

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 2 (1924)
Heft: 9

Artikel: Pilze und Zeitungen
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935274>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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

Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde

Pilze und Zeitungen.

Von H. W. Zaugg.

Die anhaltend nasse Witterung den ganzen Sommer 1924 hindurch hat verschiedene Wirkungen ausgelöst, die nicht alle das Wohlgefallen der Menschen finden. Insbesondere ist es die Landwirtschaft, die hinsichtlich der Ernte in missliche Lagen geraten ist. Für die Pilzfreunde aber steht die Sache bedeutend günstiger. Obwohl der wasserdurchtränkte Wald der anhaltenden sommerlichen Wärme entbehrte, brachte doch schon der Monat August eine Unmenge von Pilzen zum Gedeihen. Alle Anzeichen deuten aber auch darauf hin, dass der Herbst in der Entwicklung der Pilze nicht zurück stehen werde, so dass auf einige pilzarme wieder ein pilzreiches Jahr registriert werden kann. Es ist deshalb nicht zu verwundern, wenn sich in solchen Zeiten auch die Zeitungen und von diesen insbesondere die Unterhaltungsblätter mit der Pilzkunde befassen. Ob dies immer mit Geschick geschieht, hat man an dieser Stelle schon mehrfach zu beurteilen Anlass gefunden. Tatsächlich sind es nicht immer berufene Mitarbeiter, die sich über dieses Gebiet verbreiten, und das Produkt zeigt uns oft den Wert des Verfassers. So liegt auch heute ein solches Blatt vor mir, in welchem sich wieder ein Zeitungsmann in der Pilzkunde probiert. Der «Landfreund» No. 22 vom 30. Mai dieses Jahres enthält in einem ausführlichen Artikel über die ersten Speisepilze folgende Einleitung:

«Lange Zeit müssen die Verehrer von Pilzgerichten mit getrockneter oder eingemachter Ware sich begnügen und daher sehen sie sehnsüchtig dem Auftauchen der ersten neuen Pilze entgegen. Diese gehören durchgängig der Klasse der Schlauchpilze an, so genannt, weil Stengel und Hut bei ihnen hohl sind.

Die Formen mit genetzter Oberfläche werden Morcheln genannt, sie sind Bewohner des Laub- und Nadelwaldes, besonders deren Ränder.» . . .

Also wissen wir doch endlich, warum die Morcheln zu den Schlauchpilzen gehören. Nicht etwa deshalb, weil die Sporen in Schläuchen entwickelt werden, sondern weil Hut und Stiel hohl sind. Derartige Theorien werden dieses Jahr voraussichtlich auch in andern Blättern verfochten werden und dürfte es nicht überflüssig sein, diesen einige Aufmerksamkeit zuzuwenden.

Anschauungen, die wohl der Diskussion wert sind, haben aber auch schon den Weg in die Tagespresse gefunden, und wenn sich diese mit den neueren Beobachtungen nicht immer decken, so ist der Grund in der Tatsache zu suchen, dass die Forschungen immer Fortschritte zeitigen. Das «Bündner Tagblatt» brachte seinerzeit einen an und für sich sehr gut geschriebenen Artikel über das Pilzsammeln. Darin wird neben anderem auch die Frage berührt, ob Pilze ausgerissen oder abgeschnitten werden sollen. Der betreffende Abschnitt lautet:

«In erster Linie möchten wir den Sammlern dringend empfehlen, die Pilze nicht auszureissen, sondern sie an ihrem unteren Teile abzuschneiden, damit ein 1 bis 2 cm langes Stück des Stieles oder Fusses im Boden stehen bleibt. Geschieht dies nicht, so geht der im Boden oft dicht neben dem Stiel schon angelegte Nachwuchs zugrunde, das Pilzlager, das die Samen für die nächste Generation liefern soll, wird zerstört und die Pilze werden in wenigen Jahren gänzlich ausgerottet. Das Abschneiden der Pilze mit einem scharfen Messer verursacht wenig Mühe, dieses lohnt sich aber im Laufe

der Zeit umsomehr, als es bis heute nicht gelungen ist, die Schwämme in Wald und Feld durch künstliche Nachzucht zu pflanzen und zu vermehren.» —

Neuere Beobachtungen haben uns gerade das Gegenteil bewiesen. Wenn Pilze auf oben angegebene Weise abgeschnitten werden, so geht der im Boden verbleibende Rest in Fäulnis über bietet der Pilzfliege eine gute Stätte, die Eier darin niederzulegen. Aber auch andern Schädlingen wird der Zutritt in bevorzugter Weise gestattet und dadurch das Myzelium oft in weitem Umkreis zerstört. Will man das Pilzlager wirklich schonen, so drehe man den zu sammelnden Pilz sorgfältig von seiner Unterlage los und ziehe ihn wenn möglich ganz aus dem Boden. Dieses Verfahren ist aber auch noch aus einem andern, nicht minder wichtigen Grund zu empfehlen. Bekanntlich besit-

zen verschiedene Arten, worunter auch der sehr giftige Knollenblätterpilz, gerade am Stielgrund wichtige Erkennungsmerkmale. Wird nun der Pilz über dem Boden abgeschnitten, so bleibt natürlich gerade dieses wichtige Merkmal in der Erde zurück und eine gefährliche Verwechslung wird dadurch begünstigt.

Wir sehen einzig aus diesen beiden Beispielen, dass es nicht immer gut ist, alles was in einer beliebigen Zeitung erscheint als richtig oder sogar wegleitend anzuerkennen. Vielmehr empfiehlt es sich, alle bekannten Pilzfreunde zum Eintritt in den Verein für Pilzkunde oder zum Abonnement der Zeitschrift für Pilzkunde anzuhalten. In unsern Reihen finden sich genügend erfahrene Mitarbeiter, die gerne mit wirklich gutem Rat zur Verfügung stehen.

Zur Schonung der Pilze.

Von Dr. F. Thellung.

Unter diesem Titel brachte die «Neue Zürcher Zeitung» am 22. April 1924 folgende Korrespondenz:

«Es naht die Zeit, in der frische Pilze als Nahrungsmittel die Speisekarte wieder bereichern werden, und es ist daher ein ernstes Mahnwort an die Pilzsammler wohl am Platze. Die Art des Sammelns lässt nämlich befürchten, dass das vorzügliche Volksnahrungsmittel immer seltener wird, oder schliesslich ganz auf dasselbe verzichtet werden muss. Nicht nur, dass man die Schwämme mit Stumpf und Stiel aus dem Boden reisst und somit den Nachwuchs unmöglich macht, man vergisst auch, wenn man den Pilzstiel oberhalb des Bodens abreisst, das am Boden gebliebene Stück mit einer Hand voll Erde zu bedecken; geschieht dies nicht, so vernichten die Maden der Pilzpflanze den Rest des Stiels. Darum schützt die Pflanze! Reisst sie nicht ab oder aus, sondern schneidet sie ab! Werft eine Hand voll Erde über den stehengebliebenen Stumpf. Erntet nur ausgewachsene Schwämme und schonet die junge Brut; helft dem Wachstum der, Pilze, indem ihr zweckmässigerweise geeignete Schwämme mit ihren Sporen aussetzt und begrabt!»

Wir gehen mit dem Einsender durchaus einig, wenn er die Pilzsammler ermahnt, die Pilze zu schonen und vor Ausrottung zu schützen! Einmal im eigenen materiellen Interesse, um nicht später auf den Pilzgenuss verzichten zu müssen. Dann aber auch, weil die Pilze in der Natur, im Walde eine nicht unwichtige Rolle spielen. Helfen sie doch mit bei der Zersetzung der toten organischen Substanz, der abgestorbenen Pflanzen und Pflanzenteile, zu einfachen chemischen Verbindungen, wie die Kohlensäure, die dann wieder zur Ernährung der höhern Pflanzen, der Bäume dient. Schutz der Pilze liegt also im Interesse der Forstwirtschaft. Aber auch aus idealen Gründen achtet der Pilzfreund, der ein Naturfreund ist, jedes Lebewesen und will seine Lieblinge, die ihn durch ihre mannigfaltigen Formen und Farben erfreuen, vor Zerstörung schützen, seien sie nun essbar oder nicht.

Leider ist es eine Tatsache, dass in der Umgebung von Grosstädten der Reichtum der Wälder an Schwämmen, und besonders an edeln Speisepilzen, langsam zurückgeht. Nun stattet ja die Natur die Pilze so verschwenderisch mit Sporen aus, dass einzelne Fruchtkörper, die wohl immer an geschützten Stellen unbemerkt bleiben,