

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 38 (1960)
Heft: 10

Artikel: Die Waldrebe (Clematis vitalba L.)
Autor: Weber, E.H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937478>

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>

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und
der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

Redaktion: Rudolf Haller, Gartenstraße 725, Suhr (AG), Telefon (064) 2 50 35. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei, Bern-Bümpliz, Telefon 6639 11, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 10.—, Ausland Fr. 12.—, Einzelnummer Fr. 1.—

Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 90.—, ½ Seite Fr. 48.—, ¼ Seite Fr. 25.—, 1/8 Seite Fr. 13.—

Adressänderungen melden Vereinsvorstände bis zum 2. des Monats an Rudolf Härry, Primelweg 3, Chur. – *Nachdruck* auch aus-
zugsweise ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

38. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. Oktober 1960 – Heft 10

Die Waldrebe (*Clematis vitalba* L.)

In meinem Botanikbuch las ich über die Waldrebe, daß ihr Stärkegehalt im Herbst am größten und die Stärke jener Bestandteil sei, der beim Rauchen der Waldrebe, auch Niele genannt, das bekannte Brennen auf der Zunge verursache. Die Buchstaben im Botanikbuch verschwanden hierauf vor meinen Augen, und ich sah mich um viele Jahrzehnte verjüngt als zehnjährigen Buben im Estrich-treppenloch meines Vaterhauses auftauchen. Doch ich will das Erlebnis von An-fang an erzählen.

Wir wohnten in jenen Jahren in einem kleinen Dörfchen, unweit der Stelle, wo die Thur die Kantonsgrenze St. Gallen–Thurgau durchfließt. Unser hochgiebeli-ges Schindelhaus stand in einem engen Tobel, das der Dorfbach im Laufe der Jahrhunderte ausgenagt hatte. Trotzdem das Tobel schattig war und wenig gutes Gras trug, bezeichnete es mein Vater oft mit sauersüßem Lächeln als sehr frucht-bar. Erst viel später verstand ich ihn – war doch unsere Familie in wenigen Jah-ren von drei auf acht Kinder angewachsen. Als es Herbst wurde, füllte mein Va-ter Scheune und Keller mit Kartoffeln, Rüben und Äpfeln. Mir aber schien es viel wichtiger, die dicken Nielen einzuheimsen, die am Bache lockten wie Goldadern; denn erstklassige Nielen waren in Bubenkreisen sehr gesucht. Der Velohändler jenseits des Baches hatte zu jener Zeit ein Velo zum Verkauf ausgestellt zu einem Spottpreis. Eine großartige, einmalige Okkasion. Neuer, schwarzer Lack über-deckte den jahrzehntealten und folglich bewährten Rahmen. Erstklassige Silber-bronze leuchtete auf der stolzen, kuhhornförmigen Lenkstange. Das Nonplusultra aber war eine Klingel, fast so groß wie ein Wecker, die so ohrenbetäubend ras-selte und kratzte, daß sie gewiß von niemandem überhört werden konnte. Dieses Velo schien mir begehrenswerter als alle Güter der Welt. Doch, meinen Vater

darum zu bitten, kam gar nicht in Frage, denn es ging gegen Martini, und mein Vater zerbrach sich schon ohnehin den Kopf, wie er den fälligen Bankzins aufbringen konnte. Und siehe da, das Glück lag buchstäblich vor unserer Haustüre, das heißt es wuchs an den Nielenstauden am Bach, denn gute Nielen galten bis zu fünf Rappen pro Stück, sofern man sie verkaufen konnte. Mit einem Fuchschwanz sägte ich also unentwegt ein paar hundert brissagolange Stücke von den Nielenstauden. Dieses Rohmaterial wurde dann einzeln mit dem Taschenmesser derart fein zugeschnitzt, daß das Mundstück von einer Hawaizigarre nicht mehr zu unterscheiden war. Dann transportierte ich die Nielen auf den Estrich und lagerte sie in einer riesigen Kiste zum Trocknen. Es war eine harte Arbeit gewesen. Die Schwielen an meinen Händen zeugten für das Sprichwort: «Ohne Mühe kein Preis». Mit Ungeduld sah ich dem Tage der Güteprobe entgegen, der auf Mitte Februar festgesetzt wurde, denn erstklassige Nielen müssen etwa drei Monate ungestört gelagert werden. Ich lud also zwei Spezialisten im Nielenrauchen ein. Die Wahl fiel auf meinen um zwei Jahre älteren Bruder Otto, der in Bubenkreisen als Kapazität im Rauchen galt. Ottos Urteil galt als maßgebend, denn wenn er die grüne Mütze der Sekundarschule Bischofszell trug, sah er derart gebildet aus, daß wir armen Primarschüler gleich Minderwertigkeitskomplexe bekamen. Außerdem lud ich den Nachbarsbub, den Sepp, ein, weil er, der Geißhüterbub, sich natürlich im Rauchen bestens auskannte. Doch die erste große Enttäuschung meines Lebens stand mir bevor. Jeder steckte eine Niele in den Mund, Feuer wurde herumgereicht, und dann wurde gezogen, daß die Funken sprühten. Doch o Schrecken – die Nielen brannten so höllisch auf der Zunge, daß uns schon nach den ersten Zügen die Augen übergingen. Otto legte als erster seine Niele weg, trocknete seine Augen und zog wortlos seine selbstverfertigte Holunderpfeife aus der Tasche und stopfte sie mit seiner Hausmarke, die zu einem Drittel aus erstklassigem Sägemehl und zu zwei Dritteln aus hochgezüchteten, extra ausgesiebten Heubäumen bestand. Der bleichsüchtige, unterernährte Sepp besaß weniger distinguierte Zurückhaltung; er verließ uns auffallend brüsk, mit grünem Gesicht und ohne die üblichen Dankesworte für die erfolgte Einladung ausgesprochen zu haben. Aus dem Verhalten der beiden Experten mußte ich auf einen Mißerfolg der Gütequalität meiner Nielen schließen. Leider verfolgte mich die berüchtigte Pechsträhne noch weiterhin. Ein Großteil der Nielen, die schon dürr gewesen als ich sie vom Strauch sägte, waren von kleinen Holzwürmchen befallen. Nicht daß sich diese Würmchen etwa groß aufgespielt hätten, nein, gar nicht. Sie waren nur etwas überempfindlich gegen Rauch. Wenn man an so einer Niele zog, die seitlich kleine Fraßlöcher aufwies, so streckten die Würmchen prompt die niedlichen Köpfchen hervor. Das störte uns nicht sonderlich, denn damals war man noch nicht so verwöhnt. Unangenehm war, daß die kleinen Schädlinge weißes Pulver in die Zugkanäle der Nielen gescharrt hatten, das beim Ziehen unverbrannt in Hals und Lunge geriet und dadurch einen fürchterlichen Husten verursachte. Darauf sah ich mich veranlaßt, das ganze Lager zu Schleuderpreisen an verschwiegene Dorfbuben abzustoßen. Das schöne Velo aber blieb für mich noch jahrelang ein unerreichbarer Traum. Den Handel mit Rauchwaren gab ich dann auf, denn es war Frühling geworden und ich stürzte mich in den Saisonhandel mit jungen Krähen, mit Fröschen und Mäusen.

Ja, hätte ich schon damals gewußt, daß der Stärkegehalt der Clematis vitalba im Herbst am größten ist, dann hätte ich die Nielen nicht zur Unzeit geschnitten, und wer weiß, vielleicht wäre ich mit der Fabrikation von Rauchwaren doch noch reich geworden.

E. H. Weber, Bern

Pilzbestimmungsaufgabe Nr. 5

Aus dem Tagebuch des pilzarmen Jahres 1959

Wie habe ich mich gefreut auf die Pilzsaison 1959. Im Geiste sah ich schon die Wälder übersät mit Steinpilzen, mit Pfifferlingen, mit taufrischen, duftenden Pilzen aller Farben und Formen. Ich hatte meine Ferientage eingeteilt in viele kleine Zeitabschnitte, jede Woche einen halben oder ganzen Tag, vom September an bis Ende Oktober, um ja keinen der berühmten Pilzstöße zu verpassen. Und nun diese Enttäuschung. Seit Monaten ist kein Regen gefallen, die Wälder sind trocken wie im Hochsommer – von Pilzen keine Spur! Es ist doch schon Mitte Oktober. Soll ich meine Ferientage etwa auf den Winter verschieben, damit ich den Kindern Schneemänner bauen kann?

Doch halt, vor drei Tagen rieselte ein feiner Regen vom Himmel, viel zu wenig ausgiebig, aber immerhin, das Moos in den Wäldern konnte sich wieder einmal volltrinken. Heute Nachmittag war ich auf Pilzsuche in einem der herrlichen Wälder im schönen Emmental. Mein Korb war viel zu groß für den bescheidenen Ertrag, den ich erntete – ein Steinpilz, zwei Eierschwämmchen, sechs Pfifferlinge, ein paar Maronenröhrlinge, ja ich habe sogar die kleinen, weißen Flaschenboviste nicht verschmäht. Man ist so bescheiden geworden. Doch von den schönsten Pilzen, die ich gesehen habe, möchte ich Ihnen noch etwas erzählen. Sie standen zu Dutzenden in Reihen, am Wegrand, im Gebüsch und unter Tannen. Wunderbar frische Blätterpilze mit kräftigen Stielen und fleischigen Hüten, mit einem Durchmesser von 4–8 cm. Die Farbe der Hüte wie helles Kalbsleder, beige, so etwa wie Elfenbeinweiß mit etwas Ocker vermischt. In der Hutmitte etwas dunkler als am Rande. Die Lamellen der kleinsten Exemplare wie der Hut gefärbt, bei den größeren aber etwas dunkler. Die Lamellenschneiden schienen eher etwas heller zu sein als deren Seitenflächen. Die Lupe zeigte, daß die Schneiden fein gezähnt oder ungleichmäßig gewimpert waren. Das Fleisch war von Wasser durchtränkt, fast wie die Huthaut hellbeige, in trockenem Zustand wahrscheinlich weißlich. Der Geruch war schwach, eher etwas schärflich wie Futterrüben. Der Geschmack deutlich bitter. Die Sporen zeigten unter dem Mikroskop bei elektrischer Beleuchtung ockergelbe Sporenhüllen und rauchgrauen bis gelblichen Sporenhalt. Die völlig kahle Huthaut war mit einem dicken, durchsichtigen Schleim überzogen, der jeder roten Wegschnecke zur Ehre gereicht hätte. Die Stiele waren berindet und etwas heller als der Hut, längsfaserig, meist vollfleischig, selten fast markig hohl. Die Stielbasis zwiebelig, seltener mit fast abgesetzter Knolle. Die Stielhaut unten glatt, oben jedoch mit körnchenartigen Pusteln.

Alle Pilzfreunde sind zur Bestimmung wiederum herzlich eingeladen. Sendet eine Postkarte oder einen Brief an die Redaktion der Pilzzeitschrift, Gartenstraße 725, Suhr (AG), mit folgenden Angaben: