

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 3 (1925)
Heft: 8

Vorwort: Unsere Ziele
Autor: Zaugg, H.W.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde

Unsere Ziele.

Von H. W. Zaugg.

Es gehört zu den vornehmsten Aufgaben des Menschen, seinem nächsten in Unglück und Not beizustehen und ihn wenn möglich vor Schaden und Ungemach zu bewahren. Mit Befriedigung muss anerkannt werden, dass staatliche, kommunale und private Organisationen verschiedener Art sich diesen Aufgaben widmen. Eine jede hat sich davon ihr Teilstück herausgegriffen und verfolgt ein ganz bestimmtes Ziel. Alle diese wohlthätigen und gemeinnützigen Institutionen hier aufzuzählen, liegt nicht in meiner Absicht. Für uns tritt einzig die Frage in den Vordergrund, was nimmt der Verein für Pilzkunde in den Reihen der übrigen, an Zahl nicht geringen Vereine, für eine Stellung ein. Ist es überhaupt eine Notwendigkeit, dass ein solcher Verein besteht? Diese Frage nur mit einigen trockenen Worten unter Hinweis auf den Zweck des Vereins beantworten zu wollen, wäre nicht angebracht.

Wer sich um die Pilzkunde interessiert, der weiss, dass Pilze von Alters her gesammelt, verkauft und verspeist wurden. Aber nicht nur zu kulinarischen Zwecken wurden sie verwendet, sondern auch zu Heilzwecken. Wenn auch in der neueren Zeit nichts mehr davon verlautbart, so diente doch zum Beispiel das Judasohr (*Auricularia sambucina*, Mart.) lange Zeit zur Heilung von Augenleiden. Selbstredend brachte der Pilzkonsum von jeher, dem Bildungsgrad und Zeitalter entsprechend, mehr oder weniger zahlreiche Vergiftungsfälle mit sich. Wohl mancher Menschenfreund bemühte sich, auf seine Art gegen diese Vergiftungen anzukämpfen, wobei oft gesunder Menschenverstand, mit Aberglauben gepaart sind. Verdiente Forscher der neueren Zeit erfassten den richtigen Gedanken,

durch Wort und Bild die Kenntnis der einzelnen Pilze im Volke zu verbreiten. Dadurch entstanden die ersten, volkstümlichen Pilzbücher. Wer nun aber glaubt, durch den Gebrauch eines solchen Buches mit schönen, farbigen Bildern vor allen Fehlritten gefeit zu sein, befindet sich stark im Irrtum. Wer Pilze anhand von solchen Abbildungen und gedrängten Beschreibungen sicher bestimmen will, muss sich dessen bewusst sein, dass viele Arten sogenannte Doppelgänger besitzen, die vielleicht in seinem Pilzbuche fehlen. Er muss ferner wissen, welche zuverlässigsten, dem unbewaffneten Auge deutlich wahrnehmbaren Merkmale jeweilen zu beachten sind, um nicht irre zu gehen. Wie oft schon ist es vorgekommen, dass jemand Pilze gesammelt und heimgetragen hat, um sie dann wieder fortzuwerfen. Im Walde wurde schnell das gekaufte Pilzbuch hervorgezogen und der Fund mit der Abbildung verglichen. «Erfolgte daheim eine nochmalige Prüfung, so stimmte etwas doch nicht ganz, oder beim Reinigen fiel etwas besonders an den Pilzen auf, und so wurde der Pilzfreund unsicher und warf die ganze Ausbeute lieber weg, als dass er seine Gesundheit riskiert hätte. In vielen Fällen wird aber wegen einem solchen Misslingen das Pilzsammeln überhaupt wieder aufgesteckt. Dem lieben Freunde fehlten eben die nötigen Vorkenntnisse in der Pilzkunde und auch der gute Ratgeber. Diese Lücke auszufüllen ist die erste Aufgabe des Vereins für Pilzkunde. Durch Veranstaltung von Vorträgen im Schosse des Vereins wie in der Öffentlichkeit werden den Anfängern die sogenannten Elementarregeln erläutert. Er wird von der Anwendung von sinnlosen und zum Teil gefährlichen Prak-

tiken gewarnt und auf den richtigen Weg der logischen Beobachtung und Bestimmung hingeleitet. Wer auf dieser Basis das Pilzsammeln beginnt, ist gut beraten und wird sich selbst vor Schaden zu bewahren wissen.

Der jeweiligen Witterung entsprechend hat jedes Jahr in der Entwicklung der Pilzflora seine Eigenheiten. In trockenen Jahren wird es im grossen und ganzen weniger Pilze geben als bei öfteren warmen Niederschlägen. Aber auch die Arten selbst wechseln je nach der Witterung. So brachte das Jahr 1918, wenigstens in hiesiger Gegend, eine solche Menge von Steinpilzen, dass diese von relativ kleinen Waldstellen zentnerweise gesammelt werden konnten. Auch die Perlpilze waren in Unmasse zu finden. Das letzte Jahr nun waren diese beiden Arten nur spärlich vertreten, wogegen dann die Totentrompeten und andere den Platz behaupteten. Es würde zu weit führen mehr solche Beispiele anzuführen, können wir doch in der Schweiz mit wenigstens 1500 verschiedenen Pilzarten rechnen, wovon mindestens 200 Arten zu den Speisepilzen gehören. Aber was hier speziell hervorgehoben werden soll ist der Umstand, dass jedes Jahr, sei es trocken oder feucht, seine bestimmten Speisepilze hervorbringt. Bei der gedrängten Auswahl von Bildern in den gewöhnlichen Pilzbüchern wird man aber viele essbaren und wirklich guten Pilze nicht finden.

Hier springt der Verein für Pilzkunde wieder helfend ein. Wo persönliche Belehrung unmöglich ist, tritt die «Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde» an ihre Stelle. Es ist noch nicht lange her, wurde das häufige Auftreten eines bisher nicht beachteten Pilzes, des März-Ellerlings (*Camarophyllus marzuolus*, Fr.) gemeldet. Es stellte sich heraus, dass es sich um einen ganz vorzüglichen Speisepilz handelte, der umso beachtenswerter ist, als er schon im Monat März zu finden ist, also zu einer Zeit wo Speisepilze, wie Gemüse überhaupt, sehr rar sind. Auch ist eine Verwechslung mit einem Giftpilz um diese Jahreszeit ausgeschlossen. Die nähere Beschreibung dieser Art nebst genauer Standortsangabe ermög-

lichten es, den Küchenzettel um eine wertvolle Speise zu bereichern und heute hat sich dieser Märzellerling schon fast überall eingelebt. Man glaube aber ja nicht, dass es sich hier um einen Ausnahmefall handle; es wäre ein leichtes, viele solcher Beispiele anzuführen.

Es vergeht wohl kein Jahr, sei es pilzreich oder -arm, wo die Tageszeitungen nicht ihre Fälle von Pilzvergiftungen zu berichten hätten. Mit Befriedigung kann aber auch konstatiert werden, dass namentlich in dieser Beziehung viele grössere Gemeinden ihr möglichstes tun, um solche Unglücksfälle zu verhüten. So verfügt wohl jede Stadt über eine Zuverlässige, amtliche Kontrollstelle, welche die zum Verkauf gelangenden Pilze zu untersuchen hat. In wohlgesetzten Vorschriften wird bestimmt, wie der Handel vor sich gehen soll, welche Pilze als marktfähig gelten und anderes mehr. Diese Einrichtungen sind sehr aner kennenswert, vermögen aber den Zweck nie voll zu erfüllen. Die Zahl der Pilzsammler ist bedeutend grösser, als man allgemein annimmt und viele Leute suchen im Verkauf der Pilze einen lohnenden Erwerb. Gleichwohl ist es nur ein verhältnismässig kleiner Teil, der die amtliche Kontrolle passiert. Der Hauptteil wird entweder durch Private selbst gesammelt und verwendet, oder durch Hausieren abgesetzt und der Kontrolle vollständig entzogen. Dazu ist noch zu bemerken, dass diesen Verkäufern und Hausierern meist viel mehr Vertrauen entgegenbracht wird, als wirklichen Pilzkennern. Man erachtet es als selbstverständlich, dass solche Personen auf die Kenntnis der Pilze ein Privileg besitzen und sich nicht erst belehren lassen müssten. Wie viele Gefahren bieten diese Zustände für den Konsumenten und wie viele Fälle von Vergiftungen an Pilzgenuss sind schon vorgekommen, die nicht in die Öffentlichkeit gelangten. Staat und Gemeinden werden sich vergeblich bemühen, diese Gefahren zu beseitigen. Der privaten Initiative bleibt es vorbehalten, durch Belehrung in Wort und Schrift die unbedingt notwendige Aufklärung und Belehrung in alle Volksschichten zu tragen, und das besorgt der

Verein für Pilzkunde in zweckmässiger, zielbewusster Weise. Die monatlich erscheinende «Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde» ist ein vorzüglicher Ratgeber für jedermann. Sie lehrt den Leser nicht nur Pilze kennen, sondern durch Veröffentlichung erprobter Kochrezepte auch zweckmässig zubereiten und verwerten. Ausserdem bestehen verschiedenorts Bestimmungs- und Beratungsstellen, die mit Ratschlägen gerne zur Verfügung stehen. Aber damit soll keinesfalls gesagt sein, dass der Staat durch die Tätigkeit dieses Vereins jeder weiteren Pflicht enthoben sei. Jede solche Aufgabe verlangt zu ihrer Durchführung hinreichende Geldmittel. Dass auch diese einzig von privater Seite beschafft werden sollen, kann man füglich nicht verlangen. Hier erwächst dem Staat die moralische Pflicht, durch Zuwendung von Subventionen den Zweck zu fördern und das volkswirtschaftlich wichtige Unternehmen zu unterstützen.

Wenn ich eingangs erwähnt habe, der Pilzkonsum erstrecke sich bis ins graue Altertum zurück, so ist damit nicht gesagt, dass auch die Existenz des Vereins für Pilzkunde geschichtlich weit zurück liege. Bis zum Jahre 1910 wusste man nichts von einer solchen Verbindung und unserer Bundesstadt Bern war es vorbehalten, hier bahnbrechend vorzugehen. Wohl entstanden da und dort sogenannte «Mykologische Gesellschaften», doch erstreckte sich deren Tätigkeit mehr oder weniger nur auf die Erforschung eines örtlichen Gebietes und diese auch fast ausschliesslich nur wissenschaftlich. Eine Gesellschaft, die auch den Laien in ihre Reihen einbezog und das praktische Element mit der Wissenschaft vereinigte, erstand erst mit der Gründung des Vereins für Pilzkunde. Sein Bestreben ist deshalb darauf gerichtet, alle Volkskreise zu erfassen und dies mit vollem Recht. Es wäre falsch zu glauben, die eigentliche

Pilzkunde sei nur für einen speziell am Sammeln der Pilze interessierten Kreis von Nutzen. Alle Personen, die dem Pilzgenuss huldigen, und sei dies auch nur in geringem Masse der Fall, sollten zum eigenen Vorteil, wie zu Nutz und Frommen der Nächsten die nötige Kenntnis zu erwerben suchen. Wer Pilze kauft, sollte durchaus in der Lage sein, über die Geniessbarkeit selbst urteilen zu können, insbesondere dann, wenn Hausierer die Ware feilbieten. Unrichtig ist aber auch, sich nur an einige wenige Arten wie Steinpilze, Eierschwämmchen, Reizker etc. halten zu wollen. Einenteils bleiben, wie schon erwähnt, diese bisweilen aus, werden aber durch andere, ebenso vorzügliche Arten ersetzt. Andernenteils ist es für diese Arten von Nachteil, wenn sie in übermässiger Weise gesammelt und so bald vermindert werden. Eine Unmenge anderer guter Speisepilze könnte durch die Bereicherung des Küchenszettels verwertet werden, die jetzt nutzlos zu Grunde gehen.

Wenn wir nach diesen Ausführungen den Verein für Pilzkunde beurteilen wollen, so dürfen wir ihn ruhig in die Reihen der gemeinnützigen Institutionen einstellen und zwar nicht an letzter Stelle. Wie viele Verwechslungen wurden durch sein Wirken schon verhütet und wie viele Menschenleben vor dem Untergange bewahrt. Es wäre eine Torheit, alle Gefahren beim Pilzgenuss dadurch beseitigen zu wollen, indem man die Pilze einfach in Acht und Bann erklärte und ein grosser, volkswirtschaftlicher Schaden, diese Naturprodukte, die keiner Wartung und Pflege bedürfen, ungenützt zu Grunde gehen lassen. Nicht der Eigennutz, für das geringe Beitragsgeld einen hundertfachen Gewinn einstreichen zu können, sollte zum Beitritt zu diesem Verein veranlassen, sondern das Empfinden, bei einer grossen und schönen Aufgabe mitwirken zu wollen.
