Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 60 (1956-1957)
Heft: 1

Artikel: Lob des Pilzsammelns
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-663288

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: 02.07.2025

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

LOB DES PILZSAMMELNS

Sommer, lebe wohl! Wie rasch schwand er dahin! Immer früher ertönt das Betzeitläuten, allzu bald beginnt es zu nachten. Fast alle Blumen in Garten und Matten sind verblüht und verduftet; nur die blattlosen, giftigen Herbstzeitlosen neben ein paar zerzausten Margriten bedecken noch die Wiesen, und die letzten Astern und Dahlien harren zitternd des ersten Frostes, der sie vernichten wird. Verstummt sind die muntern Grillen; nur in sonnigsten Stunden fliegt noch matt ein Tagpfauenauge, ein Fuchs, ein Admiral — diese schönen Falter und lebenden Blüten. Bloss die verhassten Mücken scheinen gerade diese Zeit besonders zu bevorzugen. Doch nein, auch ein Eichhörnchen sucht dort eifrig nach reifen Nüssen und erfreut unser Auge mit seinen lustigen Kletterkünsten. — Immer öfter erwachen wir fröstelnd an kühlem Morgen, der Nebel und Nässe für den ganzen Tag androht. Manche Leute denken schon an den Winter und trachten nach dem warmen Ofen. Unternehmungslust und Tatendrang sind einem Gefühl der Wehmut gewichen: sie trauern den warmen, langen Sommertagen nach ... statt sich aufzuraffen, wo doch gerade der Spätherbst auch neue Möglichkeiten für gesundes und fruchtbares Wandern bringt. Denn jetzt ist die hohe Zeit da, Pilze zu suchen.

Wer solches Sammeln einmal versucht hat, zieht immer wieder in den Wald und lernt bald die Witterung beurteilen, die das oft fast plötzliche Emporspriessen der Schwämme erzeugt. Denn diese reagieren feiner und rascher auf Wetterwechsel als fast alle andern Pflanzen. Oft ist der Wanderer da und dort vorbeigeschritten und hat nichts gesehen als dürres Laub oder tote Nadeln. Ein warmer Regen genügte, um die vermeintlich leeren Stellen mit Pilzen mannigfacher Art zu bekleiden. Sie verschwinden, erscheinen wieder und wandern geradezu selbst, folgen eigentümlichen Gesetzen der Verbreitung, sind rascher vergänglich als Obstbaumblüten und doch hartnäckig im unterirdischen Festhalten eines Standorts. Gerade dieser Eigensinnigkeiten wegen übt das Pilzesuchen einen besonderen Zauber aus. Bei vielen kann es zur Leidenschaft werden, fast wie es für manche die Jagd wird. Es gibt Ausstellungen von Blumen, Obst, Kaninchen, Katzen, Hunden — aber kaum je wird man so viele eifrig begeisterte Besucher sehen wie in einer Pilzschau.

Das genaue, nicht immer leichte Kennen der Pilze, dieser merkwürdigen Geschöpfe des Waldes, ist allerdings notwendig. Wer bei Aepfeln etwa Sauergrauech mit Goldparmänen verwechselt, wird nur belächelt; weiss er aber Champignon und Knollenblätterpilz nicht auseinanderzuhalten, gefährdet er sich und andere aufs schwerste. So warm wir zum Suchen von Pilzen anregen möchten, können wir doch hier unmöglich ihre Kenntnis lehren; solche erwirbt man sich auch aus besten Büchern mit bunten Abbildungen nicht ganz sicher; man muss unbedingt zuerst Anschluss an einen mitwandernden erfahrenen Pilzfreund suchen, mit ihm zusammen an Ort und Stelle die Schwämme auslesen und sich am Anfang auf wenige, kaum verwechselbare Arten beschränken: auf goldgelbe Eierpilze, Semmelstoppel, Boviste und auf die noch spät im November zu findende schwärzliche Totentrompete. Allmählich schärft sich das Auge, man erkennt immer mehr «geniessbare» und geht an den «verdächtigen» und anerkannt giftigen vorüber, nicht ohne auch deren Merkwürdigkeiten und Farben zu bewundern. Bei jedem Gang freut man sich mehr all der Mannigfaltigkeit; die Beobachtungsgabe erwacht, und zwar beileibe nicht nur für die Pilze. Nein, der ganze Wald beginnt zu leben und zu weben. Man lernt die Natur überhaupt lieben, ob sie sich nun in den sanften Augen ängstlicher Rehe oder in einem drolligen Käuzlein oder auch bloss in ein paar dürren Tannennadeln zeigt, die oft auf den Hüten von Schwämmen haften bleiben, wenn sie — eben «rasch wie Pilze — durch Humus und Laub emporstiessen. Viele Leute gelangen erst von der Freundschaft zu diesen im Dunkel und Düster wachsenden, verborgen blühenden und meist unscheinbaren Wesen auch zur Kenntnis und Liebe der Sträucher und Bäume. Wer Pilze sucht, hält sich nicht an begangene Wege; pfadlos streift er kreuz und quer durch den Wald, wird unwillkürlich weiter und bald in diese, bald in jene Richtung geführt und erlebt so noch das Glück harmlosen Verirrens. Unvermerkt gewöhnt er sich an lange Wanderungen; das anregende Suchen und reizvolle Finden, das Spähen und Bücken stählt und strafft seine Glieder, schärft sein Auge

und verleiht ihm das wohlige Gefühl von Kraft und Frische; auch hier gibt es — ähnlich wie beim Beerensuchen — die Spannung merkwürdiger Erlebnisse und freudiger Ueberraschungen, wie sie uns der Aufenthalt in freier Natur immer wieder beschwert! Dass der Pilzsammler müde wird, merkt er erst nachts am gesunden Schlaf. Lächelnd denkt er anderntags an die kleinen Abenteuer beim Suchen zurück; seine Griesgrämigkeit ist verschwunden, und vergessen ist auch, dass er vorgestern noch die ersten Anzeichen des Alterns zu spüren glaubte.

Gewiss gibt es auch Pilzsammler, die sich nur der Speiseschwämme wegen auf den Weg machen. Wir möchten indessen den materiellen Nutzen des Pilzesammelns nicht übertreiben. Dagegen ist die angedeutete, heilsame Wirkung des Suchens auf Körper und Geist nicht hoch genug einzuschätzen. Hierin liegt gleichsam ein lebensverlängerndes Wunder, mögen auch andere mehr nur an die «Escalopes de surprise forestière» denken, unter welcher Waldüberraschung sie Schnitzel mit Pilzen verstehen!

Dem wirklichen Wanderer und wahren Pilzfreund erzählt der Wald Märchen. Hin und wieder begegnet er den «Hexenringen», den sonderbaren, von Pilzen gebildeten, meist etwa drei, vier Schritte im Durchmesser haltenden Kreisen. Keine Hexerei ist im Spiel: es hat einfach der unterirdische Körper der Schwämme, das Mycelium, die Nährstoffe im Boden aufgezehrt und wächst nun, um frische aufzusuchen, kreisförmig nach aussen, wo es, neu ernährt und erstarkt, wieder Sporenträger bildet, die wir dann als Hutpilze in weitem Ring herumragen sehen. Ein seltsamer Anblick! Andere Völker bezeichnen die Erscheinung höflicher als Zauberkreis oder Elfenring.

Weit mehr als bei Blütenpflanzen zeigt die seltsame Verbreitung der Pilze Rätsel. Es ist geradezu spannend, ihr Verschwinden und Auftauchen zu verfolgen. Mancher junge Pilzsucher ist enttäuscht, wenn er an einem bisherigen Fundort keine mehr sieht, und entzückt, wenn er sie plötzlich in der Nachbarschaft entdeckt. Man lernt, sich eigene Prognosen für das oft eigensinnige Auftreten, rasch wechselnde Reifen und Zerfallen der geheimnisvollen Geschöpfe modernden Waldbodens aufzustellen, deren seltsamer Geruch manchen Leuten edlere, jetzt leider verwehrte Blumendüfte zu ersetzen scheint. Schon den jungen «Grünen Heinrich» regte das Nebeneinander von Blumen und Schwämmen an, als er beim Wandern von ernster Betrachtung des Schicksals und der Zukunft bewegt wurde: «Kornblumen und roter Mohn und in den Wäldern bunte Pilze begleiteten mich längs der ganzen Strasse; wunderschöne Wolken bildeten sich unablässig und zogen am tiefen stillen Himmel dahin.»

Friedrich Schnack

OKTOBER ODER WEINMONAT

«Vor Ursula muss das Kraut herein,
Sonst schneien Simon und Judas drein!»

Bis zum Ursulatag, dem 21. Oktober, sind es noch drei Wochen. In dieser Zeitspanne muss im Garten noch vielerlei Arbeit verrichtet werden, bevor der gefürchtete Tag des 28. Oktobers kommt. Ein möglicher Vorbote des Winters könnte — vor allem in rauhen Gegenden — einen ersten Schauer durch den Garten jagen. Der Garten ändert von Tag zu Tag sein Gesicht. Das Obst wird eingelagert, bis auf die späten Aepfel, denen noch immer etwas Zeit gegönnt ist. Der Lagerraum für das Wintergemüse darf nicht zu warm, soll aber auch nicht zu kalt im Winter sein. Solange der Frost noch nicht eingebrochen ist, wird der Raum gut durchlüftet. Je nach Gegend und Standort verbleibt im Garten mancherlei. Die Kohlarten können bis zu zwei Grad Kälte aushalten. Kraus- oder Grünkohl wie auch Rosenkohl bleiben im Freien. Feldsalat, Wintersalat und Spinat sollen wachsen, solang es geht, und im Winter darin fortfahren. Sie haben überdies im Garten einen geschützten Standort. In rauheren Gegenden müssen Spinat und Rapünzchen vor Frostbeginn gedeckt werden. Tannenwedel sind nicht so zweckmässig wie strohiger Dünger. Der Lauch bleibt stehen. Soll sein Beet umgegraben werden, wird er nicht zu entfernt