Die Folgen eines Missjahres

Autor(en): **Zaugg, H.W.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **1 (1923)**

Heft 12

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-935195

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

er verwechselt werden kann und schon verwechselt worden ist!

Unter den Ritterlingen verfärben sich etwa 12 meist seltenere Arten. Der verdächtige Seifenritterling, Tricholoma saponaceum Fr. ist durch ein langsames rötliches Anlaufen beim Austrocknen gekennzeichnet. Ein stärkeres Röten von Hut, Stielhaut und Lamellen zeigt der diesen Herbst in unserm Gebiet häufige rotblättrige Ritterling, Trich. orirubens Quél. Daneben aber treten in seinem Fleisch, besonders am Stielgrund, noch intensive blaugrüne Flecken auf. Diese schöne doppelte Verfärbung unterscheidet den geniessbaren Pilz von mehreren ähnlichen grau- und schwarzschuppigen Ritterlingen, u. a. auch vom giftigen Tigerritterling, Trich. tigrinum Schaeff.

Der rötende Schirmling, Lepiota rhacodes Vitt. zeigt uns ein stark safranrot anlaufendes Fleisch; der ähnliche Parasolpilz, Lep. procera Scop. bleibt im Schnitt weiss. Essbar sind beide.

Bei den Wulstlingen endlich ist das Fleisch meist unveränderlich weiss. Nur beim Perlpilz, Amanita rubescens Fr., werden alle Teile im Alter mehr weniger weinrötlich; auch durch Druck lässt sich diese Verfärbung hie und da hervorrufen, die ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal des essbaren Pilzes gegenüber ähnlichen braunen und grauen, z. T. verdächtigen oder giftigen Wulstlings-Arten ist! Beim verdächtigen bräunenden Wulstling, Amanita valida Fr. verfärben sich die Blätter bei Verletzung bräunlich.

Aus dieser Uebersicht geht hervor, dass die besprochenen Farbveränderungen praktische Bedeutung haben. Aber auch davon abgesehen, sind sie sehr interessant und tragen zu der mannigfaltigen Farbenpracht bei, die die Pilze zu einer Augenweide für den Naturfreund macht.

Die Folgen eines Missjahres.

Von H. W. Zaugg, Burgdorf.

Das Jahr 1923 hat uns neben angenehmen auch unangenehme Erfahrungen eingebracht und uns gezeigt, dass unsern Bestrebungen nicht nur Freunde, sondern auch Feinde erwachsen sind, und zwar speziell in den Reihen der Pilzsammler. Diese Kurzsichtigen Menschen, welche unserem Verein gar nicht oder doch nur aus Gründen persönlichen Vorteils angehören, wollen den Verein für Pilzkunde dafür verantwortlich machen, wenn sie nicht wie andere Jahre ihre altbekannten Plätze ausbeuten konnten, oder nicht mindestens den 10-fachen Betrag des einbezahlten Jahresbeitrages herausschlugen. Wieleicht kommen diese Leute auf den Gedanken, es existieren zu viel Pilzfreunde und diese seien ihnen vor dem erhofften Gewinn. Wenn aber ein sonst häufiger Pilz auf einmal von seinem alten Standort verschwunden ist, so sind dafür ganz bestimmt Ursachen vorhanden, die von vielen Pilzsammlern verkannt werden. Die Pilze erheben wie alle Geschöpfe ihre Ansprüche an die Natur, um existieren zu können. In erster Linie sind es Wärme und Feuchtigkeit, die ihr Wachstum begünstigen. Wenn diese beiden Faktoren nicht zusammentreffen, wie dies im Jahre 1923 wirklich der Fall war, so ist auf Pilzreichtum nicht zu rechnen. Nicht minder wichtig ist aber auch eine hinreichende Ernährung der Pilzpflanze (des Pilzlagers, Myceliums). Fehlt aus irgend einem Grunde dem Mycelium der nötige Nährstoff, so sterben die einzelnen Fäden (Hyphen) des Pilzlagers ab und die Produktion der Früchtkörper hört auf; der Pilz ist auf dieser Stelle verschwunden. Daneben existieren noch andere Ursachen, die das Ausbleiben der Pilze herbeiführen. Zum Beispiel wenn Holz gefällt wird und die Bäume durch den Wald geschleift werden; durch aufrechen des Laubes im Walde oder durch starken Moosraub. Bei allen diesen Fällen wird das Pilzlager zerstört und kann es manchmal lange Jahre brauchen, bis auf solcher Stelle wieder Pilze in gewohnter Weise gesammelt werden können. Wie wichtig für die Pilze ferner die Witterung ist, kann jeder selbst beobachten. So brachte uns das Jahr 1921

eine solche Menge Steinpilze, dass diese vielenorts per Fuhrwerk in Mengen von 100 bis 200 Kilo aus dem Walde geholt wurden. In gleichem Reichtum war auch der Perlpilz vertreten. Der schweiz. Verein für Pilzkunde besteht aber schon mehrere Jahre und einige Sektionen sogar ein Jahrzehnt und noch länger. Demnach dürfte der Beweis erbracht sein, dass die Pilze durch die Mitglieder des Vereins für Pilzkunde nicht ausgerottet oder vermindert werden. Die grosse Mehrzahl der Mitglieder des schweiz. Vereins für Pilzkunde rekrutiert sich aus Menschen, die Freude an der Natur finden und durch die Mitgliedschaft ihre Kenntnisse zu erweitern suchen. Dieses dürfte aber auch der einzige richtige Weg sein. Der Reichtum an Speisepilzen ist so gross, dass für eine Art, die plötzlich ausgeblieben ist, genügend Ersatz vorhanden sein wird. Nur darf der verehrte Pilzfreund sich nicht darauf versteifen, absolut nur seinen Lieblingspilz, sei es nun der Eierschwamm, der Steinpilz oder der Champignon, sammeln zu wollen. Die Liste der marktfähigen Pilze ist auf dem Pilzmarkt gewöhnlich auch derart reichhaltig, dass der auf Erwerb ausgehende Pilzfreund immer auf seine Rechnung kommen kann. Auf jeden Fall wäre es durchaus verfehlt, den Verein für Pilzkunde für Missernten verantwortlich machen zu wollen, oder ihm deshalb gar den Rücken zu kehren. Zur Belehrung in der Pilzkunde bietet der Verein so viel, dass es den geringen Obolus, der entrichtet werden muss, sehr wohl lohnt. Wir verweisen hiebei auf die Zeitschrift, die je länger je besser ausgebaut wird; die Bestimmungs und Beratungsstellen, die unentgeltlich zur Verfügung stehen; die belehrenden Vorträge und Exkursionen im Schosse der Sektionen; die Vermittlung guter Lehrbücher, sowie die Veranstaltung von Pilzausstellungen. Wer allen diesen Einrichtungen und Veranstaltungen das nötige Interesse entgegenbringt, wird mit dem Erfolg zufrieden sein und gerne sein Scherflein beitragen, um diese Tätigkeit zu fördern.

Pilzsaison 1923.

Von W. Süss.

Wenn wir die diesjährige Pilzsaison betrachten, so müssen wir uns sagen, dass ein recht pilzarmes Jahr hinter uns liegt. Die Witterungsverhältnisse waren aber auch derart missliche, dass man seine liebe Not hatte, die Pilzsehnsucht zu befriedigen. Der Wald bietet dem Pilzfreund nicht nur Erholung von Tagesmühe und Arbeit, nein er birgt auch Schätze, die manchem unserer Mitglieder eine willkommene und beliebte Abwechslung seines Mittagtisches bringen, vielen sogar als Broterwerb dienen, oder noch werden können. Es wäre deshalb sehr zu bedauern, wenn infolge der heurigen Missernte das Interesse des Einen oder Andern nachlassen würde, nur weil er einige Mal keine Pilze finden konnte. Wie beim Landmann hängt auch unsere Sache ganz von der Witterung ab. Es darf uns also nicht verdriessen, auch Fehljahre in Kauf nehmen zu müssen.

Schon der Frühling hatte schlecht angelassen. Wo frühere Jahre zahlreich jene holden geheimnisvollen Feen standen, die wir recht prosaisch Morcheln nennen, zeigten sich dieses Jahr nur kleine Ueberreste dieses aussterbenden Volkes. Neben den wenig gefundenen Vertretern der Spitz-Hohen, Käppchen oder Halbfreien Morchel war es gerade die bekannteste und zahlreichste Speisemorchel, die dieses Jahr streikte. Nirgends war sie aufzutreiben, obwohl mir ihre Arbeitsstätte wohl bekannt war und ich ihrer Arbeitsbedingungen stets entsprochen hatte, indem ich stets einige ältere Exemplare stehen liess. (Nach Ueberlieferung älterer Werke und nach eigener Erfahrung können die Morcheln oft Jahre aussetzen, um später wieder umso zahlreicher zu erscheinen).

Recht ergiebig fand sich dagegen vor

[1]) Berücksichtigt sind nur die wichtigeren Gattungen der Speisepilze.