

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 21 (1943)
Heft: 6

Artikel: Zur Späternte unserer Speisepilze im Jahre 1942
Autor: Berndl, Raimund
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934088>

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>

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 »

= Masche). Der Hallimasch wuchs so massenhaft, dass ein Standort allein eine zehnköpfige Tafelrunde mit ausgezeichnete Pilzkost versorgen konnte. Die lange zurückgehaltene Lebenskraft brach mit Urgewalt hervor und liess die Fruchträger zu seltener Grösse heranwachsen.

Noch in der zweiten Woche des November gediehen in der Umgebung von Linz u. a. Herrenpilze, Birkenröhrlinge, Rotkappen, Grosse Schirmlinge und Egerlinge.

Nach dem amtlichen Marktbericht wurden im Oktober und November folgende Speisepilze (in kg) auf den Linzer Markt gebracht:

Hallimasch 88, Rotkappen 6, Birkenröhrlinge 2, Butterpilze 14, Egerlinge 4, Ritterlinge 3, Grosse Schirmlinge 3. Gesamtlieferung: 120 kg.

Die letzte Anlieferung geschah vor dem starken Schneefall um die Mitte des Novembers.

Raimund Berndt,
Linz a. d. Donau.

AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

Erste ordentliche Hauptversammlung des Vereins für Pilzkunde Wattwil und Umgebung

8. Mai, im Gasthaus z. «Schäfle».

Die Leitung der Verhandlungen übernahm an Stelle des weggezogenen Herrn Brändli Herr Steiger, Bundt. Ein besonderer Gruss galt dem Referenten, Herrn Arndt aus Zürich. Die Traktanden wickelten sich rasch ab und die Ersatzwahl für den Präsidenten fiel auf Herrn Willi Näf, Wies. Der Vorstand besetzte die Chargen unter sich wie folgt: Präsident: Näf Willi, Wies; Vizepräsident: Steiger Willi, Bundt; Aktuar: Hess Emil, Dorf; Kassier: Hengstler Karl, Rietstein; Bibliothekar und Beisitzer: Schneider Paul, Schmiedenbach; Rechnungsrevisor (neu): Frigoli Konstantin, Lichtensteig; Pilzbestimmer-Obmann: Steiger Willi (bisher) mit: Näf Willi, Hess Emil. Baumgartner Ernst.

Das reichhaltige Sommerprogramm wurde einstimmig gutgeheissen. Es verspricht lehrreiche Anlässe. Interessenten sind in unsern Reihen stets willkommen. Die interessanten Ausführungen des bekannten Referenten über die Frühjahrspilze fanden eine aufmerksame Zuhörerschaft, gehören ihnen doch zahlreiche vorzügliche Speisepilze an. In farbigen Lichtbildern führte unser Farbphotograph W. Steiger eine stattliche Zahl der bekanntesten Sommer- und Herbstpilze vor. Der Anblick dieser naturtreuen Abbildungen liess uns in Erwartung kommender Genüsse das Wasser im Munde zusammenlaufen. Beide Vorträge wurden bestens verdankt.

E. Hess.

Wattwil und Umgebung

Die schwach besuchte Monatsversammlung vom 31. Mai im Gasthaus zum «Schäfle» leitete Vizepräsident Willi Steiger, da der Präsident im Felde weilt. Das Vortragsthema unseres Referenten Willi Steiger stellt eine Wiederholung der Hauptmerkmale derjenigen Pilzgattungen dar, die er in Bild und Text bereits zu Merkblättern zusammen-

gestellt hat. Auf diesem Wege leitete der Vortragende zum Hauptthema dieses Abends zu den Trichterlingen, über deren Hauptmerkmale wir in Merkblatt Nr. 10 finden.

Allen Mitgliedern ist das Sommerprogramm zu gestellt worden, so dass für die nächsten Versammlungen keine speziellen Einladungen ergehen werden.

VEREINSMITTEILUNGEN

Redaktionsschluss für Vereinsnachrichten: unnachsichtlich am 2. jedes Monats

AARAU UND UMGEBUNG

Versammlung: Samstag, den 19. Juni, 20.00 Uhr, im Restaurant Vaccani, Schachen. **Exkursion:** Sonntag, den 20. Juni, Abmarsch von Suhr und Umgebung um 05.30 Uhr ab Restaurant zum Kreuz, Suhr; von Aarau um 06.00 Uhr ab Möbel-fabrik Woodtli, Wöschnau. Gemeinsamer Treffpunkt und Bestimmung der Pilze 10.00 Uhr im Restaurant Bären, Kölliken. **Pilzbestimmungs-abende:** Vom 21. Juni an jeden Montag ab 20.00 Uhr im Restaurant Vaccani, Schachen.

Zahlreichen Aufmarsch erwartet *Der Vorstand.*

BAAR

Pilzbestimmungsabende: Jeden Montag im Restaurant zum Kreuz. 27. Juni: **Halbtägige Pilz-exkursion** ins Blaue (per Velo), unter Führung von Pilzbestimmer Emil Zeindler. Abfahrt um 06.00 Uhr beim Restaurant zum Hans Waldmann. 11. Juli: **Pilzerausflug** mit Familie (nachmittags) ins Schönbühl—Islisberg—Kappel. Nähere Angaben werden im Zugerbieter bekanntgegeben.

Um prompte Zahlung des Jahresbeitrags er-sucht

Der Vorstand.