

**Paul Kellers „Pilze“.**Von *Franz Kallenbach*, Darmstadt.

Es ist eine Seltenheit, daß sich unsere Dichter und Schriftsteller in ihren Werken mit den Pilzen befassen. Um so anerkannter ist es, wenn man in Paul Kellers Dorfgeschichte (Bergstadt, Juli 1929) eine großenteils gute Aufklärung über volkstümliche Pilzkunde vorfindet. Es seien z. B. folgende Stellen wörtlich angeführt:

„Jeder hatte einen Tragekorb auf dem Rücken; denn kein ordentlicher Pilzsucher steckt die Pilze in einen Sack. Ein Messer hatten sie nicht. Nur Stümper schneiden die Pilze ab; Pilze müssen abgedreht werden.“

„Er grub das Myzel, ein fadenartiges Geflecht, das eigentlich der wahre Pilz ist, mit größter Vorsicht aus der Erde.“

„Hast du wieder Giftpilze mitgesammelt?“ fragte Böhm.

„Was heißt Giftpilze? Richtige Giftpilze zerstöre ich. Aber was man so in Laienkreisen ‚Giftpilze‘ nennt, ist noch lange nicht ungenießbar.“

Da, sieh dir zum Beispiel diesen Pilz an.“

„Stockmorchel,“ sagte Böhm, „giftig!“

„Ach was, giftig! Natürlich ist sie giftig. Ihr starker Giftstoff heißt Hellvellasäure. Kochst du aber den Pilz mit Salzwasser und gießest das Wasser weg, dann wird aus der Stockmorchel ein wertvoller Speisepilz. Oder hier der Ziegenbart! Die Leute lassen ihn stehen. Und doch ist er jung sehr wohlschmeckend; wird er allerdings alt, dann ist's vorbei. Und hier der Eierbovist! Solange sein Fleisch weiß ist, ist er wohl zu gebrauchen, später nicht mehr. Man muß das halt verstehen, nicht nur alte Marktweiber befragt haben, die außer dem Steinpilz, dem Champignon, dem Reizker und dem Eierschwamm nichts kennen. Man muß das studieren und dann am eigenen Leibe ausprobieren.“

Eigenartig ist es, wie Paul Keller in seiner Dorfgeschichte das Pilzsammeln motiviert.

„Und soll ich das einzige, was mir noch Vergnügen macht, aufgeben — das Pilzesuchen? Wer ein schweres Herz hat, einen kranken Gedanken, der soll Pilze suchen gehen. Da muß man aufpassen, das lenkt ab.“

„Ja,“ sagte Böhm, „bei uns in der Stadt war ein Arzt, der verordnete allen, die trübsinnig waren, Pilze zu suchen. Lasse dir das einzige Vergnügen, das du hast, nicht nehmen.“

Daß aber Paul Keller zugleich mit der Stockmorchel (er meint die Speisemorchel, *Hellvella esculenta*, was aus der Zubereitungsvorschrift hervorgeht), einem richtigen Frühlingspilz, auch den Steinpilz,

Edelpilze, Parasole, Graukappen und Reizker, also richtige Sommer- und Herbstpilze, sammeln läßt, dürfte selbst für die dichterische Freiheit unserer modernen Schriftsteller etwas zu weit gehen. Eine solche Unmöglichkeit wäre fast vergleichbar mit den Widersprüchen, starken Anachronismen, wenn in demselben Romankapitel die gleichen Sportsfreunde morgens rudern und am Mittag Schlittschuh laufen, wenn ein lustwandelndes Paar Schüsselblumen und Asten zum lieblichen Strauße windet; Sport ist Sport, Blumen sind Blumen, und Pilze sind Pilze.

In Paul Kellers krasser, aber lebenswahrer Bauerngeschichte, einem Tristan- und Isoldemotiv, wird der gutmütige, alte Bauer von der jungen Bäuerin mit dem Knecht betrogen. Schließlich stirbt der Bauer eines jähen Todes; man vermutet Pilzvergiftung durch das ehebrecherische Paar. Nachzuweisen ist den beiden aber nichts. Der alte Freund des Bauern, zugleich sein Pilzsammler-Genosse, will die Täter auf psychologisch fein ausgeklügelte Weise (für einfache Leute vielleicht zu psychologisch ausgeklügelt) zum Geständnis bringen.

„Er grub das Mycel . . . aus der Erde, und dann ging es auf den Friedhof. Dunkel ragten die Gräberkreuze auf.

Ein großer Korb mit präpariertem Pferdedünger stand bereits in einem Kirchhofwinkel.

Während das Weib voll Entsetzen starr dastand, grub Franz Böhm Löcher in den Grabhügel des Emil Atzel, füllte Pferdedung hinein und durchsetzte ihn mit dem Mycel des giftigen Champignons. Das tat er an vielen Stellen. Dann holte er in einer Gießkanne, die auch bereitstand, Wasser aus der Friedhofspumpe und goß die bepflanzen Stellen an.

„Wahrheit soll sein, Licht soll werden über den Tod meines Freundes. Für dieses Jahr war es zu spät; aber nächstes Jahr sollen aus Emils Grabe Giftchampignons wachsen. An Giftchampignons ist Emil gestorben.“

Im Jahr darauf entdeckt die junge Bäuerin plötzlich während des Gottesdienstes die zahlreichen Knollenblätterpilze auf dem Grabe ihres Mannes.

„Gellend schreit sie der Gemeinde zu: „Pilze! Pilze! Giftige Champignons! Sie wachsen auf des Bauern Grabe. Wachsen aus dem Grabe heraus — weil ich — weil ich — den Bauern umgebracht habe — mit Pilzen, mit giftigen Pilzen — ich habe sie ihm in seine Bratpfanne geschnitten — Pilze — giftige Pilze — aus dem Grabe heraus wachsen sie.“ —

Es ist also dem Freund gelungen, die Verbrecherin durch ihr eigenes Geständnis zu überführen. Der Dichter hat sich hier aber wieder eine ganz außerordentliche Freiheit erlaubt. Daß man Champignons, Düngerfreunde, leicht auf Pferdemist züchten kann, ist eine bekannte

Tatsache. Die „Giftchampignons“, die Knollenblätterpilze, sind aber keine Düngerfreunde; ihre Gegenwart ist an die Gemeinschaft mit lebenden Bäumen gebunden; der grüne Wulstling liebt die Nachbarschaft von Eichen, der gelbe Knollenblätterpilz hält sich mit Vorliebe im Kiefernwald auf. Es ist also eine ganz neue, dichterische Entdeckung, daß der Knollenblätterschwamm auch mit Pferdemit kultiviert werden kann.

Ebenso scheint sich der Dichter im unklaren zu sein über die außerordentlichen Schwierigkeiten der Pilzkenntnis und der Pilzkunde.

„Im ganzen Deutschen Reiche gab es kaum einen Pilzkenner, wie Emil Atzel; der täuschte sich nicht!“

Weiß doch heute noch nicht einmal die Wissenschaft, alle unsere Tausende von Pilzen mit Namen zu benennen und die einzelnen Arten in schwierigen Gattungen sicher voneinander abzugrenzen.

---

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

---

### Eine unfreiwillige Champignonzucht.

Von Oberlehrer *Kunz*, Ludwigshafen.

Ein Gärtner in Oggersheim legte sich einen Garten mit Mistbeeten an, um Gurken zu ziehen. Die Erde hierzu entnahm er einem Komposthaufen in der Nähe der Wohnung, auf dem er schon Champignon gesehen hatte. Unter dem Laubdache der Gurken, die reichlich begossen wurden, entwickelten sich bei der Wärme zahlreiche Egerlinge, die er hier auf dem Marke verkaufte. Die Sporenmaße rückten diesen Champignon *Psalliota cretacea* nahe, das Aussehen sonst stellte ihn zu *Psalliota campestris*. Die Hauptunterscheidung *Rickens*, 1. die farbigen Egerlinge (auch im Anfang nicht reinweiß) und 2. die weißen Egerlinge finde ich nicht glücklich. Meinen Egerling hätte ich bei 1. unterbringen müssen, da auch junge Exemplare schon die dunkel gefaserte Oberhaut hatten, die ihn in dieser Hinsicht *Psalliota silvatica* nahe rückten. Die Pilze hatten das richtige Aussehen des Zuchtechampignons, den man auch hier in einem Keller züchtet.

### Eine neue Trüffel?

Im April dieses Jahres habe ich eine Trüffel gefunden, die allen Autoritäten, denen sie vorgelegen hat, vollständig neu ist. Herr *Söhner* vermutet, daß es eine *Stephensia* ist, sagen wir also vorläufig *Stephensia neglecta*. Da ich den Pilz leider nur einmal gefunden habe, so muß er ruhen, bis ein anderer so glücklich ist, den Fund nochmals zu machen. Die Notizen, die ich mir gemacht habe, möchte ich hier mitteilen: eine bisher unbeachtete Trüffel: Fruchtkörper (jung) unregelmäßig knollig mit einzelnen flachen Höckern und schwach zwischen flachen Furchen vortretenden Buckeln und fein warzig gefelderte Oberhaut; sonst nackt und ganz. Grau mit bräunlichem Schein. Gleba mit der Oberhaut verwachsen; Kammern dickwandig gewunden, geruchlos, milchweiß. Kammerwände dunkler. Schläuche zylindrisch, langgestreckt, 320—340  $\mu$  lang (davon 100 bis 110  $\mu$  Stiel) und 20—30  $\mu$  breit (Stiel 8—16  $\mu$ ), mit 8 Sporen. Sporen: kugelig, 17,5 bis 22  $\mu$  Durchmesser, ganz glatt, farblos, mit einigen ungleich kleinen Tropfen. In Palmenkübeln eines Gewächshauses, einzeln, 9. 4. 29. Studienrat *Koch*, Glogau

### Gefährliche Pilzaufklärung und kein Ende.

Unser Mitglied, Herr *Richard Gerdien*, Köln-Lindenthal, machte uns in dankenswerter Weise auf folgende Pilznotiz in der „Grünen Post“ Nr. 30 vom 28. Juli 1929 aufmerksam. Ein Artikel über „giftige Pilze“ im Leser-Sprechteil lautet dort folgendermaßen:

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1929

Band/Volume: [8\\_1929](#)

Autor(en)/Author(s): Kallenbach Franz

Artikel/Article: [Paul Kellers „Pilze“ 123-125](#)