

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 3 (1925)
Heft: 7

Artikel: Unsere Speisepilze
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933518>

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>

zeichnet sich durch den durchaus *fleischigen*, d. h. *dickeren*, ledergelblichen Hut, den *leder gelblichen*, erst *vollen*, im Alter *ausgestopften* Stiel und mehr *rundliche*, *kleinere* Sporen von $3\frac{1}{3}$ — $4\frac{1}{2}$ μ Grösse. Clit. *virens* Scop. (= *odora* Bull.) besitzt einen *fleischigen*, d. h. *bedeutend dickeren*, *nicht* hygrophanen, stets *glattrandigen*, *grünen* oder *grünlichen* Hut, einen

kräftigeren Stiel und *grössere* Basidien: $24\frac{1}{2}$ — $33\frac{1}{2}$ μ .

Clit. *angustissima* Lasch ist fast geruchlos. Der schwache Geruch erinnert weder an Anis noch an Cumarin; die Lamellen sind *schmäler*, 2—3, höchstens 4 mm breit und stehen *sehr dicht*; die Sporen sind *bedeutend kleiner* $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ μ .

Unsere Speisepilze.

Von H. W. Zaugg.

Schon vor dem Kriege hörte man so oft die Klage, wie die Lebenshaltung teuer geworden sei. Man erinnerte sich noch der Zeit, wo ein Ei für 5 Rp., der Liter Milch zu 15 Rp., das Kilogramm Brot zu 25 Rp., und so weiter gekauft werden konnte und sehnte sich zurück nach der „*guten, alten Zeit*“. Die vorher vereinzelt Stimmen, Pilze als Nahrungsmittel beizuziehen, fanden bessern Anklang und vermehrten sich. Da und dort traten Befürworter des Pilzkonsums auf, die nicht mehr mit mitleidigem Lächeln angehört wurden, sondern bald zahlreiche Anhänger fanden. Das war noch Friedenszeit. Da kam der Krieg. Unsere Truppen wurden aufgeboten und zum Schutz des Vaterlandes an die Grenzen gestellt. Niemand wusste was nun folgen und wie sich unser Schicksal gestalten werde. Unsinnige Gerüchte über mangelnde Lebensmittel tauchten auf und veranlassten einen grossen Teil der Bevölkerung, in kopf- und sinnloser Weise grosse Vorräte an Lebensmitteln anzukaufen. Es war der Anfang einer neuen, unerhörten Teurung. Als dann später die Rationierung der Lebensmittel erfolgte, dämmerte den Leuten doch allgemach die Erkenntnis auf, die Pilze könnten in der Ernährungsfrage eine wichtigere Rolle spielen, als ihnen bisher eingeräumt wurde. Es war ein leichtes, weite Volkskreise für den Pilzkonsum zu gewinnen und den bestehenden Vereinen für Pilzkunde neue Mitglieder zuzuführen. Wenn nur Nahrungsmittel in Aussicht standen und das Schreckgespenst des Hungers verscheuchten. Bald genug zeigte es sich aber, dass viele oberflächliche Elemente

den Weg in unsere Reihen gefunden hatten, denen ein bisschen Studium nicht behagte und die glaubten, mit der Mitgliedschaft den Vorteil errungen zu haben, Pilze gratis ins Haus geliefert zu bekommen. Nachdem sich diese Voraussetzung nicht bewährte, fielen sie wieder ab. Es waren Eintagsfliegen. Es muss jedoch in Betracht gezogen werden, dass dem allgemeinen Pilzgenuss im Volke manche Hindernisse entgegen stehen. In erster Linie ist es die mangelnde Kenntnis der essbaren Pilze. Auch wird die Zahl der Speisepilze allgemein *bedeutend unterschätzt* und die *richtige Zubereitung verkannt*. Wie viele Leute glauben, nur durch Zugabe einer Menge Gewürze und allerhand Zutaten seien die Pilze genussfähig zu machen. Sie haben keine Ahnung, dass ein wirklich gutes Pilzgericht fast gar keiner Zutaten bedarf, oder doch nicht mehr als bei Gemüsearten überhaupt. Man braucht übrigens nur ein gutes Pilzkochbuch zu kaufen, oder die in unserer Zeitschrift bekannt gegebenen Kochrezepte zu beachten, um die Richtigkeit dieser Ausführung einzusehen.

Da das Pilzstudium bei der Grosszahl unserer Mitglieder eigentlich eine Magenfrage bildet, taucht öfters die Frage auf, wie viele essbaren Pilze es denn eigentlich gebe. Diese Frage zu beantworten ist nicht so leicht, wie man annehmen könnte. Wenn die Pilzforschung in den letzten Jahren auch gewaltige Fortschritte gemacht hat, und sich viele bisher als giftig oder giftverdächtig gehaltene Arten als Speisepilze qualifiziert haben, so ist diese Frage noch keineswegs restlos gelöst. Herr Oberlehrer Herrmann in

Dresden, der sich um die Pilzforschung verdient gemacht hat, geht indessen zu weit, indem er in seinem Büchlein «Welche Pilze sind essbar», 515 Arten zu den Speisepilzen zählt. Eine ganze Anzahl davon sind entweder minderwertig oder nur nach spezieller Behandlung für den Konsum zulässig. Immerhin ist die Zahl der als unzweifelhaft essbar festgestellten Arten so gross, dass eine schöne Auswahl getroffen werden kann. Soweit meine geringen Kenntnisse und Erfahrungen reichen, will ich diesem Kapitel einige Ausführungen widmen.

In der Familie der Blätterpilze ist es die Gattung der Wulstlinge (Amanitae), die uns ebenso kostbare Speisepilze als auch ganz gefährliche Giftpilz präsentiert. Zudem ist die Gefahr der Verwechslungen zum Teil grösser, als bei andern Gattungen und Familien, weshalb beim Sammeln grössere Vorsicht geboten ist. Näher auf Beschreibungen einzelner Arten einzutreten finde ich nicht für notwendig, da Herr Süss dies in seiner Artikelserie: «Die höheren Pilze» im letzten Jahrgang der Zeitschrift ausführlich besorgt hat. Ich gehe mit ihm einig, wenn er folgende Wulstlingsarten als essbar erklärt: Kaiserling (*Amanita caesarea*, Scop.), Eierwulstling (*Am. ovoidea*, Bull.), Narzissengelber Wulstling (*Am. junquillea*, Quel.), Fransiger Wulstling (*Am. strobiliformis*, Vitt.), Gedrungener Wulstling (*Am. spissa*, Fr.), und Perlpilz (*Am. rubescens*, Fr.); doch möchte ich diesen gleich den ringlosen Wulstling (*Amanitopsis vaginata*, Bull.) beifügen.

1. Der Kaiserling. So prächtig dieser Pilz in Gestalt und Farbe ist, so selten kommt er vor. Seine Heimat soll der sonnige Süden sein, wo er zu den Lekerbissen der römischen Kaiser gehört haben soll. Sein Vorkommen in der Schweiz wird dadurch zu erklären versucht, dass die Römer den herrlichen Pilz auf ihren Eroberungszügen nicht missen wollten, und ihn deshalb überall hin verpflanzt hätten. Der Kaiserling soll deshalb auch nur in der Umgebung der alten Römeransiedelungen zu finden sein. Ich habe den Pilz wohl schon gesehen, aber noch nie selbst gefunden und verspeist und kann deshalb kein Urteil abgeben.

Vielleicht erscheinen diesbezügliche Mitteilungen gelegentlich aus dem Leserkreise im Erfahrungsaustausch unserer Zeitschrift.

2. Der Eierwulstling. Er gehört ebenfalls zu den seltenen Wulstlingen und soll hauptsächlich im Süden vorkommen. Ich finde ihn fast alle Jahre in der hiesigen Gegend in einigen Exemplaren und schätze ihn als sehr guten Speisepilz. Wegen seiner grossen Aehnlichkeit mit dem giftigen, weissen oder Frühlings-Knollenblätterpilz ist aber Vorsicht beim Einsammeln geboten.

3. Narzissengelber Wulstling. Erscheint oft schon im Frühling und ist den ganzen Sommer hindurch zu finden, kommt aber nicht allzu häufig vor. Er ist nicht gerade ausgiebig, jedoch als Mischpilz gut verwendbar und als solcher ein guter Speisepilz.

4. Fransiger Wulstling. Kommt ziemlich selten vor, ist aber ein grosser und ausgiebiger Pilz. In hiesiger Gegend wird er alljährlich in 1 bis 2 Exemplaren, aber immer am gleichen Orte gefunden. Vom Finder soll er nach seiner Versicherung immer mit Behagen verspeist worden sein.

5. Gedrungener oder ganzgrauer Wulstling. Viele Jahre bestand grosse Unsicherheit über die Geniessbarkeit dieses Pilzes, die erst in neuerer Zeit behoben wurde. Seine grosse Aehnlichkeit mit dem giftigen Pantherpilz verleitete zu dem Irrtum, in ihm die gleiche Art zu erkennen. Daraus erklärt sich auch die Unstimmigkeit in der deutschen Literatur, wo der Pantherpilz einmal als giftig, das andere mal als essbar bezeichnet wurde. Die neueren Forschungen haben nun unzweifelhaft erwiesen, dass der Pantherpilz giftig, der gedrungene Wulstling aber als essbar zu bezeichnen sei.

6. Perlpilz. Es war ein harter Kampf, bis dieser wirklich gute Speisepilz zu dem ihm gehörenden Ansehen gelangte. Während er in einem Pilzbuch direkt als giftig verschrien war, gestattete ein anderes den Genuss, nachdem ihm die Oberhaut abgezogen worden sei. Ein Vorbehalt musste aber immer gemacht und der Pilz auf irgend eine Art verdächtigt werden. Ich für meinen Teil erachte derartige

Bemerkungen als überflüssig, indem es meines Erachtens ein Gebot der Reinlichkeit ist, jeden Pilz von der Oberhaut zu befreien ehe er zubereitet wird. Man ist die Kartoffel auch nicht mit der Schale und entfernt in gleicher Weise bei allen Gemüsearten diejenigen Teile, die uns nicht einladend erscheinen. Ein Bericht des Nahrungsmittelchemikers Brunnhübner in Heft 6, 1. Jahrgang des «Pilz- und Kräuterfreund» (Nürnberg 1917) war auch nicht dazu angetan, das Ansehen der Perlpilze zu erhöhen. Er schrieb nämlich wie folgt:

Dass es nicht ungefährlich ist, dem Genuss von Perlpilzen und ähnlichen allgemein das Wort zu reden lehrt ein Fall, den ich in diesem Jahre in Pforzheim (Baden) erlebt habe. Von einem guten Pilzkenner und Händler wurden in ein Speisehaus mehrere Pfund Speisepilze — hauptsächlich Steinpilze, Semmelpilze und Ziegenbärte abgegeben. Darunter befanden sich auch einige wenige Perlpilze, denen die Oberhaut abgezogen worden war. Die Köchin, welche die Pilze zubereiten sollte, kannte die meisten Speisepilze gut. Da sie jedoch noch nie Perlpilze zubereitet hatte und sie diese nicht kannte, fielen sie ihr auf. Sie dachte erst, es könnten wohl Champignons sein, bekam aber Zweifel und kostete daher das Pilzfleisch, dem — wie schon erwähnt — die Oberhaut fehlte, etwa in Haselnussgrösse. Nach dem Genuss klagte sie sofort über Kratzen im Hals und bald über aufstossen. Sofort angestellte Erbrechenversuche blieben erfolglos. Nach etwa 2 Stunden bekam sie heftige Leibschmerzen, die drei Stunden lang anhielten. Unter Verwendung eines Oelklysters besserte sich der Zustand langsam wieder. Nach den angestellten Ermittlungen kann es keinem Zweifel

unterliegen, dass der Genuss vom rohen Perlpilz die Erkrankung hervorgerufen hat.»

Soweit die Polemik, die sicher nicht dazu angetan ist, einen Pilz zum Genuss zu empfehlen. Trotz dem Nachsatz bin ich überzeugt, dass die Erkrankung nicht auf den Genuss eines so kleinen Stückchens Perlpilz (nur Haselnussgross) zurück zu führen war. Wäre dies der Fall, so müsste dieser Pilz roh ein so starkes Gift enthalten, dass sich die Wirkung nicht nur in einem einzelnen Fall erzeugt hätte. Ich selbst verspeise den Perlpilz nun schon mehrere Jahre und zwar ebenso wohl allein als Gemüse, wie auch unter andern gemischt. Wenden wir uns noch der französischen Literatur zu, so finden wir in «Rolland, Atlas des Champignons de France, Suisse et Belgique» über den Perlpilz folgende Empfehlung:

«Comestible excellent! C'est une des meilleurs espèces que l'on puisse récolter pour la table».

Deshalb weg mit den veralteten Vorurteilen. Der Perlpilz kommt aber oft so häufig vor, dass es sich wohl lohnt ihn zu sammeln, umsomehr als er ausgiebig und gar nicht schwer zu erkennen ist. Leider eignet er sich nicht gut zum Trocknen.

7. *Ringloser Wulstling* auch Scheidenpilz und Scheidenstreifling genannt. Dieser schmackhafte Pilz kommt oft ziemlich häufig vor und eignet sich ebenso wohl als Gemüse- wie als Mischpilz. Er sollte aber nur in jungen Exemplaren gesammelt werden, da er später sehr dünnfleischig und leicht zerbrechlich wird. Obwohl nicht schwer von den andern grauen Wulstlingen zu unterscheiden, muss beim Sammeln doch die nötige Aufmerksamkeit beobachtet werden.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber die Speisemorchel *Morchella esculenta* (L.)

Von A. Knapp, Basel.

Wohl keine Morchelart variiert in Farbe und Dimensionen wie die Speisemorchel. Ich bin fest überzeugt, dass einige Morchelarten, die auch noch in

der jüngern Literatur als solche gelten, blosse Formen dieser Speisemorchel, *Morchella esculenta* sind. Hierüber zu sprechen komme ich zu gegebener Zeit.