

# Das "Für und Wider" der Pilzkunde in der Schule [Schluss]

Autor(en): **Blum, C.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **9 (1931)**

Heft 5

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934947>

## **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.

Originaldiagnose: Stipe plein, ovoïde, glabre, blanc, avec une *collerette membraneuse* au sommet et un *voile volviforme* près de la base, séparé par un sillon concave (5—10 mm). Peridium globuleux (5—9 cm), épais, glabrescent, *blanc de lait*, puis crème ou ocracé au bord. Chair ferme, blanche, incarnate, puis bistrée à l'air, sapide et parfumée. Lamelles écartées, arrondies, blanches, puis rosées et brun foncé. Spore ellipsoïde (5—6  $\mu$ ), subsphérique, ocellée, bai purpurin. Q. 1883. Été. — Dans les terrains calcaires des Alpes-Maritimes. Analogue à *O. imperialis*. Comestible.

**Psalliota Bernardii** Quélet, Soc. bot. XXV, t. 3, f. 12. Compacte, tomenteux à la loupe et blanc. Stipe *plein*, ovoïde rapiforme, épais (4—5 cm), strié au sommet; anneau membraneux, strié en dessus. Peridium hémisphérique convexe (1—2 dm), très épais, crevassé, aréolé, *blanc grisonnant*. Chair *dure*, nauséabonde, très blanche, prenant à l'air une teinte purpurine, puis brunâtre. Lamelles libres, arrondies, *gris incarnat*, puis bai bistre. Spore ellipsoïde, subsphérique (8  $\mu$ ), ocellée, baie purpurine. Printemps. — En troupe dans les prairies baignées par l'eau salée; ouest de la France. Comestible.

Ich führe diese beiden Formen zusammen an, weil sie in vielem Übereinstimmung zeigen. Die Volva kommt, als Ausnahme, auch bei einer gewöhnlichen *campestris* vor. Bemerkenswert ist die oberseits klar und deutlich geriefte Manschette mit gezähneltem Rand, eine abstehende, kurze Volva an der Stielbasis, und dann die *s c h m a l e n*, linearen, am Stiel fast abgestutzt, nicht spitz ansetzenden, erst gelbbraunen, dann umbrabraunen Lamellen.

Zu den Habitusmerkmalen gehört der unten zuspitzende, nicht abgestutzte, keinesfalls knollige Stiel. Das Fleisch läuft sofort violettbraun-orange an. Der Geruch ist schwach, stinkende Pilze mögen a l t e Exemplare sein. Ich habe z w e i Formen beobachtet:

A. Ganz der Abbildung von *Ps. Bernardii* in Rollands Atlas entsprechend, mittelgross bis gross, mit sehr dicker, in eckige Schollen oder sehr grosse, stumpfe Schuppen zerreisender Hutoberhaut, weiss. Ich habe diese Art noch nicht genügend aufnehmen können, da ich bis jetzt nur sehr wenig Material zur Verfügung hatte. Besser bekannt ist mir:

B. Viel kleiner als A, aber mit gleicher Haltung, der Stiel meist ganz kurz, derb und unten zuspitzend. Der Hut ist draussen am Standort kreidigweiss, wird aber durch Anfassen und im Liegen gelb bis ockergoldgelb. Interessant ist der Standort. Er scheint Grossstädte zu bevorzugen. Mitten aus einer Trottoirspalte kommt er heraus, namentlich in der Nähe ehemaliger Droschkenhaltstellen. Ich kenne ihn vom Reichsgerichtspalast und dem neuen Konzerthaus in Leipzig, vom Trottoir der Universitätsbibliothek in Basel, von den Anlagen zwischen Bundesbahnhof und Aeschenplatz in Basel. Sicher hat ihn schon mancher unserer Leser auch gefunden, ihn aber ohne nähere Untersuchung für eine gewöhnliche *campestris* gehalten.

Mitteilungen über diese Form in unserer Zeitschrift aus den Reihen unserer Mitglieder wären mir sehr erwünscht, desgleichen Zusendung von Material. Nennen wir ihn vorläufig auf deutsch «Stadtchampignon».

(Fortsetzung folgt.)

---

## Das «Für und Wider» der Pilzkunde in der Schule.

Von Pfarrer C. Blum.

(Schluss.)

Was zu diesen Voraussetzungen gehören würde, soll gleich nachher genannt werden. Dass im Pilzbetrieb durch *Schüler*, — bisher

freilich nur privatim, im Rahmen der Familie, — möglich ist, beweisen die Tatsachen des Lebens und viele vorzügliche Erfahrungen

des Alltags seit Jahren, überall da, wo jene ünenbährlichen Voraussetzungen und Bedingungen im Kreis von Familie und sachverständigen Jugendfreunden erfüllt sind: sie heissen vor allem: Planmässige und sachgemässe Anleitung und Überwachung durch Erwachsene, welche selbst über allem Zweifel erhabene Kenner der gesamten Materie der Pilzkunde und des praktischen Pilzbetriebes im Wald sein müssen. Am Fehlen dieser ersten Hauptforderung für die Verwirklichung des Ideals in der Schule müssen heute alle Versuche und Bemühungen scheitern. Wir sind noch zu weit entfernt von dem erstrebenswerten Ziel, die Lehrer der Volksschule von Staats- und Amtes wegen in der Pilzkunde planmässig auszubilden, was entweder schon im Seminar oder dann in obligatorischen Ferienkursen geschehen müsste. Es ist schon ein etwas kühner Gedanke, dass ein in Pilzsachen gründlich orientierter Lehrer ganz freiwillig und fakultativ mit einigen begabten Schülern pilzkursartige Waldexkursionen unternehmen könnte, ohne Zusammenhang mit dem Lehrplan der Schule. Schon bis in einigen Jahren sollte das nicht mehr zu den Unmöglichkeiten moderner Jugendaufklärung gehören. Aber auch dagegen erheben sich einige schwere theoretische Bedenken, vom Standpunkt der Gewissenhaftigkeit, nicht von dem des praktisch Möglichen oder Unmöglichen aus; im Vordergrund steht die Gefahr der Pilzvergiftung, und zwar in einer doppelten Beziehung: 1. durch Verwechslung essbarer Pilze mit ähnlichen giftigen; 2. durch falsche Behandlung essbarer Pilze, und zwar wieder nach zwei Seiten: 1. sammeln überstandener, alter, nasser, verdorbener und dadurch auch giftiger oder doch der Gesundheit schädlicher Exemplare; 2. durch falsche Art der Aufbewahrung und Zubereitung essbarer Pilze, z. B. durch Zulassung von Gärung vor oder nach dem Kochen. Es erhebt sich die wichtige grundsätzliche Frage: Sind mittelmässig begabte Jugendliche im Alter

z. B. zwischen 13 und 17 Jahren, im Blick auf die sprichwörtliche Zerstretheit und Sorglosigkeit der Jugend, reif genug und fähig, auch unter tüchtiger Leitung eines gewissenhaften Lehrers, auf alle die vielen, scheinbar kleinen und leichten Regeln, von deren Beobachtung doch so ungemein viel, ja vielleicht Tod und Leben, abhängt, streng genug zu achten, um vor bösen Folgen bewahrt zu bleiben? Oder eine andere Frage: Empfiehlt es sich nicht, dass der betreffende Lehrer bei solchen gewagten Versuchen in äusserst sorgfältiger Weise eine strenge Auswahl einerseits besonders gewissenhafter, andererseits besonders intelligenter Schüler trifft, von denen er annehmen kann, dass sie sich keine Fehler gedankenloser oder leichtsinniger Verwechslungen und anderer fataler Missgriffe beim Sammeln und Verwerten der Pilze bis zum Augenblick des Geniessens zuschulden kommen lassen, die also sozusagen zuverlässig wie Erwachsene sind? Kinder bleiben eben Kinder, auch bei jenen guten Eigenschaften! Ein weiteres Bedenken: Ist die vorhandene Pilzliteratur, welche durchweg für Erwachsene berechnet ist, nicht zu schwer für Schüler? Und ohne Literatur gibt es keine *praktische* Pilzkunde, keinen *praktischen* Pilzbetrieb, aus Gründen, die alle routinierten Pilzfreunde kennen. Alles in allem: viele Bedenken, bei deren Abwägung das Zünglein der Wage sich dem «*Nein! Kein Pilzbetrieb durch Schüler!*» zuneigt. Und zu den Bedenken des Verstandes und des Gewissens kommt eben das Haupthindernis, eine rein praktische Unmöglichkeit als ausschlaggebender Faktor: Die Tatsache, dass Staat und Schule sich des Pilzbetriebes als obligatorischen oder fakultativen Pilzbetriebes als Schulfach einstweilen noch nicht annehmen können und wollen. Es ist noch ein weiter Weg bis zu dem Punkt, wo die Lehrer selber dafür ausgebildet würden, wo eine leicht fassliche Literatur geschaffen würde, die speziell für Schüler berechnet und geschrieben würde, wo Pilzexkursionen und

Pilzausstellungen im Rahmen des Lehrplans der Schule eingerichtet würden, und wo eine praktische Lehrmethode in diesem Fach geschaffen würde, welche Garantie leisten könnte, wenigstens bis zu einem gewissen Grad, für erfolgreiche, sichere Erlernung alles dessen durch die Schüler, was zur praktischen, volkswirtschaftlich einträglichen Pilzverwertung für die Küche gehört, samt Dörren, Sterilisieren, in Essig einlegen und übriges Konservieren der Pilze. Aber dieser weite Weg sollte innert wenigen Jahrzehnten kein Ding der Unmöglichkeit sein.

Einstweilen also bleibt es dabei, bis auf weiteres, dass einzelne wenige Schüler, wie bisher, unter sachkundiger, gewissenhafter Leitung und Überwachung durch Eltern oder andere kompetente Erwachsene in der Praxis der Pilzkunde alle jene genannten, auch geistigen und ethischen Vorteile des Pilzbetriebes kennen lernen, welche Auge und Gedächtnis, Hand und Verstand üben, in eine Art besondere exakte Wissenschaft einführen, manche nahrhafte und köstliche Mahlzeit gratis verschaffen, selbständig forschen und denken lehren, die Gesundheit fördern, von unnützem Zeitvertreib abhalten, Freude an der Natur pflanzen, Gewissenhaftigkeit üben lehren und endlich in sehr vielen Fällen, wie bei ziemlich vielen meiner bisherigen Schüler, — freilich auf sehr wenige Pilzsorten beschränkt — einen schönen Nebenverdienst schon der ältern Schüler verschaffen helfen, was bei armen

Familien oft von grossem wirtschaftlichem Nutzen und schon darum empfehlenswert ist. Ich kenne Schüler, welche für die Pilzlieferung in Konservengeschäfte wertvolle und zuverlässige Arbeit liefern beim Sammeln, Sortieren, Reinigen der Pilze, und auch solche Schüler, welche allein und selbständig Pilze suchen und verkaufen und dabei sehr schöne, unanfechtbare Ware liefern. Ich habe ihnen mehrmals abgekauft, und die Ware beim Prüfen, Zubereiten und Essen als tadellos bezeichnen können, freilich auch hier nur beim Sammeln weniger und leicht erkenntlicher Sorten: Aber es braucht lange Übung und sichere Routine, bis die Schüler beim Sammeln, Sortieren und Reinigen der Schwämme so weit sind. Immerhin, sie bringen es tadellos fertig, und zwar zum Teil schon 12jährige Kinder. Aber sie sind gewissenhaft und gründlich angeleitet und geschult worden zu Hause. Sollte das in spätern Zeiten nicht auch in der *Schule* möglich sein?

Einige spätere Aufsätze in dieser Zeitschrift sollen im einzelnen ausführlich einige jener Vorteile der Beschäftigung jugendlicher mit der Pilzkunde (eben unter den genannten Bedingungen gewissenhafter Überwachung durch Erwachsene) behandeln, und nicht nur für Schüler, sondern auch den *praktischen* und zwar vielseitigen Wert des Pilzbetriebes für *jedermann*, der Zeit, Lust, Fähigkeit und Gelegenheit dazu hat.

Der Artikelschreiber gewärtigt gern andere Ansichten.

---

## Mitteilungen der Geschäftsleitung.

**Einsendungen für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind jeweilen bis ersten jeden Monats an die Redaktion in Burgdorf zu senden. Neue Mitarbeiter sind uns willkommen.**

Adressenänderungen, Neuaufnahmen und Abmeldungen sind einzig an Herrn P. D a n n e l e t, S a c h w a l t e r in Burgdorf, zu melden. Es hat keinen Wert, solche Meldungen an die Druckerei direkt zu senden,

indem Nachsendungen nur auf unsere Weisung hin erfolgen dürfen.

Das Lichtbildmaterial ist durch eine Anzahl neuer Diapositive vermehrt und hierauf neu geordnet worden. Das neue Ver-