

Brief aus Winterthur

Autor(en): **Geiger, J.J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **27 (1949)**

Heft 8

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934180>

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.

Schweden nicht, und die schwedischen Pilzfachleute beteiligen sich auch nur wenig an der dänischen Pilzzeitung «Friesia».

Daß aber auch die wissenschaftliche Mykologie in Schweden betrieben wird, wundert denjenigen nicht, der weiß, wie sehr das Studium der Naturwissenschaften, insbesondere der Botanik, dort an den Stätten der Forschung und auch außerhalb von diesen von sogenannten «Amateurbotanikern» gepflegt wird. Von den am Botanicum in Uppsala – wo schon Linné und Elias Fries wirkten – tätigen Mykologen seien die bekannten Namen von Dr. Seth Lundell und Prof. Nannfeldt hier genannt. Dr. Lundell untersucht seit mehreren Jahren intensiv und mit modernen Methoden die Pilzflora von Femsjö in Smaland in Südschweden, der Heimat von Elias Fries, um die von Fries aus dieser Gegend beschriebenen Pilzarten wieder aufzufinden und zu klären. An dieser Arbeit beteiligt sich der Botaniker Dr. G. Haglund vom Naturhistorischen Reichsmuseum in Frescati bei Stockholm. Das mächtige Gebäude dieses Museums ist eine der imposantesten biologischen Forschungsstätten Europas. Die mykologische Abteilung enthält wertvolle Exsikkatensammlungen, der Pilzkenner kann dort die Bilder zu den Originalarbeiten von Fries, Romell u. a. betrachten. In Stockholm sind ferner zu nennen E. Ingelström, ein bekannter Pilzflorist und Exkursionsleiter, dessen ausgezeichnete «Svampflora» als Bestimmungsbuch für den schwedischen Pilzfreund unentbehrlich ist, und R. Rydberg, der sich auf die Gattung Psalliota sowie auf Gastromyceten spezialisiert hat. Im Ausland bekannt sind die grundlegenden Untersuchungen über die Mykorrhizapilze der Waldbäume von Prof. E. Melin und seinen Schülern. Diese Untersuchungen werden weitergeführt und dürften noch manches interessante Ergebnis zeitigen. Mit der Nennung dieser wenigen Namen, zu denen sich noch manche andere fügen ließen, sei der kurze Ausblick auf die Pilzkunde in Schweden beschlossen.

Dr. Hermann Jahn.

Brief aus Winterthur

Der Großzahl unserer pilzessenden Gemeinde ist bis zur Stunde nicht oder nur spärlich die Freude einer Pilzmahlzeit beschieden gewesen. Anfang März und etwas später konnte man immerhin anständige Ernten der Schwarzen Morchel (*M. speciosa*) einbringen. Wegen deren Größe getraue ich mich heute noch nicht, sie makroskopisch als Spitzmorchel anzusprechen. Auf jeden Fall läßt sie sich suchen. Nach meiner Erfahrung sind es immer nur Stellen von ein paar Quadratmeter Umfang, dann kilometerweit nichts mehr. In unserem Gebiet auf stark humoser, schwarzer Erde. Das Gegenstück ist die Maimorchel, die wir auf langen Strecken zahlreich antreffen. Nur hat sie dieses Jahr versagt, anscheinend weit herum. Von Pilzfreund Beetschen, Biel, hörte ich hingegen, daß sie in seiner Gegend in reichlichem Maße aufgetreten ist. Das ist verständlich, denn bei uns sind auf kalte Lehmböden kalte Regen gefallen. Kalte Winde sorgten dann für noch größere Bodenabkühlung. Die Jurakalkböden nehmen aber bekanntlich die Wasserüberschüsse rasch auf und erwärmen sich schnell. Unserer Maimorchelexpedition konnte daher nur ein Erfolg im Zeichen des Krebses beschieden sein. Dafür sorgte eine große Bratwurst mit Zutaten zur Hebung der enttäuschten Sucher.

Die Freiluftküche von Carl Wagner draußen am schönen Dätwiler-Weiher bei prächtigem Frühlingswetter war eine Sache für sich. Ehrend darf die selbstlose Arbeit unserer Frauen erwähnt werden, die dem Koch an die Hand gingen und servierten. Wenngleich keine gefüllten Körbe eingeladen wurden, war dieser Anlaß ein Tag der frohen Pilzlerkameradschaft und damit ein Erfolg für den Vorstand. Am nächsten Bestimmungsabend zeigte es sich, daß auch die anderen Frühjahrspilze sich nur vereinzelt eingestellt hatten. Immerhin regnete es nun. Daraus orakelte der Schreiber dies seinen Zuhörern, daß wenn bis Ende Woche sich noch ein Gewitter einstelle, uns der schönste Morchelsegen beschieden würde. Es war ja gleichzeitig noch Vollmond. Das Gewitter traf ein. Selbst der Unterzeichnete glaubte an seine eigenen Worte. Er stellte gläubig die Gleichung auf: Vollmond + Gewitter + vorangehender Regen + Sonnenhitze + einsamer, ausgiebiger Morchelplatz = 1 Fuder Morcheln. Lieber Leser, dies Fuder wuchs leider auf dem Monde. Erfolg: nasse Füße und lehmige Hosen. Ich verfluchte die Italiener mit ihrem Vollmondkomplex und suche den Dichter, der schrieb: «Wenn der Donner rollet, die Morchel aus dem Boden kollert. Zum Glück besitze ich viele schöne Bilder von Morcheln. Mein naives Gemüt erlaubt mir nun, diese als Ersatz zu nehmen. Alles in allem ein schlechtes «Entrée». Anfang Juni sah es aus, als ob die Eierschwämme den Mangel ausgleichen wollten. Die anbrechende Trockenheit aber machte ihnen den Garaus. So ist es gekommen wie auch schon. Von Mengen kann nicht gesprochen werden. Auch die paar Einzelgänger von Röhrlingen und Champignons konnten unsere Referate nicht groß beleben. Wenn man seine Zuhörer nicht mit ewig grauen Theorien quälen will, dann hat es der Bestimmer in dieser Zeit wirklich nicht leicht. Und doch haben wir der Juniexkursion ein Novum zu verdanken. Unser im Aufspüren von Raritäten bekanntes Mitglied Dupenthaler entdeckte auf einem Tannenzweiglein ein in seiner Frische strahlendes Pilzchen vom Omphaliatyp (Nabeling). Der ziemlich auffällige Nabel und die etwas herabgezogenen Lamellen ließen auf diese Gattung schließen. Und doch wollte es nicht gelingen, es unterzubringen, trotzdem ein merkwürdiges Merkmal vorlag. Es war dies ein bis auf $\frac{2}{3}$ Höhe gehender Stiefel aus einer glasklaren, etwas klebrigen Substanz. Ihr Durchmesser war gleich dem Stieldurchmesser. Trotz stündigem Transport war der Schleim nicht weggeronnen. Bei einem Halt nahmen wir es nochmals vor. Eine längere Überlegung unserer Kritiker Benz und Wegmann ergab den Ausspruch: Wenn es bei den schleimfüßigen Helmlingen eine Art mit genabeltem Hut gibt, suchen wir dort. Und siehe, schon stoßen wir im Ricken auf *Mycena rorida* Fr., den Schleimfüßigen Helmling. Die Beschreibung deckte sich mit unserm Fund. Einzig der Hinweis «wie gesät» wurde bezweifelt, denn Imbach in seiner Flora und die Bewertungsliste führen ihn nicht auf. Vielleicht wird er gerne übersehen, denn bei Trockenheit wird sein Schleim wohl unansehnlich werden, damit ein wichtiges Merkmal fehlen und so eine makroskopische Bestimmung gänzlich in Frage stellen. Beim Studium dieses Helmlings und seiner Artgenossen aus der Glutinipedes-Gruppe (Schleimfüßler) drängt sich unwillkürlich die Ansicht auf, daß das *Mycena*-Myzel seine Frucht mit einem Schleimschleier zur Oberwelt schickt, also einem Velum universale, analog den Wulstlingen. Diese Bestimmung zeigt auch, daß wir «kleinen» Bestimmer uns nicht entmutigen lassen sollen, wenn einmal, oder in der Pilzkunde wohl dutzendmal, die Merkmale

nicht *eindeutig* der Regel entsprechen. Auch die Kritik der Kameraden ist anregend und kann es sein, sofern sie nicht ins Sture übergeht.

Damit wäre mein Brief schon zu Ende, da der lebende Stoff von der lieben Sonne unbarmherzig versengt wird. Daher gehe ich ein wenig zu der im Jahresbericht erwähnten Reise in die Nordländer über und zu Betrachtungen über die Arbeit unserer Pilzfreunde im Norden. Von vorneherein ist festzustellen, daß die Organisation, wie wir sie in der Schweiz besitzen, in diesen Ländern nicht besteht.

Dänemark: Gesellschaft zur Entwicklung der Pilzkunde in Dänemark. Zirka 400 Mitglieder in Kopenhagen und zirka 150 auf den Inseln, zirka 70 in Norwegen, Schweden und Finnland. Da keine Ortsgruppen wie bei uns bestehen, ist der Verkehr untereinander schwieriger. Es werden daher wenig Sammelexkursionen abgehalten, daher ist die Beteiligung der Arbeiterschaft nicht groß. Dafür ist das wissenschaftliche Niveau besser, denn bekanntlich gibt es nirgendwo so viele Laien-Botaniker wie in den nordischen Staaten. Sie sind dort sehr angesehen. Die Zeitschrift «Friesia» kann daher höhere Saiten anschlagen. Überdies kann sie natürlich in allen drei Staaten gelesen werden, denn die drei Dialekte gipfeln ja eigentlich in einer Ausgangssprache. Daher hat sie Mitarbeiter in allen diesen Staaten. Die Hauptredaktoren sind die uns bekannten Herren Prof. Buchwald in Kopenhagen und F. H. Moeller auf Falster. Der erstere ist in seiner Eigenschaft als Professor des Royal Agricultural College Spezialist für die niederen Pilze. F. H. Moeller ist bekannt durch seine Champignonforschungen usw. Die Sammlungen, die Prof. Buchwald im College betreut, sind sehr instruktiv aufgebaut, sauber geordnet, da sie ja auch Lehrzwecken dienen müssen. Sie machen ihm wirklich alle Ehre. Es ist natürlich nicht zu vergessen, daß an dieser Stelle täglich Funde aus dem ganzen Lande eintreffen. Förster, Landleute, Gemeinden usw. senden speziell die Schädlinge ihrer Bäume, Feldpflanzen und Getreidearten ein. Daher sieht man in den Gläsern der Sammlungen eine riesige Zahl dieser Puccinien, Sklerotinen und wie sie alle heißen. Da aber auch halbe Baumstämme, Stümpfe usw. eintreffen, ist auch die Auswahl in Porlingen groß. So habe ich Feuerschwämme von ganz riesigen Ausmaßen gesehen. Interessant sind auch die Ansichten von Prof. Buchwald über die Festlegung der Porlinge. Möge es manchem Pilzfreund vergönnt sein, mit diesem Gelehrten die reichhaltigen Sammlungen zu besichtigen. Baß erstaunt wird er dann auch sein über die gewaltige Bibliothek, die da vorhanden ist, und über die vielen Zeitschriften aus aller Welt. Leider ist uns die nordische Sprache nicht geläufig und wir können am nordischen mykologischen Literaturschatz wenig teilnehmen. Schade, denn er ist groß. So hat z. B. Ferdinandsen ein Nachschlagewerk ähnlich Rickens Vademecum geschaffen. Die Großtat unserer dänischen Freunde aber ist die Herausgabe der «Flora Agaricina Danica», das große Werk des bedeutenden Forschers J. E. Lange. Es ist ja durch unsern Buchverlag auch in der Schweiz stark verbreitet. Selbstredend waren die dänischen Mykologen finanziell auch nicht stark genug zur Herausgabe. Es existieren aber zur Herausgabe solcher national wichtigen Werke Stiftungen. Da wäre zuerst die «Carlsberg Stiftung» zu erwähnen. Carlsberg ist die größte und schönste Brauerei des Landes. Ihre gefälligen Biertransportwagen fallen dem Touristen sofort auf. Auch ihre Reklame ist künstlerisch gestaltet. Carlsberg zweigt einen Teil seines Gewinnes zur Unterstützung von nationalen

Expeditionen und Forschungen ab, und eben auch zur Herausgabe wissenschaftlicher Literatur verschiedener Richtungen. Gewiß eine erfreuliche Geste des so verpönten Alkoholkapitals. Wo finden wir solche Gönner für die Sachen, die wir noch in petto haben? Wenn man weiß, was die nordischen Staaten für enorme Abgaben auf Alkohol erheben und daß die Brauer auch noch etwas verdienen, trotz ihren verdienstlichen Stiftungen, nimmt es einen nur noch wunder, wie in Dänemark die Löhne sind, denn ein großes Glas Bier à la Pilsner kostet 1.60 Schweizer Franken. Nebenbei gesagt, Qualität erstklassig.

Schweden. Die Pilzbewegung in unserem Sinne ist nicht groß. Eine Zeitschrift wie die unsrige konnte ich nicht finden. Mykologische Veröffentlichungen erfolgen in der «Friesia», und dann aber auch in Fachschriften der Universitäten Lund, Uppsala, Stockholm usw. Für Schweden gilt noch mehr das Auftreten von Laien-Mykologen. Daneben die Namen der Herren Lundell, Arvidsson und speziell Prof. Nannfeld in Uppsala als große Mykologen im wissenschaftlichen Sinne. Schaut man in die Fenster der Buchhandlungen, so findet man reichliche Pilzliteratur. Die Pilze sind auch literarisch verwertet in Märchen (über den Steinpilz), Humoresken (Die Familie Eierschwämme) und sonstigen Erzählungen. Daraus läßt sich schließen, daß eine nicht kleine Nachfrage vorhanden sein muß. Sodann findet man im Zeitungsviertel in den Schaufenstern große farbige Plakate mit den bekanntesten Pilzen. Deren Bewandnis erfaßte ich erst beim Durchlesen des Artikels von Dr. H. Jahn. In den Schaufenstern verschiedener Läden (es wird neben Spezereien auch Fleisch, Butter, Eier, Brot usw. verkauft) liest man viel den leicht zu übersetzenden Namen «Svampen» oder «Svampar». Dies natürlich auch in den Restaurants. Bekanntlich gibt es beim schwedischen Mittagessen eine Unmenge kleiner Plättli mit Vorspeisen, darunter Fische in allen möglichen Zubereitungen und eben auch «Svampen» in verschiedener Art. Wer so gut schwedisch spricht wie ich, dem passiert es dann, daß zu den Plättli nochmals Pilze kommen und nochmals Fische, denn meistens steht auf der Speisekarte nicht «Svampen» oder «Fisk», sondern eben ein Phantasienamē, wie bei uns das berühmte Gericht «Äpfel im Schlafrock» usw. Da ich aber zum guten Glück ein Allesesser bin, machte das nichts aus. Zudem esse ich Fisch und Schwamm sehr gern. Damals wußte ich in Stockholm noch nicht, daß ich später in Lappland sogar rohe Fische essen lerne. Doch zurück zu unsern Pilzfreunden. Weil ich gerade zwei Tage nach Beginn der großen Ferien eintraf, konnte ich mich nicht mehr mit Mykologen in Verbindung setzen. Aber zu rechter Zeit ist mir von Dr. H. Jahn, Leverkusen, der sich viele Jahre in Schweden mit Mykologie abgegeben hat, der an anderer Stelle abgedruckte Bericht zugekommen. Seine lebendige Schilderung wird sicher auch unsern Pilzfreunden gefallen. Damit ist der Leser weitgehend über schwedische Verhältnisse aufgeklärt.

Norwegen. Das Land ist auf die dänische Pilzzeitschrift angewiesen. Es gibt wenige Mykologen, so Asb. Hagen, der die niederen Pilze bearbeitet, dann O. A. Hoeg in Trondheim, Bearbeiter der nördlichen Pilzflora, und speziell Dr. H. Robak von der Versuchsanstalt in Bergen. Von einer Vereinigung ist mir nichts bekannt. Einer größeren Organisation steht überdies die Zerrissenheit des Landes durch hohe Berge und tiefe Fjorde entgegen, abgesehen von den vielen Inseln und den riesigen Entfernungen der in Frage kommenden Wohnorte. Noch

in der Zone in Narvik gab es saure Pilze. Also gibt es auch dort Eingeweihte. Und viele hundert Kilometer nördlich auf der durch ihr Klima bekannten Insel Tromsö begegneten mir reichlich Rotkappen und Kapuziner. Immerhin herrscht die Rotkappe vor. Das ist in einem Lande, wo die Baumflora zum Großteil aus Birken besteht, nicht auffällig.

In einem nächsten Briefe werde ich über Lappland berichten und über das Land der Milchlinge: Finnland. A propos «Milchlinge». Bald werden diese auch wieder bei uns zu finden sein. Darum ist im Hinblick auf meinen nächsten Brief der von Dr. Neuhoff, dem bekannten Verfasser der Monographie der Milchlinge, übermittelte Aufsatz über deren Verwendung äußerst aktuell. Sie wissen es ja selbst, wie wenig wir Bestimmer mangels Erfahrung eigentlich auf die Eßbarkeit derselben hinweisen können. Vielfach lehnen wir eine Art ab mit dem Hinweis scharf. Daher ist es gut, einmal in einem Artikel die Erfahrungen eines so prominenten Pilzlers zu erfahren.

J. J. Geiger

Empfehlung der W. K. an die Technischen Kommissionen **«Bearbeitung von ungewöhnlichen Pilzgebieten»**

Anhaltende Trockenheit, längere Regenperioden bringen es mit sich, daß oft nur wenig oder gar keine Pilze mehr auf den Bestimmungstisch gelangen. Der Obmann der Technischen Kommission, der schon zum sechsten Male den Scheidestreifling besprochen und auf ein paar madige Täublinge hingewiesen hat, kratzt sich wohl hinter dem Ohr und studiert den hundertjährigen Kalender, um zu prüfen, ob nicht am Ende das Wetter bald umschlägt. Das Interesse der Mitglieder an den Vereinsveranstaltungen erlahmt rapid, die meisten bleiben weg, und nur noch ein paar Unentwegte erscheinen jeden Montag zum obligaten Jaß!

In diesen mageren Zeiten, aber auch im Frühjahr oder Spätherbst, wenn die Pilzflora noch schwach entwickelt ist oder nur noch die letzten Trichterlinge den Wald bevölkern, wäre dennoch für die Pilzbestimmerkommissionen und technischen Ausschüsse Arbeit genug vorhanden. Sehen wir uns in der nächsten Umgebung in der Natur einmal ein wenig um, so lassen sich ohne große Mühe Orte finden, die während der eigentlichen Pilzsaison kaum beachtet werden, jetzt aber für den Forscher, und das sind doch schließlich alle Pilzbestimmer, wahre kleine Fundgruben werden können. Lieber Pilz- und Naturfreund, erinnere dich an deine Bubenjahre! Gibt es bei euch in der Nähe nicht auch einen Teich, einen gestauten Fluß oder gar einen See? Durchforsche einmal die Ufer eines solchen Gewässers, die feuchten umliegenden Wiesen, den Schilfgürtel, die Binsen oder das Spierstaudendickicht nach Pilzen, und du wirst erstaunt sein, dort oft eine reiche Flora vorzufinden, wenn andernorts alles vertrocknet ist. Hast du gar das Glück, in der Nähe Torffelder, Sümpfe oder Hochmoore zu finden, so wird deine Arbeit reich belohnt werden.

Aber auch andere Objekte, meist in nächster Nähe, sind es wert, in Zeiten, in denen sonst nichts los ist, systematisch abgesucht zu werden. Ich denke da hauptsächlich an Parkanlagen, städtische Anlagen, Gärten von Krankenhäusern und Sanatorien. Auch dort wirst du interessante Funde machen können. Aus unserer