Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 13 (1935)
Heft: 11

Artikel: Rhacodium cellare Pers. (der Weinkellerpilz)
Autor: Seidel, M.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934920

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

Rhacodium cellare Pers. ⟨Der Weinkellerpilz.⟩

Von M. Seidel, Görlitz.

In alten Weinkellern findet man oft die Wände und Gewölbedecken sowie Filter, Fässer und Flaschen, ebenso Holzregale und Lagerbalken mit Schimmel überzogen. Es ist dies der den Küfern allbekannte Weinkellerpilz, Rhacodium cellare Pers. Von den Gewölben hängen girlandenartige lange Stränge dieses Pilzes in losen Bogen herab. An alten, zarten Spinngeweben ist er kletternd zur Entwicklung gekommen. Am häufigsten sieht man ihn jedoch an lagernden Flaschen. Hier überzieht er sowohl das ganze Glas als auch den Lack des Korkes. An der Luft fallen die Hyphen zusammen, und es bilden sich niedliche, wie aus Wolle gewebte Mützchen, die alte Weintrinker so gern sehen und oft danach irrtümlicherweise das Alter und somit den Geschmackswert des Weines beurteilen. Das so üppige Gedeihen dieses Pilzes auf so zarter Unterlage, die ihm nicht den geringsten Nährboden oder einen nennenswerten Anheftungsgrund gibt, zeichnet das Rhacodium vor allen Pilzen aus und deutet darauf hin, dass er seine Nahrung fast nur aus der Kellerluft zieht.

In trockenem Zustande bildet er schwärzliche, sehr weiche, schwammige Massen, die man früher zum Verpacken feiner Gegenstände, namentlich Gold- und Silbersachen, benutzte. Wenn er entzündet wird, glimmt er von selbst schnell weiter, daher auch der Name Zunderschimmel, Rhacodium. Es ist daher beim Betreten des Weinkellers eine gewisse Vorsicht geboten. Es wird berichtet, dass ein Küfer im Keller erstickte, weil er mit dem brennenden Lichte der Kellerwand zu nahe gekommen und schnell der ganze Rhacodium-Überzug verglimmt war, welcher der Luft den Sauerstoff entzog und sie rasch mit Kohlensäure erfüllte.

Die Verwendung zu Feuerschwamm und zum Stillen von Blutwunden, wozu Rhacodium früher oftmals diente, kommt jetzt nicht mehr in Frage; schon in Rücksicht auf die naheliegende Möglichkeit einer Verunreinigung der Wunde durch Bakterien und Pilzsporen wäre der Gebrauch verwerflich.

Die mikroskopische Beschaffenheit des Pilzes betreffend, besteht derselbe aus losem Gewirr verzweigter Hyphen, 2,5—3 μ im Durchmesser, an den Spitzen schwächer werdend, aus einer olivbraunen, dicken Membrane, die höckerig besetzt ist.

Pilzforscher wie Saccardo, Fries und Fuckel haben Rhacodium als steriles Myzel beschrieben. Die Fortpflanzung geschieht durch Konidienbildung. Die Konidiensporen von Rhacodium keimen in Zuckerlösung.

Die alten Pilzväter kannten wohl den Pilz; Ray (1628—1705) erwähnt ihn sogar in seinen Schriften, aber sie haben ihn wenig beachtet, da sie sich hauptsächlich mit den fleischigen Hutpilzen befassten.

Er kommt nicht im Freien, auch nicht in Bergwerken vor. Etwaige gegenteilige Meinungen sind meist Verwechslungen mit Byssus cellaris Scop. und Byssus cellaris Weiss. Er ist ein ausgesprochener Begleiter der Weinfässer. Ob hier etwa ein symbiotisches Verhältnis vorliegt, ist fraglich. Seine Verbreitung erstreckt sich über ganz Europa. Er ist vermutlich als Fremdling aus dem warmen Süden nach dem Norden Europas mit den Weinfässern eingeführt worden. Winterkälte und Licht liebt er nicht. Er bleibt ein lichtscheuer, verweichlichter Finsterling.

Prof. Dr. Schröter (1837—1894), Schlesiens berühmter Pilzforscher, hat diesen Weinkellerpilz nicht nur ausführlich beschrieben, sondern auch in einem Tafelliede verewigt.

Dieses heitere Lied über Rhacodium wurde auf der Versammlung der schlesischen Botaniker am 18. Juni 1882 zur Erhöhung der Festfreude gesungen und fand allseitigen Beifall. Es wird daher auch bei den Lesern der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde gewiss Anklang finden.

Rhacodium cellare ‹Pers.›.

1. In trautem Stübchen sass ich hier,
Umhüllt vom Duft der Reben;
Ich rief den Wirt, der musste mir
Vom allerbesten geben;
Da sah ich plötzlich, welch ein Schreck!
Den Kork umhüllt ein schwarzer Fleck,
Ein Filz von dickem Haare:
Rhacodium cellare.

2. Da lacht der Wirt ganz leis und fein
Und zieht den Filz vom Pfropfen;
Da perlt der hellste Ungarwein
Ins Glas in goldnen Tropfen.
Da sieht man den gelehrten Herrn:
« Das ist ein Pilz, den sieht man gern;
Es ist das einzig wahre
Rhacodium cellare. »

3. « Das ist ein Pilz von Geist und Kraft,
Der schluckt mir stets das Beste;
An Ungarns feinsten Traubensaft
Kneipt er allein sich feste;
Und auch der schlimmste Kunde traut,
wenn er das Moos am Kopf erschaut,
Drum heg' ich stets das rare
Rhacodium cellare.»

4. Seitdem bin ich dem Pilz so gut
Und sitz bei ihm im Keller;
Da wird so leicht, so warm mein Blut,
Im Kopf wird's immer heller;
Die Beine freilich werden schwer,
Und auch das Portemonnaie wird leer,
Doch wuchert drum das bare
Rhacodium cellare.

5. Einst wird ein pilzummoostes Haupt
Behutsam aufgezogen;
Da kam, wer hätte das geglaubt,
Eine Flieg' herausgeflogen;
Ich dacht' erstaunt in meinem Sinn:
Die lebt schier fünfzig Jahr da drin!
So macht's das wunderbare
Rhacodium cellare.

6. Werd' ich dereinst gestorben sein,
So sollt ihr mich begraben
Mit einem Fass voll Ungarwein,
Dass ich mich dran kann laben;
Dann trinkt zu meinem Leichenschmaus
Noch hundert Flaschen Ungar aus
Und schlingt um meine Bahre
Rhacodium cellare.

7. Doch heute wollen wir allein
Der hellen Freude leben,
Auf fröhliches Zusammensein
Die Gläser klingend heben.
Mög' sich noch oft dies Fest erneun,
Mit Glück und Frohsinn uns erfreun
Durch lange, lange Jahre
Rhacodium cellare!

Bericht der amtlichen Pilzkontrolle der Stadt Zürich über das Jahr 1934.

Die Pilzkontrolle pro 1934 — wiederum im Auftrage des städtischen Gesundheitsamtes vom botanischen Museum der Universität Zürich durchgeführt — hat infolge der mit 1. Januar 1934 erfolgten Erweiterung des Stadtgebietes einige Änderungen in der Durchführung erfahren.

So wurde der in der früheren Gemeinde Oerlikon bereits vorhandene Pilzmarkt übernommen, d. h. es wurde derselbe während der Pilzsaison von anfangs August bis anfangs Dezember zweimal in der Woche von uns kontrolliert, und zwar an den dort bereits festgelegten Tagen Mittwoch und Samstag.

Dafür wurde der bisher auf dem Helvetiaplatz in Aussersihl Dienstag und Freitag stattgehabte Pilzmarkt durch Erlass des Polizeiamtes und mit dem Einverständnis des Gesundheitsamtes, des Stadtchemikers und der Pilzkontrollstelle mit dem 1. Juni 1934 sistiert — einesteils wegen seiner geringen Frequenz, die sich schon infolge seiner gleichzeitigen Durchführung mit dem Hauptmarkt am Bürkliplatz ergab — andernteils um die Pilzmarktverhältnisse den durch die Eingemeindung verursachten Veränderungen anzupassen und den weiteren Ausbau der städtischen Pilzkontrolle einzuleiten.

Es entfallen somit von den während des Berichtsjahres ausgeführten 183 Marktvisitationen 105 auf den Pilzmarkt am Bürkliplatz, 43 auf denjenigen auf dem Helvetiaplatz und 35 auf denjenigen am Edisonplatz in Oerlikon.

Die im folgenden ausgeführte Statistik bezieht sich infolgedessen auf den Hauptmarkt am Bürkliplatz und den Nebenmarkt in Oerlikon. Der Pilzmarkt auf dem Helvetiaplatz ist bis zu seiner Aufhebung am 1. Juni nur ein einziges Mal (am 7. April mit Speise-Morcheln) von seiten der Pilzverkäufer frequentiert worden.

Der Pilzmarkt in Oerlikon weist bereits in seiner ersten Saison namhafte Zahlen auf, die jedoch nur relativ zu bewerten sind in Anbetracht, dass dieser Markt jeweils an den auf den Markt