

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 17 (1939)

Heft: 11

Rubrik: Kunterbuntes Allerlei

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: 07.02.2026

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

- 4 Kühner, R. *Contribution à l'étude des hyméno-mycètes.* Le Botaniste, Série 17, fasc. 1—4. Paris 1926.
- 5 Kühner, R. *Nouvelles recherches sur le genre Marasmius.* Ann. Soc. linn. Lyon. T. 79. Année 1935, p. 99. Lyon, 1936.
- 6 Kühner, R. *Le Genre Mycena.* Encyclopédie mycologique, X. Paris, 1938.
- 7 Nüesch, E. *Zur Abklärung der Artenkonfusion betreffend Collybia conigena.* Schweizer. Zeitschr. f. Pilzk. 17. Jahrg., H. 2, p. 17. Bern-Bümpliz, 1939.
- 8 Patouillard, N. *Tabulae analytiae fungorum,* Fasc. 2. Paris 1883.
- 9 Rea, C. *British Basidiomycetae.* Cambridge, 1922.
- 10 Ricken, A. *Die Blätterpilze.* Leipzig, 1915.
- 11 Schröter, J. In Cohn, F. *Kryptogamen-Flora von Schlesien.* Dritter Bd. Erste Hälfte. Pilze. Breslau, 1889.
- 12 Singer, R. *Notes sur quelques basidiomycètes.* Rev. Mycologie, T. 3, fasc. 6, p. 187. Paris 1938.
- 13 Singer, R. *Phylogenie und Taxonomie der Agaricales.* Schweizer. Zeitschr. f. Pilzk. 17. Jahrg., H. 5, p. 71. Bern-Bümpliz, 1939.

Kunterbuntes Allerlei.

Was hat unsere Zeitschrift nicht schon alles erwähnt hinsichtlich Gefährdung der Pilzflora und deren Schutz. Aus allem ergibt sich, wie mir scheint, dass wenn man einerseits das Sammeln anständig, d. h. mit Mass und Sorgfalt betreibt und anderseits Künsteleien meidet, das Übel einer Ausrottung oder einer starken Dezimierung einzelner Pilzarten zu verhüten ist.

Auf jeden Fall brauchen wir uns keine Sorgen zu machen wegen des generellen Klimas. Und das lokale, das Wald - Klima wird so gut wie nirgends mehr durch Kahlschlag bedroht. Überhaupt haben auch die Pilze von der heutigen Forstwirtschaft nichts nennenswert Böses mehr zu befürchten. Gewiss gibt es bald hier, bald dort eine kleine Störung, aber kaum etwas von Belang. Was hat es doch zu sagen, wenn mal einem Pilzler ein altes, liebes Plätzchen versagt zufolge eines forstlichen Eingriffes! Er hat, umgekehrt, manches schöne «Gärtlein» forstlicher Praxis zu verdanken, nur erkennt er nicht, was diese vor Jahrzehnten vorgekehrt hat.

Um die Abfälle unserer Ernte brauchen wir uns schon gar nicht zu kümmern. Die darf man getrost liegen lassen wie die Hühner ihren D....! Sie werden weder der Pilzflora schaden, noch die Ästhetik des Waldes beeinträchtigen, da sie keineswegs auffallen und zudem rasch verwesen. Und erst recht belanglos ist es, ob ein Nachläufer etwas von unserer Pirsch spürt oder nicht — es sei denn aus

Mitleid, um ihm die Enttäuschung zu sparen, dass wir ihm zuvorgekommen. Aber selbst dies ist überflüssig, da wir ihm doch zutrauen und zumuten dürfen, dass er andern auch was gönnen möge.

Auch das Sammeln von Kleinpilzen darf nicht wahllos verdammt werden. Die Kümmerner-Pifferlinge, wie sie Habersaat in seinem Pilzbuch (S. 118) erwähnt, sind unbedingt auszunehmen. Ihrer gibt es im Bergwald gar viele, zumeist längs der Gänge (Reh- und Hirschpässe) des Wildes und auf dessen Schlaf- und Scharrplätzen, sowie an sonstigen Stellen, wo der Boden trocken, verhärtet oder humusarm ist oder gar der lebenden (Gras, Kräuter, Moos) und toten (Streu) Decke ermangelt. Dass diese Knirpse auf dem Markt als Spezialität geschätzt werden und demgemäß schöne Preise erzielen, ist nur recht und billig, denn ihre Ernte ist eine zeitraubende Geduldsprobe, die nicht leicht überzahlt wird.

Sehr zutreffend ist die Meinung, dass zu einer allfälligen offiziellen Regelung des Sammelns in erster Linie die Gemeinden zuständig seien. Sie dürfte mancherorts mit einer solchen des Beerenlesens verbunden werden, da dieses auch recht nachteilige Praktiken aufweist. Und wenn man zur Überwachung der ganzen Sache das Forstpersonal herbeziehen wollte, so wäre dies wirklich naheliegend und leicht möglich.

Nicht angängig finde ich es, der Auffassung

von Prof. Falk, dass es noch an der Vertiefung der mykologischen Forschung fehle, die Meinung entgegenzuhalten, es fehle eher an der Mentalität der Regierungen. Da gibt es m. E. weder zu vergleichen, noch das eine durch das andere zu ersetzen. Die Forderung Falks wird zu ihrer Zeit (1921) wohl berechtigt gewesen sein. Vielleicht ist sie es noch heute, doch liegt dies nicht im Urteil von uns Laien. Der Vorwurf gegenüber den Regierungen aber ist hinsichtlich deren Einstellung zur Wissenschaft ungerecht: Die Wissenschaft findet seitens der Staaten weitgehende Förderung, mitunter leider sogar etwas blinde Anerkennung. Dass noch nicht alle Probleme gelöst sind, ist kein Gegenbeweis. Vor allem müssen wir uns damit abfinden, dass viele Spezial- und Detailfragen (wie z. B. solche der Fortpflanzung der Pilze) noch offen stehen und dass besonders die Brücken von der Wissenschaft zur Praxis noch nicht fertig gebaut sind. Da h e i s s t es, sich — und man kann sich auch noch gedulden. Hingegen anerkenne ich den Vorwurf, dass die Regierungen zu wenig auf eine wirksame Reform des wirtschaftlichen Lebens im Sinne von Gerechtigkeit bedacht sind. Sie sind da teils in alten Geleisen, teils in Götzendienst gegenüber dem Kapitalismus befangen, so dass den Völkern statt Friede und Wohlstand immer wieder Krieg und Elend beschieden ist. Erst in einem ganzdemokratischen Staat wird die Sorge ums tägliche Brot dem Pilzler mehr als nur den Sonntag frei lassen zur Pflege seines Steckenpferdes. Erst dann wird Dehmels Klage verstummen: uns fehlt nur eine Kleinigkeit, nichts als all das, was durch uns gedeihlt, bloss Zeit, um so frei, schön und kühn zu sein wie die Vögel sind, d. h., um glücklich, um Mensch zu sein.

« Nasse Jahre, schlechte Pilzjahre »,

heisst es in unserer Pilzzeitung 1936, Nr. 12. Das mag für Gebiete mit allgemein feuchtem Klima oder schweren Böden gelten, kaum aber

für solche mit ausgesprochen kontinentalem Klima, wie z. B. das mittlere Wallis, das Unterengadin und das Albulatal. Nähere Beobachtung könnte da vielleicht eine gegenteilige Regel ergeben! Gerade heuer weist das Albulatal eine reichliche Pilzflora auf, obschon das Jahr aussergewöhnlich nass ausgefallen ist.

Von gefrorenen Pilzen

ist im gleichen Artikel erwähnt, dass sie ein für diese Zeit (November) selten feines Gericht lieferten. Das tönt eher relativ, nur halbwegs anerkennend, obschon erklärt wird, der Frost habe den Pilzen nicht geschadet. Ein Forstmann aber bekennt ganz beherzt, dass ihm Pilze, die den Frost erlitten, sogar besser schmecken als andere! Ist das nun eine rein subjektive Wertung, oder lässt sie sich aus Veränderungen physikalischer oder chemischer oder beider Art zufolge Gefrierens mehr oder weniger objektivieren?

« Unsere Speisepilze »

werden, wie Nr. 4/1939 konstatiert, sehr unterschiedlich bewertet. Es kommen eben objektive und subjektive Momente in Betracht. Letztere bleiben natürlich jedem Einzelnen überlassen. Aber auch die objektiven können so oder anders ausgelegt werden. Der alte Eiweissglaube, der auf einen Trugschluss von Liebig zurückgeht, ist für manchen der Hauptanlass, die Pilze zu respektieren. Wenn man aber weiß, wie sehr wir in Gefahr sind, unsren Stoffwechsel eiweisslich zu überlasten, dann wird man den Eierpilz just wegen seines relativ geringen Gehaltes an Eiweiss und trotz dessen fünfzigprozentiger Unverdaulichkeit vielen andern vorziehen. Dass Pilze überhaupt als Fleischersatz empfohlen werden, kann sie vielen als Nahrungsmittel verdächtig und höchstens als Genussmittel schätzbar erscheinen lassen. Oder ist der Gehalt an Vitaminen bei den Pilzen wirklich ähnlich dem der Gemüse, wie es im Merkblatt Nr. 1 (Pilzzeitung 1932, Nr. 12) fast unglaublicherweise heisst?

« Peut-on cultiver les morilles? »

fragt Nr. 7/1939 und nennt gleich drei zufällige Morchelvorkommen, die es möglich oder gar wahrscheinlich erscheinen lassen, Morcheln kultivieren zu können. Doch dürfte die Sache ziemlicher Vorsicht und Geduld bedürfen, um zu geraten. Mir scheint nämlich die Morchel im Vergleich zum Eierpilz recht launisch, unzuverlässig zu sein: während dieser Jahr für Jahr am gleichen Fundort immer

wieder erscheint, fällt an den Morcheln auf, dass sie gerne « einmal und nicht wieder » vorkommen. Besonders drastisch habe ich dies einmal auf einer Waldbrandfläche, ein andermal an einem neuen Waldweg (Auffüllung) erlebt. Was sagt die Literatur hierüber und was wissen andere Leser der Zeitschrift davon zu berichten? Sicher ist, dass die Morcheln mit Vorliebe auf Plätzen vorkommen, wo Holz einmalig oder wiederholt gelagert wird. ips.

Unsere Speisepilze.

Von H. W. Z a u g g.

Bekanntlich enthalten alle volkstümlichen Pilzbücher allgemein die am meisten vorkommenden und deshalb auch bekanntesten Pilze in Bild und Beschreibung. Oft ist auch die Zubereitungsart dabei vermerkt. Leider stimmen die Angaben nicht immer mit der Wirklichkeit überein. Ein grosser Fehler wurde viel begangen, indem bei der Herausgabe neuer Pilzbücher nicht eigene Beobachtung und Erfahrung die Grundlage bildeten, sondern Abbildungen von bereits bestehenden Büchern kopiert und der zugehörige Text einfach in etwas veränderter Aufmachung abgeschrieben wurde. Daraus erklärt sich, dass der Perlspätzle (Amanita rubescens Fr.) und der Pantherpilz (Aman. pantherina Cand.) immer als gleichwertig essbar erklärt wurden, mit dem Anhängsel: Ohne Oberhaut. Solche Bemerkungen sind nicht nur überflüssig, sondern irreführend. Der Perlspätzle gehört unbedingt zu unsrigen guten Speisepilzen, auch wenn die Oberhaut nicht abgezogen wird. Jede reinliche Hausfrau wird aber beim Reinigen auch bei den andern Pilzen versuchen, die Oberhaut zu entfernen. Wo dies nicht gut möglich ist, und das ist oft der Fall, hilft man nach, indem man den Kopf des Pilzes mit der Oberhaut in kochendes Wasser tunkt, worauf das Schälen ganz gut geht. Dass aber im Gegensatz zum Perlspätzle der Pantherpilz als giftig betrachtet werden muss, ist nun oft genug nachgewiesen

worden. Da hilft es nichts, wenn auch die Oberhaut entfernt wird, denn das Gift steckt nicht in der Oberhaut, sondern im Pilz selbst. Was ohne Schaden jeweilen als Pantherpilz verspiessen worden ist, war eben sein Doppelgänger, der essbare « Graue » oder « Gedrungene Wulstling » (Aman. spissa Fr.).

Als ich das Thema « Speisepilze » anschnitt, erwähnte ich in Heft Nr. 4 dieses Jahres, dass die Zahl der essbaren Pilze auf ca. 500 Arten geschätzt werde. Nachdem nun das Verzeichnis über die « Einheitliche Benennung und Bewertung von Pilzen » im vorliegenden Heft seinen Abschluss findet, habe ich mir eine kleine Nachkontrolle gestattet und dabei gefunden, dass die Bezeichnung « Essbar » auf nahezu 530 Arten fällt. Das Kollegium unserer Wissenschaftlichen Kommission, welches in grosser Arbeit die Bereinigung durchgeführt hat, muss sich seiner Aufgabe sicher gewesen sein. Eine allgemeine Ergänzung erscheint mir aber gleichwohl angebracht. Unter der Bewertung finden wir bei verschiedenen Namen kurze Bemerkungen wie: Nur jung essbar; lange Kochzeit; Kochwasser weggießen; nicht immer zuträglich u. a. m. Diese Anmerkungen erfüllen wohl den Zweck, auf irgendeine unangenehme Eigenschaft der betreffenden Pilzart hinzuweisen, lassen aber die Frage offen, worin die unangenehme Eigenschaft besteht. Das Gros der Speisepilze segelt jedoch einfach