Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Zur Kulturgeschichte des Champignons.

Von Generaloberarzt Prof. Dr. Krause.

Die Kulturgeschichte des Champignon ist noch dunkel, wird sich aber aufklären lassen.

Die oft angezogene Stelle bei Albertus Magnus (Veget. VI, § 343) ist falsch gedeutet. Albertus erzählt von kleinen nach Art eines pileus gerundeten Schwämmen, die mit dem Frühlingsanfang erscheinen und im Mai verschwinden. Die haben nie jemand umgebracht noch erheblich geschädigt. Pileus heißt Hut, aber ich weiß nicht, welche Hutform im 12. Jahrhundert zu Köln in Mode war. Keinesfalls kann hier Agaricus campestris gemeint sein, wie die Herausgeber, Meyer und Jessen, deuten. Ich beziehe den Satz auf die Morchel; Albertus lebte im Rheinland; Meyer und Jessen waren Norddeutsche.

Unverkennbar erscheint der Champignon 1546 bei Bock als der gemeine Kochschwamm, der auf Heiden, Grasäckern und trocknen Wiesen, besonders Kuhweiden, bei feuchtem Wetter vom Juni bis in den August gefunden wird, bei den Deutschen Heiderling oder Druschling, bei den Wallonen Campinion heißt.

Campine bezeichnet im welschen Belgien s. v. w. Heideland. Alle deutschen Namen unseres Schwammes, wie Heiderling, Druschling, Driesling, Drüschling, Druschel, Egerling, Ehgärtel u. a. sind nach meiner Meinung Übersetzungen des wallonischen Campinion bzw. küchenfranzösischen Champignon. In deutschen Quellen erscheinen derartige Namen seit dem Ende des 15. Jahrhunderts; einzelne Belege in Grimms Wörterbuch. Ich vermute, daß der Champignon küchenüblich geworden ist durch den Einfluß der burgundischen Hofküche, der im 15. Jahrhundert recht erheblich gewesen zu sein scheint. Planmäßige Nachforschung muß ich anderen überlassen, die Rostocker Bibliothek genügt dafür nicht.

Mit dem Naturwissenschaftlichen Verein Passau beim Schwammerlsuchen.

Nach der Großferienpause rief der Naturwissenschaftliche Verein seine Freunde und Anhänger wieder zu einem seiner beliebten lehrreichen Ausflüge zusammen, diesmal zu einer Pilzexkursion mit Ausgangs- und Endpunkt Kohlbruck.

Pilze. Für diese „Frucht“ unserer Wälder besteht natürlich weitgehendstes Interesse, zumal man sich als Laie über die giftigen und unschädlichen nie so recht im klaren ist und infolgedessen aus lauter Ängstlichkeit manch' schönen Schwammerl stehen läßt, den man lieber mitnehmen möchte. Nun bot sich einmal Gelegenheit, sich von fachkundiger

Seite aufklären zu lassen, und zwar gleich am Fundort selbst, das verdächtige Pilzexemplar in der Hand, nicht abgebildet in einem Buch.

Trotz des reichhaltigen Sonntagsprogramms mit Sportfest, Kirchweih und allem möglichen stellte sich gestern nachmittag am Kohlbrucker Waldsaum eine stattliche Anzahl Schwammerliebhaber ein, um unter Führung der Herren Oberstudiendirektor Dr. Koeppel und Studienrat Dr. Aign waldeinwärts zu gehen, rechts von Kohlbruck gegen die Stockbauerwiese zu. Es wurde eine richtige Entdeckungsreise, bei der jeder mitwirken konnte. Das war ja das Schöne daran, daß man selber suchen mußte, selber das Material herbringen, was bei dem trockenen Wetter gar nicht so einfach war. Plätze, an denen es sonst nach Kenneraussage von verschiedenartigsten Pilzen übersät war, brachten jetzt dürftige Einsiedler hervor. Von „echten" Schwammerln, also Steinpilzen, Rotkappen keine Spur! Gut, daß man nicht ihretwegen ausgezogen war, denn die Exkursion galt dem „unbekannten Pilz". Da fand man im Laufe der Zeit freilich alle möglichen. Lilienweiße und teufelsschwarze, blaue, gelbe, lilafarbene, knallbunte und steingraue, grüne und rote. Und die Formen so verschieden wie die Farben. Immer wieder andere, einander nur gleichend, aber nicht gleich.

Als die Waldstrecke so ziemlich „abgegrast" war, als niemand mehr etwas Neues herbeibrachte, wanderte man mit dem „Forschungsmaterial" nach Kohlbruck zurück, breitete es auf einem Tisch im Walde aus und Dr. Aign erklärte nun Nam' und Art der einzelnen Exemplare. Oberstudiendirektor Dr. Koeppel übernahm hierauf den praktischen Teil der Exkursion und hielt einen kurzen, alles Wesentliche umfassenden Vortrag über die kulinarische Verwendung der benannten Pilze. Dabei stellte sich heraus, daß gerade die, die man um keinen Preis der Welt nach Hause zu tragen sich getraut hätte, zum Beispiel die unheimliche Totentrompete, eine ganz famose Soßenwürze abgibt, daß der Ziegenbart als ausgezeichneter Salat zu empfehlen ist und der Korallenschwamm, in Salzwasser gekocht und entsprechend zubereitet, so fein wie Blumenkohl schmeckt. Pilze als Suppen, als Gemüse, als Soßenzutat, als Gewürze, als Konserven — die Hausfrauen machten große Augen, als sie von der mannigfaltigen Verwendbarkeit bisher unbeachteter Schwämme hörten. Schließlich wurde uns noch verraten, wie wir uns aus Pilzgemisch richtige Suppenwürfel und Speisewürzen herstellen können.

Zum Trost der Überängstlichen sei gesagt, daß man die Giftpilze sozusagen „auswendig lernen" müsse, damit man sie auf alle Fälle kennt. Immer aber müsse bedacht werden, daß sich Pilze schnell zersetzen und deshalb nicht lang aufbewahrt werden dürfen.

Gegen sechs Uhr war die Exkursion beendet. Die Teilnehmer verabschiedeten sich dankend von ihren liebenswürdigen Führern und machten sich auf den Heimweg, um auf dem häuslichen Gasherd die gesammelten Schwammerlerfahrungen gleich praktisch zu verwerten.

(Donau-Zeitung.)

Neues aus dem Reich der Pilze.

Bronze-, Karbol- und gelbe Birken-Röhrlinge im Reichswald aufgetaucht.

Im Rahmen der Vorträge der Naturhistorischen Gesellschaft sprach Stadtgartenmeister Paul Praßer über „Neues aus dem Reich der Pilze". Der als einer der besten Pilzkenner Nürnbergs bekannte Redner betonte in der Einleitung seines Vortrags, daß in Nürnberg eine wahrhaft erstaunliche Unkenntnis in bezug auf Pilze herrscht. Außer Steinpilzen und Eierschwämmen kennt der Nürnberger Pilzsammler höchstens noch Rotkappen und Butterpilze. Auch die letzteren, die zurzeit im Kiefernwald zu Tausenden auftreten, finden wenig Beachtung. Bemerkenswert ist, daß in der heurigen, ungewöhnlich reichen Pilzsaison Arten auftauchten, die man vordem in unserem Gebiet nur höchst selten oder nie beobachtet hat. So der Deutsche Bronze-Röhrling, der Karbol-Röhrling, der Porphyr-Röhrling und der Gelbe Birken-Röhrling. Der Steinpilz sei heuer außergewöhnlich früh und in Massen sondergleichen vorgekommen. Wie segensreich die Einrichtung der öffentlichen Pilzauskunftstellen, die von der Sektion Pilzkunde der Naturhistorischen Gesellschaft betreut werden, beweist: die Auskunftstelle im Schulgarten erteilte in diesem Jahr an 530 Personen Rat. An den öffentlichen Pilzwanderungen der Sektion beteiligten sich insgesamt über 300 Personen. Auffallend ist es, wie reich die nähere Umgebung unseres Schmausenbucks an seltenen Pilzarten ist. Das hängt mit der dortigen wechselnden Bodenunterlage zusammen. Leider kam es heuer auch wieder, und zwar in 5 Fällen, zu Pilzvergiftungen. Erfreulicherweise verlief keine davon tödlich. Es waren durchwegs Vergiftungen durch den Pantherpilz, dessen Gefährlichkeit offenbar wenig bekannt ist und der wohl fast immer mit dem eßbaren Perlpilz verwechselt wurde. — Der Vortragende führte zudem eine große Reihe farbiger Lichtbilder vor und vor allem hatte er eine erstaunliche Menge frisches Pilzmaterial mitgebracht. Diese Pilzausstellung fand viel Beachtung. Im Namen der Gesellschaft dankte Studienprofessor Dittmar für die gehaltvolle Darbietung; er fügte bei: jeder der Hörer möge doch der Unsitte steuern, daß nicht des Mitnehmens wert gefundene Pilze zertrampelt oder umgestoßen werden. (Nürnberger-Zeitung.)

Einige Beobachtungen von 1933.

Von Mittelschullehrer Schmidt, Breslau.

Auf einer Bank vor einem Grünzeugladen der Westvorstadt traf ich eine Schwinge mit Pholiota caperata (Runzel-Schüppling). Als ich den Ladenbesitzer fragte, was das für ein Pilz sei, antwortete er: „Das sind Waldchampignons". Auf den Hinweis, daß solche Bezeichnungen irreführend seien, wurde er ungehalten und sagte: „Sie können mir schon glauben, daß das richtige Waldchampignons sind!" Als ich ihm sagte, daß es wohl eßbare Pilze seien, aber mit Champignons nichts zu tun hätten und Reifpilze oder Zigeunerpilze hießen, sah er ungläubig drein und schüttelte den Kopf.

Am 4. 10. 1934 fand ich an einem Eichenstumpfe zwischen Riemberg und Tannwald gegen 10 Pfund Clitocybe mellea, die vier Familien ein wohlschmeckendes Gericht abgaben. Ich bedauerte nur, keinen photographischen Apparat mitzuhaben, um diese Pracht im Bilde festhalten zu können. Nicht nur der Stumpf war dicht vom Hallimasch besetzt, sondern radial von ihm liefen vier Stränge, vermutlich auf den nicht tief unter dem Boden laufenden Wurzeln. Einige Exemplare fanden sich auf freiem Erdboden, von dem Stumpfe durch einen etwa 2 m breiten Weg getrennt, etwa 4 bis 5 m von ihm entfernt.

Schwammerlparade im Naturhistorischen Museum zu Wien.

Unter der weit verzweigten und über die ganze Welt verbreiteten Gemeinschaft der Sammler nehmen die „Schwammerlsucher" einen eigenen Platz ein. Sie „kommen" aus den verschiedensten Schichten der Bevölkerung. Einen Großteil der Gilde bilden Erwerbslose, die sich durch die kommerzielle Verwertung ihrer Sammelergebnisse ein kleines zusätzliches Einkommen verschaffen. Auch hier gibt es Leute, denen es nur um den Sport, sozusagen um das „jagdliche" Vergnügen zu tun ist. Wesentlich sind die Sammler an sich, die mit wissenschaftlichem Eifer an ihre Tätigkeit herangehen. Sie katalogisieren, ordnen, klassifizieren und tauschen mit Gesinnungsfreunden aus aller Welt ihre Erfahrungen.

Ein Schwammerljahr — wie seit Jahrzehnten nicht.

Sie alle stimmen darin überein, daß 1934 ein Pilzjahr sei, so ertragreich, wie es seit Jahrzehnten keines gegeben. Die ältesten Schwammerlsucher können sich nicht entsinnen, jemals solche Massen von Pilzen gefunden zu haben. Wie groß heuer die Pilzernte ist, beweist folgendes: Ein Pilzsucher erntete im Lainzer Tiergarten auf einem Fleckchen, das 3 m im Quadrat hatte, einen Kartoffelsack voll edelster Herrenpilze. Darunter befanden sich Exemplare, deren Hüte Durchmesser von 15 cm und mehr hatten. Dieses überreiche Vorkommen von Schwämmen birgt natürlich auch große Gefahren in sich. Mehr als zwanzig schwere Pilzvergiftungen kamen bereits vor, von welchen eine Anzahl sogar tödlich verlief. Selbst berufsmäßige Schwammerlsucher besitzen oft eine erschreckende Unkenntnis der einzelnen Pilzsorten. Viel mögen hierzu auch die falschen oder zumindest ungenauen Angaben veralteter Pilzbücher beitragen. Hat sich doch in den letzten Jahre unsere Kenntnis über Zahl und Gefährlichkeit der Giftpilze ganz erheblich erweitert. Hierzu haben gerade die Kriegs- und die darauffolgenden Hungerjahre der Nachkriegszeit beigetragen.

Es ist noch gar nicht allzu lange her, daß die Kenntnisse von unseren heimischen Pilzsorten außerordentlich gering waren. Noch im Jahre 1860 wurden in einem Schweizer Pilzbuche Herrenpilze, Champignons und

Edelreizker als giftig bezeichnet. Aus jener Zeit, da die Mykologie noch in den Kinderschuhen steckte, stammen auch die leider zu sehr bekannten Giftregeln, die durchwegs falsch sind und nicht den geringsten Schutz gegen Vergiftungen bilden. Ein untrügliches Zeichen, um Giftpilze zu erkennen, war nach der Meinung unserer Mütter, einen Silberlöffel mit den Schwämmen zu kochen. Wurde er schwarz, so waren in der Speise Giftpilze enthalten. Eine „allgemein gültige Regel" sagte, daß im Frühling und unter Bäumen niemals Giftpilze wachsen. Alle diese und ähnliche Sprüche sind falsch. Der Giftknollenblätterpilz färbt Silber nicht schwarz; der ungemein giftige Ölbaumseitling beweist, daß auch unter Bäumen Giftpilze gedeihen und der ziegelrote Rißpilz, sowie der Knollenblätterpilz widerlegen den Satz, daß im Frühling keine Giftpilze wachsen.

Der gefährlichste unter unseren heimischen Giftpilzen ist der Knollenblätterpilz. Er kommt in drei Spielarten vor, von denen die verbreitetste der grüne Knollenblätterpilz ist. Das in ihm enthaltene Gift wird weder durch Kochen noch durch Trocknen unschädlich gemacht. Gedörrte Knollenblätterpilze können, selbst nach jahrelanger Aufbewahrung genossen, noch immer den Tod herbeiführen. 99% aller Schwammvergiftungen werden durch Knollenblätterpilze verursacht.

Die Ausstellung zeigt die Merkmale dieses Schädlings sehr deutlich. In Photos, Präparaten und Zeichnungen werden ferner abnorme Wachstumsformen und besonders seltene Exemplare unserer heimischen Pilzwelt gezeigt. Hunderte echte Pilze werden durch eigene Sammelkolonnen täglich gebracht und erneuert. Sie bieten einen Überblick über die fast 2000 verschiedenen Arten an Pilzen unserer Heimat.

In einer eigenen Abteilung wurden Holz- und Baumschwämme gezeigt. Diese so harmlos aussehenden Pilze, die wohl jeder Wienerwaldwanderer kennt, sind die gefährlichsten Feinde unserer herrlichen Waldbäume. Im Prater wurden ganze Alleen von ihnen befallen und so stark in Mitleidenschaft gezogen, daß sie gefällt werden mußten. Interessant ist, daß der häufigste Baumschwamm, der Buchenschwamm, in letzter Zeit bereits mehrfach auf Roßkastanien und Eichen vorgefunden wurde.

Bilder zeigen den Sachschaden, den der Hausschwamm anrichtet. Ist dieser Schwamm einmal in Fußböden oder hinter Wandverschalungen gedrungen, zerstört und zerfrißt er in kurzer Zeit alle befallenen Holzmaterialien. Gegen ihn hilft nur ein Mittel: radikale Entfernung aller befallenen Bretter. Die neu gelegten müssen durch ein starkes Schutzmittel gegen Neuinfektion geschützt werden.

Während der Ausstellungsdauer waren auch Radiovorträge, Pilzkochkurse und ähnliche Veranstaltungen geplant, so daß Wien sozusagen im Zeichen einer Pilzwoche stand.

(Wiener Neueste Nachrichten.)

Die kleinen Pfifferlinge.

Von Dr. Stier, Swinemünde.

In der Schweizer Zeitschrift für Pilzkunde beschäftigt man sich dieses Jahr (1934) mit der Frage, ob man kleine Pfifferlinge (Cantharellus cibarius Fr.) ernten dürfe oder sie weiterem Wachstum überlassen müsse. Kürzlich hat nun Herr Dr. Hausen-Zinnowitz hierzu in unserer Zeitschrift (1934, Heft 4) das Wort ergriffen, und ich glaube, seine Ansicht aus eigenen Beobachtungen bestätigen zu können. Eine ganze Reihe von Jahren hindurch habe ich drei örtlich weit getrennte Stellen im Auge gehabt, wo stets ganz kleine Pfifferlinge wuchsen, die nie erheblich größer wurden, wenn man sie stehen ließ. Es war dies im Thüringer Wald, im Harz und auf der Insel Usedom. Sie müssen als Kümmerformen angesprochen werden.

Eine ähnliche Erscheinung besteht ja auch bei anderen Pilzen, z. B. beim Semmelstoppelpilz (Hydnum repandum L.), den ich an bestimmten Stellen in Thüringen und auf Usedom stets nur in kleinen Exemplaren fand. Diese als eine besondere Art anzusehen, ist wohl nicht zu empfehlen. Auch bei den Steinpilzen (Boletus edulis Bull.) kann man Ähnliches beobachten. Auf unseren Wochenmarkt kommen meist kleine Exemplare mit schlanken Stielen, die, soweit ich das feststellen konnte, an dürrem Boden unter Kiefern gewachsen sind. Sie weichen so stark von den Steinpilzen aus unserem humusreicheren Buchenwald, die gewöhnlich dicke, bäuchige Stiele haben und viel größer werden, ab, daß ich gelegentlich gefragt wurde, ob das richtige Steinpilze seien. Es sind offenbar auch im Wachstum zurückgebliebene Exemplare.

Neues vom Eichen-Knäuling*).

Von W. Villinger, Offenbach a. M.

Allbekannt ist bei den Pilzfreunden der herbe oder Eichen-Knäuling, Panus stipticus Bull., den man das ganze Jahr hindurch an Eichstümpfen bemerkt. Um so mehr ist's zu verwundern, daß meines Wissens nirgends in der Literatur ein ganz auffallendes Merkmal des Pilzes erwähnt wird, nämlich die eigenartige Klebrigkeit. Wenn man beim Abpflücken ein Hütchen zwischen den Fingern etwas drückt, so merkt man alsbald, daß die Finger eigentümlich harzig-klebrig geworden sind. Die Untersuchung eines Pilzstückchens unter dem Mikroskop läßt uns bald die Ursache erkennen. Man entdeckt im Pilzsaft eine Menge brauner Körnchen; es sind winzige Harzkörnchen, die sowohl an den Lamellen als auch auf der Oberfläche des Hutes zutage treten. Sie sind es, die dem Pilz die harzige Klebrigkeit sowie auch den herben Geschmack verleihen.

*) Nach Zellner enthält Panus stipticus ein braunes Pigment, welches nach Rosoll in Alkohol und Äther löslich ist und sich mit Schwefelsäure schmutzigrot färbt. Die alkoholische Lösung fluoresziert grün.

Liste aller deutschen Pilzberatungsstellen.

Wir sind z. Zt. mit einer Neuausgabe der Liste aller deutschen Pilzberatungsstellen beschäftigt. Wir bitten deshalb alle vorhandenen Pilzberatungsstellen um sofortige und genaue Angabe ihrer Anschrift. Dabei ist außerdem mitzuteilen, von welcher Person die Beratungsstelle geleitet und welche Organisation oder Behörde Träger der Beratungsstelle ist.

Mykologisches Institut der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.
Hessische Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung.

Neue Literatur.

Holzfuß und Kusserow, Beachtenswerte Pilze aus der Umgebung von Stettin. Dohrniana 1935, S. 143.

Konrad-Maublanc, Icones selectae Fungorum. Lieferung 9, 50 Tafeln mit Text, Paris 1935.

Neuhoff, Pilze Mitteleuropas, Band 2, Gallertpilze, Lieferung 2, 2 Bunttafeln, 12 Seiten Text. Behandelt und abgebildet werden: Exidia cartilaginea, villosa Neuhoff, albida, gemmata. Leipzig 1935.

Dr. Stier, Einige Bemerkungen über Pilzvorkommen auf Usedom. Dohrniana 1935, S. 142.

Nachrufe.

Im Frühjahr 1935 sind unsere treuen Mitglieder,

die Herren

Obermarktrat Dr. Aufschläger in Graz

Apothekenbesitzer Gustav Hamann in Wien

Universitätsprofessor Dr. Reinhardt in Hedersleben bei Magdeburg

heimgerufen worden. Die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde wird ihnen ein dankbares Andenken bewahren.

Verantwortliche Schriftleitung: Franz Kallenbach, Darmstadt, und Hochschulprofessor Dr. Sebastian Killermann, Regensburg. — Organ der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde und der Hess. Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung. — Herausgeber und Verleger: Franz Kallenbach, Darmstadt, für die genannten Organisationen. — Hersteller: Hofbuchdruckerei L. C. Wittich, Darmstadt. — II. u. III. 35. 1000

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1935

Band/Volume: 14_1935

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Forschungs- und Erfahrungsaustausch 90-96