

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 12 (1934)

Heft: 11

Rubrik: Ein schlesisches Märchen : der Pfifferling

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: 21.02.2026

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

nur aus Bequemlichkeitsgründen. Der Champignonzüchter würde dem betreffenden Gehilfen, der so handelt, gehörig auf die Finger sehen.

3. Wer kennt von den Pilzsammlern den Grünen Knollenblätterpilz? Nicht 1 %.

4. Mykologen von Ruf nennen sogar diesen gefährlichen Giftling « Grünling ». (Siehe Hahn, « Der Pilzsammler », Seite 44.)

5. Grünling für *Tricholoma equestre* ist eine provinzielle, aber falsche Bezeichnung. Seine Lamellen sind schwefelgelb, sein Hut olivgelb.

6. Zwei Todesfälle nach dem Genuss des Grünen Knollenblätterpilzes sind mir vor einigen Tagen gemeldet worden. Die betreffenden Sammler haben nach alter Gewohnheit die Pilze abgeschnitten und *Amanita phalloides* infolge der olivgrünen Hutfärbung für einen Grünling gehalten. — Wir haben dieses Jahr in der Lausitz eine Riesen-Pilzernte, und die Frankfurter, wie ich höre, eine Pilz-Missernte. Hättet ihr nur meine gutgemeinten Anweisungen befolgt, dann wäre euch das nicht passiert.

Ein schlesisches Märchen.

Der Pfifferling.

Nachdruck verboten.

Von M. Seidel, Görlitz.

Es war ein herbstlicher Septemberabend. Die Sonne wollte sich bereits hinter den Bergen zur nächtlichen Ruhe begeben. Da fiel es dem Steinpilzmann nochmals ein, mit seinem lieben Weibchen in der Dämmerstunde den Schwiegereltern im nahen Birkenwäldchen einen Besuch abzustatten. Hier hatte er sie, seine Lebenskameradin, die einst vielbewunderte Waldschönheit, das Rotkappenfräulein, kennen gelernt.

Unterwegs überholten sie den Pfifferling. Als « Hans in allen Gassen » war er in der Pilzwelt weit und breit bekannt. Er war soeben von seiner weiten Reise ermüdet heimgekehrt und hatte sich daher den Nachmittag über im Dickicht ausgeruht. Mit einem herzlichen « Pilzheil » begrüßte er das junge Waldpärchen. « Na, Hans, sei uns recht willkommen! » erwiderten beide seinen Gruss. « Nun erzähle uns einmal, wie es dir auf deiner Reise ergangen ist », baten sie recht freundlich. « Das soll gleich geschehen », entgegnete Hans. Sie setzten sich alle drei, Hans in die Mitte, auf einen weichen Moosteppich. « So, nun bitte, Pfiff » — so nannte liebkosend die rothäubige junge Waldfrau den kleinen Waldliebling — beginne, wir sind ganz Ohr! »

« Wie ihr wisst », fing der Pfifferling an, « bin ich in aller Welt unter den Waldkindern

der bekannteste und volkstümlichste Pilzgenosse. Wenn ich all diese Namen, womit man mich auf meinen Reisen betitelte, aufschreiben würde, so könnte ich ein ganzes Taufregister damit ausfüllen. Nur einige Stichproben. Im Riesengebirge nannten sie mich wegen meiner rillenartigen Falten im Gesicht « Rillge »; in der Wende hiessen sie mich « Kuhrädel », « Kuhraschke » und « Kuriatka »; in Regensburg: « Rehgeiss », auch abgekürzt nur « Reiss »; in Frankenstein: « Kochmändel »; in Sachsen: « Geelchen »; in Jägerndorf: « Hühnling »; in Brandenburg: « Gelbling », « Dotterpilz », « Eierschwamm »; in Mittelsachsen: « Galuschel », auch « Gänsel ». Die Gelehrten haben uns, wie bekannt, « Cantharell », d. h. Schenkkanne getauft. Der französische Naturforscher Michel Adanson (1727—1806), der uns zuerst beschrieben, hat wohl, als er uns diesen griechischen Namen gab, an seiner Kaffee- oder Teekanne gesessen und danach uns betitelt. Bei uns Waldkindern ist und bleibt nun einmal der Geschmack massgebend. Und da haben meine Vorfahren schon für uns die treffsichere Bezeichnung gefunden. Roh gekostet, schmecken wir scharf und pfefferartig, daher der Name Pfeffer- oder Pfifferling. Übrigens in Österreich versteht man unter « Pfiff » etwas Geringwertes, das kleinste Aus-

schenkmass, d. i. ein Achtel Liter. Aber auch in Deutschland spricht man leider oft von uns recht nichtachtend. Von einer minderwerten Ware heisst es heute noch: «Die ist keinen Pfifferling wert». Gewiss, wir sind vielfach im Walde so gesellig beisammen, dass der einzelne kaum einen Wert hat, der sich durch eine Geldmünze ausdrücken lässt.

In der Menge und im geschäftlichen Leben werden wir aber ganz anders eingeschätzt. Als beliebter Marktpilz sind wir sehr begehrt und werden gerne gekauft. In den Grossstädten bezahlt man uns durchschnittlich mit 30 Pf. für das Pfund; in den Kur- und Badeorten 70 Pfg. Eine schlesische Pfifferlings-Speisekarte sieht zur Pilzzeit so aus:

1. Einbrennsuppe mit Gelbschwämmchen;
2. Pfifferlinge mit Ei;
3. Kartoffeln mit Pfifferlingen, sogenannte Pilzpfanne;
4. Leipziger Allerlei mit Pfifferlingen;
5. Eierkuchen mit Pfifferlingen;
6. Pfifferlingskoteletten;
7. Pfifferlinge mit süßsaurer Specktunke;
8. Wiener Schnitzel mit Pfifferlingsgemüse;
9. Pilzallerlei mit Pfifferlingen nach Königsberger Fleck;
10. Ein kleiner Spass, Breslauer Gasthaus-Sondergericht.

«Ein kleiner Spass! Was ist denn das für eine Leckerspeise?» fragte wissbegierig der kleine Steinpilzmann. «Dieses Breslauer Sonder-Pfifferlingsgericht», gab Hans zur Antwort, «ist ein fertig gebratenes Kalbskotelett mit Bratkartoffeln und Pfifferlingsgemüse. Diese drei Speisen werden dann übereinander in eine Pfanne getan, in welcher sich reichlich

butter befindet. Über das Ganze wird ein Ei geschlagen und kurz gebacken. Diese Speise, „kleiner Spass“ genannt, muss während des Backens öfters beschöpft werden. Schmeckt den Gästen vorzüglich!»

Auf meinen Wanderungen durch Thüringen und Bayern besuchte ich auch meine Verwandten. Da begrüsste mich im violettpurpurnen Festtagskleide mein wohlbeleibter Oheim, den seine Waldfreunde wegen seines abgestutzten, kreiselförmigen Hutes scherhaft «Schweinsohr» nennen. Auch der weisse Eierpilz und mein Doppelgänger, der falsche Pfifferling, der jahrzehntelang unschuldigerweise auf der amtlichen Giftliste stand, freuten sich ausserordentlich auf mein Kommen.

Auf einer Pilzausstellung, die ich besichtigte, stand in grossen Druckbuchstaben auf einer Tafel folgende zu beherzigende Ermahnung: «Lasst uns die Pilze nicht verkommen!

Nichts ist auf Erden so gering,
Dass es der Menschheit nicht könnt frommen,
Und sei's auch nur — ein Pfifferling.»

«Wenn das so ist,» meinte der Steinpilzmann zu seinem Weibel, dann schaff dir nur recht bald deinen roten Hut ab, damit dich die Frau Forstmeister nicht sieht, wenn sie in die Pilze geht.» «Hab' keine Bange», erwiderte sein Weibchen, «im Forsthause ist jetzt die Schneiderin, da denkt man nicht ans Pilzesuchen.»

«Na», meinte der welterfahrene Pfifferling: «Die holde Weiblichkeit liebt und sucht mehr das Männliche.» «Dann aber, liebes Männchen», rief besorgt die junge rothäutige Waldfrau: «Rasch mit dir ins „Kochnicht“! Pfiff und ich, wir folgen nach.»

Pilzausstellungen in Zürich

Unsere beiden heurigen Pilzausstellungen konnten, wie im Sommerprogramm vorgesehen, glatt durchgeführt werden. Die, wie überall dies Jahr, üppige Pilzflora trug das ihrige bei, um die Ausstellungen artenreich zu gestalten.

Die erste Ausstellung fand am 1.—3. September im Saale unseres Vereinslokales Restaurant

«Sihlhof» statt. Während wir letztes Jahr 175 Arten zur Schau brachten, waren es diesmal 234 Arten. Dies hatte zur Folge, dass sich bei dem etwas beschränkt vorhandenen Platze Pilz an Pilz reihte. Ebenfalls waren alle die für den Laien imposanten Arten vorhanden, wie der Parasol (*Lepiota procera*), Safranschirmling (*Lepiota rha-*