

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 32 (1954)
Heft: 2

Artikel: Rückblick auf die Mykologentagung vom 12. bis 30. September 1953
Autor: Flury, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933752>

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: 01.04.2025

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

Das Märzellerlingsuchen scheint schwieriger zu sein als das Schlangenfängen. Nun kehre ich wieder näher zum Waldrand zurück, um mehr von der wärmenden Sonne zu haben, denn im Schatten ist es unangenehm kühl. Ob die Märzellerlinge in Zentralamerika leichter zu finden sind, als hier? Ich muß einmal nachfragen. Aber müssen meine Gedanken immer so herumschwirren; kann ich mich denn gar nicht auf die Ellerlinge konzentrieren, die zu finden ich ausgezogen bin? Dort drüben sind wieder Weißtannen. Vorsichtig schabe ich mit meinem Stock im Laube herum, teile die Erhöhungen auseinander und suche ganz besonders genau den großen Baumwurzeln entlang, wo sie angeblich mit Vorliebe nisten sollen. Einmal irre ich nach rechts, einmal nach links und suche die verflixten *Camarophyllus marzuolus*. Aber dann wird es allmählich Zeit, meinen edlen Korpus um hundertachtzig Grad herumzudrehen, um rechtzeitig zum Mittagessen wieder zu Hause zu sein. Ich schreite rasch quer durch den Wald, dem gegenüberliegenden Waldrand zu. Krampfhaft suche ich noch nach Tannen und Weißtannen, schabe einmal da und einmal dort im Laub; aber dann flaut das Interesse mehr und mehr ab, bis aus dem eifrigen Pilzsucher ein ganz gewöhnlicher Sonntagmorgenbummler wird, der sich hier einen schönen Strauch besieht und dort ein paar Blüten, Knospen oder Blätter betrachtet. Der Gang wird immer rascher, wie bei einem Ackerpferd, das den Stall riecht. Endlich bin ich im letzten Teil des Waldes, wo eine Gruppe hoher Föhren steht, die ihren Früchtesegen, ihre «Forrebibeli», ringsum ins Moos gestreut haben. Ein paar der größten und schönsten hebe ich mir auf und lege sie ins Körbchen. Schließlich muß ich meiner Frau doch etwas heimbringen von meinem Ausflug. Das Körbchen decke ich aber sorgsam mit einem Tüchlein zu; es brauchen nicht alle Leute, denen ich im Dorf begegne, ihre Nase hineinzustecken.

Rechtzeitig zum Mittag bin ich zu Hause. «Hast du Märzellerlinge?» «Ja, ich habe», sage ich kühn wie ein Raubritter. Behutsam zieht meine Frau das Tuch vom Korb, dreht ihr Gesicht nach mir um und sieht mich an mit jenem mir bekannten Blick, halb Spott, halb Mitleid, mit einem schelmischen Lächeln, das ebenso rätselhaft ist, wie dasjenige der Mona Lisa im Louvre zu Paris. Sie sagt nichts, was auch gar nicht nötig ist, denn von der Küche kommt der köstliche Duft des sonntäglichen Bratens, der mich für die entgangenen Märzellerlingegenüsse voll entschädigen wird. Während ich mich wieder einmal am Ergebnis der genialen Kochkunst meiner andern Eehälfte gütlich tue, ist wohl irgenwo im Wald ein ganzes Nest voller Märzellerlinge, die ihre Köpfe zusammenstecken und sich einige nette Anzüglichkeiten ins Ohr flüstern über einen sonderbaren Kauz, der da ganz in ihrer Nähe vorbeigetrampelt ist, ohne sie zu bemerken. Ich könnte es wörtlich genau sagen, was sie sich erzählen; sage es aber lieber nicht. Lache nicht, lieber Leser, das nächste Mal werde ich sie ganz bestimmt finden. —*iwi*—

Rückblick auf die Mykologentagung vom 12. bis 20. September 1953

Von A. Flury

Es wird wohl nichts schaden, wenn wir in Gedanken noch einmal einen Rundgang durch die Mykologentagung vom letzten Herbst machen. Gemessen an der großen Mitgliederzahl unseres Verbandes (fast 3000) war eigentlich die Beteiligung

schweizerischerseits recht gering. Wir wollen nicht untersuchen, ob dieses Ausbleiben aus Mangel an Interesse, aus Angst vor Fremdsprachen, aus Zeitmangel oder aus andern Gründen geschah. Das Gesellschaftsleben ist sonst dem Schweizer eine Lebensnotwendigkeit. Das Gefühl der Zusammengehörigkeit naturliebender Menschen wird und soll in unsern Vereinen gepflegt werden. Wie freuen wir uns doch jedesmal anlässlich einer Pilzlerzusammenkunft, wieder alte liebe Freunde begrüßen zu können. An unsern Bestimmertagungen konnten wir diese Beobachtung zur Genüge machen, daß nach der Pflichtarbeit ein emsiges und freudiges Plaudern mit den alten Freunden einsetzte. Warum sollen wir dies nicht auch mit ausländischen lieben Pilzfreunden pflegen und neue Bekanntschaften anbahnen? Dies wird jeder Teilnehmer von der Tiroler Tagung 1952 bestätigen, daß er mit großer Freude die angeknüpften Freundschaften in Basel und Luzern erneuern durfte. Den Lesern der deutschen, französischen oder schweizerischen Zeitschrift sind doch schon viele Namen bzw. Autoren von Abhandlungen zu Gesicht gekommen, und wenn sie dann bei einer solchen Zusammenkunft einen Dr. Kühlwein, Dr. Haas, Dr. Moser, Romagnesi, Métrod, Malençon, Dr. Kühner oder Dr. Favre u. a. m. selber kennenlernen, werden die Arbeiten derjenigen mit viel mehr Interesse verfolgt. Dieser persönliche internationale Kontakt ist sehr wertvoll, können doch auf Grund des vorliegenden Exkursionsmaterials Meinungsverschiedenheiten oder Mißverständnisse besser behoben werden, als wenn dies oft in spaltenlangen Artikeln geschehen muß und dann nicht zuletzt noch nebeneinander vorbeigeredet wird.

Beginnen wir nun mit unserm Rundgang und kommen zum Auftakt vom Samstag in Basel. Hier möchten wir in erster Linie die tadellose Aufmachung erwähnen, die der Vorsteher des Bot. Institutes, Herr Prof. Geiger, für den Empfang der Gäste angeordnet hat. Die Möglichkeit zur freien Besichtigung aller hochinteressanten Einrichtungen im Bot. Institut hat bei allen Teilnehmern einen tiefen Eindruck hinterlassen. Im vollbesetzten Hörsaal gab uns Herr Dr. Favre einen Überblick über die geologischen Bodenverhältnisse des Exkursionsgebietes der folgenden Woche. Über die pflanzengeographischen Verhältnisse orientierte eine für jeden Teilnehmer aufgelegte Abhandlung von Herrn Scherrer. Beim anschließenden gemeinschaftlichen Nachtessen im «Rialto» bot sich die erste Gelegenheit zur Begrüßung der Gäste. Der Sonntagvormittag war durch die Besichtigung der Pilzausstellung im Albansaal ausgefüllt. Hier zeigte sich, wie wertvoll eine solche Zusammenkunft ist, denn eine große Zahl der ausgestellten Pilze war für viele Teilnehmer neu, wie *Boletus torosus* Fr., *Phaeolepiota aurea* (Matt. ex Fr.) Mre., *Anthurus aseroëformis* Ed. Fischer u. a. m. Die lange Trockenperiode hat uns große Sorgen bereitet, um eine angemessene Ausstellung herzurichten. Dank der treuen, währschaften Mithilfe von ca. 20 Sektionen konnten doch fast 400 Arten ausgestellt werden. Wir möchten auch an dieser Stelle allen Helfern herzlich danken. Eine wertvolle Bereicherung erfuhr die Ausstellung durch die schönen Pilztafeln von Herrn Lacaze aus Lyon. Die für Sonntag Nachmittag vorgesehene Exkursion in die Umgebung von Liestal (Munien), mußte der Trockenheit wegen leider ausfallen. Als Gegenleistung wurde die Besichtigung des Zoo und des Kunstmuseums vorgesehen. Montag früh begann der große Auszug nach Zofingen. Dort standen am Bahnhofplatz die Autocars bereit, um die Gäste in das Exkursionsgebiet Pfaf-

fenrank-Brunngraben zu führen. Nach vollendeter Treibjagd durch die schönen Wälder begaben sich alle Teilnehmer auf den Heiternplatz, den alten Exerzierplatz oberhalb Zofingen. Inmitten alter Eichen und bei schönstem Sonnenschein wurde uns in großzügiger Weise durch die Gemeinde Zofingen ein währschaftes Mittagessen (Bernierplatte) und was alles dazugehört, gestiftet, das alle Herzen erfreute und zu einer kameradschaftlichen Feststimmung beitrug. Nach einem Rundgang durch das schöne Städtchen, begab sich die Pilzlergemeinde nach Luzern, wo im Hotel «Rütli» jedem Teilnehmer sein Quartier zugewiesen wurde. Am Dienstag brachten uns 3 Autocars in die Auwälder von Perlen, der Nachmittag war für die Bearbeitung des gesammelten Materials reserviert. Mittwoch wurde die Umgebung von Sins abgesucht. Das prächtige Hochmoorgebiet von Horben schenkte uns viele Raritäten. Den Höhepunkt im wahren Sinn des Wortes brachte uns der Donnerstag, indem über 100 Teilnehmer die Fahrt auf den Pilatus mitmachten. Eine kleinere, mutige Gruppe machte sich schon am Mittwoch spät zu Fuß auf den Weg, um den Sonnenaufgang nicht zu verpassen. Wie man nachher flüstern hörte, werden doch einige bejahrte Fußgänger das nächste Mal die Bahn vorziehen. Die herrliche Rundschau, die uns für kurze Zeit gegönnt war, wirkte beglückend auf alle Teilnehmer. Auch hier möchten wir der vorzüglichen und interessanten Führung von Herrn Prof. Gamma dankend gedenken. Welch hohen Genuß verspricht eine Pilatus-Wanderung unter solch kundiger Führung, wenn im Juni-Juli diese wunderbare Bergflora sich in voller Blüte zeigt. Da kann man alle Sorgen vergessen und sich an dem großartigen Naturwunder laben. Einen zweiten köstlichen Höhepunkt durften wir am Freitag genießen. Vier Autocars brachten uns nach Sörenberg. In drei verschiedenen Abteilungen wurde die Umgebung durchgekämmt, wobei sich nicht wenige ältere Teilnehmer als tüchtige Bergsteiger ausgewiesen und wie Gamsen die Höhenzüge erklimmen haben (bravo Frau Schaeffer!) Ein einzigartiges Erlebnis war für die meisten Teilnehmer das Hochmoorgebiet mit den kaum zu beschreibenden, reizvollen Pflanzen- und Moosbeständen. Eine solche Fülle von Naturschönheiten, daß der Beschauer nicht wußte was er mehr bewundern sollte, ob die seltenen Pflanzen, die schönen Moosteppiche, die seltenen Farne oder die Mannigfaltigkeit der Pilzwelt. Viel zu früh ertönte der Ruf zur Rückkehr, um dem gut vorbereiteten Gemeinschafts-Mittagessen kräftig zuzusetzen. Nur ungern mußten wir auch von Sörenberg wieder Abschied nehmen, doch hat mancher Teilnehmer den Wunsch mit nach Hause genommen, später wieder einmal hier vorbeizukommen. Wer noch nicht genügend mit den gebotenen Genüssen der vergangenen Woche beladen war, dem bot sich wieder Gelegenheit, Samstags die Sehenswürdigkeiten von Luzern zu besichtigen. So führte uns Herr Prof. Gamma wieder in altvergangene Zeiten zurück und erklärte uns die Gletschermühlen, das Museum mit einer Fauna, die bei uns längst ausgestorben ist und das Löwendenkmal. Am Schlußbankett im «Rütli» versammelte sich die ganze Pilzlergemeinde, und wer etwa glaubte, von den sechstägigen Marschtouren mitgenommene, müde Pilzler anzutreffen, der irrte gewaltig. Alle die längst aufgespeicherten Tanzgelüste brachen los, ein fröhliches Austoben nahm seinen Lauf, die Dämme fingen an zu bersten und hoher Wellenschlag, besonders von Antwerpen her über Karlsruhe soll bis in den Morgen hinein beobachtet worden sein.

Begünstigt durch das schöne Wetter während der ganzen Tagung, sind trotz der Trockenheit, namhafte Funde gemacht worden. Die Tagung lebt noch lange in bester Erinnerung weiter und schon dürfen wir uns auf die nächste Pariser oder Karlsruher Tagung freuen.

Pour les mycophages

De *Mme F. Marti*

En feuilletant «La Revue de Mycologie», j'ai découvert dans le supplément du mois d'avril 1947, une publication extrêmement intéressante, signée «Camille Fauvel». J'ai déjà eu le plaisir, dans ce bulletin, de vous parler de cet éminent mycogastronome, il n'est donc pas nécessaire que je vous le présente.

Dans l'article cité plus haut, M. C. Fauvel nous entretient des différentes graisses employées en cuisine et de la température qu'elles peuvent atteindre à l'ébullition. Voici, pour quelques corps gras, les points d'ébullition que M. Fauvel a fait relever en 1922 au laboratoire d'un ingénieur-chimiste à Choisy-le-Roi.

Graisse de porc	195-200°
Huile arachide	215°
Huile de noix	228°
Huile d'olive	232°
Végétaline	174°

Le beurre bout à une température variable suivant les qualités, mais ne dépasse guère 110°. M. C. Fauvel conseille donc d'utiliser, pour les champignons durcissant facilement, un des corps gras atteignant la température la moins élevée et de réserver les autres pour les espèces compactes, épaisses, p. ex. les bolets. Pour les espèces, causant quelquefois des ennuis gastriques, comme *Cl. nebularis*, *G. esculenta*, *S. eximia*, *Amanita gemmata*, etc. on doit employer de préférence l'huile. C'est d'ailleurs à l'emploi de cette dernière que M. Fauvel attribue la parfaite digestion par ses convives, des espèces critiques susnommées. M. C. Fauvel, écrit un peu plus loin : « J'ai toujours déploré que des auteurs, comme Konrad et Maublanc, le Dr R. Maire, etc. qui ont consommé tant d'espèces, n'aient pas indiqué le mode de cuisson employé. » C'est cette dernière phrase qui m'a incitée de vous parler « cuisine » aujourd'hui. Je me suis précipitée chez *Mme P. Konrad* pour l'interroger et voici le résultat de ma petite enquête : Pour les essais, M. P. Konrad tenait absolument à ce que les champignons soient préparés le plus simplement possible pour bien se rendre compte de leur saveur. *Mme Konrad* n'a jamais employé un autre corps gras que du beurre dans lequel elle faisait cuire les champignons très peu de temps ; comme condiment, un peu de sel, mais jamais de poivre. Il est bien entendu, qu'en dehors des essais, M. Konrad préférait manger les champignons à la crème ou préparés d'une autre bonne manière car, il aimait les bonnes choses.

J'ai pensé que ces renseignements intéresseraient certainement nos mycophages suisses et me suis permis de demander à M. C. Fauvel, l'autorisation de publier un extrait de son article. Nous l'en remercions ici chaleureusement.