

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 3 (1925)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Über Boletus lupinus Fries [Fortsetzung]  
**Autor:** Knapp, A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-933512>

### **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:** 22.02.2026

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

worbenen Kenntnisse und Erfahrungen, der Pilze sammelnden Bevölkerung zu vermitteln. Dadurch wird nicht nur das richtige Verständnis für die Pilzflora geweckt, sondern es werden dem Volke durch Anempfehlung rationeller Ausnutzung und Verwertung der geniessbaren Pilze namhafte Geld- und Nährwerte erschlossen, die volkswirtschaftlich nicht ohne Bedeutung sind.

Diese Art Kontrolle hat sich bisher gut bewährt. Vergiftungen oder leichtere gesundheitliche Störungen, die auf den Genuss von kontrollierten Schwämmen zurückzuführen gewesen wären, sind noch nie gemeldet worden.

Auf dem Gemüsemarkt wurden folgende Speisepilze aufgeführt:

	1924 kg	Fehljahr 1923 kg
Eierschwämme	634	5
Steinpilze	35,5	13
Morcheln (Spitz- und Rundmorcheln)	7	—
Rehpilze (Hyd. imbricatum)	1,5	3
Totentrompeten	27,5	—
Trompetenpfifferlinge	—	5
Kraterellen (Cantharellus)	4	5,5
Reizker	9	42
Brätlinge	8	—
Stoppelpilze (Semmel- und Semmelstoppelpilze)	25	4
Ziegenbärte (gelbe, Trauben- und Krause Gl.)	6	—
Champignons (Feld-)	0,5	47,5

Schweinsohren ( <i>C. clavatus</i> )	1	—
Gallertpilze (rote) ( <i>Gyr. rufus</i> )	0,2	—
Maronenröhrlinge	—	4
Butterpilze ( <i>Bol. luteus</i> )	—	3
Schopftintlinge	—	34
Riesenboviste	—	4
Hartpilze ( <i>Tricholoma col.</i> )	—	4
	759,2	174
Ausgegebene Kontrollsch.	178	33
Auskunfterteilungen		
an Private	83	16

Die Pilzberatungsstellen werden vorwiegend von Laien beiderlei Geschlechts konsultiert, bisweilen aber auch von Erfahrenen, die irgend eine Pilzart noch nicht kennen. Ausser den vorstehend aufgeführten Pilzen sind den Beratungsstellen eine Menge anderer Pilze zur Beurteilung vorgewiesen und daselbst in essbare und ungeniessbare ausgeschieden worden. Wiederholt mussten Speisepilze, ihrer bereits begonnenen Zersetzung oder der Nässe wegen, als gesundheitsschädlich beseitigt werden. Die vorgewiesenen Giftpilze bildeten jeweils Gegenstand besonderer Betrachtung und Feststellung ihrer Kennzeichen.

Die Kontrolltätigkeit hat 1923 wie 1924 Vergiftungen insofern verhüten können, als sie die unter die Speisepilze geratenen Giftpilze konfiszierte. Unter zum Verkauf bestimmten Schafchampignons wurden zum Beispiel 1923 einige *gelbe Knollenblätterpilze*, 1924 unter *Perlpilzen* zahlreiche *Pantherpilze* vorgefunden.

## Ueber *Boletus lupinus* Fries.

Von A. Knappe.

(Fortsetzung.)

Fries schreibt dem *Bol. satanas* in *Boleti* einen lederfarbigen, in der *Epicrisis* einen bräunlichen—lederfarbigen weisslichen Hut zu. (Weisslich also *nach* bräunlich—lederfarbig). Für *Bol. satanas* stimmt aber die Hutfarbe des *Bol. lupinus* (siehe die gegebene Diagnose) ebenso gut, wenn nicht noch besser und ebenso neigen diese bräunlichen, lederfarbigen Tönungen zu meinem im Heft 11—12 Schw. Z. f. P. 1924 beschriebenen *Bol. torosus* Fries. Andererseits kann man ein wenig empfindliches Exemplar des *Bol. torosus* auch für *Bol. lupinus* nach Diagnose von Fries halten, in der Abweichung,

dass meine Exemplare des *Bol. torosus* keine rosenrote Stielfarbe aufgewiesen. Ein weiterer wunder Punkt für *Bol. satanas* in *Boleti* und *Epicrisis* ist folgender: Beiderorts heisst es deutlich, dass das Fleisch des *Bol. satanas* beim Bruch rot—violett wird. (*fracta rubens*, *fracta rubro—violacea*.) Auch Krombholz sagt unter seinem Satanspilz, *Bol. sang.*: Fleisch weiss, beim *Bruch rötlich*, dann blauend etc. In dem Sinne, wie dies Fries und Krombholz angegeben, wird man es heute nicht mehr zu verstehen haben, denn *Bol. satanas* wird beim *Bruch* weder rötlich, rot, noch violett nach unse-

rer Erfahrung. In selteneren Fällen kann das weissliche Fleisch älterer Exemplare rötlich und nur stellenweise durchzogen sein. Aehnlich drückt sich auch Lenz aus: Sein Fleisch ist matt-weiss, stellenweis zuweilen rötlich und läuft beim Bruche meist bläulich an.

Zur weiteren Verfolgung des *Bol. lupinus* muss zu dessen Bild gegriffen werden. Doch sei schon jetzt darauf hingewiesen, dass mehr Wert auf die *Lupinusdiagnose* als auf dieses *Lupinusbild* gelegt werden muss, das heisst, das

Bild kann man nicht so ernst nehmen, so wertvoll Bilder zur Bestimmung einer Art sonst sind. Die weissliche Schnittfläche eines mittleren und eines ausgewachsenen Exemplares des *Lupinusbildes* steht im Widerspruch zu «*caro flavida*» in der *Lupinusdiagnose*. Dann ist das Bild im Jahre 1861 erstellt worden, also viel später als die *Lupinusdiagnose*. Dabei fragt es sich, ob der Pilz des *Lupinusbildes* jene Art gewesen, die zur Aufstellung der *Lupinusdiagnose* gedient hat.

Forts. folgt. 158

## Der Schwefelporling = *Polyporus sulphureus* (Bull.) an der Pilzausstellung in Zürich 1924.

W. Haupt.

Dass es noch ansehnliche Pilze gibt, die trotz ihrer Würdigkeit, als gute Speisepilze vielerorts noch gar nicht oder doch zu wenig bekannt sind, zeigt mir der Artikel: «Die Pilzausstellungen im Jahre 1924» von Hr. Zaugg. Herr Zaugg spricht von einer Ueberraschung, die ihm in Zürich zu teil geworden, als ihm ein Beefsteak aus Schwefelporling vorgesetzt wurde, das, wie Er sich ausdrückt, gar nicht übel schmeckte und wünscht die Zubereitungsart zu erfahren. Da über die Zubereitung der Pilze in unserer Zeitschrift noch wenig geschrieben wurde, so benütze ich die Gelegenheit, hierüber einige allgemeine Ratschläge zu erteilen. In der Sektion Zürich hat im Jahre 1923 zu Beginn der Pilzsaison eine lebhaft Diskussions stattgefunden über zweckmässige, einfache Zubereitung der Pilze. Aus dieser Diskussion hat sich ungefähr folgendes herauskristallisiert: Wenn jemand das erstemal vor die Aufgabe gestellt wird, Pilze zu kochen und weiss nicht wie, so ist der einfachste und beste Rat, eine von folgenden Fleischspeisen als Muster zu nehmen: Beefsteaks, Cotelettes, Wienerschnitzel, Leber, Nieren, Hackbraten (Pilze mit Fleisch gemischt) oder «Aepfelchüechli». Wer in der Zubereitung obiger Speisen etwas bewandert ist, und das ist wohl jede rechte Hausfrau, wird sich bald zurecht finden und wird auch sofort erraten, welche Pilze sich für diese oder jene Zubereitung am besten eignen. Hat man ein Gemisch von kleinen Pilzen, so wird man daraus nicht

Cotelettes herstellen wollen, sondern Leber, Nieren, Kutteln, oder Hackbraten als Vorbild nehmen. Pilze mit schönen grossen Hüten eignen sich ohne Strunk als Beefsteaks, Cotelettes etc., oder können wie «Aepfelchüechli» zubereitet werden. Ebenso dickfleischige Pilze welche in Scheiben geschnitten werden: Schwefelporling, grosse Steinpilze, Riesenboviste etc. Massgebend ist noch, dass die Pilze möglichst trocken behandelt werden. Sie werden mit dem Messer sauber geputzt, nach Möglichkeit die Huthaut abgezogen, und nur bei Pilzen, bei denen eine trockene Reinigung nicht möglich ist, Totentrompeten etc., wird eine kurze Abspülung vorgenommen, nicht aber ins Wasser gelegt, wie man Kartoffeln wäscht, sonst saugen die Pilze sich voll Wasser, was höchstens angängig ist, wenn man daraus Suppe zu kochen gedenkt. Die nötige Flüssigkeit für gewünschte Sauce kann man immer noch während dem Kochen nach Wunsch oder Bedarf beifügen.

Ferner bedürfen alle Pilze nur einer kurzen Kochzeit, vor allen die Röhrlinge. Pilzkochbücher haben den Fehler, dass darin die benötigte Kochzeit nicht angegeben wird, was zur Folge hat, dass in vielen Küchen die Pilze zu lang gekocht werden, was dann ein unschmackhaftes Pilzgericht zur Folge hat. Die Kochzeit für Pilze beträgt durchschnittlich 10—15 Minuten. Der Goldröhrling, bei richtiger trockener Zubereitung ein guter Speisepilz, verträgt beim Kochen kein Wasser und nur höchstens 5 Minuten Kochzeit bei