Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 24 (1946)
Heft: 2

Artikel: Pilze im Garten
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934022

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

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

die verschiedenen Kategorien zum voraus aufgestellt wird. Ein solches Verzeichnis gedenke ich der nächsten Sitzung der W. K. vorzulegen.

Um nun auch den Anfängern Gelegenheit zu geben, sich über ihr Wissen zu äußern, wären mindestens 20 Arten in der ersten Kategorie aufzustellen. Für die Vorgeschrittenen würde ich vorschlagen, je 10 Arten in die zweite und dritte Kategorie zu nehmen. Zum Bestimmen der 40 Arten wären ca. 1½ Stunden einzuräumen und zwar so, daß wir zwei getrennte Abteilungen hätten, nämlich I. und II. Kategorie für die Anfänger und II. und III. Kategorie für die Vorgeschrittenen. Nach 1½ Stunden, also ca. um 15.30 Uhr, sollte von einem Mitglied der W. K. sofort mit den Erklärungen der vorliegenden Arten begonnen werden. Während dieser Zeit würden zwei Mitglieder der W. K. die eingegangenen Bestimmungen ordnen und zusammenstellen, damit das Ergebnis bis 17 Uhr bekanntgegeben werden könnte.

Die Artenzahl für diese drei Kategorien kann gut auf 40 Arten erhöht werden, gegenüber 18 in den letzten Jahren, da die Pilzbestimmer nun schon vormittags Gelegenheit haben werden, an der Ausstellung die meisten Arten zu studieren. Hier wird sich dann zeigen, was sie gelernt und als Geistesgut behalten haben.

Nun darf ich wohl hoffen, daß Mitglieder aus den Anfängerkreisen sich hiezu äußern werden, damit durch allfällige Gegenvorschläge die künftigen Veranstaltungen lehrreich gestaltet werden können. *A. Flury*

Pilze im Garten

Das kleinste Gärtchen kann eine ganze Welt bedeuten; ein Freudenspender für Kinder und Erwachsene. Wo pflanzliches Leben ist, da sind immer auch Pilze zu finden. Wenn nicht Blätterpilze oder sonst große Fruchtkörper bildende Arten, so sind es zum Leidwesen des Gärtners und Pflanzers Kleinpilze (niedere Pilze) wie Rost, Mehltau, Schorf usw., die in einer unglaublichen Vielgestaltigkeit auf höhern Pflanzen schmarotzen. Dazu ist ihnen eine Lebenskraft und Vermehrungsfähigkeit eigen, daß sie oft unsere Kulturpflanzen zugrunde richten. Mit diesen hartnäckigen, schlimmen Zwergen hat der Pilzler im allgemeinen lieber nichts zu tun.

Eßbare Pilze finden wir schon seltener im Garten, etwa Tintlinge, ein paar Champignons oder Morcheln. Leider sind sie meist nicht beständig, das heißt sie kommen nicht regelmäßig alle Jahre; Pilzmycelium verträgt Bodenbearbeitung mit Haue und Spaten nicht. Im folgenden soll nun angedeutet werden, wie die Natur selber schafft, heimlich eigene Kräfte spielen läßt, und, wenn ihr niemand dreinpfuscht, wir eines Tages staunend vor den wunderbaren Gebilden stehen, die man Pilze nennt.

So erscheinen am 2. September 1944 in schattiger Gartenecke, zwischen Farn und Haselwurz, Violette Ritterlinge (Trich. nudum). Den Schatten spendet ein fremdländisches Nadelholz (Cryptomeria japonica). Vielleicht lebt dieser Pilz mit den Wurzeln des betreffenden Baumes in Symbiose. Es scheint mir aber unwahrscheinlich, daß das Mycelium vor zwanzig Jahren mit der jungen Cryptomeria aus der Pflanzschule in den Garten gewandert wäre und seither nie Fruchtkörper gebildet hätte. Hingegen kam vor zwei Jahren Tannadelstreue, der Abfall

eines Asthaufens, in jene Gartenecke zur Humusbildung. Diese Äste liegen oft lange Zeit im Wald, können sehr wohl Pilzsporen auffangen und so dem Pilz zu weiter Wanderung gedient haben. Der Violette Ritterling ist gar nicht wählerisch in bezug auf Boden und Begleitpflanze. In großem Kreis entwickelte sich die gleiche Art anfangs November unter einem alten Apfelbaum. Dieser Standort befindet sich weit weg vom Wald, inmitten von Hofstätten.

In der Monographie «Die Ritterlinge» von E. Nüesch wird vom Seifen-, Schwefel- und unserem Violetten (= Nackten) Ritterling erwähnt, daß sie Hämolysin enthalten. Dieser Stoff bewirkt eine Blutzersetzung. Trotzdem wird die letzte der drei Arten allgemein als Speisepilz verwendet, währenddem der Seifen-Ritterling als verdächtig oder minderwertig, der Schwefel-Ritterling für ungenießbar gilt. Wird das Hämolysin wirklich unschädlich gemacht durch Kochen? Oder tritt eine Schädigung der Gesundheit nur nach längerem, regelmäßigem Genuß solcher Pilze (Violetter Ritterling) ein?

Für sachliche Aufklärung wäre der Schreibende sehr dankbar. *W. K.*

Lieber Leser!

In dieser Nummer gibt die neue Geschäftsleitung ihre Visitenkarte ab. Für drei Jahre läßt sich unser Verband in Winterthur nieder, der aufgeschlossenen Industriestadt im Nordosten unseres Landes. Sachlich und bescheiden haben die Herren die Bürde übernommen, im Bewußtsein einer Wendung in unserer nicht immer geradlinigen Verbandsgeschichte. Weniger als während der vergangenen sechs schwierigen Kriegsjahre werden es äußere Umstände sein, die gebieterisch die Verbandstätigkeit bestimmen. Die Sorgen um den täglichen Brotkorb mindern sich, die ideellen Ansprüche aber wollen vermehrt gepflegt sein. Mit imponierenden Zahlen schloß Olten sein Pensum ab, fast hohnsprechend gegenüber einer verarmten Welt. Und doch, wie wenig läßt sich damit verwirklichen von all dem, was unsere ideenreichen Köpfe auf dem Wunschzettel haben. Denke daran, lieber Leser, bevor Du Deiner Unzufriedenheit Ausdruck gibst.

Die Pilzkunde erschöpft sich nicht in Bummeln, Jagden und Fahrten, wo mit viel Tschingdara und Heirassa die mykologischen Erkenntnisse verdaut werden. Wenn Du's nicht glaubst, so blättere nur etwas zurück. Sieh zu, wie sich die Geister scheiden ob eines simplen Isabell-Schnecklings, der vermeintlich doch so allbekannt ist. Und wenn Du Deine Mousserons (die zwar eigentlich etwas ganz anderes sind) bei glustigem Gaumen im Fette wendest, so wie es unser KEA wieder erlaubt, wenn Du ihnen im richtigen Ritual mit einem Spritzer Seewein den Segen gibst, dann erinnere Dich einen Moment, wieviel fähiger Köpfe es bedurfte, um Dir die nötigen mykologischen Erfahrungen zur Erlangung dieses Festmahls zu vermitteln. Jene Forscher werden kaum noch unter uns weilen; aber wenn Du ihnen dennoch ein wenig Dank wissen willst, so bezeuge ihn den Nachfahren, die auch heute noch nächtelang sich abmühen, Licht ins Dunkel des pilzlichen Wirrwarrs zu bringen. Mach es aber nicht, indem Du ihnen zu Ehren das Glas erhebst; das wäre billig, wäre Selbstbetrug. Sie wünschen das auch nicht; aber wenn Du ihnen dankend einige Seiten mehr Deines Blättleins einräumst, wo sie sich ungestraft lateinische Brocken zuschleudern dürfen, dann