Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde

Herausgeber: F. Pieth

Band: 12 (1861)

Heft: 1

Artikel: Essbare und schädliche Schwämme Graubündens

Autor: Theobald, G.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-720437

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

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

viel Zeitverlust sich über diese oder jene wichtige Thatsache Gewißheit verschaffen möchte.

In dieser Art und Weise soll und kann das Monatsblatt nicht nur bündnerischen Lesern, sondern auch außer Bünden Interesse darbieten, zumal in den benachbarten Kantonen St. Gallen und Glarus, die unseres Wissens kein Blatt besitzen, das ähnlich eingerichtet ist.

Da der Redaktion die Unterstützung tüchtiger Kräfte zugesagt ist und zwar nicht nur von hier, sondern auch aus anderen Kantonen, so glaubt sie das neue Jahr mit der zuversichtlichen Hoffnung antreten zu dürfen, daß die Wirksamkeit des Monatsblattes nicht nur nicht geschmälert, sondern gestärkt und erweitert werde. Also Glück auf zum neuen Jahr!

In Allen Zeitesstürmen
Die über uns ergehn,
Trotz Wellen, die sich thürmen,
Trotz Winden, die da wehn,
Steht unser Vaterland
Stets fest in Gottes Hand.

Eßbare und schädliche Schwämme Graubündens.

Von Prof. G. Theobald.

Wenn im Anfang des Herbstes die Blätter unserer Laubholzbäume zu bleichen beginnen, die Lärchen sich gelb färben und der Blüthenschmuck der Wiesen jenem matten bräunlichen Grün Platz gemacht hat, in das nur die unheimliche Herbstzeitlose einige Abwechslung bringt, dann entwickelt sich auf dem feuchten Boden von Feld, Wiese und Wald, namentlich aber in dem letzteren ein eigenthümliches, reges Leben jener wenig beachteten und doch sehr wichtigen Pflanzenformen, die man in der Wissenschaft mit dem Namen Cryptogamen oder Acotyledonen bezeichnet. Von der feuchten, nebligen Herbstluft, von dem fallenden Regen getränkt, erheben und strecken die Moose ihre zierlichen Stengel und feingebildeten Blätter, entwickeln ihre niedlichen Früchtchen, deren künstlicher Bau nicht minder unsere Bewunderung verdient, als der der mächtigen Tannen, an deren Fuß diese kleinen Gewächse Schutz suchen. Es überziehen die Lebermoose mit saftigem Grün Waldschluchten und feuchte Felsen, die grauen Flechten am Boden, lange verdorrt in der heißen, trockenen Sommerluft, leben wieder auf und breiten sich behaglich aus vom Thau ernährt, andere hängen wie Bärte von den Aesten der alten Tannen herab, oder flattern im Wind um die kahlen Felsen. Aus dem moosigen Boden des Waldes endlich, und aus dem absterbenden kurzen Gras der Wiesen und Triften sprossen seltsame farbige

Gebilde der Natur schnell erscheinend und eben so schnell wieder vergehend, auffallend durch die Verschiedenheit ihrer Formen und von den andern Pflanzen dadurch abweichend, daß die Natur ihnen keine Blätter Blätter und auch nicht die grüne Färbung gab, womit sie die vollkommenen Gewächse schmückte, so daß Mancher an ihnen vorübergeht, ohne daran zu denken, daß diese blatt- und blüthenlosen Wesen auch zu den Pflanzen gehören. Es sind die Schwämme oder Pilze; von ihnen gerade sollen diese Zeilen handeln, und zwar von dem Gesichtspunkt ihrer Brauchbarkeit aus.

Es gibt verschiedene Länder in Europa, wo die Schwämme ein sehr beliebtes und gesuchtes Nahrungsmittel sind, das massenweise auf den Märkten verkauft, frisch oder getrocknet von Vornehm und Gering genossen wird. Sie sind in Zeiten, wo die Nahrungsmittel theuer sind, eine willkommene Hülfe, zu anderer Zeit werden die feineren Arten sogar als eine Leckerei gesucht und bilden selbst nach außen einen einträglichen Handelsartikel. Bei uns hat man niemals etwas daraus zu machen gewußt; im Gegentheil ist man geneigt, alle Schwämme für giftig und schädlich zu halten, wofür manche Erfahrungen aus frühern Zeiten zu sprechen scheinen. Nun ist es allerdings richtig, daß verschiedene Schwämme sehr schädlich, ja selbst tödtlich werden, und daß solche mit guten und eßbaren verwechselt werden können. Gerade deßhalb sollte man dafür sorgen, daß diese Gewächse besser bekannt wären, um eben diese Verwechslungen zu verhüten. Dies kann auf zweierlei Weise geschehen; einmal durch praktische Kenntniß, welche wie Anderes sich im Volke fortpflanzt und zum Theil in sehr kleinen Kreisen vererbt, zweitens aber durch wissenschaftliche Kenntniß der Kennzeichen und Eigenthümlichkeiten; durch Einsicht in ihre Natur und Entwickelungsgeschichte. Die praktische Kenntniß geht zwar unter Umständen sehr sicher, ist aber bei uns nun einmal nicht vorhanden; die wissenschaftliche kann durch Schule und Schrift gelehrt werden, findet eine ausgedehntere Anwendung und dient eben der praktischen Kenntniß, welche nothwendig damit verbunden sein muß, als sichere Regel und Richtschnur. Es soll hier der Versuch gemacht werden einige der wichtigsten eßbaren und giftigen Pilze so zu beschreiben, daß sie jedermann darnach erkennen, oder wenigstens die einmal gesehenen leicht wieder ins Gedächtniß zurückrufen kann. Besser und für das praktische Bedürfniß förderlicher ist es, Weniges mit völliger Bestimmtheit zu geben, als das Gedächtniß der Leser mit Massen von Sachen zu überladen, die sich unter einander verwirren und dem angegebenen Zweck nicht entsprechen. Das hier zu gebende soll ein Versuch sein, ein Nahrungsmittel bekannt zu machen,

welches unter Umständen wichtig und wählthätig werden kann, da in schlechten Jahren die Schwämme während der Herbstmonate andere Nahrungsmittel ersetzen können. Zu dem Ende zunächst einige Worte über Bau und Entstehung der Schwämme.

Was man gewöhnlich einen Schwamm nennt, ist eigentlich nicht die ganze Pflanze, sondern nur das Fruchtlager, wenn man so will die Blüthe, einer unter der Erde oder in faulem Holz u. dgl. verborgenen Pflanze. Gründlich Gelehrte mögen mir in einer populären Schrift diese und ähnliche Ausdrücke verzeihen, und ich kann zu ihrem Troste sagen, daß ich recht gut weiß, daß die Pilze eigentlich nicht blühen u. s. w., es ist aber für den angegebenen Zweck auch ganz einerlei, ob sie das thun oder nicht.

Die unter dem Boden verborgene Pflanze, zu welcher also der Schwamm gehört, sieht auch gar nicht aus wie andere Kräuter, sondern besteht aus Tausenden von sich kreuzenden und unter einander verflochtenen Fäden (Filzgewebe, Mycelium), die so dünn sind, daß man ein starkes Vergrößerungsglas vor die Augen nehmen muß, um ihre wahre Gestalt zu erkennen, da man dann sieht, daß sie hohl, und durch kleine Scheidewände in Glieder getheilt sind, etwa wie ein Kornhalm oder eine Rohrwurzel. Diese Fäden, welche Wurzel und Stengel zugleich vorstellen, wachsen oft weit aus, so daß sie mehrere Fuß oder selbst Schritte weit, die Erde wie mit weißem Schimmel durchdringen und verweben. Man kann sie leicht finden, wenn man einen großen Schwamm vorsichtig ausgräbt und die Erde um seinen Stiel genau betrachtet. Sie können Jahre lang da unten fortwachsen, ohne daß man außen etwas von ihnen gewahr wird. Tritt aber günstige Witterung ein, das heißt ein nasser und zugleich warmer Spätsommer und Herbst, so gelangt das Gewächs zu seiner Vollendung. Es bildet sich aus den gekreuzten Fasern eine dichtere Masse, flockig wie Baumwolle; in der Mitte ist sie hohl und in dieser Höhlung entsteht der Schwamm von sehr verschiedener Form, schwillt auf, wächst und tritt endlich mit seiner Hülle, oder auch ohne diese, aus der Erde hervor, über welcher er sich ausbildet nnd Samen trägt, was seine Bestimmung ist. Dieser Samen, dessen jeder Schwamm eine unzählbare Menge enthält, besteht aus kleinen, dem bloßen Auge oft nicht erkennbaren Körnchen, welche sich ohne eigentliche Blüthe, auf kleinen Stielchen, gewöhnlich 4 beisammen, oder auch in kleinen Säckchen, entwickeln. Entweder ist die ganze Oberfläche des Schwammes mit solchen staubförmigen Körnchen bedeckt, oder sie befinden sich gerade umgekehrt inwendig in dem Schwamm, der dann gewöhnlich kugelrund ist, oder sie stehen auf der

Unterseite, und dann ist der Schwamm hutförmig. In diesem Fall ist der Hut oben glatt, unten auf der Rückseite dagegen, stehen schmale Blättchen, jedes einem aus Papier gefalteten Fidibus ähnlich, und darauf sitzen die Samen, auch kann es geschehen, daß sie in kleinen Löchern der Unterseite sitzen oder auf kleinen Spitzen oder Stacheln. Darnach theilt man die Hutschwämme in Blätterschwämme, Löcherschwämme, Stachelschwämme u. s. w. Wir wollen nun von jeder dieser Familien einige betrachten, und zwar zuerst die guten und dann die schlechten, wie das in der Ordnung ist.

I. Blätterschwämme. Sie haben einen mehr oder weniger hohen Stiel, auf welchem ein Hut sitzt, der gewöhnlich in der Jugend rund oder halbkugelförmig aussieht, dann sich ausbreitet und auf der Unterseite vom Stiel aus gegen den Umfang, schmale Streifen wie Papierschnitzel (Blätter) zeigt. Gewöhnlich sitzt der Hut mitten auf dem Stiel, seltener seitwärts und dann ist er nicht rund, während er im ersten Fall meist schön kreisrund ist.

A. Eßbare.

1) Der Champignon, Weißling, Argerling, Prateoli, Agaricus campester. Ein schöner Schwamm. Der Stiel ist 1—2 Zoll hoch, oben mit einem ringförmigen, sehr zarten Hautlappen, der anfangs mit dem Hutrand zusammenhängt, dann sich ablöst. Der Hut ist regelmäßig rund, oben rein weiß, oder mit einigen braunen Flocken besetzt 2—4 Zoll breit. Die Blättchen auf der Unterseite sind anfangs röthlichwtiß, dann schön rosenroth, endlich braun oder schwarz, was daher kommt, daß die Samen schwarzbraun sind. Das kann man leicht dadurch gewahr werden, daß man ihn auf einen weißen Bogen Papier legt und eine Nacht durch liegen läßt. Am Morgen wird man das Papier mit schwarzbraunem Staub bestreut finden, der aus dem abgefallenen Samen besteht. Wenn der Schwamm aus der Erde kommt, ist er rundlich, zerbricht man ihn, so findet man inwendig die Blättchen, wodurch er sich von dem Bovist unterscheidet, der immer rund bleibt. Schon an demselben Tage breitet er sich aus, am zweiten oder dritten Tage werden die Blättchen braun und dann taugt er nicht mehr zum Essen. Man findet diesen Schwamm durch ganz Bünden, aber so viel mir aus Erfahrung bekannt ist, nirgends häufig, auf Wiesen, Aeckern und freien Waldplätzen. Ich sah ihn voriges Jahr auf dem Septimerpaß bis nahe an die Paßhöhe. Es gibt mehrere Abänderungen davon; eine große mit 6 Zoll breitem Hut gilt als besondere Art; alle aber haben rothe Blättchen. Weiße Schwämme, welche diese nicht haben, sind wenigstens keine Weißlinge und einige

davon sind giftig, deßhalb nehme man die mit weißen Blättchen lieber nicht. Man kann ihn in Gärten an feuchten Stellen anpflanzen, wenn man ein Beet mit Erde und Roßmist füllt, und das im Walde gesuchte Filzgewebe des Schwammes oder auch den Abfall der in der Küche gebrauchten Schwämme hineingräbt.

2) Der Schirmschwamm, Agaricus procerus. Einer der größten Schwämme. Der Stiel ist 6—10 Zoll hoch, unten knollig, oben mit einem Hautring, welcher sich auf- und abschieben läßt. Der ganze Stiel ist braun und weißfleckig. Der Hut ist manchmal 10 Zoll breit, oben braun, schwarz und weißbunt, flockig und fädig, unten reinweiß. Wenn der Schwamm jung ist, ist der Hut nicht ausgebreitet, und liegt kegelförmig dem Stiel an; dann sieht das Ganze fast wie ein dicker kurzer Trommelschägel aus und ist braungrau. In diesem Zustand ist er am besten zu essen. Er findet sich in dichten Tannenwäldern, bei Chur am Mittenberg ꝛc. Eine kleinere hellere Abänderung auf Aeckern bei Chur.

3) Der schmackhafte Blätterschwamm. Agaricus deliciosus, Reitzker, Brätling, Capreolini. Der Stiel ist kurz, 1 ½—2 Zoll dick, innen hohl, rothgelb, unten nicht knollig. Der Hut anfangs halbkugelig, dann flach, endlich in der Mitte vertieft, 1—2 Zoll breit, oben rothgelb mit helleren und dunkleren Kreisen, etwas klebrig, zuweilen grünlich angelaufen. Die Blättchen sind ungleich lang, ebenfalls rothgelb und stehen sehr dicht beisamen. Verletzt man den Schwamm, so fließt eine rothgelbe Milch heraus, woran man ihn kennt, da es keinen schädlichen Schwamm bei uns gibt, der gelbe Milch hätte. Ein ähnlicher Schwamm mit weißer Milch, blasserer Farbe und weißlichen Blättchen, heißt Birkenreitzker oder Grimmschwamm, Ag. torminosus und ist schädlich. Der ächte Reitzker, der hier beschrieben ist, findet sich in ganz Bünden in Wäldern und auf Waldwiesen; bei Chur besonders häufig am Städeli. Er schmeckt etwas scharf, was sich beim Zubereiten verliert, und ist ein sehr gutes Essen.

4) Der Kaiserpilz. Goldfarbiger Blätterschwamm; bole reale, Oronge. Agaricus caesareus. Wird sehr groß. Der Stiel ist etwa 4—6 Zoll lang, unten spitz, nicht knollig, von einer weißen Scheide umhüllt wie mit einem Futteral, gelb, oben mit einem gelben Ring. Der Hut ist anfangs halbkugelig, dann flach 4—6 Zoll breit, oben rothgelb oder goldfarbig mit großen unregelmäßigen weißen Hautlappen und Flecken besetzt. Die Blättchen sind gelb, sehr dicht. Es wächst auf der Südseite der Alpen, besonders gern in Kastanienwäldern, doch auch in der untern Schweiz und in Deutschland an warmen Stellen

in Buchenwäldern. Nicht bei Chur; aber in den südlichen Thälern. Es ist das ein berühmter Schwamm, der schon von den Römern so hoch geschätzt wurde, daß ein alter Schriftsteller sagt, man könne leichter Geld und Gut und Ehrenstellen entbehren, als diese Schwämme. Diese Ansicht hat in Bünden wohl schwerlich je geherrscht; doch ist der Kaiserling auch nicht zu verachten. Man muß sich aber in Acht nehmen, ihn nicht mit dem Fliegenschwamm zu verwechseln; denn das könnte einem sehr schlecht bekommen.

Außerdem gibt es 20—30 andere eßbare Blätterpilze, wir wollen uns vorläufig mit den oben stehenden behelfen.

B. Giftige.

1) Der Fliegenschwamm, Agaricus muscarius, mag gleich hier zuerst stehen, da er mit dem Vorigen verwechselt werden kann. Die Größe ist dieselbe, der Stiel noch höher, unten knollig, gerad, weiß, mit reinweißem Ring und eben solcher Scheide, die Oberseite des Hutes ist purpurroth, scharlachroth oder gelbroth, mit kleinen weißen Flecken sehr regelmäßig besetzt. Wenn er aus der Erde kommt, ist er weiß und die rothe Grundfarbe scheint nur hie und da durch. An den genannten Kennzeichen, besonders an dem knolligen Styl und der reinweißen Farbe der ganzen Unterseite kann er vom vorigen leicht unterschieden werden. Er ist sehr giftig und wirkt in einiger Menge gegessen tödtlich. Manche übergießen ihn mit Milch und vergiften damit die Fliegen, was nicht rathsam ist, da Katzen und Kinder oft dieses sehr appetitliche Essen angreifen, wodurch schon viel Unglück an letzteren geschehen ist. In Sibirien machen Kamtschadalen und Tschutschken daraus ein berauschendes Getränk, das ihnen oft sehr übel bekommt; sie müssen aber doch bessere Mägen haben als wir, wenn der Schwamm nicht eine andere Art ist. Es scheint indeß, daß giftige Schwämme im hohen Norden weniger schädlich sind. Der Fliegenschwamm findet sich in Bünden da und dort, gewöhnlich in Menge, wo er einmal wächst, in Tannen und Laubholz. Die Kühe fressen ihn gewöhnlich nicht, thun sie es aber, so werden sie krank, und sollen sogar daran sterben können. Im Allgemeinen kann man behaupten, daß Schwämme, welche von Kühen und Schweinen nicht gefressen werden, giftig sind, denn gute Schwämme fressen diese Thiere sehr gern.

2) Der Brechschwamm, Speiteufel, Agaricus emeticus. Ist auch roth auf der Oberseite und reinweiß auf der untern, gewöhnlich etwas röthlich angelaufen, der Styl ist kurz, ohne Ring und Scheide, der ganze Schwamm kleiner als der Fliegenschwamm. Er ist sehr giftig, und da er sehr leicht mit verschiedenen rothen Schwämmen, die ihm

ähnlich sind und gegessen werden, verwechselt werden kann, so thut man wohl, alles was ungefähr so aussieht, stehen zu lassen. Findet sich übrigens vom Rheinthal bis an die Gletscher hinauf in Wäldern und auf Alpen. Das Vieh frißt ihn nicht, da er einen sehr scharfen Geschmack hat.

3) Der knollige Blätterschwamm, Agaricus phalloides. Ist bald ganz weiß, bald etwas gelb oder grünlich angelaufen. Der Stiel ist schlank, unten mit einem dicken Knollen, oben mit einem weißen Ring, innen hohl. Die Oberseite des Hutes ist zuweilen gelb oder grün, die Blättchen sind immer reinweiß. Die Breite ist etwa 2—3 Zoll. Die Oberfläche ist schmierig, der Geruch unangenehm. Anfangs ist der Hut spitz kegelförmig, später flach. Er wächst bei uns im Herbst überall in Tannenwäldern, ist sehr giftig und um so gefährlicher, da ihn Unkundige mit dem Champignon verwechseln können. Der knollige hohe röhrige Styl, der schmierige Hut, und die weißen Blättchen unterscheiden ihn hinlänglich.

4) Der Frühlingsblätterschwamm, Agaricus vernus, ist ihm sehr ähnlich, aber immer reinweiß und erscheint im Frühjahr. Es gilt von ihm dasselbe, was rom Vorigen gesagt ist.

Außerdem gibt es sehr viele andere giftige, so wie eine große Menge Schwämme, von denen man nicht weiß, ob sie giftig oder ungiftig sind. (Schluß folgt.)

Ueber Obstbau im Kanton Graubünden.

Anschließend an einen Artikel im Monatsblatt v. J. über diesen für die milderen Gegenden unseres Kantons so wichtigen Theil der Landwirthschaft haben wir den dort mitgetheilten bei uns vorkommenden Obstsorten noch folgende beizufügen, die uns seither bekannt geworden sind:

Aepfel:
Rothsüßler,
Ankenbälleli,
Ratzenköpfler,
Punktirter Süßler,
Pilgerapfel,
Stettiner.

Birnen:
Rubinbirne,
Kümmelbirne,
Tristelnbirne,
Spicherbirne,
Speckbirne,
Luzeiner Längelen,
Isabellen,
Gosanbirne.
Marillenbirne,
Schweizerbirne,
Todtenbirne,
Honigbirne,
Mailänderbirne,
Geishirtli,
Theilerbirne,
Weinbirne, noch 2 Sorten,
Gartenbirne,
Bergbirne,
Krummstiel,
Welsche Häfelibirne,
Herbstlängelen.