

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 262 (1989)

Artikel: Wir sammeln Pilze
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-656429>

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: 27.04.2025

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

von ihr kannte der Schelm gewiss den Spiegel, und hätte er ihn auch nur in einer klaren Quelle entdeckt. Im Spiegel konnte man das Blitzen und Funkeln der Augen erkennen, die freilich nachts am schärfsten sahen, wenn die geschäftige Stadt schlief und die frongepagten Menschen ihre Sehnsucht in die Träume schickten. Diesen uralten Träumen ist der gescheite Witzbold entsprungen.

Vater und Mutter muss er gehabt haben, denn die Existenz des Eulenspiegels ist in vielhundertjähriger Literatur verbürgt, im Latein der Gelehrten und vielen europäischen Sprachen. Aber dass er je gestorben ist, ist nicht bewiesen, auch nicht durch den Leichenstein, den die Eulenspiegelverehrer ihm in Mölln gesetzt haben, weil er dort dereinst ein Opfer der Pest geworden sein soll. Es gibt keinen Totenschein!

Und es ist die Wahrheit, dass ein Schelm wohl manchmal seine Schellenkappe ablegt und dann einen Hut mit breiter Krempe trägt, seinen Spiegel manchem vorhält, der sich gehuldigt fühlt und dem schlaunen Narren dafür Beifall spendet.

Wie wäre es doch schön, wenn beim Mumenschanz die Demonstranten sich der Methoden des literaturgepriesenen Eulenspiegels bedienten, statt der Knüppel, Steine und Sprengsätze einen Spiegel mit sich führten und ihre manchmal gar nicht unklugen Reden mit schelmischer Schläue anbrächten!

Freilich sollten auch die Clowns und Narren unserer Tage, auch wenn sie nach Eulenspiegelart in grüne Hosen schlüpfen, selbst einmal in den Spiegel schauen, der nichts verschweigt und nichts hinzufügt wie die klare Quelle, aber den wachen Schelmen das Blitzen in ihren Augen bestätigt. Es könnte doch sein, der Eulenspiegel lebte mitten unter uns, und auch seine zahlreichen Nachkommen hätten Einfluss im Parlament, von der Kanzel her und vom Katheder! Der Gedanke an das Schellengeläut der friedlichen Demonstranten machte vielleicht schon manches kranke Herz gesund, und ein schmunzelndes Geraune zöge dann statt der Angst durch unsere Stadt: «Geliebter Demonstrant!»

Wir sammeln Pilze

Von Juni bis Oktober kann man auf jeder Wanderung Pilze sammeln. August, September und Oktober aber sind die Monate der Haupternte. Der Zeitpunkt hängt natürlich von den Witterungsverhältnissen ab. Bei feuchtwarmem Wetter setzt das Pilzwachstum früher ein als bei kühlem, trockenem Wetter.

Der Nährwert der Pilze wird allgemein hoch eingeschätzt. Durch ihren Gehalt an Stickstoffverbindungen sind die Pilze dem Fleisch ähnlich («Fleisch des Waldes»). Sie enthalten ausser Eiweiss andere wertvolle Stoffe, wie Pilzzucker (Mannit), tierische Stärke (Glykogen), Fett und verschiedene Vitamine. Aber Achtung: Zu Speisezwecken werden stets nur junge Exemplare gesammelt! Ausgewachsene Pilze sind sehr schwer verdaulich, ja manchmal sogar giftig. Der Stiel ist wertlos.



Steinpilz



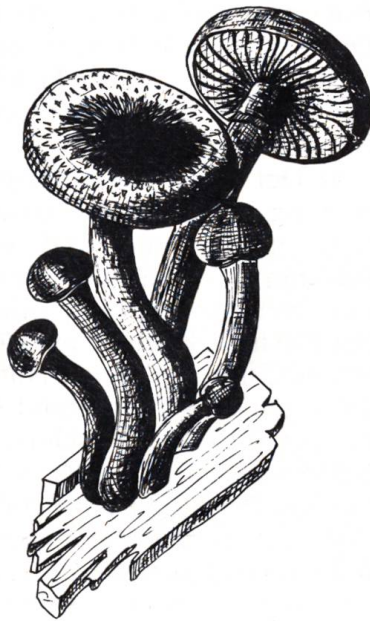
Pfifferling



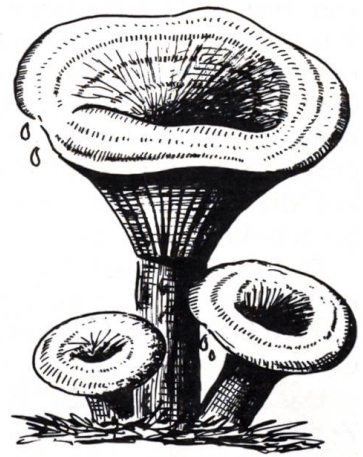
Feld-
Champignon



Fliegenpilz



Hallimasch



Echter Reizker



Satanspilz



Grüner
Knollenblätterpilz

Und nun einige der bekanntesten Speisepilze:

Essbare Pilze

1. Der *Feld-Champignon* (Feldegerling, Wiesenchampignon, *Psalliota campestris*) ist recht verbreitet und durch sein trockenes, seidig glänzendes Aussehen auch leicht erkennbar. Er wächst in gut gedüngten Gärten, Wiesen oder auch auf lichtem, sonnigem Waldboden, vom Juni bis in den Spätherbst. Der junge Champignon ist so gross wie ein Taubenei, steckt bis zur Hälfte in der Erde und ist ganz von einer weissen, häutigen Hülle umgeben. Der Hut ist fast kugelförmig. Später, wenn der Pilz wächst, wird der Hut schirmförmig und reisst dadurch die Hülle ein. Die Reste davon bleiben am Stiel haften und bilden hier einen Ring. Die Unterseite des Hutes weist eine grosse Anzahl von strahlenförmigen Blättern auf, die wir Lamellen nennen. Sie sind rötlich bis schokoladebraun.

Der Pilzhut misst 5–15 cm im Durchmesser und hat eine weisse bis bräunliche Farbe. Der Stiel ist voll, nach unten etwas verdickt, und ist weiss.

Das Fleisch ist dick, weiss und läuft beim Zerschneiden zart rötlich an. Es ist schmackhaft und riecht ein wenig nach Nusskernen.

2. Der *Steinpilz* (Herrenpilz, *Boletus edulis*) ist ein ebenso bekannter und verbreiteter Pilz wie der Champignon. Man kann ihn hauptsächlich in Eichen- und Buchenwäldern, weniger in Fichten- oder Tannenwäldern antreffen, er gedeiht aber auch auf Waldwiesen und an Wegrändern. Der Steinpilz wächst vom Juni bis in den Spätherbst. Die jungen Pilze haben einen grauen, glatten und trockenen Hut. Der Stiel ist dick, oftmals sogar dicker als der Hut, und fein geädert. Der ausgewachsene Pilz hat einen etwa 20 cm breiten Hut. Seine Unterseite ist gelblich und weist keine Lamellen, sondern eine grosse Zahl äusserst feiner Öffnungen auf, aus denen die kaffeebraunen Sporen herausfallen. Der Stiel ist niemals hohl, blassweiss bis hellbraun, bis zu 15 cm hoch und 4–6 cm dick. Das Fleisch ist sehr fest, weiss,

bei jungen Pilzen nicht verfärbend, im Alter zart rötlich anlaufend.

3. Der *Hallimasch* (*Armillaria mellea*) wird vom Förster nur ungern gesehen, weil er ein Schmarotzer der Bäume ist, vom Pilzfreund dagegen ist er geschätzt. Man kann den Hallimasch vom September bis November haufenweise (50 bis 100 Stück) an Baumstümpfen, am Fusse absterbender Bäume und an flachen Wurzeln, vor allem in Buchenwäldern, antreffen. Sein Hut ist honiggelb bis schmutziggelblich, 5–15 cm breit und mit zahlreichen abreibbaren Schuppen besetzt. Seine Unterseite trägt locker stehende, bräunliche oder blassgelbe Blätter. Der Stiel ist dick, faserig, zäh und elastisch, unten etwas verdickt, gerade oder gekrümmt, hat Längsrillen und oben einen gutentwickelten, weichflockigen Ring. Das Fleisch ist hellbraun, hat einen schwachen Geruch und einen leicht bitteren Geschmack, der jedoch beim Kochen verschwindet. Essbar ist nur der junge Pilz.

4. Der *Pfifferling* (Eierschwamm, Gelbling, Rehling, *Cantharellus cibarius*) ist ein ebenfalls gut bekannter und wegen seines feinen Geschmacks sehr gesuchter Pilz. Er lässt sich vom Juni bis in den Spätherbst in Lichtungen der Buchen- und Fichtenwälder antreffen. Der trichterförmige, eigelbe Hut hat einen unregelmässigen, gewellten Rand. Sein Durchmesser beträgt 5–16 cm. Die schmalen Blätter (Scheinblätter) verzweigen sich in der Nähe des Hutrandes. Der Stiel ist 3–6 cm hoch und wird allmählich zum trichterartigen Hut. Das Fleisch hat einen aprikosenartigen Geruch.

5. Den *Rotreizker* (Echter Reizker, Fichten- oder Edelreizker, Milchling, *Lactarius deliciosus*) kann man in den Nadelwäldern, an grasigen Waldwegen und auf Waldwiesen vom August bis in den Spätherbst sammeln. Sein ebenfalls trichterförmiger, 5–16 cm breiter Hut ist orangegelb bis ziegelrot, ein wenig klebrig und mit konzentrischen, rötlichen bis rostbraunen Kreisen versehen. Der Stiel ist ebenfalls orangegelb und innen hohl. Aus der Randschicht des Stieles, aus Hut und Blättern tritt beim Durchschneiden orangefarbener bis ziegelroter Milchsaft aus, der mild schmeckt. Das röt-

lichgelbe, lockere Fleisch hat einen angenehm würzigen Geruch und einen würzigen, manchmal strengen Geschmack.

Giftpilze

Bei der Pilzsuche wird man ausser guten, schmackhaften Arten auch vielen Giftpilzen begegnen, vor denen man sich sehr in acht nehmen muss. Nicht selten verursacht ihr Genuss einen qualvollen Tod.

Es ist nicht immer leicht, die Giftpilze von den essbaren Arten zu unterscheiden. Es gibt äusserst zahlreiche Arten, und sie sehen sich oft sehr ähnlich, so dass Verwechslungen leicht vorkommen können. Man merke sich: Allgemeine Kennzeichen zur Unterscheidung der geniessbaren von den giftigen Pilzen gibt es nicht. Weder die Farbe des Fleisches noch das Blau- oder Schwarzwerden der Schnitt- oder Bruchflächen, noch das Schwarzwerden eines dem Pilzgericht beigelegten Silberlöffels sind zuverlässige Merkmale. Vor der Gefahr einer Verwechslung bewahrt einzig und allein die genaue Kenntnis der Pilze, die man sich am besten so aneignen kann, dass man sich zunächst nur einige essbare Arten einprägt und nur diese sammelt. Sodann ist es unbedingt nötig, die gefährlichsten Giftpilze kennenzulernen. Abgebildet haben wir den *Fliegenpilz*, den *Grünen Knollenblätterpilz* und den *Satanspilz*. Erbrechen und Magenverstimmung hervorruhend, aber nicht lebensgefährlich ist im weiteren der *Speitäubling*.

Pilzvergiftung

Was tun wir im Falle einer Pilzvergiftung? Bis zum Eintreffen des Arz-

tes verabreichen wir dem Kranken Brech- und Abführmittel und sorgen so für eine rasche Entleerung des Darmkanals. Sodann haben Tee, starker Kaffee und Milch eine lindernde Wirkung. Auch Tierkohle tut gut. Der Arzt wird sofort eine Magenspülung vornehmen und die entsprechenden Arzneien verabreichen. Bei Vergiftungen durch den Grünen Knollenblätterpilz schlägt der ärztliche Eingriff fehl. Wir besitzen noch keine Medikamente, durch die die Folgen dieser äusserst schweren Vergiftung beseitigt werden können. Höchste Vorsicht und gutes Kennen der Pilze ist hier das einzig sichere Mittel, das uns zur Verfügung steht.

DIALOG

«Der Meier hat nun endlich die Königin seines Herzens bekommen!» – «Ja, der Ärmste! Jetzt muss er sich jeden Tag eine Thronrede anhören!»



Plakatwettbewerb

Aus über 2000 Plakaten (hier ein Blick auf die Ausstellung in der Berner Festhalle) werden jährlich durch das Eidgenössische Departement des Innern rund drei Dutzend Plakate prämiert.

(Photo Hansueli Trachsel, Bern)