

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 14 (1936)
Heft: 5

Artikel: Lehrgang eines Pilzlers [Fortsetzung]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934647>

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: 17.11.2024

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

Dann reckten sie ihre Körper, wuchsen in brüderlicher Eintracht zusammen auf und duckten sich zur Seite, um den Nachbarn Platz zu machen. Hie und da stiessen sie mit ihren fleischigen Hüten an die Wurzeln ihrer Mitpflanzen, welche ihnen das Leben sauer zu machen versuchten, aber immer wussten sie in ihrer angeborenen Friedfertigkeit einen Ausweg. Sie lockerten den Waldboden und waren nützliche Rädchen im komplizierten Mechanismus der Natur.

Da wollte es das Unglück, dass eines Tages ein Mensch des Weges kam, gerade als ein etwas vorwitziger Pilz seinen Hut aus dem Laube streckte. Ei, ei, sagte der Mensch, du kommst mir gerade recht, räumte das Nest aus

und brachte es nach Hause. Die Familie des Pilzsuchers ass das vorzügliche Gericht und die Frau plapperte es der Nachbarin. Deren Mann war ein böser Mensch, welcher an der Natur keine Freude hatte. Er ging mit einem grossen Gartenrechen in den Wald, kehrte wie ein hungriges Wildschwein das grüne, weiche Moos um und raubte alle Pilze. Die aber, welche er mit seinen habgierigen Augen nicht sah, zertrat er und ging nach Hause. So machte er es einige Male, bis es den Märzellerlingen zu bunt wurde, und sie nur noch äusserst selten erschienen. Der Mann aber jammerte über die schlechten Zeiten und schalt die Natur, welche er auf so gemeine Art vergewaltigt hatte. *Burki.*

Lehrgang eines Pilzlers.

* * *

(Fortsetzung.)

Ich will mich nicht zu lange damit aufhalten zu erzählen, wie ich doch so allmählich in die Geheimnisse dieses Teils der Natur einzudringen vermochte. Das möchte ich zur Belehrung der Anfänger in der Pilzkunde jedoch noch erwähnen, dass sich im Volk neben der Sage von dem Silber noch andere sogenannte Regeln mit Hartnäckigkeit eingebürgert haben, die ebenso verwerflich sind. So sollen Pilze mit lebhaft roten, gelben oder blauen Lamellen ohne weiteres essbar sein. Auch die von Schnecken angefressenen Arten seien unschädlich. Man hüte sich auch vor diesen unrichtigen Ratschlägen und lerne jeden Pilz gut kennen.

Kurz vor meinem Wegzug von Bern im Jahre 1910 kam zu meiner Kenntnis, dass sich dort ein Verein von Pilzfreunden konstituiert hatte, der noch im gleichen Jahre eine Pilzausstellung veranstaltete. Der Besuch dieser Ausstellung brachte mich zu der Überzeugung, dass ein rascheres und erspriessliches Vorwärtkommen in der Pilzkenntnis nur dann möglich sei, wenn sich die Pilzler zu gemeinsamem Erfahrungsaustausch zusammenfinden. Mein

Bestreben ging hierauf dahin, mich einem solchen Verein anzuschliessen. Leider waren die wirtschaftlichen Verhältnisse besonders im Baufach auch damals nicht gerade rosig, weshalb ich noch einige Zeit öfters den Wohnsitz wechseln musste. Schliesslich fand ich doch wieder festen Boden, worauf mein Traum Wirklichkeit wurde. Bald hatten sich einige gleichgesinnte Seelen zusammengefunden und der Verein kam zustande. Durch meine Tätigkeit im Vorstande machte ich bald so grosse Fortschritte, dass ich noch im gleichen Jahre über 100 Arten sicher kannte. Eine ähnliche Wirkung löste sich aber automatisch auch bei andern Mitgliedern aus. Natürlich genügt es nicht, nur Mitglied zu sein, man muss auch die lehrreichen Veranstaltungen und Besprechungen in einem solchen Verein besuchen, was ich besonders den Anfängern in allen Vereinen ans Herz legen möchte. Denn neben den persönlichen Erfahrungen älterer Pilzkanonen stehen in der Regel auch Lehrbücher zur Verfügung, die sich ein einzelner selten beschaffen kann.

Wie sehr sich die Zugehörigkeit zu einem

Verein von Pilzfreunden lohnt, wenn man aktiv mitwirkt, erhellt sich aus meinen nachfolgenden Ausführungen, in welchen ich meine bald 30-jährigen Erfahrungen über die essbaren Pilze zur Kenntnis bringen möchte. Ich sehe davon ab, spezielle Kochrezepte anzuführen, denn dafür gibt es eine solche Anzahl vortrefflicher Kochbücher, dass für jedermann das Richtige zu finden sein wird. Dagegen möchte ich die von mir als essbar befundenen Pilze Revue passieren lassen.

Der Kernpunkt im Kapitel Speisepilze liegt in der Frage, welche Arten überhaupt für die menschliche Ernährung Verwendung finden können. Hierüber entscheidet in erster Linie die persönliche Einstellung. Was dem einen angenehm, kann dem andern widrig sein. Natürlich gibt es kein Einheitsrezept, nach welchem alle Pilze zubereitet werden können, um schmackhaft zu sein. Je nach der Beschaffenheit oder nach seinem mehr oder weniger ausgeprägten Aroma wird seiner Eigenart entsprechend die Verwertung stattfinden müssen. Zudem können nicht alle als essbar bezeichneten Pilze ohne weiteres als Speisepilze bezeichnet werden. Neben einer Anzahl zweifellos geniessbarer Arten, die für sich allein zubereitet ein gutes Gericht ergeben, finden wir eine ganze Menge solcher, die nur als Mischpilz oder nach spezieller Vorbehandlung verspiesen werden können. Sei es nun, dass ihr Nährwert gering ist, das Aroma nicht zusagt, oder schliesslich ein gewisser Giftstoff vorhanden ist, der zuerst auf irgendeine Art entfernt werden muss. Bei einigen als Speisepilze bekannten Arten wie z. B. bei den Morcheln geschieht dies schon allein beim Kochen. Zur Rohkost sollten Pilze überhaupt nicht verwendet werden, ausgenommen Eispilz (*Tremellodon gelatinosus*) und Rotbrauner Gallertpilz (*Gyrocephalus rufus*), die sich nur zu Salat aber nicht zum Kochen eignen.

Wie ich aus meinen Lehrbüchern ersehen konnte, sind essbare Pilze nicht nur im Sommer und Herbst, sondern das ganze Jahr, also auch im Frühjahr zu finden. Im besondern

soll nach den Angaben von Rothmayr auch der Graue Ritterling (*Tricholoma portentosum*) oft schon im März zu finden sein, also musste ich diesen auch finden. Diese Annahme bestätigte sich denn auch, indem ich nach zwei Jahren sechs Stück solche fand. Ich will gestehen, dass mir einige Sonderheiten an diesem Pilz auffielen, die ich am Grauen Ritterling im Herbst nicht beachtet hatte. Auch der Geschmack der gekochten Pilze war von demjenigen des Grauen Ritterlings im Herbst abweichend. Aber laut Buch musste es der «Graue Ritterling» sein, denn eine andere Bezeichnung war schlechtweg nicht zu finden. Erst einige Jahre später, als der Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde schon existierte, kam die Kunde, es sei gar kein Ritterling, sondern ein Ellerling, und zwar der Märzellerling (*Camarophyllus marzuolus*). Herr Schreier in Biberist unterliess es nicht, schon im ersten Jahrgang unserer Zeitschrift auf denselben aufmerksam zu machen. Zwei Jahre später erschien dann an der gleichen Stelle eine genaue Beschreibung durch Herrn Süss in Basel.

Die Beschreibung im grossen Ricken «Die Blätterpilze» ist im Nachtrag enthalten. Die erste gute Abbildung dieses empfehlenswerten und ausgiebigen Frühjahrspilzes fand ich im Maublanc, «Les champignons de France». Auch Jaccottet in Genf hat ihn in seinem Buch «Pilze in der Natur» seinen farbigen Tafeln einverleibt, und schliesslich ist er auch im neuen Schweizerischen Pilzbuch von E. Habersaat treffend wiedergegeben worden. Sehr wertvoll sind die ausführlichen Angaben von Habersaat über das Vorkommen des Märzellerlings, besonders die Erwähnung der verborgenen «Nester».

Die Aufklärung dieses Irrtums brachte mir aber nicht nur den Vorteil, den angeblichen Grauen Ritterling im Frühjahr in viel grösseren Mengen zu finden, ich lernte zugleich den Unterschied zwischen Ritterling und Ellerling kennen. Ausschlaggebend zur Unterscheidung dieser beiden Gattungen sind die

Lamellen. Bei den Ritterlingen häutig, enger beieinanderstehend, am Stiele ausgebuchtet oder abgerundet, sind sie bei den Ellerlingen dicklich, wachsartig, entferntstehend und am Stiele mehr oder weniger herablaufend. Beim Märzellerling sind die Lamellen am Grunde aderig verbunden, oft am Stiel ausgebuchtet und dann nur mit einem Zahn am Stiele herablaufend. Ich erwähne dieses Merkmal besonders deshalb, weil das Bestimmen der Blätterpilze durch die peinlich genaue Beobachtung der Beschaffenheit der Lamellen und des Verhaltens derselben zum Stiel bedeutend erleichtert wird.

In der Folge lernte ich dann auch die übrigen Unterscheidungsmerkmale der Pilze kennen. Die Unterscheidung nach der Form war durchaus nicht schwer. Denn es ist leicht, einen Fruchtkörper bestehend aus Stiel und sogenanntem Hut als Hutpilz zu erkennen. Es wird aber auch niemand einfallen, korallenartig verästelte und keulenförmige Pilzkörper mit trompeten- oder schüsselähnlichen zu verwechseln. Auch die Ausscheidung der Familien unter den Hutpilzen bildet keine Schwierigkeit. Ein einziger Blick auf die Hutunterseite wird uns zeigen, ob diese von Blättern oder Lamellen, oder von einer Schicht feiner Röhren oder von Stacheln überzogen

ist. Bedeutend schwieriger hält es aber schon, bei den Blätterpilzen die Gattungen oder gar die Arten zu unterscheiden.

Es würde zu weit führen, wollte ich hier berichten, wie ich schliesslich doch in dieses Mysterium einzudringen vermochte. Ich werde im Verlaufe meiner weitem Ausführungen jedoch nicht unterlassen, besondere Eigenheiten der Pilze, die mich in meinem Lerneifer vorwärts brachten, speziell hervorzuheben.

Neuen Ansporn zu tieferem Studium erhielt ich im Jahre 1918, als nicht nur das dreibändige Michaelwerk mit 346 farbigen Abbildungen in neuer Auflage erschien, sondern auch das «Vademekum» von Pfarrer Ricken herausgegeben wurde. Dem Anfänger mag es unerhört erscheinen, wenn er von einer solchen Zahl von Pilzen hört, dürfte aber noch mehr staunen, wenn ich erwähne, dass das Vademekum die Beschreibung von 2025 Arten enthält und dabei noch unvollständig ist. Zur Zeit verfüge ich über eine hübsche Fachbibliothek, so dass man meinen könnte, jetzt könne es doch sicher nicht mehr fehlen. Aber je mehr ich mich in dieses Studium vertiefe, um so mehr kommt mir die Erkenntnis, wie sehr ich heute nach bald 30 Jahren Pilzerei noch in der Lehrzeit stehe. (Forts. folgt.)

Gefährlicher Zeitungsbericht.

Von Leo Schreier.

In Nr. 12 der «Schweizer Illustrierten Zeitung» vom 18. März 1936, auf Seite 362, steht in einem Bildbericht über eine Studienreise in Finnland folgender Text in einer Bildunterschrift: «Die Finnen essen bis auf drei, alle Pilze. Es lassen sich nämlich alle durch Kochen und Weggiessen des Wassers entgiften. Die erwähnten drei müssen dreimal abgebrüht werden, worauf auch sie geniessbar sind. Vom Waldmenschen muss man sich über das Fleisch des Waldes belehren lassen.»

Die Gefahr ist sehr gross, dass auch bei uns,

speziell bei der heutigen Krise, viele bequeme Pilzsammler, statt sich mühsam die erforderlichen Pilzkenntnisse anzueignen, sich dieses Rezept zunutze machen. Was dann hieraus entsteht, können wir uns alle ausmalen. Wissen wir doch nur zu gut, dass sich gerade die gefährlichsten Giftpilze, die Knollenblätterpilze, durch Abkochen nicht entgiften lassen. Wie weit dies bei Fliegen-, Panther- und Ziegelrotem Risspilz, bei Riesenrötling, Tigerritterling und anderen der Fall ist, bleibt noch abzuklären. Bekannt ist, dass das anempfohlene