

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 16 (1938)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Schonet die Pilze!  
**Autor:** Süss, W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934705>

### **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:** 08.02.2026

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

# SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

**REDAKTION** der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.

**VERLAG:** Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 46.191; Postcheck III 321.

**ABONNEMENTSPREIS:** Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.

**INSERTIONSPREISE:** 1 Seite Fr. 70.—,  $\frac{1}{2}$  S. Fr. 38.—,  $\frac{1}{4}$  S. Fr. 20.—,  $\frac{1}{8}$  S. Fr. 11.—,  $\frac{1}{16}$  S. Fr. 6.—.

## Schonet die Pilze!

Mit den nachfolgenden Betrachtungen möchte ich mich mit einem Problem befassen, das mit der Zeit immer dringender werden wird, nämlich: «*wie erhalten wir unsere Pilzflora*», hauptsächlich um unsere Grossstädte! «Es muss dies jedem wahren Pilzfreund, der nicht nur die Magenfrage kennt, sehr am Herzen liegen.

Im Jahre 1934 (siehe unsere Zeitschrift Nr. 2, 1934) hat Herr O. F. Bänziger zusammenfassend einen Mahnruf zu obigem Thema erlassen, ohne auf das nötige Verständnis unserer Pilzgemeinde zu stossen. Man hat die Sache «ad acta» gelegt, obwohl meines Wissens die Verhältnisse seither immer schlechter geworden sind.

Ein ähnlicher Mahnruf kommt auch in der deutschen Zeitschrift, siehe Jahrgang 1937, Seite 100, zum Ausspruch.

Jedermann wird mit mir mit dem oft gehörten Ausdruck: «Erfahrung macht klug!» einig gehen. Ich erlaube mir daher, aus meinen 30jährigen Pilzerfahrungen einige Erkenntnisse mitzuteilen, die sich auf die Gefahren beziehen, die uns drohen, wenn wir das Pilzsammeln allzuweit treiben.

Beginnen wir nach der Erscheinungszeit mit

den Morcheln, wobei ich etwas ausführlich werden muss, um zu zeigen, dass es sich nicht nur um Einzelfälle handelt.

**A/1.** Seit über 20 Jahren kenne ich in der Nähe Basels einen Morchelplatz, wo sich die ersten Spitzmorcheln (*Morchella conica*) je nach Witterungsverhältnissen schon im Monat Februar finden liessen. Der Platz liegt auf Sandstein und ist mit Föhren und Rottannen besetzt, auf einer Seite führt eine breite Landstrasse vorüber. Beim ersten Auffinden des Ortes fanden sich Morcheln im Umkreise von zirka 500 Quadratmeter.

Von Jahr zu Jahr zogen sich die Morcheln immer auf einen engeren Fundort zurück, und seit drei Jahren sind sie verschwunden.

Ursachen: Erstens: beständiges Abernten. Zweitens, als Hauptursache: Der Platz wurde immer mehr durch Fussgänger betreten und diente im Sommer als Lagerplatz. Deutlich konnte ich beobachten, wie die Morcheln nur noch an jenen Stellen zum Vorschein kamen, die durch kleinere Sträucher oder hohes Gras geschützt waren.

**A/2.** Im Kanton Aargau ist mir ein kleiner Standort der Spitzmorchel bekannt, der mitten im Tannenwald mir seit Jahren als erster

Beobachtungsplatz dient. Ich konnte dort feststellen, dass wenn ich alle Morcheln entfernte, das nächste Jahr kaum die Hälfte des Vorjahres erschien; blieb ich aber ein oder zwei Jahre aus, so fanden sich ungefähr die doppelte Anzahl wieder.

**A/3.** Vor vielen Jahren stiess ich einmal in einem Rottannenwald an einen Kreuzweg, der mit Spitzmorcheln ganz übersät war.

Ich war damals leider noch der Auffassung, alles einzuheimsen, um so mehr dort auch der Gedanke mitspielte, «was du nicht nimmst, wird sicher ein anderer Pilzfreund *dalassen*? Die Folge aber war, dass das nächste Jahr statt 200—300 nur noch 20—30 Exemplare zu finden waren. Diese Belehrung liess mich dann einige Jahre ausbleiben mit dem schönen Resultat, dass sich die Anzahl wieder dreifacht hatte.

**A/4.** Vorige Erfahrungen machte ich aber auch an meinen vielen andern Spitzmorchelnstandorten. So fand ich auch einmal an einem Waldrande eine der hohen Morchel (*Morchella elata*) entsprechende Art in sehr grosser Anzahl. Es wurden damals alle auffindbaren Exemplare eingesammelt mit dem *glänzenden Resultate*, seither vollständig verschwunden zu sein.

**A/5.** Fundorte der Speisemorchel (*Morchella esculenta*) sind mir in den Kantonen Basel, Aargau, Luzern und Bern überall bekannt, und auch hier konnte ich genau feststellen, dass, wenn alle sichtbaren Morcheln entfernt wurden, Jahr für Jahr die Ernte kleiner wurde, um zuletzt gänzlich aufzuhören. Vor etwa 20 Jahren hatte ich einmal das Glück, auf einer sonnigen Waldwiese zirka 100 der schönsten dickfüssigen Morcheln (*Morchella crassipes*) — in Wirklichkeit nichts anderes als die Speisemorchel im ausgewachsenen Zustande — zu finden. Ich konnte damals noch nicht der Versuchung widerstehen, die ganze Sippe dem Rucksack anzuvertrauen, und hatte zum Dank dafür seither das Nachsehen.

**A/6.** Noch vor einem Jahrzehnt waren die «langen Erlen», ein prächtiger Parklaubwald Basels mit sandigem Boden, ein «Dorado» für *Morchella hybrid-rimosipes*, die Halbfreie.

Dort fand ich erstmalig in abgetrennten kleinern Waldparzellen Körbe voll Halbfreier. Die nächsten Jahre blieben aber die Morcheln fast gänzlich aus, ebenso sehr auch, weil neue Strassen und Spielplätze daneben gebaut wurden und die Morchelstellen dadurch häufig begangen waren. Daneben vermehrte sich die Jägerschar von einigen wenigen in die Hunderte, jedes Plätzchen, jedes Blättchen wurde sorgfältig abgesucht, umgedreht, um jeglichem pilzlichen Wesen möglichst bald den Garaus zu machen. Man begnügt sich nicht mehr allein mit der «Fünfkinkigen», nein, man benützt auch Stock und Rechen, um ja nichts entgehen zu lassen!

**A/7.** Ganz schlechte Erfahrungen machte ich mit den Verpeln: *Verpa bohemica* und *conica*, denn überall, wo ich dieselben einmal fand und sammelte, zeigten sie sich seither nicht mehr. Es ist allerdings beizufügen, dass es mir seit einigen Jahren krankheitshalber nicht mehr möglich war, alle Fundstellen nachzukontrollieren, auch handelt es sich teilweise um Orte, die viel betreten werden.

**B.** Der Märzellerling (*Camarophyllus marzuolus*) war noch vor 20 Jahren in der deutschen Schweiz so gut wie unbekannt. Heute ist er immer mehr einer unserer gesuchtesten Speisepilze. Leider kommt er nur an bevorzugten Stellen vor, nach meinen bisherigen Erfahrungen in der Schweiz meistens unter Weisstannen. Auch bei dieser Art konnte ich an meinen vielen Fundorten die Beobachtung machen, dass, wenn man jedes Jahr die gleichen Stellen absucht, die Anzahl der gefundenen Ellerlinge zurückgeht, um zuletzt vollständig zu verschwinden. Da diese Art meistens schon unter der Erde sich entwickelt und dann beim Auffinden aus dem Erdboden hervorgegraben werden muss, wird nirgends so wie hier auch das Myzel beschädigt oder

vernichtet. Man wird daher beim Ausgraben möglichst vorsichtig sein und immer ältere und junge Exemplare unberührt zurücklassen.

**C.** Ähnlich wie beim Märzellerling liegen die Verhältnisse bei unserem bekannten Maischwamm (*Tricholoma Georgii*). Wie jenen findet man auch diesen sehr oft in schönen Hexenringen. Wer nun aber glauben sollte, jeden Frühling seine Schwammerl an dem ihm bekannten Fundort holen zu können, würde bald die betrübliche Feststellung machen müssen, dass der erst volle Kreis immer lichter wird und am Ende ausstirbt. Bei Hexenringen pflückt man die Pilzkörper von der Innenseite, um das Myzel das nach aussen wächst, nicht durch Betreten zu beschädigen.

**D.** Wohl am schlimmsten ist es mit dem Verschwinden unseres bekanntesten Speisepilzes, dem Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*) bestellt. Nicht nur wird diese Art am meisten gesucht, sondern auch kaum aus dem Erdboden hervorgekrochen, schon eingeheimst. Dadurch wird die Ergiebigkeit ums Vielfache vermindert und zugleich jede Weiterversporung verunmöglicht. In unserer Gegend war er früher am zahlreichsten, heute aber sehr selten geworden, so dass er nur durch Zufuhr aus dem Ausland noch auf dem Pilzmarkt erscheint.

**E.** Noch am besten ist es um den Steinpilz (*Boletus edulis*) bestellt. Nicht dass wir dies unserer besondern Einsicht zu verdanken haben, sondern dieser Art selbst, die einerseits überall vorkommt und anderseits durch Mimikry sich noch am besten den habgierigen Augen des Pilzliebhabers zu entziehen weiss.

Aber auch der Steinpilz wird nach und nach auf den Aussterbeetat gesetzt sein, wenn wir fortfahren, allzu systematisch den Boden nach ihm abzusuchen, wie es gewisse Jünger aus dem Süden zu tun pflegen.

**F.** Findet man von den bekannteren Speisepilzen immer weniger, so wirft man sich auf andere essbare Arten. Doch auch so wird man die Kalamität des allmählichen Verschwindens

der essbaren Pilze keinen Riegel schieben, sondern nur hinauschieben. Ganz schlimm wirkt sich das unbedachte Einsammeln von seltenen Pilzarten aus, da dadurch das vollständige Verschwinden derselben befürchtet werden muss.

Aus diesen Erfahrungstatsachen und weil ein Züchten der meisten essbaren Pilze auf absehbare Zeit noch nicht möglich ist, möchte ich jeden Pilzfreund in seinem ureigenen Interesse warnen, nur der Magenfrage seine Aufmerksamkeit zu schenken und der Zukunft das übrige zu überlassen. Was wir zurzeit tun können, sollen vor allem Vorbeugungsmassnahmen sein, die sich etwa in folgende Regeln fassen lassen:

1. Man sammle nur frische, nicht alte oder zu junge Pilze.
2. Einzelexemplare jeder Art, insbesondere aber seltene Spezies dürfen nicht eingetragen werden, um ein Aussterben der Art zu verhindern.
3. Die Fundorte sollen so wenig als möglich betreten werden, um das Myzel nicht zu beschädigen. Hexenringe gehe man von der Innenseite an, da das Myzel nach auswärts wächst.
4. Wer's übers Herz bringt und keinen «Feind» zu fürchten hat, der lasse seine Lieblinge hie und da ein Jahr unbehelligt stehen, sie zahlen's ja mit Zins zurück.
5. Die Vereinspilzausflüge sollen in erster Linie dazu dienen, den Mitgliedern die Pilze an Ort und Stelle zu erklären und nicht im Einsammeln sämtlicher vorhandener Pilze!

Was man heute treibt, ist der Patentjagd zu vergleichen, wo jeder sein Körbchen oder Säckchen füllt, unbekümmert der Folgen, die später daraus entstehen, und im Bewusstsein, dass was du nicht nimmst, nimmt sicher der Nachfolger. Also vorbeugen, solange es noch Zeit ist.

Pilzvereine entstehen, wo Pilze vorhanden

sind, wenn aber diese einmal ausgerottet sein werden, wird es auch um den Bestand der Vereine gehen, und das ist es, was unsere einst starke Sektion lähmt. Wer schon, wie Unterzeichneter, die immer pilzärmeren Ausflüge seiner Sektion miterlebt hat, möchte wünschen, dass die andern und namentlich die «Jüngsten» vom gleichen Schicksal ver-

schont bleiben. Daher möge jeder Pilzfreund an seinem Ort für die Fortdauer der Pilzvegetation, insbesondere der essbaren und seltenen Pilzarten, besorgt sein. Nur wenn jedermann sich zu dieser Einsicht erzieht, glaube ich, werden wir der Gefahr einer zukünftigen Pilzarmut entrinnen können.

Mit Pilzheil W. Süss.

## Pilzler-Freuden.

Siehst du im Walde Pilze steh'n,  
Gib ihnen keinen Tritt.  
Wenn Pilzler dort vorübergeh'n,  
Die nähmen sie gern mit.

Wenn auch nicht alles essbar ist  
Was aus der Erde bricht,  
Oft ist es prächtig anzuseh'n  
Und stört uns ja gar nicht.

Was gibt es Schön'res als im Tann  
So wie im Moos den Fliegenpilz;  
Wer solche Pracht zerstören kann,  
Der ist ein schlechter Filz.

Gar mancher arme Arbeitsmann,  
Der kümmert um sein Brot,  
Und wenn er Pilze finden kann  
So lindert's ihm die Not.

Wer will beim Sammeln sicher sein,  
So dass er's nicht bereut,  
Der trete in den Pilzverein,  
Dort wird er gut betreut.

Max Rüegg, Winterthur.

## Quelques recherches pharmacologiques sur *Mycena pura* <Pers.> *Quélet* et *Nolanea hirtipes* <Fries ex Schumacher> *Quélet*.

Par B. Wiki et F. Loup, de Genève.

(Suite et fin.)

Pour nos expériences, nous avons utilisé, sans les mélanger, le lot envoyé par M. Iseli, 24 exemplaires pesant 122 g, récoltés le 3 Mai près de Berne; 25 exemplaires d'un poids total de 70 g, cueillis, le 6 mai 1937, près du signal de Merlogne, au fond du Val Romey (Ain), à environ 1100 m; enfin 17 exemplaires pesant 80 g trouvés, comme ceux de Merlogne, par MM. Favre et Loup, le 23 mai 1937, au Noirmont (Vaud), à 1300 m d'altitude. Tous ces *Nolanea* furent certainement des *hirtipes*. Ils ont été traités comme les *Mycena pura* et

l'administration en a été exactement la même.

Les *Nolanea hirtipes* de Berne ont servi à quatre essais chez des cobayes et à autant d'expériences chez des grenouilles.

Les quatre *cobayes*, de 480, 375, 590 et 440 g, reçurent des injections hypodermiques de 10, 26,66, 35 et 44,2 g par kilo respectivement, de champignon frais, après macération de quelques heures, de 3 et de 5 semaines. Malgré ces doses relativement énormes — la dernière correspondrait à environ trois kilos pour un organisme de 70 kilos —, les quatre animaux