

Bedeutung der Pilze für die heutige Ernährung [Schluss]

Autor(en): **Habersaat, E.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 12

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934319>

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.

der von ihm aufgeworfenen Erdlöcher den Boden umgrub, wodurch ich bald eine Handvoll bekam.

Gleich an demselben Abend beginne ich meine Versuche. Eine grosse und tiefe Schüssel wird mit durchgeseibtem Sand gefüllt, in dem ich mittelst eines fingerdicken Stäbchens sechs senkrechte Schächte, je 20 cm tief und entsprechend geräumig herstellte. Auf den Grund eines jeden lege ich einen Pilz und fülle dann den Hohlraum mit Sand wieder auf, nachdem ich einen feinen Strohalm hineingesteckt hatte, um die Stelle genau zu bezeichnen. Über die sorgfältig geebnete Oberfläche ragen nur die 6 Hälmlchen als Merkmale hervor, die für das Insekt jedoch bedeutungslos sind. Hierauf setze ich acht Käfer in die Schüssel und stülpe eine Drahtglocke darüber. Zunächst unternehmen sie Fluchtversuche, klettern an dem Drahtgeflecht in die Höhe und wühlen sich dicht am Rande der Glocke in den Sand ein. Mit Eintritt der Nacht werden sie ruhiger und als ich zwei Stunden später wieder nach ihnen sehe, stecken drei von ihnen noch unter einer dünnen Sand-

schicht. Von den fünf anderen dagegen hat jeder einen senkrechten Schacht genau am Fusse der Halme gegraben, die mir die verborgenen Pilze anzeigen. Am anderen Morgen hat auch der sechste Strohalm seinen Schacht. Sorgfältig trage ich den Boden schichtweise mit einem Messer ab und finde nun auf dem Grunde eines jeden Loches einen Käfer damit beschäftigt, seine Trüffel zu verspeisen. Wenn ich die Trüffel in Stücke schneide, ist das Ergebnis das gleiche. Jedesmal trifft der Käfer in der Nacht genau den Punkt, wo der Leckerbissen in der Erde steckt und erreicht ihn mittelst des an der betreffenden Stelle abgetieften Schachtes; niemals irrt er sich oder versucht erst an einer anderen Stelle das Glück. Der Käfer könnte den von ihm begehrten Pilz nicht besser treffen, wenn er ihn mit den Augen sähe; stets gräbt er genau am Fuss der Strohhalme. Einen solchen Grad von Genauigkeit erreicht der nach Trüffeln witternde Hund kaum. Dabei besitzt die *Hydnocystis* keinen für unsere Nase überhaupt wahrnehmbaren Duft.

Bedeutung der Pilze für die heutige Ernährung.

Von E. Habersaat, Bern. (Schluss.)

Fast allen Speisepilzen ist nun aber eine eigenartige, angenehme, z. T. sehr starke aromatische Wirkung eigen, die sich bei richtiger Zubereitung ohne jeden Zusatz aromatischer Gewürze noch verstärkt und verbessert, wodurch Pilze sich in hervorragender Weise dazu eignen, weniger aromatische oder fade Gerichte ganz wesentlich zu verbessern und damit allein schmackhafter und nahrhafter zu machen. Den Beweis für diese wertvolle Tatsache besitzen wir darin, dass namentlich in der weltbekannten, feinen, französischen Küche Pilze immer verwendet werden, weniger als selbständige Gerichte, sondern vielmehr als aromatische Beigabe zu fast allen feineren Gerichten und dass in Frankreich die künst-

liche Zucht von Pilzen, speziell der Champignons, seit Jahrzehnten eine solch gewaltige Ausdehnung annehmen konnte, wie das vor Ausbruch des jetzigen Krieges der Fall war.

Über den Vitamingehalt der Pilze war man bis in die neueste Zeit noch sehr im unklaren. Neuere Untersuchungen ergaben, dass die verschiedenen Vitamine, die wir mit den Buchstaben A B C und D bezeichnen, in den meisten Pilzen, wenn auch nur in geringen Mengen, vorhanden sind, dass z. B. das wichtige Vitamin C im Pfifferling in ziemlich erheblichen Mengen vorkommt, wenn auch nicht so reichlich wie etwa in Kartoffeln, Bohnen und Erbsen oder gar im Obst. Fügt man aber den Pilzgerichten, wie dies ja üblich ist, reichlich

Schnittlauch, Petersilie und Zwiebeln bei, so kann der fehlende Vitamingehalt fast ganz ersetzt werden.

Ein weiterer, nicht zu unterschätzender Vorteil der Pilze gegenüber andern Nahrungsmitteln liegt darin, dass Pilze aus unsern Wäldern mit verhältnismässig geringen Auslagen einfach geholt werden können, vorausgesetzt, dass der Sammler wenigstens die wichtigsten essbaren Pilze sicher kennt und sich nicht etwa der Gefahr aussetzt, Giftpilze mit seiner Ernte nach Hause zu bringen. Nun haben aber die meisten Sammler Gelegenheit, sich bei den Pilzkontrollstellen, welche jetzt fast in allen grössern Ortschaften eingerichtet sind, oder bei den daselbst bestehenden Pilzvereinen und ihren Ausstellungen, Kursen und Vorträgen die nötigen Kenntnisse über Essbarkeit und Gefährlichkeit der Pilze zu erwerben.

In Zeiten der knappen Versorgung unserer Küche mit Fleisch und andern wichtigen Nahrungsmitteln, wie sie gegenwärtig z. T. schon besteht, und wie sie möglicherweise sich in

noch verstärkterem Masse geltend machen wird, sind Pilze und Pilzgerichte sowohl nach ihrem Nährwert wie auch in bezug auf Wohlgeschmack von nicht zu unterschätzender Bedeutung, indem durch Pilzgerichte das Fleisch direkt ersetzt werden kann, oder die knappe Fleischration in der Weise gestreckt wird, dass aus einer Mahlzeit zwei werden, indem man reichlich Pilze beigibt. Mit Pilzen lässt sich zudem in unserem Speisezettel eine ständige Abwechslung einführen, ganz besonders deshalb, weil Pilze fast allen Speisen, namentlich als Beigabe zu Kartoffeln, Reis, Teigwaren usw., somit jedem Gericht eine ganz wesentliche Geschmacksverbesserung verleihen, und der geringe Eiweissgehalt dieser Nahrungsmittel durch Pilzeiweiss angereichert und damit das betreffende Gericht vollwertig gemacht werden kann. In der fleischlosen Küche sind Pilze nicht nur ein kaum wegzudenkendes, vorzügliches Gemüse, wir dürfen sie mit vollem Recht, infolge ihres verhältnismässig hohen Gehaltes an Stickstoffsubstanz, mit dem Namen «vegetarisches Fleisch» bezeichnen.

Hymenogaster lilacinus Tul.

Ein Nachtrag zu: Die Hypogäen um Basel.

Von A. K n a p p.

Mitte November 1940 bot sich Gelegenheit *Hymenogaster lilacinus* in vielen Exemplaren von jeder Grösse in einem Gebüsch zu sammeln und sodann zu untersuchen.

Auf einer Fläche von zirka 1,5 m² konnten 48 solcher Fruchtkörper eingebracht und damit drei Entwicklungsreihen zusammengestellt werden, wobei dann festgestellt wurde, ob alle Exemplare einer Art angehörten, was nach den gebotenen Merkmalen auch zutraf.

Es war nun interessant zu erfahren, von welcher Grösse an sich die Kammern und die Sporen heranbilden, in welchem Verhältnis glatte und rauhe Sporen vorliegen, wie sich die Peridie aufbaut und welche Form die jüngsten Fruchtkörper besitzen.

Die kleinsten Knöllchen messen 0,3—0,6—1 mm, die grössten bis 2 cm. Das Kleinste, das unter 0,3 mm stand, ging mir verloren. Bis das Knöllchen ein mm misst, ist von einer Kammeranlage nichts zu sehen; es besteht aus einem Hyphengewirr, dessen Hyphen nach aussen schon regelmässiger angeordnet sind. Die Peridie ist durch 50—90 μ lange, spitze, abstehende, am Grunde septierte Hyphen behaart. Dieselben Haare sind auch am reifen Pilz festzustellen. Die Form dieser jüngsten, unter einem mm liegenden Knöllchen ist nicht wie man vermuten könnte kugelig, sondern eher breitgedrückt-scheibenförmig; das Rundliche tritt erst beim ein mm grossen Fruchtkörper in Erscheinung.