

Der Stand der Pilzkunde im 17. Jahrhundert

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **19 (1941)**

Heft 8

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Sicher ist überall ein Arzt zu finden, der sich bereit erklärt, über dieses Gebiet zu sprechen. Damit ist aber die Arbeit eines Vereines nicht beendigt, sondern sie beginnt erst mit der eigentlichen Sammelsaison in vollem Umfange. Im Aargau wurden seinerzeit beim Amtsantritt von Herrn Regierungsrat Dr. Siegrist, eines hervorragenden Naturwissenschaftlers und eifrigen Pilzforschers, alle grösseren Gemeinden veranlasst, einen amtlichen Pilzkontrolleur zu ernennen und an einen vom Initianten selbst geleiteten Einführungskurs zu entsenden. Doch hatten die wenigsten dieser amtlichen Berater viel zu tun, und dieser Umstand veranlasste denjenigen unserer Gemeinde, seinen Rücktritt zu erklären. Als dies unserem Vorstand bekannt wurde, anbot er dem Gemeinderat die Übernahme der Pilzkontrolle durch den ganzen Verein. Die Behörde trat auf diese Offerte gerne ein, und so wurde unser Verein als Ganzes zum amtlichen Pilzkontrolleur ernannt. Wir denken uns die praktische Auswirkung so, dass nun die pilzsammelnde Bevölkerung Gelegenheit hat, ihre Funde dem zunächst wohnenden und als sachkundig bekannten Mitglied unseres Vereines zur Begutachtung vorzuweisen. Wir werden der Bevölkerung zu gegebener Zeit die für die verschiedenen Dorftheile in Frage kommenden Mitglieder bekanntgeben.

Die Verteilung der Pilzkontrolle auf eine grössere Zahl von Mitgliedern hat den Vorteil, dass niemand zum Zwecke der Beratung einen weiten Gang zu unternehmen hat und die Kontrolle um so sicherer durchgeführt wird. Selbstverständlich ist, dass nur absolut zuverlässige und erfahrene Mitglieder mit dieser Aufgabe betraut werden und dass sie den Ratsuchenden nur solche Pilze als essbar empfehlen,

deren sie selbst absolut sicher sind und für die eine spätere Verwechslung durch den Neuling ausgeschlossen ist, falls er ein anderes Mal Pilze sammeln wollte, ohne sie kontrollieren zu lassen. Wir sind überzeugt, auf diese Weise bei manchem das bisher als unüberwindlich scheinende Misstrauen gegenüber den Pilzen beseitigen zu können. Da bekanntlich die Anschauung die beste Lehrmeisterin ist, beabsichtigen wir, an geeigneter Stelle eine fortlaufende Schau der Saisonpilze aufzustellen. Auch den Hausierhandel mit Pilzen, sowie den Verkauf von solchen im Kiosk hoffen wir auf dem Wege durch die Lebensmittelkontrolle ebenfalls einer gewissen Aufsicht unterstellen zu können. Da es sich hier fast ausschliesslich um Eierpilze handelt, kommt hauptsächlich nur der Ausschluss von zu alter und aus diesem Grunde nicht mehr genussfähiger Ware in Frage. Durch die hier geschilderten Massnahmen hoffen wir, für die Ausnützung der Pilzernte zu Nutz und Frommen der Bevölkerung mehr leisten zu können, als durch das Sammeln der Pilze durch die Schulen. Denn die Kinder würden alles zusammenraffen, was nach Pilz aussieht (sogar die Schäfte der Vogelnestwurz unserer Tannenwälder), dabei aber in Unkenntnis unter Umständen auch viel für den Kenner wertvolles Material zerstören. Das Erlesen des gesammelten Materials würde nutzlos viel wertvolle Zeit in Anspruch nehmen. Nicht durch das wahllose Sammeln alles erreichbaren Materials wird der Anfänger zum Pilzkenner, sondern nur durch die allmähliche Einführung in die am leichtesten erkennbaren Formen und die nachfolgende Erweiterung der Kenntnis auch der selteneren und schwerer zu bestimmenden Arten.

Der Stand der Pilzkunde im 17. Jahrhundert.

Eine Geschichte der Pilzkunde müsste ebenso lehrreich wie unterhaltend zu lesen sein. Sie wurde aber noch nicht geschrieben. Daher wissen wir eigentlich recht wenig darüber und

es dürfte unsere Leser interessieren zu vernehmen, was man vor ungefähr 150 Jahren über die Pilze wusste oder zu wissen glaubte.

Die nachfolgenden Ausführungen stammen

aus dem

THEATRUM BOTANIKUM
VON BERNHARD VERZASCHA
UND THEODORI ZUINGEN,

gedruckt und verlegt von Jakob Bertsche
anno 1796

und wurden uns von Herrn Helbling, Wittenbach (St.G.), zur Verfügung gestellt, wofür wir bestens danken.

Ähnliche Mitteilungen nimmt die Red. jederzeit gerne entgegen.

Der Autor schreibt:

«Über Geschlecht und Gestalt der Pilze.

Alle Schwämme sind weder Kräuter, noch Wurzeln, weder Blumen noch Samen, sondern nur eine überflüssige Feuchtigkeit der Erden, Bäume, fauler Hölzer, und anderer fauler dinger, darum sie auf eine kleine Zeit wären, innerhalb sieben Tagen ist ihr Geburt und Abgang, denn was da bald aufkommt, nimmt auch bald ab: sonderlich kriechen sie herfür, wenn es donnern und regnen will, daher Juvenalis sagt: Et facient laetas optata tonitrua coenas.*) Die Schwämme werden komlich in zwei Teil unterschieden. Die ersten pfeget man zu essen, die andern sind für die Speiss untauglich.

Von den schwämmen, welche man pfeget zu essen, derer sind zehn Geschlecht.

Dass erste Geschlecht dass sind die Morchen, oder Morcheln allenthalben bei uns gemein, den verleckerten Mäulern ein angenehme Speiss. Sind an der Gestalt rund, als ein Hütlein, auswendig voller Löchlein, wie die Bienenhäuslein, und an der Farb grau. Diese findet man im Maien allein, wachsen auf fetten Wiesen, auch um die Aecker an den Rechen. Werden in dem heissen Wasser zuvor gequell, darnach mit Butter und Gewürtz zugerichtet.

Dass andere Geschlecht nennet man Erdmorchen, an etlichen Orten Erdäpfel, Lateinisch, Tuber, Boletus. Sie sind rund, wie die Apfel mit einer schwartzen oder erdfarben

*) Der ersehnte Donner wird die Gastmäher froh gestalten.

Haut bedeckt, die ist uneben und hat viel Schrunden. Ihrer sind zweierlei, denn etliche haben weiss Mark, die andern schwarzes, beides ist mürb zu essen.

Mann findet auch dass dritte Geschlecht, ist nicht so gut, wolgeschmack und gross, hat ein rötlichte glatte Haut, schwarz blau und klebericht Marck. Sie wachsen gern in dürrem saudichtem Erdreich, ohne Adern und Wurzeln. In dem Frühling grabt man sie aus der Erden. Sie haben keinen Nuts in der Arznei, allein bratet man sie unter heisser Aschen, bereitet sie mit Salz und Pfeffer. Ist nicht ein unlieb-same Speiss. Wächst häufig in Italien um Hetruvien und Rom, man findt sie auch viel im Elsass bei Harburg, Würtembergischer Mümpelgardischer Herrschaft, in dem Wald.

Dass dritte Geschlecht nennet man Herrenpilz, sind oben braun und unten ein wenig gelb, müssen zuvor von dem Koch, ehe sie zur Speis dienen, abgeschelet werden, darnach zerschneidet und zerhackt man sie, und bereitet sie mit Butter und Gewürtz.

Dass vierte Geschlecht, sind die Reiskn, niedrige Schwämme, oben rotlicht, unten streiffelt, die bratet man, bestreuet sie mit Salz und Pfeffer und isset sie.

Dass fünfte Geschlecht sind die Pfifferling oder Pfefferling, welche man also nennet, und des hitzigen Geschmacks willen, der sich dem Pfeffer vergleicht. Sind von Farben ganz weiss, rund, und etliche breiter als ein Teller, welche so sie zerbrochen werden, geben sie weisse, scharfe hitzige Milch. Diese wachsen in hohen finstern Wäldern, und werden von den armen Leuten, auf glühender Kohlen gebraten und mit Salz gegessen.

Dass sechste Geschlecht sind die Heiderling oder Träuschling, den runden breiten Hütlein ähnlich, unten braun und oben bleichfarb, diese, werden in dem Brachmonat, wenn es feucht Wetter ist, zum ersten ersehen bis in Augstmonat, auf den Heiden, grasslichten Aeckern, und durren Wiesen, sonderlich wo dass Rindvieh zu weiden gehet. Diesen wird ehe sie zur Speiss dienen dass obere Häutlein abge-

schelet, darnach mit Gewürtz und Butter zubereitet.

Dass siebente Geschlecht sind die Rehlunge, oder Hendelschwämm, Wachsen in den feuchten Wäldern, sind einer gleisenden gelben Gestalt, diese quellet man, und nach dem sie gehackt, pflegt man sie mit Butter und Imper und Essig zu braten.

Dass achte Geschlecht sind die Brätlinge, welche nicht grösser als die Heiderling sind, sind ganz braun und geben weisse süsse Milch, werden in hohen Wäldern gefunden, und von etlichen also roh gegessen.

Dass neunte Geschlecht sind die Lychschwämme, oder Hasenöhrlein, anzusehen wie ein gekochtes Kalbskröss, ganz grau und

bleichfärbig, man findet sie im Augstmonat, bei den Wurzeln der Lychbäumen. Etliche pfleget sie wie andere Schwämme zu bereiten.

Dass zehnte Geschlecht sind die Rötlinge, Rotschwamm, oder Augstschwamm vergleichen sich mit den Heiderling, sind doch etwas bleicher, kommen um St. Johannes-Tag herfür, in ausgebranten Sträuchen und Hecken.

Im Königreich Neapolis findet man Stein, die dass ganze Jahr Schwämm geben, man legt sie in Keller, bedeckt sie einwenig mit guter Erden, und befeuchtet sie mit einem laulichten Wasser, so bringen sie in vier oder fünf tagen schwämme die gut zu essen, und den Harn treiben sollen. Wie den auch der Stein an ihm selbst den Harn beführt.

(Fortsetzung folgt.)

Champignon = Nachrichten

Zur Technik der Düngerpräparation.

Von E. Habersaat, Bern.

(Schluss.)

Einfluss des Wassergehaltes auf die Düngerrotte.

Im Wasser hat der Champignonzüchter ein zweites, sehr wirksames Mittel, um den Verlauf der Düngerrotte mehr oder weniger in bestimmte Bahnen zu lenken und den Verlauf der Düngergärung so zu gestalten, dass er zuletzt eine Nährunterlage erhält, welche dem Champignon die für seine Entwicklung günstigsten Verhältnisse schafft.

Je grösser nämlich der Wassergehalt des Düngers ist, desto mehr wird der Zutritt der Luft, namentlich in den inneren Partien des Düngerstockes gehemmt, desto günstigere Lebensbedingungen finden die anaeroben Bakterien, desto stärker ist infolgedessen die Zersetzung der Strohbestandteile und ihre Umwandlung in Methan (Grubengas) und in Kohlensäure statt nur in einfache Zuckerarten, desto intensiver verläuft auch die Spaltung der Stickstoffsubstanzen und die Bildung von Ammoniak.

Das Resultat einer Düngerrotte mit zu

grossen Wassergehalt ist eine dunkle, braunschwarze, pappige, wenig strohhaltige Masse, in der auch die noch vorhandenen Strohteilchen stark zersetzt sind. Die Temperatur des Düngerstockes erreicht zudem selten den erforderlichen Hitzegrad von über 70 °C.

Nimmt man aus dem Innern des Düngerstockes eine Probe dieses sog. «schweren» oder «speckigen» Düngers in die Hand, so lässt sich diese wie eine teigige Masse leicht kneten, behält die Druckform bei und lässt auf der Hand einen dunklen, klebrigen, schwer abzuwaschenden Rückstand zurück.

In solchem schwerem Dünger entwickelt sich das Champignonmycel aus Mangel an Sauerstoff und geeigneter Nahrung nur schlecht, nur in den obersten Beetschichten oder auch gar nicht.

Da zudem in solchem Dünger infolge ungenügender Erhitzung (bloss 60—65 °C.) noch massenhaft schädliche Lebewesen, Bakterien, Krankheitspilze für die verschiedenen Gipskrankheiten, Schmarotzerpilze, Insekteneier