

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 12

Artikel: Pilzsaison 1923
Autor: Süss, W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935196>

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: 09.03.2025

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

eine solche Menge Steinpilze, dass diese vielenorts per Fuhrwerk in Mengen von 100 bis 200 Kilo aus dem Walde geholt wurden. In gleichem Reichtum war auch der Perlpilz vertreten. Der schweiz. Verein für Pilzkunde besteht aber schon mehrere Jahre und einige Sektionen sogar ein Jahrzehnt und noch länger. Demnach dürfte der Beweis erbracht sein, dass die Pilze durch die Mitglieder des Vereins für Pilzkunde nicht ausgerottet oder vermindert werden. Die grosse Mehrzahl der Mitglieder des schweiz. Vereins für Pilzkunde rekrutiert sich aus Menschen, die Freude an der Natur finden und durch die Mitgliedschaft ihre Kenntnisse zu erweitern suchen. Dieses dürfte aber auch der einzige richtige Weg sein. Der Reichtum an Speisepilzen ist so gross, dass für eine Art, die plötzlich ausgeblieben ist, genügend Ersatz vorhanden sein wird. Nur darf der verehrte Pilzfreund sich nicht darauf versteifen, absolut nur seinen Lieblingspilz, sei es nun der Eierschwamm, der Steinpilz oder der Champignon, sammeln zu wollen. Die Liste der markt-

fähigen Pilze ist auf dem Pilzmarkt gewöhnlich auch derart reichhaltig, dass der auf Erwerb ausgehende Pilzfreund immer auf seine Rechnung kommen kann. Auf jeden Fall wäre es durchaus verfehlt, den Verein für Pilzkunde für Missernten verantwortlich machen zu wollen, oder ihm deshalb gar den Rücken zu kehren. Zur Belehrung in der Pilzkunde bietet der Verein so viel, dass es den geringen Obolus, der entrichtet werden muss, sehr wohl lohnt. Wir verweisen hiebei auf die Zeitschrift, die je länger je besser ausgebaut wird; die Bestimmungs und Beratungsstellen, die unentgeltlich zur Verfügung stehen; die belehrenden Vorträge und Exkursionen im Schosse der Sektionen; die Vermittlung guter Lehrbücher, sowie die Veranstaltung von Pilzausstellungen. Wer allen diesen Einrichtungen und Veranstaltungen das nötige Interesse entgegenbringt, wird mit dem Erfolg zufrieden sein und gerne sein Scherflein beitragen, um diese Tätigkeit zu fördern.

Pilzsaison 1923.

Von W. Stüss.

Wenn wir die diesjährige Pilzsaison betrachten, so müssen wir uns sagen, dass ein recht pilzarmes Jahr hinter uns liegt. Die Witterungsverhältnisse waren aber auch derart missliche, dass man seine liebe Not hatte, die Pilzsehnsucht zu befriedigen. Der Wald bietet dem Pilzfreund nicht nur Erholung von Tagesmühe und Arbeit, nein er birgt auch Schätze, die manchem unserer Mitglieder eine willkommene und beliebte Abwechslung seines Mittagstisches bringen, vielen sogar als Broterwerb dienen, oder noch werden können. Es wäre deshalb sehr zu bedauern, wenn infolge der heurigen Missernte das Interesse des Einen oder Andern nachlassen würde, nur weil er einige Mal keine Pilze finden konnte. Wie beim Landmann hängt auch unsere Sache ganz von der Witterung ab. Es darf uns also nicht verdriessen, auch Fehljahre in Kauf nehmen zu müssen.

Schon der Frühling hatte schlecht

angelassen. Wo frühere Jahre zahlreich jene holden geheimnisvollen Feen standen, die wir recht prosaisch Morcheln nennen, zeigten sich dieses Jahr nur kleine Ueberreste dieses aussterbenden Volkes. Neben den wenig gefundenen Vertretern der Spitz-Hohen, Käppchen oder Halbfreien Morchel war es gerade die bekannteste und zahlreichste Speisemorchel, die dieses Jahr streikte. Nirgends war sie aufzutreiben, obwohl mir ihre Arbeitsstätte wohl bekannt war und ich ihrer Arbeitsbedingungen stets entsprochen hatte, indem ich stets einige ältere Exemplare stehen liess. (Nach Ueberlieferung älterer Werke und nach eigener Erfahrung können die Morcheln oft Jahre aussetzen, um später wieder umso zahlreicher zu erscheinen).

Recht ergiebig fand sich dagegen vor

¹⁾ Berücksichtigt sind nur die wichtigeren Gattungen der Speisepilze.

Mitte bis Ende März der Märzellerling, der als einer unserer besten Speisepilze angesprochen werden darf; nur braucht es auch da ein gutes Auge, indem er oft unter Laub und Schnee vergraben liegt. Der Maischwamm (Georgs- oder Hufritterling) litt hingegen auch an den Unbilden der Witterung und war wenig zu sehen.

Hatte der Frühling uns noch einigermaßen befriedigt, so folgte der Sommer mit einem wahren Fiasko. Nach kalter nasser Witterung setzte eine trockene regenarme Zeit ein, während welcher die Wälder uns wie ausgestorben vorkamen, so ganz entblösst von unseren lieben Waldkindern.

Recht selten gab es da etwas für die Küche einzuheimsen, und wenn wir auch hie und da so einen ausgetrockneten Pilzling fanden, so liess uns derselbe nur umso mehr die Leere fühlen, die überall um ihn her sich vorfand. Der Sommer bringt uns sonst die Anfangsernten der Röhrenpilze. Dieses Jahr schien aber die ganze Gattung unter einer Tarnkappe verschwunden zu sein.

Einzig die Täublinge, die übrigens ihre Haupterscheinungszeit während den warmen Sommermonaten haben, fanden sich etwas reichlicher ein, wenn auch hier die Trockenheit sich gut fühlbar machte. Diese Gattung, als die farbenprächtigste unser Auge ergötzend, kann nie mehr verkannt werden, sobald einmal dieselbe als solche erkannt ist. Man achte auf die meist gedrungene Haltung und auf die blasigfleischigen brüchigmürben Lamellen; sowie merke man sich die Geniessbarkeit (am vorteilhaftesten als Mischpilze) sämtlicher milden Arten. Die Uebrigen schmecken scharf pfefferartig.

Als weitere Untergattung bilden die Milchlinge mit den Täublingen die Gattung der Reizker und unterscheiden sich von denselben nur durch die Milch. Vom typischen Vertreter dieser Gattung, vom echten Reizker oder Wachholderschwamm, hatten wir diesen Spätherbst eine Vollernte.

Willkommen wurde derselbe in möglichst jungen Exemplaren als Essigpilz (wie Cornichons) eingemacht, auch als Haupttröster in kulinarischer Beziehung

während der langen Winterzeit. Er ist aber auch so ein wahrer Leckerbissen und kann ausserdem gebraten oder geröstet als Suppenpilz oder als Salat zubereitet werden. Hauptmerkmal *orange—safran-gelbe Milch*.

Recht selten konnte ich diesen Herbst die Korallenpilze finden, die durch ihre Farbe und bizarre Form unser Auge so oft entzücken. Auch die hohe Gesellschaft der Ritterlinge versagte teilweise die Heerfolge und erst spät konnten wir an einem gemeinsamen Pilzausflug etwas reichlicher den echten Ritterling (*Tricholoma equestre*) sowie den russiggestreiften Ritterling (*Tricholoma portentosum*) finden, zwei bessere Speisepilze, die vermehrte Beachtung verdienen.

Der Herbst brachte uns ferner noch einige Steinpilze, Körnchen — Zierlicher — Bronzeröhrling — Schuster — Butter — Hexenpilz, sowie Rotfuss, Rotkappe und Kapuziner, lauter Arten, die in unserer Gegend andere Jahre recht zahlreich sind. Die ersten und letzten weissfleischigen Bronzeröhrlinge konstatierte ich am 10. IX.

Aufgefallen ist mir auch das spärliche Vorkommen der Totentrompete, eine Pilzart die überall zahlreich gefunden wird und wohl am trefflichsten gedörnt als Gewürzpilz Verwendung findet. Zu erwähnen sind auch noch die Tintlinge, die in den beiden verbreitetsten Arten, dem Falten- und dem Schopftintling ausgezeichnete Pilzgerichte abgeben, nur müssen sie jung mit weissem Fleisch verwendet werden. Mit den einsetzenden Herbstregen waren die beiden Arten nicht selten anzutreffen. Und nun zum Schluss noch die Egerlinge. Keine Pilze sah ich so oft auf dem Pilzmarkt wie diese Egerlinge. Der Eierschwamm war in Bezug dagegen recht selten vertreten. Noch am 12. November (Pilzbestimmungsabend) brachte Herr Wenger einen Korb voll der schönsten Feld- und Riesenegerlinge, die er sozusagen neben Eis und Schnee gefunden hatte.

Das Fazit für 1923 lautet recht mittelmässig, und es ist zu hoffen, dass uns nächstes Jahr wieder mehr beglückt.

Rüsten wir schon heute, und Allen: «viel Pilzheil im neuen Jahr»!