

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 11 (1933)

**Heft:** 12

**Artikel:** Antwort auf den "Brief an die Redaktion"

**Autor:** Arndt, Wilh.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934626>

#### 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:** 06.02.2026

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

zites caperata), und Phlegmacium cyanopus Secr., der Kerbblättrige Schleimkopf, wurden in schönen Exemplaren gefunden. Den Strohgelben Schleimkopf, Phlegmacium crocolitum Quél., mit durch gelbliche Schuppen gegürteltem Stiele, fanden die Unentwegten, die am nächsten Tage, am Mittwoch, die Exkursion in die Wussina und in den Muskauer Park unternahmen, unter Birken in grösserer Zahl. In Ostpreussen ist er ein häufiger Speisepilz.

Eine Reihe interessanter Formen fand sich noch in der Wussina, so Lentinus adherens Schw., den Schweinitz aus dieser Gegend zuerst beschrieb, der Harzige Sägeblättling, eine kleine Art mit sehr klebrigem Überzuge. — Im Muskauer Park fielen besonders die vielen Schüpplinge an den Bäumen auf.

Zu korrespondierenden Mitgliedern der Deutschen Mykologischen Gesellschaft wurden in Görlitz folgende Herren ernannt:

Prof. Litschauer, Innsbruck, Universitätsdozent Prof. Dr. Lohwag, Wien, Dr. Pilat, Prag, Pater Rick, San Leopoldo (Brasilien).

Der Vorstand der Gesellschaft setzt sich folgendermassen zusammen:

Ehrenvorsitzender: Konrektor Gramberg, Königsberg; 1. Vorsitzender: Prof. Dr. Liese, Forstliche Hochschule, Eberswalde; 2. Vorsitzender: Dr. Neuhoff, Königsberg i. Ostpr.; Geschäftsführer: Studienrat Hennig, Berlin-Südende; Schriftführer: Lehrer E. Droege, Berlin.

Die nächste Tagung soll auf Grund einer Einladung im Oktober 1934 in Dessau stattfinden.

## Antwort auf den « Brief an die Redaktion ».

Von Wilh. Arndt, Zürich.

Es ist begrüssenswert, dass unser alte Pilzfreund Herr O. F. Bänziger, Zürich, Zukunftsorgen über die Pilzflora zum Ausdruck bringt; er darf aber darüber beruhigt sein, dass der Verband die erwähnten mykologischen Interessen nicht ausser acht gelassen hat. Die nachfolgenden Ausführungen werden darüber Klarheit schaffen, dass unser Herr Bänziger die Frage der Speisepilzevegetation zu düster ansieht und dass seine Ausführungen gewisse Übertreibungen und Tatsachenunkenntnisse enthalten.

Der Einfachheit halber numriere ich die gestellten Fragen der Reihe nach und fasse gleich die ersten zwei zusammen.

Zu Frage 1 und 2:

In erster Linie sind für die Pilzflora die Witterungsverhältnisse massgebend. Schlagende Beweise lieferten uns die vergangenen zwei Saisons. Der trockene und kalte Sommer 1932 wurde Ende September durch ergiebige und teilweise warme Niederschläge abgelöst, der Spätherbst erwies sich durchgehend mild, so dass Unmengen von schmackhaften Speisepilzen in den Monaten Oktober und sogar November aufschossen. Während der Sommer 1933 sich durchwegs gewitterreich gestaltete,

dessen Regenmengen indessen nicht ausreichten, um die Pilzflora zu beleben, setzten gegen Mitte September ergiebige Regen ein, die in der Folge ein üppiges Pilzwachstum konstatieren liessen, dem aber Ende Oktober durch die einsetzenden Untertemperaturen ein Hemmschuh angelegt wurde. Dass auch der Wechsel, bezw. Intervall von Regen zu Sonnenschein nicht allen Arten gleich hold ist, konnte in den beiden erwähnten Saisons zur Genüge beobachtet werden. Während letztes Jahr Hallimasch rar waren, konnten sie 1933 sprichwörtlich « gemäht » werden. Im Sommerende 1932 dominierten die Blätterpilze, während 1933 die Speiseröhrlinge zur Geltung kamen.

Natürlich war es in Zürich und Umgebung vor etwa 30 Jahren mit den Pilzen besser bestellt; es ist aber erklärlich, wenn man bedenkt, dass eine Stadt samt Umgebung mit zirka 80,000 Mehreinwohnern auch entsprechend mehr Pilzfreunde beherbergt. Anderseits werden die heutigen Wälder nach streng kaufmännischen Prinzipien behandelt, bezw. verwaltet. Es bildet sich weniger der Pilzflora zusagender « Mist », jedoch lässt dieses Argument auf Generationen hinaus Pilzausrottungen nicht befürchten.

Zu Frage 3:

Meines Erachtens liegt hier der Kern des ganzen Fragenkomplexes in den Worten «Ausrottung gewisser Speisepilze»; ohne Zweifel kommt der *Eierschwamm* in Frage. Wer sich heute ein Pfifferlingsgericht im Walde holen will, dem ist meistens ein Misserfolg beschieden. Und woher kommt das? Betrachten Sie die Pilzmärkte. Da werden Eierschwämme zentnerweise aufgefahrene und dazu noch zum weitaus grössten Teil ganz kleine Exemplare, mitunter die Grösse eines «*Kragenkopfes*», nicht weit übersteigend. Von einer Sporenentwicklung oder gar Sporenabgabe kann nicht die Rede sein, und wenn die Sporenverbreitung unterbunden wird, können auch keine Pilze wachsen. Direkt empörend wirkt die neueste Suchmethode gewisser Marktfrauen. Um die Erträge reichlicher zu gestalten, bewaffnen sie sich mit Rechen; kreuz und quer wird der Boden aufgewühlt, damit ja kein Vexierbild eines Eierschwamms verloren gehe. Dass dadurch die noch im Boden befindlichen Keimzellen aber auch ganz gründlich zerstört werden, versteht sich von selbst.

Und hier ist der Hobel anzusetzen:

**Kampf dem Eierschwammfrevel!**

**Fort mit dem erwerbsmässigen «Kragenköpfli-Handel» auf den Pilzmärkten, und Aufklärung unter den Mitgliedern über Sporenentwicklung und Pilzschatz!**

Und so sind wir bereits bei der Lösung der

Frage 4

angelangt. Wenn auch die Zahl von 2000

«wilden» Pilzern zu hoch gegriffen ist, so kann aber nur deren Einreihung in unsern Verband einer wirksamen Befolgung der mykologischen Interessen förderlich sein.

Zu Frage 5:

Der Verband ist nicht untätig geblieben. Am letzten Verbandstag in Biberist wurden Stimmen aus Zürich und Basel laut, die die erwähnten Missstände rügten. Der Zentralvorstand nahm einen Antrag entgegen, bei den Behörden in Bern in dieser Angelegenheit vorstellig zu werden, und soeben geht durch die Tagespresse eine Meldung über die Tagung unserer Wissenschaftlichen Kommission in Bern, die nach gründlicher Diskussion zum Beschluss kam, die Unzulänglichkeiten in der Pfifferlingsvegetation wissenschaftlich zu begründen, um dann mit einer wohlvorbereiteten Vorlage zuständigen Ortes vorzusprechen.

Zu Frage 6

mag der herbeigezogene Vergleich verblüffen. Tatsache ist aber, dass die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde eine ausgesprochene wissenschaftliche Vereinigung darstellt, wo die kulinarischen Interessen stark in den Hintergrund treten. Ein Vergleich der Mitgliederzahlen der Deutschen Gesellschaft mit den unsrigen ist somit nicht angebracht.

Um zum Schluss zu gelangen:

Getreu unserem statutarischen Zweck, Pilzkunde zu verbreiten und Pilzvergiftungen zu verhüten:

Werbet Mitglieder, gründet neue Sektionen, verbreitet Pilzkunde und Pilzschatz!

## ***Hygrophorus fornicatus* var. *streptopus* Fr.**

Chaque année, à l'arrière-automne, nous trouvons dans les prés moussus des environs de Genève un champignon blanc grisâtre au début, devenant rapidement finement brun clair, à forte odeur de mousse moisie et à lamelles remontant longuement le long du pied

auquel elles se rattachent par une dent décurrente.

Suivant le degré d'imbibition, une plus ou moins grande partie du pied reste blanche et opaque tandis que l'autre devient hygrophane; les deux teintes ainsi formées sont si