

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 51 (1973)
Heft: 12

Artikel: Fortsetzung einer pilzkundlichen Arbeit in der Praxis
Autor: Kronenberg, Jost
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937015>

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: 15.05.2025

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

Dans la littérature, il est indiqué que la végétation se produit durant les périodes humides, ce qui n'empêche pas que nous l'avons toujours trouvé à des endroits ensoleillés. Toujours récolté comme saprophyte, mais suivant la littérature, peut aussi être parasite.

Pourriture causée

Notre expérience est: pourriture blanche. Et c'est ce que l'on rencontre généralement dans la littérature. Cabral, toutefois [7] dit que sur *Eucalyptus*, *L.betulina* cause une pourriture fibreuse blanche, et sur chêne, et sur chêne-liège, une pourriture cubique brune. Il serait intéressant de le vérifier.

Répartition géographique

En Suisse, il semble être un polypore de plaine, car nous l'avons récolté surtout entre 400 et 600 m, jusqu'à 800 m.

Aire géographique générale

L.betulina est universelle, et il serait vain d'indiquer chaque région en détail. Aux tropiques, toutefois, il semble être confiné au climat moins torride des montagnes.

Equilibre naturel

Dans certaines régions, que de rares exemplaires isolés, donc à protéger. Par contre, dans d'autres régions, on peut le rencontrer en quantité, même jusqu'à plus de 100 basidiomes sur un seul support.

Dans un des prochains numéros verts, nous nous occuperons donc encore des formes de *L.betulina* qui ont été décrites en Europe comme espèces.

(A suivre)

Un polyporiste

Fortsetzung einer pilzkundlichen Arbeit in der Praxis

In der SZP 5/1971 habe ich über die Fruktifikation von vier Pilzarten auf einem Weidenstock im Hausgarten berichtet. Es wird viele Pilzfreunde interessieren, was die Kontrolle im Jahre 1971 ergab.

Die Anis-Tramete (*Trametes suaveolens*) verhielt sich gleich wie bei den Beobachtungen im Jahre 1970. Den Sommer über war wiederum kein Wachstum zu konstatieren.

Beim Schmetterlingsporling (*Trametes versicolor*) bildeten sich neben den alten wieder neue Fruchtkörper.

Nicht mehr erschienen sind der Samtfussröbling (*Flammulina velutipes*) und der Brandige Krustenpilz (*Ustulina deusta*).

Der Rasige Zwergtintling (*Coprinus disseminatus*) eröffnete sein Erscheinen am 8. Mai, zwei Tage später als 1970. In Intervallen von 11 bis 20 Tagen erfolgten die Fruktifikationen, und die zehnte, längste und zugleich stärkste begann am 29. Oktober. Diese dauerte an bis zum 6. November. Die normale Erscheinungsdauer lag bei drei Tagen. Bei grosser Trockenheit blieb der Habitus klein, und nach zwei

Tagen waren die Fruchtkörper wieder verschwunden. Es war mir rätselhaft, wie die Pilzchen so schnell verschwinden konnten, ohne einen sichtbaren Rückstand zu hinterlassen. Dafür erschien jeweils darauf das Moos wieder in einem üppigen Grün. Trotzdem sich die Abfallgrube voll von Schnecken und in nächster Nähe des Pilzstandortes befindet, habe ich nie eines dieser Tiere an den Zwergtintlingen beobachten können.

Leider ist im Winter 1971/72 durch Bauarbeiten die ganze Anlage eingedeckt worden, so dass ich mein Vorhaben nicht ausführen konnte, die Fruktifikation bei Trockenheit durch Begiessen mit Wasser zu beobachten.

Auch Speisepilze sind standortstreu und haben ein ausdauerndes Mycelium. So konnte ich den Mairitterling (*Calocybe gambosa*) viele Jahre an der gleichen Stelle jeweils von Ende April bis anfangs Juli ernten. In der Regel pflückte ich nur für eine Mahlzeit, dafür aber zwei- bis dreimal pro Saison. Einmal erntete ich miteinander über hundert Stück, um mich wieder mit Pilzen in Essig einzudecken. Ich pflückte ganz sorgsam, reinigte die Pilze wie gewohnt an Ort und Stelle, prüfte sie mit einem Querschnitt durch Hut und Stiel auf Madigkeit, liess aber die grössten Fruchtkörper stehen. Vor Jahren bei einem Unwetter mit grossem Windschaden in den Wäldern wurde leider der Platz mit Saghölzern bedeckt. Als im Mai 1971 die Stelle wieder frei war, fand ich unter Brombeerstauden meine geliebten Pilze wieder, und letztes Jahr konnte ich bereits wieder zweimal ernten.

Auch die Rötleritterlinge (*Lepista glaucocana* und *Lepista nuda*) habe ich nun schon einige Jahre am gleichen Standort konsultiert zur Ergänzung eines Pilzgerichtetes. Ende Oktober 1972 habe ich an der Stelle von *L. nuda* 27 Stück gezählt, aber keine mehr geerntet. Diesen Platz habe ich öfters mit Ästen gegen den nahen Waldweg abgedeckt.

Beim Nebelgrauen Trichterling (*Clitocybe nebularis*) habe ich das gleiche festgestellt. An zwei Stellen habe ich von diesen wiederholt geerntet. Bei diesen Pilzen rate ich, die Huthaut abzuziehen und keine grossen Fruchtkörper zu verwenden. Im Essig eingemacht sehen die weissen Schnitze recht appetitlich aus und munden herrlich. Für Frischgerichte muss diese Art bekanntlich abgebrüht werden. Die Fruktifikationsdauer konnte ich nicht genau bestimmen, da ich beim ersten Fund schon grössere Exemplare dabei hatte.

Alle diese Fundstellen habe ich beim Begehen richtig angepirscht. Sind Personen aufgetaucht, so habe ich die Stellen sofort unauffällig verlassen. Ich habe nie beobachtet, dass andere Pilzler am Werke wären.

Die letzten Jahre wurden allgemein als pilzarm bezeichnet, was ich aber mit meinen Aufzeichnungen nicht bestätigen kann. Wohl sind bekannte Arten, wie Morcheln, Eierpilze, Steinpilze, Maronenröhrlinge und andere in den Agglomerationsgebieten der Städte rarer geworden. Ich mag mich noch erinnern, wie ich als Schulknabe beim Holz sammeln für eine alte Frau die Morcheln unter den Tännchen hervorholen musste. Bald hatte sie ihr Körbchen voll, und mit einem «Dankegott» ging sie heim. Jahre später erfuhr ich von Angehörigen dieser Frau, dass ihre Abnehmer wohlhabende Leute in Luzern waren. Damals waren Pilzkenner und -sammler noch rar. Der Erste Weltkrieg mit seinen Rationierungen brachte den ersten Aufschwung. Auch ich kaufte mir 1916 mein erstes Pilzbuch. Der zweite

Auftrieb fiel in die Zeit des Zweiten Weltkrieges, wo die Pilze als Fleischersatz eine willkommene Bereicherung auf dem Ernährungssektor darstellten. Und wie ist es heute, im allgemeinen Ausbruch des Wohlstandes, wo bald jeder Arbeiter glaubt, er müsse ein eigenes Auto haben, und sich auch eines leisten kann? Wo im Winter die Skifahrer mit ihren Wagen die Parkplätze überfüllen, sind im Sommer die Pilzjäger da, fahren noch weiter hinauf in die Berge, kümmern sich wenig um Fahrverbote und parken selbst auf Kulturland. Harassenweise wird das Fundgut nach Hause genommen und oftmals in was für einem Zustand bei den Kontrollstellen vorgelegt! Da muss man sich nicht wundern, wenn in der Innerschweiz Verordnungen herausgegeben werden, die das Pilzsammeln einschränken. Auch ihre Bevölkerung und ihre Behördemitglieder können Pilzliebhaber sein, was wohl der Anlass zu den getroffenen Beschränkungen gewesen sein wird. Ob sie sich selber an diese Vorschriften halten werden, ist eine andere Frage. Auf alle Fälle ist es nur recht, dass denjenigen, die sich nach einer Pilzsaison rühmen, so und so viele hundert Kilo im Gefrierfach zu haben, das Handwerk gelegt wird. Ich bin mit den Ausführungen von Herrn A. Steiger in seinem Protokoll der letzten Vapko-Tagung voll und ganz einverstanden. Gerade wegen der Frevler in der Natur habe ich meine Notizen in diesen Artikel gefasst, da ich nicht glaube, dass solche Leute auch nur *einen* Pilz stehen lassen. Bedenken wir doch, dass jede Pflanze ihr Sterben hat und deshalb versucht, durch Samen oder Sporen ihren Fortbestand zu sichern. Auch wir Pilzler müssen das Gleiche anstreben, was die Naturschützer zur Erhaltung der Pflanzen, Sträucher und Tiere schon lange tun.

Jost Kronenberg, Emmenbrücke

Auf Pilzsuche in der Stadt

Wer auf seinen Wanderungen durch Burgdorf die Anlagen, Gärten, Hecken und Pärke näher beobachtet, der wird vom Frühling bis in den Herbst hinein da und dort Pilze entdecken. Und es sind deren nicht wenige. Hier eine Aufstellung der Arten, die ich gefunden habe und immer wieder finde: Hohe Morchel (*Morchella elata*), Mehrlötling (*Rhodophyllus prunuloides*), Frühlingsrötling (*Rhodophyllus clypeatus*), Maipilz (*Calocybe gambosa*), Rehbrauner Dachpilz (*Pluteus atricapillus*), Perlpilz (*Amanita rubescens*), Birkenröhrling (*Leccinum scabrum*), Rotkappe (*Leccinum aurantiacum*), Steinpilz (*Boletus edulis*), Schönfussröhrling (*Boletus calopus*), Glatstieliger Hexenröhrling (*Boletus queletii*), Wiesenchampignon (*Agaricus campester*), Trottoirchampignon (*Agaricus bitorquis*), Falten-tintling (*Coprinus atramentarius*), Schopftintling (*Coprinus comatus*), Kahler Krempling (*Paxillus involutus*), Sparriger Schüppling (*Pholiota squarrosa*), Maskierter Rötleritterling (*Lepista personata*), Geselliger Rasling (*Lyophyllum fumosum*), Zitronengelber Saftling (*Hygrocybe citrina*), Kirschroter Saftling (*Hygrocybe coccinea*), Dünnschaliger Kartoffelbovist (*Scleroderma verrucosum*), Scharlachroter Gitterling (*Clathrus ruber*). Die letztgenannte Art fand ich nur einmal in drei Exemplaren. Also schau dich um, geh nicht achtlos vorüber!

W. Laederach, Burgdorf