

Erlebtes um den Hausschwamm : *Merulius lacrimans* (Wulf.) Schum.

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1952)**

Heft 2

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933858>

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.

wenig Rahm abschmecken, Salz, etwas Pfeffer; zu Teigwaren oder Fleisch eine feine Beigabe. Auch kann man die Brühe, wie oben, ganz einkochen lassen, mit wenig Mehl bestäuben, etwas klare Suppe (Knorrs Hühnersuppe schmeckt fein) oder verdünnte Bratensauce hinzugeben, Salz, Pfeffer, etwas Curry, noch 5 bis 10 Minuten kochen lassen. Vorsicht! Brühe *gut* einkochen lassen, wird sonst leicht schleimig. – Zu Reis, Kartoffeln oder Teigwaren für diese Jahreszeit eine herrliche Abwechslung.

Im Winter ist die Zeit, Pilzvorräte aufzubrauchen, darum noch ein kleines Rezept für Essigpilze:

Man zerhackt grob Essigpilze, dagegen ganz fein einige Stücke Zwiebeln, Cornichons, scharfe Peperoni, Sardellenfilets, gibt alles zusammen, schmeckt wenig mit scharfem Essig ab (wenn die Essigpilze nicht schon scharf genug sind) und mischt genügend Mayonnaise darunter. Die Pilze dürfen in der Masse vorherrschen. Auf Brötchen serviert, sehr pikant. *A. Leeb, Luzern*

Erlebtes um den Hausschwamm

Merulius lacrimans (Wulf.) Schum.

Es war im Sommer 1945, als ich in meinem Keller an Brettern, wie auch an den gewölbeartig gemauerten Wänden spinnwebartige Pilzfädenschleier entdeckte. Das Haus, das ich bewohne, diente vor Jahrzehnten als Bierbrauerei und die Keller sind daher zweistöckig. Im unteren Stock befindet sich der meinige. Der Verdacht, es könnte der Hausschwamm in Betracht kommen, den ich nur aus der Literatur kannte, sollte sich bewahrheiten. Eine Myzelprobe an Herrn *Nüesch* übersandt, wurde von ihm als zu *Merulius lacrimans* gehörig diagnostiziert. Fruchtkörper waren keine vorhanden. Nun galt es, den gefährlichen Eindringling, der vermutlich mit eingekauften Kartoffeln eingeschleppt wurde, energisch zu bekämpfen und auszurotten. Gute Durchlüftung war zufolge der tiefen Lage nicht möglich und teure Chemikalien kamen vorerst aus dem Grunde nicht in Frage, weil ich nicht Hausbesitzer, sondern nur Mieter bin. Ich kam daher nach einigem Besinnen auf die Idee, den unerwünschten Gast durch Ausbrennen zu vertreiben. Dazu benützte ich, nachdem ich die infizierten Bretter entfernt hatte, eine gewöhnliche Petrollampe, deren Docht ich möglichst hoch schraubte, um derart mit einer möglichst großen Flamme die betroffenen Mauerstellen zu bestreichen. Nachdem ich dieses Verfahren einigemal nach bestimmten Zeitintervallen wiederholt hatte, harrte ich begierig des Erfolges. Heute, nach 6 Jahren, kann ich versichern, daß sich keine Spur mehr von Hausschwamm gezeigt hat.

Daß ich im Anschluß an obiges Erlebnis den sehnlichen Wunsch hegte, nicht nur Myzelgewebe, sondern auch ausgewachsene Fruchtkörper zu finden, dürfte begreiflich erscheinen. Auch dieser Wunsch sollte in Erfüllung gehen, und zwar früher, als ich erwarten durfte. Ein Jahr später kam ich, anlässlich eines Ausfluges auf Sanagn, einem ziemlich verlotterten Maiensäß, zwischen Tiefenkastel und Stürvis gelegen. Gewohnheitsmäßig steckte ich meine Nase zu einem Stallfenster hinein und was entdeckte ich? Eine Gruppe ausgewachsener Fruchtkörper des Hausschwammes. Um diese aus der Nähe zu besichtigen mußte ich mich, da die

Türe verschlossen war, Kopf voran durch das kleine Fensterchen hindurchzwängen. Die Fruchtkörper, dem Stallboden aufsitzend, hatten Ähnlichkeit mit einem aus Falzziegeln zusammengesetzten Dach. Ich entnahm meinem Notizbuch ein Blatt, schrieb ein paar auf die Gefährlichkeit dieses Pilzes hinweisende Worte darauf, heftete das Blatt an gut sichtbarer Stelle fest und verließ den Raum auf dem gleichen Weg, wie ich ihn «betreten» hatte.

Zwei Jahre später führte mich der Weg wieder dort vorbei. Die Neugier ließ mich wiederum einen Blick in den diesmal offenen Stall werfen. Die Pilze waren verschwunden, und am Boden wie auch an den Wänden waren die Bretter zum Teil durch neue ersetzt worden.

J. Schneider

Pilzlerisches aus dem Gäu (Solothurn)

Nasse Jahre – schlechte Pilzjahre, habe ich einmal in der Zeitschrift geschrieben, es mögen ca. 15 Jahre her sein. Damals hat man mir geantwortet, dies sei jedenfalls nur relativ richtig, in sonst sehr trockenen Böden sei es umgekehrt. Auch das mag stimmen.

Letztes Jahr war wieder feucht, und es ist zutreffend, daß wohl im größten Teil der Schweiz, wahrscheinlich wegen des Fehlens der Bodenwärme, die Pilzernte recht spärlich war. Die Ausstellungen waren befriedigend, da jeweils große Gegenden in das Sammelgebiet einbezogen wurden.

Es sei aber auch festgestellt, daß viele Sektionen auf eine Pilzausstellung verzichteten, da der Pastetliverkauf, der jeweils die Unkosten decken hilft, eben wegen Speisepilz-Mangels fast unmöglich war.

Trotzdem möchte ich hier einige bemerkenswerte Pilzfunde aus unserer Gegend bekanntgeben, die den Pilzfreund interessieren dürften. Anfangs Oktober fand ich unter mehreren Waldgängen noch folgende Pilze, fast nur in einzelnen Exemplaren: Goldblättriger Krempling, *Paxillus rhodoxanthus*. Buxblättriger Krempling, *Pax. extenuatus*. Queraderiger Milchling, *Lactarius insulus*. Rosaanlaufender Milchling, *Lact. acris*. Rötender Gelbfuß, *Gomphidius maculatus*. Schuppig-aufgelöster Schneckling, *Hygrophorus Queletii*. Isabellfarbiger Schneckling, *Hygro. poctarum*, in ca. 20 Exemplaren. Kleberfälbling, *Hebeloma glutinosum*. Safranroter Flämmling, *Flammula astragalina*.

Das sind einige, nicht sehr seltene, jedoch in diesem pilzarmen Jahre bemerkenswerte Funde.

E. Flury, Kappel

Mitteilung der Dias-Kommission

Um in Zukunft das Fehlleiten von Dias-Bestellungen und damit Ärger und vermeidbare Umtriebe zu verhüten, möchten wir die Herren Vereinsfunktionäre darauf aufmerksam machen, daß nicht Herr Dr. Rudolf Haller, Aarau, Diapositiv-Verwalter ist, sondern Herr Rudolf Haller, Suhr. Dias-Bestellungen sind daher nur an die Adresse

Rudolf Haller, Gartenstraße 725, Suhr (Aargau)

zu richten.