

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1919-1920**

Brock: Pilzkunde und Schule einst und jetzt

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

Deutschösterreich und alle Länder der ehemal. Donaumonarchie: für			
das Vierteljahr 5 Kronen zuzüglich Porto bei direkter Zusendung.			
Schweiz:	für das Vierteljahr	3 Fr.	bei portofreier Lieferung.
Skandinavien	„ „ „	2 $\frac{1}{2}$ Krone	„ „ „
Italien:	„ „ „	4 Lire	„ „ „
Holland:	„ „ „	2 $\frac{1}{2}$ Gulden	„ „ „
Finnland:	„ „ „	5 Markkaa	„ „ „
Belgien und			
Frankreich:	„ „ „	5 Fr.	„ „ „
England:	„ „ „	4 Schilling	„ „ „
Vereinigte Staaten von Amerika			
und Mexiko:	für das Vierteljahr	2 Doll.	„ „ „

Wir haben uns erlaubt, unsere Freunde in Ländern mit einem unnormal günstigen Valutastande zu Gunsten der Pilzfreunde in den Ländern mit schlechter Valuta etwas stärker in der Weise zu belasten, daß wir den Bezugspreis mit etwa  $\frac{3}{4}$  Wert normaler Währung in Anrechnung brachten. Wir hoffen dabei, daß dieser Appell zur Hilfe für unsere Freunde in den notleidenden Ländern Mittel-Europas offene Ohren und Herzen findet, und daß es so den alten treuen Beziehern des Puk in Österreich-Ungarn ermöglicht wird, das Blatt auch jetzt und gerade jetzt, wo das Gespenst des Hungers drohend die Länder des Donaustaates schreckt und mehr als je zur Ausnutzung aller, aber auch aller Bodenschätze zwingen wird, weiter halten zu können. Unsere Freunde in den neutralen Ländern werden sich durch dieses kleine Entgegenkommen — ein Opfer ist wohl nicht zu nennen — die Dankbarkeit gesinnungsbefreundeter Kreise in vom Unglück verfolgten Staaten sichern!

Wir bitten alle Leser und Freunde nochmals, das vorstehend Gesagte recht wohlwollend zu prüfen und dem Puk auch fernerhin Freundschaft und auch zu gelegentlichen Opfern bereite Anteilnahme zu bewahren und werden unsererseits alle Kräfte anspannen, um die Zeitschrift mehr und mehr zu einem nur ungern entbehrten Hausfreunde werden zu lassen.

**Der Verlag.**

**Die Schriftleitung.**

## Pilzkunde und Schule einst und jetzt.

Von Seminarlehrer Brock, Dorsten i. Westf.

„Nicht für die Schule, sondern für das Leben!“ so lautet ein wichtiger pädagogischer Grundsatz, der in unsern Schulen namentlich bei der Auswahl der Lehrstoffe zur Geltung kommen sollte. Leider geschah dies bisher nicht immer. So manches wurde gelehrt oder mußte gelehrt werden, womit man keinen Hund vom Ofen lockt, wogegen Dinge, die für das Leben des einzelnen und der Gesamtheit von Bedeutung sind, entweder gar nicht oder nur nebenher zur Besprechung kamen. In der Naturkunde z. B. schenkte man nicht selten — bei unserer Vorliebe für das Ausländische — den Tieren und Pflanzen der Fremde

mehr Beachtung als den uns nächstehenden Lebewesen der Heimat. Dem System zuliebe wurden Elefant und Strauß ausführlich behandelt, mochten auch Rind und Huhn, unsere nützlichen Hausgenossen, dabei zu kurz kommen. Während unsere Schüler die ausländische Tee- und Kaffeepflanze gründlich kennen lernten, wurde ihnen über die heimatischen Tee-, Gewürz- und Wildgemüsepflanzen, namentlich aber über die Pilze in der Regel nur ein dürftiges Wissen vermittelt, falls man es nicht vorzog, sie ganz beiseite zu lassen.

Diese Mißstände, die sich mehr oder weniger in allen Schulen zeigten, hat-

ten zum Teil in den amtlichen Lehr- und Stoffverteilungsplänen ihren Grund, die zwischen dem Wichtigem und Minderwichtigen nicht genügend unterschieden, das Naheliegende oft nicht berücksichtigten und dem freien Ermessen des Lehrers nicht genügend Spielraum ließen. Dazu kam, daß unsere naturgeschichtlichen Lehrbücher allzusehr die „Biologie“ betonten und darüber die praktische Seite der Naturgeschichte vernachlässigten. Auch wurde dieses Unterrichtsfach nicht überall seiner Bedeutung entsprechend gewertet, sondern als sogenanntes „Nebenfach“ meist recht stiefmütterlich behandelt. Vertraute man doch die Naturkunde zuweilen Lehrern an, die weder die notwendige Kenntnis, noch die alles begeisterte Liebe zur Natur besaßen. Manche von ihnen mochten auch glauben, wie so vieles andere in den Naturwissenschaften, so sei auch die Pilzkunde für die Schule, namentlich aber für die einfache Volksschule, zu schwer. Sie arbeiteten sich nicht zu der Überzeugung durch, daß die Pilze als schmucke, zweckmäßig eingerichtete Lebewesen sich ebenso für die biologische (ökologische) Behandlung eignen wie ihre „grünen Schwestern“. — Endlich studierten unsere Schüler altem Herkommen gemäß zu viel nach dem Leitfaden und zu wenig in dem großen Buche der Natur. Und weil die Pilze dem System entsprechend so ziemlich am Ende der „Pflanzenkunde“ stehen, so bleiben sie von der unterrichtlichen Behandlung meist ganz ausgeschlossen. Höchstens wurde gelegentlich einmal auf die „unsichtbaren“ Bakterien hingewiesen.

Darum kann es nicht wundernehmen, wenn die Pilzkenntnis bisher nicht Gemeingut unserer Volksgenossen geworden ist. Ich selbst kannte in jungen Jahren nur den Fliegenpilz und zwar im Gewande des — roten Täublings! Und wenn früher die „höhere Tochter“ für ihre Zwerge und Gnomen einen Pilz als Unterschlupf malte, so hat dabei sicher nicht die Natur, sondern ein Gebilde der Einbildungskraft Modell gestanden. Unserer, für die Beurteilung des Schönen durch Vorurteile getrüben Anschauung erschienen die Pilze als häßliche Gebilde,

ähnlich den Kröten in der Tierwelt. Die „Paddenstühle“ (= Huckenstühle) wurden durchweg für giftig gehalten; aus Furcht vor Vergiftung wagte man nicht einmal, die Pilze anzufassen. Nur das Kind, dessen Blick noch unbeeinflusst war, fand solche und andere „häßliche“ Naturwesen schön und griff, wie auch noch heute freudig und mutig nach ihnen. Gegessen wurden die Pilze hierzulande nur von Polen, „armen Leuten“ und — „Sonderlingen“. Daß sie hohe Werte für die Volksernährung verkörpern und auch im Naturhaushalte von Bedeutung sind, war nur wenigen bekannt. Kurz gesagt, vor 30, 20, ja auch noch vor 10 Jahren leisteten unsere Schulen, von Ausnahmen abgesehen, für die Pilzkenntnis und Pilzverwertung wenig oder gar nichts. Auch die Lehrerbildungsanstalten sind von diesem Vorwurfe nicht freizusprechen. Mit Recht konnte mir Herr Gramberg<sup>1</sup> vor einiger Zeit schreiben: „Das Seminar leistete oft gar zu wenig in praktischer Pilzkunde.“ Erst als der Weltkrieg uns zwang, alle, auch die vorher unbekannt oder verkannten Quellen für die Volksernährung zu erschließen, da kamen neben dem Wildgemüse auch die Pilze zu Ehren. Die Behörden richteten Pilzkurse ein, Pilzwanderungen wurden unternommen, Pilzausstellungen und Pilzessen veranstaltet, belehrende Vorträge gehalten, Pilzberatungsstellen eingerichtet usw. Diese Maßnahmen blieben nicht ohne Erfolg; denn aus den amtlichen Jahresberichten ist ein von Jahr zu Jahr sich bedeutend steigender Umsatz in Speisepilzen zu erkennen. Und dennoch behaupte ich: Soll die Pilzkenntnis und -verwertung Gemeingut des Volkes werden, so muß die Schule den Grund dazu legen. Ebenso wenig wie wir die Erwachsenen von der Wohltat des Badens überzeugen können, wenn sie es nicht „von Jugend an gepflegt und getan“ haben, ebensowenig werden wir unser Volk in seiner Gesamtheit für die Pilze begeistern, wenn nicht die Schule (jeder

<sup>1</sup> Eugen Gramberg, Königsberg, Verfasser des bekannten Werkes „Die Pilze unserer Heimat“ und anderer Werke auf dem Gebiete der praktischen Naturkunde.

Art!) ihre Kräfte für diese edle Sache einsetzt. Namentlich das Lehrerseminar ist berufen, Pilzkunde im Volke zu verbreiten; denn seine Zöglinge kommen als Lehrer in die entlegentsten Winkel unseres Vaterlandes und treten zu den breitesten Volksschichten in Beziehung.

Ich möchte nun zeigen, wie wir seit einigen Jahren am hiesigen Seminar erfolgreich Pilzkunde betreiben, ohne damit andern Meinungen ihre Berechtigung absprechen zu wollen. Von vornherein muß mit dem alten Vorurteil aufgeräumt werden, als ob praktische Pilzkunde ein schwieriges, wenig reizvolles Gebiet sei. Wie ich aus Erfahrung an meinen eigenen Sprößlingen weiß, gehen die Kinder bereits im vorschulpflichtigen Alter mit ihren Eltern gern in die Pilze. In verhältnismäßig kurzer Zeit lernen sie einige Arten fest und sicher kennen. Welche Freude, wenn sie dem Vater eine Handvoll schön gelber Eierpilze oder gar ein feschtes Rothäubchen bringen können! Das Geheimnis des Erfolges liegt in der beim Suchen immer wiederkehrenden und sich dadurch klärenden Anschauung derselben Pilzart. Lernen wir doch andere Naturgegenstände (Apfelbaum, Rose, Tulpe usw.) auf demselben Wege kennen und von einander unterscheiden.

In unserer fünfklassigen Übungsschule beginnt der planmäßige Unterricht in der Naturgeschichte auf der III. Klasse (3. Jahrgang). Es ist gewissermaßen ein vorbereitender Lehrgang, der die naturkundlichen Grundlagen schaffen soll. Darum wird auch schon hier, soweit die Fassungskraft der Kinder es gestattet, Pilzkunde getrieben. Doch genügt es, wenn in diesem grundlegenden Unterrichte eine, höchstens zwei Pilzarten behandelt werden. Fliegenschwamm und Rothäubchen<sup>2</sup> halte ich für diesen Zweck als besonders gut geeignet. Es sind das beide große und schöne, hierzulande oft vorkommende und darum ziemlich bekannte Pilze mit hervorstechenden Merkmalen. Ihre Besprechung gestaltet

<sup>2</sup> In Gegenden, wo dieses weniger vorkommt, wird ein anderer Röhrenpilz sich als passend für diesen Zweck erweisen.

sich zu einem anziehenden Lebensbilde, wobei die Kinder gleichzeitig die Begriffe: Lager, Wulst, Stiel, Haut, Blätter, Röhren, Schleier, Sporen usw. kennen lernen. Außerdem empfiehlt es sich, aus praktischen Gründen die Kinder bereits hier mit den häufig vorkommenden Speisepilzen (Eierpilz, Tannenpilz usw.) bekannt zu machen. Auch werden ihnen bereits die Kennzeichen des Knollenblätterpilzes durch öfteres Vorzeigen und Vergleichen des Schädlings mit dem Egertling sicher eingeprägt. Die praktischen Unterrichtsergebnisse kann man in kurze Regeln kleiden lassen. Da unter unsern Schülern sich viele Polen und Österreicher befinden, die von ihren Eltern in etwa in die Pilzgeheimnisse eingeweiht sind, so bereitet die unterrichtliche Behandlung selbst auf dieser unteren Stufe keine besonderen Schwierigkeiten.

Unter Anlehnung an das Gelernte setzt die II. Klasse (Mittelstufe, 4. u. 5. Jahrgang) die Unterweisung in der Pilzkunde fort. Zu eingehender Besprechung kommen an erster Stelle gute Speisepilze, und zwar vornehmlich solche, die wegen ihres massenhaften Auftretens volkswirtschaftliche Bedeutung haben. In dieser Beziehung kommen für die hiesige Gegend in Betracht: Edelpilz (Champignon), Eierpilz und Hallimasch; ferner von den Röhrenpilzen: Tannen-, Sand-, Birken- und Steinpilz. Wertlose oder schädliche Doppelgänger (Schwefelkopf, Gallen- und Dickfußröhrling) werden an geeigneter Stelle zum Vergleich herangezogen; desgleichen solche, die zu folgenschweren Verwechslungen führen können (Hexenpilz). Im Anschlusse an den Egertling (Champignon) wird ferner der Knollenblätterpilz einer gründlichen Besprechung unterzogen, und wenn Zeit vorhanden ist, kann auch noch der Perlwulstling zur Behandlung kommen. Dagegen bleiben die Pilze, die man hier höchst selten oder gar nicht findet (falscher Eierpilz, Satanspilz, Reizker usw.), am besten der Oberstufe vorbehalten. Auch halte ich die Erarbeitung eines verzweigten Systems an dieser Stelle nicht für zweckmäßig; es genügt, wenn die Kinder Blätter-, Röhren-, Bauchpilze

(Eier- und Kartoffelbovist) unterscheiden können. —

Dagegen baut die I. Klasse (Oberstufe, 6., 7. u. 8. Jahrgang) das System nach Bedürfnis weiter aus. Hierbei sind vornehmlich praktische Gesichtspunkte maßgebend. Sie können auf Grund unterrichtlicher Besprechung die Blätterpilze nach und nach in Egertlinge, Wulstlinge, Täublinge (lederfarbiger Täubling), Speiteufel, Milchlinge (rotbrauner und wolliger Milchling, Giftreizker) Schüpplinge (Stockschwämmchen), Tintlinge (Schopftintling), Krämplinge (kahler Krämpling), Ritterlinge, (rotfilziger Maskenritterling), Schnecklinge (Frostschneckling) usw. zergliedert werden. Um das System und die Pilzkunde überhaupt zu einem gewissen Abschlusse zu bringen, bespricht der Lehrer mit den Schülern der Oberstufe kurz auch solche Pilze, die in hiesiger Gegend fehlen, oder doch selten sind, z. B. Tannenreizker, Lorchel, Morchel, Trüffel; ferner Keulen- und Korallenpilze. Zur Veranschaulichung dienen hierbei gute Bildwerke (Gramberg, Michael) und naturgetreue Modelle.

Wie viele und welche Pilze von all den genannten Arten auf der Oberstufe eine eingehende unterrichtliche Behandlung erfahren, bleibt dem Ermessen des Lehrers überlassen; es spricht die zur Verfügung stehende Zeit, sowie das nach den Jahren verschiedene Auftreten der einzelnen Pilzarten dabei ein Wort mit. Die Behandlung selbst aber darf sich auf dieser Stufe nicht mehr mit der „Lebensgeschichte“ der Pilze begnügen. Vielmehr muß der Lehrer die Kinder hier mehr als auf den früheren Stufen mit dem Wesen und der Bedeutung der Pilze, mit ihrer Vermehrung und dem Verhältnisse zu ihrer Umgebung (Ökologie) bekannt machen.

Für die Wiederholung und Befestigung des Gelernten ist es vorteilhaft, wenn die Schüler die behandelten Pilze nebst ihren hervorstechendsten Merkmalen recht oft an der Hand des Systems mündlich oder schriftlich aufzählen müssen. Auch kann man sie in Speise- und Giftpilze ordnen lassen. Wo sich Lücken zeigen, setzt aufs neue die Veran-

schauung ein. Die Hauptsache ist, daß die Kinder eine Reihe guter Speisepilze kennen lernen, mag auch bei diesem Streben einmal die eingehende Einzelbehandlung etwas kurz wegkommen.

Da der Lehrgang der Oberstufe dreijährig ist, so können in jedem Jahre andere Hauptvertreter des Systems zur Besprechung kommen. Bei einem solchen Verfahren läßt es sich unschwer erreichen, daß der Volksschüler bei seiner Entlassung etwa 15 bis 20 gute Speisepilze und auch die wichtigsten Giftpilze (Schwefelkopf, Speiteufel, Knollenblätterpilz, Satanspilz, Giftreizker, Kartoffelbovist) sicher kennt. Damit hat meines Erachtens die Volksschule ihre Aufgabe in der Pilzkunde erfüllt.

Die Schüler unserer Präparandenanstalt stammen zum großen Teil aus der Industriegegend; darum fehlt ihnen nicht selten, wie für die Naturkunde überhaupt, so für die Pilzkunde im besonderen die nötige Grundlage, und damit auch die rechte Begeisterung und Liebe zur Natur. Sie verstehen es anfangs nicht, wie der Lehrer mit ihnen hinausziehen kann, um ihnen die mannigfachen Wunderwerke in Gottes schöner Natur zu zeigen. Diese Scheu vor der Natur legt sich aber bald, wenn der Lehrer selbst ein Natur- und Schülerfreund ist, und wenn die Schüler einsehen, daß sie in der Natur etwas Schönes und Wertvolles lernen. Mit dieser Einsicht ist die größte Schwierigkeit aus dem Wege geräumt, und der Präparand kann sich innerhalb 3 Jahren auch in der Pilzkunde wertvolles Wissen aneignen. Jedes Jahr während der Pilzzeit werden einige Hauptvertreter nach Maßgabe des Systems behandelt. Hierbei gelten im allgemeinen dieselben Grundsätze wie in der Übungsschule, nur wird die Besprechung entsprechend der Fassungskraft der Schüler erweitert und vertieft. Dazu bringen diese von ihren Ausflügen und Pilzwanderungen eine Menge Pilze zum Bestimmen mit, so daß sie bald eine stattliche Reihe von Pilzen sicher kennen. Das Bestimmen lernen sie nach einem guten Buche (Dr. Heilbronn, Ricken). Durch Unterricht lernen sie auch die Verwertung der Pilze kennen. Von dieser

Kenntnis macht mancher Schüler recht bald praktischen Gebrauch. Das System wird in der Präparande nach wissenschaftlichen Gesichtspunkten entwickelt, wenn es auch nicht bis in die kleinste Verzweigung verfolgt wird. Jedenfalls ist die Präparandenanstalt ein dankbares Feld zur Verbreitung der Pilzkunde im Volke.

Im Seminar tritt die beschreibende Naturkunde zurück. Doch hat der Lehrer in der Pflanzenphysiologie und in der Nahrungsmittellehre Gelegenheit, über die Pilze das Fehlende zu ergänzen. Ferner muß der Lehrseminarist naturkundlichen Unterricht in der Übungsschule erteilen, die naturkundlichen Ausflüge leiten, für die nötigen Lehr- und Anschauungsmittel sorgen und hat somit vielfach Gelegenheit, das Gelernte wieder aufzufrischen und Neues hinzuzulernen.

Für den gesamten Unterrichtsbetrieb, gleichviel ob in der Übungsschule, in der Präparande oder im Seminar, sind folgende Maßnahmen für die Pilzkunde von förderndem Einfluß:

1. Die Pilze kehren auf dem Stoffverteilungsplane in jedem Jahre wieder, und zwar liegen die betreffenden Stunden nicht unmittelbar hintereinander, sondern sind möglichst so auf die Sommer- und Herbstmonate verteilt, wie die zu behandelnden Pilze in der Natur vorkommen. Die Schüler bleiben auf diese Weise dauernd „im Stoff“; auch sind sie hierbei in der Lage, ihre Pilzkenntnis durch fortlaufende Übung im Aufsuchen und Bestimmen der Pilze zu begründen und zu erweitern; sie brauchen ihr Wissen also nicht ausschließlich aus dem Lehrbuche zu schöpfen. Durch die Pilzkunde kommt der übrige naturkundliche Unterricht keineswegs zu kurz; denn in 3 bis 4 Stunden jährlich kann der Lehrer das Ziel in der Pilzkunde erreichen, und diese Zeit läßt sich sicher überall erübrigen.

2. Planmäßig werden unter Leitung des Lehrers größere und kleinere Pilzwanderungen unternommen. Die Schüler lernen so die Pilze an Ort und Stelle kennen. Auch sammeln sie bei dieser Gelegenheit Beute für die Küche und Anschauungsmittel für den Unterricht. Wie

schon erwähnt, bringen besonders eifrige Schüler aus freien Stücken Pilze von ihren Wanderungen zum Bestimmen mit in die Schule, oder sie werden veranlaßt, bestimmte Arten herbeizuschaffen. Da die „Jagdgründe“ bei uns nicht allzuweit abliegen, so stößt die Veranstaltung von solchen Ausflügen nicht auf Schwierigkeiten.

3. Das Seminar besitzt eine Reihe von Hilfsmitteln für den Unterricht in der Pilzkunde, neue und alte. An Bildern nenne ich die von Gramberg, Michael, Schlitzberger, Dr. Raschke. An wissenschaftlichen und volkstümlichen Büchern besitzen wir den großen und kleinen Ricken (Bätterpilze Deutschlands u. Rickens *Vademecum*), ferner die Werke von Gramberg, Michael, Hinterthür, Wünsche, Dr. Schnegg, Blücher u. v. a. Die Schüler lernen die Einrichtung und Bedeutung dieser Werke kennen. Auf allen Stufen werden im Zeichenunterricht Pilze nach der Natur und nach vorhandenen Modellen gezeichnet. Endlich stehen mehrere kleinere und ein großes Mikroskop (Leitz) zur Verfügung.

4. Die unterrichtliche Behandlung der Hauptvertreter unter den Pilzen gestaltet sich „biologisch“ bzw. „ökologisch“ (Organe, Lebensweise, Standort entsprechen einander.) Das System ergibt sich aus dem Unterrichte. Auf die Verwertung der Pilze wird besonderes Gewicht gelegt (ob essbar oder giftig; Art der Zubereitung). Angaben über den Nährwert der Pilze halten sich von Übertreibungen frei; denn diese bringen die edle Pilzsache in Verruf. Mit den alten irreführenden Regeln (Zwiebel, silberner Löffel usw.) wird gründlich aufgeräumt und statt ihrer immer wieder die eine Hauptregel betont: *IB* nur solche Pilze, die du sicher kennst und meide alte, verdorbene Ware! Nach und nach lernen die Schüler auch einige Sonderregeln über Täublinge, Röhrlinge, Milchlinge u. a. Endlich werden ihnen einige einfache Kochrezepte bekannt gegeben, wobei betont wird, daß schmackhafte Pilzgerichte auch ohne viel Fett hergerichtet werden können.

5. Jährlich einmal veranstaltet das Seminar eine Pilzausstellung mit Pilzessen (Elternabend). Die Präparanden und Se-

minaristen bereiten die gesammelten Pilze bei ihren Kostwirten vielfach selbst zu. Eine ganze Reihe von Familien, die früher der Pilzbewegung fernstanden, sammeln und essen heute Pilze. Gesundheitsschädliche Wirkungen sind bis jetzt nicht gemeldet worden.

6. Für den Kreis Recklinghausen bin ich zum Leiter der neugegründeten Pilzauskunftsstelle ernannt worden und stehe als solcher Eltern und Schülern auch außerhalb der Schulzeit beratend und aufklärend zur Seite.

7. Bei allen Maßnahmen kommt es zunächst nicht darauf an, die Kinder, Schü-

ler und Pilzfreunde mit vielen Pilzarten bekannt zu machen. Die Hauptsache bleibt, daß sie die in ihrer Gegend in Massen vorkommenden Speisepilze fest und sicher kennen lernen.

In vorliegendem habe ich zu zeigen versucht, wie die Pilzkunde am hiesigen Seminar betrieben wird. Mögen dadurch andere Schulen veranlaßt werden, die Lehre von den Pilzen, soweit dies noch nicht geschehen ist, in ähnlicher Weise mit auf den Lehrplan zu setzen. Denn nur mit Hilfe der Schule ist es uns möglich, Pilzkenntnis und Pilzverwertung zur Volkssache zu machen.

## Ein halbes Jahrhundert Pilzsammler. Beobachtungen und Erinnerungen eines alten Pilzjägers. Von F. Heller-Mühlhausen (Vogtland).

Ein halbes Jahrhundert reicht nicht einmal — es sind noch einige Jahre mehr, seitdem ich Pilze sammle, aber ich will als Beginn meiner Sammeltätigkeit das Jahr 1869 annehmen, weil ich um diese Zeit schon eine größere Anzahl Pilze kennen gelernt hatte.

Wenn man als Knabe anfängt, Pilze einzutragen, so ist natürlich die Magenfrage die Hauptsache. Infolgedessen ist die Auswahl gering und beschränkt sich auf die gangbarsten Sorten. Aber was konnte man damals und von wem konnte man Pilzkunde erlernen? Unsere heutige Jugend, der Pilztafeln mit guten Abbildungen zur Verfügung stehen, die in der Schule über eßbare und giftige Pilze belehrt wird,<sup>1</sup> ist in dieser Beziehung weit besser daran, als wir vor 50 Jahren. Pilzbücher und gute Abbildungen gab es nicht und Lehrmeister ebensowenig. Gesammelt wurden in erster Linie Steinpilze und Gelbschwämmchen, Champignons und allenfalls noch Birkenpilze, Brätlinge und Reizker; wo es solche gab, auch Morcheln, aber damit war die Pilzkunde nahezu erschöpft. Was man nicht kannte, war einfach „schlecht“, d. h. giftig, und es galt — leider bei vielen Leuten, die nichts lernen wollen, heute noch! — als ein verdienstliches Werk, alle unbekanntes Pilze

<sup>1</sup> Leider geschieht dies noch nicht in dem Maße, wie es erwünscht wäre.

zu zertreten oder zu zerschlagen, damit nicht etwa — eine wunderbare Logik! — einer einen „giftigen“ Pilz als eßbar heimtrüge! Und was waren die damaligen „Pilzkenner“? Alte Waldweiblein, die beim Leseholzsammeln gelegentlich Pilze fanden, Waldläufer, Waldwärter und -arbeiter. Deren Pilzkenntnis beschränkte sich auf die obengenannten Arten, oft nur auf Steinpilze und Gelbschwämmchen. Wurde draußen einmal ein unbekannter Pilz gefunden, d. h. ein besonders auffälliger, denn die meisten Pilze und Schwämme waren ja überhaupt namenlos und unbekannt, so mußte — in meiner Heimat wenigstens — der Apotheker heran. Der mußte es ja wissen, denn in der Apotheke gab es so viel gelehrtes Zeug, daß ihm auch eine umfassende Kenntnis der Pilzwelt zuge-  
traut wurde. Aber — meistens wußte er selbst nichts, denn gute Pilzwerke mit tadellosen Abbildungen, wie es heute so viele gibt, waren damals nicht zu haben und das Interesse für die Pilzwelt war recht gering, auch in gebildeten Kreisen. Man kaufte auf dem Markte oder von den wenigen hausierenden Pilzsuchern Steinpilze oder Gelbschwämmchen, vielleicht bestellte man sich auch Champignons oder Reizker, und damit war alle Wissenschaft ergründet. Wenn es die „Waldleute“ nicht wußten, woher sollten die