

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 20 (1942)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Eine Anregung  
**Autor:** Walty, Hans  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934383>

### **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.](#)

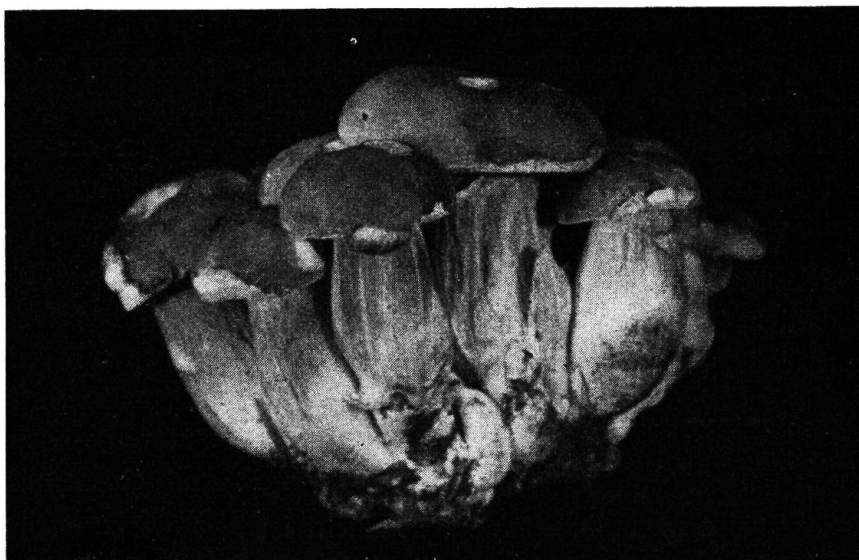
**Download PDF:** 15.03.2025

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

formant une seule touffe. Le plus grand avait un diamètre de 8 à 9 cm. et le plus petit (invisible sur la photo) mesurait environ 2 cm.

Il n'est pas rare de rencontrer deux, peut-être trois bolets soudés ensemble; mais quatorze, c'est quelque chose de rare, qui vaut la peine d'être signalé.

A. Berlincourt.



## Petites nouvelles.

L'entolome livide en a fait des siennes, ces derniers temps! Rien qu'à Neuveville, il y a eu plusieurs cas d'empoisonnement, heureusement la plupart bénins et se bornant à des vomissements et à des entérites de peu de durée. Un cas cependant a nécessité l'intervention du médecin. Une famille de trois personnes avait consommé pour le repas du soir un « bon » plat de champignons, soi-disant des m e u n i e r s. Deux heures environ après le repas, les premiers symptômes se manifestaient. Le mari, le plus fortement atteint, a été malade pendant une semaine. Hier, au Landeron, une famille composée de neuf personnes a été empoisonnée. Les symptômes étaient de nouveau ceux de l'entolome livide. Trois des intéressés ont été atteints gravement

et un (probablement de constitution plus faible) très gravement. Actuellement, tous sont hors de danger.

Je vous ai parlé, en son temps, de certains arbres attaqués par l'armillaire couleur de miel. J'observe depuis trois ans un marronnier atteint au point que l'écorce s'est détachée sur une surface de plusieurs décimètres carrés. L'année dernière, il n'y a eu que quelques exemplaires sur le tronc. Cette année, je n'ai pas encore observé d'armillaires sur l'arbre; mais il y a actuellement au pied de celui-ci une abondante végétation de coprins micacés, *Coprinus micaceus* Bull. Les coprins auraient-ils la propriété de refouler ou d'expulser les armillaires? Il faudra voir!

A. Berlincourt.

## Eine Anregung.

Von Hans Walty, Lenzburg.

Man stelle sich einmal vor, welche Bedeutung es hätte, wenn es gelänge, unsere wichtigsten Speisepilze nach Belieben zu züchten. Zum Beispiel den Steinpilz. Wenn es möglich wäre, ihn an geeigneten Stellen mit Erfolg anzusäen, wie man etwa Getreide ansät. Dann würden die zu diesem Zweck ausersehenen Waldparzellen durch ihren Steinpilzertrag bedeutend mehr Geld einbringen als nur durch

den Holzschlag. Es kann jedermann selbst ausrechnen, was die Waldbesitzer, Private oder Gemeinden, aus ihrem Wald herausholen würden, wo das Kilo Steinpilze 5 und mehr Franken einbringt.\*) Es ist aber nicht nur der

\*) Da Angebot und Nachfrage den Preis jeder Ware bestimmen, müsste im Falle einer Massenproduktion mit einem geringern Erlös gerechnet werden, was im Interesse der Verbraucher läge. «Volksnahrung» soll eben billig sein! Red.

Geldgewinn, sondern auch die Möglichkeit, unserem Lande eine neue Nahrungsquelle zu erschliessen. Konsequent in der ganzen waldreichen Schweiz durchgeführt, könnte diese Aufbesserung unserer Lebensmittelversorgung nicht gering sein.

Für eine Pilzart kennt man nun bereits die künstliche Zucht. Es ist der Champignon. Die künstliche Champignonzucht ist für gewisse Gegenden, wo sie hervorragend gepflegt wird, z. B. in der Umgegend von Paris mit ihren Kreidehöhlen, von ausserordentlicher materieller Bedeutung. Die Champignonzucht ist nicht leicht, sondern sehr umständlich. Sie ist in dieser Zeitschrift mehrmals und erschöpfend beschrieben worden.

Etwas ganz anders wäre es nun, wenn es gelänge, Speisepilze im Freien zu züchten, ohne die umständlichen und schwierigen Bedingungen der Champignonzucht und ihre tägliche, zeitraubende und nicht immer mögliche Bedienung.

Wir wollen nun in erster Linie einmal festzustellen versuchen, unter welchen Bedingungen die Speisepilze, oder vielmehr die Pilze überhaupt, sich fortpflanzen, wachsen und gedeihen. Nehmen wir als ersten den Steinpilz. Es fiel mir auf, dass ich ihn stets an Stellen fand, wo Rehe ihren Ausruhendort hatten. Zum Beispiel an einer sonnigen, lichten Stelle über einem Steinbruch im Lütisbuch bei Lenzburg. Da gab es ein paar Jahre lang sehr viel Steinpilze, und ich sah dort oft Rehe stehen, der Boden war auch übersät von den Exkrementen der Rehe. Es gibt jetzt dort keine Rehe mehr, das Rudel wurde zum Teil abgeschossen, der Rest vertrieben, und dann verschwanden auch die Steinpilze. An einer andern Stelle, im Lenzhard, einem Tannenwald bei Lenzburg, beobachtete ich dasselbe. Die dort an einer bestimmten Stelle stehenden Rehe kannten den Pilzkonkel Walty und seine Harmlosigkeit schon so gut, dass sie erst gar nicht mehr wegliefen, wenn ich kam, sondern wie angewurzelt stehenblieben, die Köpfe nach

mir drehten und erst davonrannten, wenn ich näher auf sie zuing. Auch da fand ich in Menge die gesuchten Steinpilze. Auch hier wurden die Rehe weggeschossen oder vertrieben, und auch da gibt es seit jener Zeit keine Steinpilze mehr.

In der Folge schloss ich dann aus dem Steinpilzvorkommen auch auf das Vorhandensein von Rehen, ohne sie je zu Gesicht bekommen zu haben. Nur ihre auf dem Boden verstreute Losung verriet sie. Ich verriet einmal einem passionierten Revierjäger diese Stellen, er war sehr überrascht über meine Kenntnisse und bestätigte meine Feststellungen.

Welcher Zusammenhang besteht nun zwischen Wildvorkommen (es brauchen nicht bloss Rehe, es können auch Hasen sein) und den an besagten Stellen wachsenden Pilzen? Man wird mir sagen: das ist die Düngung durch die Wildlosung. Ich habe aber eine andere Ansicht, ich kann sie nicht beweisen, es ist einfach eine Intuition. Ich nehme an: Die Pilzspore fällt auf das Gras und Kraut, dieses wird vom Wild gefressen, die Spore gelangt in den Magen und in den Darm des Wildes, macht dort eine Beize durch und wird unverdaut, aber gebeizt, mit der Losung wieder auf den Boden abgesetzt.

Erst durch diese Beizung ist die Spore keimfähig geworden, macht sie diese Beize nicht durch, keimt sie nicht\*). Es ist schon oft versucht worden, Steinpilze anzusäen. Man verscharrte die Röhrenscheit des Steinpilzes im Waldboden, nie zeigte sich ein Erfolg. Die staatliche Forstverwaltung von Sachsen hatte früher solche Versuche angeordnet und durch ihre Forstbeamten in allen staatlichen Forsten durchführen lassen, ohne Erfolg.

Und nun kommt meine Anregung. Man füttere Kaninchen, dem Hasen am nächsten

\*) Diese Meinung müsste durch genaue mikroskopische Untersuchung von Wildlosung wohl nicht schwer zu überprüfen sein. *Red.*

verwandt, mit Steinpilzsporen, indem man die olivgrüne, also sporenreife, Röhrenschicht des Steinpilzes dem Kaninchenfutter beimischt. Man sammle dann sorgfältig die Darmentleerungen des Kaninchens und verscharre sie an geeigneten, windgeschützten Waldstellen, namentlich unter Eichen. Man mische möglichst Sporenmaterial von Steinpilzen verschiedener Standorte, damit man sicher ist, die A- und B-Geschlechter zusammenzubringen, da erst durch die Kopulation von gekeimtem A- und B-Myzelium wieder ein Fruchtkörper erzeugendes Myzelium entsteht. Die Leser dieser Zeilen, welche seinerzeit in Bern den Vortrag von Prof. Fischer über die neuesten Forschungen auf dem Gebiet der Fortpflanzung der höheren Pilze mit anhörten, werden mich verstehen.

Es wird sich dann zeigen, ob das Experiment, das ich vorschlage, Erfolg hat; es kostet ja nichts, und jeder Pilzfreund, dem Kaninchen zur Verfügung stehen, kann es kostenlos durchführen. Gelingt das Experiment und bestätigt sich meine Vermutung, dann haben wir eine Sache entdeckt, die von nicht abzusehender wirtschaftlicher Bedeutung wäre.

Auch für andere Pilzarten habe ich eine Symbiose zwischen Pilz und gewissen Tieren beobachtet. Morcheln und Mäuse, Champignon und Pferd, Fliege und Stinkmorchel etc.

Warum treibt das Myzelium, die eigentliche Pilzpflanze, überhaupt Fruchtkörper, die durch ihren Wohlgeschmack und ihre Fleischigkeit zum Verspeisen förmlich einladen? Die Natur macht nichts umsonst. Alles dient der Fortpflanzung, das zeitlich bedingte, sterbende Individuum soll sich fortpflanzen, damit die Art weiterlebt. Zu diesem Zweck zieht die Natur alle Register ihrer riesigen Lebensorgel: Duft der Blumen etc.

Alles dient der Fortpflanzung und damit dem ewigen Leben auf dieser Welt.

Wenn die Pilzpflanze Fruchtkörper treibt, die verzehrt werden wollen, so muss doch dieses Verspeistwerden eine Bestimmung haben. Es ist die Beize, die die Fortpflanzungszelle, die Spore im Magen oder im Darm durchmacht und die Keimfähigkeit weckt.

Ich gebe den Lesern dieser Zeilen den Rat, das vorgeschlagene Experiment zu machen, und schliesse meinen Artikel in der Hoffnung, dass meine Anregung Früchte trägt.

## Pilzlertreffen am Albis

### der Sektionen Baar, Horgen, Rüslikon und Zug.

Alljährlich, wenn die strengen Ausstellungsarbeiten in den Sektionen vorüber sind, treffen sich die erwähnten Vereine zu einer geselligen Zusammenkunft, verbunden mit einer Exkursion. Dieses Jahr organisierte die Sektion Baar diesen Anlass und lud auf den 11. Oktober nach dem «Schweikhof» am Albis ein. Die grosse Anzahl Teilnehmer bewies erneut, dass man diesen traditionellen Anlass nicht mehr missen möchte. Für die Pilzbestimmer der teilnehmenden Sektionen wird die Arbeit an diesem Tage auch immer sehr interessant und lehrreich. In rationell eingeteilter Zusammenarbeit wird das zusammengetragene Material bestimmt und beschriftet und so für die Teil-

nehmer eine Pilzschau mit interessantem Anschauungsmaterial vorbereitet. Interessanterweise wurde *Amanita phalloides* sehr zahlreich und in prächtigen Exemplaren gefunden, während man vor Monatsfrist seine liebe Not hatte, auch nur ein einziges Exemplar für die Ausstellungen zu beschaffen. Von den typischen Herbstpilzarten fehlte *Tricholoma nudum* noch gänzlich, und *Clitocybe geotropa* konnte nur in einem einzigen Exemplar ausgestellt werden. Dagegen war *Tubiporus edulis* zahlreich und in prächtigen Exemplaren vertreten. Auch *Pholiota aurea* wurde in bezaubernd schönen Stücken zur Schau gestellt. Für diejenigen Pilzfreunde, die nebenbei auch für den Magen