Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 30 (1952)
Heft: 2

Artikel: Erlebtes um den Hausschwamm : Merulius lacrimans (Wulf.) Schum.
Autor: Schneider, J.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933858

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

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

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 spinngewebeartige 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*. Schuppigaufgelöster Schneckling, *Hygrophorus Queletii*. Isabellfarbiger Schneckling, *Hygr. poetarum*, 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.