Sollen Pilze abgeschnitten oder abgedreht werden? : Eine freundliche Erwiderung an Herrn Grossenbacher, Hubersdorf

Autor(en): **Seidel**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **12 (1934)**

Heft 9

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934551

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Plato, Plinius, Ruellius, Seneca, Tabernaemontanus, Tacitus, Theophrastus und Zoroaster.

Bei den Pflanzen sind die Namen für die deutschen Kräuter durch Sperrdruck besonders hervorgehoben. Die einzelne Pflanze ist nach folgender Gliederung beschrieben:

1. Der lateinische Name, z. B. Typha Palustris major.
2. Locus, also die Fund- oder Wachstumsstelle.
3. Die Namen in verschiedenen Sprachen (französisch, italienisch, spanisch, böhmisch, ungarisch, deutsch).

Recht lehrreich sind die angegebenen deutsch-volkstümlichen Namen, z. B. für Typha Palustris: Bumskeule, Wasserkolben, Narrenkolben, Liesskolben, Dietelkolben, Mosskolben und Weierkolben.

Das Inhaltsverzeichnis besteht fast aus allen Weltsprachen: lateinisch, griechisch, arabisch, französisch, italienisch, spanisch, indisch, chinesisch, holländisch, deutsch, englisch, tschechisch. Ausserdem sind die Krankheiten und die damit erwähnten Heilkräuter alphabetisch geordnet wiedergegeben.

Auch die Pilzkunde erhielt durch Johann Bauhin ihren würdigen Teil. Ich erinnere nur an zahlreiche Gattungen von Schwämmen, einige Telephorae, Merulii, Clavariae uud Tubera.

Recht sinnvoll ist das Titelblatt. Drei kleine Lorbeerkränze werden von einem grossen Loorbeerkranz umrahmt, der rechts obere ist mit einer Hand, die eine Krone trägt, geziert, den linken schmückt eine Reihe Bücher, über die zwei kreuzweise übereinander gelegte Gänsefedern angekettet schweben. Der Länge nach, also von unten nach oben, zieht sich in Kreuzform, mit den Buchstaben O. S. K. versehen, das Firmenzeichen. In lateinischer Schrift steht im Kranze zu lesen: « Gusta ad Augusta per Anni. » — Dem Titelblatt gegenüber auf der linken Seite befindet sich Bauhins Bild. Seine Augen verraten den Denker und Gelehrten. Ein weit herabwallender Bart umrahmt sein Gesicht. Kette weisse Halskrause und schwarze Kappe (die Tracht damaliger Zeit) sind vom Maler deutlich wiedergegeben. Im Oval, in das sein Bild gestellt, liest man seinen Namen und seine Ehrentitel.

Sollen Pilze abgeschnitten oder abgedreht werden?

Eine freundliche Erwiderung an Herrn Grossenbacher, Hubersdorf.

Das Pilzlager, irrtümlich Pilzwurzel genannt, ist die eigentliche Pflanze, und der Pilz, den man sammelt, nur die Frucht von derselben. Wie jede Pflanze immer und immer wieder neue Triebe entwickelt, so ist's auch mit dem Pilzgeflecht oder dem Myzel. Es treibt immer wieder, wenn es nicht zerstört wird. Es schlachtet niemand die Henne, die goldene Eier legt. Und doch handeln viele so, wenn sie die Pilze, also die Frucht, den Sporenträger, abschneiden. Das übriggebliebene Stück des Pilzes bleibt als Fäulnisherd zurück. Da zeigt man der Pilzfliege den rechten Ort zur Eierablage. Ihre Maden zerfressen das unterirdische Pilzlager und vernichten weitere Ernten. Dreht man aber den gefundenen Pilz vorsichtig, ohne das Myzelium zu verletzen, aus dem Boden, so bleibt kein verführerischer Stumpf, und das Pilzlager ist gegen die Fliege geschützt. Es lohnt uns, indem es uns neue Pilze beschert. Jeder erfahrene Champignonzüchter macht's so.

Nun meint Herr Grossenbacher, die abgeschnittenen Stücke dienen dem Pilzlager zur Nahrung. Wenn einmal das « kribbelkrabbelige Mädchenpensionat » im Pilz sich eingenistet hat, bleibt nichts mehr übrig, und im Myzelium wird das Vernichtungswerk fortgesetzt. Überdies, Pfifferlinge lösen sich leicht vom Pilzlager, werden sowieso nie abgeschnit-

ten. Viele Pilzfrauen auf dem hiesigen Markte, wie ich seit Wochen beobachte, haben meine Anweisung, schon aus geschäftlichen Gründen, gut befolgt. Noch etwas. Die Kriegszeit über war ich im Dienste der Volksernährung tätig und habe Tausende von Frauen in den Wald geführt. In ihren Körben fand ich verschiedene Male den Grünen Knollenblätterpilz vor. Man hielt ihn für den Grünling (Tricholoma equestre), und da man nach alter Gewohnheit die Pilze abschnitt, wurde die flattrige Knolle im Erdboden nicht gesehen.

Herr Grossenbacher sagt ferner, seit Jahr und Tag schneide er die Pilze ab, und auch jedes Jahr könne er die verschiedenen Sorten zu ihrer Zeit ernten. Ist das nicht « Pilzlatein »? Unsere Märkte in der Lausitz weisen dieses Jahr ein Riesenangebot von Champignons und Steinpilzen auf; aber keine Pfifferlinge. 1917 erschienen die Scheidenrunzlinge (Pholiota caperata) in unseren Wäldern zu Millionen. Das Volk kannte sie aber nicht. Sie sind also weder abgeschnitten noch abgedreht, noch gesammelt worden. Das Jahr darauf war auch nicht ein einziger zu finden. Diese Erfahrung erlebt man auch mit anderen Arten. Vor einigen Jahren erhielt ich den Auftrag, für die Universität Breslau eine Kiste Grüner Knollenblätterpilze zu liefern. Ich habe sämtliche Eichenwälder abgesucht und auch nicht ein Stück gefunden. Das Ausbleiben und das oft so zahlreiche Erscheinen mancher Pilzarten ist und bleibt immer noch ein pilzkundliches Geheimnis. *Seidel*, Görlitz.

Pilzzeit.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Wirklich, sie ist da, die Pilzzeit!

Kaum hatten wir gehofft, dass uns dieses Jahr noch eine Pilzsaison bescheren würde. Die katastrophale Dürre, die in den vorhergegangenen Monaten in der ganzen Welt herrschte, hatte unsere Hoffnungen auf den Gefrierpunkt sinken lassen.

Die zurzeit einlaufenden Nachrichten stempeln das Jahr 1934 zu einem hervorragenden Pilzjahr. Der Pilzsegen scheint überall sehr gross zu sein. Besonders reich ist in allen Gegenden die Champignonernte. In Schleswig-Holstein und auf den Marschwiesen sind sie in derartiger Überfülle vorhanden, dass ein einziger Pilzsammler an einem Tage schon bis zu einem Zentner Feldchampignons sammeln konnte. Die Preise für diese Pilze sind niedriger als die aller anderen Pilzsorten — in Schleswig-Holstein 15 Pf. das Pfund, in Breslau 25 Pf., in Berlin 35 Pf.

Steinpilze sind auf den Märkten ebenfalls in grossen Mengen angeboten, etwa zum Preise von 40 Pf.

Der Pilz, der die wenigsten Nährstoffe enthält, der Pfifferling, hat den höchsten Preis, 50 Pf., trotz reichlichem Angebot.

Auch der Münchener Viktualienmarkt weist ein Riesenangebot von Schwammerln auf, da der feuchtwarme Regen der letzten Tage die Pilze nur so aus dem Erdboden hat schiessen lassen.

Wie immer in pilzreichen Jahren ist die Zahl der Pilzvergiftungen sehr gross, sie dürfte heute schon die Zahl von 100 Personen in Deutschland überschreiten. Aus allen Gegenden werden Vergiftungen, leider auch viele tödliche gemeldet. Die umfangreichsten Vergiftungsfälle ereigneten sich in Plauen im Vogtlande, wo in wenigen Tagen 35 an Pilzvergiftung erkrankte Personen in das Krankenhaus eingeliefert wurden, anscheinend infolge Verwechslung von Pantherpilzen mit Perlpilzen. Erfreulicherweise scheinen diese Fälle gut verlaufen zu sein.

Hoffen wir, dass uns dieses ausgezeichnete Pilzjahr nicht so eine Pilzvergiftung bringt, wie das Jahr 1918, in dem im September in