

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 26 (1948)
Heft: 11

Artikel: Ratschläge für den Pilzsammler [Schluss]
Autor: Hennig, Br.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934011>

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>

sisch. Es sind 2 Ausgaben vorgesehen: auf Luxuspapier numeriert und auf gewöhnlichem Papier unnumeriert. Der Subskriptionspreis beträgt Fr.27.– bzw. Fr.22.50. Verband und Redaktion empfehlen den Sektionen und Einzelmitgliedern das Werk zur Anschaffung. Bestellungen sind möglichst rasch an die Geschäftsleitung zu richten unter Einzahlung der entsprechenden Beträge auf Postscheckkonto VIIIb 1673, Verband schweiz. Vereine für Pilzkunde, Winterthur.

3. *Velenowsky, Monographie der Discomyceten.* Es ist uns gelungen, nochmals einige Werke zu beschaffen. Die Sektionsbibliothekare und die Pilzbestimmer mögen die Gelegenheit benützen. Preis Fr.26.–. Siehe auch Besprechung in Nummer 8/1948.

4. *Weihnachtsspende.* Mehrmals mußten wir erfahren, daß uns wohlbekannte Pilzfreunde im Ausland unter drückenden Entbehungen ihr Leben fristen. Die Geschäftsleitung hat den Wunsch, unseren ehemaligen Mitarbeitern mit einem Lebensmittelpaket eine Weihnachtsüberraschung zu bereiten. Da jedoch die Verbandskasse damit nicht belastet werden kann, richten wir an Sektionen und Einzelmitglieder die Bitte, uns hiefür einen bescheidenen Beitrag zu überweisen. Einzahlungen auf Postscheckkonto VIIIb 275 des Verbandes in Winterthur mit dem Vermerk «Weihnachtsspende».

5. *Jahresberichte der Sektionen.* Viele Vereine schließen ihre Tätigkeit schon im November ab. Wir bitten, die üblichen Angaben bald zusammenzustellen und an die Geschäftsleitung weiterzuleiten.

J. J. Geiger, Präsident

Ratschläge für den Pilzsammler

Von Br. Hennig

(Schluß)

11. *Was versteht man unter einem Pilzbaum?*

So, wie es einen Apfelbaum mit Stamm und Krone gibt, so gibt es auch einen Pilzbaum, der unter der Erde wächst und den man meist nicht zu sehen bekommt. Er besteht aus einem meist weißen, dünnfädigen, spinnwebartigen Geflecht, dem Pilzgeflecht oder Myzel. Dieses Pilzmyzel kann tellergroß bis zimmergroß sein, ja viele Dutzende von Metern im Durchmesser haben. Es kann einjährig wie mehrjährig sein, so daß man gut tut, gute Fundstellen in den nächsten Jahren immer wieder aufzusuchen.

Wie der Apfelbaum die Früchte, die Äpfel mit den Samenkörnern hervorbringt, so erzeugt der Pilzbaum als Früchte die Fruchtkörper oder Pilzhüte, welche ihrerseits den Samen der Pilze, die Pilzsporen, tragen, meist auf der Hutunterseite an den Blättern, Stacheln oder in den Röhren. Er kann auf diesen Röhren nur herausfallen, wenn die Röhren ihre senkrechte Stellung genau behalten. Aus umgeworfenen Fruchtkörpern können die Sporen, wenigstens bei Röhrenpilzen, nicht heraus. Deshalb sollte man alte Pilze stehen lassen, sonst gehen die Sporen für die Weiterverbreitung verloren.

12. *Wodurch unterscheiden sich die Pilze von höheren Pflanzen?*

Die höheren Pflanzen enthalten in der Regel in ihren Zellen grüne Farb-

stoffkörner, die äußerst wichtig sind. In ihnen findet die Herstellung der Stärke aus anorganischen Stoffen, aus der Kohlensäure der Luft, die durch die Blätter aufgenommen wird, und aus dem durch die Wurzeln aufgenommenen Wasser unter dem Einfluß der Sonnenenergie statt. Allen Pilzen fehlt dieser grüne Farbstoff, das Chlorophyll. Sie können daher nicht aus anorganischen Stoffen Stärke bereiten, sondern müssen diese aus organischen Stoffen, dem Humus, dem lebenden Baum oder mit Hilfe der Pilzwurzel aus einem Baum entnehmen. Sie haben dadurch im Pflanzenreich eine Sonderstellung, sie sind Eigenbrötler.

13. *Wie ernähren sich die Pilze?*

Es gibt drei verschiedene Ernährungsweisen bei den Pilzen:

1. Fäulnisbewohner oder Humuspilze, Saprophyten;
2. Schmarotzerpilze oder Parasiten;
3. Lebensgemeinschaftler oder Symbionten, Mykorrhizapilze.

Zu den Fäulnisbewohnern oder Humuspilzen gehört eine sehr bedeutende Zahl von Pilzen, so die Champignons und Tintlinge, die Mist oder dungreiche Erde bevorzugen, und viele Waldpilze, die auf verrottendem Laub leben, z. B. der Nebelgraue Trichterling.

Schmarotzer sind alle die Pilze, die an lebenden Bäumen oder frischen Baumstümpfen anzutreffen sind. Besonders schädlich unter ihnen ist der Hallimasch, der unter der Erde mit seinen Strängen von einem Baum zum andern kriecht, sein Myzel im Holz des Baumstammes wuchern läßt und den Baum zum baldigen Absterben bringt. Ähnliche Parasiten sind der Schwefelporling, der sehr gefährlich für den Baum ist, der Leberpilz an Eichen, während die Schwefelköpfe meist an Baumstümpfen zu finden sind und das Holz dieser Stümpfe verrotten helfen.

Besonders wichtig sind für den Pilzfreund die Pilze der dritten Gruppe, die Lebensgemeinschaftler. Es sind dies Pilze, die mit den Waldbäumen in einer Art Lebensgemeinschaft oder Symbiose stehen, einem Zusammenleben zu beiderseitigem Vorteil. Die Pilzfäden umspinnen die Wurzeln, dringen in sie ein und führen dem Baum aus dem Erdboden Wasser und Nährsalze zu, während der Baum die Pilzfäden mit organischen Nährstoffen, insbesondere Stärke, versorgt. Das Wachstum dieser Waldbäume wird also üppiger sein, wenn viele dieser Myzelien im Erdboden vorhanden sind. Deshalb soll man auch unbekannte und giftige Pilze nicht beschädigen und umstoßen, denn sonst schädigt man den Wald. Schont die Pilze, und ihr schont den Wald.

14. *Wie züchtet man Pilze?*

Jeder Pilzfreund möchte gern in seinem Garten oder in einem benachbarten Waldgelände Pilze züchten. Leider besteht noch keine Möglichkeit, Steinpilze und Pfifferlinge künstlich zur Ansammlung zu bringen, da die Sporenkeimung bei diesen Pilzen nur unter ganz bestimmten Verhältnissen möglich ist. Bestimmte Champignonarten lassen sich künstlich auf geeigneten Nährböden züchten. Man muß dazu Pferdemit in besonderer Weise präparieren und nach einer gewissen Zeit mit sogenannter Champignonbrut, die man kaufen kann, bestücken. Man kann aber auch im freien Gelände an Champignonfundstellen Erdwürfel mit Champignonmyzel ausstechen und einpflanzen.

Viel einfacher und billiger ist die Zucht von Schopftintlingen. Das ist die *Pilzzucht des kleinen Mannes*. Schopftintlinge werden an ihren Fundstellen mit größeren Erdwürfeln ausgestochen und an geeigneten Stellen im Garten eingesetzt. Ein einfaches Verfahren, das recht leicht durchzuführen ist und meist zum Erfolg führt. Man hat so in seinem Garten bald einen schönen Ertrag und erntet wertvolles Pilzeiweiß.

VEREINSMITTEILUNGEN

Aarau

Großes Fleischlotto zugunsten der Vereinskasse. Restaurant «Salmen». Samstag, 27. November abends und Sonntag, 28. November.

Die Veranstaltung ist öffentlich. Die Pilzler treffen sich zu einem gemütlichen Hock.

Burgdorf

Monatsversammlung: 15. November, 20 Uhr, Restaurant «Hofstatt». Wichtige Traktanden; Vorbereitung der Delegiertenversammlung vom 30. Januar 1949.

Die Dezemberversammlung fällt aus. Der Termin für die Hauptversammlung wird in der Dezembernummer angekündigt.

Chur

Monatsversammlung: Montag, 22. November, 20 Uhr, im Restaurant «Blaue Kugel». Das Winterprogramm wird festgesetzt und ein Lichtbildervortrag bietet Lehrreiches.

Es finden keine Bestimmungsabende mehr statt.

Dietikon

Zusammenkunft: Samstag, 27. November, 20 Uhr im Restaurant «Bellevue».

Im Dezember findet keine Versammlung statt. Wir bitten die Mitglieder, deshalb zahlreich bei Kamerad Fritz zu erscheinen.

Horgen

Porlings-Exkursion: 28. November, einen halben Tag, wenn noch schneefrei. Besammlung: 8.15 Uhr, Bahnhof Oberdorf.

Monatsversammlung: 29. November, 20 Uhr, im Restaurant «Schützenhaus». 1. Vortrag im Zyklus über die Porlinge. Zugleich letzter Bestimmungsabend.

Im Dezember keine Monatsversammlung.

Oberburg

Die Novemberversammlung fällt aus. *Nächste Monatsversammlung*: 16. Dezember, Hauptversammlung im Januar.

Olten

21. November: *Tagesexkursion* auf den Roggen. Route Hägendorf-Bärenwil-Tiefmatt-Roggen-Önsingen. Leiter: H. Schoder. Einzelheiten werden noch durch ein Zirkularschreiben mitgeteilt.

4. Dezember: *Vereinsversammlung* mit Vortrag durch einen prominenten Referenten.

Wir bitten unsere Mitglieder von diesen Daten schon heute Notiz zu nehmen.

Winterthur

Monatsversammlung: Montag, 22. November, Beginn 20.15 Uhr. Restaurant zum «Reh».

Die nächstfolgende Versammlung findet am 24. Januar 1949 statt.

Zürich

28. November: Gemütlicher *Sonntagnachmittagshock* ca. 16 Uhr im Restaurant «Morgensonne», beim Zoo, Allmend-Fluntern.

6. Dezember: *Monatsversammlung* im Vereinslokal Restaurant «Sihlhof», Stauffacherquai 1. Beginn punkt 20.15 Uhr; anschließend Vortrag von Dr. med. Marcel Süßtrunk.

1. Demonstration der handkolorierten «Abbildungen der nützlichen und schädlichen Schwämme» von Dr. Harald Othmar Lenz, aus dem Jahre 1831.

2. Vortrag über «Die Pilzgärten einiger südamerikanischer Ameisen». (Nach der Publikation von A. Möller, 1893.)

Wichtig: Adreßänderungen und Mitteilungen sind an Hans Baumann, Präsident ad interim, Nußbaumstraße 12, Zürich 3 zu senden.

Jeden Montagabend freie *Zusammenkunft* im Restaurant «Sihlhof» am Stammtisch im Parterre. Pilzfunde mitbringen.

*Annahmeschluß
für Vereinsmitteilungen
am 3. des Monats*