

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 18 (1942-1943)
Heft: 1

Artikel: Der Papa soll ga schwümmmele
Autor: Moser, Jda
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066672>

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: 16.01.2026

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

* * * * *

DER PAPA SÖLL GA SCHWÜMMELE

Von Jda Moser

* * * * *

Zur Erweiterung meines Anbauwerkes nahm ich mir vor, dieses Jahr planmäßig Pilze zu verwerten. Wie man das machen und was dabei herauskommen kann, darüber möchte ich hier kurz berichten. Freilich wird sich jede Hausfrau in dieser Sache anders einstellen, und was ich hier sage, zeigt nur in einem einzigen Beispiel, wie unter dem Einfluß des Krieges die Schwämme mehr und mehr geschätzt werden.

Der Pilzfanatiker

Mein Mann hat schon von klein auf Pilze gekannt und gesammelt. Unser Ältester schlägt ihm nach und bettelt bei der unpassendsten Gelegenheit: « Chumm, mir wei ga Schwümm sueche! » Wenn gegen Monatsende das Haushaltungsgeld knapp wird, schlage ich gern in dieselbe Kerbe. Der Papa soll ga schwümmele, statt am Mittagstisch nach Fleisch auszuspähen, das ja die halbe Zeit verboten ist. Er geht übrigens von selbst, da er die Pilzgerichte liebt. Nach kurzer Abwesenheit mit dem Rad bringt er regelmäßig seit Ende Juni seine 400—800 g heim. Das gibt, wenn die Ware gerüstet ist, 300—600 g, also genug für eine Mahlzeit der ganzen Familie. Der Papa

sagt, das Streifen und Spüren im Wald entspreche seinen ererbten Jägerinstinkten. Für mich hat dieses Jagdfieber noch den Vorteil, daß er darauf besteht, die Pilze selbst zu putzen. Er tut es mit der Vorfreude des Feinschmeckers und behauptet, beim Rüsten lerne er seine Beute erst recht kennen. Es hielte sicher noch manche Hausfrau mehr von diesen Waldfrüchten, wenn ihr die Dinger gesäubert in die Pfanne geliefert würden.

Die Pirschjagd

Wie kann man, wie das meine diesjährige Notizen verraten, von nur drei Waldstellen innerhalb zweier Monate über 5 kg Pilze (netto und geputzt) heimbringen? Da ist das Grauholz, der Ferenberg und der Schwarzbach. Immer dieselben Stellen liefern nachhaltig Früchte. Oft sind es « Eggeli » von wenigen Quadratmetern, die immer wieder die besten Produkte liefern. Dort wuchern die Pilzgewebe, vom Botaniker Mycelien genannt, unterirdisch durcheinander. Jede Art stößt 2—3mal im Sommer und Herbst die Fruchtkörper aus dem Mycelium, je nachdem Wärme, Regen und Windstille die nötigen Bedingungen schaffen. Es müssen fette Moderböden sein, mit wenig andern Pflanzen als Konkurrenz. Gewisse Pilze verlangen aber Moosboden. Der Pilzboden sollte selten betreten, also z. B. im Oberland auch nicht intensiv beweidet werden und ruhig daliegen. An steilen, rutschigen oder gar steinigen Orten wachsen nur ausnahmsweise Schwämme. Der Wind sollte keinen Zutritt haben, die Sonne darf nicht zu grell hereinscheinen. Daneben zeigt fast jede Sorte noch ihre besondern Liebhabereien — und darum gleicht die

BANAGO
malt

hochkonzentrierter Energie-Spender





**Jedem Schweizer Soldat
angenehm und nützlich**

Ziller's
Cresol-Sanitätsseife
Markenfrei

Sie desinfiziert und erfrischt
vorzüglich! In Apotheken
und Drogerien Stück 1. 25.

Fabrik: August Senglet AG.,
Muttenz

Sammeltätigkeit der Jagd. Man muß den Pilzen und ihren Gewohnheiten auf die Spur kommen. Man muß wissen, was die verschiedenen Arten vom Wetter halten. Kurz, der Sammler muß gut beobachten können, sonst läuft er stundenlang ohne Beute in Wald und Feld herum.

Die Massenfunde

Wenn günstige Bedingungen eintreten, ereignen sich nicht selten wahre Massenfunde. Allerdings weniger in der Umgebung der Städte. Man muß da schon in die Waldhügel, die Voralpen und ins Oberland hinaufsteigen. Dort finden sich immer wieder wahrhaft unberührte Pilzparadiese. Dieses Jahr verpaßten wir die Steinpilze im Oberland. Sie waren früher da als unsere Ferien. Ganze Scharen von Kurgästen, aber auch Einheimische und selbst die Küchenleute der dort stationierten Einheiten liefen dieses Jahr «unsere» Pilzegge aus. Die Basler tun besonders hungrig. Man merkt, daß sie von den Zufuhren aus dem Schwarzwald und Elsaß abgeschnitten sind. Man erzählte uns auch von einem Welschen, der wochenlang vom hochgelegenen Standquartier aus Steinpilze auf den Markt von Lausanne lieferte. Ein glücklicher Schuhmacher des Ortes verfügte, als wir ankamen, schon über 2 kg gedörrter Steinpilze. Das entspricht etwa 20 kg frischer Ware im Werte von mindestens Fr. 120. Wir trösten uns aber auf die eigentliche Herbstsaison, die erst im Oktober zu erwarten ist. Dann wird nicht mehr gepirscht und gejagt, sondern aus der Fülle des Vorhandenen ausgesucht. Es kommt dann wiederum darauf an, wer am meisten Arten kennt. Der Kundige wird so im Herbst die eigentliche Ernte einbringen, die für den Winter zählt.

Wie wird man Pilzkenner?

Es gibt keinen andern Weg, als Schritt für Schritt einzelne Arten von Pilzen durch Studium und Beobachtung kennenzulernen. Alle Faustregeln taugen nichts.

Man kann nicht sagen, Schwämme, die sich an Bruch- und Druckstellen verfärben, seien giftig. Es ist kein Verlaß, daß Silberlöffel nur in giftigen Pilzen anlaufen. Es stimmt nicht, daß Schnecken und Würmer nur eßbare Pilze befallen . . . Nein, man muß einzelne Sorten sicher erkennen können. Ich lernte das vornehmlich aus vier Quellen: von Freunden, aus Büchern, auf Pilzausstellungen der Pilzvereine und auf dem Pilzmarkt. Wer einen Eierpilz genau untersucht, verwechselt ihn, sollte man meinen, nicht wieder. Gleichwohl bedarf es langanhaltender Aufmerksamkeit, um nicht einfach Pilze, sondern Arten vor sich zu sehen. Wer einmal Blätter- und Röhrenpilze unterscheiden gelernt hat, der kennt bald auch die Porlinge und Leistlinge, die Becherlinge, Stäublinge und Korallenpilze. Als ich einmal auf ein unbekanntes Exemplar hinwies, meinte mein Mann: nimm ihn nicht, es ist der kurzstielige Lumpensiechling. Was man nicht kennt, soll man stehen lassen. Hier ist Gewissenhaftigkeit am Platze; denn es gibt wirklich häufig giftige Arten. Wir fanden fast bei jedem Ausflug die schädlichen Milchlinge. Auch die schwer giftigen Knollenblätterpilze, richtige, schöne Mordgesellen, finden sich in unserer Gegend immer wieder. Wenn man aber einmal 20, 30 und mehr Sorten kennt, so wird der Erfolg sich einstellen. Die Versuchung schwindet, unbekannte oder nur halbwegs sicher erkannte Arten zu essen. Der Anfänger tut gut, nur die wenigen, ihm sicher bekannten Arten heimzutragen.

Unerlässlich ist die peinliche, kritische Sauberkeit beim Sammeln und Putzen. In den vielen Jahren des Sammelns hat bei uns niemals die geringste Vergiftung stattgefunden. Meine Mutter hat den delikatesten Magen der Zentralschwed. Sie hielt sich immer mit Vergnügen an meine Pilzgerichte und hatte davon nie Verdauungsbeschwerden.

Mischpilze

Der Sammler findet in der Regel von

SCHULEN UND INSTITUTE

Die Schule der erfolgreichen Jugend für Maturität, Technik und Berufswahl

Institut Juventus Zürich
90 Fachlehrer Uraniastraße 31-33

NEU: Schule für Arztgehilfinnen und Laborantinnen.

Institut auf dem Rosenberg Voralp. Knaben - Internat und Landesbildungshaus über St. Gallen

Voralp. Knaben - Internat und Landschulheim über

**Alle Schulstufen. Maturitätsrecht. Handelabteilung.
Vorbereitung auf Handelshochschule. E.T.H., Uni-
versität, Technikum, Verkehrsschule. Einzig. In-
stitut mit staatl. Sprachkursen. Offiz. französ. u.
engl. Sprachdipl. Spezielles Schulheim f. Jüngere.
PÄDAGOGISCHE RICHLINIEN: Ziel: Erzie-
hung lebenstücht. Charaktere Methode: Größt-
mögliche Individualisierung in beweglichen Klein-
klassen. Prospekt. u. Beratung durch die Direktion.**

**Bezahlen Sie jede
Mahlzeit
mit Sodbrennen?
mit
saurem Aufstossen?**

Dann greifen Sie zum bewährten

ALUCOL

Dr A. Wander A.G. Bern



Senftenberger Anzeigebüchlein

heisst Heizmaterial sparen!

SUPERHERMIT AG
Zürich, Bleicherweg 7 Telefon 34204



.. die fortschrittliche

ist nicht vom Kalender ab-
hängig. Sie erhält sich das
Gefühl der Sicherheit und
der Frische an allen Tagen

Camelia

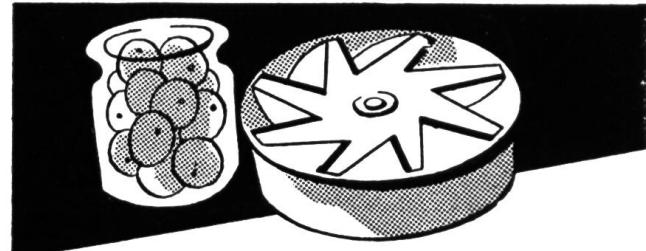
die ideale Reform-Damenbinde

Camelia-Fabrikation St.Gallen. Schweizer Fabrikat

Für den September-Coupon K
erhalten Sie bis 5. November in Käse-
und Delikatessengeschäften

5 „mords-guet-“

Käsli ($\frac{3}{4}$ fett).



Zum Dörren wird das Gas viel eher reichen als zum Sterilisieren. Mit der winzigen Spargasflamme können Sie den DURREX tagelang im Betrieb haben, ohne befürchten zu müssen, die Gasration zu überschreiten. Der DURREX im Haus treibt die Sorgen hinaus.



Erhältlich in Geschäften für Haushaltungsartikel
U. HUBER-KELLER, SULZ-WINTERTHUR

jeder Sorte nur wenige Exemplare. Was er heimbringt, ist meist ein buntes Gemisch von Formen. Da leuchten grüne, rote, gelbe und blaue Hüte. Merkwürdig beschuppte Waldchampignons, Schirmlinge und Habichtspilze, die dünnen Lappen der Eispilze kollern zu den tropfenden Reizkern und Brätlingen. Kugelige Stäublinge wechseln ab mit stattlichen Röhrlingen, mit zerbrechlichen Tintlingen und Wulstlingen, Ziegenbärten und Zigeunern. Merkwürdig ist, daß diese Waldgestalten gemischt im Geschmack noch gewinnen. Ob ich sie dämpfe oder in einer Weinsauce ansetze, sie brate wie eine Leber oder gar backe, als Ragout oder als Pastetliteig verwende, immer ergeben sie ein hervorragend schmackhaftes Essen, das uns weithin das Fleisch ersetzt. — Die Verwendung von verschiedenen Sorten im gleichen Gericht unterscheidet den Pilzsammler vom Pilzkäufer. Wer selbst sammelt, legt die Beute auseinander, reserviert trockene, feste Stücke zum Braten, weiche Arten zum Dämpfen, große oder massenhaft anfallende Arten zum Dörren oder Einmachen. Edelpilze wie Steinpilze, Eierschwämme, Champignons sterilisiere ich gern. Gemische verschiedener Herkunft lege ich auch in Essig ein.

Wer selber sammelt, betrachtet die Pilze als Nahrungs-, nicht als Genussmittel. Wer kaufen muß, kann seltener eine richtige, vollständige Pilzmahlzeit abhalten. So kommt es, daß für die hablichere Leute die Pilze ein Genuss-, für die Arbeiter aber ein Nahrungsmittel darstellen. Pilzvereine und Arbeiter-Bildungsausschüsse lassen es sich angelegen sein, die Kenntnisse der Interessenten zu erweitern.

Der Pilzmarkt

Wer die Schwämme kaufen muß, findet auf dem Markt behördlich kontrollierte Ware. Der Markt hat aber den Nachteil, nicht Mischpilze, die billig geliefert werden könnten, anzubieten. Die Kontrolle der Lebensmittelpolizei kann sich eben

nicht auf die Prüfung einzelner Stücke einer bunten Sammlung einlassen. Auch die häufigen, billigen Täublinge erscheinen kaum auf unsren Märkten. Sie sind zu stark dem Madenfraß ausgesetzt. So erklärt es sich, daß Pilze einen recht teuren Artikel darstellen, hat doch die Treuhandstelle Bern für Gemüse Fr. 6.— für das Kilo Steinpilze und andere Röhrlinge, Fr. 5.— für Eierschwämme, Fr. 3.— bis 4.— für andere Pilze zugelassen. Im Juli galten ir. Bern 100 g Eierpilze 70 Rappen. In Thun hat wenigstens jede Marktfrau eine Waage. In der Großstadt Bern geht es gemütlicher zu, und die meisten Verkäuferinnen messen einfach mit Tellern. Ein Teller voll soll ungefähr 200 g wiegen. Oft sind es dann nur 170 g. Der Zuspruch ist gleichwohl groß und war während der 14-tägigen Fleischsperrre enorm. Immerhin hatte jene Käuferin unrecht, die meinte, die Frauen könnten die Pilze teuer verkaufen und diese kosteten sie eigentlich nichts! Die Gute hat wohl nie ein paar Stunden kreuz und quer im finstern Walde nach Pilzen gesucht.

Vielleicht ließe es sich einrichten, daß die Lebensmittelkontrolle, statt jeden Korb voll Pilze einzeln zu prüfen, die Verkäufer prüfte. Ich meine das so, daß die Bewerber, falls sie besonders zuverlässige Pilzkenner sind und sich als solche (z. B. als Mitglied eines Pilzvereins) ausweisen, eine Verkaufserlaubnis für den ganzen Sommer und für alle von ihnen gesammelten Pilze zum voraus erhielten. Damit würde, wenn man jetzt zur Kriegszeit diese patentierten Händler, quasi Patentjäger, einführt, die Versorgung des Marktes stärker und wohl auch billiger.

Fangstatistik 1942

Um die Wichtigkeit der Pilze als Bestandteile der Selbstversorgung in Lebensmitteln zu erweisen, habe ich mir die Mühe genommen, alle Pilzausflüge zu notieren. Es ergibt sich für diesen Sommer, der wegen seiner Wärme ein gutes



**Wie eine stützende Hand umfasst
der PROTHOS-Schuh Ihren Fuss**

**Für jeden Fuss hat PROTHOS die
individuelle Form**

**Darum schafft PROTHOS-TRAGEN
Wohlbehagen**

PROTHOS-Schuhe für Strasse u. Haus

**Bezugsquellen nachweis durch die
Prothos AG. Oberaach (Thurgau)**

Bei Verstopfung



Ist nicht nur die Verdauung gestört,
auch das Blut wird vergiftet. Kopf-
u. Kreuzschmerzen, Hämorrhoiden,
Übelkeit, bleicher u. unreiner Teint
sind die Folge. Man fühlt sich müde
und verdrossen, älter als man ist. Da
hilft Darmol, denn es wirkt verläßlich
u. mild - schmeckt wie Schokolade.
Darmol, das Abführmittel der Familie,
ist auch sehr sparsam und preiswert.
In allen Apotheken erhältlich. Fr. 1.20

DARMOL

In Wohnungsfragen wird Ihnen unsere Ausstellung ein wertvoller Helfer sein. Reizvolle und heimelige Wohn- und Schlafzimmer, Arbeitszimmer, wie auch Einzelmöbel gehen Sie bei uns. Ihr Besuch ist unverbindlich und frei.

Theodor SCHLATTER & Co. A.G. St. Gallen Tel. 2.74.01 Ausstellung: Wassergasse Nr. 24



Lösung der Denksportaufgabe von Seite 11

Der Scheich flüsterte den Kamelbesitzern ins Ohr: «Wechselt unter Euch die Kamele aus!» So war jeder bestrebt, als Erster durchs Ziel zu kommen, denn so erfüllte er die Bedingung, daß sein eigenes Kamel, welches doch der andere ritt, als zweites ankam.

Lösung von Seite 20 «Kennen wir unsere Heimat»

1. Herbstzeitlose mit Fruchtkapsel «Zitlösli»
2. Maulwurf «Schär»
3. Libelle «Augestecher», «Tüüfels-Großmueter»

Produktionsjahr darstellt, folgende Fangstatistik:

a) 6 Ausflüge im Juli ergaben 1,9 kg netto, enthaltend hauptsächlich :

Rotfußröhrlinge
Schuppenstiellige Hexenröhrlinge
Marroniröhrlinge
Graue Wulstlinge
Eierschwämme
Perlpile, Schirmlinge.

b) 5 Ausflüge im August ergaben 3,2 kg netto, enthaltend hauptsächlich :

Schuppenstiellige Hexenröhrlinge
Rotfuß- und Marroniröhrlinge
Täublinge
Eierschwämme
Graue Wulstlinge
Reizker, Zigeuner, Perlpile
Brätlinge.

c) 4 Auflüge im August/September im Oberland ergaben 4 kg netto, enthaltend :

Ziegenbart
Habichtspilz
Semmelstoppelpilz
Schirmlinge, Täublinge
Brätlinge und Reizker
Steinpilz
Schöner- und Birkenröhrlinge.

Im ganzen also ernteten wir bis jetzt 9,1 kg, geputzt gewogen. Auf dem Markte wäre das Kilo auf Fr. 4—6 zu stehen gekommen. Der Wert der gesammelten Schwämme macht also zirka Fr. 40.— aus. Das Ergebnis ist mir ein erfreuliches, wenn ich bedenke, daß es sich ausschließlich um ganz kurze Ausflüge eines halben Tages oder zweier Stunden am Abend handelt, die selber keine Spesen verursachten. Es fehlt also die ganztägige, eigentliche Pilzexkursion. Obwohl wir ferner in diesem Sommer keinen einzigen Massenfund zu verzeichnen haben, ergaben sich doch aus der Sammeltätigkeit 12 Hauptgerichte, 2,1 kg Pilze in Essig und 180 Gramm Dörrgut. Es gab also bei uns in den vergangenen zehn Wochen je einmal, gelegentlich zweimal, Pilzgerichte. Was nun die Wintervorräte betrifft, so sind sie noch sehr bescheiden. Aber es soll ja die Herbsternte zum Einmachen hinzukommen. Erst dann wird die Bedeutung des Pilzsammelns für die Selbstversorgung mit Nahrungsmitteln klar sein. Letztes Jahr hatten wir einige Pfund reiner, getrockneter Steinpilze. Der Herbst bringt noch viele gute und vor allem häufige Sorten. So den Hallimasch, die zweite Stoßzeit der Täublinge, und viele andere. Dann wird es bei uns wieder heißen: Der Papa soll ga schwümmele!

**EINE NEUERSCHEINUNG, DEREN ANSCHAFFUNG
SICH 100FACH LOHNT**

Helen Guggenbühl

HAUSHALTEN IN DER KRIEGSZEIT

Herausgegeben in Zusammenarbeit mit dem Eidgenössischen Kriegs-Ernährungsamt und dem Eidgenössischen Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt im Auftrage des Werbedienstes der Eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft.

Mit 53 Illustrationen und 10 Tafeln. Geb. Fr. 3.20.

Die Rationierung und Rohstoffknappheit erfordern eine vollständige Umstellung in der Haushaltführung. Dieses Buch enthält nun eine Zusammenfassung aller Erfahrungen der letzten Jahre, welche es ermöglichen, der Teuerung wirksam zu begegnen. Das Kochen, die Kleiderpflege, das Waschen, die Brennstoffeinsparung sind in ausführlichen Kapiteln behandelt. Die führenden Expertinnen auf dem Gebiete der Hauswirtschaft haben in Verbindung mit den kriegswirtschaftlichen Behörden unter Zuziehung von Hausfrauen an seiner Gestaltung mitgewirkt. Die Zusammenstellung besorgte Frau Helen Guggenbühl, die langjährige Redaktorin des Haushaltungsteils des «Schweizer-Spiegels». Der Chef des Eidgenössischen Kriegs-Ernährungsamtes, Dr. Feißt, der Chef des Eidgenössischen Kriegs-Industrie-

und -Arbeits-Amtes, Direktor E. Speiser, sowie die Präsidentin des Schweizer Verbandes Volksdienst-Soldatenwohl, Frau Else Züblin-Spiller, geben der Publikation das offizielle Geleit. Die kriegswirtschaftlichen Behörden haben hier in Zusammenarbeit mit einem angesehenen Verlag etwas geschaffen, das wohl nicht nur in der Schweiz einzig dasteht.

In dem Buche sind die neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse verarbeitet, aber es verzichtet auf den pseudo-wissenschaftlichen Ton, sondern ist im Gegenteil so geschrieben, daß es jede Frau gut versteht. Alle Ratschläge tragen der künftigen Entwicklung Rechnung und werden deshalb verwendbar bleiben, auch wenn noch schärfere Einschränkungen erforderlich sein sollten.

Wir verlegen nur Bücher, zu denen wir stehen können

SCHWEIZER - SPIEGEL - VERLAG ZÜRICH 1