

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 60 (1982)
Heft: 8

Artikel: Leben und Werk von Jules Favre und Paul Konrad, zwei Mykologen neuenburgerischer Abstammung (I)
Autor: Keller, Jean
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937244>

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: 16.03.2025

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

Leben und Werk von Jules Favre und Paul Konrad, zwei Mykologen neuenburgischer Abstammung (I)

(Zusammenfassung eines Vortrages, gehalten von Prof. Robert Kühner am 5. September 1981 zur Eröffnung der Ausstellung «Des Champignons et des Hommes» im «Grand Cachot»)

Wie viele andere Mykologen auch haben sich Konrad und Favre zuerst für höhere Pflanzen interessiert und kannten diese denn auch sehr gut. Danach wurde aber ihr Interesse für Pilze immer grösser, die Ziele der beiden Mykologen hingegen sehr verschieden.

Das Hauptziel von **Konrad** bestand darin, die in mittleren Lagen vorkommenden Pilze zu beschreiben. In Zusammenarbeit mit Maublanc schrieb er zwei jetzt klassisch gewordene Bücher. Das erste behandelt vor allem wenig bekannte oder kritische Arten. Ihre Bestimmung wird mit Hilfe von 500 Farbtafeln und genauen Beschreibungen erleichtert. Diese «*Icones selectae fungorum*» bilden das Hauptwerk von Konrad; es kam 1937 heraus.

Das zweite Buch von Konrad und Maublanc, «*Les Agaricales*», besteht aus zwei Teilen. Der erste erschien 1948, dem Todesjahr von Konrad, der zweite 1952; er wurde von Maublanc noch fertiggeschrieben. Es geht hier um eine kritische Liste der in unseren Gebieten vorkommenden Blätter- und Röhrenpilze. Ziel war es, nur die guten Arten, nur die wirklich existierenden zu erwähnen. Denn die Autoren waren der Auffassung, dass in den Büchern viel mehr Pilze stehen als in der Natur, dass viele Arten nur Fantasiearten («*espèces fantômes*») seien, also nur Synonyme von guten Arten.

Solche Ansichten werden heute eher abgelehnt. Natürlich wäre es wünschenswert, einige aus der Friesschen Zeit stammende oder noch früher aufgestellte Arten zu streichen, weil ihre Beschreibung zu kurz oder sonstwie ungenügend ist. Man darf aber nicht übersehen, dass in der Natur noch viele Arten vorkommen, die in keinem Buch enthalten sind, hauptsächlich solche aus den Gattungen *Cortinarius* und *Inocybe*.

Das Werk von Konrad und Maublanc wendet sich aber auch an Mykophagen, an «Pilzesser»; denn die beiden Autoren haben nicht weniger als 600 Pilze auf ihre Geniessbarkeit geprüft und an sich selbst ausprobiert; ein- oder zweimal haben sie sich dabei regelrecht vergiftet!

Die Ziele von **Favre** lagen ganz woanders. Er wollte die geographische Verbreitung der Pilzarten erfassen und die Gründe für diese Verbreitung feststellen. – Bevor er sich mit Pilzen beschäftigte, interessierte sich Favre für höhere Pflanzen und schrieb zwei Artikel, den einen 1914 über Pflanzen am Salève (dem Hausberg der Genfer), den andern 1924 über Pflanzen auf den Höhen des Doubs. Dann wandte er sich den Pilzen zu, worüber er zwei wichtige Werke veröffentlichte. Das erste erschien 1948 und bespricht die Pilzflora der Hochmoore des Juras, das zweite die Pilze des Nationalparkes. Zu diesem zweiten Werk kam es 1941, als die wissenschaftliche Kommission des Nationalparkes Favre vorschlug, die Studien von *Nüesch* weiterzuführen und zu erforschen, inwiefern die Pilze an die Höhenlage gebunden sind.

Im Nationalpark unterscheidet man zwei Vegetationsstufen, die subalpine und die alpine Stufe. Die subalpine Stufe umfasst den bewaldeten Teil des Nationalparkes, also die Höhenlage von 1200 m bis 2200/2300 m ü. M. In dieser Stufe herrschen die Nadelbäume vor mit *Picea*, der Rotanne, als ihrem wichtigsten Vertreter. Besonders in den höheren Lagen sind aber auch Lärchen und zwei Pinusarten, *P. cembra* (die Arve) und *P. montana* (die Legföhre), zu finden. In der alpinen Zone, die über der subalpinen liegt, kommen keine Bäume mehr vor.

Seine Beobachtungen wollte Favre in zwei Teilen publizieren, konnte aber nur den ersten Teil selber beenden; denn der Tod unterbrach ihn mitten in seiner Arbeit am zweiten Teil. Der erste Teil «*Les champignons supérieurs de la zone alpine du parc national suisse*» erschien im Jahre 1955. Der zweite Teil über die subalpine Stufe erschien erst 1960 unter dem Titel «*Catalogue descriptif des champignons supérieurs de la zone subalpine du parc national suisse*». Er konnte nur dank

der grossen Arbeit von zwei Mykologen herausgegeben werden: von Favres Frau, Mme Jeanne Favre, und Herrn Poluzzi, der über 100 Zeichnungen für das Werk anfertigte.

Wenn es einerseits in der alpinen Zone keine Bäume mehr gibt, fehlen sie zum Teil auch in tieferen Lagen: in Gewässern und an Stellen, wo der Mensch den Wald geschlagen hat, um Kultur- oder Bauland zu bekommen. Aber auch in natürlichen Gebieten wie den Hochmooren des Juras ist der Rottannenwald keineswegs allesbedeckend. In solchen Gegenden, wo sich Torf bildete, der später von Menschen gestochen wurde, begann Favre seine mykologische Arbeit.

Wenn man sich mit höheren Pflanzen, Moosen oder Flechten befasst, genügt meist eine einzige Exkursion, um eine pflanzensoziologische Aufnahme machen zu können. Diese Exkursion kann dazu sehr wohl in der schönen Jahreszeit durchgeführt werden. Für die Pilze reicht das aber noch lange nicht. Das Mycel befindet sich ja im Substrat und kann kaum erkannt werden. Also muss ein Pilz, um bestimmt werden zu können, zuerst Fruchtkörper bilden. Wir alle wissen, wie dies vom Wetter und von vielen weiteren Faktoren abhängt, die zum Teil heute noch unbekannt sind. Um also eine vollständige Liste der in einem bestimmten Gebiet vorkommenden Pilze aufstellen zu können, muss man diesen Ort in einem Jahr öfters besuchen, und dies mehrere Jahre hintereinander. Favre machte es 15 Jahre lang in den Hochmooren des Juras und unternahm hier 200 Exkursionen. Im Nationalpark waren es 267 Exkursionen während 17 Jahren, davon 66 Exkursionen in der alpinen Stufe. Auf allen seinen Ausflügen war seine Frau immer dabei; zwei Menschen sehen eben mehr als nur einer. Dies ist besonders in der alpinen Zone sehr wichtig, wo die Arten klein und farblich unauffällig sind. So wurde auch Frau Favre eine sehr gute Mykologin.

Jean Keller, Dîme 82, 2000 Neuchâtel

(Fortsetzung folgt)

Pilzrezept aus Alaska: Fiddlehead Ferns with Mushrooms and Chicken

- 2 Tassen kochendes Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Tassen Fiddlehead Ferns
- 3 Esslöffel Margarine
- 3 Esslöffel Mehl
- 2 Tassen geschnittene Pilze, frisch oder aus der Kühltruhe
- 1 Tasse Hühnerbouillon
- 2½–3 Tassen geschnetzeltes, gekochtes Pouletfleisch
- 2 Esslöffel Petersilie
- 2 Esslöffel Paniermehl

Fiddlehead Ferns* in kochendem Wasser eine Minute kochen, Hitze etwas reduzieren und weichdämpfen lassen. Margarine in einer Saucenpfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, Mehl beigegeben, kräftig rühren, aber nicht bräunen. Hühnerbouillon einrühren, etwas kochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Unterdessen die Pilze in sehr wenig Wasser weichdämpfen und mit dem Kochwasser in die Sauce geben und gut mischen, salzen nach Belieben.

Die gut abgetropften Fiddlehead in eine Kasserolle legen, darüber das Pouletfleisch verteilen, die Sauce mit den Pilzen darübergiessen. Mit Paniermehl und Petersilie überstreuen, unbedeckt im Backofen bei Oberhitze ca. 15 bis 25 Minuten überbacken. Wenn die Oberfläche anfängt sich zu bräunen, sofort servieren.

* Der Leser verzweifeln nicht, sondern wolle vorerst bitte ruhig weiterlesen. – Red.