Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 3 (1925)
Heft: 4

Artikel: An die Pilzfreunde!
Autor: Weidmann, J.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933506

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

land Pfarrer Dr. h. c. Adalbert Ricken, der Altmeister der wissenschaftlichen Pilzforschung, dann Edmund Michael, der Führer der volkstümlichen Pilzkunde wie Obermeyer, und nun am 6. März Emil Herrmann, der leider zu früh abberufen wurde, hatte er doch noch so viele Pläne auf mykologischem Gebiet in Aussicht. Doch der Mensch denkt, Gott lenkt!

Geboren am 27. September 1861 in Oberemmers bei Löbau Sachsen, besuchte er von 1875—81 das Lehrerseminar in Löbau und amtete nach bestandener Prüfung als Lehrer in Deuben bei Dresden und in Chemnitz. Hier erreichte ihn erstmals eine Nervenkrankheit, so dass er sich gezwungen sah, seinen Beruf zu ändern. Durch den Aufenthalt in freier Natur und mit Beschäftigung dieser, hoffte er das zu finden, was für ihn zuträglicher sein könnte. Doch die zu erwartende Befriedigung stellte sich nicht ein und nach zirka einem Jahr trat er wieder in den Lehrerstand zurück, eine Lehrerstelle in Moltitz in der Wendei bekleidend. Im Jahre 1888 sehen wir ihn als Lehrer in Dresden, wo er bis zu seinem Tode verblieb. 1896 schloss er die Ehe mit seiner heute tieftrauernden Gattin Margareta Herrmann. Von 1896 an widmet er sich der Pilzwelt, vereint mit seiner Gattin. Sich in den ersten Jahren auf das Praktische verlegend, überging er bald zur wissenschaftlichen Pilzkunde.

Seine erste Pilzausstellung in Dresden hatte solchen Anklang gefunden, dass in den folgenden Jahren weitere Pilzausstel lungen getroffen wurden, die sich auch umfangreicher und vollkommener gestalteten. Schon dazumal hatte sich eine Pilzküche den Ausstellungen angegliedert, die durch eine geprüfte Lehrerin geleitet wurde.

Auch uns Schweizern sind seine Arbeiten bekannt geworden, wie: «Welche Pilze sind essbar?» «Die Täublingstabelle», «Herrmann's Pilzkochbuch»; ferner seine Arbeiten in verschiedenen Deutschen Fachzeitschriften: Naturwissenschaftliche Zeitschrift für Forst- und Landwirtschaft, «Puk», «D. Z. f. P.», «Schw. Z. f. P.» und andere. Wir sehen Ihn in Volkshochschulen Vorträge halten und Führungen unternehmen, als Pilzberater für das Publikum und Lichtbildervorträge halten. Im Laufe der Jahre legte er sich ein bedeutendes Pilzherbar an, belegt durch viele Exsikkate, Präparate, Zeichnungen und selbst kolorierten Tafeln. Mit verschiedenen Mykologen Europas stand er in nähern Beziehungen durch den Forschungs- und Erfahrungsaustausch, der sich sogar über Europas Grenzen hinaus erweiterte.

Im Jahre 1922 erlitt Herrmann infolge einer Aufregung eine Nervenlähmung, von der er sich aber bald wieder erholte. Im September 1923, kurz nach dem Mykologen-Kongress in Würzburg hatte er einen Schlaganfall, über dessen zu sehr ergreifenden Folgen sich der Schreibende nicht ausdrücken mag, wenn er die Briefe seiner Gattin durchgeht, noch weniger, wenn er Herrmann's selbst geschriebene Zeilen liest. Seiner Pensionierung (1924) konnte sich Herrmann leider nicht lange erfreuen. So schwer sich dieser Schlaganfall auch ausgewirkt, machte sein Befinden doch soweit Fortschritte, dass er in Begleitung seiner treubesorgten Gattin kleine Spaziergänge unternehmen konnte. Auch sein Allgemeinbefinden wurde besser und bester Hoffnung waren seine Angehörigen. Doch an den Folgen eines weitern Schlaganfalls am 17. Februar 1925 schied Emil Herrmann am 6. März von uns, nachdem auch der Aerzte Kunst nichts mehr half.

Ehre seinem Andenken!
Die Erde sei ihm leicht!

A. Knapp.

An die Pilzfreunde!

Von J. Weidmann, Winterthur.

Wie ist mir heute? In mir sagt immer eine Stimme: «Jetzt ist die Zeit der Morcheln».

Mich zieht's hinaus in den Wald, wo ich frei und froh, mich an der Natur ergötzen kann, dahin wo ich jedes Jahr,

beim ersten Frühlingserwachen meine Lieblinge, meine Morcheln finde. Noch nie haben sie mich getäuscht, nein, wenn es an der Zeit war, waren sie da. Wieviel Freude und Aufmunterung haben sie mir schon gebracht, ob ich sie einzeln, in kleinern oder grössern Gruppen fand, immer habe ich mich dankbar gezeigt, habe sie mit guter Miene mitgenommen und meistens noch Andere damit erfreut. So fand ich auch schon in diesem Jahre, am 3. März in der Nähe von Winterthur einige Spitzmorcheln (Morchella conica), was für unsere Gegend ausserordentlich früh ist. Noch nie hatte ich vor anfangs April in unserer Nähe Morcheln gefunden, der milde Winter und die warme Witterung haben es fertig gebracht. Hingegen vermochte sich unser Märzellerling noch nicht zu entwickeln, der bei uns doch nicht so selten ist.

Auf meiner Einzel-Exkursion fand ich nicht nur Morcheln, sondern auch einige Samtfussrüblinge (ausgezeichneter Suppenpilz), Schwefelköpfe, Fencheltrameten, Eichenknäulinge, aber auch etwas Seltenes auf einem Kieferzapfen, ein kleines Pilzchen mit Stoppeln: «Den Ohrlöffelpilz» (Hydnum auriscalpium). Schmetterlingporlinge, ganz frisch und in den schönsten Farben leuchtend, gaben ein schönes Bouquet.

Ueber meine Wanderungen im Walde habe ich nur schöne Erinnerungen, nach getaner Arbeit eine kleine Tour durch Wald und Feld, wie haben sich Herz und Gemüt erholt. Wenn auch müde, so doch mit einer innern Befriedigung verliess ich die Stätte, wo ich kostenlos süsse Erholung fand.

Darum Pilzfreunde hinaus, geniesset von all dem Schönen und Unverfälschten, fanget frühe an Euch mit euern Lieblingen abzugeben, und grosse Freude und Zufriedenheit wird einkehren. Auch der Eifer für unsere Pilzsache wird sich neu beleben, und wir gehen getrost und voll Freude hinein in die Pilzsaison.

Der Märzellerling
Camarophyllus marzuolus Fr.

Von W. Süss.

Es wird neuerdings ohne Zweifel von grossem Nutzen sein, wenn auf diesen vorzüglichen Frühlingsspeisepilz zurückgekommen wird. Herr L. Schreier hat schon in Heft 2, Seite 21, Jahrgang 1 in glücklicher Weise auf denselben aufmerksam gemacht.

Inzwischen werden aber viele Mitglieder durch Neueintritt nicht im Besitze jenes Jahrgangs sein, sodass ich nochmals die hauptsächlichsten Merkmale erwähnen möchte, um jedermann in die Möglichkeit zu versetzen, diesen Speisepilz auch ohne Pilztafel aufzufinden und ein ausgezeichnetes Pilzgericht sich zu Gemüte zu führen.

Hut: perl-rauchgrau mit helleren und dunkleren Stellen je nach Belichtung, unter Moos oft ganz entwickelt und weiss, im Alter schwärzlich, glanzlos, fast bereift, gewölbt—verflacht, je älter desto welliger verbogen, 3—10 cm (—15) im Durchmesser, derbfleischig, Hutrand anfangs eingerollt, zuletzt dünnrandig.

Lamellen: anfangs reinweiss, im Alter namentlich gegen Rand graulich—graubläulich, schmal, dick, aderig verbunden, oft kraus, entfernt, herablaufend, am Stiel gewöhnlich etwas ausgebuchtet, bei Frostwetter Lamellenschneide auch rostig.

Stiel: weiss—blasser hutfarbig, oft mit flockiger Stielspitze, derb, faserfleischig, 3—8/1—4 cm, anfangs voll, im Alter oft hohl.

Fleisch: weiss, von Huthaut her eindringend grau. Bei feuchter Witterung wässerig durchtränkt. Geschmack mild, Geruch schwach, jedoch mitunter stark kopfangreifend, was sich aber beim Kochen ganz verliert. Ich möchte hier auf diesen Geruch speziell aufmerksam machen, da ich hierüber nirgends Erwähnung finde.

Sporen: fast glatt, elliptisch 7—8/4—5 μ, Basidien 50—80/6—8 μ.

Standort: Hauptsächlich im Nadelwald, auch Mischwald (Eichen, Buchen und Tannen), einzeln, rasig, in Hexenringen,