Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 13 (1935)

Heft: 1

Artikel: Einiges über Pilzausstellungen und Verbreitung von Pilzkenntnis im Volke im allgemeinen

Autor: Herrfurth, D.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934873

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: 21.08.2025

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

Mahlzeit zu berichten. Drei von ihnen klagten über Leibschmerzen, Durchfall und Blähungen, zwei — die männlichen — nur über Blähungen. Im Laufe des Vormittags schwanden diese Erscheinungen, aber von einer nochmaligen, kontrollierenden Verwendung der Hasen-Steinpilze zu einer Mahlzeit wollte niemand mehr etwas wissen. Und so frage ich denn die Leser unserer Zeitschrift, ob jemand schon ähnliche Erfahrungen mit diesem Pilz gemacht hat. Mir sind solche Fälle aus der Literatur nicht bekannt. Sein Ruf als Speisepilz ist bisher tadellos. Michael-Schulz-Hennig bezeichnen ihn ebenso wie A. Ricken, W. Migula und L. Klein als *guten* Speisepilz, Lindau-Ulbrich und E. Nüesch nennen ihn ohne Einschränkung essbar.

Es liegt mir fern, den Zimt-Röhrling auf Grund dieser vereinzelten unangenehmen Erfahrung als giftverdächtig zu bezeichnen, doch scheint er mindestens *schwer verdaulich* zu sein, verdient also durchaus nicht, als guter Speisepilz zu gelten. Es dürfte anzuraten sein, ihn nur *gemahlen* zuzubereiten. Wenn sein Genuss auch dann noch üble Folgen hat, so wäre eben Giftverdacht gerechtfertigt, wie er ja in neuerer Zeit für eine ganze Anzahl früher als Speisepilze geltender Arten besteht: Tricholoma robustum, saponaceum, flavobrunneum, pessundatum, Clitocybe rivulosa, Amanita porphyria, Hebeloma crustuliniforme, Plicaria coronaria, Boletus erythropus Fr. Eine solche *Beobachtungsliste* muss zum Schutz der Pilzverbraucher stets aufliegen.

Allen Lesern freundliche Grüsse aus dem Osten.

Einiges über Pilzausstellungen und Verbreitung von Pilzkenntnis im Volke im allgemeinen.

Von D. Herrfurth, Königsbrück (Sachsen).

In den Jahren um 1900 sah ich verschiedene Pilzausstellungen, so zwei von Oberlehrer Herrmann in Dresden und eine ganze Anzahl in Zwickau, Waldenburg und Stollberg im Erzgebirge vom Herausgeber des bekannten Pilzwerkes *Michael*. In letzterem Ort hatte ich ihn selbst zu diesem Zwecke wiederholt bestellt, da ich selbst noch nicht den Mut hatte, allein die Verantwortung für eine Pilzausstellung zu übernehmen. Aber bald wurde ich von Michael selbst aufgefordert, für ihn vertretungsweise eine Pilzausstellung in Naunhof bei Leipzig selbständig zu veranstalten, und nicht lange danach erging vom Naturwissenschaftlichen Verein Chemnitz an mich die Aufforderung, daselbst eine viertägige Pilzausstellung abzuhalten.

Aber weder die Herrmannschen noch die Michaelschen Ausstellungen hatten mich befriedigen können. Sie waren mir zu einförmig und zu wenig sagend. Nur auf Porzellan- oder Papptellern waren die Pilze ohne besondere Richtlinien ausgestellt, und auf ziemlich unscheinbaren Zetteln waren die Artnamen verzeichnet, höchstens noch angegeben, ob essbar oder giftig. Zudem waren auch noch einige wohlschmeckende, essbare Sorten als giftig aufgeführt.

Schon im Jahre 1904 begann ich daher, eine ganz andere Gestaltung der Ausstellungen vorzubereiten. Zunächst schrieb ich grosse, weithin sichtbare Schilder für die verbreitetsten Pilzarten im voraus fertig (später bearbeiteten Herrmann, Dresden, Brückner, Chemnitz, Schädlich, Marbach, und ich als Landesausschuss zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse eine Pilzschilderserie, die der Landesverein Sächsischer Heimatschutz in Druck und Verlag nahm). Alle diese Schilder waren in drei verschiedenen Farben gehalten, in Weiss die essbaren, in Grün die ungeniessbaren oder wertlosen und in Rot die giftigen

Arten. Sodann liess ich zum Aufhängen an allen in die Augen fallenden Stellen des Ausstellungsraumes grosse Plakate drucken, bzw. schrieb ich sie in Reklameschrift selbst. Sie gaben Aufschluss über die drei Farben der Schilder und enthielten für die Pilzgänger wichtige, beim Pilzsammeln zu beachtende Regeln, z. B.: Störe nie die Ruhe des Waldes! — Stosse nie die Pilze um und zertritt sie nicht, die du nicht kennst oder nicht für essbar hältst! — Sie können von anderen begehrt sein oder dienen dem Walde zum Schmucke — Sammle nie in Säcken, sondern nur in Körben oder Schachteln! — und andere Regeln mehr.

Ferner liess ich mir schon damals, also kurz nach 1904, nahe an 150 quadratische, 15—20 cm grosse Holzbrettchen mit je sechs nicht zu starken, je 5 cm langen Stiftchen herstellen. Die drei hinteren Stifte waren zum Einklemmen des Artschildes bestimmt und die vorderen zum Aufstecken der Pilze. Die Brettchen selbst wurden durch Bedeckung unsichtbar gemacht, aber ja nicht durchgängig mit Moos, sondern mit Moos, Kiefern- oder Fichtennadelboden, Humus, dürrem Laub, Rasen, Sand, Baumstümpfen, -wurzeln oder -ästen, je nach dem Standorte der betreffenden Art in Wald, Garten, Wiese oder Feld. Doch wurde hiermit nur der hintere Zweidrittel-Teil der Tische besetzt, auf das vordere Drittel kamen nun noch Pappteller, die mit Pilzen derselben Art wie dahinter belegt wurden. Sie waren für die erwachsenen Besucher zum genauen Betrachten bestimmt und durften zu diesem Zwecke auch in die Hand genommen werden. Entsprechende Schilder forderten dazu auf, warnten aber gleichzeitig vor dem Berühren der aufgesteckten Pilze und legten ans Herz, aufgenommene Pilze stets wieder in dieselbe Schale zurückzulegen, aus der sie entnommen wurden. Eine Anzahl gewonnene beaufsichtigende Lehrer und pilztüchtige Schüler achteten genau darauf, und ich selbst überprüfte dazu die Schalen oft.

Die Pilze waren nach Familien geordnet, und selbstverständlich war ich bemüht, zu jeder Art alte und junge Exemplare und auch je einen durchschnittenen Pilz mit auszustellen. Hinter den Tischen stellte ich Regale auf, an denen ich alle mir zu Gebote stehenden, zu der betreffenden Familie gehörigen, wirklich guten Pilzbilder anbrachte: das waren die Michaelschen und nach 1913 auch die Grambergschen. So konnten sich die Besucher von der naturgetreuen Wiedergabe der guten Bilder überzeugen.

Natürlich fehlte auch nicht die ausreichende Tafellänge zur Nebeneinanderstellung von Doppelgängern mit dazu erforderlichen, in die Augen fallenden Plakaten und erläuternden Schildern. Auf einer besonderen Tafel wurden alle möglichen verschiedenen Pilze und Pilzarten durcheinander geworfen ausgestellt mit der Aufforderung, Pilze davon an der Hand der benamten ausgestellten Pilze zu bestimmen und den so bestimmten Pilz zur Nachprüfung mir zu zeigen. Dies wurde immer mit grossem Eifer getan.

Ein anderer Tisch stellte für die Küche getrocknete, pulverisierte und sterilisierte Pilze aus, ferner gute volkstümliche Pilzbücher und für Naturwissenschaftler auch ein grosses Mikroskop mit Pilzpräparaten. Hier gab es während der Kriegsnotjahre auch Kostproben zum Genuss fertig zubereiteter Pilze, je Teller 10 Pf., zu kaufen. Und zwar liess ich dazu, weil die Wälder in diesen Jahren nach den bekannten Speisepilzen zu sehr abgesucht wurden, nur zwei im Walde noch massig stehende Pilzarten zubereiten: den Rotbraunen Milchling, Lactarius rufus, und den sogenannten Mordschwamm, Lactarius turpis, um zu zeigen, wie man sich auch hieraus noch geniessbare, wohlschmeckende Gerichte bereiten kann. Sammler und Zubereiter waren die Mädchen unserer Kochklassen. Sie gaben auch Aufschluss über die Zubereitung. Die Einnahmen hierfür, wie alle Eintrittsgelder, flossen in die Notkassen zur Kriegshilfe.

Da mir zu den Ausstellungen immer sehr grosse Räume, Turnhallen oder Ballsäle, zur Verfügung standen, richtete ich an einer der Schmalseiten eine grosse Waldecke ein aus Birken, Kiefern und Fichten, den Boden mit entsprechendem Waldboden belegt und drin schöne Pilze auf dem ihnen entsprechenden Boden aufgestellt, hier auch grosse und schöne Baumstümpfe, mit schönen Pilzgruppen, untergebracht, auch Beispiele, aus denen man ersah, wie der Pilz den Baum getötet hatte. — An der zweiten Schmalseite hatte ich grosse selbstgezeichnete Wandtafelbilder angebracht zur Erläuterung des Pilzwachstums und des Baues der Sporen, des Myzeliums, der Lamellen, Röhren, Stacheln usw.

Mein Hauptzweck war in erster Linie, den Schülern unserer höheren Klassen weitgehende Pilzkenntnis zu verschaffen. Dazu führte ich die höheren Klassen nacheinander zu Lehrgängen in den Wald, lernte ihnen dabei das rechte Verhalten im Walde, die richtige Art, Pilze zu sammeln, zugleich aber auch, *wie* sie dieselben zu sammeln haben, wenn es gilt, Material für die Pilzausstellung einzutragen; denn alles Material trugen mir stets meine Schüler der Volksschule ein und brachten immer gegen 120 Arten zusammen.

Zum Besuche der Ausstellungen wurden durch den Bezirksschulrat sämtliche Schulen Stollbergs und der umliegenden Orte angeregt. Die Führungen nebst den erläuternden Vorträgen übernahm ich sowohl für die Schüler wie für die Erwachsenen. Zur Aufsicht und zu Ordnern fehlte es mir nicht an hilfsreichen Kräften unter den Lehrern und Schülern, und letztere sorgten auch für Ersatz an frischen Pilzen. In Stollberg hielt ich, wenn irgendmöglich, sowohl im Sommer wie im Herbste eine Pilzausstellung ab. In der Zwischenzeit wurden die wichtigsten jeweils auftretenden Pilze im Schaufenster des Ortstageblattes in Naturobjekt und gutem Bild ausgestellt, und in der Zeitung selbst wurde durch erläuternde Artikel darauf hingewiesen. In der Schule aber brachten die Schüler in der Naturgeschichtsstunde in der Pilzzeit immer eine Anzahl Pilze mit, an denen das Bestimmen geübt wurde.

In der Amtshauptmannschaft Stollberg aber hatte ich 14 Pilzberatungsunterstellen eingerichtet, die meiner Aufsicht unterstanden. Mit den Leitern derselben wie auch mit anderen Pilzfreunden hielt ich mehrere Jahre Pilzlehrgänge in den Wald ab.

Bei meinen eigenen Gängen in den Wald prüfte ich die Säcke und Körbe aller mir begegnenden Pilzgänger, wodurch ich manche interessante Wahrnehmungen machen konnte. Sodann hatte ich stets eine Anzahl Zettel mit dem amtlichen Stempel meiner Pilzberatungsstelle bei mir, einesteils, um meine Auskünfte schriftlich zu geben, und andernteils, um dort, wo ich giftige Pilze stehen sah, daneben einen solchen Zettel mit Erläuterungen sichtbar zu befestigen. Aber niemals kennzeichnete ich so auch essbare Pilze, damit nicht frevelnde Hände schädliche Vertauschungen vornehmen könnten.

Durch diese vielen Pilzarbeiten im ehrenamtlichen Nebendienste war ich besonders in den Kriegsjahren fast aufreibend beschäftigt, aber ich hatte auch die grosse Freude, zu sehen, wie bald in der weiten Umgebung grosse Pilzkenntnis im Volke verbreitet war, so dass in diesen Jahren dort Pilzvergiftungen so gut wie gar nicht vorkamen. Nur zwei leichte Fälle durch den Umbrabraunen Fliegenpilz (Amanita umbrina Fries), der fälschlicherweise von vielen Mykologen als identisch mit dem Königsfliegenpilz (Amanita regalis Fries) angesehen wird (letzteren konnte ich am Fusse des Fichtelberges in vielen Exemplaren feststellen, und ersterer tritt im Erzgebirge überhaupt ziemlich häufig auf). Der eine Vergiftungsfall war in einer Landgemeinde des Bezirks vorgekommen, in der die Errichtung einer Pilzberatungsunterstelle nicht möglich gewesen war, und die Betroffenen hatten die Pilzvorträge und Ausstellungen nicht

besucht. Im anderen Falle hatte ein neu nach Stollberg hinzugezogener Bergarbeiter trotz Warnung vor diesen Pilzen sie dennoch, zum Trotze seiner Frau, genossen. Beide Fälle waren nicht tödlich. — In den schweren Kriegsnotjahren konnte im Erzgebirge so die « Speise des Waldes » fast restlos ausgenutzt werden.

Walter Egli †, Regensdorf.

Etwas verspätet haben wir Kenntnis erhalten vom Ableben unseres langjährigen Mitgliedes, Herrn Walter Egli, Sekundarlehrer in Regensdorf.

Der Genannte amtete längere Zeit an der Realschule in genannter Gemeinde und suchte dann im Winter 1933 wegen Gemütsdepressionen in einem Privatinstitut bei Affoltern am Albis Erholung und Heilung. Er schien auch wieder arbeitsfähig und hätte am 3. September 1934, seinem Todestage, in Adliswil ein Vikariat antreten sollen. Leider sollte es nicht sein. Herr Egli entschied über seine Zukunft mit eigener Hand. In seiner väterlichen Wohnung fanden seine Angehörigen am Morgen statt eines arbeitsfreudigen Menschen seine Leiche.

Alle, die Herrn Egli kannten, waren durch diese tragische Wendung erschüttert. Nur eine krankhafte Überschätzung vorliegender Schwierigkeiten konnten ihn im Kampfe unterliegen lassen. Er war ein äusserst tüchtiger und gewissenhafter Lehrer, von reicher Begabung und eisernem Fleiss. Es lag ihm sehr daran, tüchtige Menschen heranzubilden.

Wie auf allen Wissensgebieten, war der Verstorbene auch in der Pilzkunde eifrig tätig, machte mit seinen Klassen besondere Pilzexkursionen, und war auch zu Auskünften immer gerne bereit. Unserm Verein gehörte er seit 20. August 1926 an.

Inwieweit menschliches Verschulden an diesem tragischen Ende beteiligt war, entzieht sich unserer Kenntnis. Wenn er auch im Verein in Anbetracht der örtlichen Entfernung nicht stark hervorgetreten ist, so haben wir doch einen eifrigen Verfechter unserer guten Sache in Herrn Egli verloren. Wir wollen ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Verein für Pilzkunde Zürich. *A. B.*

Eugen Gramberg — 70 Jahre alt.

Bei bester Gesundheit vollendet am 15. Januar Eugen Gramberg, Königsberg i. Pr., sein 70. Lebensjahr. Alle die vielen, die durch sein ausgezeichnetes Werk « Pilze der Heimat » sicher und leicht in die Grundlagen der Pilzkunde eingeführt worden sind, werden an diesem Tage sich in treuer Dankbarkeit des gründlichen Pilzforschers in Deutschlands Nordostmark erinnern.

Eugen Gramberg wurde am 15. Januar 1865 in Schippenbeil, einem kleinen Landstädtchen im mittleren Ostpreussen, geboren. Bald zogen seine Eltern nach der damals deutschen Stadt Thorn an der Weichsel, wo er seine Jugend und Schulzeit verlebte. Er war noch nicht zwölf Jahre alt, als er seinen Vater verlor. Der hochbegabte Schüler, der bei seinem Schulanfang schon so gut lesen und schreiben konnte, dass er die Anfangsklasse übersprang, sollte Lehrer werden. Seine Ausbildung erhielt er auf dem Lehrerseminar Marienburg in Westpreussen. Hier, wie auch vorher schon in Thorn durch seinen hervorragenden Lehrer Georg Fröhlich, erhielt er jene grundlegenden Anregungen für die Arbeit auf naturkundlichem Gebiet, der er sein Leben lang treu