

# "Schön ist's, in den Wald zu geh'n!"

Autor(en): **Jäger, Hellmut**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **74 (1996)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935981>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

gué; j'ai voulu en savoir davantage et en mai dernier j'ai fait le déplacement de Rüti au local de la société mycologique de Zürich, pour écouter Madame M. Andrist sur le thème «Des champignons sur le pas de porte».

Sur le pas de porte signifiait exactement «devant la porte de la maison de Madame Andrist»: en sortant de chez elle, son regard se porte inévitablement sur l'espace vert qui entoure le bâtiment où elle habite. Il y a quelques années, cet espace vert a été agrémenté par des arbres et buissons (érable, robinier, mélèze, pin, épicéa, noisetier et cornouiller).

Que voie celui qui a des yeux pour voir! La conférencière nous a démontré qu'elle en a: environ 10 ans après la plantation, elle y vit inopinément un champignon: toute joyeuse, elle immortalisa sa découverte par une photo. Tout naturellement, son intérêt et ses espoirs se virent stimulés et une seconde trouvaille ne tarda pas. Tout au long des 15 années suivantes, Madame Andrist enrichit sa diathèque de champignons «domestiques»: elle comprend à ce jour pas moins de 28 espèces différentes, toutes récoltées sur son pas de porte!

Il s'y trouve évidemment le panéole des foins coupés et le marasme des oréades, mais aussi la psathyrelle de De Candolle et le lacrymaire velouté. Et aussi quelques coprins (coprin chevelu, coprin goutte d'encre, coprin pied-de-lièvre et coprin disséminé – ce dernier à lames non déliquescentes!). Autres Agaricales découvertes: le meunier, le mycène blanc laiteux, le tricholome sculpté, la collybie radicante, le laccaire laqué, une omphale épingle, un inocybe et même un calocybe rose carné.

Une attention toute particulière était réservée au domaine racinaire du mélèze. Et voilà qu'avec le temps apparut là un bolet visqueux. Autres bolets «domestiques» immortalisés: le bolet à pied rouge (entre le noisetier et le cornouiller) et le bolet blafard (dans le gazon près d'un buisson). Non loin de là se trouve une souche de conifère; le tramète versicolore y apparut bientôt.

L'apparition, sur le sol même, d'une xyloaire polymorphe ne resta pas énigmatique: il y avait là, autrefois, un arbre feuillu, dont les racines étaient devenues un substrat favorable.

Des ascomycètes montrèrent aussi le bout de leur nez: la pézize veinée, la pézize vésiculeuse et récemment, sous le pin, une magnifique morille ronde!

Par la projection de ses diapositives, Madame Andrist fit participer les auditeurs à la fois à ses découvertes et à sa joie communicative d'avoir trouvé toutes ses merveilles quasiment devant sa porte. Du temps où les proverbes faisaient partie intégrante du patrimoine culturel on aurait pu intituler cette conférence: «Pourquoi chercher ailleurs, le meilleur est tout près de toi». On pense peut-être plus aujourd'hui aux kilomètres parcourus lors des excursions, et plus encore aux bien plus nombreux kilomètres-auto que l'on a dû parcourir avant de pénétrer dans une forêt ...

Je note encore que la conférencière ne donna pas seulement les noms des champignons dans sa langue maternelle, mais aussi en latin – cf. annexe à la fin du texte original en allemand (BMS 1996/7:152) – et de ceux-ci non seulement elle fit mention, mais elle s'est aussi donné la peine de chercher la signification exacte des binômes latins (ce qui n'est pas toujours facile, et parfois aléatoire. N.d.t.).

La soirée dédiée à un thème original m'a donné pleine satisfaction. J'imagine que d'autres conférenciers, dans d'autres sociétés mycologiques, ont développé ou développeront aussi des thèmes plus ou moins inattendus. Les rédacteurs sont tout disposés à en faire bénéficier aussi le plus large public des lecteurs du BSM.

Heinz Göpfert, Alpenblickstrasse 53a, 8630 Rüti  
(trad. F. Brunelli)

---

### «Schön ist's, in den Wald zu geh'n!»

Das scheue Reh, der ängstliche Hase, der listige Fuchs, das gefräßige Wildschwein, die flinke Maus, die schillernden Käfer, die fleissigen Ameisen, die bunten Falter, die lustigen Kinder: alles hat Platz im Wald. Alle möchten, dass ihre Lebensräume erhalten bleiben, dass nicht alles verbaut (und versaut) wird, dass aus den kühlen Gründen würzige Luft strömt, an den Waldrändern süsse

Beeren reifen. Im grünen Reich des Waldes lebt eine grosse Vielfalt an Tieren und Pflanzen. Denken wir nur an die vielen Moos- und Flechtenarten, die Pilze, die Sträucher, die Bäume. Alles durcheinander, und doch herrscht eine gewisse Ordnung, denn die Lebewesen brauchen Licht zum Wachsen: werden Bäume gefällt, wird die Lücke in kurzer Zeit ausgefüllt mit Stauden und Sträuchern wie Brombeere, Tollkirsche, Haselnuss, Hartriegel, Heckenkirsche und viele andere.

Allerlei Essbares bietet der Wald, es lohnt sich, Früchte und Beeren kennenzulernen: Buchnüsschen, Haselnüsse, Heidelbeeren, Walderdbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Himbeeren, Weissdornbeeren, Vogelbeeren. Auch Blätter kann man zwischendurch einmal probieren: Sauerklee, Waldrapunzel, Brunnenkresse, Knoblauchschorle. Man kann Teekräuter im Wald holen: Frauenmantel, Wasserminze, Dost, Lindenblüten.

Zuletzt wird man müde, und man ruht sich im Wald aus, legt sich im weichen Moos auf den Rücken und schaut hinauf ins Blätterdach der hohen Bäume: wie die Blätter sich im Winde wiegen, wie sie in der Sonne glänzen, wie die Vögelin geschäftig in den Zweigen herumturnen, und mit viel Glück kann man sogar noch ein Eichhörnchen bei seinen Akrobatikübungen beobachten.

Schön ist's, in den Wald zu geh'n! Wer in den Wald geht, erwartet geheimnisvolle Dinge. Zwischen den hohen Bäumen hat aber auch allerlei Platz, was man sonst zwischen den Häusern und auf den Strassen nicht sieht. Oder wem ist schon einmal auf dem Trottoir ein Reh begegnet? Oder hat von dort aus ein Vogelnestchen gesehen? Man geht bequem im Schatten, die Schritte sind gedämpft, Verkehrslärm bleibt draussen. Wer ginge nicht gern in den Wald!

Unsere Wälder bestehen manchmal aus lauter Nadelbäumen, das sind künstliche Forste. Wenn man wachsen liesse, was will, dann wären Buchen, Eichen, Erlen, Ulmen, Birken, Ahorn und Eschen die waldbildenden Bäume. Dazwischen wohl auch einige Föhren, Weiss- und Rottannen. In den Schluchten und Tobeln wachsen Eiben. Diese sehen wie Tannen aus. Aber Vorsicht: Eiben sind giftig! Weitere Giftpflanzen: Tollkirsche, Einbeere, Salomonssiegel, Maiglöckchen, Zweiblättrige Schattenblume, Christophskraut, Giftpilze.

Man darf nie etwas von Beeren und Blättern essen, die man nicht kennt und von denen man nicht genau weiss, dass es unschädlich ist. Auch Wasser aus den Bächen ist nur für die Fische und die anderen Tiere bekömmlich.

Wenn man im Wald ein Feuerchen macht, muss man schauen, dass möglichst nichts zu Schaden kommt. Am besten ist es, wenn man die Feuerstelle auf einem Waldweg oder einem schon vorhandenen Brandplatz anlegt. Mitgebrachte Verpackungen nimmt man wieder mit nach Hause; denn nach dem Picknick sind sie ja leer und leicht, und im Wald bleibt keine Sauerei zurück. Schön ist's, in den Wald zu geh'n!

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

---

## Pilze auf Briefmarken

Auf acht Marken und einem Block stellt Togo folgende Pilze vor: Ausgabe 1995. Teil 1.

- 195 F. *Russula laurocerasi* Melz. Mandel-Täubling
- 195 F. *Phyllotopsis nidulans* (Pers.: Fr.) Sing. Orangeseitling
- 195 F. *Xeromphalina campanella* (Batsch: Fr.) Mre. Gselliger Glöckchennabeling
- 195 F. *Psathyrella hydrophila* (Bull. Fr.) Wässeriger Faserling
- 195 F. *Entoloma murrainii* (Berk. & Curt) Sacc. Zugespitzter Rötling
- 195 F. *Hygrophorus speciosus* Peck Orangegelber Lärchen-Schneckling
- 195 F. *Mycena leajana* (Berk.) Sacc. Orange-Helmling
- 195 F. *Cystoderma amiantinum* (Scop. Fr.) Fayod Amiant Körnchenschirmling
- 1000 F. *Trametes versicolor* (L. Fr.) Pil. Schmetterlings-Tramete

J. Elmer, Hauptstrasse 22, 5330 Zurzach