

Eine pädagogisch-volkswirtschaftliche Aktion im Schweizerland

Autor(en): **Messmer, J.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Schule**

Band (Jahr): **27 (1940)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-533046>

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.

Eine pädagogisch-volkswirtschaftliche Aktion im Schweizerland

Eine neue Aktion? Haben wir denn noch nicht genug Aktionen in unserem bedrängten Vaterland? Gemach, lieber Freund! Es handelt sich nicht um eine politische Angelegenheit, sondern um eine Sache der Jugend-erziehung und um Erleichterungen in der beginnenden Lebensmittelknappheit. Die Aktion erstrebt vermehrte Pilzkenntnisse bei Jugend und Volk und Einreihung der vielen nahrhaften Schwämme in unsere Lebensmittelversorgung.

Bis jetzt wurde dieses Gebiet in unseren schweizerischen Landen vielfach ganz den Ausländern überlassen, welche unsere Wälder fleissig und unermüdlich nach Pilzen absuchen und dieselben bestens in der Küche zu verwerten wissen. Hunderttausende von Franken gehen alle Jahre in unseren Wäldern zugrunde, weil die nahrhaften Pilze nicht gesammelt werden. In Furcht vor Vergiftung lässt man die Schwämme als „Geschwüre der Erde“ bei Seite. Oft stürmen im Sommer und Herbst unsere Jungen durch die Wälder und Felder, und wo sie irgend einen Pilz erblicken — klein oder gross, leuchtend oder unscheinbar — da können sie sich nicht genug tun, die unschuldigen Kinder des Waldes zu zerstören und zu zerstampfen. Unsere besorgten Volksregierungen erlassen alle Jahre in weiser Absicht Mahnungen, nicht wahllos ganze Blumenstösse abzupflücken oder Heilkräuter mit den Wurzeln auszureissen und sie damit zu vernichten. Ganz gut! Aber, wo lesen wir einmal eine Warnung: Schonet die Pilze! Alle Jahre warnt die Presse eindringlich vor giftigen Pilzen — sehr gut! Aber wenigen Tagesblättern kommt es in den Sinn, die Oeffentlichkeit gründlich aufzuklären über den hohen Wert der Pilze in erzieherischer und volkswirtschaftlicher Hinsicht.

Lassen wir die Spaltpilze — diese Uni-

versal-Chemiker des Universums und deshalb grössten Wohltäter der Menschheit — ausser acht und fragen wir: sind die Blätter- und Röhrenpilze wirklich nahrhaft? In früheren Jahrzehnten glaubte man, die Pilze hätten einen ganz geringen Nährwert; jetzt aber ergeben die wissenschaftlichen Untersuchungen, dass die Schwämme beinahe so viel Eiweiss enthalten wie das Fleisch unserer Haustiere. Jacotet sagt:

„Nach unserer persönlichen Erfahrung dürfen wir die guten Arten ruhig dem Fleische gleichstellen, mit dem Unterschied allerdings, dass sie mehr Wasser enthalten. Während 1 kg Fleisch 800 gr Wasser und 200 gr Fettsubstanz enthält, finden wir bei den Pilzen 900 gr Wasser und nur 100 gr Fettsubstanz. Aber diese 100 gr Fettsubstanz sind leichter verdaulich und darum glauben wir fest, dass 1½ kg Pilze 1 kg Fleisch gleichgestellt werden können.“

Gewiss, nicht alle Pilze sind gleichwertig. So z. B. ist der sehr viel vorkommende Eierpilz (*Cantharellus cibarius*) nicht so vollwertig wie andere Pilzarten, auch sind die Eierpilze etwas weniger gut verdaulich. Merkwürdig ist, dass jene Pilze am wertvollsten sich erweisen, welche am schnellsten verderben, z. B. der Steinpilz (*Boletus edulis*) in seiner Zartheit und mit feinstem Aroma.

Natürlich fällt die Zubereitung der Pilze schwer ins Gewicht, wenn wir den Nährwert in Betracht ziehen. Man sortiere die schon im Walde etwas gereinigten Pilze in der Küche gut. Dann wasche man sie sofort sorgfältig in lauwarmem Wasser; hierauf schneide man sie der Länge nach in Streifen. Das Dämpfen erfolgt im eigenen Saft über kräftigem Feuer. Langes Kochen macht die Pilze zähe und weniger verdaulich. Eine Messerspitze voll kohlsauren Natrons kann mit Vorteil zugesetzt werden. Jedenfalls ver-

gesse man nicht, Zwiebeln hineinzulegen. Die Pilze können als Gemüse verwendet werden oder man bereitet Salate, Suppen usw. Das Einmachen in Gläsern oder in Blechdosen geht sehr einfach. Einfacher ist das Trocknen der Pilze an der Sonne; so kann man sich einen grossen Vorrat für die gemüsearmen Tage des Winters als willkommene Beigabe anlegen.

Wenig dürfte es bekannt sein, dass die Pilze auch in der Landwirtschaft eine wichtige Rolle zu spielen vermögen. Alle Pilze enthalten nämlich sehr viel Phosphorsäure; darum sind sie als Dünger nicht genug zu empfehlen. Besonders in Hausgärten der Städte, deren Besitzer gewöhnlich keinen Viehstand haben und den Dünger um hohen Preis erstehen müssen, leisten alle Arten von Pilzen vortreffliche Dienste.

Wenn wir eingangs von einer allgemeinen Pilzaktion sprachen, hatten wir die Familien der armen Bergbevölkerung im Auge, für welche sich unsere Waldpilze als willkommene Gabe darstellen. Die Pilze gedeihen bis weit in die Bergregionen hinauf; man zählt 150,000 Arten in allen Zonen der Erde. Wenn die arme Bergbevölkerung einmal in bezug auf die Nahrunghaftigkeit der Pilze aufgeklärt ist, wird auch im Bergdorf ein Schwammgericht hochwillkommen sein und beste Dienste leisten für den Aufbau des Körpers, der gerade in den Bergen kräftig sein muss. Weil sich in den Bergregionen ungeheure Wälder ausdehnen, ist dort auch die Pilzernte ausserordentlich reich und vielgestaltig. Welch ein gewaltiges Kapital liegt in diesen weitausgedehnten Forsten verborgen! Es ist bisher meistens noch ungehoben geblieben. Wofern nun von den Schulen aus die sichere Kenntnis der Pilze in das Volk dringt, wenn das Sammeln essbarer Pilze organisiert und diese in die grossen Städte abgeliefert werden, wie hochwillkommen wäre da die bescheidene Einnahme für die armen Familienvorstände! Es handelt sich also nur um die Vermittlung

einiger Fähigkeiten zur Unterscheidung der Pilze durch die Schule, sodann um die Organisation des Sammelns und um zweckentsprechende Ablieferung in die Kurhotels oder Konservenfabriken. Die Aktion kann auch mit der Heiderbeerernte oder mit der Sammlung von Heilkräutern in Verbindung gebracht werden. In der Lausitz werden jährlich etwa 20,000 kg getrockneter Pilze, meist Steinpilze, im Werte von 28,000 Mark verkauft; aus einer einzigen Ortschaft 5000 kg!

Was ist nun von den Pilzvergiftungen zu halten und wie können wir diese verhüten? In O. hat eine Pilzvergiftung den Tod der 13-jährigen Klara Sch. herbeigeführt. Mutter, Sohn und Tochter assen selbstgesuchte Pilze, die sie als Champignons ansahen, während es in Wirklichkeit die giftigen Knollenblätterpilze waren. Mutter und Sohn konnten gerettet werden, während die Tochter starb. — Die Verwechslungen von Champignons mit den drei Arten von Knollenblätterpilzen sind gewöhnlich Ursachen der Pilzvergiftung. Beim Knollenblätterpilz dringt das Gift während 12 bis 24 Stunden in das Blut hinein, und es ist sehr schwer daraus zu entfernen. Die Aerzte verwenden Traubenzucker und Einspritzungen von Kochsalz. Bei den übrigen giftigen Pilzen — Satanspilz, Dickfussröhrling, Fliegenpilz, Panterwulstling, Tigerritterling, Speiteufel, Lärchenmilchling, Riesenrötling, Büscheliger Schwefelkopf, Risskopf — spürt man schon nach 2 bis 4 Stunden Uebelbefinden; man suche sich zu erbrechen, indem man eine Hühnerfeder in den Rachen steckt, und trinke nachher viel Milch. Die Sterblichkeit beträgt bei diesen Pilzen 2 Prozent, während beim Knollenblätterpilz 45 bis 65 Todesfälle eintreten. Gefährlich ist der Wahn des Volkes, dass man Giftpilze leichter erkennen könne, wenn man beim Kochen den Pilzen einen silbernen Löffel beigebe und dieser sich schwarz färbe, falls sich Giftpilze im Gericht

finden. Es gibt nur ein sicheres Mittel, sich vor Verwechslungen zu bewahren: die Kenntnis der Pilze.

So hat also die Schule, besonders in unserer bedrängten Zeitlage, die wichtige und schöne Aufgabe, unsere liebe Jugend über die Pilze aufzuklären und eifervoll dafür zu sorgen, dass die wenigen giftigen Pilze im Volke bekannt werden und dass in den Hauptorten die amtlichen Pilzkontrolleure zu Rate gezogen werden. Gut Ding will Weile haben; so werden Jahre vergehen, bis die Schule den Zweck der Pilzaufklärung völlig erreicht hat. Der unter-

zeichnete Präsident des Kath. Erziehungsvereins der Schweiz hat eine Pilzbroschüre verfasst und diesen Sommer eine Pilztabelle herausgegeben (Preis Fr. 2.—). Schon haben Erziehungsdepartemente, Schulbehörden, Institute diese Orientierungen an die Oberschulen verteilen lassen. Sicherlich werden diese Massnahmen und Aufwendungen in reichstem Masse belohnt werden: die Familien durch vermehrte Freude an der herrlichen Gottesnatur und die liebe Hausmutter am Wirtschaftsgeld.

Wagen, St. G.

Prälat J. Messmer.

Dauer und Verlauf der Zwischeneiszeiten

Forschungsprobleme in der Urgeschichte.

Nach den ersten Feststellungen durch die Schweizer Venetz, Charpentier usw., dass unsere Alpengletscher einst vielmal grösser gewesen waren und die von den Berghängen herabstürzenden Steine auf ihrem Eisrücken bis ins schweizerische Hügelland und Flachland herabgebracht hatten, war man in der Forscherwelt allgemein der Ueberzeugung, dass dieser abnormale Zustand ein einmaliges Ereignis war. Gesteinsblöcke, welche durch Gletscherspalten schliesslich bis unter den Gletscher geraten waren, wie solche, die der Gletscher auf dem Wege abwärts auf dem Boden antraf, werden oft durch Pressung auf dem Felsboden angeschliffen, poliert und geschrammt. Diese bilden leicht erkennbare, in Bodenschutt eingebackene Merkmale von Grundmoräne. Bei Mörschwil ob Rorschach, bei Uznach, Dürnten etc., in der Nähe des oberen Zürichsees wurden schon in den Jahren 1850 und 1860 Kohlenschichten angeschnitten, deren Pflanzenarten in erster Linie vom bahnbrechenden Forscher Oswald Heer, Zürich, wissenschaftlich untersucht und bestimmt wurden. Eingehende Prüfungen erbrachten das Ergebnis: diese Kohlenschichten — diese Kohlen zeigen nach dem Trocknen blätterige Struktur, sie werden darum „Schieferkohlen“ genannt, liegen auf Glet-

schermoräne und werden auch von der Gletschermoräne bedeckt. In Mörschwil fand man verkohlte Wurzelstöcke mit abgebrochenen Baumstümpfen.

Die betreffenden Pflanzen wuchsen also nach einer Eiszeit und wurden in einer später nachfolgenden Eiszeit wieder mit Gletscherschutt überzogen. Ich besitze in meiner Sammlung Stücke von Baumstämmchen und von Ästen, die ich selbst aus einem solchen Blätterkohlenflöz herauszog und die plattgepresst sind und ganz gepresste Jahresringe haben, was nur durch ungeheuren Druck einer sie belastenden Masse bewirkt werden konnte. Die zerwalzende Macht war die Eismasse des mit dem Linthgletscher vereinigten linken Armes des Rheingletschers (Rheingletscher durch den Gonzen bei Sargans in zwei Arme gespalten). Also wirklich eine Zeit mit üppigem Pflanzenwuchs zwischen zwei Eisperioden im gleichen Gebiet, eine *Zwischeneiszeit* („*Interglacial*“). Mörschwil wurde vom Rheingletscher überzogen, dessen gewaltige Eismasse das letzte- und vorletztemal das ganze Bodensee- und Rheingebiet bis in die Gegend von Schaffhausen überwalzte, wie die dortigen äussersten Endmoränen mit den vielen Steinblöcken aus Graubündner Hochtälern beweisen, deren vereinigte Eismassen