

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 9

Artikel: Pilzzeit
Autor: Hennig, Br.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934552>

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: 21.02.2026

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

ten. Viele Pilzfrauen auf dem hiesigen Markte, wie ich seit Wochen beobachte, haben meine Anweisung, schon aus geschäftlichen Gründen, gut befolgt. Noch etwas. Die Kriegszeit über war ich im Dienste der Volksernährung tätig und habe Tausende von Frauen in den Wald geführt. In ihren Körben fand ich verschiedene Male den Grünen Knollenblätterpilz vor. Man hielt ihn für den Grünling (*Tricholoma equestre*), und da man nach alter Gewohnheit die Pilze abschnitt, wurde die flattrige Knolle im Erdboden nicht gesehen.

Herr Grossenbacher sagt ferner, seit Jahr und Tag schneide er die Pilze ab, und auch jedes Jahr könne er die verschiedenen Sorten zu ihrer Zeit ernten. Ist das nicht «Pilz-latein»? Unsere Märkte in der Lausitz weisen

dieses Jahr ein Riesenangebot von Champignons und Steinpilzen auf; aber keine Pfifferlinge. 1917 erschienen die Scheidenrunklinge (*Pholiota caperata*) in unseren Wäldern zu Millionen. Das Volk kannte sie aber nicht. Sie sind also weder abgeschnitten noch abgedreht, noch gesammelt worden. Das Jahr darauf war auch nicht ein einziger zu finden. Diese Erfahrung erlebt man auch mit anderen Arten. Vor einigen Jahren erhielt ich den Auftrag, für die Universität Breslau eine Kiste Grüner Knollenblätterpilze zu liefern. Ich habe sämtliche Eichenwälder abgesucht und auch nicht ein Stück gefunden. Das Ausbleiben und das oft so zahlreiche Erscheinen mancher Pilzarten ist und bleibt immer noch ein pilzkundliches Geheimnis. *Seidel, Görlitz.*

Pilzzeit.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Wirklich, sie ist da, die Pilzzeit!

Kaum hatten wir gehofft, dass uns dieses Jahr noch eine Pilzsaison bescheren würde. Die katastrophale Dürre, die in den vorhergegangenen Monaten in der ganzen Welt herrschte, hatte unsere Hoffnungen auf den Gefrierpunkt sinken lassen.

Die zurzeit einlaufenden Nachrichten stemeln das Jahr 1934 zu einem hervorragenden Pilzjahr. Der Pilzsegen scheint überall sehr gross zu sein. Besonders reich ist in allen Gegenden die Champignonernte. In Schleswig-Holstein und auf den Marschwiesen sind sie in derartiger Überfülle vorhanden, dass ein einziger Pilzsammler an einem Tage schon bis zu einem Zentner Feldchampignons sammeln konnte. Die Preise für diese Pilze sind niedriger als die aller anderen Pilzsorten — in Schleswig-Holstein 15 Pf. das Pfund, in Breslau 25 Pf., in Berlin 35 Pf.

Steinpilze sind auf den Märkten ebenfalls in grossen Mengen angeboten, etwa zum Preise von 40 Pf.

Der Pilz, der die wenigsten Nährstoffe enthält, der Pfifferling, hat den höchsten Preis, 50 Pf., trotz reichlichem Angebot.

Auch der Münchener Viktualienmarkt weist ein Riesenangebot von Schwammerln auf, da der feuchtwarme Regen der letzten Tage die Pilze nur so aus dem Erdboden hat schiessen lassen.

Wie immer in pilzreichen Jahren ist die Zahl der Pilzvergiftungen sehr gross, sie dürfte heute schon die Zahl von 100 Personen in Deutschland überschreiten. Aus allen Gegenden werden Vergiftungen, leider auch viele tödliche gemeldet. Die umfangreichsten Vergiftungsfälle ereigneten sich in Plauen im Vogtlande, wo in wenigen Tagen 35 an Pilzvergiftung erkrankte Personen in das Krankenhaus eingeliefert wurden, anscheinend infolge Verwechslung von Pantherpilzen mit Perlpilzen. Erfreulicherweise scheinen diese Fälle gut verlaufen zu sein.

Hoffen wir, dass uns dieses ausgezeichnete Pilzjahr nicht so eine Pilzvergiftung bringt, wie das Jahr 1918, in dem im September in

Bierschlin bei Wreschen in der Provinz Posen 31 Westfalenkinder an Vergiftung durch den Grünen Knollenblätterpilz zugrunde gingen. Alle Pilzvergiftungsfälle östlich der Elbe, einschliesslich Freistaat Sachsen, bitten wir Herrn Rektor Seidel, Görlitz, Wilhelmplatz 8, zu melden zwecks Untersuchung und Bericht-erstattung. Das Material wird später dem Reichsgesundheitsamt Berlin übergeben.

Radiovorträge wurden bisher auf dem Münchener Sender unter dem Titel: « Wir gehen in die Schwammerln » und auf dem Hamburger Sender unter dem Titel: « Können Pilze Fleisch ersetzen? » gehalten.

Einen Lehrgang über Pilze veranstaltet das Botanische Museum in Berlin-Dahlem unter Leitung von Herrn Professor Ulbrich. Es finden im September vier Vorträge im Museum mit Demonstrationen von frischen Pilzen und

zur Schaustellung des Museumsmaterials und vier Lehrausflüge statt.

Schon im August hielt der Hauptlehrer May einen Polyporaceen-Kursus in Fischerbach im Schwarzwald ab.

Für den laufenden Monat sind eine grosse Reihe Pilzausstellungen angekündigt. Den Leitern der Pilzausstellungen möchte ich dringend empfehlen, von dem ausgezeichneten farbigen Pilzausstellungsplakat des Herrn Dr. Bickerich, Heidelberg, Bauamtgasse 12, Gebrauch zu machen. In seinen grellen, aber wirkungsvollen Farben erweckt es Aufsehen und lockt Besucher in die Ausstellungen. Das untere Viertel des Plakates enthält Raum zur Einzeichnung von Ort und Zeit der Ausstellung. Der Preis beträgt für zehn Stück 5 RM., für 25 Stück 12 RM.; die Ausgabe macht sich bezahlt.

Die deutsche Pilz-Ein- und -Ausfuhr in den Jahren 1926—1933.

(Ohne Berücksichtigung der Champignoneinfuhr.)

Von B. R. Hennig, Berlin-Südende.

Von manchen Leuten werden die Pilze sehr geringschätzig angesehen. Ihre Bedeutung als Nahrungsmittel wird häufig unterschätzt. Interessant sind in dieser Beziehung die Zahlen, die über den Pilzverbrauch von einer deutschen Markthalleninspektion in einem Jahre notiert wurden.

In Chemnitz kamen 1931 an Pilzen auf den Markt:

136 000 kg	Pfifferlinge
87 000 kg	Mischpilze
43 000 kg	Steinpilze
10 000 kg	Birkenpilze und Rot- käppchen
2 000 kg	Zuchtchampignons

Insgesamt: 280 000 kg

Dies ergibt, das Pfund im Durchschnitt zu 40 Pf. gerechnet, eine Summe von 217 000 RM.

Wenn wir nun noch dazu den Verbrauch an selbstgesammelten Pilzen in der Bevölke-

rung rechnen, so ergibt sich in der Stadt Chemnitz, die ungefähr 330 000 Einwohner hat, ein Pilzkonsum, den man auf über 300 000 RM. veranschlagen kann. Das macht pro Kopf also beinahe eine Mark.

Leider liegen von den meisten Städten ähnliche Angaben nicht vor. Es ist auch unmöglich, für ganz Deutschland den Pilzverbrauch richtig einzuschätzen, da hierfür alle Zahlen fehlen.

Wichtig für die volkswirtschaftliche Bedeutung der Pilze erscheinen mir da die Zahlen, die wir für die Pilz-Ein- und -Ausfuhr innerhalb Deutschlands in den monatlichen Nachweisungen für den auswärtigen Handel (Position 33) für die Jahre 1926—1933 finden. Sie lassen auch interessante Rückschlüsse zu.

Aufstellung über die jährliche *Einfuhr* von Pilzen (ohne Champignons):