

# Die Pilze in der Volkskunde

Autor(en): **Keller, Hans E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **42 (1964)**

Heft 6

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937502>

## **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.

Jugendstadium den Pilz umgeben. Eine solche Hülle ist im linken Bild der Fig. 42, *B, B, B, B*, deutlich zu erkennen. Auch vergleicht er einen jungen Champignon mit einem Bovist. Sobald sich der Stiel des Fruchtkörpers streckt und die Hülle bei *C* abreißt, ist der gestielte Fruchtkörper zu sehen. Um den stiellosen Fruchtkörper in der Entstehung zu erklären, bringt Smith die rechte Darstellung in Fig. 42. Auch in diesem Falle war der junge Fruchtkörper von einer Hülle *D, D* umgeben. Die Basisstelle, also jene Stelle, an welcher der Pilz ursprünglich mit dem Boden verbunden war, ist bei der Streckung des Fruchtkörpers bei *E* aufgesprungen, wobei ein Teil der ursprünglichen Eihülle am Rand des Hutes hängengeblieben ist. Dieser Rest der Eihülle ist in Fig. 41 bei *F* deutlich zu erkennen.

Mit diesen Zeilen wurde auf eine interessante Bildungsabweichung, die zum Nachdenken anregt, hingewiesen. Die nahe Verwandtschaft von Basidiomyceten und Gasteromyceten ist daraus deutlich zu ersehen.

#### *Literaturverzeichnis*

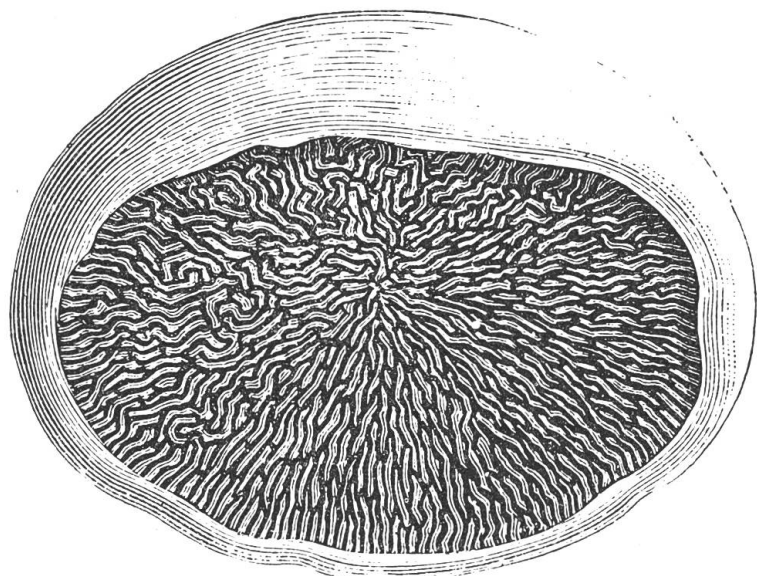
Marston, J., 1961: Freak Mushroom. The Mushroom Growers' Association, Nr. 143, S. 450.  
Smith, W. G., 1877: Stemless Mushroom, «The Gardeners' Chronicle», S. 248.

## **Die Pilze in der Volkskunde**

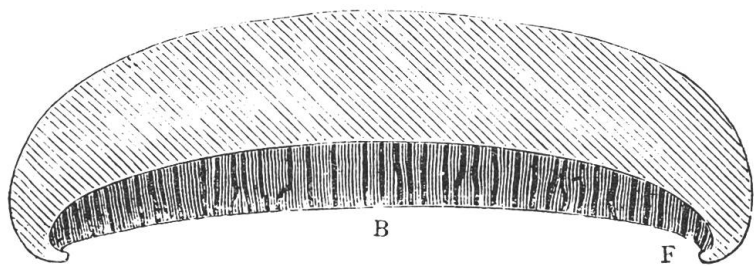
*Von Hans E. Keller, Pratteln*

Daß das sonderbare Volk der Pilze zu zahlreichen Sagen und Legenden Anlaß bot und abergläubische Vorstellungen weckte, darf nicht wundern, galt es doch noch vor nicht allzu langer Zeit als ausgemacht, daß sich die Schwämme aus sauren und giftigen Säften der Erde bilden. Man versteht es noch, wenn die sogenannten Hexenringe vieler Pilzarten als nächtliche Tanzplätze der besenreitenden Hagediesen (= Hexen) gedeutet wurden, denn die naheliegende Erklärung, daß sich das im Boden entwickelnde Fadengeflecht oder Myzelium radial ausbreitet und im gegebenen Zeitpunkt seine Fruchtkörper an der Peripherie erzeugt, ist doch *zu* einfach und natürlich, als daß man nicht noch allerhand Aberglauben hineingeheimnissen müßte. So heißt es zum Beispiel, daß, wenn sich der Hexenring schließt, der Besitzer der Wiese oder des Waldstückes sterben müsse. Was ja bestimmt einmal zutreffen wird!

Das merkwürdige Hexenei der Stinkmorchel, das beim Aufbrechen einen pestilenzialischen Gestank verbreitet, hat vom Altertum bis in die Gegenwart hinein die Phantasie der einfachen wie der gelehrten Leute angeregt und sie zu allerlei Hokusfokus verleitet. Ihr geheimnisvoll rasches Wachstum hat die alten Griechen veranlaßt, der Göttin der Fruchtbarkeit Ceres oder Demeter alljährlich in feierlicher Prozession einige Stinkmorcheln auf den Altar zu legen. Die Form des Fruchtkörpers mit dem aus der Volva herauswachsenden langgestreckten Receptaculum und der Gleba an der Spitze war ja nicht nur bei der Namengebung ausschlaggebend (Phallus = männliches Glied), sondern mag auch der Hauptgrund gewesen sein, daß die alten Germanen – und wohl auch ihre Nachfahren – das Hexenei zur Bereitung von Liebestränken verwendeten. Es gibt im Volksaberglauben viele Beispiele dafür, daß die Form eines pflanzlichen Organs als Hinweis



A

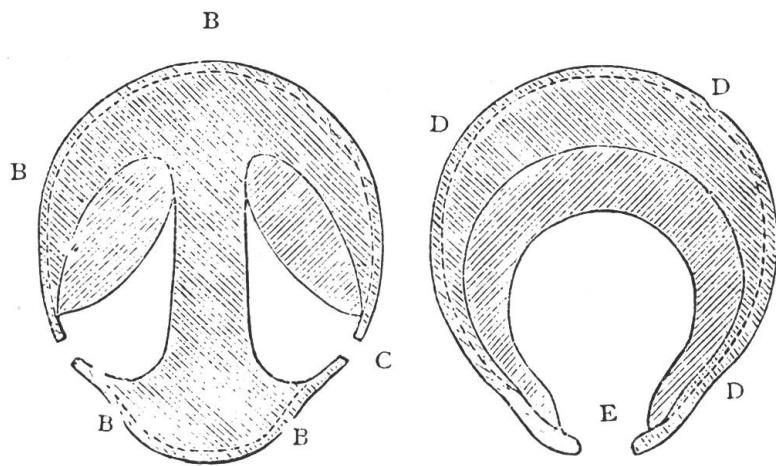


B

F

F

FIG. 41.—STEMLESS MUSHROOM AND SECTION.



B

D

D

B

C

B

B

E

D

FIG. 42

Stielloser Champignon nach W. G. Smith aus «The Gardeners' Chronicle» (1877).

auf Heil- oder Zauberkräfte genommen wurde: das Blatt der Leberblume, die Knolle des Knabenkrautes u. a. Die moderne Chemie wird kaum auf die Stinkmorchel als Aphrodisiakum zurückkommen!

In Schlesien geht die Sage von der Entstehung der Pilze um: Petrus erhielt einmal drei Kuchen geschenkt, gab aber dem Heiland nur einen davon. Als er den zweiten Kuchen insgeheim essen wollte, fragte ihn Christus dies und jenes, denn er hatte die kleine «Unterschlagung» bemerkt. Petrus mußte antworten und warf das angebissene Stück in Krümeln weg, bis er den ganzen Kuchen verstreut hatte. Aus diesen weggeworfenen Stücklein sollen die Pilze entstanden sein.

In der Steiermark hängt das Wachstum der Pilze von den «Schwammzwerge» ab, und die «Holzfräulein» zeigen den Pilzsuchern, denen sie gewogen sind, die besten Plätze. In Oberbayern dagegen reitet der heilige Veit in der Nacht des 15. Juni auf einem blinden Schimmel durch den Wald und sät Schwamm-samen. Der kundige Pilzler sagt darum beim Pilzsammeln das Sprüchlein vor sich her:

«Heiliger Sankt Veit,  
Gib uns Schwamm auf freier Weit,  
Kloane Schwamm, große Schwamm,  
All' in mein Binkerl (Bündel) z'samm!»

Der beste Tag zum Pilzsuchen soll der Donnerstag sein, denn der Donner ruft die Pilze aus der Erde hervor. Der Volksaberglaube will, daß man sich nur ungewaschen und in schlechten Kleidern auf die Pilzsuche machen soll. (Jetzt wird mancher Pilzler wissen, warum er ohne Beute heimkehren mußte!) Mindestens sollten die Frauen die Schürze verkehrt umbinden und beim Betreten des Waldes die Schuhe ausziehen. Günstig ist auch vor dem Pilzgang die Begegnung mit einem Jägersmann (die aber nicht zu lange dauern sollte!) oder mit einem Mistwagen. Im Notfall tut's auch ein Eichhörnchen, das einem den Weg zu den guten Pilzplätzen zeigen kann. Wenn man auf den «Schwammplatz» kommt, soll man ihn mit einer Wacholder- oder Haselrute schlagen. Mit dem ersten gefundenen Pilz werden die Augen ausgewischt; das schärft nämlich den Blick für die Pilzsuche.

Andernorts raunt man sich zu, man müsse die ersten drei der gefundenen Pilze in einen hohlen Baum legen und dazu drei Vaterunser beten oder mindestens den ersten Pilz über die Schulter hinter sich werfen!

In Frankreich ruft der kundige Pilzler, wenn er den ersten schönen und schmackhaften Pilz gefunden hat:

«Champignon, champignon,  
montre moi ton compagnon!»

Ähnlich rufen die Kinder in Nordmähren, sobald sich der erste Pilz eingestellt hat: «Noba, komm azu!» Was auf gut Deutsch heißt: «Nachbar, komm herzu!»

In der Untersteiermark sucht man sich zu Beginn der Pilzzeit einen schönen Fliegenschwamm, hält ihn vor sich gegen den Wald, bewegt ihn hin und her und spricht zu ihm: «Wenn du mir nicht die guten Schwämme zeigst, dann schleudere ich dich auf die Erde, daß du zu Staub und Asche zerfällst.»

Wenn es nach dem Volksglauben ginge, dann müßten die regenreichen Jahre immer auch gute Pilzjahre sein, denn übereinstimmend heißt es da: in Böhmen «Viel Schwamma, viel Jamma!», in Italien «Anno fungato – anno tribolato» (Pilzjahr – Leidjahr), und auf französisch «An de cèpère – an de misère» (Steinpilzjahr – Elendsjahr). Die natürliche Erklärung dieser Sprüche mag darin liegen, daß regnerische Sommer zwar der Entwicklung der Pilze günstig, der Ernte aber sehr abträglich sind.

Zum Schluß noch ein untrüglicher Tip für Loskäufer: Wer sich um die Nummer der großen Treffer interessiert, sucht sich im Wald einen Pilz aus der Wurzel von Bäumen, kratzt mit dem Daumennagel die obere Haut weg, legt ihn zunächst in einen Jungfernbrunnen (?) und dann unters Bett, worauf man im Traum die Nummern mit den großen Treffern sieht!

Wer's nicht glaubt, zahlt einen Taler!

## Lieber Pilzfreund – sind Sie Mykologe?

*Von Dr. Wolfgang Schwarz, Luzern*

Was für eine Frage! Sie antworten vielleicht mit Ja, vielleicht mit Nein. Ist die Antwort richtig? Was bedeutet eigentlich das schöne Wort «Mykologe»? Nicht jeder, der sich mit Pilzen abgibt, verdient diese Bezeichnung, sondern nur der, welcher ... Doch halt! Fangen wir ganz von vorne an.

Jeder Laienpilzler macht – sofern er bei seinem Hobby ausharrt – gewisse Entwicklungsstadien durch, deren letztes vielleicht mit Mykologie bezeichnet werden darf. Und was ist mit den vorhergehenden Stadien? Der Einfachheit halber schaffen wir drei «Pilzlerklassen», wobei die der ersten Klasse angehörenden als

### *Mykophagen*

bezeichnet werden können, das heißt «Pilzfresser» oder vornehmer ausgedrückt, «Magenbotaniker». Der kulinarische Genuß oder der Seitenblick auf ein billiges Nahrungsmittel stehen absolut im Vordergrund. Der Mykophage ist völlig zufrieden, wenn er die wichtigsten Giftpilze und etwa 20 Arten der besten, größten und häufigst vorkommenden Speisepilze kennt. Für eine echte pilzkundliche Tätigkeit oder gar Zusammenarbeit interessiert er sich nur soweit, bis die Kenntnisse, die er für seinen Zweck nötig hat, genügend sicher «sitzen». Dann klagt er über «Zeitmangel» oder Ähnliches und wird nicht mehr gesehen. Meist bedankt er sich in einem Abschiedsschreiben für die vermittelten Kenntnisse und versucht gleichzeitig, den noch fälligen letzten Jahresbeitrag zu vergessen.

Vielleicht aber steht er eines Tages doch staunend da, verwundert über die Formenvielfalt und den Artenreichtum des Pilzreiches, und vielleicht schlummert in einer Ecke seines Herzens eine kleine Sammlerleidenschaft. Dann schließt er sich den Mitgliedern der zweiten Pilzlerklasse an, den sogenannten

### *Mykophilen,*

das heißt den Pilzfreunden oder Pilzsammlern. Und zwar sammelt er dann (nebst Pilzen) vor allem fleißig Arten-, Gattungs-, Familien- und Pilzklassennamen, ge-