

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 64 (1986)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Wald und Wiese  
**Autor:** Jäger, Hellmut  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936931>

### **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>**

## Wald und Wiese

Blumen des Waldes, so wunderbar eigen,  
Blumen der Wiese, reicher und bunter;  
Lieblicher Wechsel der freundlichen Farben,  
Blumen der Wiese, was seid ihr so munter?

Blumen des Waldes, in düsteren Schatten  
Musstet ihr einsam und freudlos erblühen.  
Blumen der Wiese, euch lachte das Schicksal,  
Rings euch umgebend mit Hoffnungsgrün.

Ernst

Blumen und Kräuter, die einen zur Freude, die andern zu Nutz!

Liebe Leser,

jeder hat seine Lieblinge unter den Blumen, andere sind ihm gleichgültig, oder er hasst sie sogar. Nun, sie sind da, und sie wollen bewundert sein. Überwinde Dich, und betrachte eine ungeliebte Blume mit neuen Augen. Du wirst erstaunt feststellen, dass auch sie geheime Qualitäten hat: die Farbe, die Form, der Geruch!

Pilze, Algen, Flechten, Moose, Gräser, Kräuter, Bäume. Es ist ein Ganzes, es gehört zusammen. Es scheint selbstverständlich, dass alles da ist, man ist es sich so gewöhnt. Die ganze Vielfalt der Natur, sie gilt es zu bewahren, ihr muss man Sorge tragen. Aber wie will man dies, wenn man das grüne Volk nicht kennt, wenn man seine Bedürfnisse, seine Eigenheiten missachtet?

Es gilt darum, mit offenen Augen unsere Umwelt zu erleben, ins Grüne zu *gehen*, nicht etwa zu fahren oder zu fliegen. Nur wer ins Detail sieht, lernt die Zusammenhänge begreifen, unsere Natur zu schonen! Genug der Moralpredigt. Schauen wir, was uns begegnet, was wir als Salat, als Tee verwenden, geniessen können.

Wildsalate. Kresse, Löwenzahn, Scharbockskraut, Bärlauch, Gundelrebe, Brennessel, Taubnessel, Breit-, Spitz- und Mittlerer Wegerich; die Liste liesse sich fortsetzen.

Aber wir wollen nicht nur Salat essen, wir wollen auch Tee trinken: Brennessel, Taubnessel, Spitzwegerich, Gundelrebe, Weideröschen, Ehrenpreis, Wasserminze, Dost, — Prost!

In diesem Sinne: Gut Kraut!

Du wirst bemerkt haben, dass zur Zeit obiger Kräuter noch nicht viel Pilziges zu holen ist, einmal von Tannzapfenrüblingen und Morcheln abgesehen. Aber gerade dies ist ein Anreiz, sich mit den grünen Pflanzen zu beschäftigen, sich auch mit ihnen etwas näher zu befassen. Nutzen wir die Zeit, sie läuft uns auch so noch leichtfüßig genug davon. Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

### Dans la forêt et la prairie (résumé)

L'auteur, à la fois poète, naturaliste et herboriste, invite le promeneur à ouvrir ses yeux, à admirer toutes les formes de vie végétale — champignons, algues, mousses, lichens, herbages utiles ou mauvaises herbes, arbres et arbustes —, à savoir s'arrêter pour observer les détails, à réapprendre l'usage des simples.

Au printemps, alors que les espèces de champignons sont rares — à l'exception peut-être des Collybies des cônes et des Morilles, — H. Jäger nous propose des salades de cresson, de dent-de-lion, de plantain, d'ortie ou d'épinard sauvage. Et puis il y a les tisanes: ortie encore, tussilage, véronique, plantain, menthe d'eau, et d'autres plantes encore.

Notre hobby, les champignons, ne doit pas nous faire oublier les plantes à chlorophylle, à la fois pour le plaisir du regard et pour occuper au mieux le temps qui fuit d'un pas léger mais rapide. (f. b.)