

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 3 (1925)

Heft: 10

Rubrik: Pilzlied

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: 24.01.2026

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

ungefähr dem grossen Saftling (*Hygrocybe puniceus* Fr.) entspricht. Bei jungen Exemplaren zeigen sich citronen-goldgelbe Flecken, die sich im Alter über den ganzen Hutrand erstrecken.

Die Oberhaut ist schwach eingewachsen-filzig, sehr schleimig-klebrig, glänzend, 7—10 cm breit. Die Oberhaut ist gut abziehbar, darunter schön rosa. Hutfleisch 15—20 mm dick. Die rubeligen Erhöhungen der Hutoberfläche schwärzen durch Druck.

Fleisch blassgelb, im Stiel etwas in oliv neigend, Basis rötlich, schön blauend, nach längerem Liegen besonders im Hut schön gelb; im Hut weich, im Stiel fester und faserig, in Basis derb.

Röhren wenn noch jung und nicht ganz reif: blass citronengelb, kurz blauend, ausgebuchtet und trotzdem in ein ganz feines Netz der Stielspitze übergehend, vom Fleisch ablösbar.

Poren schön dunkel karminrot wie beim Schusterpilz (*erythropus-miniatoporus*), beim Druck blauend, im Alter mehr ins Orange übergehend. Porenfläche uneben, gewulstet.

Stiel 7 cm lang, 3—4 cm dick, an

Spitze mehr gelb, nach unten orange-karmin-blutrot, Basis olivgelbfilzig. Wenn auch an Spitze ein feines Luridus-Netz vorhanden, so ist er nach der Mitte mehr längsschuppig aufgelöst (von blossem Auge nur punktiert); also das Gegen teil wie beim Schusterpilz, welcher querschuppig aufgelöst ist. Die orangegelbe Farbe sowie die Form des Stieles ist vollständig dem Hexenpilz (*Bol. luridus*) ähnlich.

Standort: Waldrand Oberdornach, Buchen und Eichen gemischt, Grossholz ca. 80—100 jährig, mit rotem Hexenpilz (*luridus*) und mit Satanspilz gemeinschaftlich.

Sporen: 10—14—18 \times 4—6 μ .

Kurze Diagnose: Hut wie grosser Saftling (*Hygr. puniceus* Fr.), Poren wie beim Schusterpilz (*erythropus-miniatoporus*), Stiel wie beim Hexenpilz (*luridus*).

Einige ältere verkommene Exemplare zeigten einen rost-blutroten Hut mit gelbem Rand. Da es mir nicht möglich war, weitere Exemplare zur Beobachtung aufzutreiben, bitte ich um Standortsangaben, falls derselbe noch anderswo gesichtet wird.

Pilzlied.

Ich ging im Walde so für mich hin
Und nichts zu suchen, das war mein Sinn.
Da sah ich plötzlich viel' Pilze stehn
Wie war'n sie doch so wunderschön.
Sie sind des Waldes stille Welt
Gott hat sie all' dort hingestellt
Auf dass wir Menschen gross und klein
Bei ihrem Anblick uns erfreun!

Ich suchte ihrer viel an der Zahl
Zu 'nem pompösen Mittagsmahl.
In allen Farben, zart und fein
Laden sie zum Diner mich ein.
Ich brachte sie ganz still nach Haus
Und packt sie uns den Pilzkorb aus.
Nun gab's ein putzen, waschen, schmor'n
Vergass beinah' die Hasenohr'n! —

Könnt' Euch die Namen alle sagen
Doch könnt' Ihr im Verein nachfragen.
Da ist zur Auskunft jedwederbereit
Voll Interesse und Liebenswürdigkeit.
Die Basler Ausstellung war sehr fein
Für arm und reich, für gross und klein.
Wo Pilze in jeder Art in Masse
In allen Façons und jeder Klasse.

S' gab viele Sorten da zum Studieren
Auch Pilzgerichte konnt' man probieren
War besser als manches Fleischgericht.
Wie gesagt: «Prächtig wie ein Gedicht».
S' waren viele da, um sie zu schauen
Männer, Knaben, Mädchen und Frauen
Und hoffe, dass bei alt und jung
In Erinnerung bleibt unsre Ausstellung!

Louise Fink-Dieckmann.

Der Schopf- und Faltentintling.

Coprinus comatus Fl. Dan. und *atramentarius* Bull.

Von W. Süss.

Wenn wir die Hefte unserer Zeitschrift für Pilzkunde durchblättern, so sehen wir, dass die Gattung der Tintlinge = *Coprinus* bis anhin ziemlich stiefmütterlich weggekommen ist. Wenige Gattungen bieten aber dem Anfänger in der Pilzkunde zur Erlernung so geringe Mühe, wie gerade diese. Man muss sich nur die Tatsache merken, dass Hut und Lamellen der Vertreter der echten Tintlinge die besondere Eigentümlichkeit besitzen, nach und nach in eine *tintenartige Brühe* zu zerfliessen. Wer auf dieses charakteristische Merkmal achtet, wird bald einmal die Gattung als solche erkennen, da an ihren Standorten meistens schon Exemplare vorhanden sind, die durch ihr Alter in das tintenartige Stadium eingetreten sind.

Es ist ferner auf den glücklichen Umstand hinzuweisen, dass diese Gattung keine giftigen Arten enthält und man sich die gute Regel merken kann: „*Alle Tintlinge mit noch weissen Lamellen sind essbar!*“

Die grösseren Arten verwendet man als Gemüse, die kleineren eignen sich mehr zu Suppeneinlagen. Bei Exemplaren deren Lamellen erst beginnen in das Stadium des Dunkelwerdens und nachheriges Zerfliessen einzutreten, lässt sich auch der noch restliche weisse Teil in der Küche verwenden.

Man verwendet die ganzen Pilze und hat sie demnach nur gut zu reinigen, ein wenig abzuspülen, zu zerkleinern und dann in Butter mit viel Grünem unter Zusatz von etwas Salz und Pfeffer (nach Belieben auch Maggi), im eigenen Saft zirka $\frac{1}{4}$ Stunde zu dünsten. So zubereitet geben die Tintlinge eines der besten Pilz-

gerichte ab; nicht zu vergessen ist aber die Notwendigkeit, die gefundenen Pilze am gleichen Tage zuzubereiten, ansonst am folgenden Morgen, namentlich bei nasser Witterung, schon eher Tinte als Pilze vorhanden wäre.

Von den zirka 30 Arten geniessbarer Tintlinge sind es namentlich 2 Arten, die verdienen in den Speisezettel der vorzüglichen Speisepilze aufgenommen zu werden. Es sind dies der Schopf- und Falrentintling. Viele andere Arten sind entweder zu klein oder zerfliessen zu rasch. Viele kommen auch direkt auf Mist oder Kot vor und sind daher für «zivilisierte Europäer» unappetitlich. Der Schopf- und Falrentintling bevorzugt jedoch einen fetten Boden und findet sich an dungreichen Stellen, in *Gärten*, Anlagen, auf Gras- und *Schuttplätzen*, sehr oft auch an Waldwegen. Dem einen oder andern Leser diene ich vielleicht, wenn ich die Beschreibung der beiden Arten folgen lasse.

Der Schopftintling.

Cop. comatus mit Einschluss von *clavatus-ovatus*.

Ganzer Pilz weiss.

Hut weiss, 3-5/6-10, zylindrisch-eiförmig, zuletzt glockig ausbreitend, entweder fast glatt oder schon von Anfang in schopfige Schuppen aufgelöst (woher der Name Schopftintling).

Lamellen weiss, werden entweder über rosa oder braun nach und nach schwarz,

Eiförmiger (*ovatus*) und Bescheideter (*clavatus*) sind nur Formen des Schopftintlings, da die Sporenverhältnisse übereinstimmen, ersterer hat mehr eiförmige kleinere Form und abfalligen Ring, letzterer ist ohne deutlichen Ring und hat angedrückt häufig bescheidete wurzellose Basis.