mueti no jungs Loub mitnäh –
u z'fride si mer heizue gschprunge,
chas da no öppis Schöners gä? *Paul Nydegger*

Morphologisches und Biologisches vom Veilchenritterling

Von Dr. J. Schlittler

Der Veilchenritterling gehört zu den Charakterpilzen des Spätherbstes, und noch nicht lange ist es her, seit wir ihn gesammelt haben. Erst wenn der Tau tagsüber am Schatten liegenbleibt und Herbstnebel und Dunst die Luft mit Feuchtigkeit schwängern, erscheinen die prächtigen Hexenringe dieser von vielen verkannten Pilzart. Man begegnet ihr an Waldrändern, auf schattigen Weiden, in lichten Waldungen, in Pärken usw. In der wissenschaftlichen Benennung vereinigt der Pilz hauptsächlich drei Namen auf sich, nämlich *Tricholoma irinum* Fr., *Tr. cyclophilum* Lasch und *Rhodopaxillus cyclophilus* Lasch. Der für die Natur des Pilzes bezeichnendste und auch nomenklatorisch gerechtfertigte Name ist zweifellos der letztgenannte. Denn wie der Name Rhodopaxillus andeutet, werden seine Lamellen während der Entwicklung blaß gelbrötlich, und der Hutrand bleibt lange Zeit, wie bei den Paxillusarten, nach unten eingekrümmt. An diesem eingekrempelten Hutrande bemerken wir bei genauerm Betrachten eines der bezeichnendsten Merkmale, nämlich zarte Rippchen. Diese verschwinden, je mehr der Hutrand sich aufrollt, und sind an ältern erwachsenen Exemplaren mit flachgewölbten Hüten kaum mehr festzustellen. Der Speciesname cyclophilus deutet auf die Eigenart des Pilzes hin, stets in schönen Kreisen mit oft Hunderten von gedrängt stehenden Hüten zu wachsen. Er ist nicht nur ein ergiebiger Pilz, sondern auch einer der haltbarsten, ähnlich wie der Mönchskopf. Nur selten trifft man ihn gut kenntlich abgebildet, denn seine zarten, an die Färbung des Mönchskopfes erinnernden Farben sind nicht so leicht wiederzugeben. Bei Trockenheit sind die Hüte oft fast weißlich, sonst crèmeweiß bis falbrötlich, und bei stärkerm Wassergehalt wird der Rand durchwässert dunkler, oder der ganze Hut nimmt honigbräunliche Farbtöne an. Gerade diese in enormer Vielfalt auftretende zarte Farbnuancierung bei sonst wenig hervorstechenden Merkmalen macht den Pilz für viele schwer erkennbar. Eines seiner besten Kennzeichen, wenigstens während des zum Sammeln günstigsten Stadiums, bleiben die bereits erwähnten feinen Rippchen am noch umgeschlagenen Hutrande. Auf den dem Pilze angedichteten Veilchengeruch darf man sich dagegen nicht verlassen. Denn erstens ist damit nicht der Geruch des uns allen bekannten Wohlriechenden Veilchens (Viola odorata L.) gemeint, sondern der Geruch der «Veilchenwurzel». Diese letztere ist nun wieder nicht, wie man voreilig schließen möchte, die Wurzel des Wohlriechenden Gartenveilchens, ja sie ist morphologisch genau genommen überhaupt nicht einmal eine Wurzel, sondern sie entspricht dem horizontal wachsenden Erdstamm, dem sogenannten Rhizom einer ganz bestimmten, bei uns nur selten gezogenen Schwertlilienart, nämlich dem Rhizom der blaßgelbblütigen Florentinischen Schwertlilie (Iris florentina L.). Das Fleisch dieser sogenannten «Veilchenwurzel» (Rhizoma Iridis florentinae) ist weißlich und riecht in gedörrtem Zustande, als Droge, schwach aromatisch. Und dieser Duft der getrockneten Droge wird mit dem des Pilzes verglichen. Wie mancher von uns hat nun aber diese Droge schon in der Hand gehabt und ihren Duft mit dem des Veilchenritterlings verglichen?

Der Veilchenritterling gilt allgemein als guter Speisepilz von appetitlichem Aussehen und ziemlicher Haltbarkeit, weshalb er auch als Marktpilz geeignet ist. Um so erstaunlicher ist es, daß dem Schreibenden Personen bekannt sind, die behaupten, daß sie beim Sammeln des Veilchenritterlings jedesmal Entzündungen an den Schleimhäuten der Augen erhalten, und zwar nicht nur dann, wenn sie die Augen mit den vom Pilzsammeln beschmutzten Händen berühren, sondern bereits schon vom ausströmenden Duft des Pilzes, wenn er in größern Mengen vorliegt. Man hat das etwa zu vergleichen mit der Wirkung von Zwiebeln, welche auch die Augen vieler Personen leicht zum Tränen bringen. Wie weit die Behauptungen dieser Personen stimmen, konnte bisher nicht nachgeprüft werden, weshalb diese Angaben hier mit Vorbehalt wiedergegeben seien. Es wäre auch denkbar, daß bei diesen Personen die rauhe, neblige und feuchte Herbstluft, der sie sich während des Pilzsammelns aussetzen, die wirkliche Ursache der Augenentzündungen ist und nicht der Pilz selbst. Oder ob vielleicht diese Personen für diesen Pilz besonders empfindlich sind, wie andere Leute andern Pilzen gegenüber? Wie dem auch sei, so wäre es interessant zu erfahren, ob irgend jemandem vom Veilchenritterling etwas Ähnliches bekannt ist, oder ob irgendwo in der Literatur schon etwas darüber vermerkt ist.

AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

Bericht über die Pilzausstellung in Aarau

vom 2. und 3. Oktober 1954

Es schien ein gewagtes Unternehmen zu sein, als der Verein für Pilzkunde von Aarau und Umgebung beschloß, am 2. und 3. Oktober eine Pilzausstellung, verbunden mit dem traditionellen Pilzpastetenverkauf, durchzuführen. Die langandauernde naßkalte Witterung war gewiß nicht geeignet, den für eine solche Aktion notwendigen Optimismus zu fördern. Dank dem uneigennützigen Opferwillen einiger Mitglieder konnte aber dieser Anlaß doch mit einem günstigen Resultat abgeschlossen werden.

An der Ausstellung konnten 240 verschiedene Pilze gezeigt werden, welche durch die Pilzler A. Vock, H. Blattner und R. Hemmeler nach bestem Wissen und Gewissen bestimmt wurden. Den Pilzlern H. Säuberli aus Teufenthal und Herrn Lehner aus Dintikon seien ihre schönen Kollektionen auch an dieser Stelle bestens verdankt. Dank gebührt auch allen andern Pilzlern, welche sich die Mühe nahmen, Pilze für die Ausstellung zu suchen. Der Besuch der Ausstellung ließ zeitweilig etwas zu wünschen übrig, aber es wurden doch 280 Eintritte verzeichnet.

Die Aktion für die Pilzpasteten verursachte wie gewohnt sehr viel Arbeit und stellte an die Helfer große Anforderungen. Leider sind es fast immer dieselben Mitglieder, welche ihre Zeit für die Vorbehandlung der Pilze während 3 Wochen, 2–3mal wöchentlich, zur Verfügung stellen. Die Verantwortung und die Kontrolle der zu verwendenden Pilze wurde A. Vock und R. Hemmeler überbunden. Verwendet wurden 58 Sorten einwandfrei eßbarer Pilze, welche unter der Leitung vom Aarauer «Pilzler-Rösi» zu einem allseitig gerühmten Gemisch für die Pilzpasteten zusammengestellt und gekocht wurden. Der zeitweise große Andrang an unserem Stande sowie die fast 1400 verkauften Pilzpasteten zeugen von der vorzüglichen Qualität derselben.

Zum Schlusse sei allen Mitwirkenden, welche mitgeholfen haben, bestens gedankt. Ein besonderes Kränzchen gebührt unserem Lokalwirt Cäsar Vaccani und seiner Familie dafür, daß sie uns ihre Küche und das benötigte Geschirr mitsamt dem Kochherd schon seit Jahren für die Vorbehandlung der Pilze unentgeltlich zur Verfügung stellen. Hoffen wir, daß das gute Einvernehmen zwischen Wirt und Verein auch in Zukunft weiter bestehen möge. *R. Hemmeler*