Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 55 (1977)

Heft: 9

Artikel: Von Pilzen
Autor: Frey, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-937369

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: 15.12.2025

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

Wir sehen also, dass Mikroskop-Objektive eine fixe, eingebaute Blende besitzen. Es gibt aber auch Objektive mit veränderlicher Blende, die erlauben, die n.A. des Objektives zu verändern. Doch davon ein andermal.

Im nächsten Beitrag werden wir uns mit dem Auflösungsvermögen befassen.

H. Clémençon, Lausanne

Von Pilzen

Diese Zusammenstellung ist ursprünglich nur als Einführung zu einer kleinen Dia-Serie gedacht gewesen, um pilzfremden Leuten eine ungefähre Übersicht zu geben. Mit einigen Ergänzungen versehen, kann sie aber auch als Aufsatz gelten.

Früher sind Pilze als etwas Dämonisches und als eine teuflische Ausschwitzung des Bodens aufgefasst worden. Das Sonderbare in der Erscheinung und in ihrem Wesen veranlasste die Menschen zu einem fast abergläubischen Verhalten. Das Unheimliche liegt wohl darin, weil manche Pilze sozusagen über Nacht in voller Form dastehen und ebensobald wieder verschwinden und weil sie so wenig Gemeinsames mit der uns sonst vertrauten Natur haben. Vor dem Mysterium Pilz ist eine unbewusste, ererbte Furcht übriggeblieben, beobachtet man doch heute noch Spaziergänger, welche Pilze vertschutten oder zertreten, als sei es giftiges Getier oder sonst etwas «Böses». Diese Angst hat ihren Ursprung wohl darin, weil die Erkenntnisse über eine mögliche Geniessbarkeit über Jahrhunderte mit Erbrechen und Schlimmerem erfahren werden mussten. Darauf zurückzuführen sind sicherlich auch die alten Begriffe vom Hexenring, vom Krottendekkel, vom Satanspilz, vom Hexen-Ei, vom Drachendreck usw.

Das Reich der Pilze ist jedoch tausendfach mit dem der grünen Flora verbunden. Es ist als entsprechende Parallele zu verstehen, weil sich beide gegenseitig vielfach bedingen und eines für sich allein kaum lebensfähig wäre. (Orchideen-Samen, zum Beispiel, können nicht aufgehen, wenn sie im Boden nicht mit ihrem speziellen Wurzelpilz zusammenkommen.) Anderseits, wenn wir die abbauenden «Holzschädlinge» nicht hätten, wer oder was, ausser dem Feuer, würde die ungeheure Produktion von Zellulose unserer Wälder beseitigen? Heerscharen von Pilzen ernähren sich an schwachem und totem Holz und an andern Pflanzenresten. Nutzniesser sind eine Armee von Kleintieren, Milben und Bakterien. Als Endprodukt bleibt der Humus. – Diese beiden Einflechtungen allein schon vermitteln einen Begriff, wie eng das Geschehen in der Natur miteinander und ineinander verwoben ist.

Die Welt der Pilze ist weit verzweigt. Die Anzahl seiner Arten hat bis jetzt auch nicht annähernd erforscht werden können. Zu den Pilzen wird heute alles das gezählt, was innerhalb der Pflanzenwelt ohne Chlorophyll (Blattgrün) lebt und nicht eindeutig andern Gruppen zugeteilt werden kann. Seit rund 200 Jahren wird an der Erforschung und an den Versuchen zur systematischen Einteilung der Pilze gearbeitet. Nun scheint sich die Auffassung durchzusetzen, es existiere ein Mehrfaches der bis jetzt tatsächlich beschriebenen Spezies. Noch vor 40 Jahren ist die Zahl 100 000 genannt worden. Man nimmt aber an, es müsse mindestens ebenso viele Pilze geben wie Samenpflanzen, also zwischen 250 000 und 300 000 Arten.

Das Pilzgewimmel ist in der Tat verwirrend und unabsehbar. Wenn wir von den rund 100 000 bis heute benannten Pilzarten ausgehen, so werden 90 000 davon erst unter der Lupe oder dem Mikroskop sichtbar und haben auch dann mit einem richtigen Grosspilz, wie wir uns den vorstellen, nur gerade soviel zu tun wie eine Blindschleiche mit einem Saurier.

Einige Beispiele: Wenn der Mehltau in die Reben, der schwarze Brand ins Korn kommt und Pfirsichblätter zusammenschmoren, so sind die Ursachen Pilze. Wenn Birkenzweige zu Hexenbesen ausarten und Zwetschgen am Ast einseitig verdorren, so sind Pilze daran schuld. Damit der Gu-

gelhopf und das tägliche Brot aufgehen, damit das Bier und der Wein zum Gären kommen, dazu braucht es Hefepilze. Und wer kennt nicht die grauen und grünen Kolonien auf selbstgemachter Konfitüre, auf angefaultem Obst und an verschimmeltem Brot? Pilze, Pilze. Anderseits wissen wir aber auch, dass bestimmte Antibiotika zahllosen Menschen das Leben retten. Denken wir nur an das Penicillin, welches von Pinsel-Schimmelarten gewonnen wird.

Die Erde beherbergt etwa 10000 Arten von Grosspilzen (oft allerdings nur zwergig grossen). Davon haben wir in Europa ungefähr 5000 Arten. Von diesen 5000 lassen sich makroskopisch, das heisst ohne ein gutes Mikroskop, verschiedene Chemikalien und einen Arm voll Spezialliteratur nur etwa 800 bestimmen. Experten schütteln dazu aber das Haupt und sagen, eine absolut sichere Bestimmung könne nur mikroskopisch belegt werden. Mutationserscheinungen innerhalb von Gattungen haben sie skeptisch gemacht.

Der grosse Haufe ist unverzehrbar, zum Teil weil zäh oder korkig, zum Teil ungeniessbar, weil bitter, scharf schmeckend oder gar stinkend, zum Teil einfach deshalb unverwertbar, weil nur eine hautdünne Substanz vorhanden ist. Für den Küchenbotaniker bleiben aber immerhin noch etwa 150 Sorten übrig, aber auch diejenigen, welche dem menschlichen Organismus nicht zuträglich sind.

Absolut gefährlich giftig sind die drei Knollenblätterpilze (Amanita phalloides, verna und virosa), ferner ein Schleierling (Cortinarius orellanus), welcher 1963 im Tessin und in Polen etliche Todesopfer gefordert hatte. Eine grössere Anzahl weiterer Arten schädigen das Nervensystem, können aber auch Todesfälle verursachen: der Fliegenpilz (A. muscaria) mit Verwandten, etliche Risspilze (Inocybe) und einige Rötlinge (Rhodophyllus). Mehrere Arten vermögen den Magen-Darm-Trakt zu stören, wobei allerdings die Widerstandskraft eines Körpers wie auch der Zustand oder die Menge der genossenen Pilze zusätzliche Rollen spielen.

Verschiedene Arten sind nur dann unbekömmlich, wenn sie direkt gekocht worden sind, die aber, ohne das Brühwasser beziehungsweise aus gedörrtem Zustand zubereitet, essbar werden. Beim Genuss des Falten-Tintlings (Coprinus atramentarius) können Vergiftungserscheinungen auftreten, wenn während und nach dem Essen Alkohol dazukommt.

Hans Frey, St. Gallen

Zusammengestellt aus «Mitteleuropäische Pilze» von Poelt/Jahn, «Mykologie» von Müller/Löffler sowie «Pilzsammelsurium» von Hellmut von Cube (Heimeran-Verlag). Letzteres stellt eine Fundgrube vielseitigen Wissens und herzlichen Humors dar, welcher als ein vergnügliches Kompendium zu der wissenschaftlich-ernsten Pilzliteratur gelten darf.

Fungistud und Mycophil (7)

Lieber Mycophil,

Gestern abend war ich erstaunt, ja sogar ein wenig enttäuscht, Dich nicht an der Pilzbestimmung im Lokal zu treffen. Nun erfuhr ich, dass Du Dich in den Ferien im Wallis befindest. Hoffentlich wirst Du mir ein paar geheimnisvolle Pilze bringen.

Warum schreibe ich Dir? Einzig und allein, weil ich einen unbezwingbaren Drang in mir fühle, Dir von meinem Fund Tyromyces ptychogaster (Ludw.) Donk zu erzählen.

Ja, ja, ich weiss schon, was Du mir erwidern wirst: Fungistud und seine lateinischen Pilznamen. Wann wird er einmal die deutschen Pilznamen lernen. Nun nehme ich den Michael/Hennig II hervor, und auf Seite 255 lese ich: «Weisser Polsterpilz». Jahn verwendet in den «Westfälischen Pilzbriefen» (Mitteleuropäische Porlinge) genau den gleichen deutschen Namen. Bist Du zufrieden jetzt?

Nun willst Du wohl erfahren, was überhaupt diese «sooo» komplizierten lateinischen Namen be-