

Pilzsaison im Solothurner Gäu

Autor(en): **Flury, E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **40 (1962)**

Heft 2

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937529>

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.

unser Gebiet eingeschlichen hat, das man doch so geheimhalten wollte. Vom Zeitpunkt unserer ersten Funde an habe ich Notizen gemacht, so daß ich heute kontrollieren kann, wieviel wir jedes Jahr gefunden haben und wo, was war für Wetter, und der Mond? Nebenbei habe ich auch immer noch die verausgabten Fahrtspesen notiert. So kann ich nach 17 Jahren feststellen, daß die Morcheln standorttreu sind, daß sie selten auf trockenem Boden vorkommen, daß sie gern an Bächen wachsen und die Gesellschaft der Eschen lieben. Auch die Mondphasen habe ich aufgezeichnet und die besten Erfolge bei wachsendem bis Vollmond und wenig darüber gehabt. Irgendwo habe ich einmal gelesen, daß von 3 zu 3 Jahren eine gute Ernte zu erwarten sei. Meine Aufzeichnungen belehren mich aber, daß dies nicht der Fall ist. In 17 Jahren habe ich 2 sehr gute, dann 2 mittelmäßige, 2 schlechte, 2 gute, 1955 ein ganz schlechtes und dann wieder 5 sehr gute Jahre hintereinander gehabt. Das Wetter, das ich schon viele Jahre auch notiere, hat jedoch großen Einfluß und ist für uns eine sichere Vergleichsmöglichkeit mit vorderen Jahren, so daß wir ziemlich genau wissen, wann wir uns auf die Suche zu begeben haben, und wie wir die Runde einteilen wollen. Wind und Witterung sind nebst meinen Mondbeobachtungen von etwelcher Bedeutung. Auf dem Pilzmarkt sieht man auch hie und da Morcheln. Die ersten werden mit 1.50 Franken für 100 g bezahlt, und wenn die Saison gut ist, kosten sie noch 80 Rappen pro 100 g. Der Nichteingeweihte findet den Preis recht hoch, während der Morchelsucher seine mühsamen kostbaren Funde nur schweren Herzens gegen Geld eintauscht. Letzthin habe ich aus meinen Aufzeichnungen eine Tabelle zusammengestellt, die mir Auskunft erteilt, daß wir in 17 Jahren 44,5 kg Morcheln gefunden haben, so daß der Durchschnitt pro Jahr 2,5 kg ausmacht. Die Fahrtauslagen betragen laut meinen Notizen 7 Franken für 1 kg, Mühe und andere Auslagen nicht gerechnet. Es soll ja auch nicht in Rechnung gestellt werden, da das Ganze eben doch in erster Linie Hobby ist. Nicht unerwähnt möchte ich lassen, daß die beste Ernte 1953 war und annähernd 10 kg erreichte. Das schlechteste Jahr war 1955 mit nur 60 g aus allen unseren Fundorten. So gibt es gute und schlechte Jahre. Es gibt ja auch gute und noch bessere Menschen. C.L.

Pilzsaison im Solothurner Gäu

Von E. Flury, Kappel

«Wenn am Walde die Rosen blühn» ist der Refrain eines alten, schönen Liedes; «Wenn im Walde die Pilze stehn» wäre für den Pilzfreund ein noch schöneres. Aber eben. Da die ganze Gäuer Ebene grienig-sandige Wälder aufweist, ist die Trockenheit früher und fühlbarer als andernorts. Bei uns waren bis Ende September so gut wie keine Pilze zu finden, im Oktober dann ganz wenige.

Wie war ich überrascht, als ich Mitte August, während Ferien im Zugerland, bei einem Ausflug auf den Gottschalkenberg (1180 m ü.M.) die schönsten Pilze antraf, wie große Steinpilze (ohne jegliches Lebewesen), Täublinge, z.B. vesca, mit Hutdurchmesser von 15 cm, große prächtige Saftlinge (puniceus) usw. usw.!

Bei uns gab es, trotz Pilzmangel, Pilzausstellungen. In Murgenthal, wo ich all-

jährlich mithelfen darf, hatten wir 147 Arten, gleichzeitig in Herzogenbuchsee und Langenthal mit etwas weniger Arten. Möchte hier der sehr rührigen Sektion Murgenthal, die Pilze aus entlegenen Gebieten herbeischaffen mußte, sowie Herrn Leu meinen Dank aussprechen.

An der sehr schön arrangierten Ausstellung in Murgenthal durften wir den Verbandspräsidenten Herrn Weber aus Bern mit Gattin sowie Herrn Flury aus Basel mit Gattin begrüßen, was uns sehr gefreut hat.

Was Sommer und Herbst versäumt, das hat der Spätherbst (November–Dezember) etwas verbessert, indem man auch bei uns in der Ebene noch viele Arten Pilze finden konnte. Nun wird der Winter nahen und dem Nichtmykologen ein «Stop!» entgegenstellen. Bei schlechtem Wetter wird der Pilzfreund zu Büchern und Zeitschrift greifen und in Erinnerungen mit den Pilzen weiterleben.

Kürzlich fiel mir eine Notiz auf, die ich 1922 im Ricken Nr. 183 und 1400 angebracht habe. Es handelt sich um den Rotbestäubten (besser wäre Rotbeflockten) Tintling. Dieses wunderschöne Pilzchen habe ich noch in lebhafter Erinnerung. Ich fand es damals auf der alten Dünnernbrücke neben dem Randstein im Straßensand. Auch Herr Knapp hat später als Redaktor der Zeitschrift hierüber eine Notiz gebracht (siehe Zeitschr. 1929, Seite 89). Weder Rickens noch Mosers Beschreibung finde ich befriedigend. Am besten ist das Pilzchen gekennzeichnet, wenn man sich einen Schopftintling en miniature vorstellt, mit feurigroten Flöcklein auf weißem Grund.

Möchte jedem Pilzfreund von Herzen gönnen, wenn er dieses Pilzchen einmal in frischem Zustand bewundern könnte.

Zur Vapko-Mitteilung in Heft Nr. 1, 1962

Die Abbildungen im Band III des «Nouvel Atlas des champignons» von Romagnesi, die im Bestimmungsbuch von Dr. Meinrad Moser nicht aufgeführt sind, dürfen sicher nicht als Unkenntnis des Autors betrachtet werden.

Die kleine Kryptogamenflora, Bd. IIb, das übrigens für Anfänger bestimmt ist, erhebt nicht den Anspruch, eine vollständige Sammlung mit all den Arten, die in diese Basidiomyceten-Familien gehören, zu sein.

Außer den genannten Arten der Vapko-Mitteilung fehlen noch viele andere Arten, insbesondere bei den Gastromycetes. Dies dürfte dahin erklärlich sein, daß trotz des namhaften Mitarbeiterstabes viele Arten entweder nicht erhältlich waren oder anderen Pilzwerken entnommen, durch ungenügende Umschreibung, besonders der mikroskopischen Merkmale, als Gattung und Art nicht als sicher gestellt aufgenommen werden konnten.

Im Bestimmungsbuch «Flore analytique des Champignons superieurs» von Kühner & Romagnesi habe ich folgende Arten ermittelt:

Amanita Boudieri, Barla syn. *baccata* Fr. *Lepiota Pauleti* Bres. auf Seite 430, in der Gruppe der *Aspidella*.

Amanita curtipes, Gilbert syn. *baccata* Fr. f. *minor* Bres. 300 auf Seite 430, in der Gruppe der *Amidella*.