

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 14 (1936)

**Heft:** 4

**Artikel:** Lehrgang eines Pilzlers

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934644>

#### 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:** 15.01.2026

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

besprechen und auszutauschen. Da aber im Verein und in der Zeitschrift die Referate und Abhandlungen über Pilzfragen meist von besserem Pilzkennern und -Forschern behandelt werden, getrauen sich die einfachen Pilzfreunde wohl nicht recht, in diesen Kreis einzugreifen, der ihm wie ein unnahbares wissenschaftliches Kollegium erscheint. Es ist aber gewiss, dass es in engeren Kreisen dieser Pilzfreunde dafür um so lebhafter zugeht; da ist Erfahrung, Kritik und Leben. Man sieht und studiert die Pilze auf seine Weise. Man macht interessante Beobachtungen. Man freut sich interessanter und seltener Pilzfunde. Man macht Erfahrungen bei der Pilzverwertung, gute und böse. Man macht erfolglose Versuche über Pilzsiedlungen, sucht nach einer Lösung und sucht Auswege für allerlei Schwierigkeiten. Hier versagt meistens die Literatur. Den besten Rat erfährt man von Kollegen, die in ähnlichen Verhältnissen stecken. Wer Gelegenheit hat, mit solchen Leuten in Diskussion zu kommen, der merkt bald, dass hier im engeren Kreis reges Leben herrscht und dass der Meinungsaustausch hier über die brennenden und für sie ungelösten Fragen äusserst interessiert ist, und dass solche Aussprachen guten persönlichen Kontakt zeitigen, der bekanntlich auch in unserem Vereinsleben eine grosse Rolle spielt. Wir sollten auf gutes Einvernehmen besonderen Wert legen, und zwar nicht bloss unter den Mitgliedern, sondern in der ganzen Pilzlerfamilie: Vereinsvorstände, Sektionen, Verbandsleitung, Zeitschrift-Redaktion, Wissenschaftliche Kommission etc.

Das angeschnittene Thema ist wichtig und geht alle an. Wir hoffen auf die Mitarbeit von

Gross und Klein; es müssen alle mithelfen, das Vereinsleben und die Zeitschrift zu befruchten, auf die Höhe zu bringen und zu erhalten. Gerade die sogenannten Kleinen haben oft sehr viel auf dem Herzen. Hier haben sie einen Pilz beobachtet, mit dem sie nichts anzufangen wussten. Dort haben sie einen Pilz gefunden, der nach der Literatur essbar ist, mit dem sie aber schlechte Erfahrungen gemacht haben.

Ein anderer hat einen sonst als verdächtig oder Wert unbekannten Pilz als essbar und schmackhaft befunden. Mitteilungen über seltene Pilzfunde und neue Erfahrungen sind immer sehr interessant; darum macht auch andere bekannt damit, sei es im Verein oder in der Zeitschrift. Beobachtungen über Missbildungen, starke Farb- oder Größenabweichungen finden immer Interesse. Darum an die Öffentlichkeit damit. Wenn diese Mitteilungen mit Photos oder Zeichnungen belegt werden können, dann um so besser. Was wir in der Zeitschrift vermissen, das ist eine regelmässige Bücherschau, Buch- und Zeitschriftbesprechungen (Kritik). Erwünscht sind aber auch periodische, saisonangepasste Arbeiten über Pilzverwertung, Kochvorschriften etc. Benutzt den Fragekasten. Aber auch im Verein benütze man die Gelegenheit zur Fragestellung und Aussprache. Damit nützt ihr nicht nur euch selbst, sondern alle haben Interesse daran.

Also, Pilzfreunde und Mitglieder, heraus aus dem Busch. Wer sich nicht in der Lage glaubt, sich selbst zu äussern, der vertraue seine Anliegen einem Kollegen, der das übrige besorgen wird. Dazu haben wir uns schliesslich die Hände gereicht zur grossen Pilzlerfamilie.

## Lehrgang eines Pilzlers.

\* \* \*

Lieber Leser, denke ja nicht, dass ich dir mit meinem Lehrgang mit einem weit-ausholenden Bericht über genossene Schulbildung im Pilzwesen aufwarten will. Denn

so etwas wie speziellen Schulunterricht über unsere märchenumwobenen Waldmännlein hat es nie gegeben und gibt es auch in unserem aufgeklärten Zeitalter noch nicht. Da kommt

man leider noch lange nicht an den geist- und körperstärkenden «Sport» in allen seinen Variationen und Auswüchsen heran. Freilich wird den Pilzen da und dort etwas mehr Interesse in der Schule entgegengebracht als früher, doch nimmt dieses Kapitel im Lehrplan noch einen verschwindend kleinen Raum ein.

Nicht, dass in der Schule früher der Pilze gar keine Erwähnung getan worden wäre, o doch. Aber wenn ich heute daran denke, auf welche Art dieses geschehen ist, fängt mein Gesicht von selbst an zu grinsen: «Im Wald findet man oft sogenannte Schwämme, die meistens nur an nassen und sumpfigen Stellen wachsen und fast alle giftig sind. Hütet euch besonders vor denen mit dem roten Deckel und den weissen Tupfen, denn das sind die ganz giftigsten.» Köstlich war die sachliche Einteilung aller Pilze eines der ältesten Lehrer, bei welchem ich Unterricht genoss: «Es gibt nur zwei Sorten von Schwämmen, die man auch Pilze nennt; solche mit einem milchigen Saft, welche man deshalb Milchlinge nennt, und andere ohne diesen Milchsaft, das sind die Täublinge.»

Dagegen kam ich auch zu einem andern Lehrer in den Unterricht, der schon besser orientiert war und daraus seinen Nutzen zog. Dies erzeugte sich bei einem Spaziergang, den er mit seiner Schulkasse an einem freien Nachmittag in den Wald unternahm. Hiezu mussten wir eine Anzahl Körbe mitnehmen. An einer Stelle im Walde sammelte er seine ganze Schar um sich, entnahm dem Boden vor sich wie uns schien drei bis vier gelbe Klümpchen, erklärte uns genau deren Aussehen und dass es sogenannte Eierschwämchen seien. Solche sollten wir nun sammeln und die Körbe damit füllen. Wenn auch zwischen den Mädchen und Knaben viel Allotria getrieben wurde, war der Ertrag doch ein recht ausgiebiger. Nachdem der Lehrer uns zum Dank in einer Gartenwirtschaft eine kleine Erfrischung reichen liess, hätten wir einem nochmaligen Sammelaufzug gerne Folge geleistet, aber es erfolgte keiner mehr.

Ganz ohne Nachwirkung blieb jedoch dieser Ausflug nicht. Als ich einige Tage später mit einem Schulkameraden in den Wald ging um Holz zu sammeln, kamen mir ganz durch Zufall einige solche Schwämmlie zu Gesicht, welche am Rande eines ganz jungen Tannenwaldes aus kurzem Moos herausguckten. Rasch lief ich darauf zu, aber ich hatte nicht mit des Waldes Tücken gerechnet. Eine Baumwurzel wurde mir zum Verhängnis und in meiner Eile stolperte ich derart über dieses Hindernis, dass ich Kopf voran in das Tannendickicht hineinschoss. Erstaunt sah ich mich um und, o Wunder, unter den dichtstehenden Bäumen breitete sich ähnlich einem Feld von blühendem Löwenzahn eine ganze gelbe Fläche aus. Ich kannte damals die Reiseerzählungen von Karl May noch nicht, sonst hätte ich ausgerufen: Eldorado der Eierpilze.

Dieses kleine Missgeschick zeigte mir, dass Pfifferlinge nicht im hohen Tannenwald, sondern mehr in 15- bis 20jährigem Bestande gesucht werden müssen. Für den Moment war ich in wirklicher Verlegenheit, denn ich wusste mir keinen Rat, wie ich diesen unverhofften Segen nach Hause schaffen könnte. Ein zwölfjähriger Knabe hat so allerhand wichtige Gegenstände in den Taschen, dass für etwas anderes nicht mehr viel Platz vorhanden war. Aber für was hatte mein Kamerad eine Zipfelmütze auf dem Kopf? Natürlich musste ich mein Geheimnis verraten, aber die Mütze wurde doch prall gefüllt nach Hause getragen.

Schillers Vers, Segen sei der Mühe Preis, erfüllte sich bei mir leider nicht. Meine Mutter hatte kein Verständnis für die herrlichen Pilze und beförderte sie zu meinem Leidwesen an einen Ort, wo sie unwiederbringlich verloren waren. Anstatt Dank zu ernten musste ich noch erfahren was es heisst, ohne Erlaubnis der Eltern einen ganzen Nachmittag im Wald herumzulungern.

Das war mein erstes Erlebnis als Pilzler. Im letzten Jahre meiner Schulzeit hatte ich

noch einmal Gelegenheit, ein solches Pilzrevier aufzusuchen, als wir auszogen um Beeren zu sammeln. Beeren fanden wir allerdings keine, aber dafür wieder einen idealen Pilzplatz. Obwohl ich wusste, dass ich zu Hause kein Glück damit hatte, sammelte ich doch soviel als ich in meinem Gefäß unterbringen konnte, und brachte sie dem betreffenden Lehrer. Er bezahlte mir etwas weniges dafür, und meine Mutter war es zufrieden.

Die Zeit beruflicher Ausbildung und die daran anschliessenden Wanderjahre liessen bei mir keine Gedanken an Pilze mehr aufkommen. Als ich aber die «Richtige» fand und mit ihr einen eigenen Haushalt gründete, änderte sich die Sache. Meine Frau wollte doch auch Beeren haben und mir neugebackenen Haustyrann erstand die Pflicht, solche herbeizuschaffen. An einem schönen Sonntagmorgen wurde der Rucksack gepackt und in Gesellschaft eines Kollegen ging es los, dem Belpberg zu. Wir hatten Glück. Nach etwa zweistündiger Wanderung fanden wir eine Waldlichtung, die mit Beerenträuchern wie angepflanzt schien. Dazu waren soviel der herrlichen Früchte, dass wir schon bis Mittag alle Gefäße gefüllt hatten. Nach wohlverdienter Siesta in kühlem Waldesschatten kam meinen Kollegen die Lust an, sich auch nach Pilzen umzusehen. Meine Erlebnisse aus der Schulzeit waren vergessen, aber als wir die ersten Eierpilze fanden, tauchte die Erinnerung wieder auf. Vor meinem geistigen Auge stand wieder der junge Tannenwald, mit welchem ich bei meinem ersten unfreiwilligen Flugversuch Bekanntschaft gemacht hatte. Ich erinnerte mich aber plötzlich auch, dass wir bei unserem Herwege einen ähnlichen Waldbestand gesehen hatten und schlug vor, dasselbst unser Glück zu versuchen.

Nach etwa einer halben Stunde hatten wir unser Ziel erreicht. Die Beeren wurden in einem Dickicht verborgen und die Suche begann. Auf Händen und Füßen kroch ich voran unter das Tannendickicht. Mein Kollege lachte mich allerdings aus, denn obschon er

sich einige Jahre Pilzsammler war, hatte er sich noch nie zum Kriechtier erniedrigt. Es dauerte aber wirklich nicht allzu lange, als sich die Goldpforte vor uns öffnete. Nun war mein Begleiter doch überzeugt, dass mein Beginnen nicht eitler Wahn war. Stolz wie die Spanier traten wir hierauf den Heimweg an. Blecheimer und Kratten voll herrlicher Beeren und im Rucksack ein ansehnliches Quantum Eierpilze, wer sollte sich da nicht glücklich fühlen?

Des Lebens ungetrübte Freude ward jedoch keinem Sterblichen zuteil. Das musste ich wieder einmal erfahren, als meine Frau wohl beglückt war von den Beeren, von dem andern Giftzeug aber nichts wissen wollte. Hebe dich weg von mir, Versucher, war ihr kategorischer Ausspruch. Was sollte ich nun tun? Selbst hatte ich noch keine Pilze gegessen und von der Zubereitung verstand ich auch nichts. Wegwerfen wollte ich die Pilze aber auch nicht. Der fröhliche Tag endete schliesslich damit, dass ich verärgert abzog und meinem Kollegen mein Leid klagte. Der wusste gleich Rat. Er hatte in seinem Bekanntenkreis schon mehrfach solche Pilzgerichte genossen, indem er sie in einer benachbarten Wirtschaft zubereiten liess. Also begaben wir uns dorthin. An Liebhabern fehlte es auch an diesem Sonntagabend nicht, und so bildeten wir bald eine Gruppe fleissiger Küchengehilfen, die an die Reinigung heranging.

Natürlich wurde bei dieser Gelegenheit das Thema ausführlich besprochen, und ich hörte viel von Blätter- und Röhrenpilzen und dergleichen, alles für mich spanische Dörfer, woraus ich ersehen konnte, wie dumm ich eigentlich war. Als aber dann das fertige Gericht aufgetragen wurde, hatte ich Gelegenheit zu beweisen, dass ich über ein genügendes Quantum Verstand verfügte, um eine hübsche Portion vertilgen zu können. Ich wusste jetzt, wie herrlich Pilze schmecken können, besonders wenn man daheim aus Ärger auf das Abendessen verzichtet hat. Mit guten Ratschlägen versehen und im Besitz des

Kochrezeptes ging ich dann nach Hause, und anstatt von meiner Frau eine Gardinenpredigt anzuhören, hielt ich ihr einen Spätvortrag über die Vorzüglichkeit eines Pilzgerichtes.

Bei der ersten sich bietenden Gelegenheit zog es mich wieder in den Wald. Ich brauchte nicht allzuweit zu gehen bis ich, diesmal in einem Buchenwald, wieder auf die ersehnte Beute stiess. Die gelben Pilze waren hier allerdings dünner gesät als wie wir sie am ersten Tage fanden, gleichwohl hatte ich bald genug soviel beieinander, als für mich und meine Frau notwendig waren. Doch wer beschreibt meinen Schrecken, als ich bei einem zufälligen Blick in den Korb lauter kleine Stacheln wie bei einem Igel wahrnahm. Ja, was war denn da los? Meine Eierschwämme, die ich bisher gesammelt hatte hatten doch so aderige Erhebungen über den Stiel hinauf bis zum Hutrande, und hier starrte mir ein ganzes Heer weisslicher Stacheln wie Spiesse entgegen. Teufelszeug, giftiges, dachte ich mir, und warf den ganzen Kram weg. Wer den Schaden hat, braucht auch für den Spott nicht zu sorgen. Als ich zu Hause meinem bekannten Pilzler die Begebenheit erzählte, lachte er mich gehörig aus, indem er mir erklärte, diese jungen Stoppelpilze (*Hydnnum repandum*) seien den Eierschwämmchen (*Cantharellus cibarius*) hinsichtlich Bekömmlichkeit vorzuziehen. Übrigens brauche ich beim Kochen nur ein Silberstück oder einen silber-

nen Löffel mitzukochen. Wenn das Silber schwarz werde, sei der Pilz giftig, bleibe es aber sauber, so sei er gut.

Jetzt war es für mich eine ausgemachte Sache, ein Pilzbuch musste her. Freilich kam es mich etwas hart an, für die zwei Bände von Julius Rothmayr, die damals populär waren, fast einen ganzen Tagesverdienst zu opfern. Aber man denke, 88 farbige Abbildungen und fasst bei allen die Bezeichnung «essbar», war für mich eine Sache. Da konnte ja kaum noch etwas vorkommen, was ich nicht sofort bestimmt konnte. Wenn nun auch je vier Arten als ungeniessbar, verdächtig oder giftig gebrandmarkt waren, blieben doch immerhin noch 76 essbare.

Ich glaube nicht der einzige zu sein, der trotz seiner beiden Bücher noch oft unverrichteter Dinge wieder heimziehen musste. Wohl waren immer Pilze zu finden, aber gerade diese waren in meinen Büchern nicht abgebildet. Gelang es mir schliesslich doch, nach tiefem Studium der Einteilung festzustellen, in welche Gattung mein Fund einzureihen war, wusste ich wieder nicht, ob es sich um essbare Arten handelte. Die Probe mit dem Silber durfte man ja nicht anwenden, da sie nicht nur unrichtig, sondern nach den Angaben in meinem Buche direkt gefährlich sein konnte. Die Richtigkeit dieser Warnung hatte ich später noch sehr oft Gelegenheit zu bestätigen.

(Fortsetzung folgt.)

## Aus unseren Verbandsvereinen

### Verein für Pilzkunde Burgdorf. Jahresbericht für das Jahr 1935.

(Schluss.)

Der finanzielle Erfolg der Ausstellung war befriedigend, blieb aber doch etwas hinter unsrern Erwartungen zurück. Der Grund war darin zu suchen, dass bedeutend weniger Pilzpastetli verkauft werden konnten, als angenommen wurde. Man wird inskünftig daraus eine Lehre ziehen müssen. Der Besuch dagegen zeigte uns, dass das Interesse an den Pilzen unter der Bevölkerung noch keineswegs geschwunden ist. Die Behörde ordnete als Vertreter die Herren Zahnarzt Wüst als Präsident der Gesundheitskommission und Dr. Sprecher, Lebensmittelinspektor, ab.

Ein bekannter Ausspruch besagt, der Appetit komme beim Essen. Angeregt durch die Ausstellung in Burgdorf, warf unser eifriges Mitglied Egger die Frage auf, ob es nicht von Vorteil wäre, auch in Konolfingen eine solche zu veranstalten. Das Feld wurde sondiert und es erzeugte sich die Möglichkeit eines Erfolges. So wurde denn die Angelegenheit im Vorstand beraten und, da ein Misserfolg so gut wie ausgeschlossen schien, in aller Eile die Vorbereitungen getroffen. Schon am 21. und 22. September konnte diese für zwei Tage in Aussicht genommene Ausstellung in Szene