

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Stejskal: Volkstümliche Pilzaufklärung

[urn:nbn:de:bsz:31-221434](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221434)

man fast meinen könnte, daß die Tierchen alle Sonnenschirme trügen. Der von den Sauba-Ameisen angerichtete Schaden ist mitunter gar nicht unbeträchtlich. Orangen-, Zitronen-, Mango- und Kaffeebäume werden von den Blattschneidern manchmal vollständig entblättert, und in Paraguay haben die Besitzer von Weinbergen alle Veranlassung, die Sauba zu fürchten, weil es vorkommen kann, daß sämtliche Reben in einer einzigen Nacht aller ihrer Blätter beraubt werden. . . . Die eingetragenen Pflanzenmassen dienen den Ameisen nicht zur Nahrung, sondern werden von den großen Arbeitern zerkaut und zu einem breiigen Gemisch verarbeitet, das zur Herstellung unterirdischer Pilzgärten dient; solche sind in jedem Atta-Neste, sei es in einem, sei es in mehreren Nesträumen, zu finden. Ein derartiger Pilzgarten ist ein weicher, im Aussehen an einen Badeschwamm erinnernder Körper mit zahllosen Hohlräumen im Innern, die nicht nur der Ameisenbrut und etwaigen Geschlechtstieren, sondern auch zahlreichen Arbeitern zum ständigen Aufenthalte dienen. Bei näherer Untersuchung zeigt sich die zerkaute Blattmasse, welche die Grundlage des Pilzgartens bildet, von zahllosen zarten Myzelfäden eines Pilzes (*Rozites gongylophora*) durchsetzt, an denen man von Strecke zu Strecke kleine hervorgewucherte rundliche Köpfchen von eiweißhaltiger Beschaffenheit sieht, die Möller ihrer Form wegen „Kohlrabi“ genannt hat. Diese Kohlrabikörperchen sind für die Atta-Ameisen unentbehrlich, sie bilden ihre einzige Speise, und um sie jederzeit bekommen zu können, sind die Tierchen zu Gärtnern geworden und haben eine förmliche unterirdische Gemüsezucht

angelegt, der sie sich mit größtem Eifer widmen. Fortwährend sind Arbeiter damit beschäftigt, die Pilze mit ihren eigenen Exkrementen zu düngen oder zufällig eingedrungene fremde Pilzsporen zu beseitigen, damit nicht etwa andersartige Pilze aufkommen können. Diese wichtige Tätigkeit des Ausjärens wird aber nur von den kleinsten Arbeitern ausgeführt; diese verlassen niemals das Nest, ebenso wie die mittelgroßen Arbeiter, die sich der Brut anzunehmen haben. Auch die Art und Weise, wie die Ameisenpilze in eine neue Nestkolonie gelangen, ist jetzt aufgeklärt, denn wenn ein junges geflügeltes Atta-Weibchen das mütterliche Nest verläßt, so nimmt es gewissermaßen als Mitgift aus dem heimatlichen Gemüsegarten immer eine kleine Portion von Pilzsporen mit, die es in seiner Mundtasche aufbewahrt. So ausgerüstet begibt es sich auf den Hochzeitsflug und kann dann später, wenn es sich ein eigenes Nest gründen will, sogleich wieder einen neuen kleinen Pilzgarten anlegen. Hierzu muß das Weibchen die auf die Erde gebrachten Sporen zunächst mit seinen eigenen Exkrementen düngen. Die zur Abgabe von Exkrementen nötige Nahrung versteht das Atta-Weibchen sich aber einfach dadurch zu verschaffen, daß es die meisten seiner eigenen Eier, die es gelegt hat, und zwar nach Huber etwa 90 % derselben, wieder auffrißt. So kann der kleine Pilzgarten ganz gut gedeihen, und wenn dann aus den erhalten gebliebenen Eiern Larven entstanden sind, so können sie von der Mutter sogleich mit Kohlrabi gefüttert werden, bis nach einiger Zeit genügend Arbeiter herangezogen sind, um die für die weitere Pilzzucht notwendigen Blätter herbeizuholen.““

### Volkstümliche Pilzaufklärung.

Die mühevollen und aufopfernde Arbeit der Pilzkursleiter, Obmänner der Pilzberatungsstelle und Führer bei den Pilzausflügen ist bekannt, aber die Erfolge stehen zumeist bei dem weitverbreiteten, unsagbar geringen Interesse, der Voreingenommenheit und der Furcht der breiten Massen, hauptsächlich der Frauen vor Pilzvergiftung in keinem Verhältnisse zur

aufgewandten Mühe. Als Beleg dafür möchte ich einiges aus meinen Erfahrungen erzählen.

Auf meinen ausgedehnten Pilzwanderungen in der weiteren Umgebung Wiens untersuchte ich stets die Pilzausbeute der Schwammerlsucher und ließ mich über ihre Funde, deren Verwendung, sowie die Volksnamen unterrichten. Meine Neu-

gierde, ob denn der Mann alle Pilze in seinem Korbe genau kenne, wurde gewöhnlich befriedigt mit der Erklärung: „Aber natürlich, i kenn' ja schon sehr lang alle Schwammer: Dös is a Maischwammer (Tricholoma), dös a Suppenschwammer (Clavaria), dös a Nagerlschwammer (Marasmius), dös is a Stockschwammer (Pholiota), dös a Birkenchwammer (Boletus scaber), der is so guat wie a Herrenschwammer (B. variegatus), der is a Eierschwammer (Cantharellus) — sonst wenige mehr.“

Die Frage nach der Art der Verwendung der Pilze im Haushalte ergab klägliche Auskünfte, indem außer der Ausnützung der Pilze in Suppen und Saucen oder mit Ei, Graupen und dergl. und der Rest getrocknet, selten etwas anderes genannt werden konnte. Wollte ich dann zu einer anderen Zubereitung anregen, erhielt ich entweder eine Abweisung: „oh, dös tan m'r nöt“, oder ich wurde höflich, doch ungläubig angehört.

Sobald ich dann meine Vorräte vorwies, erging über meine total ungenügenden Kenntnisse der gewöhnliche Ausruf: „Uj Jegerl! Dös san ja lauter Giftschwammer: Dös is a Mistschwammer (Peziza, Lepiota), dös a Speibschwammer (Russula), dös a Bitterschwammer (Boletus felleus), dös a Fliegenschwammer (Amanita rubescens), dös a Stinkschwammer, dös do a Baumschwammer (Pleurotus) — und dös essen Sie? Mir zertreten dös Glumpt überall, damit sich dö dummen Leut' nöt vergiften.“

Ich bot mitunter intelligenteren Leuten einige von meinen besten Ritterlingen, Täublingen, Röhrlingen, Schirmlingen u. a. zur Probe. Sie wurden mit dem Versprechen, sie zu versuchen, angenommen; aber sobald sie mich nächstens wieder im Walde erblickten, verschwanden sie plötzlich aus meinem Gesichtskreise.

Von anderen, die Zutrauen zu meiner Belehrung hatten, erfuhr ich, daß es in der Regel die Frau ist, die von einer Zubereitung eines ihr nicht bekannten Pilzes — die für sie alle Giftschwammer sind — durchaus nichts wissen wollte. So geschah es auch bei unserem Dienstmädchen, welches in kurzer Zeit viele

Schwämme kennen lernte und diese mit uns gerne verzehrte, auch nahm sie zeitweilig einige frische Stücke mit nach Hause. Ihre Mutter ließ sich nach vielem Drängen endlich herbei, diese Pilze für ihren Mann und die Kinder zuzubereiten — sie selbst kostete aber niemals davon.

Wie weit die Bockbeinigheit mancher Frauen in dieser Sache geht, erzählte mir auf Pilzausflügen der berühmte Pilzforscher Hofrat Dr. Fr. von Höhnel und klagte nebstbei über seine Frau, die regelmäßig alle von ihm mitgebrachten, noch so vorzüglichen Schwämme — außer Steinpilzen und Eierschwämmen — in die Misttruhe warf.

Ein Fall, der nicht der Komik entbehrt, sei hier erwähnt: Als im Jahre 1912 mehrere Arbeiter bei dem Bau meines Hauses beschäftigt waren, fand ich wenige Schritte weit im Walde die schönsten Perlpilze (*Amanita rubescens*), viele zertreten, zerschlagen, vernichtet. Die unversehrten davon bereitete ich auf Butter, mit Eiern, Kümmel, Salz zu einer duftenden Pilzspeise, mit der ich große Brotschnitten belegte und die Leute damit beteilte. Ich freute mich, daß es ihnen ausgezeichnet mundete. Da fragte mich einer, was die Speise sei, worauf ich versicherte, daß es nichts ungewöhnliches wäre. Die Leute wiegten die Köpfe ungläubig, und einer meinte, es könnte Hirn mit Ei sein. Ein anderer versicherte, daß er auch gehacktes Kalbfleisch herausschmecke, was ein überaus Gescheiter höhnend berichtete: „Habt ihr denn nie einen Fisch gegessen? Wie ihr doch dumm seid's!“ Und so legte jeder seine Meinung in die Wagschale, bis ich 'das Bild in Michael und ein schönes Exemplar des frischen Perlpilzes vorwies mit der Frage, ob sie das Bild und den Pilz kennen. „Natürlich!“ riefen alle aus, „der wächst ja gleich hinter dem Zaun und ist sehr giftig.“ Kaum hatte ich aber versichert, daß sie diesen Schwamm soeben gegessen haben, riefen einige: „Vielleicht haben wir uns schon vergiftet!“, und gleichzeitig rieb sich einer den Bauch und jammerte: „Marand Josef, ich spür' schon etwas in den Gedärmen.“ Der anwesende Baumeister bat, ob ich nicht noch eine

Schnitte davon übrig hätte, und auf meine Verneinung sagte er offenherzig: „Na, ich wollte halt nur ein Stück für meine Frau mitnehmen, denn wenn ich schon sterben soll . . .“

Jetzt kommt aber die Nutzenanwendung, oder wenn man will, der Fluch der guten (nicht der bösen!) Tat. Nachdem die Leute am nächsten Tage munter zur Arbeit kamen und der erste Schrecken vorüber war, fingen sie an, den Perlpilz zuerst zaghaft, dann immer emsiger zu sammeln und zu verwenden, schließlich aber so gründlich, indem sie auch die noch unentwickelten Pilze ausgruben, so daß meine nächste Umgebung fast ganz ausgerottet wurde und ich 1 bis 2 Stunden weit entfernte Wälder aufsuchen muß, um irgend eines größeren Perlpilzes habhaft zu werden. Diesem Pilze geben jetzt die Leute den Vorzug vor dem Steinpilze, und ich muß erwähnen, daß ich ihn seit langem in verschiedenen Zubereitungen esse und nie irgendwelche Beschwerden hatte; auch ist mir in den letzten 12 Jahren hier von keiner Seite etwas Nachteiliges bekannt geworden.

Mit der Propagation der Pilzkenntnis habe ich wenig Glück. Der professionelle Pilzräuber des Waldes, der bei jedem gefundenen Steinpilz den Humus ringsherum ausgräbt und nach weißen, noch in der Erde steckenden Jungpilzen schnüffelt, dieser größte Pilzschädling ist für jede Belehrung unzugänglich, und es ist mir in den seltensten Fällen gelungen, von diesen Leuten, die den halben Tag im Walde herumlaufen und volle Körbe eintragen, einen ihnen unbekanntem Pilz zur Untersuchung zu bekommen. Diese Pilze sind durchwegs für sie giftig, und sie haben nur Interesse, sie zu zerstören.

Wie ich einen sehr unzugänglichen Professor, meinen alten Freund, bekehrte, sei hier erwähnt: Um ihn von dem Vorurteil gegen meine gemischten Trockenpilze zu heilen, sandte ich an den Apotheker dortselbst eine Pilzprobe mit dem

Wunsche, die Wirtschafterin des Professors dafür zu gewinnen, daß sie, ohne daß er es erfahre, von der Sendung etwas zu einer „Schwammerlsauce mit Knödel“ verwende. Dies befolgte sie getreu. Kurz nach der Mahlzeit kam der gute Professor zum Apotheker mit der freudigsten Nachricht geeilt, wie es seiner Wirtschafterin gelungen sei, eine kleine Menge hervorragend ausgezeichnete Trockenpilze von einer unbekanntem Frau zu kaufen, eine Qualität, die nicht zu überbieten sei, und er freue sich, ihm davon eine Kostprobe bringen zu können. Der Apotheker entgegnete mit einem verschmitzten Lächeln: „Na, das freut mich, aber wir haben heute schon dieselben Schwämme gehabt wie du, sie sind nämlich von deinem Freunde S. in Wien.“

Verhältnismäßig gute Erfolge hatte ein tüchtiger Pilzkenner und Wanderlehrer, Jan Berdek aus Politz a. M., dessen Vorgang bei den Pilzausflügen Erwähnung verdient. Die Teilnehmer an der Pilzsuche rückten in einer Schwarmlinie, etwa 5 Schritte voneinander entfernt, vor und hatten jeden Fund sofort im Korb oder in einer Tasche sorgfältig zu verwahren. (Anmerkung der Schriftlgt.: O, die armen Pilze!! Naturschutz!!) Niemand durfte dem Leiter mit einer Frage nahekomen. Erst nach der Rückkehr stellte zunächst der Lehrer seine Pilze auf Tischen und Bänken systematisch auf, versah sie mit Aufschriften, wonach die Teilnehmer ihre Funde zu den entsprechenden Mustern zuzulegen hatten. Hierbei wurden Belehrungen und Auskünfte erteilt, auf die unterscheidenden Merkmale wurde, nebst der Beschreibung aufmerksam gemacht. Ein Teil der Ausbeute (und zwar gemischte Pilze) wurde in der Küche für die Anwesenden zubereitet; die übriggebliebenen Schwämme nahmen die Teilnehmer nebst Zetteln mit den Namen der Pilze an sich. Auf diese Weise gelang es diesem Wanderlehrer an einzelnen Orten eine Pilzgemeinde zu ziehen.

Stejskal.

## Bemerkung zu „Cui bonum?“ von Ert Soehner.

Ich war höchlichst erstaunt, daß sich Herr Soehner durch meinen bescheidenen Artikel in No. 4 dieser Zeitschrift angegriffen und schwer gekränkt fühlt, da mir natürlich jede derartige Absicht vollkommen ferne lag; und es dürfte auch kein Leser, außer H. Soehner, eine solche Absicht darin finden, und es dürfte mir auch kein Mensch, der mich nur flüchtig kennen gelernt hat, eine solche Absicht zutrauen. Der Sachverhalt ist kurz folgender: *Inocybe lateraria* kenne ich nur aus der Diagnose, und nach dieser schien es mir nach meiner reichen, mehr als vierzigjährigen Erfahrung in systematischen Dingen keineswegs, daß diese neue Art „himmelweit“ von *I. Bongardii* verschieden ist, und ich war der Ansicht (ich stellte aber keinesdie „Behauptung“ auf), daß beide identisch seien. Es ist bekanntlich in der wissenschaftlichen Botanik allgemein üb-

lich, daß eine neu aufgestellte Art mit den nächstverwandten Arten verglichen wird. Man muß es mir also von diesem Standpunkte aus zubilligen, daß ich „nicht begreifen“ konnte, daß H. Soehner die *I. Bongardii* nicht in Vergleich zieht, bzw. „nicht auf diese Art verfallen ist“. Daraus ist wohl unzweifelhaft klar, daß diese geäußerte Ansicht „sachlich bedingt“ ist.

Wohin kommen wir mit der freien Meinungsäußerung in der Wissenschaft, wenn jede, mit der eigenen nicht übereinstimmende Ansicht, als eine persönliche Beleidigung aufgefaßt wird, bzw. daß sich der Autor dadurch „verletzt“ fühlt und zum Anlasse nimmt für eine seitenlange Auseinandersetzung, die „materiell nicht fruchtbar“ (am wenigsten für die Wissenschaft) ist. — Cui bonum?

V. Schiffner (Wien).

## Forschungs- und Erfahrungs-Austausch

### 22 Jahre Münchener Pilzmarkt.

Im Pilz- und Kräuterfreund, Jahrg. I, Heft 9 befindet sich ein Verzeichnis von 30 Pilzarten, welche seit 8. V. 1903 zum Verkaufe zugelassen sind. Am 15. IV. 1912 wurde diese Zahl erweitert. Wohl unter dem Druck der Nahrungsmittelschwierigkeit, kam am 28. VI. 1917 nach § 18 der Viktualienmarktverordnung eine neue Bekanntmachung heraus mit 68 Arten. Um nun einen Vergleich zwischen 1903 und 1917 zu ziehen, werde ich die Pilze, welche schon 1903 zugelassen waren, mit einem Stern versehen. Ich folge bei der Namengebung dem amtlichen Verzeichnis.

- \*Steinpilz, *Boletus edulis*.
- \*Schmerling, *Boletus granulatus*.
- \*Semmelpilz, *Polyporus confluens*.
- \*Kapuzinerpilz, *Boletus scaber*.
- Rotkappe, *Boletus rufus*.
- Butterröhrling, *Boletus luteus*.
- Zierlicher Röhrling, *Boletus elegans*.
- Kuhröhrling, *Boletus bovinus*.
- Sandröhrling, *Boletus variegatus*.

- Ziegenlippe, *Boletus subtomentosus*.
- Rotfußröhrling, *Boletus chrysenteron*.
- Maronenröhrling, *Boletus badius*.
- Ziegenfußporling, *Polyporus pes caprae*.
- \*Schafeuter, *Polyporus ovinus*.
- \*Habichtspilz, *Hydnum imbricatum*.
- \*Stockschwamm, *Pholiota mutabilis*.
- Waldchampignon, *Psalliota silvatica*.
- \*Feldchampignon, *Psalliota campestris*.
- Schafchampignon, *Psalliota arvensis*.
- \*Großer Schirmpilz, *Lepiota procera*.
- \*Hallimasch, *Armillaria mellea*.
- \*Rottäubling, *Russula vesca*.
- \*Grüntäubling, *Russula virescens*.
- \*Blautäubling, *Russula cyanoxantha*.
- Lederbrauner Täubling, *Russula elephantina*.
- \*Ledergelber Täubling, *Russula alutacea*.
- Verbleichender Täubling, *Russula depallens*.
- Reifpilz, *Rozites caperata*.
- \*Eierpilz, *Cantharellus cibarius*.
- Pflaumenpilz, *Rhodosporus prunulus*.
- \*Maipilz, *Agaricus gambosus*.
- Echter Ritterling, *Agaricus equestris*.