

Spätpilz-Ernte

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **9 (1931)**

Heft 12

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934978>

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.

Spätpilz-Ernte.

Von H. W. Zaugg.

Es ist kein hervorragend gutes Pilzjahr, auf das unser Rückblick fällt. Wohl war das Frühjahr sehr vielversprechend, denn die Pilze schossen in sprichwörtlicher Weise aus dem Boden. Aber dann kam der Umschlag. Einige heisse Sommertage wurden nur zu bald durch eine recht kühle Witterung abgelöst, welche der Pilzflora ein nicht misszuverstehendes Halt gebot. Nicht dass keine Pilze mehr zu finden gewesen wären, aber die im Frühsommer aufgetretene Reichhaltigkeit war verschwunden. Es war deshalb verwunderlich, auf Ende September noch von Pilzausstellungen zu hören, die aber über Erwarten gut mit vielen Arten versehen waren. So war es in Lengnau möglich, 140 Arten und in Olten am gleichen Tage 135 Arten auszustellen. Auf grössere Quanten der einzelnen Spezies durfte allerdings nicht gerechnet werden.

Nun steht der Winter vor der Tür, kann möglicherweise bei Erscheinen dieser Zeilen schon Einkehr gehalten haben, und vorbei ist es dieses Jahr wieder mit dem Pilzesuchen. Aber ist es wirklich ganz vorbei? Doch nicht so ganz, wie der Unkundige glaubt. Gewissorts ist nämlich gerade jetzt die Haupterscheinungszeit eines recht angenehmen Speisepilzes. In unserem Gebiet habe ich wenigstens immer kurz vor Neujahr die beste Ernte davon gehalten. Ich meine den *S a m t f u s s - o d e r* *W i n t e r r ü b l i n g* (*Collybia velutipes* Curt.). Es ist nicht so leicht, denselben präzise und klar zu beschreiben, da er sowohl in Grösse wie Farbe stark variiert. Meist wächst er büschelig an ausserhalb des Waldes stehenden Laub- und Nadelhölzern, kommt aber auch einzeln vor und zieht abgestorbenes dem lebenden Holze vor. Manchmal genügt ihm für sein Wachstum nur eine Wurzel, und hat es dann fast den Anschein, als ob er auf dem Erdboden gewachsen sei.

Freilich gibt es im Winter vereinzelt auch andere Pilze, die büschelig an Stöcken wachsen und zu einer missliebigen Verwechslung führen könnten. Es sind dies einige Schwefelkopffarten, unter welchen vorwiegend der büschelige oder grünblättrige (*Hypholoma fasciculare* Huds.) und der rauchblättrige Schwefelkopf (*Hypholoma capnoides* Fr.) erwähnt werden sollen. Sie sind freilich nicht giftig, diese Schwefelköpfe. Aber sie verbreiten beim Kochen einen widerlich-scharfen Geruch, der keine Lust zum Genuss eines Gerichtes aufkommen lässt. Anders verhält es sich mit dem genannten Winterrübling.

Unterscheiden lässt er sich von den Schwefelköpfen leicht an dem sammetig bekleideten *S t i e l*, welcher gelbbraunlich, bräunlich bis braun, oft fast tiefschwarz sein kann. Er ist meist gleich dick, 6—10 cm lang, 0,5—1 cm dick, ausgestopft, später hohl und am Grunde wurzelnd.

Der meist lebhaft rotgelbe bis orangefarbene *H u t* ist schmierigglatt, kahl, erst etwas gewölbt, dann verflacht. Der Rand ist in der Regel heller als die Mitte. Er hat einen Durchmesser von 3—12 cm und ist dünnfleischig.

Die *L a m e l l e n* sind gelblich bis gelb, stehen nicht sehr gedrängt beieinander, sind elastischweich, etwas dicklich und am Stiele abgerundet oder ausgebuchtet und mit einem Zahn herablaufend. Das Fleisch ist blassgelblich, mild und geruchlos.

Es kann nun allerdings vorkommen, dass der Winterrübling unter einer leichten Schneeschicht gesammelt werden muss und dann bei kalter Witterung glashart gefroren ist. Dieser Umstand hat mich aber noch nie abgehalten, meinen Korb zu füllen. Schaden bedeutet dies weiter keinen. Übrigens habe ich schon einige Male spätvorkommende Schopftintlinge (*Coprinus comatus* Fl. Dan.) in gefrore-

nem Zustande gesammelt und noch nie gefunden, dass Geschmack oder Bekömmlichkeit darunter gelitten hätten.

Wer sich die Mühe nicht verdriessen lässt, Flusssauen, Schachengebiete und Waldränder

in der jetzigen Zeit abzusuchen, kann immerhin mit der Möglichkeit rechnen, ein frisches Pilzgericht auch im Winter auf den Tisch zu bringen. Die Möglichkeit dazu ist bis in den Monat Februar vorhanden.

NACHRUFE.

Willi Vetter

«Rasch tritt der Tod den Menschen an, es ist ihm keine Frist gegeben.» Diese Worte des grossen Dichters haben sich wieder einmal mit unheimlicher Tragik bewahrheitet. Mitten in seiner Tätigkeit, als Opfer derselben, wurde unser Mitglied Willi Vetter in grausamer Weise vom Schicksal erreicht. Im Gaswerk Bern mit der Revision des elektrischen Teiles einer Transportanlage beschäftigt, wurde er durch die im Betriebe befindliche zweite Laufkatze dieser Anlage gegen eine Säule gedrückt und tödlich verletzt, so dass der Tod den erst 34jährigen fünf Stunden später von seinen Schmerzen erlöste. Im besten Mannesalter wurde er so mitten aus einem überaus glücklichen Familienleben hinausgerissen. Wir können den Schrecken und die tiefe Trauer, die dieses harte Geschick bei seiner Frau und seinen Angehörigen auslöste, ermessen, denn wir wissen, was er ihnen allen war. Die Trauerkunde von dem so plötzlich erfolgten Tod brachte auch seine Freunde und Bekannten in grösste Bestürzung und Trauer.

So trauert auch der Verein für Pilzkunde Biberist und Umgebung um ein treues Vereins- und Vorstandsmitglied. Das Amt des Sekretärs führte er seit vier Jahren in mustergültiger Weise. Auch sonst war er ein guter Berater und griff tatkräftig zu, wenn es galt, irgendeinem Programmpunkt zur Durchführung zu verhelfen. Als Delegierter vertrat er unsere Sektion an der letzten Delegiertenversammlung in Burgdorf. Den Pilzsport hat er nie ausgiebig betrieben. Als er sich vor fünf Jahren unserem Verein anschloss, war es hauptsächlich seine Liebe zur und sein Interesse an der Natur im ganzen, die ihn hierzu bewogen. Seine Mitarbeit galt deshalb auch mehr unseren idealen Zielen, ohne jedoch die reale Seite deshalb zu unterschätzen.

Nun weilt Willi Vetter nicht mehr unter uns. Mit dieser leider unabänderlichen Tatsache müssen wir uns abfinden. Wir danken dem Dahingeschiedenen für seine uneigennützige Tätigkeit. Sein Andenken werden wir stets lebendig erhalten. L.

Der Tod hält dieses Jahr reiche Ernte in den Reihen des Vereins Burgdorf.

Kurz vor Jahresschluss wurden unsere Verluste durch Todesfall noch um zwei vermehrt.

Fritz Eduard Beyeler

wurde nach längerer Leidenszeit in die ewige Heimat abberufen. Er war seit vielen Jahren Mitglied unseres Vereins und hat als solches unsere Bestrebungen tatkräftig unterstützt. Wenn ihm auch die Führung des Restaurants

nicht gestattete, an Versammlungen und Exkursionen immer teilzunehmen, stand er uns doch immer treu zur Seite und war nach seiner Art ein schätzenswerter Freund. Wir werden ihm stets ein treues Andenken bewahren.