

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 19 (1941)
Heft: 6

Artikel: Märzellerlinge
Autor: Grossenbacher, Fr.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934268>

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: 17.11.2024

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

der Oberfläche und im Innern jener Gebilde sitzen und den Termiten zur Nahrung dienen. Auch sie werden als « Ambrosia » bezeichnet und sind analog der Ambrosia der Borkenkäfer und den « Kohlrabi » der Blattschneider. Manchmal wächst der Pilz aus den unterirdischen (in diesem Fall ohne Hügelbildung) Termitennestern heraus und bildet dann Hüte, die in zwei verschiedenen Formen auftreten (*Armillaria*- und *Pluteus*-Form). Aus Hügelbauten vermag der Pilz des harten Nestmantels wegen nicht herauszuwachsen.

Im Pilzkuchen oder zwischen zwei Pilzkuchen sitzen die Eier, die die Königin zu Hunderttausenden ablegt. Dort kriechen auch die Larven aus und finden gleich am Ort einen wohlgedeckten Tisch, d. h. sie schwelgen in

Ambrosia bis zur nächsten Häutung. Dann treten sie in ein Ruhestadium, das längere Zeit dauert, um nachher an den Pilzköpfchen sich wieder gütlich zu tun, bis sie gross geworden sind.

Ob die erwachsenen Tiere ebenfalls die Ambrosiazellen als Nahrung geniessen, ist aus den Berichten der Forscher nicht ersichtlich. Überhaupt liegt noch manches Dunkel über dieser Insektenklasse, die im System so tief, d. h. bei den primitiven Holzläusen steht und anderseits solche Wunderwerke zustande bringt.

Ich hoffe mit dem Vorstehenden dem Leser wenigstens einige Andeutungen in Hinsicht des hochinteressanten Kapitels der Pilzzüchtung durch Insekten vermittelt zu haben.

Märzellerlinge.

Von Fr. Grossenbacher.

Wo sind sie geblieben, diese herrlichen Pilze, die das Versteckenspielen so vortrefflich verstehen? Hat der Winter 1939/40 ihnen so gründlich zugesetzt, dass sie für immer verschwunden sind? Wer weiss Bescheid?

Unsere Gegend war im erwähnten Winter meist schneefrei, der Boden voll Wasser. Bei einer Temperatur von — 25° C gefror der Boden im Walde schuhtief. Im Frühjahr 1940 erfolgte das Auftauen äusserst langsam. An eine Ellerlingsernte war nicht zu denken. Ich bekam kein Stück zu Gesicht.

Anders lagen die Verhältnisse im letzten Winter. Immer Schnee, gemässigte Kälte aber viel Bise und ein mildes Frühlingwetter liessen eine gute, ja eine Rekordernte erwarten. Weit gefehlt! Heute, den 17. Mai habe ich die letzten Hoffnungen aufgegeben Märzellerlinge zu finden.

Auch der Maipilz scheint seine letztjährigen « Mücken » beibehalten zu wollen. Kann man an einer Stelle noch mittelmässig ernten, so streikt der nächste Platz bestimmt.

Hoffen wir, dass die so reichlichen Mairegenfälle die eingeschlafenen Nester doch noch zur

Besinnung zu bringen vermögen. Doch dazu müsste es auch wärmer werden, denn das andauernd kühle Wetter hat alle Kulturen in argen Rückstand gebracht.

Die Morchelernte war bis heute recht gut. Gross war aber auch der Trupp der Verfolger und mancher Bauer hat die « Morcheljäger » in's Pfefferland gewünscht, wenn das schönste Gras rücksichtslos zertreten wurde. Mit einer gefüllten Tasche Morcheln den « Pintenkehr » zu machen, das scheint vielen jedoch mehr Wert, als des Nächsten Gut zu schonen. Es konnte aber die Erfahrung gemacht werden, dass es samt und sonders « wilde » Jäger waren. Vereinsmitglieder wurden bei solchem Tun keine erappt. So wirken auch hier die Pilzvereine erzieherisch, was mit Nachdruck betont sei.

Wenn diese Zeilen erscheinen, ist die Rüb- lingsernte vor der Türe. Viele Kollegen werden den Breitblättrigen-Rübling, *Collybia platyphylla*, wohl kennen, ihn aber als bitteren Gesellen stehen lassen. Wie schade!

Hier einige Winke, wie dieser Rübling gut und schmackhaft zubereitet wird. Die Be-

handlung fängt schon beim Ernten an. Dem Rübbling wird im Walde der Hut abgeschnitten, die graue Oberhaut geritzt und abgezogen. Nur junge, frische Exemplare sind nicht bitter! Die weissen Lamellen werden mit viel Wasser, dem ein wenig Salz beigegeben ist, gebrüht. Die abgetropften Pilze werden mit einer gedämpften Zwiebel 10 Minuten im eigenen

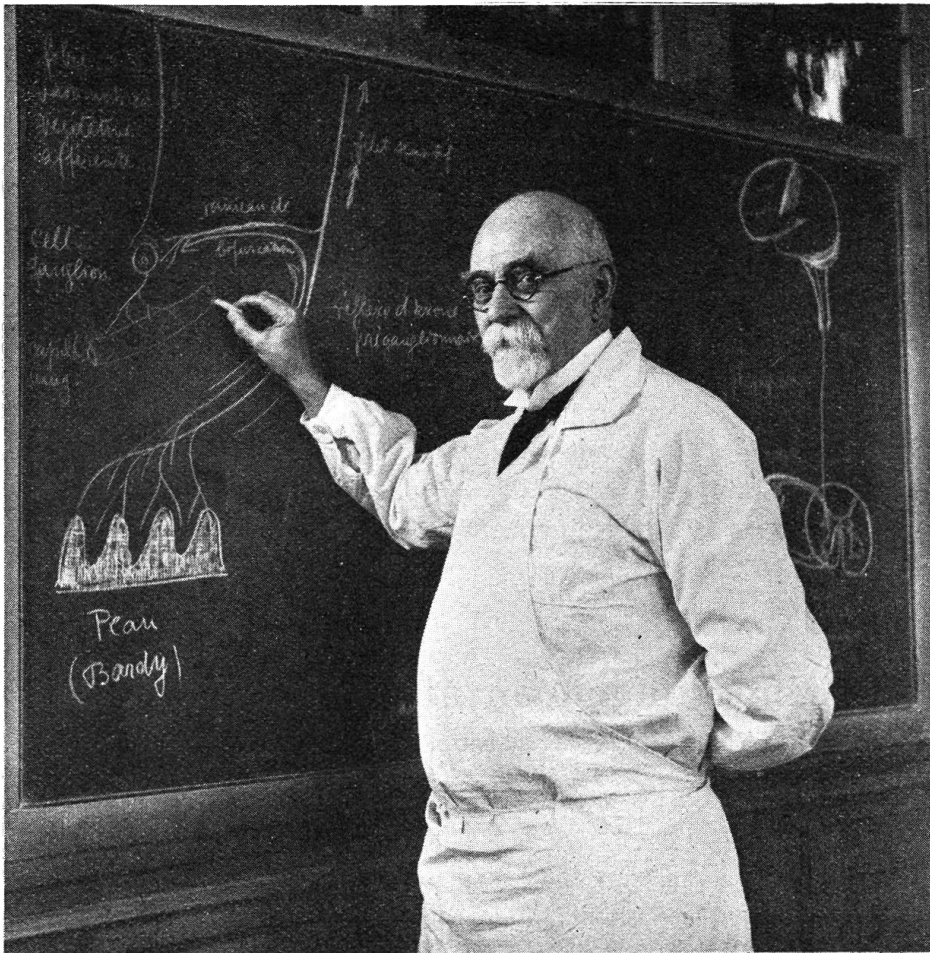
Safte eingedunstet, Schnittlauch, Petersilie, ein Löffel Mehl, ein Glas Most beigegeben, weitere 10 Minuten gekocht und vor dem Anrichten mit Maggi-Würze etwas gewürzt.

Jetzt hoffe ich, dass bei diesen teuren Zeiten nicht mehr so viele dieser Rübblinge im Walde verderben werden und wünsche allen einen guten Appetit!

Prof. Dr. Bernhard Wiki †

Die interessante zusammenfassende Arbeit der Herren Roch und Wiki, die wir in der Mai-Nummer unserer Zeitschrift lesen dürfen, sollte Professor Wiki's letzte Publikation sein. Im Januar dieses Jahres ist er im Alter von 74 Jahren gestorben. Er war 1923 bis 1937 Professor der Therapeutik an der Universität Genf und Direktor des dortigen Laboratoriums

für experimentelle Therapie. Nach vielen wertvollen Arbeiten auf dem Gebiete der Arzneimittellehre, auf die hier nicht eingegangen werden soll, waren die letzten Jahre seiner Tätigkeit hauptsächlich der genauen Untersuchung giftiger Pilzarten gewidmet, und unsere Zeitschrift verdankt ihm eine ganze Anzahl gediegener Publikationen aus diesem



Prof. Dr. Bernhard Wiki, 1867 — 1941, Genf