

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 61 (1957-1958)
Heft: 24

Artikel: Lob der Pilze
Autor: Heer, Gottlieb Heinrich
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-672204>

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: 20.02.2026

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

werden uns nicht so leicht verrechnen und können abwägen, was an einer Sache gut und schlecht ist. Erfahrungen aus vier oder fünf Jahrzehnten machen uns vorsichtiger und milder in der Beurteilung des augenblicklichen Geschehens. Wir haben einen gewissen Abstand dazu gewonnen und verzetteln uns nicht gern an Nebensächlichkeiten. Auch wer früher ein Hitzkopf war, ereifert sich nun nicht mehr so leicht, und sein Temperament geht seltener mit ihm durch. Nur wenn aus solcher Gelassenheit Gleichgültigkeit würde, wären wir endgültig alt geworden.

Am Montagnachmittag begrüsse ich in der Sauna auch regelmässig den fünfundachtzigjährigen Herrn, der nachher immer einen Marsch von zehn Kilometern macht, rüstig, als wäre er halb so alt. Das Spazierengehen erhält ihn gesund. Er ist seit zwanzig Jahren im Ruhestand. Früher war er als Prokurist einer grossen Firma sehr in Anspruch genommen, aber jetzt hat er Musse die Kammermusikabende zu besuchen, und er fehlt bei keiner Première in der Oper.

Wir, die wir soviel jünger sind, haben noch einiges vor uns. Gerade weil wir die Grenzen, die uns gesetzt sind, kennen, können wir freier unsere eigenen Wege gehen. Jeder wird älter, es ist der Lauf der Welt, aber die alten Bäume sind nicht alle schwächer als die jungen.

den Armen greifen sie auch durch die Waldränder, an denen die Pfaffenäpplein sich röten, und tief in alle Forste hinein, diese sanften Herbstwochen und wecken in den Schattenräumen ein eigenes Leben und Treiben. Unter der braunen Decke von dürrem Laub und altem Holz, unter den Krummen der lockeren Walderde, zwischen Gestein und in versteckten Hangritzen beginnen sich die Fruchtkörper der Pilze, dieser seltsamen, gnomenhaften Pflanzengebilde, zu weiten, zu dehnen und rasch zu wachsen. Manche ihrer Art stossen aus dem verborgenen Geflecht ihres Myceliums als kugelige Körper über den Boden empor, und ihre oberer Teil entfaltet sich über einem Querriss bald als Schirm oder Hut. Dann stehen sie eine kurze Weile in allen Farben leuchtend und würzig duftend da, zwischen Stämmen und im Krautwerk und auf dem nackten Nadelboden der Tannenbestände, sie beleben die Weite des Waldes als zwar stumme, doch in ihren vielfältigen Formen beredte Zeugen der Schöpfung, und sie locken den Kenner und Liebhaber auf ihre unberechenbaren Spuren.

Unberechenbar: ja oftmals versagen sie an sonst guten Sammelorten ihren Reichtum, und oftmals scheinen sie den Dahinschlendernden gerade dort anzustauen, wo er, auf Grund seiner Kenntnisse und der allgemeinen Erfahrung, sie gar nicht hätte erwarten können. Zudem weiss man auch um die Unberechenbarkeit ihrer Güte: unter diesen Waldgeistern treiben die Giftpilze als gefährliche Burschen ein übles Wesen, und sie stehen oft harmlos neben den Speisepilzen — wie in der menschlichen Gesellschaft die hämischen Neider unter den Wohlmeinenden.

Es sei immer wieder und mit besonderem Nachdruck betont: es gibt nur ein sicheres Mittel, essbare und giftige Pilze auseinanderzuscheiden, und das ist die wohlerworbene Kenntnis dieser köstlichen Gaben der Natur. Alle volkstümlichen Vorkehrungen — wie der Aberglaube, ein silberner Löffel laufe in einem giftigen Pilzgericht an — taugen nichts! Wer sich um die Pilze bemühen will, der lasse sich von einem Erfahrenen die wenigen hierzulande wachsenden Giftpilze zeigen und ihre Merkmale genau erklären, und er lasse sich auch über die Tatsache orientieren, dass lange nicht alle Vergiftungsscheinungen von Giftpilzen stammen: fast ebenso gefährlich können an sich essbare Arten werden, wenn sie in altem, bereits faulendem Zustande gesammelt, gekocht und gegossen werden. Und überdies: wohl in allen grösseren Orten der Schweiz gibt es eine Stelle, die ge-

Gottlieb Heinrich Heer

L O B D E R P I L Z E

Nun sind sie wieder eingekehrt, im tröstlich sicheren Wechsel der Jahreszeiten, jene sanften Herbstwochen mit ihrem Goldschimmer über Wiesen und Feldern, mit ihrem Duft der Reife in den Obstbaumgärten, mit ihrem Glanz der Rebberge, wenn Weinstock um Weinstock aus dem langsam sich lösenden Morgennebel steigt. Wie mit lieben-

sammelte Pilze kontrolliert, und es braucht sich niemand zu schämen, durch eine solche Begutachtung seiner Waldernte — zumal in Fällen der Unsicherheit! — alle Zweifel zu beheben und überdies seine Kenntnis zu mehren.

Denn: sich aus reiner Angst vor Schädigung oder gar Tod — und schwere Pilzvergiftungen können bekanntlich den Tod herbeiführen! — das Sammeln von Pilzen und die wahre Köstlichkeit eines Pilzgerichtes entgehen zu lassen, das bedeutet Verzicht auf eines der reizvollsten Herbst erlebnisse.

Schon in den Schlagschatten der Waldsäume, auf den taufrischen Wiesen und Aeckern, die an die Forste grenzen, erfüllt den Wandernden das Gefühl, er trete in eine andere Welt ein. Hast und Rastlosigkeit des Alltags fallen von ihm ab, und wie in der Ferne das Brausen der verkehrsreichen Stadt verebbt in seiner Seele das bohrende Treiben gehetzter Geschäftigkeit. Mit milder Beruhigung umfängt ihn die Stille des Waldes, in der die Weisheit durch alle Zweige zu raunen scheint: auch in geduldiger Gelassenheit, in uralter, den Naturgesetzen gehorchender Stete keime und wachse eine Welt und erfülle sich ihr Schicksal nach göttlichem Willen.

Geborgen und von ihrer heimlichen Kraft getragen, gleitet der Waldgänger in die naturhafte Zuversicht dieser schweigenden Welt — für eine Weile wenigstens atmet und lebt er in einer Einsamkeit, die nur Beglückung offenbart, weil sie stumme Zwiesprache weckt mit Wesen und Sinn der Schöpfung. Und diese wiederum offenbaren sich ihm in den gnomenhaften Gestalten, Pilze oder Schwämme genannt, wenn er sie sucht, findet, betrachtet und, sorgsam wählend, in seinen Korb sammelt. Er hat teil an einem reichen Geschenk der Natur, an einer Ernte, für die er nicht selber zu säen brauchte... Er hat also, einzig sein Wissen um Gut und Böse sozusagen, um Bekömmliches und Giftiges, bereithaltend, eigentlich nur die Hände zu öffnen, nachdem er allerdings mit Spürsinn die Augen offen gehalten und den Segen, der sich nicht immer mühelos und selbstverständlich gibt, entdeckt hat.

Unter den Domgewölben der Laubwälder, mit Vorliebe in der Nähe einer alten Eiche, entfaltet da der weissfleischige Steinpilz seinen runden, braunen Hut mit den bei älteren Exemplaren sich gelblich färbenden Röhren. Oft geradezu goldig

erstrahlt der Eierpilz oder gelbe Pfifferling mit seinen am Stiel hinablaufenden Blättern im gleichen Laubwald im einfallenden Strahl der Herbstsonne, und er wetteifert so mit der Farbe des gelben Ziegenbartes, den der Sammler jedoch ruhig zwischen den Stämmen weiterleuchten lassen soll, wenn das kristallartige Schwammgebilde älter geworden oder gar regendurchnässt ist. Auch meist unter Buchen und oft als eine wahre schwarze Gesellschaft recken die Totentrompeten ihre dunklen Kelche aus dem moderigen Laubboden. Ihr Name passt keineswegs zu ihrem Wesen; denn dieser leicht erkennbare Pilz besitzt Wohlgeschmack und verspricht ein würziges Gericht.

Wo die Tannenwälder die Halden ansteigen oder die Hügelkuppen bedecken, durchbricht der rotmilchige Reizker, der nicht mit seinem giftigen Bruder, einem «Weissblütler», verwechselt werden soll, den dunklen Erdgrund und verrät sich auch durch einen heftigen Schwammgeruch. Die kleinen Kugeln der Boviste, die ein Spielzeug für Waldschräte sein könnten, mögen als Würze einem Pilzmischgericht beigegeben werden, solange sie jung und weissfleischig sind und noch nicht als Stäublinge, wie sie weitherum auch heißen, ihre graugrünen Sporen verwehen.

Zwischen den Täublingen aller Art — die nur der Kenner zu unterscheiden vermag —, zwischen den Perlpilzen mit ihren höckerigen Blatterschwämmen, die auch über die Waldränder ins Feld vorstossen, wächst der berühmteste aller Pilze: der echte Champignon. Auch er hat einen gefährlichen Bruder, den giftigsten aller Pilze, den Knollenblätterpilz. Zwar ist ein Champignon gut zu erkennen: er duftet aromatisch, wie nach Anis, und seine Blätter unter dem weissen Hute sind rosa, bräunlich oder violettlich gefärbt, während der Knollenblätterpilz sich in Hutfleisch und Blättern «uniweiss» gibt. Aber dennoch sei besonders allen Anfängern der Rat gegeben: im Zweifelsfall lasst alle weissen Pilze stehen, und auf jeden Fall werft keine weissen Pilze unkontrolliert in die Kochtöpfe! Haltet euch an die braunen, leicht geschuppten Hüte des Hallimasch, der in dicken Rudeln oft um faule Baumstrünke wuchert, oder an den weissgelblichen Semmelstoppelpilz, aus dessen Unterseite des Hutes helle Stacheln stechen und der, in jugendlichem Zustand, dem Eierpilz zum mindest ebenbürtig ist.

Alle diese Pilzgewächse sind natürlich nur ein paar Beispiele aus der Vielfalt der Arten und

Familien, die unsere Wälder so lieblich bevölkern, und der Hinweis auf ihr Wesen und ihr Vorkommen muss sich gleichsam auf die Andeutung beschränken, auf die Anregung, in Fachwerken, bei speziellen Kennern und bei Fachleuten dem Leben und dem Wert der Pilze näher nachzugehen.

Das eine allerdings kann kein Buch, kein Fachmann lehren: die Liebe zur Natur, die jedes Verständnis erst fruchtbar macht, die weiter trägt als nur zu einem Sammeln von zwar willkommenen Leckerbissen, jene Liebe, die das wahre Erlebnis jeglicher Erkenntnis erst ermöglicht. Und dieses Erlebnis des Herbstwaldes mit seinen Wundern, seinen warmen Lichtern und seiner Reife bedeutet denn auch den höchsten Gewinn des echten Pilzfreundes.

Entweder ist das sogenannte Fremdwort präziser als ein entsprechendes deutsches, kerndeutsches Wort ... oder verwaschener.

Die Tatsache, dass das sogenannte Fremdwort überhaupt da ist, beweist die Notwendigkeit seines Vorhandenseins, und die Sprache — im Gegensatz zu einem Verein — ist von Haus aus Spezialistin für Wörter.

Natürlich gibt es idiotische Fremdwörter, natürlich gibt es überflüssige Fremdwörter, und von denen wimmelt es in jeder Kultursprache (worunter jede Zivilisationssprache zu verstehen ist).

Fenster ist ein Fremdwort, denn es ist das lateinische *fenestra*. Tisch ist ein Fremdwort, denn es kommt vom griechischen *diskos*. Trotzdem sind sie keine Fremdwörter. Nicht einmal für den Professor, der seinerseits aus dem Lateinischen kommt. Er erkennt sie als Lehnwörter an. Warum? Weil er gebildet ist und eine Demarkationslinie zieht: hie Fremdwort, hie Lehnwort! Unterschied? Keiner! Bloss haben sich die Lehnwörter getarnt.

Scharm gehört nicht zu den verdauten Wörtern. Ich wenigstens finde scharmant in Ordnung, brächte es jedoch nicht übers Herz, den Charme in gleicher Weise zu behandeln wie den Schofför. Vor der Kautsch haben wir einstweilen noch Bammel und schreiben mit einem betonten Anflug von Vornehmheit: Couch. Aber das wird sich legen.

Coupé? Selbstverständlich: Abteil! — Perron? Selbstverständlich: Bahnsteig!

Aber machen Sie sich mal den Unterschied klar zwischen sich schämen und sich genieren! Oder zwischen Rache und Revanche! Und zwischen sich rächen und sich revanchieren!

Sich revanchieren ist mindestens zur Hälfte freundlich und nett und beglückend. Obwohl es von Revanche stammt, und die ist selten von Wohlwollen getragen.

Nie wird man jemand auffordern, sich zu genieren. Hingegen ruft man: «Schäm dich!»

Am Schalter steht eine ältere Dame und verlangt: «Eins Augsburg — tour und retour!»

Kein anmutiges Deutsch, gewiss nicht. Aber lass sie! Schliesslich haben wir Demokratie.

Aus Hans Reimann:
«Hinter den Kulissen unserer Sprache».

GENIERT SIE

DIE «KAUTSCH»?

Ein Kapitelchen über Fremdwörter

Wenn's dem Bayern pressiert oder nicht pressiert (in der Regel pressiert's ihm absolut nicht), so ist pressieren kein Fremdwort, sondern Dialekt. Und Christian Morgenstern sagt: «Beim Dialekt fängt die gesprochene Sprache erst an.» (Was keine Legitimierung etwa des Sächsischen ist.)

Interesse, sich dafür interessieren, interessant sind keine Fremdwörter. Wäre interessiert ein Fremdwort, dann müsste es übersetzbare sein. Ist es aber nicht. Der Deutsche Sprachverein ist nächtelang im Bett auf und nieder geschritten und hat's dennoch nicht geschafft.