

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 8

Artikel: Der Pfifferling, Eierschwamm (*Cantharellus cibarius* Fr.)
Autor: Hennig, Br.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934604>

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: 06.02.2026

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

weisser Farbe. Den gleichen Geruch haben der Maischwamm (*Tricholoma graveolens*), der Grünling (*Tricholoma equestre*), der Frühlings-Rötling (*Entoloma prunuloides*), der Elfenbein-Schneckling (*Limacium eburneum*), der Marmorierte Ritterling (*Tricholoma panaeolus*) und viele andere.

Die genannten Pilze besitzen, wie wir gesehen, einen mehr oder weniger angenehmen Geruch. Nun gibt es aber auch wiederum eine grosse Anzahl von Pilzen von ausgesprochen höchst unangenehmem, widerlichem Geruche.

Am auffallendsten und ekelhaftesten ist der Leichen- und Aasgeruch, wie er der Gicht- oder Stinkmorchel eigen ist. Er ist so belästigend, dass er in den Görlitzer Garten- und Parkanlagen geradezu die Luft verpestet. Diese Gichtmorchel erwähnt bereits 1609 der Stadtphysikus Schwenckfeldt in Hirschberg in seinem Kräuterbuche. Er nennt sie *Fungi flavuginosi Artherisi* und bemerkt, dass sie sehr stinkt und « vor das Zipperleins Schmerzen aufgelegt wird ». Auch Kanonikus Sterbeeck in Hooghstraten 1675 beschreibt dieses eigenartige Pilzgebilde unter *Fungus podagricus*. Der zur Zeit geltende botanische Name *Phallus impudicus* gibt übersetzt die schamhafte Gestalt des Pilzes an.

Nach Karbid oder Gas riecht der Schwefel-Ritterling (*Tricholoma sulfureum*), der Doppelgänger des Grünlings.

Recht auffällig ist der Rettichgeruch beim Tränenden Hautkopf

(*Hebeloma crustuliniforme*), der aus Versehen vor Jahren mit zu einem Pilzgerichte verwertet wurde und schwere Vergiftungen verursachte.

Die Stinkende Lederkoralle (*Thelephora palmata*), wie schon der Name verrät, behält man nicht 10 Minuten in der Stube.

Der Kartoffelgeruch ist ein wichtiges Merkmal beim gelblich-weissen Knollenblätterpilze (*Amanita mappa*), der von einigen Pilzforschern, die ihn öfters gegessen haben, nicht mehr für giftig gehalten wird.

Wie sich über Geschmack und Farbe, so lässt sich bekanntlich auch über den Geruch streiten. Man darf also nicht etwa glauben, dass Pilze mit angenehmen Dufte immer essbar seien. Dann würde man die allergefährlichsten Giftmörder (*Amanita phalloides*), der zart süsslich riecht, für geniessbar halten. Geruchsempfindungen sind individuell zu beurteilen, aber kein Gradmesser für Wertbestimmung.

Bei allen diesen hier angeführten Pilzen ändert sich Geruch und Farbe, sobald sie überständig werden, also in Fäulnis übergehen. Aus dem Pilzeiweiss wird dann infolge Einwirkung des Sauerstoffes der Luft Schwefelwasserstoff. So wird z. B. die schöne olivgrüne Farbe von *Amanita phalloides* schmutzigweiss und der Geruch pestilenzartig.

Hier gibt es auf dem Gebiete der Pilzgerüche noch ein dankbares Arbeitsfeld für die Chemiker.

Der Pfifferling, Eierschwamm (*Cantharellus cibarius* Fr.)

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Von allen Pilzen am meisten gegessen werden in allen Teilen Mitteleuropas sicherlich die Pfifferlinge. Zur Zeit, Mitte Juli, sind sie die einzigen Pilze, die auf den Berliner

Märkten zu sehen sind. Sie kosten jetzt das Pfund 30 Pfennig. Allerdings, in wenigen Tagen schon kann sich die Pilzauswahl auf dem Markte sehr vergrössert haben. Ver-

sprechen doch die vielen Regengüsse der letzten Zeit ein ausgezeichnetes Pilzjahr.

Doch der Pfifferling bleibt für uns in Deutschland der häufigste und billigste Pilz, der auch auf der Tafel der Ärmsten erscheint. Er ist unter allen Pilzen der volkstümlichste und allbekannteste, wird am häufigsten gesammelt, auf allen Märkten verkauft, in der Familie und in Gasthöfen viel gegessen.

Es ist daher kein Wunder, dass der Pfifferling eine stattliche Reihe landläufiger Namen aufweisen kann. Franz Ferk zählt in seiner Abhandlung «Volkstümliches aus dem Reiche der Schwämme» in den Mitt. Naturw. Ver. Steiermark, XLVII 1911, S. 18—52 allein 85 Namen für diesen Pilz auf. Erwähnt seien z. B. Cantharelle (nach dem botanischen Namen *Cantharellus cibarius*), Dotterpilz, Eierschwamm, Gelbling, Galuschel und Rillja (beides schlesische Namen, slawischer Herkunft), Gelöhrchen, Kochmändel, Pfefferling, Pfifferling, Kuhrädel usw.

Was der Spatz unter den Vögeln, das Gänseblümchen unter den Blumen, das ist der Pfifferling unter den Pilzen.

Auf dem Markte und in Laienkreisen wird unser Pilz hier in Berlin stets Pfefferling genannt. In den Büchern dagegen liest man stets Pfifferling. Häufig hört man die Deutung, dass der Name Pfifferling etwas Geringwertiges darstellen solle. Ferk erwähnt in diesem Zusammenhange, dass im Österreichischen der Ausdruck «Pfiff» für das kleinste Ausschankmass von Wein ($\frac{1}{8}$ Liter) gelte. Bekannt ist das Sprichwort «keinen Pfifferling wert». In den meisten Gegenden Mitteleuropas ist nun der Pfifferling tatsächlich so ausserordentlich häufig, dass ein einzelner Pilz kaum einen Wert hat, der sich durch ein Geldstück ausdrücken lässt. Ferk zeigt allerdings eine andere Deutung für das Wort Pfifferling, die er für richtig hält, ob mit Recht, sei dahingestellt.

Er führt an, dass im Althochdeutschen dieser Name «phiferlinc», im Mittelhoch-

deutschen «phifferling und pfefferling», im Oberdeutschen «pfiffer» laute, und leitet den Namen unseres Pilzes ab von dem pfefferartigen Geschmack. Danach soll er also «Pfefferschwamm» bedeuten. Tatsächlich schmeckt unser Pilz im rohen Zustande scharf und etwas pfefferartig. Man tut deshalb bei der Zubereitung gut, $\frac{1}{10}$ der Pfifferlinge nicht mitzuschmoren, sondern zerhackt dem Gericht roh als Gewürz nach dem Schmoren zuzufügen. Wegen des im rohen Pilze besonders vorhandenen wichtigen antirachitischen Vitamins D ist die Verwendung des rohen Pilzes (als Gewürz bei Rohkostgerichten) auch empfehlenswert. Die Schärfe des Pfifferlings verliert sich beim Schmoren. Viele Pilze haben ja einen ähnlichen Geschmackswechsel durch die Zubereitung.

Perlpilze und Hallimasche schmecken roh laugenartig. Man kann den rohen Hallimasch sogar im Dunkeln dadurch erkennen, dass er im hinteren Gaumen nach einer Minute Kauen einen unangenehmen, sodaähnlichen Geschmack erzeugt. Nach dem Schmoren ist davon nichts mehr zu merken.

Wegen seines kräftigen und herzhaften Geschmacks ist der Pfifferling recht beliebt. In volkswirtschaftlicher Hinsicht ist er ein nützliches und wertvolles Waldgemüse, das vielen Sammlern Geld einbringt. Er ist madenfrei, bleibt lange brauchbar, gibt wenig Abfall, ist leicht zu erkennen, hat keinen gefährlichen Doppelgänger, verträgt eine mehrtägige Reise.

Nur zum Trocknen eignet sich der Pfifferling nicht, höchstens können getrocknete Pfifferlinge nach 12stündigem Einweichen zu Klops und Beefsteaks mit Semmelmehl und Ei zusammen verarbeitet werden. Den Nährwert der Pfifferlinge darf man nicht überschätzen. Gegenüber Steinpilzen und Champignons ist er tatsächlich gering. Pfifferlinge enthalten zum grössten Teil unverdauliche Zellulose, die durch scharfes Braten, wie es bei Pfifferlingen häufig angewandt wird, nur noch unverdaulicher wird.

Alte, angefaulte, überständige oder durchnässte Pfifferlinge können schwere Vergiftungen erzeugen, die zwar meist nicht zum Tode führen, aber ausserordentlich heftige Erkrankungen mit längeren Schwächezuständen hervorrufen.

Ein angeblicher Todesfall durch den Genuss von Pfifferlingen aus einer Konserve in diesem Frühjahr in Berlin blieb unaufgeklärt, da der Mageninhalt nicht untersucht wurde. Ich glaube nicht daran, dass die Pfifferlinge, die von einem Zuckerkranken als Ersatz von Kartoffeln genossen wurden, schuld waren. Eine gleiche Konserve, in demselben Geschäft gekauft, wurde von mir untersucht. Die Pfifferlinge wurden von mir und einem Herrn genossen, ohne die geringsten Beschwerden.

Ungefährlich ist der Doppelgänger des echten Pfifferlings, der Falsche Pfifferling, *Clitocybe aurantiacus* (Wulf) Studer. Er enthält nur noch mehr unverdauliche Zellulose und kann daher bei Personen mit empfindlichen Magenverstimmungen leichte Verdauungsstörungen verursachen. Von dem 1910 verstorbenen Apotheker Studer in Bern, einem vorzüglichen Pilzkenner, der sich um die Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse

sehr bemüht und auch einen kleinen Pilzführer herausgegeben hat, wurde dieser Pilz bei den Trichterlingen eingereiht. Schon Secretan hatte in seiner *Mycographie suisse* (1833) berechtigte Zweifel an der Zugehörigkeit dieses Pilzes zu *Cantharellus* geäussert.

Auch der Duftende Pfifferling, *Clitocybe olida* (Quélet) Konrad, eine im Gebirgsnadelwalde vorkommende und nach Orangeblüten duftende Art, wird jetzt von Konrad zu *Clitocybe* gestellt.

Häufiger als diese Art ist der Weisse Eierpilz, *Cantharellus albidus* Fr., der im Moose der Nadelwälder angetroffen wird und dem echten Pfifferling sehr ähnlich ist.

Meist übersehen wird der Samtige Pfifferling, *Cantharellus Friesii* Quélet, der unter Buchen vorkommt und samtigfilzige Beschaffenheit zeigt. Er wurde sogar in Dresden von Dr. Pieschel gefunden.

In Steiermark gilt merkwürdigerweise auch der Pfifferling als Frühlingsbote, zusammen mit der Morchel.

Der Minnesänger Oswald von Molkenstein singt:

Ju haia hai, zierlicher mai,
scheub pfifferling, die mauroch pring.

Einige Belege von der Verwertungsmöglichkeit der Pfifferlinge.

Von M. Seidel, Görlitz.

Pfifferlinge mit Ei. Recht kleine, ganze Pfifferlinge werden in Butter oder Speck mit Pfeffer, Kümmelkörner, Salz weichgedünstet. Dann mit kleingehackter Petersilie abgeschmeckt. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, schlägt man einige Eier hinein und behandelt das Ganze wie Rührei. Giesst man etwas mit Mehl verrührte saure Sahne hinzu, schmeckt es ganz besonders gut.

Einbrennsuppe mit Gelbschwämmchen. Ein halbes Pfund Pfifferlinge wird gewiegt, zwei bis sechs Löffel voll Mehl mit Butter und fein zerschnittener Zwiebel goldbraun geröstet, hierauf mit den Pilzen in Wasser oder Fleischbrühe weich gekocht und mit feingehackter Petersilie zu Tisch gebracht. Als Einlage kann man geröstete Semmelwürfel geben. Mit Gelbei abgezogen schmeckt es noch besser.

Kartoffeln mit Pfifferlingen,

sogenannte Pilzpfanne. Zwei Pfund Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Gleichzeitig werden etwa ein Pfund Pfifferlinge mit feingehackter Zwiebel in Butter halbweich gedünstet. Hierauf kommen in die mit Butter ausgestrichene Pfanne abwechselnd eine Lage Kartoffeln und Pfifferlinge hinein. Als oberste und unterste Schicht Kartoffeln, die entsprechend der Menge gesalzt werden. Die oberste Schicht wird mit geriebener Semmel bestreut, und wer es haben kann, mit einem Achtel Liter saurer Sahne übergossen. Das Ganze wird etwa eine halbe Stunde gebacken.

Pilzallerlei mit Pfifferlingen. Ein vorzügliches Gericht ist ein Pilzallerlei mit Pfifferlingen, das sich aus den verschiedenen Sorten, wie Steinpilzen, Pfifferlingen, Birkenpilzen, Semmelpilzen, Rehpilzen, Ziegenbärten und vielen andern zusammensetzt, süsssauerlich zube-

reitet mit Lorbeerblatt, Zwiebeln, Gewürzkörnern und mit einer Mehlschwitze sämig gemacht, also genau so nach Art der Kuttelnsuppe oder des Königsberger Flecks. Werden saure Gurken dazu verwertet, dann schmeckt es ragoutartig; mit kleingewiegten Sardellen oder Heringen hergerichtet, wie Königsberger Klopse, wird es auch gern gegessen.

Einwecken der Gelblinge. Die Gelblinge werden gewaschen, dann mit etwas Salz im eigenen Saft gedünstet bis sie zusammenschwinden. Nach dem Erkalten füllt man sie mit

dem eigenen Saft in die Gläser und sterilisiert sie etwa 70 Minuten bei 100 Grad; die so eingeweckten Pilze halten sich jahrelang und schmecken im Winter zur Weihnachtszeit, wenns draussen wettet und schneit, ganz besonders gut. Diese Pilze eignen sich sowohl als Gemüse wie auch als Beikost zu jedem Braten.

Jede findige Hausfrau wird die Pfifferlinge bei passender Gelegenheit zweckmässig zu verwenden wissen, sei es als Fleischstreckmittel zum Gulasch oder zum Leipziger Allerlei, um diesem Gemüse etwas kräftigeren Geschmack zu verleihen.

Dr. phil. honoris causa Ch.-Ed. Martin.

Unser Ehrenmitglied, Herr Professor Ch.-Ed. Martin, wurde am letzten Dies academicus von der Universität Genf, Faculté des Sciences, zum Doctor honoris causa ernannt.

Wir sprechen dem ehrwürdigen Gelehrten unsere herzlichen Glückwünsche aus zu dieser Anerkennung seiner unermüdlichen wissenschaftlichen Tätigkeit. *F. Th.*

Nachruf.

Nach langem, hartnäckigem Leiden ist am 2. Juli unser Mitglied

Franz Flöckinger, Zimmermann

aus diesem Leben geschieden. Franz Flöckinger war stets ein eifriges Mitglied unseres Vereins, und sein humoristisch veranlagtes Gemüt half uns oft über peinliche Situationen hinweg. Viel zu früh ist er von uns gegangen.

Ruhe sanft, lieber, guter Kamerad; wir werden dich so bald nicht vergessen.

16. Jahresbericht des Pilzvereins Solothurn pro 1932.

Werte Pilzfreunde!

In Goethes « Faust » stehen folgende merkwürdige Worte:

« Die hohe Kraft der Wissenschaft,
Die aller Welt verborgen;
Und wer nicht denkt, dem wird sie geschenkt,
Er hat sie ohne Sorgen. »

Der geniale Dichterphilosoph weist damit auf die rein gefühlsmässige Erkenntnis hin, die jenen Menschen zuteil wird, die sich in einen Gegenstand liebevoll vertiefen. So geht es uns Pilzern, die wir uns aus Lust und Freude an den eigenartigen Naturgebilden, den Pilzen, organisiert haben, um ihnen nach-

zuforschen und ihnen alles Interessante, Schöne und Nützliche abzugewinnen. Wir sind keine zünftigen Wissenschaftler mit abgeschlossenen Lehrkursen über Biologie, Systematik und andere fremdsprachliche Disziplinen; und dennoch kennen wir die Pilze und verstehen sie gerade so gut oder noch besser als ein Doktor der Botanik. Uns ward eben die hohe Kraft der Wissenschaft geschenkt, und unbesorgt erfreuen wir uns daran.

Nach diesen Eingangsgedanken, die unser Selbstbewusstsein als Pilzler wieder einmal stärken sollen, wollen wir in aller Musse einen