

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 10

Artikel: Brief an die Redaktion
Autor: Bänziger, O.F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934617>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Brief an die Redaktion.

Von O. F. Bänziger, Zürich.

Obgleich ich nur einem sehr kleinen Zirkel der Verbandsmitglieder bekannt sein mag und ich mir auch innerhalb des mir zustehenden Vereins Zürich, speziell in der Pilzkunde, keine wesentlichen Verdienste erworben habe, so gestatte ich mir dennoch, als einer der Gründer des hiesigen Vereins, in höflicher Form einige Fragen an die Verbandskollegen zu richten, die auf dem Gebiete der Mykologie durch ihre, auf diesem oder jenem Wege erworbenen theoretischen und praktischen Kenntnisse und ihre langjährigen, reichen Erfahrungen in der Lage sind, meine hier an sie gestellten Fragen in einer allen Verbandsmitgliedern dienenden, offenen und gewissenhaften Form zu beantworten.

Mit der wahrheitsgetreuen Beantwortung dieser meiner Fragen glaube ich nicht nur mir allein, sondern Hunderten von älteren Mitgliedern zu dienen, die sich im Laufe der letzten Jahre schon die gleichen Fragen gestellt haben mögen, aber bis anhin zu keinem überzeugenden noch befriedigenden Resultat gekommen sind.

Ich bitte also meine werten Pilzfreunde, mir folgende Fragen zu beantworten und sich hierfür, mit der gefl. Erlaubnis unserer Redaktion, der zuständigen Zeitschrift zu bedienen:

«Wie kommt es, dass heute in unsern Wäldern, speziell denjenigen der Kantone Zürich und Aargau, worauf sich übrigens, mit wenigen Ausnahmen, meine Erfahrung beschränkt, weit seltener essbare Pilze zu finden sind als nur vor wenigen Jahren, nicht zu reden vor 30 und mehr Jahren?

Sind diese Erscheinungen allein auf periodisch auftretende Witterungs- und scheinbar veränderte klimatische Verhältnisse zurückzuführen, oder liegt der Hauptgrund, wie ich

vermute, in der stets zunehmenden Anzahl von Interessenten für essbare Pilze?

Ist zu befürchten, dass durch die vermehrte Anzahl von Pilzsammlern, die ja speziell durch die logischen Bestrebungen unseres Verbandes und seiner hierzu angeregten Untervereine, bzw. Führer, recht viele Mitglieder zu werben und neue Vereine zu gründen, gezüchtet werden, einer steten Verminderung und späteren gänzlichen Ausrottung gewisser Speisepilze Vorschub geleistet wird?

Wird diese für uns Vereinsmitglieder unbedingt fatale Erscheinung nicht noch befördert durch das unlogische, rücksichtslose Pflücken der ganz jungen Pilze, speziell durch Nichtmitglieder, deren Anzahl, wenigstens in Zürich und dessen nächster Umgebung, auf mindestens das Zehnfache unseres Vereinsbestandes von annähernd 200 Mitgliedern zu taxieren ist?

Dürfte sich der Verband für Pilzkunde obenerwähnte trostlose Möglichkeiten schon vor Augen geführt haben, und welche Mittel gedenkt er zur Anwendung zu bringen, um das eventuell gänzliche Aussterben gewisser Pilzarten mit Erfolg zu bekämpfen?

Hat nicht Deutschland mit seinem Flächeninhalt von 468 746 km² und rund 62 000 000 Einwohnern, bzw. die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, in der Voraussetzung dieser angetönten Gefahr, ihre Mitgliedschaft auf nur einigen hundert Mitgliedern belassen, währenddem wir Schweizer mit einem Flächenraum von nur 41 295 km² und 4 066 400 Einwohnern einen Gesamtbestand von über 1000 Verbandsmitgliedern aufweisen und im begreiflichen Interesse der Lebensfähigkeit unseres

Verbandes, also in besten Treuen, immer noch danach trachten, unsere Vereine und deren Mitgliederzahl zu vermehren?

In Anbetracht der Wichtigkeit dieser Angelegenheit hoffe ich bestimmt, dass Sie

diese Zeilen in der nächsten Nummer Ihrer Fachschrift aufnehmen werden und allfälligen Interessenten in den nächstfolgenden Nummern der gleichen Zeitung Raum zur schriftlichen Aussprache geben werden.

Pilzausstellung des Vereins für Pilzkunde Dietikon.

Unsere Ausstellung vom 23.—25. September im Saale zum «Central» war dank der aufopfernden Arbeit des grossen Teils der Mitglieder in allen Teilen gut vorbereitet, und wir konnten mit Ruhe Samstag mittag 2 Uhr mit der Eröffnung beginnen, da wir um diese Zeit mit 120 Pilzarten den Besuchern ein schönes Bild vor Augen zu führen in der Lage waren.

Den Hauptteil verlegten wir auf den Sonntag, da wir bis dahin mit einigen seltenen Exemplaren, die mit einer ausdauernden Zähigkeit von drei Mitgliedern herbeigeschafft wurden, aufwarten konnten. Unsere kleine Sektion brachte es fertig, im ganzen zirka 150 Pilzarten zur Ausstellung zu bringen. Speziell anerkennenswert ist die Arbeit unseres Oberhauptes sowie dessen Stellvertreters. Was diese zwei Herren an Arbeit leisteten, wird uns Dietikoner Pilzler ein steter Ansporn sein. Zwei Herren von der Sektion Zürich haben wir besonders zu danken für die uneigennützigte Hilfe beim Pilzbestimmen, die durch ihre Mitarbeit für uns eine rasche Abwicklung desselben ergab. Nicht zu vergessen ist die schöne Dekoration des Saales, die wir unserem Mitgliede Gärtner A. M. zu verdanken haben. Als Anerkennung wurde der Vereinskasse von einer Dame 5 Franken gespendet, und so manchem Besucher entfuhr ein lautes Ah! der Bewunderung. Die Besucherzahl war wider Erwarten zufriedenstellend, und wir hätten mit einer grössern Zahl rechnen können, wären nicht

zwei weitere Feste zur gleichen Zeit veranstaltet worden. Was der Sonntag fehlen liess, glich der Montag aus. Ein grosses Interesse zeigte am Montag ein Teil der Lehrerschaft, die sich mit vier Klassen mit 93 Schülern anmeldete. Präsident Herr Portmann erzielte mit seinen sachlichen Vorträgen und Erklärungen ein grosses Interesse der Zuhörer. Es sei ihm an dieser Stelle der beste Dank ausgesprochen. Durch fortdauernden Fleiss im Studium des «Vademecum» hat sich Herr Portmann in kurzer Zeit reichhaltige Kenntnisse in der Pilzkunde angeeignet, und so können wir Dietikoner Pilzler ruhig behaupten, an ihm in kürzester Zeit einen guten, zuverlässigen Pilzbestimmer gewonnen zu haben. Zu erwähnen wäre noch, dass wir unter unsern Frauen sehr gute Pilzköchinnen zur Verfügung hatten, die uns ein gutes Pilzgericht in drei Gängen zur vollsten Zufriedenheit der Magenfrage servierten. Den Abschluss der Ausstellung bildete noch ein lehrreicher Vortrag unseres Präsidenten.

Wir dürfen uns mit dem Ergebniss der Ausstellung in allen Teilen zufriedengeben. Haben wir dadurch doch das Interesse der Einwohnerschaft zum Teil geweckt, wieder einige neue Mitglieder gewonnen, und es schliesst sich ein immer festeres Band um unsern Kreis für diese ideale, gesunde und nutzbringende Sache.

Mit freundlichem Pilzlergruss!

B. W.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Laub-Porling. — Polypore en touffes.

Polyporus frondosus Fl. Dan.

Der Laub-Porling ist ein sehr wohl-schmeckender Speisepilz; er lässt sich auch auf verschiedene Arten zubereiten, man achte aber auch hier darauf, nicht zu alte Exemplare zu verwenden, da dieselben ziemlich herb und dumpfig schmecken.

Laub-Porling nach Lyoner Art.

Polypore en touffes à la lyonnaise.

Die Laub-Porlinge werden gut gereinigt, gewaschen und leicht blanchiert, abgekühlt und gut abgetrocknet.

Dann werden dieselben gleichmässig zerkleinert, mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf lebhaftem Feuer sautiert. Die vorher in