

# **Etwas über die essbaren Schwämme und das Einsammeln von Heilkräutern**

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot**

Band (Jahr): **169 (1896)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-654842>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Etwas über die eßbaren Schwämme und das Einsammeln von Heilkräutern.

(Mit 4 kolorierten Tafeln.)

Schon in einem frühern Jahrgang hat der „Sinkende Rote“ seine Leser darauf hingewiesen, wie viele nützliche Pflanzen in Wald, Feld und Wiesen zum Wohle der Menschheit wachsen und wie wenig dieselben verwertet werden.

Damals fügte er die Bemerkung bei, daß der Verbrauch derselben gegen früher bedeutend abgenommen habe, und daß die Herren Ärzte, besonders in der Stadt, nicht mehr viel auf Thee und Heilkräuter geben. Der berühmte Naturarzt Pfarrer Sebastian Kneip hat nun in dieser Beziehung eine ganz neue Strömung hervorgerufen und die verpönten Pflanzen und Kräuter wieder zu Ansehen gebracht. Darum hat der Kalendermann, der bei seinen Wanderungen durch Stadt und Land seine Augen und Ohren offen behält und aufpaßt, was er seinen lieben Lesern im nächsten Jahr Gutes bringen könnte, sich die Sache gemerkt und möchte ihnen nun in schönen, deutlichen Bildern die wichtigsten Pflanzen vorführen. Er bringt sowohl Abbildungen von Blumen und Kräutern, als auch von Schwämmen und Pilzen, wie sie in dem reichen Haushalt der Natur als kräftige, nahrhafte Speise für jeden bereit sind, der sie zu verwerten weiß. Auf diesen Abbildungen sind etwas verkleinert, aber in richtigen, naturgetreuen Farben, auf der einen Seite die besten eßbaren und auf der andern Seite lauter giftige Schwämme abgebildet. \*)

Es ist zwar nicht denkbar, daß sich die Schwämme als Nahrungsmittel auf dem Land einbürgern werden, denn einem wahrhaftigen Bauer wird eine Platte voll Eurchabis mit Speck oder Rüppeli und einer echten Bäuerin ein guter Kaffee mit Röchli immer lieber sein, als ein Gericht von Pilzen, und wären dieselben auch noch so fein zubereitet. Aber um sie auf den Markt zu bringen, rentiert sich das Einsammeln von Schwämmen, um so besser, da es durch Kinder geschehen kann. Wenn sich an freien Nachmittagen die Buben und Meitscheni,

welche oft nicht wissen, was anfangen, den Kalender recht ansehen würden, oder ihn, wenn's der Atti erlaubt, mit in den Wald nähmen, um die Abbildungen mit den aufgefundenen Schwämmen zu vergleichen, so würden sie gar bald die eßbaren von den giftigen unterscheiden lernen. Sorgfältig gesammelt (es dürfen keine alten und keine angefressenen dabei sein) in einem saubern Körbchen, ohne sie vorher zu pudern oder zu waschen, nähme sie das Muetli auf ihren Gemüsetarren, wenn sie auf den Markt fährt, und könnte dem Hansli und dem Gritli mit leichter Mühe ein paar Fränkli heimbringen.

Die zwei andern bunten Blätter bringen Abbildungen von den wichtigsten in der Medizin verwerteten Heilkräutern. Es sind auch da giftige dabei, bei welchen man beim Einsammeln vorsichtig sein muß und gut thut, nachher die Hände zu waschen.

Die Pflanzen müssen nach dem Einsammeln möglichst rasch getrocknet werden, am besten unter dem Dach, in einem staubfreien, luftigen Estrich, ja nicht an der Sonne.

Wer die Sache etwas im großen betreiben will, thut gut, vorher mit einem Apotheker oder Droguisten (die Apotheker bezahlen meist besser) zu affordieren und mit ihm über die Wahl der Pflanzen Rücksprache zu nehmen.

Noch auf einen andern Punkt möchte der Kalendermann seine Leser aufmerksam machen, und zwar wendet er sich diesmal hauptsächlich an die „Meitscheni“, für welche er — wer will es ihm verargen? — trotz seines Stelzfußes und seines hohen Alters, eine ganz besondere Vorliebe hat. Von den Rosen möchte er reden, nicht von den Rosen auf den Mädchenwangen, sondern von den Gartenrosen. Jede Rose ist schön und hat ihre Berechtigung, aber die Kultur derselben hat in der letzten Zeit so riesige Fortschritte gemacht, daß die Rosenforten nach Hunderten zählen. Auf dem Lande findet man meist nur zwei bis drei Sorten, die gewöhnliche weiße und die alte, durch ihren unvergleichlich feinen Duft alle modernen Sorten übertreffende „Hundertblätterige“. Diese Rosen sind solide, dankbare Pflanzen, welche Kälte

\*) Wer sich noch weiter darüber belehren will, findet in der Buchhandlung Schmid-Francke in Bern zu billigem Preis ein ausgezeichnetes Buch darüber.

Tafel I.



7. Champignon.

1. Eierchwamm.

2. Reizker.

6. Spitzmorchel.

3. Steinpilz.

4. Stoppelschwamm.

5. Speisemorchel.

8. Semmelpilz.

9. Roter Hirschschwamm.

10. Gelber Hirschschwamm.

Tafel II.



1. Giftbrätling.



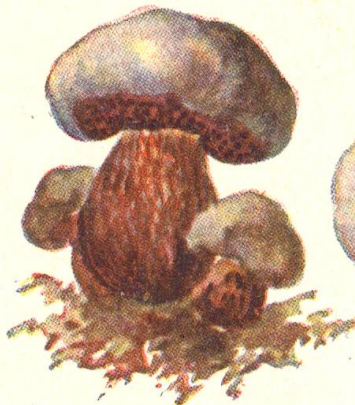
2. Stiegenschwamm.



3. Eichtmorchel.



4. Schwefelkopf.



5. Satanspilz.



6. Knollenblätterschwamm.



7. Speitäubling.



8. Pantherschwamm.



9. Mordschwamm.

Tafel III.



1. Singehut. 4. Mutterkorn. 7. Arnica. 10. Melisse.  
2. Lavendel. 5. Eisenhut. 8. Eibisch. 11. Wachholder.  
3. Wermut. 6. Alpenrose. 9. Münze. 12. Srauenhaar.

Tafel IV.



- |                        |                       |                     |                  |
|------------------------|-----------------------|---------------------|------------------|
| 1. Roter Mohn.         | 5. Maiblümchen.       | 9. Stiefmütterchen. | 12. Tollkirsche. |
| 2. Wegwarte.           | 6. Salbei.            | 10. Bärentraube.    | 13. Thymian.     |
| 3. Rosmarin.           | 7. Käslikraut.        | 11. Herbstzeitlose. | 14. Katzenstiel. |
| 4. Tausendguldenkraut. | 8. Schlüsselblümchen. |                     |                  |

und Hitze aushalten mögen und immer wieder blühen und treiben, ohne besondere Pflege und Sorgfalt. Sie haben jedoch den Nachteil, daß sie nur einmal im Sommer blühen, während die feinen, veredelten Sorten zwei- und oft dreimal im gleichen Sommer ihre Blüten entfalten. Freilich verlangen diese Rosenarten etwas mehr Pflege; sie wollen vor Kälte geschützt und reichlich bedüngt sein. Aber für ein sauberes Meitschi ist die Pflege der Rosen keine große Arbeit, sondern eine Freude, und die Anschaffung von einigen schönen Rosenstöcken kostet kein Bauerngut. Wer ein wenig geschickt und disig ist, kann aus wilden Rosen sich selber die schönsten Sorten ziehen; die Anleitung zum Züchtieren und Veredeln der Rosen findet man in jedem Gartenhandbuch. In der Ostschweiz wird die Rosenkultur schwunghaft betrieben, meist von den Schullehrern. Welche Pracht, wenn im Frühsommer, in der von allen Dichtern besungenen „Rosenzeit“, welche notabene für die Herzen der heiratsfähigen Buben und Meitscheni gar gefährlich sein soll, die Rosen in voller Blüte stehen!

Wenn der oben erwähnte Märtkarren bereit steht, mit Körben voll Salat und Gemüse, samt dem Körbli mit den gesammelten Schwämmen, dann kommt das Mareili auch noch mit einem Körbli voller Rosenknospen und empfiehlt der Mutter, sie ja im Vormittag einmal anzufeuchten, damit sie nicht welk werden.

Fröhlich zieht die Mutter zum Markt und läutet z'allererst beim Apotheker, wo sie einen guten Handel macht mit den getrockneten Pflanzen, welche sie sorglich zwischen den Märtkörben im Säckli verborgen hatte. Trotz der frühen Morgenstunde verschmäht sie das Gläskli Lebenselixir nicht, welches der freundliche Mann ihr einschenkt, und es thut ihr bis i Zeche abe wohl; sie het am Morge gar grüskli früech uf müesse. Das Geld wird sorgfältig i „Naselumpetzoppe“ eingebunden; das isch Geld, vo dem der Ma nit weiß, das thut eim bsungerbar wohl.

Daheim angekommen, erzählt d's Müetti dem Mareili: I hätt no einisch so viel chönne bruche; bsungerbar um die große gäle Chnöpf, wo so guet schmöcke, sie het ne Marischal Niel (Maréchal Niel) gseit, het sie sich fast gschriffe, währed i der Salat u der Spinet fast alle wieder ha müesse heibringe; es wot i der Stadt inne

fast niemer meh Chrut äffe u de wei sie no gar nit zahle dertfür; i glaub emel, sie überchöme vom Schmöcke a de Roschnöpf gnueg. Mareili lacht und streicht ihre Bagen ein und sagt: Gäll Müetti, jitz bisch nümme gäge d' Rose? es längt scho gh zumene neue Fürtech für di, u für mi git's de o no öppis! vielleicht gar no silberigi Göllechetteli. Und dem Hansli sein Körbchen ist auch ausverkauft; der Apotheker hat die ganze Portion abgenommen und gut bezahlt. Schon rechnet er, wie viel ihm noch fehlt zu einem neuen Schlitten; bald hat er's bei einander. Beim Anblick des nicht verkauften Salats jubelt der pffiffige Sohn laut auf: Zuhe, d's Müetti het der Salat wieder hei bracht; jitz hei mer de o einisch e rechte Späcksalat. Wenn der guet Salat verchauft wird, müesse mir geng nume der ufgstänglet äffe.

Für dieses Mal nimmt der Sinkende Bot Abschied von seinen lieben Lesern; er hofft, er habe ihnen mit seinen bunten Bildern und guten Räten Freude gemacht. Dasjenige Meitschi, dem die Rosenzucht ein Paar silberner Göllechetteli oder sonst etwas Schönes eingebracht hat, könnte ihm dann sauft aus Dank dafür ein Briefchen schreiben.

\* \* \*

## Verzeichnis der wichtigsten Schwämme.

### 1. Eßbare Schwämme.

#### Tafel I.

1. **Der Eierschwamm** kommt sehr häufig in feuchten Wäldern vor und ist leicht erkenntlich an seiner eidottergelben Farbe, kann aber doch verwechselt werden mit dem falschen Eierschwamm, welcher giftig ist. Der echte Eierschwamm wächst immer auf dem Waldboden, während der falsche vorzugsweise auf alten Baumstämmen vorkommt.
2. **Der Reizker**, leicht erkenntlich an seiner rot-grünlichen Farbe und dem orangeroten Saft, welcher beim Verlezen des Pilzes sofort herausfließt. Sein Vorkommen ist stellenweise sehr häufig, meistens in jungem Baumschlag und Gestrüpp. Von Insekten angefressene Exemplare sollen nicht gesammelt werden.
3. **Der Steinpilz** kommt in Tannen- und Eichenwäldern vor. In Scheiben geschnitten läßt er sich leicht trocknen und für den Winter aufbewahren. Nach dem Champignon und der Morchel einer der beliebtesten Pilze.
4. **Der Stoppelschwamm** wächst im Walde gerne am Fuß von alten Buchen; sein Geschmack ist leicht bitter, verschwindet jedoch beim Kochen.

5. Die **Speisemorchel** findet man im Frühjahr an feuchten Stellen, hauptsächlich an Waldesrändern. Sie werden an Fäden gezogen und so getrocknet, oder auch frisch verkauft. Es ist dies derjenige Schwamm, welcher außer dem Champignon am besten bezahlt wird. Das nämliche gilt von der kleineren Sorte,
6. der **Spitzmorchel**, welche von Feinschmeckern noch höher geschätzt wird.
7. Der **Champignon** ist von allen Schwämmen der vornehmste; er wächst am liebsten auf halbverfaulten Baumwurzeln (besonders Birnbaumwurzeln), feuchten Wiesen und in der Nähe von Ställen. In der Jugend sind die Champignons weiß, später werden sie gelblich bis braun. Beim Einsammeln muß man sich ja vor einer Verwechslung mit dem äußerst giftigen Knollenblätterschwamm hüten, welcher ebenfalls weiß ist und dem Champignon ziemlich ähnlich sieht; man merke sich daher genau die folgenden zwei Hauptunterschiede: Beim echten Champignon befinden sich unter dem Hute rosarote bis braune Blättchen, während bei dem giftigen Knollenblätterschwamm diese Blättchen stets weiß sind. Ferner läßt sich beim echten Champignon die Haut leicht vom Hute abziehen, was bei dem giftigen Pilze nicht der Fall ist. (Vergleiche auch die Abbildungen.)
8. Der **Semmelpilz** ist ziemlich beliebt und leicht zu kennen. Er kommt meist in Tannenwäldern vor.
9. und 10. Der **rote und gelbe Hirschschwamm**, auch **Bärentauhe** genannt, ist sehr leicht an seiner korallenartigen Form erkenntlich. Er wächst vorzugsweise in Tannenwäldern.

## 2. Giftige Schwämme.

### Tafel II.

Auf der zweiten Tafel bringen wir die Abbildungen einer Anzahl giftiger Schwämme, vor welchen man sich sehr hüten muß, da deren Genuß leicht den Tod oder schwere Krankheiten herbeiführen kann. In allen Fällen, wo man über die Natur eines Schwammes, ob giftig oder nicht giftig, ob essbar oder nicht essbar, nicht ganz sicher ist, läßt man denselben besser stehen oder erkundigt sich über ihn bei einem Sachverständigen.

\* \* \*

## Verzeichnis der wichtigsten Pflanzen, welche zu Heilzwecken verwendet werden.

### Tafel III.

- †**Fingerhut** (*Digitalis*). Fig. 1. Wild wachsend in den Bergen. Gesammelt werden nur die Blätter. Sehr giftig!
- Lavendel**. Fig. 2. Gartenpflanze. In der Apotheke werden nur die Blumen verwendet. Die Stengel mit Blättern und Blüten sind sehr beliebt, um dieselben zwischen die Wäsche zu legen.

**Wermut**. Fig. 3. Wächst im Garten und auch wild; die ganze Pflanze findet Verwendung.

†**Mutterkorn**. Fig. 4. Kommt als Krankheitserscheinung an den Roggenähren vor. Sorgfältig getrocknet, wird dasselbe gerne gekauft und gut bezahlt. Giftig

†**Eisenhut** (*Aconit*). Fig. 5. Bekannte Bergpflanze; gesammelt werden das frische Kraut und die Wurzeln. Sehr giftig.

**Alpenrosen**. Fig. 6. Werden am besten ganz frisch zum Verkauf gebracht. Verwendet werden nur die Blumen.

**Arnica**, **Wohlverleih** oder **Falkkraut**. Fig. 7. Wild wachsend auf den Bergen. Gebraucht wird sowohl die getrocknete Blüte als auch die ganze frische blühende Pflanze.

**Sibirisch** (*Sibische*). Fig. 8. Wird in Gärten viel gepflanzt. Gebraucht werden die Blätter und Wurzeln.

**Pfeffermünze**. Fig. 9. Nicht zu verwechseln mit der gewöhnlichen Krautmünze. Die stielfreien, schön getrockneten Blätter werden viel verwendet. Beide Arten sind Gartenpflanzen.

**Melisse**. Fig. 10. Gartenpflanze, von welcher nur die Blätter gesammelt werden; von der **Goldmelisse**, welche als Zierpflanze in den Gärten gezogen wird, benützt man Blumen und Blätter.

**Wachholder** oder **Kedholder**. Fig. 11. Zur Verwendung kommen die reifen Beeren, sowohl im frischen Zustande als auch getrocknet. Wächst überall.

**Frauenhaar**. Fig. 12. Wild wachsend. Gesammelt werden Stiele und Blätter.

### Tafel IV.

**Rote Kornblume** (*Mohnblume*). Fig. 1. Wild wachsend. Gesammelt werden die Blüten.

**Begwarte** (*Cichorie*). Fig. 2. In der Medizin werden die getrockneten Wurzeln verwendet. Geröstet und fein gepulvert dienen dieselben an vielen Orten als Zusatz zum Kaffee. Wild wachsend und auf Feldern gezogen.

**Rosmarin**. Fig. 3. In Gärten und wild. Gesammelt wird das Kraut.

**Tausendguldenkraut**. Fig. 4. Gesammelt wird die ganz blühende Pflanze, mit Ausnahme der Wurzel und des Stengels. Wächst wild.

**Maiblümchen** (*Meieriäsi*). Fig. 5. Kommt in Gärten und wild massenhaft vor; gesammelt werden Blätter und Blüten.

**Salbei**. Fig. 6. Gartenpflanze, von welcher die Blätter gesammelt werden.

**Räuslikraut** oder **Malven**. Fig. 7. Wild wachsend. Gebraucht werden hauptsächlich die Blätter, bisweilen auch die Blümchen.

**Schlüsselblümchen**. Fig. 8. Wild wachsend. Zur Verwendung kommen die sorgfältig getrockneten Blüten.

**Stiefmütterchen**. Fig. 9. Garten- und Wiesenpflanze. Gesammelt wird die blühende Pflanze.

**Bärentraube**. Fig. 10. Wild wachsend. Verwendung finden die stielfreien Blätter.



†**Herbstzeitlose.** Fig. 11. Auf feuchten Wiesen oft massenhaft wild wachsend. Gebraucht werden nur die Knollen dieser Pflanze. Giftig!

†**Zollkirchhe.** Fig. 12. Waldpflanze mit kirchenähnlichen Beeren. Zur Verwendung kommen in der Medizin die Blätter und Wurzeln. Sehr giftig!

**Thymian.** Fig. 13. Angenehm riechende Garten- und Wiesenpflanze, von welcher die Blätter verwendet werden.

**Kaizenstiel.** Fig. 14. Wächst auf feuchtem Wiesen- und Waldboden und wird von Starrer Kneipp als wichtige Heilpflanze ganz besonders empfohlen.

Im Schwabenlande wird diese Pflanze massenhaft gesammelt und in den Haushaltungen zum Reinigen von Kupfer-, Zinn- und Messinggeschirr benutzt, welche dadurch spiegelblank werden. Da das Schwabenland seiner sauberen und tüchtigen Hausfrauen wegen wohlbekannt ist, so würde es sich lohnen, dieses Reinigungsmittel auch bei uns zu Lande zu probieren, und das Marelli könnte in dem Briefe, welchen es dem alten „Hinfenden“ schreiben will, sagen, ob die Milchpfanne und das Wassergähi mit dem Harnischplätz oder mit den Kaizenstielen säuberer und blanker werden.

Außer den oberwähnten, mit Abbildung versehenen Heilpflanzen nennen wir noch kurz eine Reihe anderer, jedoch ohne Abbildung, da uns dazu der nötige Platz fehlt

**Enzian** (Jenzene). Die Wurzel dieser auf den Bergen wachsenden und wohlbekannten Pflanze wird sowohl zum Brennen als auch als Heilmittel massenhaft verwendet.

**Schafgarbe.** Wild wachsend. Gesammelt werden sowohl die Blätter als Blüten, jedoch getrennt.

**Kösselkraut.** In höher gelegenen Gegenden wild wachsend. Gekauft werden nur die Blätter und zwar in frischem Zustande.

**Valderian.** Ebenfalls wild wachsend. Gesammelt werden die Wurzeln.

**Wodbart.** Kommt überall vor. Verwendung finden nur die Blüten.

†**Wissenkraut.** Häufig auf Weiden oder in der Nähe von Ställen. Gesammelt werden die Blätter. Giftig!

**Kamille.** Bekannte Garten- und Wiesenpflanze. Die sorgfältig getrockneten Blümchen werden gerne gekauft.

**Wollblume.** Wird ebenfalls in Gärten gezogen, kommt aber auch wild vor. Nur ganz schöne, schwefel- bis goldgelbe Blüten finden Absatz.

**Hollunder.** Wild wachsend und als Garteneinfassung. Gesammelt werden die Blüten und die reifen Beeren.

**Lindenblüte.** Gesammelt werden die Blüten sowohl mit als ohne die grünen Nebenblättchen.

**Rosen.** Gekauft werden die sorgfältig getrockneten Blumenblätter, aber nur von dunkelroten Rosen.

### Mißverstanden.

**Berkauferin:** „Für wen holst Du die Cigarren, Kleiner?“

**Knabe:** „Für mich!“

**Berkauferin:** „Nein, so was, Du wirst doch nicht jetzt schon rauchen?“

**Knabe:** „Nein, erst nach der Schule.“

### Ein Mißverständnis.

Einmal hielt ein deutscher Professor ein Examinatorium über Chemie. Dabei richtete er an einen sich gerade nicht durch großen Fleiß oder Judizium auszeichnenden Zuhörer die Frage, was mit einem Körper geschehe, der sich mit Sauerstoff sättige? Da der Musesohn die Antwort: „Er oxidiert sich“, nicht sogleich finden konnte, wollte der Professor hülfreich eintreten, indem er sagte: „er ox — er — ox —.“ Bruder Studio, auf der Mensur besser als im Kolleg zu Hause, fühlte sich gewaltig touchiert und im Gefühle der vermeinten Beleidigung rief er heftig: „Herr Professor, ich verbitte mir dergleichen Anzüglichkeiten.“

### Das Wichtigste.

Ich gute Frau, schenken Sie mir ein Kleid für mein Kind, es hat gar nichts anziehen, der Vater ist krank und ich habe kein Verdienst. Eine Woche später wird die Frau gefragt, ob das Kleid ihrem Kinde paßt; sie antwortet: es paßte so gut, daß ich es gleich darin photographieren ließ.

### Die höchste Bewunderung.

„Herr, Sie sind mehr, wie ein Genie, Sie sind ein Bandwurm!“ — „Ein Bandwurm? Wie meinen Sie das?“ — „Weil Sie selbst in der größten Bedrängnis nie den Kopf verlieren.“

### Nur das Geschäft.

**Ertrinkender:** „Hülfe, Hülfe!“

**Engländer:** „Sie sind versichert?“

**Ertrinkender:** „Ja doch, Hülfe!“

**Engländer:** „Ja, seien Sie doch zufrieden, da macht Ihre Familie ein ganz brillantes Geschäft.“

### Verlockend.

Nun, Herr Ochsenwirt, wie ist das Heu geraten? — Herrlich, fast möchte es einen gelüsten, selber Kuh zu sein.