

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 3

Artikel: Raubbau an Speisepilzen
Autor: Nyffeler, G.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934512>

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: 17.05.2025

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

des vorigen Jahres aus den unteren feuchten Schichten Blätter, die schon etwas mazeriert und von gelblicher oder weisslicher Färbung sind und bewahrt sie feucht auf, so wird man immer einige leuchtende darunter finden. Die Ursache dieses Leuchtens ist höchstwahrscheinlich auch ein Myzel; der dazugehörige Fruchtkörper konnte jedoch noch nicht kultiviert werden und ist daher noch unbekannt.

Zur Frage nach dem eigentlichen Leuchtstoffe kann ich mich ziemlich kurz fassen. Die Auffassung, dass wir es beim Organismenleuchten mit bestimmten Leuchtstoffen zu tun haben, muss fallen gelassen werden. Die Annahme der völlig hypothetischen Stoffe, wie Noctilucin, Luciferin, Luciferase, Photogen, Photogenin, Photophelein usw. hat sich als irrtümlich herausgestellt. Es lassen sich weder im Gewebe leuchtender Tiere noch Pflanzen keinerlei derartige Stoffe — selbst

mit den jetzt so verfeinerten chemoanalytischen Methoden — nachweisen. Es wird Aufgabe weder der Chemie noch der Botanik *allein* sein, an die Klärung der Leuchtverhältnisse heranzugehen. Soviel Klarheit hat schon in verhältnismässig kurzer Zeit die Biochemie in dieser Beziehung geschaffen, dass man jetzt mit genügender Sicherheit weiss, dass die Lichtwirkung der in Frage kommenden Organismen an allgemeine Stoffwechselprodukte geknüpft ist und es zur Ausscheidung von Purinkörpern kommt. Dieses sind hochmolekular zusammengesetzte Stoffe aus der Harnsäuregruppe, die bei Einwirkung z. B. von Chlorkalk, Natriumhypochlorit, Natrium- und Kaliumhypobromit für längere Zeit eine Chemilumineszenz zustande kommen lassen. Auch Abkömmlinge oder Derivate dieser Purinkörper lassen bei chemischen Reaktionen mehr oder weniger lange Luminiszenz entstehen.

Raubbau an Speisepilzen.

Von G. Nyffeler.

In einer im Novemberheft unseres Presseorgans eingesandten Antwort auf den übrigens höchst zeitgemässen Fragenkomplex betreffend rapiden Rückgang der bekanntesten Speisepilze, von Herrn Bänziger, war ich es bekanntlich, der Schongebieten das Wort — schrieb. Wenn ich nun von meiner Ansicht trotz Widerlegen keineswegs abweiche, so deshalb nicht, weil verschiedene Argumente mich in dieser Hinsicht bestärken. Damit möchte ich jedoch nicht etwa derjenige sein, der die Ideen und Anregungen anderer von der Pilzlergilde nicht voll und ganz anerkennt, im Gegenteil: ich schätze nicht nur alle Mittel und Wege, die geeignet sind, den gedankenlosen Raubbau an unsern bekanntesten und begehrtesten Speisepilzen, wenn auch nicht ganz zu verhindern, so doch einzudämmen, — sondern ich möchte jede geeignete Massnahme unterstützen. Aber wie, dies ist nun allerdings eine ungelöste Frage, denn: Die vorläufig noch un-

lösbar scheinende Frage, bzw. das Hindernis, besteht zum guten Teil aus jenen Elementen, die sich in keiner Weise um praktische und theoretische Aufklärungen über das Vorgehen beim Pflücken der Pilze kümmern, denn sie sind ja auch « Kenner ». Hiezu ein kleines Beispiel, wie's gemacht wird, damit die Pilze an ihrer fernern Fortpflanzung verhindert werden: Ein mir sehr wohl bekannter Unterförster im Blauengebiet erzählte mir letzten Herbst, dass er in seinem Revier drei Kerle angetroffen, die mit einer am untern Ende des Stockes angebrachten Spachtel « Eierschwämmli », die man kaum mit Daumen und Zeigefinger greifbar machen konnte, mit Stumpf und Stiel ausgestochen hätten. Auf sein Vorhalten über ihr rücksichtsloses Vorgehen erhielt er den Bescheid: « Die chöme so wie so 's nächst Jahr wieder »! Ich hatte keine Ursache, an den Angaben des Bannwartes zu zweifeln, nur schade, dass den Wald- und Wildhütern nicht auch die

Kompetenz der Strafanzeige für Pilzfrevel zu- steht. Leider sind solche Fälle nicht nur ver- einzelt und in unserer und neuester Zeit sind die Einzelgänger und Auchkenner, ich möchte fast sagen zur Legion geworden, von denen mir eben- falls ein zahlenkräftiges Häuflein bekannt ist.

Wohl mag es in gewissen Gegenden unserer lieben Schweiz noch scheinbar unerschöpfliche Pilzgebiete geben, aber wie lange noch? — Un- sereins, der während seines fünfunddreissig- jährigen Pilzesportes über hundert Arten ken- nen gelernt und auch ein wenig in Theorie ge- schwelgt hat, kommt trotz alledem noch zu seinem Pilzgericht, somit gelten meine Epistel der Allgemeinheit.

Mögen die Herren unseres Zentralverbandes mit einer entsprechenden Eingabe zur Hebung unserer aussterbenden Pilzflora ihr Glück ver- suchen und den zuständigen Behörden so recht zu Herzen gehende, tiefeschürfende Worte sprechen. (Vielleicht nützt's öppis).

Anmerkung der Redaktion.

Indem diese Ausführungen noch veröffent- licht werden, glauben wir, das Thema sei nun

genügend besprochen worden. Ob Schonge- biete und Polizeivorschriften Abhilfe zu schaf- fen vermögen und ob der Verbandsvorstand bei den Behörden dahingehende Schritte zu unternehmen gedenkt, bleibe dahingestellt. Dass beim Verschwinden der Pilze auch andere Faktoren mitbestimmend sind, erzeugt immer- hin ein Bericht über eine am 19. Februar statt- gefundene Waldbegehung von Forstleuten. Es heisst darin bezeichnend: «Die Exkursion wurde bis in die Waldungen von Utzigen aus- gedehnt, wo sich Gelegenheit bot, die verhäng- nisvollen Folgen des Raubbaues kennen zu lernen. Die Entfernung der Stöcke und Strünke aus dem Waldboden führt dazu, dass dieser sich nur ungenügend oder gar nicht mehr durchlüften kann. Der Boden ist verfilzt, die Humusbildung hat aufgehört, Laub und Na- deln verfaulen nicht mehr.»

Bekanntlich gehört der Grossteil unserer Pilze zu den Saprophyten und kann sich nur dann entwickeln, wenn die Fäulnis von Laub und Nadeln genügend vorgeschritten ist. Raubbau im Waldbestand bedingt deshalb auch das Verschwinden der Pilze.

Bericht über die Pilzkontrolle in Solothurn pro 1933.

Im Berichtsjahre wurden folgende Quantitäten und Pilzarten kontrolliert:

Pilzart	Verkaufszeit	Quantum
Grosser Schirmling (<i>Lepiota procera</i> Scop.)	24. Sept.—29. Sept.	1.7 kg
Geselliger Ritterling (<i>Tricholoma conglobatum</i> Vitt.) . . .	24. Sept.—29. Sept.	1.5 »
Mai-Ritterling (<i>Tricholoma Georgii</i> Clus.)	13. Mai	0.3 »
Hallimasch (<i>Clitocybe</i> [<i>Armillaria</i>] <i>mellea</i> Wahl.)	13. Sept.—22. Okt.	75.5 »
Nebelgrauer Trichterling (<i>Clitocybe nebularis</i> Batsch) . . .	23. Sept.—11. Nov.	3.0 »
Mehlpilz (<i>Paxillus</i> [<i>Clitopilus</i>] [<i>Rhodoporus</i>] <i>prunulus</i> Scop.)	23. Sept.—28. Okt.	7.1 »
Runzel-Schüppling, Zigeuner (<i>Pholiota</i> [<i>Rozites</i>] <i>caperata</i> Pers.)	4. Okt.—11. Nov.	55.5 »
Schaf-Champignon (<i>Psalliota</i> [<i>Pratella</i>] <i>arvensis</i>)	24. Sept.—21. Okt.	2.4 »
Feld-Champignon (<i>Psalliota</i> [—] <i>campestris</i> L.)	20. Sept.—29. Sept.	2.2 »
Zucht-Champignon (<i>Psalliota</i> [—] var. <i>praticola</i> Vitt.) . . .	15. Nov.—20. Dez.	42.0 »
Wald-Champignon (<i>Psalliota</i> [—] <i>silvatica</i> Schff.)	14. Oktober	0.7 »
Schopf-Tintling (<i>Coprinus comatus</i> Fl. Dan.)	22. Mai—28. Okt.	130.0 »
Echter Reizker (<i>Lactarius deliciosus</i> L.)	19. Sept.—4. Nov.	94.0 »
Schwarzkopf-Milchling (<i>Lactarius lignyotus</i> Fr.)	29. September	0.6 »
Brätling (<i>Lactarius volemus</i> Fr.)	24. September	0.9 »
März-Ellerling (<i>Camarophyllus</i> [<i>Hygrophorus</i>] <i>marzuolus</i> Fr.)	29. April—2. Mai	1.5 »
Fleischfarbener Schneckling (<i>Limacium</i> [—] <i>pudorinum</i>) . .	22. Okt.—28. Okt.	4.5 »
Grosser Schmierling (<i>Gomphidius glutinosus</i> Schff.)	4. Okt.—18. Okt.	1.5 »

Übertrag 424,9 kg