

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 40 (1962)
Heft: 2

Rubrik: Aus Dietikon wird uns geschrieben

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>

Aus Dietikon wird uns geschrieben

Es wäre wohl kaum tunlich, von hier aus einen allgemeingültigen Rückblick zu schreiben; aber für uns waren die Verhältnisse schon im Jahre 1960 so, daß wir nur mit Bedenken an die Organisation einer Ausstellung gingen; im verflossenen Jahr war daran schon gar nicht zu denken. Diese Sachlage gab denn auch immer wieder Anlaß zu Diskussionen über die Gründe dieses «Verhaltens» der Pilze. Die Auffassung, die Pilze seien ebenso eigenwillig und querulant, mit den waltenden Verhältnissen stets ebenso unzufrieden wie die Menschen, hat wohl mehr für sich als die These der zu starken Nutzung, die schließlich zum gänzlichen Verschwinden bestimmter Arten führe.

Ganz allgemein wird auch für das Wachstum der Pilze maßgebend sein, was im Boden an Aufbaustoffen am wenigsten vorhanden ist; um also eine volle und freie Entwicklung zu gewährleisten, müssen die Umweltbedingungen das dazu Notwendige bieten (zum Vergleich: üppiges Wachstum, reiches Blühen und starker Früchteertrag wie z.B. bei den Obstbäumen). So betrachtet, wären die Verhältnisse der letzten Jahre für die Pilze gar nicht günstig gewesen.

Man kann sich aber auch, wie unser TK-Obmann Hans Liechti, auf den Standpunkt stellen: Es geht den Pilzen (lies Mycelien) gut! Die haben es gar *nicht notwendig*, Fruchtkörper zu bilden; sie seien (ich stelle mir vor, in einem unterirdischen Marathonlauf) bestrebt, Terrain zu gewinnen, in den Kapillaren der Erde sich auszudehnen. Erst eine diese Tendenz hemmende oder gar unterbrechende Ursache könnte sie dazu zwingen, Fruchtkörper zu bilden. Das Mycelium wäre also in stetem Wachstum begriffen und nicht auf dem Aussterbeetat.

Diese Interpretation der Sachlage ermöglichte denn auch, das ganze von einer anderen Perspektive aus zu betrachten. Wir hätten also demnach alle Aussicht, im Jahre 1962 ganz angenehme Überraschungen zu erleben, zum Troste und zur Erbauung aller Pessimisten und zur Freude aller Zukunftsgläubigen. Ich denke dabei auch an unsere Nachbarsektionen Baden/Wettingen und Bremgarten/Wohlen, zumal in diesem glücklichen Fall die Dietikoner auch nicht mehr so sehr darauf angewiesen wären, in anderer Leute Garten zu mausen, obwohl der Hardwald (wohl einst der artenreichste Wald in weitem Umkreis) zu einem großen Teil der Kiesausbeutung verfallen und der noch verschont gebliebene Bestand durch allerhand schmutzige Flugpost des stadtzürcherischen Abraumes durchsetzt ist; ein deprimierender Anblick! Geradezu katastrophal für einen standortgebundenen Pilz, den Kopf möglicherweise durch derlei benütztes Papier hindurchstecken zu müssen.

Das Pilzjahr 1961 hat für unsere Sektion aber auch ganz interessante Überraschungen gebracht. So präsentierte unser Mitglied Jakob Utz diesen Herbst ein vollausgebildetes Exemplar der Gattung *Squamanita Schreieri*. Während unser Ehrenpräsident Hch. Fritschi im Jahre 1942 den ersten Fund in unserer Gegend aus dem Auenwäldchen des alten Limmatlaufes oberhalb des Elektrizitätswerkes, aber auf der rechten Flußseite einbrachte, wurde der diesjährige Fund 2 bis 3 km weiter unten, auf der linken Flußseite entdeckt, ebenfalls im Auenwald mit Erlen-, Eschen- und Weißdornbestand. Gerade in diesem Zusammenhang haben

wir an einem unserer letzten Bestimmungsabende des Jahres die alten Jahrgänge unserer Zeitschrift durchgeblättert und uns immer wieder gefreut an den prächtigen Illustrationen dieser Jahrgänge. Wir haben aber auch festgestellt, daß dieser seltene Pilz schon sehr viel zu reden und zu schreiben Anlaß gegeben hat. Zuerst wurde er im Jahre 1935 aus Utzenstorf gemeldet; 1936 zwischen Emme und Kanal in Biberist; 1937 ebenfalls am Emmeufer in Krayligen; 1943 im Bally-Park Schönenwerd festgestellt, von wo denn auch 1947 der letzte Fund gemeldet wurde. Man sieht, das Verbreitungsgebiet ist keineswegs klein; vielleicht hat auch dieser Pilz wie scheinbar mancher andere einen ganz bestimmten Zyklus. Ganz unerwartet ist er da und dort, um dann wieder auf Jahre hinaus zu verschwinden.

Die zweite Sensation des Jahres bildeten die 1,8 kg der Gattung *Amanita caesarea*, die in einem Posten zur Kontrolle vorgewiesen wurden; gefunden in der Gegend von Geroldswil, im Gras am Waldrand, unmittelbar an verkehrsreicher Straße. Während dieser Pilz bisher, so auch 1960, an drei verschiedenen Punkten am Sonnenhang des Altberges gefunden wurde, scheint er sich nun auszubreiten.

Sicher liegt in unserer guten Erde weit mehr verborgen als man so annimmt; aber es erscheint jedes Ding zu seiner Zeit, denn es ist alles weislich eingerichtet. Auch die alles abgrasenden Ziegen sind Geschöpfe, die eingeschrieben sind, und zwar nicht nur dem Namen nach, sonst würde auch unser Land öde werden und ungastlich, und die Menschen hätten da nichts mehr zu suchen, auf keinen Fall Pilze. Sx.

Konservieren von Speisepilzen durch Tiefkühlen

Von Leo Schreier †

Dieses Verfahren zum Konservieren von Pilzen wird heute insbesondere von Vereinen für Pilzkunde angewendet, wenn es sich darum handelt, größere Mengen Speisepilze für einen bestimmten Zweck, z. B. für Pilzpasteten oder andere Pilzgerichte, zum Verkaufe an Pilzausstellungen usw., zu konservieren. Sie möchten dadurch dem Risiko, das darin besteht, daß im vorausbestimmten Zeitpunkt nur ungenügend oder keine Speisepilze aufzutreiben sind, vorbeugen. Auch der Pilzfreund, der zum Konservieren von Gemüse, Gartenfrüchten und Fleisch usw. bereits ein Tiefkühlfach besitzt, wird seinen Pilzüberschuß bis zur späteren Verwendung im Kühlfach einfrieren lassen. Dieses Verfahren wird heute sicher schon vielfach angewendet, und die Methode wird im allgemeinen diejenige sein wie für das Gemüse. Doch nach den sehr oft gestellten Fragen zu schließen, besteht hierin noch viel Unsicherheit und scheinen sich logischerweise nicht alle Speisepilze gleich gut oder zum Teil nicht zu eignen und sind wohl auch die Vorbereitungen wahrscheinlich nicht für alle Pilze gleich.

Die diesbezüglichen Erfahrungen sollten für uns Pilzfreunde Allgemeingut werden. Es hat volkswirtschaftlich keinen Sinn, daß jeder Interessierte, seien es Vereine oder Pilzfreunde, das Risiko eines Versuches auf das Geraatewohl unternimmt, das Risiko, daß irgend etwas schiefgeht, und durch den Genuß solcher Pilze Erkrankungen entstehen. Leider bin ich nicht in der Lage, die hier beste-