

Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde

Herausgeber: F. Pieth

Band: 12 (1861)

Heft: 2

Artikel: Essbare und schädliche Schwämme Graubündens [Schluss]

Autor: Theobald, G.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-720479>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Bündnerisches Monatsblatt.

(XII. Jahrgang.)

Nr. 2.

Chur, Februar.

1861.

Erscheint Ende jeden Monats und kostet jährlich in Chur Frk. 2. 60 Rp.; auswärts franko in der ganzen Schweiz Fr. 3. —; Bestellungen nehmen alle Postämter an.

Redaktion von Fr. Wassali.

Inhaltsverzeichnis: 1) Die Schwämme Graubündens 2) Volksschulwesen. 3) Viehzählung und Prämienschau. 4) Consumogebühren. 5) Literatur. 6) Thermometer-Beobachtungen in Baldenstein. 7) Tageschronik. 8) Verschiedenes.

Essbare und schädliche Schwämme Graubündens.

Von Prof. G. Theobald.

(Schluß.)

II. **Faltenschwämme.** Haben auch Blättchen auf der Unterseite, die aber dicker und niedriger sind, und aderförmig in einander verlaufen.

1) Der **Eierschwamm**, *Cantharellus cibarius*, Pfifferling, Cantherelle, ist ganz gelb unten und oben, wie Eierdotter, wovon er den Namen hat. Der Stiel ist unten dünner als oben, 1—2 Zoll hoch, der Hut 1—2 Zoll breit, anfangs eiförmig, die Ränder gegen den Stiel eingebogen, dann ausgebreitet, selbst in der Mitte vertieft, am Rand unregelmäßig verbogen, unten verläuft er in den Stiel. Das thun auch die gelben Blättchen, die weit am Stiel herablaufen. Das Fleisch ist zerbrechlich und schmeckt etwas scharf. Es ist dies einer der besten essbaren Schwämme und zugleich überall in Bünden in Tannen- und Laubwäldern gemein. Mit Andern kann er nicht verwechselt werden; der einzige, womit dies allenfalls geschehen könnte, der **Orange-Faltenschwamm** ist zäh, lederartig, rothgelb und die Blättchen laufen nicht am Stiel herab. Er schmeckt ohnedieß so schlecht, daß ihn Niemand essen wird, wogegen der Eierschwamm sehr zu empfehlen ist.

III. **Löcher Schwämme.** Der Hut ist entweder regelmäßig oder unregelmäßig. Auf der Unterseite stehen keine Blättchen, sondern größere oder kleinere Löcher wie Nadelstiche, in denen die Samen sitzen.

A. Essbare.

1) Der **Steinpilz**, *Boletus edulis*, Herrnpilz, Edelpilz. Ein großer Schwamm. Der Hut ist regelmäßig, dick, fleischig, halbkugel-

förmig, später etwas flacher, oben kastanienbraun, unten weiß, später gelblich, das Fleisch schön weiß, angenehm riechend und selbst roh von gutem Geschmack. Er erreicht oft eine Breite von 6 — 7 Zoll. Der Stiel ist sehr dick, in der Mitte stärker als an den Enden, doch zuweilen auch unten knollig, 4—5 Zoll hoch, mit weißen Netzen überzogen. Er wächst in ganz Europa, an manchen Orten häufig, bei uns im Prättigau, Schanfigg, am Calanda u. s. w., wahrscheinlich im ganzen Kanton. Er ist einer der wichtigsten Schwämme als Nahrungsmittel, da er sich leicht trocknen und aufbewahren läßt. Dies geschieht besonders in Frankreich, wo er in Scheiben zerschnitten und getrocknet Sackweise auf die Märkte kommt. Man darf ihn nur sammeln, ehe er ganz ausgebreitet ist, denn nachher steckt er voll Würmer, welche die Maden von gewissen Fliegen sind, die ihre Eier hineinlegen. Die Röhre fressen ihn gern.

2) Der Kuhpilz, *Boletus bovinus*. Sieht fast eben so aus, hat aber einen dünnen glatten Stiel, kann eben so benutzt werden.

3) Der rauhstielige Löfferschwamm, *Boletus scaber*. Der Hut ist rothbraun oder graubraun, unten weiß, der Stiel dünn mit rauhen schwarzen Spitzchen besetzt. Schmeckt schlechter als die vorigen, ist aber doch eßbar.

4) Der Schafpilz, *Boletus (Polyporus) ovinus*. Der Hut ist sehr unregelmäßig, verbogen, kleine und große haufenweise beisammen auf der Erde, weißlich oder gräulichweiß, unten reinweiß, zuweilen etwas gelblich angelaufen, die Löffcher wie feine Nadelstiche. Der Stiel ist ganz kurz, weiß, unregelmäßig. Er findet sich an der Erde in Nadelwäldern, z. B. am Pizokel bei Chur und ist gut zu essen, wird aber beim Kochen schwärzlich. Da er in Menge gefunden wird, so gehört er zu denen, die besonders beachtenswerth sind.

5) Der Klapperschwamm, Eichhase, *Polyporus frondosus*. Die Hüte, deren immer viele beisammen stehen, sind halbkreisförmig, kurzstielig, unten in einen knolligen Hauptstiel vereinigt, oben braungrau, unten weiß, mit sehr feinen Löffchern. Es sitzen ihrer oft bei 50 zusammen und bilden eine schuppige oft sehr große Masse, und wenn man diese wegnimmt, so wächst der Schwamm wieder nach. Man findet ihn im Laubholz am Grunde alter Bäume, seltner in Tannen, hie und da. In Deutschland ist man ihn ziemlich allgemein, wie den ähnlichen Doldenschwamm, *Polyporus umbellatus*, der sich durch längere Stiele der Hüte unterscheidet, wie denn die meisten an Baumstämmen wachsenden Löfferpilze eßbar sind. Andere, die nicht fleischig, sondern lederartig sind, z. B. der Zunderschwamm, *Boletus fomentarius*, dient

zur Bereitung des Zunders, der seit einiger Zeit wieder in die Mode kommt, seitdem die Zündhölzchen nicht mehr zünden wollen. Der Lärchenschwamm aber, der auch dahin gehört, und gelblichweiß mit bräunlichen Ringen an Lärchenbäumen wächst, ist ein starkes Purgirmittel. Sonst ist die Zahl der eßbaren Schwämme aus dieser Gattung sehr zahlreich, sie werden aber meist nicht benutzt.

B. Giftige.

1) Der Teufelspilz, Blutpilz, *Boletus satanas*. Er ist groß und hat ungefähr den Wuchs des Steinpilzes. Der Hut ist dick, polsterförmig, anfangs halbkugelig, dann 6—8 Zoll breit, und mehr flach, oben ledergelb, unten blutroth, innen gelb. Der Stiel ist sehr dick, wie bei dem Steinpilz und auch so neßförmig gezeichnet, aber von blutrother unter gelbrother Grundfarbe. Er ist sehr giftig. Vom Steinpilz ist er leicht an der rothen Unterseite zu unterscheiden, sowie dadurch, daß sein Fleisch blau wird, wenn man ihn zerbricht oder zerschneidet. Ich habe ihn fast überall in Bünden gefunden, aber nirgends in Menge.

Ähnliche, ebenfalls giftige oder wenigstens verdächtige Pilze sind: Der dickfüßige Löherschwamm, *Boletus Pachypus*, sieht aus wie der Teufelspilz, die Unterseite ist aber gelb. Der schönfüßige Löherschwamm, *Boletus calopus*, mit dünnem, halb gelbem, halb rothem Stiel; der Hexenpilz, *Boletus luridus*, oben braungrün, unten orangenroth, mit mäßig dickem Stiel. Ihr Fleisch wird beim Zerbrechen blau, und alle die dies thun, muß man vermeiden. Das Vieh läßt sie auch stehen.

IV. Stachelschwämme. Die Unterseite ist mit spitzen aber weichen und biegsamen Stacheln besetzt, auf welchen die Samen sitzen. Es gibt darunter keine giftigen. Einige haben auch oben Stacheln.

1) Der Rehschwamm, *Hydnum imbricatum*. Der Hut ist regelmäßig rund, oben mit braunen Schuppen besetzt, unten mit schön perlgrauen Stacheln, welche aussehen wie die Haare eines Rehes im Winterkleid. Der Stiel ist weißlich, glatt, meist krumm, 2—3 Zoll. Die Breite des Hutes ist etwa 4—6 Zoll. Er wächst in Tannenwäldern und ist sehr häufig. Da er einer der kenntlichsten Schwämme ist und keinerlei Gefahr der Verwechslung statt hat, so ist er zu empfehlen, obgleich er an Geschmack andern nachsteht.

2) Der gelbe Stachelschwamm. Der Hut ist verbogen, etwas unregelmäßig, oben und unter gelblichweiß oder eiergelb, so wie auch die Stacheln und der kurze dicke Stiel. Das von dem Vorigen gesagte gilt auch von ihm. Er ist in allen Nadelwäldern anzutreffen, meist in Gesellschaft mit dem Eierschwamm, dem er ähnlich ist.

3) Der Korallen-Stachelschwamm, *Hydnum coralloides*. Dieser sonderbare Pilz besteht ganz aus langen, fleischigen, verzweigten Aesten, die über und über mit weißen, weichen Stacheln besetzt sind. Er ist selten, an faulen Tannerstämmen. Ich fand ihn bei Thur am Pizokel, und erhielt ihn aus Serneus. Ein ähnliches Gewächs ist der Egel-Stachelschwamm, der einen dicken mit Stacheln besetzten Knollen bildet. Beide sind eßbar.

V. Morcheln. Der kegelförmige oder eiförmige Hut sitzt auf einem dicken hohlen Stiel und breitet sich nicht aus. Seine Oberfläche ist mit Gruben bedeckt, zwischen welchen nebartige Erhöhungen stehen. In den Gruben sitzen die Samen zu 8 in Säckchen.

Gemeine Morchel, *Morchella esculenta*. Der Hut ist eiförmig, sehr grünlich, gelbbraun oder wachsgelb, die Gruben sind tief, inwendig gefaltet. Er ist 1—2 Zoll hoch und eben so viel beträgt der dicke, hohle, der Länge nach gefaltete Stiel.

Die Spitzmorchel, *Morchella conica*, ist viel schmaler und spitzer, von Farbe braungrau, sonst ziemlich eben so; es gibt noch viele andere Arten, welche sich alle sehr gleichen und in ihren Eigenschaften übereinstimmen, weshalb es unnütz ist, sie hier zu unterscheiden. Die meisten kommen in Bündeln vor. Die Morcheln erscheinen mit den warmen Frühlingsregen im April und Mai und sind ein sehr gesuchtes gutes Essen, das auch von denen nicht verschmäht wird, welche keine anderen Schwämme mögen. Man trocknet sie auch und hebt sie zum Verbräuche auf. Alle Morcheln sind eßbar und gut. Giftige gibt es nicht, nur eine Art ist verdächtig, nämlich die Gichtmorchel (*Phallus*). Sie hat einen langen Stiel, eine kleinen schmierigen kegelförmigen Hut von grau-grüner Farbe und einen höchst unangenehmen Geruch, woran man sie kennt. Sie wächst in Wäldern des Tieflandes und niedrigen Gebirgs, erscheint auch erst im Herbst, während die ächten Morcheln als Verkündiger des guten Wetters und Frühlings angesehen werden können.

VI. Keulenschwämme, *Clavaria*. Sie bestehen aus einer einfachen fleischigen Keule oder aus mehreren solchen vereinigt, oder endlich und zwar gewöhnlich aus einer Menge nach oben verdickter Aeste, die in unzählige Spitzen auslaufen; das Ganze sieht dann fast aus wie Blumenkohl. Durch ihre verzweigte Gestalt erinnern sie an die Rennthierflechten und bilden eine Art Uebergang von den astlosen Schwämmen zu den ästigen Flechten und Moosen. Es sind schöne, zierliche Pflanzen, eine Zierde unserer Nadelwälder und alle eßbar; keiner ist giftig, daher diese Abtheilung, besonders wichtig und nützlich ist. Sie sind sehr wohlschmeckend.

1) Der einfache Keulenschwamm, *Clavaria pistillaris*. Wird 4—6 Zoll lang und bis 1 Zoll dick. Sieht wirklich wie eine Keule aus und ist von gelbbrauner Farbe. Er wächst häufig am Bizokel zu Thur. Dem Geschmack nach ist er von seinen Verwandten der schlechteste, wird aber doch hie und da gegessen.

2) Der gelbe Keulenschwamm, *Clavaria flava*, Hirschhorn, Ziegenbart, Barentage. Er bildet dichte Rasen von 5—6 Zoll Höhe und eben so breit. Die Nester gehen von einem dicken fleischigen Stamm aus. Sie sind sehr zahlreich, rund, oben stumpf, leicht zerbrechlich. Der ganze Rasen ist schön gelb und von angenehmem Aussehen. Diese schöne Art wächst bei uns überall in Laub- und Nadelwald bis zur obern Baumgrenze auf der Erde und gibt ein gutes, gesundes Essen.

Da die andern Arten in letzterer Eigenschaft, auf welche es für diesmal hauptsächlich ankommt, alle mit ihm übereinstimmen, so brauchen sie nicht besonders beschrieben zu werden. Es gibt weiße, gelbe, graue, mit schmalen und breiten Nesten u. s. w., und sie finden sich meist bei uns in Menge in dichten Wäldern.

VII. Die Bauchpilze. Sie sind rund oder länglich sackförmig mit doppelter Schale, welche ein schwammiges Fleisch einschließt, das bei genauerer Betrachtung aus einem Gewebe von Fäden besteht, zwischen denen die Samen auf Stielchen stehen.

Dahin gehören die verschiedenen Arten der Bobisten, *Lycoperdon*, oft kopfgroße Schwämme von weißer Farbe, doch meist nur etwa von der Größe einer Baumnuss oder eines Apfels. Anfangs sind sie inwendig weiß und schwammig, und in diesem Zustand sollen sie unschädlich sein und sogar essbar, was ich aber nicht aus eigener Erfahrung versichern kann. Später werden sie inwendig breiartig, endlich trocken, und geben, wenn man darauf tritt, einen braunen Staub, der nichts Anderes ist als die Millionen von Samen, welche der Schwamm erzeugt. Sie sollen den Augen schädlich sein. Das zurückgebliebene braune Gewebe in der Schwammhülle dient mit Nutzen zum Blutstillen. Sobald die Schwämme anfangen inwendig gelb und breiig zu werden, taugen sie jedenfalls nicht mehr zum Essen, wenn sie auch nicht giftig sind.

Noch sonderbarer sehen die Trüffeln aus. Es sind runde Knollen ohne Wurzeln, welche gar nicht über die Erde kommen, sondern im Boden wie Kartoffeln liegen bleiben. Mit diesen haben sie auch äußerlich viel Aehnlichkeit. Von den Bobisten weichen sie dadurch ab, daß sie festes markiges Fleisch haben, von gutem Geschmack und angenehmem Geruch. Die gemeinen Trüffel, *Tuber cibarium*, soll am Calanda und in den südlichen Thalschaften gefunden werden, ich habe sie aber hier

nie gesehen. Ihre Rinde ist schwärzlich mit eckigen Warzen besetzt. Das Fleisch ist gelblichweiß, mit grauen Adern durchzogen, so daß das Ganze inwendig marmorirt aussieht. Die Samen sitzen zu 4 — 5 in kleinen Säckchen. Der Trüffel ist ebenfalls ein berühmter Schwamm, mit dem in Frankreich und Italien ein einträglicher Handel getrieben wird. Gewöhnlich läßt man sie durch Hunde oder Schweine auffuchen und hackt sie dann aus, und es wäre gut, wenn man alle Spürnasen zum Trüffelsuchen verwenden könnte, da sie dann doch etwas Nützliches einbringen würden; denn das Pfund Trüffeln kostet 2 — 3 Franken. Sie sitzen nesterweise in lockerer lehmiger Erde in lichtigem Laubholzgebüsch an warmen Berghalden. Es wäre gut, sie im Kanton zu entdecken. Sie halten sich länger als andere Schwämme und werden weit verschickt.

Damit wären wir für diesmal zu Ende, und es steht dahin, ob diese freilich nur sehr unvollständigen Mittheilungen benutzt werden, in welchem Falle ein Weiteres über den Gegenstand folgen soll.

Fragt man aber, wie werden die Schwämme gekocht oder gebraten, so muß ich in dieser Hinsicht die freundlichen Leserinnen, wenn solche sich des Gegenstandes annehmen wollen, auf das Kochbuch verweisen. Nur das kann ich bemerken, daß die Schwämme um so besser sind, je jünger sie genommen werden, und daß solche, die von Würmern zerfressen oder faul sind, nichts zum Essen taugen und schädlich werden, selbst wenn es sonst gute Arten sind.

Im Ganzen genommen läuft die Zubereitung der Schwämme darauf hinaus, daß man sie von Erde u. dgl. reinigt, die Blättchen oder Röhrenschichte abschneidet, dann sie sauber wäscht, am besten mit Salzwasser, und mit Zusatz von Pfeffer, Salz und anderem beliebigen Gewürze in einer Pfanne mit Fett brätet. Manche bestreuen sie dabei mit Mehl, Andere machen eine saure Brühe daran, ungefähr wie man hier die Leber zurecht macht. Sie werden da und dort auch gekocht und dann auf verschiedene Weise zurecht gemacht, auch als Salat gegessen u. s. w. Aufgewärmte Schwämme taugen nicht mehr und sind ungesund.

Als einziges Mittel, gute und schädliche Schwämme zu unterscheiden, hat sich bis jetzt genaue Kenntniß der Arten herausgestellt. Die bekannte Probe mit silbernen Löffeln, die von giftigen Schwämmen schwarz werden sollen, ist unsicher und ebenso das Schwarzwerden von hineingelegten Zwiebeln. Am besten ist es, man ist im Anfang nur die, bei denen keine Gefahr möglich ist, und in dieser Hinsicht werden vor allen die Reulenschwämme empfohlen, die jedes Kind unterscheiden kann. Die Andern lernt man dann gelegentlich kennen.

Sollten wider Erwarten Vergiftungsfälle vorkommen, so ist darüber Folgendes zu bemerken:

Einige Giftschwämme wirken betäubend, verursachen Schlaf, Mattigkeit und damit abwechselnd Krämpfe und Irrsinn. Die meisten wirken als scharfe, die Eingeweide angreifende Stoffe, verursachen Bauchweh, Anschwellen des Unterleibs, Entzündung von starkem Schlucken, Erbrechen und Laxiren begleitet. Letztere beide Umstände sind in diesem Fall eher als vortheilhaft anzusehen. Manche wirken selbst tödtlich.

Sobald sich die ersten Zeichen von Vergiftung blicken lassen, versteht es sich von selbst, daß man so bald als möglich einen Arzt herbeiruft; ist aber kein solcher zur Hand, so gibt man dem Kranken viel Del zu trinken, um die Wirkung des Giftes zu schwächen; zu demselben Zweck kann auch Milch, selbst eine große Menge von lauem Wasser dienen. Letzteres ist auch dazu gut, um Erbrechen zu erregen, denn man sieht wohl ein, daß es vorzüglich darauf ankommt, den schädlichen Stoff aus dem Magen zu entfernen. Hierzu kann auch Seifenwasser dienen, sowie Kitzeln des Schlundes mit einer Feder, Reiben des Magens u. s. w. Eigentliche Brechmittel, wenn man sie hat, sind natürlich besser. Sind die Pilze schon verdaut, so gibt man Laxirmittel, Bittersalz, Glaubersalz, Sennesblätter, Rizinusöl u. s. w. Bei schon eingetretener Entzündung thun schleimige und fette Gegenstände gute Dienste, Milch, Absud von Hafer, Gerste u. dgl., auch kalte Umschläge um den Leib. Auch verdünnter Essig, Citronensaft, schwarzer Kaffee u. s. w. sollen schon gute Dienste gethan haben, jedoch alles erst nachdem die Giftpilze aus dem Magen entfernt sind, Kaffee möchte bei schon vorhandener Entzündung nicht gut sein, sondern mehr bei eintretender Betäubung. Ein Mittel, welches die Wirkung giftiger Schwämme vollkommen aufhebt, kennt man bis jetzt nicht; doch gelingt es bei rechtzeitig angewandter Hülfe fast immer die Kranken zu retten. Vor allen Dingen aber: Vorsicht beim Einsammeln, damit überhaupt gar kein Unglück geschehe.

Vorstehendes wurde in der Absicht geschrieben, die Aufmerksamkeit einem bisher wenig beachteten Gegenstand zuzuwenden, welcher nutzbar gemacht werden kann. Die Natur bietet uns mancherlei; es handelt sich nur darum, es auf die rechte Weise zu brauchen, und damit dies möglich sei, ist vor allen Dingen erforderlich, daß man die Sachen kenne, die man benutzen will. Es wird sich Gelegenheit finden, noch auf andere unbenutzte Naturprodukte aufmerksam zu machen. Daß ein Gegenstand nicht schon längst benutzt wurde, ist kein Grund, ihn ebenfalls liegen zu lassen, vielmehr mahnen uns die jetzigen Verhältnisse

und die Richtung der Zeit zu größeren Anstrengungen und genauerer, tieferer Einsicht, als den Alvordern nöthig waren.

Volksschulwesen.

Der III. Bericht des Erziehungs Rathes, eine Darstellung des statistischen und pädagogischen Standes des Volksschulwesens, von Graubünden im Jahre 1860 enthaltend, ist im Laufe des Monats Januar erschienen und zeigt schon in seiner Anordnung einen wesentlichen Fortschritt gegenüber den 2 früheren umfassenden Berichten vom Jahr 1850 und 1840, indem die Gruppierung des ganzen Stoffes zweckmäßiger und die Tabellen übersichtlicher sind. Dagegen ist nicht zu verkennen, daß hierin für spätere Berichte noch Besseres möglich und wünschbar erscheint, indem die Eintheilung in „A. Einleitung“, „B. Statistischen Theil“ und sodann „III. Abschnitt: das Innere der Schulen“, nicht logisch geordnet ist und im letzteren Abschnitt das I. mit dem wahrscheinlichen Haupttitel: „die Gemeindeschulen“ fehlt und hierauf „II. die Lehrer“ und „III. die Privat- und Armenschulen“ folgen. Zum Schlusse ist ohne besondere Aufschrift ein Resume gegeben, das uns in wenigen Zügen über den Zustand der Schulen nach Maßgabe der Berichte aufklärt.

Indem wir auf die Einzelheiten des sehr interessanten Berichts übergehen, finden wir in der Einleitung eine kurze geschichtliche Darstellung desjenigen, was seit dem Jahr 1850 auf dem Gebiete des Volksschulwesens, theils von den Behörden, theils von den Gemeinden selbst aus geleistet worden. Hier begegnen wir folgenden Hauptthatfachen, die auf unser Volksschulwesen von großem Einflusse waren:

1. Gründung des neuen Schullehrerseminars unter Direktor S. Zuberbühler und der damit in Verbindung stehenden Muster-schule.
2. Einführung der Lehrerpateute, deren seit 24. Juni 1852 383 ausgestellt wurden und zwar auf Fähigkeitszeugnisse 59 an ehemalige Zöglinge der beiden Kantonsschulen, 69 auf Grund der Schlußprüfung im Seminar, 84 in Folge von Repetirkursen, 143 nach abgelegter Patentprüfung, 28 an Zöglinge anderer Anstalten auf Grund ihrer Leistungen als Lehrer.
4. Beschluß des Großen Rathes im Jahr 1852, daß jeder patentirte Lehrer ein Gehaltsminimum von Fr. 100 erhalten solle und im Jahr darauf, daß es nicht gestattet sein solle die Gehalte der Lehrer je herabzusetzen.