

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 45 (1967)  
**Heft:** 5

**Rubrik:** Die zentral- und ostschweizerische Frühjahrstagung in Thalwil vom 25. März 1967 ; Dreiländertreffen der Mykologen von Österreich, der Schweiz und Deutschland ; Mitteilungen des Verbandsvorstandes und der Redaktion ; Vapko-Mitteilungen

### **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:** 03.04.2025

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

Nochmals erhitzen, aber nicht kochen lassen. In die Pasteten füllen und im Ofen noch kurz heiß werden lassen. Diese Füllung reicht für etwa 6 Pasteten.

Auch Mischpilze, auf diese Art zubereitet, schmecken ausgezeichnet.

### *Salat von Schopftintlingen*

Zutaten für 2 Personen: 100–125 g Tintlinge, Öl, Essig, Würze und Zwiebeln.

Die möglichst nur gebürsteten und nicht in Wasser gewaschenen, ganzen Tintlinge in heißes Wasser geben, etwa 1 Minute kochen lassen, abtropfen lassen und in etwa 1/2 cm dicke Tranchen schneiden (Stiel nicht verwenden). In eine Schüssel schichten, leicht salzen und mit einer Sauce aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer sowie fein gewiegten Zwiebeln übergießen. Weitere Gewürzkräuter hinzufügen. Vor dem Servieren möglichst eine halbe Stunde zugedeckt ziehen lassen. Zusammen mit frisch geschabten rohen Randen, grünem Salat und harten Eiern ergeben die Schopftintlinge eine hübsche, sättigende Salatplatte.

### *Geschnetzelte Morcheln*

Dies ist ein einfaches, aber doch sehr gutes Rezept, diese aromatischen Pilze zuzubereiten. Zutaten für 2 Personen: Etwa 200 g Morcheln, etwa 30 g Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, evtl. Suppenwürze.

Die Morcheln werden sorgfältig gewaschen. Sind sie sehr sandig, so muß man eventuell mehrmals das Wasser wechseln, bis sich am Grund der Schale kein Sand mehr absetzt. Pilze nicht zu klein schnetzeln und zur heißen Butter in die Pfanne geben. Gar dünsten lassen, nach Geschmack würzen, falls nötig ein wenig Wasser oder Suppenwürze hinzufügen, gehackte Petersilie darüberstreuen und servieren.

### *Gefüllte Morcheln*

Größere Exemplare füllt man auf folgende Art: Die Stiele abschneiden, fein hacken und die Hälfte zur Verwendung der Füllung bereitlegen. Die andere Hälfte kann zur Verfeinerung der Sauce gebraucht werden. Man schneidet die Pilzhüte nur auf einer Seite der Länge nach auf und schiebt die Füllung durch diesen Einschnitt in die Pilzhüte hinein.

Als Füllung dienen die gehackten, gedämpften Pilzstiele, gehackte Petersilie, ein Ei, etwas Kalbsbrät, Rahm und eventuell auch 1 Eßlöffel gekochter Reis. Vermischen, leicht würzen. Die gefüllten Pilzhüte einzeln in dünne, mit der Aufschnittmaschine geschnittene Magerspeckstreifen einwickeln und mit Zahnstochern zusammenheften oder mit Faden zusammenbinden. In heißer Butter allseitig anbraten, dann mit Rahm begießen, etwas dämpfen und die Sauce mit 2–3 Eßlöffeln Bouillon verdünnen. Zu Kartoffelstock, Nudeln oder Reis servieren.

## **Die zentral- und ostschweizerische Frühjahrstagung in Thalwil**

**vom 25. März 1967**

Traditionsgemäß konnte der beauftragte Organisator der Sektion Aarau, Herr Schmutz, der in Begleitung des Präsidenten, Herrn Speiser, war, im Saale des Hotels «Bahnhof», Thalwil, um 14.30 Uhr die zahlreich erschienenen Delegierten und Gäste begrüßen.

Der Appell ergab die Anwesenheit von Vertretern von 30 Sektionen. Zum Tagespräsidenten wurde Herr Johannes Hedinger, alt Lebensmittelinspektor, gewählt. Tagesaktuar wurde Herr Redaktor Peter.

Von den anwesenden Sektionen hatten 9 eine Pilzausstellung oder Pilzschau veranstaltet. Alle diese Veranstaltungen verliefen erfolgreich. Die Tendenz, an den Ausstellungen nicht möglichst viele Arten auszustellen, sondern Speisepilze mit ihren Doppelgängern und gefährlichen Giftpilzen zu konfrontieren, wurde nicht allseits als wünschenswert empfunden. Auch die reichhaltige Ausstellung mit einigen hundert Arten hat ihre Berechtigung, da fortgeschrittene Amateure ihre Kenntnisse erweitern können. Von verschiedener Seite wurden Auswüchse beim Sammeln von Speisepilzen gemeldet, die zu einer Gefährdung unserer Pilzflora werden können. Als Folge dieser Befürchtung veranstalteten nur 5 Sektionen Pilzausstellungen im Jahre 1967.

Die Pilzbestimmertagung 1967 soll am 19./20. oder 26./27. August durchgeführt werden. Bis zur Delegiertenversammlung sollte sich eine Sektion für deren Durchführung melden, und zwar aus der Zentralschweiz, um einen Wechsel des Durchführungsortes herbeizuführen.

Die nächste Frühjahrstagung soll wiederum im Hotel «Bahnhof», Thalwil, durchgeführt werden. Als Durchführungsdatum wurde Mitte März genannt.

Die Sektion Aarau hat vorgeschlagen, daß in Zukunft alphabetisch jedes Jahr eine andere Sektion mit der Organisation der Frühjahrstagung beauftragt werden soll. Aarau übernimmt die Organisation und eröffnet damit diesen Turnus, der einstimmig angenommen wurde.

Für die nächste Tagung wurde das Thema «Änderungen im neuen Bestimmungsbuch von Dr. Moser» gewählt und Redaktor Peter zum Referenten bestimmt.

Unter «Verschiedenem» wurden für Veranstaltungen der Vapko und des Verbandes einige Daten festgelegt. So wurde die Bestimmerwoche des Verbandes auf den 9.–16. September ins Rütihubelbad verlegt, und die Vapko-Tagung wird Ende September/Anfang Oktober in Fribourg stattfinden. Ferner machte Herr Egli auf das neuerstellte Bibliotheksverzeichnis des Verbandes aufmerksam, das von ihm zum Betrage von Fr. 2.– bezogen werden kann. Den Sektionen, die an ihren Ausstellungen Speisepilze verwerten, wurde empfohlen, Zuchtchampignons zu kaufen, die bisweilen als Produktionsüberschüsse verbilligt gekauft werden können, und diese im Gefrierfach bereitzuhalten, um nicht zu viele Speisepilze suchen zu müssen oder für Zeiten, in denen Speisepilze selten sind.

Nach einer kurzen Pause fesselte der diesjährige Referent, Herr Bernhard Kobler, die Anwesenden mit einem Vortrag über Baumpilze. Mit Farbenphotos von Herrn Lüthi zeigte er uns in bunter Reihenfolge einen Ausschnitt aus der Pilzflora unserer Wälder. Die schönen Dias und die kurzen, prägnanten Ausführungen dazu vermochten die Anwesenden zu fesseln und vermittelten viel neues Wissen. Wohlverdienter Beifall belohnte die Ausführungen des Referenten.

Gegen 6 Uhr konnte der Tagespräsident die Tagung schließen und den Teilnehmern ein gutes Pilzjahr 1967 wünschen. Jedermann verließ diese Frühjahrstagung voll befriedigt, und mit dem Wunsch «Auf Wiedersehen an der DV in Bern!» schließt der Berichterstatter seine Ausführungen.

*Julius Peter*

## **Dreiländertreffen der Mykologen von Österreich, der Schweiz und Deutschland**

*21. bis 26. August 1967 in Schwäbisch Gmünd*

*Programm (Änderungen vorbehalten):*

**Montag, 21. August**

Beginn 9 Uhr: Eröffnung, Begrüßung, Einführung in Geologie und Pflanzenwelt des Exkursionsgebietes, Pilzausstellung.

Nachmittags: Gemeinsame Besprechung, Kurzvorträge. Pilzdias.

**Dienstag, 22. August**

Beginn 8 Uhr: Pilzwanderung in die stadtnahen Wälder in Gruppen.

Nachmittags: Fundbearbeitung und gemeinsame Besprechung, Kurzvorträge.

Ab 19 Uhr: Geselliges Beisammensein im Kleinen Stadtgartensaal.

**Mittwoch, 23. August: Zur freien Verfügung.**

**Donnerstag, 24. August**

Beginn 8 Uhr: Ganztägige Pilzwanderung über die Schwäbische Alb in Gruppen.

Ab 19 Uhr: Treffpunkt «Weißer Ochsen».

**Freitag, 25. August**

Beginn 8 Uhr: Fundbearbeitung, gemeinsame Fundbesprechung.

Nachmittags: Pilzwanderung ins Kochertal in Gruppen.

Abends: Geselliges Beisammensein.

**Samstag, 26. August**

Beginn 8 Uhr: Fundbearbeitung, gemeinsame Fundbesprechung, Schlußsitzung.

Programm und Anmeldekarte können bei der Redaktion (Julius Peter, Untere Plessurstraße 92, 7000 Chur) bezogen werden. Anmeldungen zur Teilnahme bis 31. Mai erwünscht.

### **MITTEILUNGEN DES VERBANDSVORSTANDES UND DER REDAKTION**

---

#### **Achtung! Attention!**

Die Nummer des Verbands-Postcheckkontos lautet 50-5243 und nicht 50-2543, wie irrtümlich angegeben.

Compte de chèques postaux de l'Union: 50-5243 au lieu de 50-2543.

#### **Communiqué de la commission de la bibliothèque**

Le nouveau catalogue de la bibliothèque de l'USSM vient de paraître. Il est en vente au prix de fr. 2.20, port inclus, à l'adresse suivante: M. Hans Egli, Suglen 398, 5015 Erlinsbach.

Les versements effectués sur le c. c. p. 50-15745 Aarau, à M. Hans Egli, portant la mention « catalogue de la bibliothèque » au verso du coupon, seront traités comme commandes.

### Der Nebelgraue Trichterling

An einer der letzten Vapko-Tagungen wurde von einem Mitglied mitgeteilt, daß er den Nebelgrauen Trichterling, *Clitocybe nebularis* (Batsch. ex Fr.) Quél., auch schon in ganz weißer Form gefunden habe, allerdings immer nur 2–3 Exemplare beieinander und nur selten. Von dieser Mitteilung wurde damals wohl Kenntnis genommen, aber es konnte hierzu keine Stellung bezogen werden, da kein solches Bestimmungsmaterial vorgelegt werden konnte.

In der Folge konnte ich beim Durchsehen der Literatur feststellen, daß Albert Pilát in seinem Werk «Pilze» eine weiße Abart des Nebelgrauen Trichterlings festhält. Er schreibt hierüber: Selten findet sich in den europäischen Wäldern der Albino des Nebelgrauen Trichterlings, die sogenannte Varietät *alba* Lange, die in allem mit der typischen Form übereinstimmt, nur daß sowohl der Hut als auch der Stiel ganz reinweiß sind. Nur die Lamellen sind nicht reinweiß, sondern weißlich und etwas gelblich, ganz gleichfarbig mit denen der typischen Form mit grauem Hut. Diese weiße Abart könnte mit dem stark giftigen *Rhodophyllus sinuatus* (Bull. ex Fr.) Sing., Riesenrötling, verwechselt werden, dessen Fruchtkörper etwa gleich groß und gleichfalls fleischig bis robust sind und dessen Hut ebenfalls fast weiß bis bleigrau ist. Er läßt sich aber leicht an den Lamellen unterscheiden, die in ausgewachsenen Exemplaren rötlich, fast entfernt, abgerundet-angeheftet, im Alter bis fast frei sind, wodurch er sich beträchtlich auch von der weißen Abart des Nebelgrauen Trichterlings unterscheidet, dessen Lamellen auch im Alter weiß oder schwach gelblich und herablaufend sind.

Ob diese von Pilát festgehaltene Abart mit dem *Clitocybe alba* (Bat.) Sing. (Nr.206, S.53, «Kleine Kryptogamenflora von Mitteleuropa» von Dr. M.Moser) identisch ist, konnte ich des fehlenden Materials wegen nicht überprüfen.

Werner Küng, Horgen

Literatur: Albert Pilát, «Pilze».

### *Clitocybe nebularis*

A la dernière journée de la Vapko, un membre nous a annoncé qu'il avait cueilli une forme blanche de *Clitocybe nebularis* (Batsch. ex Fries) Quél., il est vrai assez rarement. Nous n'avons pas alors pris position au sujet de cette déclaration, car nous n'avions aucun spécimen permettant de les déterminer.

Par la suite, après avoir consulté la littérature, j'ai constaté qu'Albert Pilát a décrit dans son ouvrage «Pilze» une sous-espèce blanche de ce *clitocybe*. Il écrit à ce sujet: On trouve dans les forêts européennes, assez rarement, un *clitocybe nebularis* albinos, la variété *alba* de Lange, qui correspond en tous points avec la forme type, mis à part le chapeau et le pied qui sont blanc pur. Les lamelles ne sont cependant pas blanc pur, mais blanchâtres et légèrement jaunâtres, exactement comme la forme type à chapeau gris. Cette sous-espèce blanche pourrait être confondue avec *Rhodophyllus sinuatus* (Bull. ex Fr.) Singer, qui est vénéneux, dont le carpophore a les mêmes dimensions et la même consistance et dont le chapeau est aussiblanc, tirant cependant sur le gris plomb. Il est toutefois facilement différencié par ses

lamelles qui sont rougeâtres dans les exemplaires adultes, arrondies-uncinées, presque libres avec l'âge, par conséquent différentes de la sous-espèce blanche de *Clitocybe nebularis*. Dans ce dernier, les lamelles sont blanches ou légèrement jaunâtres avec l'âge et sont décurrentes.

Je ne peux pas certifier que la sous-espèce de Pilât soit identique à *Clitocybe alba* (Bat.) Singer (N° 206, p.53 de «Kleine Kryptogamenflora von Mitteleuropa», Dr M. Moser) parce que je n'ai pas le matériel permettant de le vérifier.

Werner Küng, Horgen

Littérature: Albert Pilât, «Pilze».

## TOTENTAFEL

---

Am 23. April hat ein langjähriges Mitglied im 76. Altersjahr von uns Abschied genommen:

### Max Rüegg

Er war im Jahre 1930 in unseren Verein eingetreten und hat sich an unseren Veranstaltungen rege beteiligt. Seine Krankheit erlaubte ihm dies in letzter Zeit nicht mehr, und er ist nun von seinem Leiden erlöst worden. Wir sprechen seiner Frau und den Angehörigen unser aufrichtiges Beileid aus. *Verein für Pilzkunde Winterthur*



Am 9. April starb im Spital Affoltern am Albis im hohen Alter von nahezu 86 Jahren

### Johannes Schifferle-Meier

Gründer und erster Präsident des Vereins für Pilzkunde Zürich und Pilzbestimmer während vieler Jahre seit der Gründung des Vereins.

Mit der Gründung des Vereins für Pilzkunde Zürich im Juli 1919 und seiner Tätigkeit als Pilzbestimmer in den Anfangsjahren hat der Verstorbene etwas wirklich Bedeutendes geleistet. Gerade damals waren viele Leute froh, Pilze als Zusatznahrung im Walde zu finden, mit denen sie, vom sicheren Kenner als Speisepilze freigegeben, ohne Gefahr vor Vergiftungen ihren Speisezettel bereichern konnten. Seine lang-

jährige und tüchtige Tätigkeit im Verein für Pilzkunde Zürich trug ihm dann auch bald die Ehrenmitgliedschaft ein.

Pilzlerkamerad Johannes Schifferle hielt auch weiterhin unserem Verein die Treue, stets mit großem Interesse an unserem Tun und Wollen, bis zu seinem Tode. Noch an unserer vorletzten großen Pilzausstellung in Zürich hat Herr Schifferle mit wachen Augen teilgenommen und sogar beim Bücherverkauf mitgeholfen. Auch an der vorletzten Thalwiler Tagung der zentral- und ostschweizerischen Vereine für Pilzkunde war er mit dabei.