

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 18 (1940)

Heft: 1

Artikel: Der Pilzmarkt 1939 in Linz an der Donau

Autor: Berndl, Raimund

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934391>

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: 12.02.2026

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

kaltes Frühjahr, sehr trockener Vorsommer, kurzer, heißer Sommer und nur der Herbst war etwas besser. 1938 war ein mittleres Pilzjahr, ebenso 1939. Im Jahre 1939 setzten aber anfangs Juli infolge der Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche die Verbote des Pilzsuchens ein, die erst

im September gelockert wurden. Dadurch wurde das Pilzsammeln empfindlich eingeschränkt, im September wieder verhinderte die Mobilisation unserer Armee manchen Pilzsammler, sodass das verminderte Ergebnis zustande kam, ohne dass klimatische Einflüsse mitwirkten.

Detaillierte Angaben über den Pilzhandel in Chur 1937 bis 1939.

1937	July	August	September	October	Total
	kg	kg	kg	kg	kg
Eierpilze	42,0	353,0	177,5	—	573,0
Steinpilze	8,5	9,7	55,45	—	73,65
Parasolpilze	—	10,6	0,15	—	10,75
Reizker	—	3,0	—	—	3,0
Champignon	—	3,0	—	—	3,0
Goldröhrlinge	—	1,2	—	—	1,2
Körnchenröhrlinge	—	6,0	—	—	6,0
Boviste	—	0,8	—	—	0,8
Gelbe Kraterelle	—	—	55,9	8,6	64,5
Total	50,5	387,8	289,0	8,6	735,9

1938	kg
Morcheln	19,5
Eierpilze	1232,5
Steinpilze	44,2
Champignon	0,25
Schweinsohr	0,25
Runzelschüppling	0,5
Boviste	0,5
Semmelstoppelpilz	0,4
Gelbe Kraterelle	67,5
Total	1366,6

1939	April	Mai	Juni	July	Aug.	Sept.	Okt.	Total
	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
Morcheln	2,0	11,2	—	—	—	—	—	13,2
Eierpilze	—	—	—	212,6	427,8	292,85	4,5	937,75
Steinpilze	—	—	—	—	44,8	—	—	44,8
Champion	—	—	—	1,10	—	—	—	1,0
Kraterellen	—	—	—	—	—	—	9,5	9,5
Gesell. Ritterl.	—	—	—	—	—	—	4,0	4,0
Körnchenröhrling	—	—	—	1,1	—	—	—	1,1
Total	2,0	11,2	—	214,7	472,6	292,85	18,0	1011,35

Der Pilzmarkt 1939 in Linz an der Donau.

Von Reg.-Rat Prof. Raimund Berndl.

Die Grosspilze unserer Wälder gleichen in ihrer Formen- und Farbenpracht den Blumen unserer Wiesen und Felder. Die in bunter Fülle auf dem Markte stehenden, niedlichen Wichtelmännchen zaubern ein duftiges Blumenbeet hervor. Kupferrot leuchten die Brätle, goldgelb die Eierpilze, silberweiss die Egerlinge. Und dazwischen erscheinen Farbtöne in allen Abstufungen.

Breit und wuchtig, belebt und wohlgenährt steht der kostbarste aller Speisepilze, der *Herrenpilz* aus der Sippe der Röhrlinge, im Dämmer-

licht des Waldes. Er trägt einen steingrauen (daher auch der Name Steinpilz) oder dunkelbraunen Hut mit anfangs weissem, später grünlichem und grünem Unterfutter, gefärbt durch die reifenden Sporen. Das weisse Fleisch schmeckt nussartig süß. Die meisten Herrenpilze kamen letztes Jahr erst im Herbstmonde auf den Markt; der Mangel anhaltenden warmen Regens im Sommer verspätete ihr Erscheinen.

Der *Birkenröhrling* lebt in treuer Pflanzengemeinschaft mit der Birke. Sein weisser Fuss

mit dem sich schwärzlich färbenden Schuppen ahmt täuschend die Birkenrinde nach. Die jungen Röhrlinge stülpen noch die Oberhaut ihres Hutes kappenartig über den untern Rand, daher auch der Name Kapuzinerpilz. Der ähnliche *Rothautröhrling* trägt einen ziegelroten Hut, dessen Oberhaut in der Jugend am Stiel weiter herabläuft und mit feinen Zacken endet. Der ausgebreitete Hut lässt dann den wolligen Saum frei hängen. Beide Röhrlinge färben sich beim kochen schwarzgrau.

Zu den bekanntesten Blätterpilzen gehören wohl *Eierpilz* oder *Pfifferling* (wegen seines pfefferähnlichen Geschmackes im ungekochten Zustande) und *Brätling*. Schon Hans Sachs (1494 bis 1576) meinte: «Als ich im Walde mich von der Strasse abschlug, der Pfifferlinge fand ich genug». Der Brätling ist ein ausgesprochener Bratpilz. Die Holzknechte braten ihn seit alten Zeiten mit Salz und Kümmel auf dem offenen Feuer. Oft essen sie ihn roh. Beim Kochen zerfliesst er in eine braune schleimige Masse. Auch der *Ritterling* ist als Mai-Ritterling oder «Mai-schwammerl» ein volkstümlicher Pilz.

Der *Egerling* oder Schampion (Eindeutschung des französischen champignon) trägt unter seinem weissseidigen Hute rosarote Fruchtblätter, die sich zur Reifezeit braun und endlich schwärzlich färben. Köstlicher Anisduft entströmt dem Edelpilz. Sein Name ist eine Nebenform zu Äckerling und bedeutet «der auf dem Acker (Ferde) Wachsende».

Der *Reizker* enthält in allen Teilen eine rote Milch, die an Bruchstellen abtropft und sich spangrün verfärbt. Der scharfe, die Zunge «reizende» Geschmack verschwindet beim Abbrühen.

Bescheiden in seinen Lebensansprüchen ist der *Stockpilz*; er begnügt sich mit alten, morschen Baumstümpfen von Buchen und Erlen. Der kleine zimtbraune Hut mit gleichfarbigen Blättern ruht auf dünnem, beringtem Stiele mit gelben, später braunen Schüppchen und Flöckchen. Der ausgezeichnete Schuppenpilz riecht und schmeckt obstartig.

Der gelbe *Semmelporling* und der weisse *Schafporling* halten wenig auf äussere Ordnung; sie legen ihre einseitigen, arg verbogenen und eingedrückten Hüte wahllos übereinander. Die Hutunterseite zeigt feine weisse Poren, die später vergilben. Die grundsätzliche Entfernung der oft bitterstoffhaltigen Oberhaut ist bei den Porlingen besonders wichtig.

Sehr vielgestaltig sind die *Keulen-, Korallenpilze* oder *Bärentatzen*. Ihr gelbliches Geäst verfärbt sich im Alter an den Zweigspitzen bräunlich. Die beste Art, die würzig duftende und nussartig schmeckende *Krause Glucke*, trafen wir

heuer sehr häufig auf dem Markte. Wie eine brütende Henne sitzt sie am Grunde stämmiger Rotföhren auf sandigem Boden. Der dicke, keulenförmige Strunk steckt tief in der Erde und verzweigt sich oberirdisch fort und fort in ein Gewirr dichter, bandförmiger Äste, die sich über- und untereinander verschlingen und an den gezähnten Enden umbiegen. Der Pilz sieht auch einem Badeschwamme ähnlich. Oft erinnert er an einen krausblättrigen Kohlkopf. Das wirre Gebilde gibt weiterhin dem Fruchtkörper ein bärting-zottiges Aussehen und trägt daher auch den Volksnamen «Echter Ziegenbart». Die vielgesuchte Krause Glucke erreicht hier und da eine Riesengrösse mit einem Gewicht von zwei bis fünf, nach E. Michael ausnahmsweise sogar neun Kilogramm. Ein ausgiebiges Mahl! Freilich eignen sich nur junge Stücke für die Küche. Wie bei allen Pilzen werden auch alte braune Glucken grundsätzlich gemieden, weil sie bereits bitter schmecken und Verdauungsstörungen hervorrufen können. Vor der Zubereitung lassen sich die Sandkörner in den Zwischenräumen mit kaltem Wasser abspülen.

Allgemein bekannt ist der Spätpilz *Hallimasch*, der «heimlich Flechtende». Das unterirdische Geflecht des Bodenpilzes befällt im einartigen «Nutzwald» oft die angrenzenden Baumzellen und bewirkt den vom Forstmann gefürchteten «Erdkrebs». Das Pilzlager erzeugt ein weiss-schimmerndes Licht und verursacht das geheimnisvolle Leuchten abgestorbenen Holzes im Dunkeln.

Dem Vertreter des Linzer Marktamtes, A. Schauberger, verdanke ich amtliche Aufklärungen über die Pilzbeschickung. Der Pilzumsatz 1939 erreichte bis 16. des Nebelmonds in Kilogramm: Bärentatzen 104, Brätlinge 252, Eierpilze 23,017 (!), Hallimasch 224, Herrenpilze 350, Rothautröhrlinge 67, Birkenröhrlinge 36, Grosse Schirmlinge 17, Reizker 77, Ritterlinge 78, Stockpilze 25, Egerlinge 29, Morcheln 9, Schweinsohren 1, Krause Glucken 6, Butterpilze 9, Semmelporlinge 23, Schafporlinge 3, Habichtspilze 10. Die Gesamtlieferung 1939 betrug daher rund 24,300 Kilogramm. Gegen das Vorjahr ergab sich ein Rückgang um rund 3500 Kilogramm. Das ungünstige Pilzwetter war im Frühling und zur ersten Sommerszeit zu trocken, und die Regenfälle brachten starke Abkühlung, so dass richtiger feuchtwarmer Waldboden fehlte.

Das Linzer Marktamt bemüht sich seit Jahren, durch wiederholte Pilzausstellungen und mündliche Aufklärungen in der täglichen Pilzbeschau die einschlägigen Kenntnisse und Erfahrungen immer weiteren Kreisen zu vermitteln zum Wohl und Gedeihen unserer Volkswirtschaft. Nun Glück auf! zur neuen Pilzernte 1940.