

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 14 (1936)

Heft: 7

Artikel: Der Ulmenseitling : Pleurotus ulmarius Bull. f. horizontalis

Autor: Herrfurth, D.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934654>

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: 11.01.2026

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.

VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 46.191; Postcheck III 321.

ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.

INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—

Der Ulmenseitling. *Pleurotus ulmarius* Bull. f. *horizontalis*.

Von D. Herrfurth, Königsbrück, Sa.

Hierzu zwei Abbildungen auf Tafel II.

Am 15. September 1915 fand ich auf einem sehr hohen Nussbaume im Astwinkel der Baumkronenwurzel in Stollberg im Erzgebirge drei Gruppen des Ulmenseitlings, aber *Pleurotus* Bull. f. *verticalis* Fries, genau wie das Bild Tafel 158 in Michael-Schulz-Hennig.

Hierzu wurde mir am 10. Oktober 1935 bei Gelegenheit eines Pilzvortrags an Hand von eingesammelten Pilzen in der hiesigen N. S.-Frauenschaft von der Frau des Brigadiers Gasch Mitteilung von einer fast schirmgrossen Pilzgruppe an einer Ulme ihres Gartens in den Schlossgrundstücken gemacht, die ich am nächsten Tage zur Bestimmung aufsuchte. Die Pilze erwiesen sich bald als ein Gegenstück zu voriger Art, und zwar als eine horizontale Ulmenseitlingsgruppe, *Pleurotus ulmarius* Bull., f. *horizontalis*. Sie befand sich an einer sehr alten und hohen, schon schadhaft gewordenen Ulme an der Seite des Stammes, ungefähr 2 m über dem Erdboden und bestand aus fünf Pilzen in einer Querbreite von 42 cm, nach vorn 31 cm und einer Höhe von 24 cm. Die zwei beigegebenen Photographien stellen sie von vorn und von unten dar; sie wurden nach der

Aberntung der Pilze in meiner Wohnung auf dem Tische aufgenommen. Von der Gestalt und den Eigentümlichkeiten des Wachstums geben sie ein genaues Bild. Die Farben sind ähnlich wie die Tafel Michael-Schulz 158, nur zum Teil dunkler, besonders die bis zu 8 cm breiten Randteile und die zentral rissigen und schuppigen Felder auf Hut und Stiel. Hutmitte und Stielspitze sind cremeweiss bis fast reinweiss. Das Hut- und Stielfleisch ist elastisch und reinweiss, bleibt auch beim Trocknen so schön weiss. Die Stiele sind dick und kurz und in der unteren Hälfte rissig-schuppig, wie der Hutrand des vierten Pilzes. Der grösste Stiel ist 17 cm lang, rinnig gefurcht und fast halbkreisrund gekrümmmt. Nach Ostwald U 28 sind die Farben ausserhalb der hellen Zone bei den obersten beiden Pilzen gc 17, der dunkle Rand des dritten aber ne 08. Da bei den anderen beiden Farbwerken die hellen Farbtöne stark von U 28 abweichen und auch viele trüblichen Helltöne fehlen lassen, kann ich nachträglich nach diesen Werken die Normen nicht feststellen.

Die Fruchtblätter (Lamellen) breiten sich ziemlich regelmässig zentral aus, sind ziem-

lich weit, am Stiele je 2 mm entfernt. In Stielnähe sind sie bis zu 22 mm breit. Die Schneiden sind dünn und mehrfach längs und seitlich wellig. Zwischenblätter (Halblamelien) sind sehr viele meist sehr kleine vorhanden, oft bis zu je zwölf.

Die Hutoberhaut schält sich nur sehr dick ab und reisst sehr leicht. Der Geruch ist nicht unangenehm, gurkenartig; und der Rohgeschmack ist schwach süßlich. Zubereitet schmeckt der Pilz recht angenehm. Wir assen davon 1 kg, den Rest die Finder.

Noch einmal: Die Hexenröhrlinge.

Von Jules Rothmayer-Birchler.

Im «Schweizer Pilzbuch» von E. Habersaat werden drei Arten von Hexenröhrlingen aufgeführt:

Boletus luridus Schaeff., *Netzstieliger Hexenröhrling*, verdächtig;

Boletus miniatoporus Secr., *Schuppenstieliger Hexenröhrling*, verdächtig;

Boletus erythropus Pers., *Glattstieliger Hexenröhrling*, verdächtig.

Im Hinblick darauf, dass sich zur Zeit der Verband mit der Nomenklatur beschäftigt, dürfte es nicht unwillkommen sein, wenn die Verbandsmitglieder möglichst viel Material an Wissen und Erfahrung zusammentragen. Es sei daher gestattet, zur Frage «Hexenröhrlinge» wie folgt Stellung zu nehmen:

Schuppenstieliger Hexenröhrling (*Boletus erythropus* Fr. = *miniatoporus* Secr.). Der Pilzforscher Schaeffer hat durch seine ungenaue Beschreibung dieses Pilzes nicht wenig Verwirrung angerichtet. Er wollte tatsächlich mit *Boletus luridus* den *Schuppenstieligen* und *nicht* den *Netzstieligen* Hexenröhrling bezeichnen. Man vergleiche Rickens «Vademekum» (*Tubiporus luridus*) und Wünsche «Die verbreitetsten Pilze Deutschlands». Die Bezeichnung des *Schuppenstieligen Hexenröhrlings* in Rothmayrs «Die Pilze des Waldes» (Band I) mit *Boletus luridus* Schaeff. war daher gerechtfertigt.

Es ist verwunderlich, dass dieser herrliche Pilz mit seinem safrangelben Fleisch als verdächtig gilt. Es scheint jedoch, dass sich in Pilzfachkreisen die Überzeugung von der Essbarkeit des *Schuppenstieligen Hexenröhrlings*

endlich durchringt. Mein Vater sel. hat sich je und je für ihn eingesetzt. Seit 1907 ist der Pilz in unserer Familie als dem Steinpilz hinsichtlich Schmackhaftigkeit ebenbürtig bekannt. In allen seinerzeitigen Pilzausstellungen in der Schweiz wurde der *Schuppenstielige Hexenröhrling* von meinem Vater als vorzüglicher Speisepilz ausgestellt. Die Folge war, dass dieser Pilz von vielen Pilzsammlern dann tatsächlich gesammelt wurde und noch heute gern gesammelt wird. Ich erinnere mich noch gut aus meiner Bubenzzeit, dass wir ihn auf den Vortragsreisen meines Vaters auf Pilzmärkten in Deutschland, Böhmen und Deutschösterreich in grossen Mengen vorgefunden haben. Viele Jahre hindurch wurde er auch auf dem Pilzmarkt in Luzern als begehrter Speisepilz verkauft. Zahlreiche Pilzsammler in der Schweiz lachen sich ins Fäustchen, dass dieser stattliche Pilz offiziell als verdächtig angekreidet ist; denn um so ungestörter können sie ihn sammeln, und nicht in kleinen Mengen.

Wenn der *Schuppenstielige Hexenröhrling* nur vereinzelt auftreten würde, wäre es um jede Zeile schade, die für ihn geschrieben wird. Er ist jedoch für grosse Gebiete der Schweiz zufolge seines oft massenhaften Vorkommens für den Pilzsammler von grosser Bedeutung. Letztes Jahr zum Beispiel hätte man ihn im Luzerner Land zentnerweise sammeln können. In zehn Tagen war die Haupteute vorbei. Wer zu spät kam, hatte den Ärger. Das war im August. Wer von der Essbarkeit und Schmackhaftigkeit des *Safranröhrlings* noch