Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 16 (1938)
Heft: 3

Artikel: Anfängerecke : kennst Du den Märzellerling?
Autor: Schreier
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934704

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: 02.07.2025

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

Dans toutes les flores mycologiques, sauf dans celle de Bigeard et Guillemin, ces Nolanea sont déclarés inoffensifs. Les deux auteurs cités déclarent suspect leur Nolanea pascua (qui est probablement autre chose que staurospora); Rolland considère comme non comestible Nolanea pascua Fries, qui est peut-être Nolanea staurospora. Konrad et Maublanc (tome II, pl. 177), disent que la comestibilité de Nolanea hirtipes est médiocre, que cette espèce n'est nullement toxique ou suspecte (ils l'ont essayée), mais souvent immangeable par suite de son odeur écœurante, comparée à l'odeur de l'huile de poisson ou de foie de morue. Les mêmes auteurs estiment que Nolanea staurospora est sans grande valeur en tant que comestible, mais non toxique (ils l'ont essayé). (A suivre.)

Anfängerecke.

Kennst Du den Märzellerling?

Das ist ein ausgezeichneter Speisepilz, den Du im März-April erwarten darfst, der leicht zu erkennen, aber weniger gut zu finden ist, weil er sich unter dem Erdboden, unter Moos und Laub in ganzen Nestern entwickelt und sich meist erst im reifen Stadium dadurch verrät, dass er diese Decke hebt oder mehr oder weniger durchbricht.

Letztes Frühjahr war dieser Pilz wieder einmal sehr häufig, und noch heute schmunzeln unsere Pilzjäger, wenn sie an jenen Segen denken. Er kommt allerdings nicht jedes Frühjahr vor; denn es scheint jene Rekordvegetation mit der milden und niederschlagsreichen Witterung im Winter 1936-37 zusammenzuhängen. Eine sehr reichliche Märzellerlingernte brachte uns auch das Frühjahr 1920. Nachforschungen haben ergeben, dass auch der Winter 1919-20 ein milder und die Monate November–Januar sehr niederschlagsreich waren. Diese Feststellung wäre weiter an anderen Rekordjahren nachzuprüfen. Wo finden wir nun diesen Pilz und wie sieht er aus? Für den Anfänger ist das Finden des Märzellerlings meist eine Glückssache. Kollege Süss vermutet, dass der Märzellerling an die Weisstanne gebunden sei. Es ist möglich, dass er eine gewisse Vorliebe für die Weisstanne hat. Aber sonst finden wir diesen Pilz unter allen möglichen Bäumen, sogar im ausgesprochenen Buchenwald. Er scheint weniger an bestimmte Bäume als an gewisse Bodenbeschaffenheit gebunden zu sein. Ich habe schon früher angegeben und mich bei meinen ersten Jagden hiervon leiten lassen, dass man den Märzellerling meistens da vorfindet, wo wir den Eierpilz finden. Ja, wo findet man heute noch Eierpilze? Ich könnte antworten: auf dem Pilzmarkt, aber mit dieser Feststellung ist uns nicht geholfen. Aber wer die Augen offenhält, der findet auch heute noch Anlagen von jungen Eierpilzen, wenn auch diese jungen Pilze leider viel zu früh verschwinden, bevor sie eine vernünftige Grösse angenommen haben. Wenn Du nun Märzellerlinge suchen möchtest, solltest Du noch wissen, wie diese Pilze aussehen. Du könntest eigentlich nur in dieser Zeitschrift im Jahrgang 1923, Seite 29; 1925, Seite 36; 1930, Seite 126, und 1931, Seite 42, nachforschen; denn dort wurde dieser Pilz jeweils behandelt. Für heute gehen wir miteinander auf gut Glück Ende März oder dann noch sicherer im April in den Wald hinaus und, um rascher zum Ziel zu kommen, besuchen wir eine Waldpartie, die als Ellerlingfundstelle bekannt ist.

Es ist ein mehr oder weniger bemooster Boden mit Nadelholzbestand. Nichts lässt auf das Vorhandensein von Ellerlingen schliessen. Doch merke Dir, was ich eingangs angeführt habe, dass dieser Pilz meist bedeckt mit Moos und Laub im Erdboden angelegt wird und oft erst in späteren Stadien das Licht der Welt erblickt. Zudem hat er noch eine erdgraue

Schutzfarbe, so dass er auch dann nicht immer leicht zu entdecken ist. Achten wir also auf Stellen am Boden, wo dieser maulwurfhaufenartige Erhebungen zeigt, tasten diese Stellen vorsichtig ab, und siehe da, nach einer Reihe vergeblicher Versuche, einen Griff in den Glückssack. Hier ist etwas los.

Sorgfältig heben wir das Moospolster, und unseren Augen zeigt sich ein ganzer Knäuel graulicher weissscheckiger Pilzhüte in verschiedener Grösse. Sorgsam heben wir den Pilzklumpen vom Boden, entfernen den gröbsten Schmutz, und siehe da, dieser Griff war so ergiebig, dass der Fund unseren kleinen Korb beinahe füllt. Sorgsam decken wir das ausgeplünderte Pilznest mit dem Moose wieder zu, wie wenn nichts geschehen wäre; das schützt das Pilzlager vor dem Austrocknen und schützt unsere Fundstelle vor Entdeckung durch Konkurrenten. Betrachten wir nun unseren Pilzfund näher, dann sehen wir, dass diese Pilze jung einen gewölbten, wellig verbogenen, oft missgestalteten Hut mit eingerolltem Rand haben, der später verflacht, schliesslich nach oben umgeschlagen, die Grösse von 10—12 cm Breite erreicht und derbfleischig ist. Junge Exemplare sind fast ganz weiss, dann graulich, scheckig, schliesslich ganz grau und glanzlos. Dieses Grau ist die normale Farbe des Pilzes, die sich erst entwickelt, wenn diese Pilze dem Lichte ausgesetzt sind, und ist nicht etwa ein Zeichen von Zersetzungserscheinungen. Der Stiel ist derb und kurz, meist nach unten verjüngt, 3—8 cm lang und 1—4 cm dick, faserfleischig und wie der Hut erst weiss, dann scheckig und grau. Die Blätter oder Lamellen auf der Hutunterseite sind dick. Wir haben hier einen Dickblättler vor uns, bei dem die Trama, das ist die Zwischenschicht in den Lamellen dicker und kräftiger ist als bei den Normalblättlern, wo diese verschwindend dünn ist. Du weisst ja, dass die äussere Schicht dieser Lamellen die sogenannte Fruchtschicht ist, auf der die Sporen gebildet werden, die hier, wie bei den Blütenpflanzen, das Samenkorn, die Fortpflanzung der Pilze übernehmen. Diese Lamellen sind hier ziemlich schmal, stehen entfernt, am Grunde aderig verbunden, laufen am Stiele herab, hie und da sind sie aber auch fast ausgebuchtet. Farbe wie beim Stiel und Hut. Auch das weisse Fleisch wird graulich, schmeckt mild und ist geruchlos. Obschon zu dieser frühen Zeit eine Verwechslung mit andern Pilzen fast ausgeschlossen ist, merke Dir die einzelnen Merkmale dieses Pilzes gut, schon aus Grundsätzlichkeit. Nur auf eine flüchtige Betrachtung hin kannst Du nie einen Pilz endgültig beurteilen, das ist zu gefährlich. Du hast nun gesehen, wie man diesen Pilz sucht. Wenn aber die Fruchtkörper ihrer Reife entgegengehen, dann verraten sie ihren Standort meist auch von selbst, durchbrechen die Decke, denn sie wollen ans Tageslicht, sonst können sie ja ihrer Aufgabe, die Sporen dem Winde anzuvertrauen und in alle Welt zu verbreiten, nicht nachkommen. Unter den Hüten in den Pilznestern siehst Du einen weissen Staub, der von den ausgefallenen Sporen herrührt; denn das Sporenpulver ist weiss.

Die gesunden gepflückten Pilze kannst Du sehr vielseitig verwerten wie andere Allerweltspilze. *Schreier.*

Verein für Pilzkunde Dietikon.

Veteranenehrung.

Am 14. Februar 1938 betrat unser Mitglied und Mitgründer des im Jahre 1930 ins Leben gerufenen Vereins für Pilzkunde Dietikon, Adolf Ungricht, in voller Frische den Weg zum 70. Lebensjahr.

In Dietikon geboren, verlebte er auch daselbst seine Jugendjahre. Dann erlernte er den Beruf als Steinhauer, den er heute noch ausführt, sofern er Arbeit hat. Aus seiner Ehe gingen drei wackere Söhne hervor. Der Liebe