

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1919-1920**

Heller, F.: Ein halbes Jahrhundert Pilzsammler

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

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



Stadtleute wissen, ob ein Pilz gut oder schlecht war? Freilich gab es überall vereinzelte Kenner, die außer den genannten Pilzen noch ein Dutzend eßbare kannten, aber die betrieben ihre Sammelei ganz heimlich, pürschten sich auf Umwegen ungesehen an ihre „Pilzflecke“ heran und verzehrten ihre Beute nur im Kreise ihrer Familie. Fragte man solche Pilzgokel nach dem Standorte, den Merkmalen und Kennzeichen „ihrer“ Pilze, so machten sie geheimnisvolle Geichter, nannten ganz entgegengesetzte Standorte und beschrieben die Pilze so wissenschaftlich, daß man ebenso klug war, wie zuvor. Eigentlich hatten sie nicht ganz unrecht, und ich habe ihre Praxis später auch öfters befolgt, denn nichts ist doch für einen Pilzfreund ärgerlicher, als beim Besuche eines guten „Pilzfleckes“ zu finden, daß vorher schon ein anderer gesucht hat!

In meiner Heimat nannte man vor 50 Jahren alle Blätterpilze „Schwämme“, alle Röhrenpilze „Pilze“. Diese Bezeichnung findet man im Gelbschwämmchen (Eierschwämmchen), Schneeschwamm, Fliegenchwamm, Mordschwamm, Stockschwämmchen, im Steinpilz, Birkenpilz, Schusterpilz, Satanspilz u. a. wieder. Alle verästelten Pilze waren „Ziegenbärte“, alle kugeligen, über der Erde wachsenden „Boviste“. Volkstümliche Bezeichnungen gab es sehr wenige, wie Schafeuter, Ziegenlippe, Ziegenfuß, Bitterling, Brätling, Täubling, Habichtspilz, Pfefferpilz u. a., meist vom Aussehen oder Geschmack hergeleitet. Die zur Zeit in vielen Pilzbüchern zu findenden deutschen Bezeichnungen sind meist nur Übersetzungen der lateinischen, im Volke sind sie unbekannt. Diese Bezeichnungen muten oft wie Schimpfwörter an, man denke z. B. an den „krummstieligen Schleimkopf, geschwollenen Ritterling, geschundenen Schirmling, blasigen Kahlkopf“ u. ähnliche. Nun ja, das Kind muß einen Namen haben, aber fraglich bleibt nur, ob er gang und gebe wird. Aber notwendig wäre es, wenn gute Namen gefunden würden, die volkstümlich werden können. Es besteht ja ein großer Wirrwarr in den Pilzbezeichnungen; was hier Zi-

geuner heißt, heißt anderwärts Perlschwamm, der rote Birkenpilz heißt hier Kapuziner, dort Rothhäuptchen, die Stockschwämmchen nennt man im Pleißengau Lippertzgen, den Rotfuß-Röhrling im Erzgebirge Dürstiel, in der Umgebung von Leipzig Gewürzpilz usw. Es ist daher mit Freuden zu begrüßen, daß man jetzt anfängt, die Volksnamen der Pilze zu sammeln, zu welchem Werke jeder Pilzsammler beitragen sollte.

Wie zuweilen Pilze zu ihren Namen kommen, davon einige Beispiele. Als vor langer Zeit die Champignons bekannter wurden, hatte man im Volke keinen Namen dafür. Den „Egerling“ kannte bei uns niemand. Meine Mutter war eine gute Pilzkennerin, ihr verdanke ich, daß ich schon als Knabe eine ganze Anzahl Pilze kannte. Die nannte den Champignon eben Champignon, wie ihn damals alle Welt nannte. Die Dorfleute erfuhren, daß in der Stadt der Champignon geschätzt und gut bezahlt wurde, sie brachten ihn daher dorthin (selbst essen — beileibe nicht!) und verkauften ihn als „Schwamm billong!“

Im Erzgebirge, in Lauter, wohnte vor Jahrzehnten ein alter Nagelschmied oder, wie man diese Handwerker dort nannte, ein „Nadler“. Das war so ein alter „Schwammlob“, der fleißig Schwämme eintrug und einiges mehr wußte, als die Konkurrenz, aber seine Wissenschaft als Geheimnis hütete. Der war sehr erpicht auf den Grauen Ritterling (Trich. portent.) und holte sich den im Gebirge meist massenhaft wachsenden Schwamm fleißig nach Hause. Seine Sammeltätigkeit wurde beobachtet, er fand Nachahmer, die den Ruhm des so schmackhaften Schwammes verbreiteten, und so wurde dieser auch von andern Leuten gesammelt. Da man keinen Namen für den Schwamm hatte, so wurde er kurzer Hand „Nadlerschwamm“ getauft, und so heißt er in der dortigen Gegend heute noch. Im Elstergebirge wird er „Schneeschwamm“ genannt, weil er oft noch zu finden ist, wenn es schon schneit.

Seit einer Reihe von Jahren wird im Erz- und Elstergebirge die Weymouths-



kiefer häufiger angepflanzt. Mit ihr ist der früher hier gänzlich unbekannt gewordene weißliche Röhrling (*Bol. Boudieri*) eingewandert. Seiner entfernten Ähnlichkeit mit dem Birkenpilze (*Boletus scaber*) wegen hat er in der Umgebung von Bad Elster den Namen „weißer Birkenpilz“ erhalten.

Der Schmerling (*Bol. granulatus*) führt im Gebirge seiner sehr schleimigen Hutoberfläche wegen den recht unappetitlichen Namen „Rotzer“. Wie aus dem Champignon der Schwammbillong geworden ist, so ist in der Schlingentaler Umgebung der Waldchampignon in einen „Waldchampagner“ verballhornisiert worden; doch ist damit nicht *Psalliota silvatica* gemeint, sondern der Runzelschüppling (*Rozites caperata*), den man wiederum im Tieflande „Zigeuner“ nennt. Mit „Zigeuner“ bezeichnet man aber im Gebirge lediglich den Perlschwamm.

Diese kleine Auslese beweist wohl, daß eine einheitliche Bezeichnung der Pilze recht notwendig ist. Die Durchführung dürfte zwar auf Schwierigkeiten stoßen, denn das Volk behält altgewohnte Namen unverändert bei und wird in 100 Jahren immer noch Lippertzgen und keine Stockschwämmchen sammeln, doch hilft jetzt die Schule an der Erweiterung der Pilzkenntnis mit; die heranwachsende Jugend wird die neuen Namen, besonders die von solchen Pilzen, deren Genießbarkeit in neuerer Zeit bekannt geworden ist, sich einprägen und für deren Verbreitung sorgen. Ein Beweis hierfür dürfte sein: in den meisten Gegenden Westsachsens wurde noch vor 20—30 Jahren der Sandpilz (*Bol. variegatus*) seines gelben Fleisches wegen „Zitronenpilz“ genannt, jetzt hört man nur noch den Namen „Sandpilz“, obgleich er hier im Gebirge nicht auf Sandboden, sondern Ton- und Glimmerschieferboden wächst. Auf den Pilztafeln von Michael, die in fast jeder Dorfschule zu finden sind, steht er eben als „Sandpilz“ verzeichnet. Weniger rasch bürgern sich andere Namen ein: der Maronenpilz (*Bol. badius*) wird von der Dorfjugend „Baumpilz“ genannt, die

Braune Glucke (*Sparassis ramosa*) heißt hier „Fette Henne“ oder „Weißmorchel“; in der Freiburger Gegend nennt man sie „alte Hühner“. Alle Becherlingarten (*Peziza*) heißen in Westsachsen „Ohrmorchel“, die Streulinge (*Pisolithus crassipes* und *arenarius*), die im südlichen Vogtlande ziemlich häufig sind, „böhmische Trüffeln“ oder „schlechthin „Trüffeln“. Der Nelkenschwindling (*Marasmius caryophyllus*) führt, soweit er hier gekannt und gesammelt wird, den Namen „Krösling“, den ich auch von der Umgegend von Dessau her kenne. Der Hallimasch (*Armillaria mellea*) wird „großer Stockschwamm“ genannt, aber wenig gesammelt. Der „Wacholdermilchling“ (*Ag. deliciosus*) heißt wohl Reizker, wird aber ebenso häufig „Herbstling“ oder „Röstling“ (auf heißer Ofenplatte geröstet, schmeckt er am besten!) genannt. Die Brätlinge (*Lact. volema*) heißen in der Gegend von Gera (Reuß) „Milchbrödel“, im Erzgebirge teilweise „Brotchwamm“. Alle *Coprinus*-arten reisen in Westsachsen unter dem Namen „Mistpilz“; gegessen werden sie von wenigen Kennern. Die Totentrompete (*Crat. cornucopioides*), in unsern Nadelwäldern sehr sparsam vertreten, führt wohl überall den gleichen Namen, den sie aber öfters auch den beiden Trompetenpfefflingen leihen muß. Nach dem Volksglauben ist sie so giftig, daß der, der sie im Walde nur erblickt, noch im selben Jahr sterben muß! Dieser Aberglauben ist erfreulicherweise im Schwinden, leider aber ein anderer noch häufig zu finden, das ist die Probe auf die Giftigkeit der Schwämme mittels eines silbernen Löffels oder einer geschälten Zwiebel, die, mitgekocht, schwärzlich anlaufen sollen. Dieser gemeingefährliche Aberglaube ist ebenso schwer auszurotten, wie der von der „Schädlichkeit“ der Eulen, Fledermäuse, Kröten, Blindschleichen. Immer und immer wieder muß man predigen, daß das einzige Mittel gegen Pilzvergiftung die genaue Kenntnis der Pilze ist, und immer wieder, man mag



hinkommen, wo man will, hört man: „Meine Großmutter kocht einen silbernen Löffel (oder eine geschälte Zwiebel) mit den Pilzen; wird der Löffel (die Zwiebel) schwarz, so sind die Pilze giftig.“ Die gute Großmutter, sie wird wohl selten genug die Löffelprobe gemacht, sondern nur Pilze gebraten haben, die sie als eßbar kannte.

Ich kannte einen alten tüchtigen „Schwammlob“, der sagte mir auf gut vogtländisch: „Ich nimm alles was Maden neigiehn. Was ne Mad frißt, freß ich aah.“ Das ist freilich ein gefährlicher Grundsatz, und so genau wird ihn der alte Lob auch nicht befolgt haben, sonst wäre er nicht so alt geworden. Es gibt aber auch heute noch kluge Leute, die streitbar behaupten: alle Blätterschwämme sind gut, alle Röhrenschwämme giftig. Hält man ihnen den Steinpilz vor, so ist dieser die bekannte Ausnahme, die die Regel bestätigt. Das Schönste ist, daß die Antipoden haben, die behaupten: alle Röhrenpilze sind gut, alle Blätterschwämme sind giftig. Bei ihnen ist das Gelbschwämmchen und der Champignon die „Ausnahme“! Schwer auszurotten ist auch der Glaube an die Schädlichkeit anlaufender oder milchender Pilze. Der Hinweis auf Reizker, Maronenpilz, Birkenpilz, Brätling wird mit den Worten abgetan: solches Zeug nehme ich nicht! Daher immer wieder: Belehrung, Aufklärung, vor allem der Jugend; ältere Leute sind in dieser Beziehung schwer zu überzeugen. Hierzu gehört die Empfehlung guter Pilzbücher mit tadellosen, naturgetreuen Abbildungen und ausreichender, genauester Beschreibung der Pilze und ihrer charakteristischen Kennzeichen. Der „walzige, unten verdickte Stiel“, die „angewachsenen Lamellen“, die „dicht (oder weit-) stehenden Blätter“, das sind für den Anfänger keine sicheren Merkmale zum Bestimmen; vor allem muß dieser wissen, was z. B. unter „angewachsene“, „dicht“ oder „weitstehende Blätter“ zu verstehen ist. Eine Entfernung in mm ist niemals angegeben; woher soll der Anfänger wissen, was die Grenze zwischen dicht und weit ist? Es

müßte ihm eine schematische Darstellung der Blätter (Lamellen) zum Vergleichen zu Gesicht geführt werden. In den Pilzbüchern, die ich kenne, habe ich näheres hierüber nicht gefunden; möglicherweise haben andere Werke hierauf Bezug genommen. Schmerzlich ist auch, das Fehlen eines Schlüssels zum Pilzbestimmen zu vermissen. Bis jetzt gibt es einen solchen wohl nur für die Täublinge. Oder auch für die Ritterlinge? Ich bin oft gefragt worden, ob es ein ganz bestimmtes, sofort in die Augen fallendes Merkmal für die Täublinge und die Ritterlinge gibt und mußte die Antwort schuldig bleiben. Der Hinweis auf die Bestimmung nach einem guten Pilzbuche wird von Anfängern oft damit abgelehnt, daß sie sich nicht hereinfinden könnten, weil nicht nur die Beschreibung, sondern auch die Abbildungen so ähnlich wären, daß man z. B. *Russula elephantina* und *Tricholoma quinquepartibus* verwechseln könne. Die Sporenmessung ist nicht jedermanns Sache, sie will auch gründlich gelernt sein, und schließlich steht ein Mikroskop nicht jedem zur Verfügung. Daher wäre die Herausgabe eines leichtfaßlichen Schlüssels für die Bestimmung aller Pilzgattungen meines Erachtens eine sehr notwendige Sache!

Die bekanntesten Bestimmungsbücher von Ricken und Lindau enthalten gute Bestimmungsschlüssel für die Bestimmung aller bzw. der häufigsten Pilze. Allerdings gehört viel Übung dazu, die Schlüssel mit Erfolg zu benutzen, da in den genannten Werken die in der Pilzkunde gebräuchlichen Fachausdrücke nicht durch Abbildungen erläutert sind.

Unser Puk sorgt in sehr anerkannter Weise für Belehrung und Aufklärung, vielleicht nimmt er diese Angelegenheit in die Hand und veranlaßt einen gründlichen wissenschaftlichen Pilzkennner zur Ausführung dieser zwar sehr mühevollen, aber lohnenden, segensbringenden Arbeit.<sup>1</sup> Als Gymnasiast habe ich zoologische Bestimmungen an der Hand

<sup>1</sup> Bereits seit längerem haben drei tüchtige an einem Orte wohnende Pilzforscher diese Arbeit zu ihrer Aufgabe gemacht. Sobald das Werk soweit gediehen, werden wir unsern Lesern weiteres mitteilen.  
D. Schriftlgt.



der großen Synopsis von Lennis ausgeführt. Das so übersichtliche Klammer-system, das den Lernenden von den gemeinsamen bis zu den speziellen Merkmalen, vom Genus zur Spezies führt, ist so übersichtlich, so leicht faßlich, daß ich seine Anwendung für einen „Pilzbestimmungsschlüssel“ nur empfehlen kann. —

1869—1919! Ein halbes Jahrhundert ist eine lange Zeit und doch kaum ausreichend, sich „im Nebenamt“ so gründlich in die Pilzkunde einzuarbeiten, wie man gern gewollt hätte. Wir Alten vermischen die Anleitung und Belehrung aus der Zeit, wo wir aufnahmefähiger waren, ich empfinde den Mangel guter Hilfsmittel in einer Zeit, wo man auf das ein-

pirische Wissen einiger Pilzkenner angewiesen war und zum Selbststudium sich die teuren, damals maßgebenden Werke nicht anschaffen konnte. So hat das verflossene Halbjahrhundert uns nur die Kenntnis von 350 Pilzarten gebracht und — ich möchte gern noch mehr kennen lernen! Unsere Jugend, die bei dem Eifer, mit dem jetzt die Verbreitung der Pilzkunde gefördert wird, so unendlich viel lernen kann, möchte ich beneiden; möge sie aber auch ihrerseits dazu beitragen, daß unsere Pilze, sowohl Waldschmuck wie Nahrung für Mensch und Tier, als wichtige, unentbehrliche Glieder im Haushalte der Natur geachtet und geschont werden!

## Über aufgewärmte und gefrorene Pilze.

Von Oberl. D. Herrfurth-Stollberg.

Nur wenige der volkstümlichen Pilzbücher wird man finden können, in denen nicht vor dem Genuß aufgewärmter oder gefrorener Pilze gewarnt wird, weil man durch diese sich der Vergiftungsgefahr aussetze, und auch im Volksmund ist diese Ansicht ohne jede Einschränkung sehr weit verbreitet. Und doch liegt nur ein sehr kleines Körnchen Wahrheit in dieser Meinung, wovon ich mich durch reichliche und langjährige praktische Erfahrungen und Erprobungen überzeugt habe. Es sei mir darum hier vergönnt, auf diese oben erwähnte Behauptung einiger Pilzbücher und damit auch auf die unter dem Volke verbreiteten diesbezüglichen Ansichten einzugehen und sie meinen Erfahrungen gegenüber zu stellen.

Ob es sich um den Genuß zu alter oder aufgewärmter oder auch gefrorener Pilze handelt, gleichviel, in allen diesen Fällen ist das Endergebnis der Verfasser der betreffenden Pilzbücher: Solche Pilze sind verdorbene Pilze und diese enthalten Giftstoffe in sich. Prof. Dr. Migula schreibt auf Seite 7 und 8 seines „Praktischen Pilzbuches“: „Viel schlimmer als Vergiftungen durch eigentliche Giftpilze sind aber die Gefahren, die durch den Genuß verdorbener Pilze

herbeigeführt werden können.“ Dies sei zurückzuführen auf die leichte Zersetzlichkeit der in den Pilzen enthaltenen Eiweißstoffe. Rektor Hinterthür sagt in seiner „Praktischen Pilzkunde“ auf S. 15: Das in fast allen eßbaren Pilzen enthaltene Cholin verwandelt sich beim Aufheben im Sommer leicht in das giftige Neurin.

Um solche schädliche Umwandlungen kann es sich, darin ist wohl kein Zweifel zu stellen, handeln, wenn man allzu alte, schon in Fäulnis übergegangene Pilze mit einsammelt, oder wenn man die eingesammelten frischen Pilze unzubereitet zu lange in warmen und feuchten Räumen dicht übereinander gehäuft stehen läßt, ganz besonders an heißen und gewitterschwülen Tagen. Auch bei schon zubereiteten Pilzen ist diese Möglichkeit genau wie bei Fleisch und Wurst vorhanden, wenn sie zu lange liegen bleiben. Da nun bekanntlich gefrorene Speisen nach dem Auftauen viel rascher als sonst sich zersetzen können, ist es selbstverständlich, daß auch hier giftige Zersetzungsprodukte möglich sind. In allen 4 vorgenannten Fällen ist, das wird niemand abstreiten können, die Möglichkeit von Pilzvergiftungen gegeben.