

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 32 (1954)
Heft: 11

Artikel: Mit Schgi id Schwämm
Autor: Rahm, E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933775>

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: 15.03.2025

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

Drum gang unschiniert, was gilt's ?
au am Stephanstag i Pilz!

Tout «champignonneur» prévoyant
Se réserve quelque cachette,
Et s'y rend, sans peur qu'on le guette,
Même à Noël et Nouvel-An!

En comparant mon adaptation avec le texte original, on verra que les exigences de la rime m'ont obligé à prendre quelques libertés.

Puissent ces douze préceptes être goûtés par les mycologues romands, comme ils l'ont certainement été par ceux de la Suisse alémanique!

Mit Schgi id Schwämm

Von E. Rahm

Zu den schönsten Erscheinungen der gemäßigten Zone gehört der Jahreswechsel der Jahreszeiten, wie er sich in der belebten Natur widerspiegelt. Je höher wir in die Berge steigen, um so mehr verwischen sich die Grenzen zwischen Frühling und Sommer und zwischen Herbst und Winter, bis wir schließlich nur noch einen Szenariewechsel unterscheiden können, der einen langen Winter von einem kurzen Sommer trennt.

Unser Pilzgebiet zwischen 1600–2500 m ist während 8 Monaten mit Schnee bedeckt. Die jährliche Neuschneemenge beträgt durchschnittlich $8\frac{1}{2}$ Meter, bei einem Temperaturmittel von $2,8^{\circ}$ Celsius. Beinahe unglaublich, daß wir im Januar an die warme Sonne liegen können und mit Ausnahme vom Februar, schon in allen übrigen Monaten Speisepilze fanden. Im Mai, wenn unsere Seelein von ihren Eispanzern befreit werden, hat man für jenen im besten Fall ein fragwürdiges Lächeln, der behauptet, er suche *Eierschwämme*!

Fundnotiz: 17. Mai 1953 beim Prätschsee, zirka 2000 m.ü.M. Gefunden: zwei Dutzend feinduftende Eierschwämme zwischen blühenden Anemonen.

Diese Pilze wurden anfangs September 1952 eingeschneit und blieben unter den hohen Schneemassen gut konserviert. Allein vom 1. bis 12. November fiel eine Neuschneemenge von 2,83 Meter. Das Pilzgericht schmeckte ausgezeichnet.

So kam's, wie es einstmals im Kinderbuch stand,
daß ein blindes Huhn doch die Eichel fand;
und ich, wo der Märzwind den Winterschnee schmilzt
das, was noch vom Herbst war, im Frühling «gepilzt».

Etwas Gedörertes und etwas Gefrorenes

Von W. Süß

Frage: Können Steinpilze auch giftig wirken? Gewiß eine dumme Frage, wirst du sagen, lieber Leser. Es ist doch allgemein bekannt, daß die Steinpilze eßbar, ja zu unsern besten und bekanntesten Speisearten gehören. Jahrzehntelang haben wir