

Aus alten Zeiten (SZP 9 & 11/1924) : Pilze und Zeitungen = La presse et les champignons

Autor(en): **Zaugg, H.W.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **78 (2000)**

Heft 6

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936244>

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.

Pilze und Zeitungen

Von H. W. Zaugg

Die anhaltend nasse Witterung den ganzen Sommer 1924 hindurch hat verschiedene Wirkungen ausgelöst, die nicht alle das Wohlgefallen der Menschen finden. Insbesondere ist es die Landwirtschaft, die hinsichtlich der Ernte in missliche Lagen geraten ist. Für die Pilzfreunde aber steht die Sache bedeutend günstiger. Obwohl der wasserdurchtränkte Wald der anhaltenden sommerlichen Wärme entbehrte, brachte doch schon der Monat August eine Unmenge von Pilzen zum Gedeihen. Alle Anzeichen deuten aber auch darauf hin, dass der Herbst in der Entwicklung der Pilze nicht zurückstehen werde, so dass auf einige pilzarme Jahre wieder ein pilzreiches Jahr registriert werden kann. Es ist deshalb nicht zu verwundern, wenn sich in solchen Zeiten auch die Zeitungen, und von diesen insbesondere die Unterhaltungsblätter, mit der Pilzkunde befassen. Ob dies immer mit Geschick geschieht, hat man an dieser Stelle schon mehrfach zu beurteilen Anlass gefunden. Tatsächlich sind es nicht immer berufene Mitarbeiter, die sich über dieses Gebiet verbreiten, und das Produkt zeigt uns oft den Wert des Verfassers. So liegt auch heute ein solches Blatt vor mir, in welchem sich wieder ein Zeitungsmann in der Pilzkunde probiert. Der «Landfreund» No. 22 vom 30. Mai dieses Jahres enthält in einem ausführlichen Artikel über die ersten Speisepilze folgende Einleitung:

Im «Neuen Winterthurer Tagblatt» vom 23. Okt. 1924 lesen wir in der Rubrik «Vermisches» folgende Notiz: «*Neues vom Mars*. Der amerikanische Astronom Fost aus Chicago erklärt auf Grund der von ihm unternommenen Marsbeobachtungen, dass auf dem Planeten Mars eine üppige Vegetationsdecke sich befindet, vornehmlich Bäume und riesige Pilze. Die Marsatmosphäre sei atembar. Wasser sei in Menge vorhanden.»

Da es schwarz auf weiss so gedruckt steht und wir weder Fastnacht noch ersten April haben, so muss es sicher wahr sein. Welche Ausblicke eröffnen sich nun damit für uns! Wir erwarten, dass sich unsere Geschäftsleitung unverzüglich per Radio mit den Marsbewohnern in Verbindung setzt und ihnen auf den nächsten Marssommer eine Marsausstellung, Gründung einer Marssektion und eine gemeinsame Mars-Exkursion vorschlägt. Notwendige Ausrüstung: Äxte und Baumsägen, Brückenwagen zum Heimtransport von Marskaiserlingen, an denen eine mittelgrosse Sektion sich eine Woche lang wird sattessen können, Gasmasken zum Schutz gegen Marsstinkmorcheln usw. T.

SZP 11/1924

«Lange Zeit müssen die Verehrer von Pilzgerichten mit getrockneter oder eingemachter Ware sich begnügen, und daher sehen sie sehnsüchtig dem Auftauchen der ersten neuen Pilze entgegen. Diese gehören durchgängig der Klasse der Schlauchpilze an, so genannt, weil Stengel und Hut bei ihnen hohl sind.

Die Formen mit genetzter Oberfläche werden Morcheln genannt, sie sind Bewohner des Laub- und Nadelwaldes, besonders deren Ränder.»

Also wissen wir doch endlich, warum die Morcheln zu den Schlauchpilzen gehören. Nicht etwa deshalb, weil die Sporen in Schläuchen entwickelt werden, sondern weil Hut und Stiel hohl sind. Derartige Theorien werden dieses Jahr voraussichtlich auch in andern Blättern verfochten werden, und es dürfte nicht überflüssig sein, diesen einige Aufmerksamkeit zuzuwenden.

Anschaungen, die wohl der Diskussion wert sind, haben aber auch schon den Weg in die Tagespresse gefunden, und wenn sich diese mit den neueren Beobachtungen nicht immer decken, so ist der Grund in der Tatsache zu suchen, dass die Forschungen immer Fortschritte zeitigen. Das «Bündner Tagblatt» brachte seinerzeit einen an und für sich sehr gut geschriebenen Artikel über das Pilzsammeln. Darin wird neben anderem auch die

Frage berührt, ob Pilze ausgerissen oder abgeschnitten werden sollen. Der betreffende Abschnitt lautet:

«In erster Linie möchten wir den Sammlern dringend empfehlen, die Pilze nicht auszureissen, sondern sie an ihrem untern Teile abzuschneiden, damit ein 1 bis 2 cm langes Stück des Stieles oder Fusses im Boden stehen bleibt. Geschieht dies nicht, so geht der im Boden oft dicht neben dem Stiel schon angelegte Nachwuchs zugrunde, das Pilzlager, das die Samen für die nächste Generation liefern soll, wird zerstört, und die Pilze werden in wenigen Jahren gänzlich ausgerottet. Das Abschneiden der Pilze mit einem scharfen Messer verursacht wenig Mühe, dieses lohnt sich aber im Laufe der Zeit umsomehr, als es bis heute nicht gelungen ist, die Schwämme in Wald und Feld durch künstliche Nachzucht zu pflanzen und zu vermehren.»

Neuere Beobachtungen haben uns gerade das Gegenteil bewiesen. Wenn Pilze auf oben angegebene Weise abgeschnitten werden, so geht der im Boden verbleibende Rest in Fäulnis über und bietet der Pilzfliege eine gute Stätte, die Eier darin niederzulegen. Aber auch andern Schädlingen wird der Zutritt in

bevorzugter Weise gestattet und dadurch das Myzelium oft in weitem Umkreis zerstört. Will man das Pilzlager wirklich schonen, so drehe man den zu sammelnden Pilz sorgfältig von seiner Unterlage los und ziehe ihn wenn möglich ganz aus dem Boden. Dieses Verfahren ist aber auch noch aus einem andern, nicht minder wichtigen Grund zu empfehlen. Bekanntlich besitzen verschiedene Arten, worunter auch der sehr giftige Knollenblätterpilz, gerade am Stielgrund wichtige Erkennungsmerkmale. Wird nun der Pilz über dem Boden abgeschnitten, so bleibt natürlich gerade dieses wichtige Merkmal in der Erde zurück, und eine gefährliche Verwechslung wird dadurch begünstigt.

Wir sehen einzig aus diesen beiden Beispielen, dass es nicht immer gut ist, alles, was in einer beliebigen Zeitung erscheint, als richtig oder sogar wegleitend anzuerkennen. Vielmehr empfiehlt es sich, alle bekannten Pilzfreunde zum Eintritt in den Verein für Pilzkunde oder zum Abonnement der Zeitschrift für Pilzkunde anzuhalten. In unsern Reihen finden sich genügend erfahrene Mitarbeiter, die gerne mit wirklich gutem Rat zur Verfügung stehen.

La presse et les champignons

En 1924 déjà, H. W. Zaugg constate que dans les journaux et les revues, où des scribouilleurs incompetents publient des articles sur les champignons, surtout lors de fortes poussées, on trouve fréquemment des sottises de toutes sortes. Trois exemples:

Le premier est une «hénaurme» bourde qui ne se comprend qu'en langue allemande mais que je ne résiste pas à commenter brièvement pour nos lecteurs de langue française. Les ascomycètes se nomment en allemand «Schlauchpilze», le terme «Schlauch» désignant les asques contenant les spores; mais «Schlauch» signifie aussi tuyau ou tube. D'où l'explication du scribouillard: «Les «Schlauchpilze» sont ainsi nommés parce que leurs pieds et leurs chapeaux sont creux, comme par exemple les morilles»!

Ailleurs on conseille aux récolteurs de «couper les pieds des champignons à un ou deux centimètres du sol, pour éviter la destruction totale de «jeunes pousses» dans le voisinage du pied coupé». Or la cicatrice de coupe invite les insectes à y déposer leurs œufs, la partie restante va pourrir et endommager le mycélium avoisinant et l'exemplaire coupé pourra éventuellement ne pas être déterminé parce que la base du pied présente souvent des caractères importants. Mieux vaut donc un déterrage soigné et complet.

Dans un journal local (Winterthurer Tagblatt, 23. 10. 1924) on a pu lire: «Un astronome américain a observé que la planète Mars, dont l'atmosphère est respirable et où l'eau est présente en abondance, est couverte d'une végétation dense, avec des arbres énormes et des champignons géants.» D'ici que se créent des sociétés martiennes de mycologie, équipées de haches, de scies et de gros tombereaux pour s'approprier des amanites des Césars dont un seul exemplaire suffirait à nourrir une famille durant une semaine.

(rés.-ad.: François Brunelli)