Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 8 (1930)
Heft: 10

Artikel: Etwas über den Märzellerling
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935045

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: 06.01.2026

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

Bergwiesen und Alpweiden keine Seltenheit. Er tritt meistens gesellig auf und bildet öfter « Hexenringe » und « Hexenbänder ».

Der Hut wird gross. Ich habe öfter Exemplare von 20—30 cm Durchmesser gesehen. Die stattliche Grösse, verbunden mit der einheitlichen, schön weissen Farbe verleiht dem breitkrempigen Pilze ein auffälliges, vornehmes Gepräge und lässt ihn mit keinem andern Trichterling verwechseln. Erst im Alter vergilbt der kahle, bisweilen glänzende, trockene Hut vom Scheitel aus. Wo mehrere Pilze rasenförmig beisammen wachsen, da entstehen mitunter infolge der gegenseitigen Störung in der Ausbreitung merkwürdig verbogene Fruchtkörper. Difforme Erscheinungen sind bekanntlich allen in Rasen auftretenden Pilzarten eigen, aber je grösser der Pilz, desto auffälliger die Verbildung. Der anfangs schwachgewölbte, später trichterförmige Hut ist dickfleischig.

Das Fleisch ist weiss und fest.

Der Geruch ist meistens stark, mitunter fast aufdringlich, und zwar mehr oder weniger mehl- bis rettichartig, aber doch aromatisch und besonders im ausgereiften Stadium des Pilzes an den Hohen Riesentrichterling (Clitocybe geotropa Bull.) erinnernd.

Der Geschmack ist entschieden mild und angenehm. Gestützt auf eigene Erfahrungen kann ich den Weissen Riesentrichterling als einen ganz *vorzüglich schmeckenden Speisepilz* bestens empfehlen.

Die Lamellen sind verhältnismässig schmal und dichtstehend, weiss, im Alter verblassend, herablaufend.

Der Stiel ist durchweg weiss, kurz und dick, voll und fest, kahl, oft säulenförmig, mitunter mehr oder weniger bauchig gedunsen. Die Höhe beträgt 4—8, die Dicke 2—6 cm.

Die Sporen sind ellipsoidisch bis länglich eiförmig, mitunter breit kommaförmig, glatt, 6—9 μ lang und 4—5,5 μ breit.

Die Basidien sind 27—36 μ lang und 6 bis 8 μ breit.

Der Weisse Riesentrichterling (Clitocybe candida Bres.) und der Riesen-Krempling (Paxillus giganteus Sow.) stehen einander verwandtschaftlich nahe, müssen aber auseinandergehalten werden. Ich verweise hier auf die bezüglichen Ausführungen in meiner Monographie der Trichterlinge, Seiten 81—82.

Etwas über den Märzellerling.

Dieser geschätzte Speisepilz hat seine botanische Geburtsstunde im Jahre 1729 gefeiert, damals als *Micheli*, ein italienischer Mykologe, ihn als « *Fungo marzuolo o dormiente* » beschrieb. Unser schweizerischer Pilzforscher *Secretan* hat ihm in seinem dreibändigen Werk « *Mycographie Suisse* » im Jahr 1833 den Namen « *Agaricus camarophyllus* » gegeben. Heute segelt er nun unter dem Namen *Camarophyllus marzuolus* = *Märzellerling*. Noch vor wenigen Jahren in der deutschen Schweiz so gut wie unbekannt, hat er es in den letzten Jahren, dank auch unserer Pilzzeitschrift, zum verdienten Ansehen gebracht und dürfte mit der Zeit gleich wie der Eierschwamm Gemeingut werden. Sein Vorkommen ist im Nadelwald an die *Weisstanne* gebunden, habe ich doch diesen Frühling grosse Rottannenschläge nach ihm abgesucht, ohne je ein Exemplar zu finden. Es beweist dies die Symbiose zwischen Weisstanne und Märzellerling. Pirschen wir ihm einmal nach: Sobald um Mitte Februar wärmere Tage eintreffen und der Schnee schmilzt, so ist es Zeit, Ausguck zu halten, denn nun hat unter der schützenden Schnee-

decke, Moos und Lehmboden das Myzel bereits reife Fruchtkörper entwickelt. Allerdings streckt nur hie und da ein ganz Frecher sein dunkles Köpfchen aus Moos und Erdreich hervor, ein Zeichen, dass jetzt der Schatzgräber mit Aussicht auf guten Erfolg seines Amtes walten muss, will er auch den Gewalthaufen dieses scheuen Gelichters ansichtig werden. Oft sind mehrere dieser verborgenen Gesellen miteinander vereinigt, ein anderes Mal wieder halten sie in grösseren Hexenringen darüber Rat, wie sie wohl das sie schützende Dach aus Moos und Erde mit Erfolg durchstossen könnten. Viele sterben da als unbekannte Soldaten ruhmlos am Erstickungstod, viele verfaulen durch Schimmelpilze, ohne je das Tageslicht zu erblicken, andere wieder geben bei wärmerer Witterung den Pilzmaden und Schnecken ihr tägliches Brot ab, und nur die wenigsten werden bis heute als Leckerbissen auf den Tisch des Pilzfeinschmeckers gebracht.

Tun wir da nicht ein gutes Werk, wenn wir diese Lieblinge so bald wie möglich vor solchen Feinden in Sicherheit bringen?

Mancher allerdings läuft achtlos an diesen weisslich-bräunlich-schwärzlichen Pilzhüten vorbei, sind es doch gewiss verfaulende Pilzkörper des vergangenen Jahres! Nur der Eingeweihte wird näher zusehen, sie auf den Kopf stellen, mit dem Bein in die Höhe, dann rasch an den graulich-weissen Lamellen erkennen, dass da ein « Neugeborner » vor uns liegt, der nun seine Kühnheit durch Mitnahme in den Pilzkorb büssen muss. Überall findet nun ein langsames und genaues Absuchen des Bodens statt, denn wo sich die Erde etwas gehoben hat, wird nachgegraben, da uns die Schliche dieser verborgenen Brut ja bekannt sind. Bald finden wir die schönsten, fast weisslichen Prachtskerle noch ganz von der Erde umgeben, und ohne Pardon heisst's in den japanischen Bastkorb! Mehrere Hexenringe werden so aufgestöbert, und in kurzer Zeit wollen die obersten schon wieder hinauspurzeln, als wäre es ihnen nicht recht geheuer in der ungewohnten Behausung. Es heisst also aufbrechen, und nun geht es rasch nach Hause, wo dieselben gut gereinigt und in Butter mit viel Grünem gedünstet werden. Wahrlich ein herrliches Gericht! Je nach Witterung zeigt sich der Märzellerling bis im Juni. So habe ich denselben diesen Frühling noch am Auffahrtstage auf dem Homberg ob Thun, also in 1200 m Höhe, ganz frisch gefunden, in Stücken bis 500 gr; drei zusammengewachsene wogen sogar das respektable Gewicht von 1,2 kg. Nach mehrjährigen Versuchen halte ich den Märzellerling für unsern besten Blätterpilz, selbst unserer vorzüglichen aromatischen Spitzmorchel macht er den Rang streitig. Wer also nächsten Frühling über Zeit und Ausdauer verfügt, der jage dieses edelste Wild unserer vielartigen Pilzwelt.

W. S.

Sur le Sarcosphaera coronaria.

par le Dr B. Wiki (Genève)[1])

Le discomycète connu sous le nom de Peziza coronaria Jacq.-Rhem, Sarcosphaera eximia Lév., Sarcosphaera coronaria Jacq.-Boudier, ou Plicaria coronaria, est généralement considéré comme un champignon comestible. Il se vend couramment sur le marché de Genève,[2]) et depuis fort longtemps. Exceptionnellement, et sans que nous sachions dans quelles conditions, il paraît posséder des propriétés vénéneuses.

[1]) Communication faite à la Société mycologique de Genève, Séance du 27 septembre 1930.

[2]) D'après les rapports de M. Schleicher, inspecteur du marché aux champignons à Genève, 20 kg de Peziza coronaria ont été mis en vente en 1919, 78 kg en 1920, 14 kg en 1921, 7 kg en 1926; pour les trois dernières années, les renseignements nous manquent.