

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 2

Artikel: Es hat nicht sollen sein
Autor: Knapp, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935145>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

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

Je les examinai et lui fis remarquer que plusieurs de ces champignons n'étaient pas du tout comestibles. Alors il tira de la poche de son pantalon un petit catalogue illustré, crasseux, chiffonné, minable, et triomphant me dit: »Ils sont tous là dedans avec la mention »comestible.« J'essayai de l'en dissuader, mais bien inutilement. Je lui fis remarquer que les dessins étaient mal faits, que ce qu'il croyait être une russule comestible était en réalité la russule émétique. Tout fut en vain, il avait confiance en son catalogue,

le colporteur qui lui avait vendu, lui ayant certifié qu'il n'y en avait pas de meilleur. J'obtins cependant de ce pauvre homme l'assurance qu'il mangerait seul ces champignons et qu'il n'en donnerait pas à ses enfants; puis je le quittai, navré de constater tant de confiance en ce misérable catalogue, que l'on eut dû jeter au feu. C'est pourquoi il est nécessaire de lutter contre cette pauvre littérature afin d'éviter ainsi bien des mésaventures par des publications reproduisant le plus fidèlement possible les genres décrits.

Es hat nicht sollen sein.

Von A. Knapp.

Es war im Winter 1918, als mich mein Freund zu einer Pilzexkursion einlud. An Pilze für die Küche war nicht mehr zu denken, gleichwohl fiel die Exkursion für uns köstlich amüsierend aus, in dem wir es auf Holzpilze abgesehen hatten. Schon von weitem erblickten wir beim Waldeingang, an einer alten Eiche, ein uns in die Augen fallender Porling. Schon während des Näherkommens beschäftigte ich mich mit dem Gedanken: »Wenn wir den Kerl nur schon hätten«, als im selben Moment sich mein Freund äusserte: »Der muss uns sein!« Mit Erstaunen sahen wir unter der Eiche stehend, dass der Pilz viel höher oben als wir noch kurz zuvor angenommen hatten »daheim« war und das Herunterholen bei der Dimension des Baumes nicht leicht gelingen musste. Begierig blickten unsere Augen nach oben, um Mittel und Wege zu finden, auszukundschaften, wie der »Herr Porling« herunterzubringen wäre. Nach unserer Beratung gingen wir einig, beim nächstliegenden Bauerngehöft eine Leiter zu mieten. Doch dieses Unternehmen musste einem einfachen Vorschlag weichen. Wir schnitten zwei lange Schosse eines Haselnusstrauches ab, wovon das eine mit Seitenzweig als Haken dienend, mit dem andern festgebunden wurde. Gut ausgerüstet, dazu noch schlanke Personen, geht es mit diesem Haken und voller Zuversicht der Eiche zu. En avant, jetzt muss er uns sein, der hoch trohnende Kerl dort oben! Dies war unser einziger Gedanke. Da aber der lange Haken doch nicht langte

ging unsere Hoffnung dorthin, wo sie eben oft geht. Zudem neigte unser zusammengesetztes Instrument bald links, bald rechts des Baumes in tiefer, graziöser Haltung hin. Wir kommen heute mit unserer Exkursion nicht weit, meinte mein Freund; sind wir doch immer noch am Waldrand unter der Eiche. Hat nichts zu sagen, der Kerl muss einfach herunter. Dem Freund neuerdings weitere Vorschläge machend, war mein Tun. 3 Meter von der Eiche stand eine hohe, jüngere Hainbuche, von der aus der Pilz mit dem Haken zu erreichen war. Freund. Ja aber ich wage es nicht mehr wie früher, mit meinen 100 Kilo, meiner heutigen Unbeholfenheit, die in mir liegende Kletterkunst zu veranschaulichen, aber behülflich will ich sein, wenn Sie es unternehmen sollten. Gesagt, getan. Bis in eine Höhe von zwei Metern fühle ich kräftige Unterstützung und mit wenigen zangen-haken ähnlichen Bewegungen meiner Beine erreichte ich den untersten Ast, von wo aus ich leichter das Bergsteigen üben konnte. Prächtige Aussicht dort oben, nicht wahr? höre ich von unten her. Ja wohl, ich sehe die Türme unserer Stadt, aber keinen Haken, der mir hier dienlich wäre. Freund: Wahrlich den haben wir vergessen und hält ihn hoch. Ich stieg noch höher bis in den Gipfel, von wo aus mein sich biegender Haken gegen die Eiche neigt. Halt! Halt! merken Sie nicht, in welchen Schwankungen Sie sich befinden? Doch ganz deutlich, aber gefällt mir so nicht übel. Fassen sie sich gut

und verteilen Sie Ihr Körpergewicht; Sie stehen ja nur auf dünnem Aestchen. Der Haken, dem ich zuerst etwas »flattieren« musste, fasste endlich den Pilz so gut, dass er sich von ihm gar nicht mehr trennen wollte. Trotz unaufhörlichem Ziehen, schien der Pilz sich nicht zu lösen. Freund: Nur feste dran, jetzt muss er sich ergeben, aber Vorsicht, denn in Ihrem Eifer nehmen Sie die neulichen Schwankungen des Gipfels nicht wahr, die nur einem Akrobaten als höhere Leistung zur Gala-Vorstellung auferlegt werden könnte. Hier sehen wir wieder deutlich, wie sich im Menschen unbewusste, schlummernde Eigenschaften befinden, die er bewusst nicht anwenden kann, rufe ich aus meiner respektablen Höhe herab. Alle Kräfte, die geschicktesten Griffe halfen nichts, und bald musste ich ausruhen. Freund: Wird's Ihnen dort oben nicht langweilig? Gar nicht, wohl eher dort unten könnte man mit solchem Gefühl eingenommen sein. Freund: Nicht dass der Porling

dort bleibt und Sie, statt er, herunter »kommen«. Na, mein Testament würden Sie in meinem Rucksack finden. Während des Anfassens machte sich ein Specht mit viel Gebahren bemerkbar. Freund: Was soll den das bedeuten! Sehr einfach. Direkt unter dem Pilz, dessen ebene Oberseite einer Terasse gleichkommt, zugleich als Ruhebänk und als Beobachtungsposten des Spechtes dient, sehe ich das eingehämmerte Spechtenloch. Freund: Kein Wunder, wenn sich der grosse Specht wehrt. Nun ist unser Spiel verloren! ruf ich hinunter. Freund: Ja gut, Vogelschutz zieht vor. Nach glücklichem Abstieg sahen wir aus einiger Entfernung den Inhaber der Wohnung, den Mieter der Terasse »Vater Specht« feierlich und glücklich auf seinem »Polyporusbeobachtungsposten«.

Sein lautes Spottgespräch klang in unsern Ohren: Oben ist mein, unten Dein.
Es hat nicht sollen sein.

Der Porling ist heute noch dort!

Der März-Ellerling, *Hygrophorus marzuolus* Fr.

Von L. Schreier, Biberist.

Essbare Pilze sind in der zweiten Winterhälfte und auch noch im Vorfrühling eine Rarität und doch gibt es solche die berufen sind, diese Lücke im Pilzkalender überbrücken zu helfen. Mit Nachstehendem möchte ich unsere Leser mit einem solchen vertraut machen, der seines frühen Erscheinens wegen bisher meist übersehen wurde. Seinerorts kann er zentnerweise gesammelt und als empfehlenswerter Pilz vielseitige Verwendung finden. Gemeint ist der März-Ellerling, *Hygrophorus marzuolus* Fr., wohl der üppigste Vertreter unter den Ellerlingen.

Hut erst gewölbt, später verflachend, öfters wellig verbogen und missgestaltet, bis 12 cm im Durchmesser, derbfleischig fest, anfangs weiss, dann grau, schwärzlichfleckig bis schwärzlich werdend, glanzlos.

Stiel derb, kurz, abwärts verjüngt, 3—8 cm lang, 1—4 cm dick, faserfleischig, fest, wie der Hut anfangs weiss, später graulich.

Lamellen dick, ziemlich schmal, 3—7 mm, entfernt, am Grunde aderig verbun-

den, kurz herablaufend, öfters auch beinahe ausgebuchtet, anfangs weiss, später graulich-graubläulich, mit blasser Schneide.

Das weisse Fleisch wird schliesslich von der Huthaut aus auch graulich, ist von mildem Geschmack und geruchlos. Er erscheint sehr früh März bis Mai, nach dem »Le Rameau de Sapin« schon im Januar bis April (jedenfalls ganz milde Lagen am Neuenburgersee); ist öfter schon unter dem Schnee zu finden, hauptsächlich im Nadelwald, meist rasig, oft in und unter Moos. Wie aus Vorstehendem ersichtlich, ist der junge Pilz erst weiss, später graulich bis grau, bis schwärzlich und wird diese Verfärbung durch den Einfluss des Lichtes hervorgerufen. Mit Moos bedeckte Exemplare bleiben weiss, freibleibende Stellen werden graufleckig bis schwärzlich und sehen solche Exemplare öfters regelrecht getigert bis gefleckt aus. Letztere Erscheinung hat dem März-Ellerling auch irrtümlicherweise den Namen *Agaricus tigrinus* Schöff. eingetragen. (Siehe in Rabenhorst). Nach dem »Le Rameau de Sapin« soll ihn auch