

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 17 (1939)
Heft: 2

Artikel: Der erziehlische und gesundheitliche Wert des Pilzesammelns
Autor: Seidel, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934468>

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: 16.05.2025

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

Der erziehliche und gesundheitliche Wert des Pilzesammelns.

Von M. Seidel, Görlitz.

Wenn «die linden Lüfte erwachen» und «der Frühling auf die Berge steigt», dann treibt den Pilzfreund hinaus in Rotkäppchens Heim, um nach seinen Waldlieblingen Umschau zu halten und sich ein schmackhaftes Pilzgericht zu verschaffen. Das Pilzesammeln wirkt aber auch erziehlich auf den inneren Menschen. Sich einmal loszulösen aus dem Strudel des Grossstadtlebens, um die wohltuende Stille und den Frieden des Waldes zu geniessen, ist sowieso ein Stück innerer Bereicherung und Erhebung für Herz und Gemüt. Der Wald wird da zum freundlichen Geber. Und welche Fülle der verschiedensten Formen und Farbenpracht dieser kleinen einbeinigen Waldkinder schaut man da! Wie kleine scherzende Kobolde kommen sie uns oftmals vor. «Komm und suche mich!» lautet ihr Schelmenruf. Im Moose, unterm Heidekraut, im Gestrüpp, in Kanichten, kurz in allen nur möglichst versteckten Winkeln haben sie sich dem spähenden Auge des Sammlers zu verbergen gewusst. Um hinter die Schliche dieser Waldliliputaner zu kommen, muss der Pilzfreund seinen ganzen Spürsinn, seinen Scharfblick anwenden. Das reizt und macht das Pilzesammeln so überaus verlockend und angenehm. Es führt aber auch zur sinnigen Betrachtung der Natur. Unsere grössten Mykologen neben den Naturfreunden finden wir bei den Theologen. Ich erinnere nur an den flämischen Pfarrer Sterbeeck (1631 bis 1693), an den bayrischen Superintendenten Schaeffer (1718—1790), an meine beiden berühmten Oberlausitzer Pilzkundigen, die Vorsteher der Brüdergemeinde, von Albertini (1769—1831) und von Schweinitz (1780—1834), an Pfarrer Bresadola (1847—1929) und Pfarrer Dr. Ricken (1851—1921). Vor allem möchte ich denen, die durch ihren Beruf zu sehr ans Haus gefesselt sind, aus gesundheitlichen Gründen das Pilzesammeln recht warm emp-

fehlen. Bekanntlich haben fast alle chronischen Krankheiten ihre Ursache in schlechter Blutzirkulation, schlechtem Stoffwechsel. Um Haut, Niere, Lunge und Darm zu beeinflussen, ist Bewegung in frischer Waldesluft von grossem Nutzen. Ausserdem werden Augen und Ortssinn geschärft und selbst später zur Winterszeit, wenn die fürsorgliche Hausfrau uns von ihren eingemachten Pilzen mit einem leckeren Pilzgericht erfreut, knüpfen sich daran traute Erinnerungen an die sommer- und herbstlichen Pilzsammelgänge und erwecken in uns behagliche Familienstimmung.

Das Pilzesuchen ist, wie wir sehen, nicht nur eine Magen- und Wissenschafts-, sondern auch eine Gesundheitsfrage.

Unser schlesischer Dichter Paul Keller (Bergstadt, Juli 1929) rät jedem, der ein schweres Herz hat, einen kranken Gedanken, das Pilzesuchen. Da muss man aufpassen, das lenkt ab. Ein verständiger Nervenarzt wird daher allen, die trübsinnig sich gebärden, das Pilzesammeln warm empfehlen.

Der Wald ist und bleibt die grosse Lunge, die immerwährend reine sauerstoffreiche Luft erzeugt, schlaffe Körper stärkt, Müde erfrischt und auch die Seele erhebt und läutert. Allen bleibt er ja Freund. Nur für den materialistisch veranlagten Menschen ist ein Gang in den Wald meist ein Umweg ins Gasthaus.

Unsere alten Pilzväter, die sich viel im Walde aufhielten, haben durchweg ein hohes Alter erreicht. Mein umfangreiches Pilzforscherverzeichnis — fast 1000 Autoren —, das ich mir seit Jahren mühsam zusammengestellt habe, beweist das zur Genüge. Nur einige Belege daraus:

Afzelius (1750—1837): 87 Jahre.

Bauhin, Joh. Laspar (1606—1685): 79 Jahre.

Boudier (1828—1920): 92 Jahre.

Bresadola (1847—1929): 82 Jahre.

Clusius (1526—1609): 83 Jahre.

Engler (1844—1930): 86 Jahre.

Fries (1794—1878): 84 Jahre.

Kalchbrenner (1807—1887): 80 Jahre.

Lasch (1786—1863): 77 Jahre.

Persoon (1761—1836): 75 Jahre.

Rabenhorst (1806—1881): 75 Jahre.

Rehm (1828—1916): 88 Jahre.

Rostkovius (1770—1848): 78 Jahre.

Saccardo (1845—1921): 76 Jahre.

Schulzer v. Muggenburger (1802—1892): 90 J.

Wiggers (1803—1880): 77 Jahre.

Wulfen (1728—1805): 77 Jahre.

† Dr. med. dent. Martin Caveng, Horgen.

Kurz vor Jahresschluss wurde unser treues Mitglied Martin Caveng, viel zu früh für uns alle, zu jener letzten Wanderung abberufen, von der es keine Rückkehr mehr gibt. Tieferschüttert stehen wir vor diesem Unabänderlichen und können es kaum fassen. Im Geiste lassen wir all das vorüberziehen, was der Verstorbene dem Verein für Pilzkunde Horgen im allgemeinen und seinen Freunden im besonderen war. Der Verein als solcher ist leider genötigt, unter die Mitgliedschaft eines der eifrigsten und pflichtbewusstesten Mitglieder einen Strich zu machen. Im Andenken an Martin Caveng aber wird es nichts zu streichen geben. Der Entschlafene wird hier sein und bleiben, was er war, ein lieber, allzeit bereiter Freund und Kamerad, obwohl sein Leib nicht mehr unter uns weilen kann. Wie oft haben wir die Liebe zur Natur an dem Dahingegangenen bewundert, wie oft haben wir seinen Erzählungen gelauscht, wenn er aus dem reichen Füllhorn seiner Jagderlebnisse in den

Bündneralpen schöpfte? Alljährlich zog es ihn hinauf an die Stätte seiner Jugend, in sein liebes Domleschg, um auf der Hochwildjagd neue Kraft und Mut für seinen aufreibenden Beruf zu holen. Und gerade seine geliebten Berge sollten ihm zum Verhängnis werden, indem er sich dort im vergangenen Herbst eine Verletzung zuzog, die sich dann auch zu seiner tödlichen Erkrankung auswirkte. Dass Martin Caveng auch in seinen Ferien immer des Vereins gedachte, bewiesen die jeweiligen Zusendungen wirklicher Prachtexemplare von Pilzen. Wer könnte vergessen, wie so oft er sich an unsern Pilzexkursionen begeisterte? Nun ist es um ihn stille geworden. Am Silvesternachmittag wurde seine sterbliche Hülle den läuternden Flammen übergeben. Aus der Asche aber, die in Sils im Domleschg in Frieden ruhen möge, wird sich die treue Kameradschaft herauskristallisieren und bei uns allen einen sichern Ruheplatz finden. Martin Caveng, dankbar gedenken wir Deiner immerdar. *Lux.*

Küche.

Pilzschnitzel.

Die Pilze werden in messerrückendicke Scheiben geschnitten, in zerklopftem Ei gewendet und paniert, in heisser Butter (reichlich) gebacken, wie Wienerschnitzel. Die Backzeit ist eher etwas kürzer als beim Fleisch, bei härteren Pilzen entsprechend länger. Mit Zitronensaft beträufeln und heiss ser-

vieren. Zur Verwertung für Schnitzel werden empfohlen:

- a) zu zerschneiden: Schwefelporling, Riesenvovist usw.,
- b) die ganzen Hüte zu nehmen: Brätling, Perlpilz, Schirmling, Scheidenstreifling, Reizker usw.