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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 33 (1955)

**Heft:** 8

**Rubrik:** Wissen Sie, dass ... ; Ein seltener Fund ; Pilzbestimmerkurse 1955 ; Seltener (?) Pilzfund auf Kaien

**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:** 27.12.2025

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

*Gefüllte Morcheln*

Größeren Fruchtkörpern wird der Stiel abgeschnitten, die Köpfe gut gewaschen und dann mit Fülle ausgestopft. Als Fülle kann man entweder Reis (gedünstet) mit Wurst oder Speck verwenden oder die Masse, die bei uns für die Tiroler Knödel verwendet wird (trockenes Weißbrot fein geschnitten, in Milch aufgeweicht, nachdem das Brot in Butter etwas geröstet wurde, dann ein Ei oder je nach Menge mehrere Eier darunterrühren, ferner Petersilie, klein geschnittene Wurst oder Speck, Salz und zuletzt wenig Mehl darunterrühren). Die gefüllten Morchelhüte werden dann in Butter gebraten.

## *Wissen Sie, daß ...*

Märzellerlinge, sauber geputzt, 2 bis 3 Tage an trockenem, (nicht warmem) Orte gelagert, ein viel besseres Aroma erhalten?

Perlpilze nicht länger als 3–4 Minuten gedämpft werden dürfen, da sie sonst im Halse kratzen und einen schlechten Geschmack erhalten?

Fransige Wulstlinge in der Friture hellgelb gebacken, den erdig-moosigen Geschmack verlieren und einem herrlich mundenden Fischgericht ähnlich werden?

Suppe von Stockschwämmchen eine solche von Ochsenschwanz an Wohlgeschmack übertrifft?

Alle Pilze viel besser schmecken, wenn sie vor dem Kochen *nicht* gewaschen, sondern nur sauber geputzt werden? *R. Haller*, Suhr

## Ein seltener Fund

Von Mitgliedern des Vereins für Pilzkunde Burgdorf wurde in der Nähe Burgdorfs an einer Eibe ein *Polyporus sulphureus* Bull. (Schwefelporling) gefunden. Sein Gewicht betrug 28 kg. Der ganze Pilz war eßbar und ergab ein ziemlich üppiges Mal. *Sektion Burgdorf*

## *Pilzbestimmerkurse 1955*

veranstaltet vom Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Die Erfahrungen aus den letztjährigen Bestimmerkursen haben gelehrt, daß es in organisatorischer Hinsicht vorteilhafter ist, wenn sämtliche Kurse an ein und demselben Kursort stattfinden. Dies soll nun 1955 erstmals versucht werden. Als ideale Unterkunft für mehrere nebeneinander- und nacheinanderlaufende Kurse wurde das Kurhaus «Himmelrich» ob Kriens bei Luzern ausgewählt. Es handelt sich um einen gutgeführten Pensionsbetrieb mit Bettenunterkunft für alle Teilnehmer. Getrennte Studienräume für 3–4 Gruppen sind vorhanden. «Himmelrich» liegt inmitten sehr pilzreicher Exkursionsgebiete.

Auf vielseitigen Wunsch werden die Kurse dieses Jahr in zwei Klassen geführt, nämlich für Pilzbestimmer-*Anwärter* und fortgeschrittene *Bestimmer*. Der Lehrplan umschließt künftighin für Anwärter und Fortgeschrittene auch das Mikroskopieren und das Arbeiten mit Reagenzien.

Bei dieser Gelegenheit müssen wir darauf aufmerksam machen, daß die vom Verband durchgeführten Pilzbestimmerkurse der *Weiterbildung* dienen. Die Sektionen sollen also ihre besten Leute schicken und nicht die Anfänger.

Das definitive Programm konnte schon jetzt zusammengestellt werden und lautet wie folgt:

*Kursprogramm*

Kurs I vom 2.–8. Oktober auf «Himmelrich». *Leitung:* Die Herren WK-Mitglieder W. Bettschen, W. Küng, W. Süß.

Kurs II vom 9.–15. Oktober auf «Himmelrich». *Leitung:* Die Herren WK-Mitglieder J. Knecht, Ed. Schlumpf, W. Süß.

*Ausbildungsplan:*

a) *Theorie:* Anatomie der höheren Pilze (makroskopisch und mikroskopisch), systematische und botanische Merkmale, Fachausdrücke, Klassifikation, Anleitung über Benützung der Literatur, Anleitung über die Weiterleitung der Kenntnisse an andere Personen, Gift- und Speisepilze.

b) *Praktikum:* tägliche Exkursionen, tägliche Bestimmungsübungen im Terrain, tägliche Bestimmungsübungen an Hand des eingebrachten Materials, Gestaltung von Bestimmungsabenden; Arbeit am Mikroskop, mit chemischen Reagenzien, mit dem Bestimmungsformular; Aufbau von Pilzausstellungen, Einzelprüfung in der Kenntnis von Gift- und Speisepilzen.

*Einteilung.* Die Klassen- und Gruppeneinteilung wird von den Kursleitern vorgenommen. Sie richtet sich nach den Kenntnissen und der Teilnehmerzahl.

*Unterkunft und Verpflegung:* Die Kosten für volle Verpflegung und Übernachten betragen Fr. 8.– täglich.

*Anmeldungen* sind zu richten an die Geschäftsstelle des Verbandes schweizerischer Vereine für Pilzkunde, Untere Plessurstraße 92, Chur.

## Seltener (?) Pilzfund auf Kaien

*Hut:* Kastanienbraun, Mitte dunkler, breitgebuckelt. Oberhaut kahl und glatt, bei alten Exemplaren runzelig, ± glänzend, nicht schmierig. Rand einwärtsgebogen. 5–9 cm ø.

*Lamellen:* Rötlich–ocker an der Schneide, Grund leuchtend orange, 4–5 mm breit, eng.

*Stiel:* Etwas heller in der Farbe als der Hut. Spitze spärlich weißflockig bereift, gegen Basis verjüngt, hohl.

*Milch:* Weißbleibend, erst mild, dann leicht bitterlich. Bei alten Exemplaren erst auch weiß, dann leicht gilbend.

*Fleisch:* Blaß, Geruch ± obstig.

*Standort:* Lärchenwald.

Die Kursteilnehmer und der Leiter begegneten dieser Milchlingsart zum erstenmal. Obige Merkmale wurden gemeinsam festgehalten. Diese führten dann zur einwandfreien Bestimmung von *Lactarius hepaticus (Powr.-Boud)*, Orangeblättriger Milchling. Solche Resultate riefen immer neuem intensivem Schaffen unter den Kursteilnehmern und bestätigten die Existenzberechtigung der neugeschaffenen Pilzlehrkurse. *W. Küng*, Horgen

## TOTENTAFEL

### GRENCHEN

In unserer Pilzlerfamilie hat der Tod reiche Ernte gehalten, denn am 21. Juli erreichte uns die Trauernachricht, daß

**Herr Hermann Jufer**

im Alter von 60 Jahren zur großen Armee abberufen wurde. Als Mitglied seit 1948, war er immer dabei, wenn zur Arbeit aufgerufen wurde.

Am 26. Juli ging die traurige Kunde durch unsere Stadt, daß unser verdienter Pilzlerfreund,

**Herr Fritz Schmitz, Ehrenmitglied,**

im Alter von 72 Jahren von seinem langen, schweren Leiden erlöst worden sei. Daß das Pilzesuchen in den letzten Jahren zurückstehen mußte, ist begreiflich, denn als Fabrikant einer bedeutenden, aufstrebenden Schalenfabrik wurde seine Kraft voll und ganz in Anspruch genommen. Als Mitglied seit 1920, war er in unserem Kreise ein guter und geschätzter Kamerad.

Als am 29. Juli wiederum die Totenglocke läutete, glaubte wohl niemand, daß wieder ein Mitglied aus unseren Reihen die letzte Reise angetreten habe. Doch das unglaubliche wurde zur Tatsache, denn unser lieber, guter Papa Toni,