

# Das seltsame Pilzjahr 1942

Autor(en): **Berndl, Raimund**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **21 (1943)**

Heft 6

PDF erstellt am: **09.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934087>

## **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.

### Nährwert der Pilzeiweisse.

	Junger Zucht-Champignon	Pfifferling	Getrockneter Steinpilz mit Morchel	Pilze (Durchschnitt)	Fleisch (zum Vergleich)
Wahre Verdaulichkeit ..	77,8	71,8	83,4	77,7	99,1
Biologische Wertigkeit ..	47,2	48,9	60,7	52,3	46,0
Physiologischer Nutzwert	36,7	35,1	50,6	40,8	45,6
Eiweiss-Minimum, g. ...	60,8	63,5	44,1	56,1	48,9

Das Pilzeiweiss ist biologisch wertvoll; der physiologische Nutzwert ist nur wenig kleiner als beim Fleisch. Würde man allerdings ver-

suchen, nur aus Pilzen den täglichen Eiweissbedarf zu decken, so müssten 1—2 kg Pilze verzehrt werden.

	% Eiweiss in der Trockensubstanz			% Eiweiss in der Trockensubstanz	
	Gesamt	Verdaulich		Gesamt	Verdaulich
Fleisch .....	83,7	82,8	Röhrlinge (ausser Steinpilz) .....	20	15,6
Champignons .	51,9	45,9	Roggenbrot .....	10,7	9
Bovista .....	48,5	35,8	Kartoffeln .....	8	7,3
Trichterlinge .	32,9	28,8			
Spinat .....	34,5	25			
Hülsenfrüchte.	26,3	23,4			
Keulenpilze ..	27,7	21,9			
Milchlinge ....	26,1	20,4			
Ritterlinge . .	24,3	17			
Pfifferlinge ...	22,8	16,6			

## Das seltsame Pilzjahr 1942.

Das ganze Pilzleben hat sich in diesem Jahre aussergewöhnlich verschoben. Die Frühlings- und Fröhsommerpilze kamen erst im Sommer zur Geltung, die Sommerpilze verspäteten sich in den Herbst und die Herbstpilze erscheinen wahrscheinlich erst im Spätherbst. Prof. Dr. Ulbrich, Leiter der Hauptpilzstelle in Berlin-Dahlem, erklärt: «Die eigentliche Pilzzeit steht aller Voraussicht nach bevor, sie kann unter Umständen bis in den Juli hineinreichen».

Erfreulicherweise blieben uns die vom Frühling bis zum Herbst wachsenden und fruchtenden Speisepilze auch im vergangenen Jahre treu. Wir fanden u. a. die beliebten Stockpilze in unseren Wäldern vom Frühlingsbeginne an. Manche Speisepilze trugen je nach Bodenart und Bodenlage zweimal und dreimal Früchte.

Bei wochenlang herrschender Trockenheit kommt das Pilzwachstum ins Stocken und

vermag keine Früchte hervorzubringen. Tausende von Zellen sind ja nötig, um einen vollsaftigen Pilz aufzubauen. Um diese Zeit finden wir im Walde kaum einen Pilz, und auch der ist ganz verschrumpft und eingetrocknet.

Die zum Pilzwachstum nötige warme Regenzeit stellte sich 1942 selten ein. Zumeist herrschten kalte Regentage und dann wieder Tage und Wochen andauernder Trockenheit. Nur in kurzen Zeitspannen tauchten die niedlichen Waldmännlein in geringer Zahl auf. Es lohnte sich daher nicht, Speisepilze auf den Markt zu bringen, denn die Mühe des Sammelns machte sich nicht bezahlt. Voriges Jahr rückte um diese Zeit der beliebte Hallimasch in allen Wäldern um Linz massenhaft an. Heuer ist auch dieser Speisepilz nur spärlich vertreten.

Nach dem Bericht des Linzer Marktamtvertreterers Franz Schellmann wurden vom 17. Oktober 1941 bis zum 1. Oktober 1942

folgende Speisepilze in Kilogramm angeliefert: Hallimasch 90 (gegen 745 vom 23. 6. bis zum 31. 10. 1941), Eierpilze 6807 (16 633), Herrenpilze 12 (175), Schafporlinge 77 (410), Bärenatzen 1 (14), Brätlinge 2 (69), Rothautröhrlinge 7 (125), Kapuzinerpilze 1 (28), Habichtspilze 1 (29), Stockpilze 2 (11), Ritterlinge 7 (15), Semmelporlinge 16 (193), Krause Glucken 2 (4), Morcheln 1 (—).

Gesamtlieferung: 7027 kg (gegen 18 570 kg im Vorjahre).

In nahezu zwölf Monaten 1941/42 kam weniger als die Hälfte der Pilzmenge in vier Monaten des Jahres 1941 auf den Linzer Markt. Die Eierpilze haben auch heuer wieder den Ausschlag gegeben. Im ganzen ein seltener Rückgang und Ausnahmzustand.

Alle Pilze, ob geniessbar oder ungeniessbar, ob giftig oder nicht giftig, bilden eine innige Lebensgemeinschaft mit den Bäumen, auf deren Wurzeln sie wachsen. Der beliebte Fichtenreizker teilt seinen Haushalt mit der Fichte, sein verdächtiger Doppelgänger, der Birkenreizker, mit der Birke, der kostbare Wald-egerling mit der Kiefer, der giftigste Knollenblätterpilz mit der Buche und Eiche, der gesuchte Ringröhrling mit der Lärche.

Das unterirdische Pilzgeflecht, der eigentliche Pilzleib, baut die hochwertigen Zellen der abgefallenen Blätter und Zweige sowie die alten Baumstümpfe ab, beschleunigt dadurch die Aufräumung und Umwandlung der Pflanzenreste und erzeugt die für den Baumwuchs so wichtige Schwarzerde. Wo die Pilze fehlen, bleibt auch diese Waldhilfe aus. Je zahlreicher die Bodenpilze, desto gesünder und kräftiger der Wald.

Freilich fallen den Pilzen oft auch Bäume zum Opfer. Doch nur das kranke Baumleben wird solcherart beseitigt. Der gesunde Baum weiss sich gegen Schmarotzer jederzeit zu wehren. So kann der vom Forstmann gefürchtete Hallimasch als Baumfeind und Baumfreund auftreten.

Beim Sammeln der Pilze ist die eigentliche Pilzpflanze, das unterirdische Lagergeflecht, grundsätzlich zu schonen, indem wir die Früchte dicht am Boden abschneiden oder nach behutsamem Ausdrehen die verletzte Bodenstelle mit Erde und Moos verdecken, um eine Austrocknung des Standortes zu verhindern. Dann lassen sich alljährlich von demselben Lager neue Speisepilze holen. Bei der Pilzernte ist genau so schonungsvoll vorzugehen, wie bei der Obsternte. Auch hier lassen wir den Apfel- und Birnbaum mit seinem Fruchtholze unverletzt stehen, um uns für das kommende Jahr die Ernte zu sichern.

Wir haben daher alle Pilze zu schonen, denn sie bedingen das Gedeihen des Waldes. Wer die Pilze zerstört, schadet auch dem Walde. Pilzfrevel ist zugleich Waldfrevel. Am gefährlichsten sind jene Eierpilzsammler, die den Waldboden schonungslos aufwühlen und die allerjüngsten Pilzchen mit Stumpf und Stiel ausrotten. Solche Standorte werden auf lange Zeit vernichtet, denn nur langsam wächst nach Jahren ein neues Pilzlager heran.

*Reg.-Rat Prof. Raimund Berndl,  
Linz a. d. Donau.*

## Zur Späternte unserer Speisepilze im Jahre 1942.

Die feuchtwarmen Tage des Spätherbstes 1942 stehen im grossen Gegensatz zum plötzlichen Kälte- und Schneeeinbruch derselben Zeit im Jahre 1941. Damals wurde der seltene Pilzreichtum schon Ende des Weinmonats zerstört. Im Jahre 1942 erschienen die meisten

Speisepilze nach wochenlanger Trockenheit erst im Spätherbst. Freilich fanden wir zu meist den beliebten Herbstpilz Hallimasch, den (im Wurzelwerk) heimlich «flechtenden», (abgeleitet vom althochdeutschen «hali» hehlen, verbergen, und vom germanischen «mesg»