

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 70 (1992)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Pilzjagd und Pilzhege : Gedanken beim Durchstöbern alter Hefte der SZP  
**Autor:** Affentranger, Otto  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936717>

### **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:** 06.02.2025

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

- Le **Lactaire couleur de suie** (*L. lignyotus*) appartient à la section **Fuliginosi**, dont toutes les espèces ont un lait blanc qui, à l'air, vire avec plus ou moins d'intensité au rose saumon à brun rougeâtre. Selon les espèces, le lait est doux, âcre au fond de la gorge ou poivré brûlant. Le Lactaire couleur de suie est un champignon de toute beauté: la surface du chapeau est brun roux à brun noir, sèche, mate, souvent ridée radialement au centre (lèvres de vieillard édenté). La sporée est ocre. Le lait est doux, ce qui fait que cette espèce est considérée comme un bon comestible. La chair rougit faiblement et lentement. Le pied est quasi concolore au chapeau. Les lames sont blanches – seul cas dans la section – et le contraste avec la couleur du pied et du chapeau est saisissant, d'autant plus qu'elles sont décurrentes et dessinent une élégante dentelure au sommet du pied. C'est une espèce montagnarde des terrains acides, parmi les myrtilliers des bois de résineux.
- Le **Lactaire bai** (*L. helvus*) est aussi fort connu, ne serait-ce que par son odeur intense de coumarine; en Suisse alémanique on le nomme «Maggipilz». Il appartient à la section **Colorati** dont les espèces ont un chapeau à cuticule sèche, presque croûteuse. Le lait du Lactaire bai est peu abondant et aqueux. Il préfère les régions marécageuses à pins et bouleaux. On ignore souvent que ce beau champignon brun rouge à lames ocres est vénéneux, selon la littérature.
- Enfin, le **Lactaire à lait abondant**, aussi nommé **Vachotte** (*L. volemus*), est un champignon ferme, charnu, brun orange, à odeur forte de hareng, et il est consommé rôti. Le lait blanc, très abondant (il coule en gouttes à la coupure, ce qui justifie son surnom de «vachotte»), tache de brun les lames... et aussi les doigts qui le nettoient et le découpent. La cuticule se compose de piléocystides spectaculaires sous le microscope, ce qui donne au chapeau son aspect velouté.

Je mets ici un terme au chapitre «Russules et Lactaires», rassemblés dans l'ordre des Russulales. J'espère que mes lettres à ce sujet t'auront aidé dans tes déterminations, qu'elles auront suscité ton intérêt pour ces deux genres et auront effacé dans ton esprit une certaine crainte par rapport aux autres Agaricales.

En tout cas, je te souhaite de belles découvertes et tu as le bonjour de

Tonton Marcel

## **Pilzjagd und Pilzhege – Gedanken beim Durchstöbern alter Hefte der SZP**

Als Besitzer sämtlicher Hefte unserer SZP (von 1923 bis heute, alle 69 Jahrgänge einzeln gebunden) habe ich mir die Mühe genommen nachzuschlagen, was und wieviel in der SZP über das Thema Pilzschutz schon geschrieben wurde. Wenn ich richtig nachgezählt habe, sind es 51 Beiträge, d. h. 102 ganze Seiten – ohne Übersetzungen. Mit anderen Worten: zwei Jahrgänge könnten damit gefüllt werden. Daneben nimmt sich das Thema «Soll man Pilze abschneiden oder ausdrehen» mit 16 Beiträgen und 30 Seiten eher bescheiden aus.

Im Jahre 1920 wurde «eine wissenschaftliche Kommission des Schweiz. Vereins für Pilzkunde geschaffen». Als Aufgaben wurden vorgesehen: «Fragen der Systematik (Klärung unsicherer Arten, z. B. bei den Röhrlingen), deutsche Namengebung, Untersuchung und Verhütung von Vergiftungen, ferner Pilzzucht, Förderung der Pilzmärkte, **Pilzschutz**, Pilzverwertung usw.» (SZP 1923, Heft 6, Seite 90). Der erste Beitrag in Sachen Pilzschutz wurde verfasst von Ert. Soehner, München, und erschien auf Seiten 59–60 von Heft 4 der SZP 1923 unter dem Titel «Schöne die Pilze!» Darin schrieb der Autor u. a.: «Darum Achtung, Ehrfurcht vor jedem Leben, und wäre es auch nur das Leben eines Knollenblätterpilzes. Auch er trägt wie Du das tiefste Lebensgeheimnis mit sich herum, wird, leidet, vergeht und verwandelt sich unter demselben Lebensrhythmus, wie Du selbst.» – Die Anmerkung der damaligen Redaktion hatte folgenden Wortlaut: «Aus obigem Aufsatz geht hervor, dass nicht Polizeimassnahmen diese Unsitte (gemeint war das Zerstören der Pilze – d. Rd.) bekämpfen können. Die Bekämpfer der

Unsitte, die berufenen Schützer der «Pilzkinder» sind unsere Mitglieder, Pilzfreunde selbst.» Interessant ist ein Brief an die Redaktion der SZP, erschienen 1933, in Heft 10, Seite 162. O.F.Bänziger aus Zürich stellt darin folgende Frage: «Ist zu befürchten, dass durch die vermehrte Anzahl von Pilzsammlern, die ja speziell durch die logischen Bestrebungen unseres Verbandes und seiner hierzu angeregten Untervereine, bezw. Führer, recht viele Mitglieder zu werben und neue Vereine zu gründen, gezüchtet werden, einer steten Verminderung und späteren gänzlichen Ausrottung gewisser Speisepilze Vorschub geleistet wird?» Anmerkung des Schreibenden: Vermutlich hat Herr Bänziger mit seinen Befürchtungen recht bekommen.

Geradezu paradiesische Zustände mussten noch 1935 im Kanton Graubünden geherrscht haben. Da schreibt im Heft 7, Seite 107, Herr Dr.Högel aus Chur u.a.: «Die Voraussetzung für reges Pilzsammeln in Graubünden ist unbedingt gegeben: Grosse Waldungen, eine relativ geringe Bevölkerungsdichte (17/km<sup>2</sup>)... In Ermangelung städtischer Märkte könnte dagegen die Hotellerie als Käufer der Pilze in Frage kommen». – Hätte sich Dr.Högel wohl träumen lassen, dass ein halbes Jahrhundert später der Kanton Graubünden eines der strengsten Pilzschutzgesetze der Schweiz eingeführt hat?

Dass der allgemeine Pilzschwund schon vor 50 Jahren, also im letzten Weltkrieg festzustellen war, möge folgende persönliche Erfahrung aufzeigen: Geboren und aufgewachsen bin ich in einem kleinen Weiler im Napfgebiet. Meine Eltern waren vor der Jahrhundertwende geboren worden. Der Vater war Ziegeleiarbeiter. Um seinen kleinen Lohn etwas aufbessern zu können, sammelten wir während des Zweiten Weltkrieges in der Pilzsaion immer Eierschwämme, um sie im nahen Städtchen zu verkaufen. Für einen grossen Korb (etwa 8–10 kg) brauchten wir damals noch einen ganzen Tag. Dabei hat uns Mutter öfters erzählt: «Merkwürdig, während des Ersten Weltkrieges 1914–1918 hatten wir in der gleichen Zeit ganze Zainen voll, etwa 30–40 kg Eierschwämme gesammelt und damals schon verkauft». Dabei ist zu vermerken, dass wir im Zweiten Weltkrieg in unserem Ort und der weiteren Umgebung die einzigen Pilzkenner waren. (Wir kannten allerdings nur den Eierschwamm). Also Pilzrückgang schon damals, als Pilze noch nicht so bekannt waren. Und vom Waldsterben hat noch niemand geredet. War es vielleicht damals schon die Luftverschmutzung, waren es die Kohlenheizungen usw.?

Ein Pilzjäger kann auch Pilzheger sein. Dies möchte ich von mir behaupten und für Interessierte hier veröffentlichen. Morchelstandorte in schneefreien Wintern gegen Ende Jahr mit einer Hacke bearbeiten ist eine Methode, die ich mit Erfolg schon jahrelang betreibe. Wenn der Boden nicht gefroren ist, wird er mit einem speziellen Gerät kreuzweise aufgelockert. Laub wenn nötig entfernen, und wenn nicht zufällig ein Auch-Morchelfreund die gehackte Stelle entdeckt, ist der Erfolg gewiss. Jedenfalls meine Pilzfreunde sind immer wieder erstaunt, wie ich zahlreicher als alle anderen diese Waldfrüchte ernten kann.

Beim Pilzesammeln werfe ich nie einen zu alten oder madigen Pilz weg (gilt auch für Morcheln), sondern ich hänge ihn in den nächsten Baumast oder stecke einen gegabelten Ast an der Fundstelle in den Boden und hänge den Pilz daran. Finde ich da keinen unbrauchbaren Pilz, so werden grosszügig einige der reifsten Pilze zum Sporenabwerfen aufgehängt. In unserem Verein wird diese Methode von den meisten Mitgliedern ebenfalls mit Erfolg angewendet. Die ersten Erfolge zeigen sich allerdings erst nach drei bis fünf Jahren. Aber Geduld bringt Rosen, resp. Pilze.

Dass ich mit dieser Methode auch als Pilzkontrolleur Erfolg habe, möge folgende kleine Geschichte, die wahr ist und bewiesen werden kann, erzählt werden: Vor gut 15 Jahren kam unser Wildhüter mit einem kleineren Korb voller Eierschwämme zu mir in die Pilzkontrolle. Darin befanden sich einige sehr grosse und zu alte Exemplare. Ich sagte dem Pilzfreund, er hätte diese Pilze im Wald stehen lassen oder eben in Ästen aufhängen sollen. Er nahm diese Pilze wieder zurück und versprach, sie im Wald bei der Fundstelle aufzuhängen. Er hätte gehört, dass es nicht nur ein Jägerlatein, sondern auch ein Pilzlatein gäbe, und er sei gespannt, was dabei herauskomme. Seither kommt unser Wildhüter und Pilzfreund jedes Jahr mindestens zwei bis dreimal mit seinen Eierschwämmen in die Pilzkontrolle, nur um mir zu dan-

ken für den damaligen guten Rat. Er behauptet, Pilzschwund kenne er nicht. «Im Gägeteil s'heig immer meh!» Und er ist bereit, jedem Pilzfreund seine Methode (nicht aber seine Fundstellen) zu verraten.

Wenn jemand aus unserem Leserkreis noch bessere Methoden zur Pilzhege kennt und damit Erfolge erzielt hat, soll er dies bitte in der SZP veröffentlichen, unser Redaktor wird ihm dankbar sein. Und den bisher erschienenen 102 Seiten Pilzschutzgedanken in der SZP könnten wieder einige neue angefügt werden. Vielleicht gehören sie zu den ganz seltenen, die nicht nur von einem Verbot der Einschränkungen des Pilzsammelns ausgehen.

Otto Affentranger, Ortspilzexperte, 6130 Willisau

## Unsere Verstorbenen

### Carnet de deuil

### Necrologio

Am 18. Juli 1992 hat uns der im 93. Lebensjahr stehende

#### Theo Meyer

aus St. Gallen für immer verlassen. Die VAPKO hat dem unermüdlischen Krampfer sehr viel zu verdanken. Er war aber auch ein guter Kamerad mit grossen Pilzfachkenntnissen, und gerne denke ich an die gemütlichen Stunden zurück, die wir mit ihm verbrachten.



Die Stationen, die er in der VAPKO bedient hatte, sind: 1948–1950 amtete er als Revisor; 1951 wurde er in Liestal als Sekretär gewählt; von 1958–1962 versah er das Doppelamt als Sekretär und Kassier; von 1962–1976 zeichnete Theo als VAPKO-Kassier; in den Jahren 1977–1979 war er Kursorganisator. Im Jahr darauf (1980) trat er aus dem Vorstand zurück und wurde gleichzeitig Ehrenmitglied der VAPKO.

1954 machte Theo die Anregung, an einem geeigneten Ort Pilzkurse der VAPKO durchzuführen. Diese Initiative fand Unterstützung, und 1958 fand im Hotel «Churfürsten» in Heiterswil der erste VAPKO-Kurs statt. Organisiert hatte ihn natürlich Theo. Da er Kontakte mit den Gesundheitsbehörden der Stadt St. Gallen pflegte und dort auch Ortspilzexperte

war, wusste er genau, worauf es ankam. Sukzessive wurden die Kurse weiter ausgebaut. So schlossen die Kurse ab 1960 mit Kursprüfungen ab. 1974 kam es auf seine Anregung zu den Pilzkursen in Gfellen-Finsterwald. Auch die Gestaltung der VAPKO-Zukunft lag ihm sehr am Herzen.

Wo viel gearbeitet wird, da bleibt man wohl auch einmal etwas länger sitzen. So klingt mir sein Ausspruch noch heute in den Ohren: «Wir trinken für euch alle!» Seine VAPKO-Arbeiten hat er stets sehr gewissenhaft ausgeführt. So gewissenhaft, dass einmal – als sein Hotel an einer VAPKO-Jahresversammlung schon geschlossen war – Theo in seinem Auto schlief und seine Schuhe vor die Autotüre stellte.

Lieber Theo, hab Dank für all Deine Mühen. Du bist nicht mehr unter uns und erlöst von Deinen Altersbeschwerden, hast Du doch das grosse Schiff in die Ewigkeit bestiegen. Der Herr über uns möge Dich begleiten.

Eugen Buob, Samstagern,  
ehem. VAPKO-Kursleiter

Am 30. August 1992 ist im Bärauboden unser Ehrenmitglied

#### Alfred Fuhrer

im Alter von 84 Jahren an den Folgen seines hohen Alters gestorben. Arbeit war sein

Leben bis in sein hohes Alter. Wir werden Alfred in dankbarer Erinnerung behalten und sprechen seinen Angehörigen unser aufrichtiges Beileid aus.

Verein für Pilzkunde Oberburg und Umgebung