

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 11

Artikel: Eine Frage - sechs Antworten : Professor Ernst Habersaat
[Fortsetzung]
Autor: Burki, Edmund
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934449>

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: 16.01.2026

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

Eine Frage – sechs Antworten.

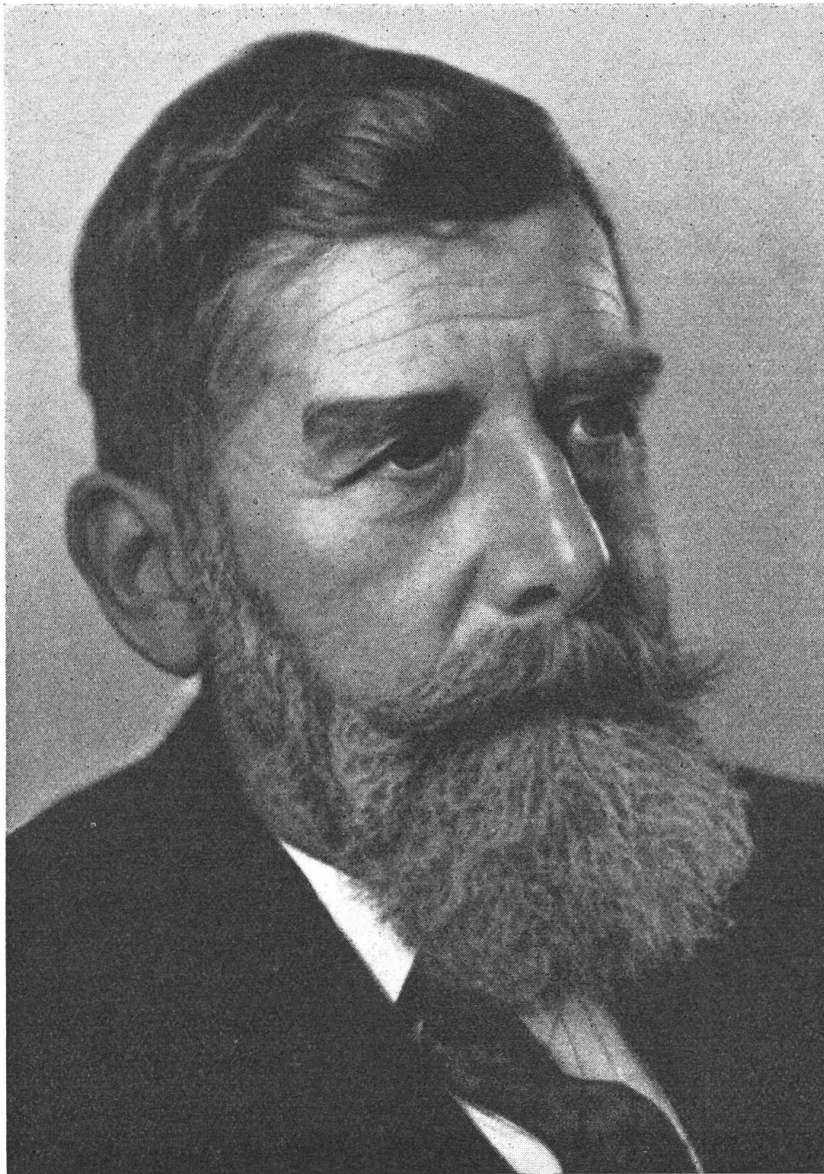
Von Edmund Burki.

(3. Fortsetzung.)

Nun berichtet uns *Professor Ernst Habersaat*, Bern, der verdiente Präsident der Wissenschaftlichen Kommission unseres Verbandes, wie er mit der Pilzkunde in nähere Berührung kam. Jahre sind seither vergangen. In deren Ablauf haben Pilzkunde und Verband eine ausserordentliche Förderung erfahren, wobei auch er regen Anteil hat. Sein «Schweizer Pilzbuch» fand dank seines vorzüglichen Inhaltes weite Verbreitung und

trug in unserem Volke viel zur Vertiefung der Pilzkunde bei.

Mögen besonders unsere Erzieher diese Ausführungen in die Hand bekommen, sich darin vertiefen und angeregt durch sie, ein Wissensgebiet betreten, welches Arbeit und Mühe nur mit ideellem Lohne entschädigt. *Innere Genugtuung und stille Zufriedenheit aber, wie sie uns Naturstudien immer wieder schenken, tragen oft mehr Zinsen als bare Münze.*



PROFESSOR ERNST HABERSAAT

Verbandsehrenmitglied, Präsident der Wissenschaftlichen Kommission

Wie ich Pilzfreund wurde?

Diese von der Redaktion unserer Zeitschrift an mich gerichtete Frage erweckte in mir eine bittere aber dennoch in ihrer Art schöne Erinnerung.

Nächsten Sommer sind es genau 40 Jahre her.

Es war ein strahlend-schöner Sommernachmittag. Frohgemut, stolz im Bewusstsein seines Wissens und Könnens, das er sich an der erst kurz zuvor verlassenen Universität erworben hatte, zieht ein junger Sekundarlehrer mit seiner Schulklasse irgendwo im Emmental zum Dorfe hinaus.

Erwartungsvoll umringen ihn die Mädchen, unternehmungslustig folgen die Buben, sollen doch *diese ersten Botanikstunden im Freien* allen zu einem Erlebnis werden.

Zwischen den schmucken Emmentalerhäusern mit ihren wohlgepflegten Hausgärten, an peinlich sauber gehaltenen Pflanzplätzen vorbei, führt uns der Feldweg durch stattliche Obstgärten durch saftstrotzende Wiesen zum blühenden Getreidefeld. Wie staunen die Kinder, als ihnen der Lehrer jedes Gräslein und Unkräutlein mit Namen nennen kann. Wie wächst das Interesse, da er ihnen den wunderbar ausgedachten Mechanismus der Windblüten am Objekt demonstriert und daneben im Kleeacker zeigt, wie die brummigen Hummeln an den kleinen Schmetterlingsblüten der Kleeköpfchen herumturnen, die winzigen Blüten rücksichtslos aufreissen und dabei das Geschäft der Befruchtung tadellos besorgen. Und als er ihnen sogar mitten im Kleefeld noch die Orobanche, den Kleebeutel nachwies und erklärte, wie dieser Schmarotzer vom Lebenssaft der wertvollen Kleepflanze zehrt und dem Bauer unter Umständen empfindlichen Schaden zufügt, da tauchten beinahe Gedanken auf, der Lehrer verstehe von der Landwirtschaft fast ebensoviel, ja wenn nicht mehr als «Ätti» und «Grosatt».

Bergan führte der Weg nun in den nahen Wald. Da waren die Knaben fast besser zu

Hause als der Lehrer. Eiche, Buche, Rottanne, Weisstanne, Hasel, Brombeere, Himbeere waren ihnen alte Bekannte von ihren Sonntagsstreifzügen oder von der Mithilfe beim Holzfällen im strengen Winter. Neu dagegen war für sie die Beobachtung der Gemeinsamkeit, die Lebensgemeinschaft von Waldbäumen, Sträuchern, Krautpflanzen, Moosen und Pilzen auf einem bestimmten Boden, und der interessante Wechsel dieser Gemeinschaft, sobald neue Bodenverhältnisse auftraten.

Ein eifriger Sammeltrieb bemächtigt sich der Schülerschaft. Von allen erreichbaren Pflanzen werden Proben herbeigeschleppt, ihr Bau studiert und die Klassifizierung vorgenommen.

Da bringt ein Schüler einen Hut voll der schönsten Eierschwämme, treffliches Material zur Erklärung des Baues der Pilzpflanze, die unterirdisch ihre Stengel in Form feiner Pilzfäden weithin verbreitet und zu gewissen Zeiten ihre Früchte in Form von Pilzen oft in Massen an die Oberfläche bringt. Eierschwämme sind zudem ein wohlfeiles und sehr schmackhaftes Nahrungsmittel.

«Kocht Ihr zu Hause viel Pilze?» tönt es auf einmal aus der Schar heraus.

«Nein — aber im Hotel habe ich schon mehrmals solche gegessen, sie schmecken wirklich sehr gut.»

Da die Schüler in ihrem Lehrer auch einen tüchtigen Pilzkenner vermuten, wendet sich ihr Hauptinteresse von jetzt an fast ausschliesslich den Pilzen, diesen für sie noch wenig bekannten, nach dem Volksglauben unheimlichen, meist giftigen Kindern des Waldes zu. Von allen Seiten werden nun die verschiedensten Pilze herbeigebracht, immer mit den stereotypen Fragen: «Wie heisst der? Ist er giftig? Kann man ihn essen?»

Auch diese Fragen hat der Lehrer vorausgesehen und am Abend vorher im «Strassburger» Lehrbuch der Botanik, das Kapitel Pilze noch speziell wiederholt.

Ascomyceten = Schlauchpilze, Basidiomyceten = Ständerpilze, Armillaria = Armbandpilze, Clavaria = Keulenpilze, Hydnum = Stachelpilze, Polyporeen = Löcherpilze, Agaricaceen = Blätterpilze, Gasteromyceten = Bauchpilze. Auch die Abbildungen einzelner Arten wurden gründlich studiert: Hallimasch, Stoppelpilz, Ziegenbart, Satanspilz, Zunderschwamm, Fliegenpilz, Champignon, Hartbovist, Stinkmorchel etc. Da kann gewiss nichts fehlen.

Auch hier wird der Lehrer durch sein Wissen imponieren können.

Aber es ist wie verhext. Alle möglichen und unmöglichen Pilze kommen zum Vorschein nur kein Fliegenschwamm, kein Satanspilz oder Champignon, weder Ziegenbart noch Stoppelpilz wollen erscheinen, keiner von den im «Strassburger» abgebildeten Arten. Wohl lassen sie sich an Hand der Hutbildung in Blätterpilze, Röhrlinge usw. einteilen, die Bestimmung der Art und des Wertes aber ist einfach rein unmöglich. Immer dringender werden die Schüler mit ihren Fragen. Es hat fast den Anschein, als ob sie ihren Lehrer mit ihren

hartnäckigen Fragen blossstellen wollten. Um sich der Plageister zu erwehren und um vor seinen Schülern nicht ganz dumm dazustehen, greift er zuletzt zu dem einfachen Mittel der Notlüge und erfindet Namen, die ihm nach Form und Farbe etwa passend erscheinen.

Heilfroh ist er aber, als der Weg bald wieder den Wald verlässt und in bekanntere Gefilde führt.

Gegen Abend kehrt eine frohgemute Kinderschar singend ins Dorf zurück. Hintenher tritt wortkarg in sich gekehrt ein bescheidener Lehrer. Mehrmals hat er unterwegs vor sich hingebrommt: «Das passiert mir kein zweites Mal!» denn die mitleidigen Mienen der Mädchen, das spöttische Lächeln der Knaben im Walde, redeten eine zu deutliche Sprache.

Noch am gleichen Abend ging eine Postkarte zu *Francke* nach Bern mit dem Texte:

Senden Sie mir gefl. *umgehend* zur Ansicht:
Alle *Bücher über Pilze*, die Sie auf Lager haben.
E. Habersaat.

Der Anfang zum Pilzfreund und Pilzkenner war gemacht. (Fortsetzung folgt.)

Die Konservierung von Pilzen.

Von Dr. med. A. E. Alder, St. Gallen.

(2. Fortsetzung.)

Die Konservierung zu wissenschaftlichen Zwecken.

Für jeden Pilzfreund, der sein Wissensgebiet gerne möglichst ausbauen und erweitern möchte, hat es einen besonderen Reiz, seltenere Pilzarten in möglichst naturgetreuer Form, Farbe und Konsistenz zu konservieren, damit er durch öfteres Betrachten und Untersuchen der aufbewahrten Objekte deren charakteristische Eigenschaften sich immer wieder einprägt. Es ist wohl schon manchem so ergangen wie mir, dass er sich einen Pilz, der einmal richtig bestimmt war, durch genaues Studium und Betrachten für immer einzuprägen glaubte, in der Hoffnung, diese Art

nicht mehr zu vergessen und in späteren Jahren jederzeit wieder auf Anhieb zu erkennen.

Die Fülle der Arten und die oft genug nur sehr geringen Unterscheidungsmerkmale haben aber schon manchem die Erinnerungsbilder verwischt. Man muss leider wieder die Beobachtung machen, dass viele Pilze, die wir sicher zu kennen glaubten, bis zum nächsten Jahre unfehlbar unserem Gedächtnis entschwanden. Wer sich jahrelang mit dem Studium der Pilze befasst, wird natürlich eine grosse Anzahl Arten nicht mehr vergessen; aber jeder wird mir zugeben müssen, dass es eine ungleich grössere Anstrengung ist, alle diese Bilder im Kopfe zu behalten oder die Pilze wieder frisch zu