

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 17 (1939)
Heft: 10

Artikel: Unsere Speisepilze [Fortsetzung]
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934496>

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: 07.02.2026

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

et humides où *M. tenacellus* se substitue plus ou moins complètement à lui. Mais sous *Pinus montana* il semble être indifférent à la nature tant chimique que physique du terrain. Est-il

mieux adapté à cette dernière espèce de pin, puisqu'il peut y végéter par des conditions très diverses? Des recherches plus étendues seraient désirables. (A suivre.)

Unsere Speisepilze.

Von H. W. Zaugg

(Fortsetzung.)

In Heft Nr. 4 vom laufenden Jahrgang erschien ein erster Teil über unsere Speisepilze, in welchem die Fortsetzung angezeigt wurde. Besondere Umstände verzögerten leider bisher die Möglichkeit, den Faden weiterzuspinnen, was nun nachgeholt werden soll.

Der aufmerksame Leser wird bereits gemerkt haben, dass ich mich gerne an die jeweilige Erscheinungszeit der Pilze gehalten hätte, um ihm die Nachprüfung meiner Ausführungen fortlaufend zu ermöglichen. Leider ist der holde, heuer jedoch so kalte Lenz längst entschwunden und auch der nicht viel schönere Sommer hat sich schon verabschiedet. Geblieben ist uns noch der Herbst und einige unserer Pilze, die hoffentlich vor dem Winter noch etwas reichlicher auftreten werden als bisher. In unserer Gegend wenigstens ist kein Grund, um Loblieder zu singen. Besser war die Ernte noch in den Höhen von 800 bis 1000 m, doch dürfte dort bald Schnee zu erwarten sein.

Obwohl wir uns, wie gesagt, schon im Herbst befinden, will ich in der Jahreszeit doch noch einmal zurückgreifen, denn es wird ja wieder Frühling werden. Schon zur Zeit der Morcheln beschert uns der Wald eine Pilzart, die sehr gesucht ist und deren Wert nicht durch den hohen Marktpreis bedingt wird. Es ist der Märzellerling (*Camaroph. marzuolus* Fr.), der manchenorts massenhaft gefunden wird und ohne viel Zutaten ein gar köstliches Gericht zu spenden vermag. Man schabt die Hüte und Stiele sauber ab und schneidet sie fein. Dann gibt man feingehackte Zwiebel mit 1 bis

2 Knoblauchzinggli in Schweinefett oder Butter und dünstet sie vor, aber ohne sie braun werden zu lassen. Hierauf bestäubt man die Pilze mit Mehl, gibt sie ebenfalls in die Pfanne und lässt ziehen bis der Saft fast eingekocht ist, gibt etwas sauren Rahm oder Weisswein dazu, würzt mit Salz und Pfeffer und einigen Tropfen Maggi und nimmt sie dann sofort vom Feuer. Der Geschmack wird erfahrungsgemäss noch verbessert, wenn die vorgereinigten Pilze über Nacht an einem kühlen Ort auf einem Tuche ausgebreitet werden, denn dadurch vermindert sich der Wassergehalt und das Aroma wird erhöht. Zur Frühlingszeit ist dies ein vorzüglicher Speisepilz.

Der Wonnemonat Mai ist derjenige, welcher die eigentliche Pilzsaison eröffnet. Wer seinen Gang mehr auf Wiesen und Matten oder auf Bergweiden richtet, wird zu seiner Freude den Mairitterling (*Tricholoma Georgii* Clus.) und seine verschiedenen Unterarten finden. In manchen Gebieten des Jura ist er unter dem Namen Mousseron bekannt. Dass es sich bei dieser Spezies um einen vorzüglichen Speisepilz handelt, beweist der Sammeleifer der Kenner. Der Mairitterling ist leicht kenntlich und kann kaum mit einem Giftpilz verwechselt werden, weil zu seiner Erscheinungszeit in seiner Nähe kein solcher auftritt. Dem bewanderten Sammler wird sein Standort oft dadurch verraten, dass er in Kreisen oder Kreisbögen wächst, die sich durch viel kräftigeren und dunkleren Graswuchs auszeichnen. Man nennt diese Kreise oder Kreisteile Hexenringe.

Der Mairitterling hat seinen Namen deshalb erhalten, weil seine eigentliche Erscheinungszeit in den Monat Mai fällt. Vereinzelt kann er allerdings auch später noch gefunden werden. In günstigen Jahren tritt aber auch unser bekannte und beliebte Steinpilz (*Boletus edulis* Bull.) schon im Mai auf den Plan und zwar nicht nur vereinzelt, sondern gewissenorts recht häufig. Jahrelange Beobachtungen haben mir gezeigt, dass die im Mai erscheinenden Steinpilze gewöhnlich ein gutes Steinpilzjahr prophezeien. Fehlen die Steinpilze im Mai, so werden sie auch im Sommer und Herbst nur spärlich zu finden sein. Ausnahmen gibt es natürlich immer und überall. Auf alten und guten Geheimplätzchen können sie völlig fehlen, wogegen ein «Glückspilz» solche an ganz unerwarteten Stellen in guter Zahl finden kann. Dass der Steinpilz zu den vorzüglichen Speisepilzen zählt, braucht wohl nicht speziell erwähnt zu werden.

Zur Zeit, als unser Verband erst im Werden begriffen war und die Mitteilung über gemachte Erfahrungen zwischen den einzelnen Pilzfreunden sozusagen fast nur von Haus zu Haus möglich war, wurden mir von einem lieben Pilzfreund aus Liesberg im Jura unter verschiedenen Malen Pilze zugesandt. Wer in unserer Jubiläumsnummer die Photo der Gründerversammlung gut beachtet hat, wird nicht nur die Mannen betrachtet haben, sondern er wird gesehen haben, dass auf dem Tisch vor dem Pflanzenkübel ganz unscheinbar auf einem Blumentöpfchen ein Pilz aufgestellt ist. Es ist dies ein Steinpilz von Liesberg. Von diesem Zeitpunkt an wusste ich, dass es schon um Pfingsten gut ausgewachsene Steinpilze gibt, was mich veranlasste, ebenfalls auf die Suche zu gehen. Und siehe da, ich fand sie auch, und seit dieser Zeit weiss ich Bescheid. Aber ausser dem Steinpilz erhielt ich als Beweismaterial auch sehr schöne Ziegenbärte, nämlich den Orangegelben (*Ramaria aurea* Schff.) zugesandt. Auch das war eine Überraschung für mich, denn nach meiner damaligen Auffassung konnte es sich bei den

Ziegenbärten nur um Herbstpilze handeln. Seither habe ich diese Koralle schon oft im Mai gefunden.

Die Ziegenbärte bilden eigentlich ein Kapitel für sich und sind schon oft besprochen worden. Manchmal werden sie kurzerhand als schädlich bezeichnet, doch trifft das nicht zu. Wenn auch verschiedentlich leichtere Magenverstimmungen vorgekommen sein sollen, so erwiesen sich diese in der abführenden Wirkung eher nützlich als schädlich. Beim Sammeln achte man darauf, nicht allzunasse oder zu alte Pilze zu sammeln. Oft trifft man solche an, die noch ein frisches Aussehen haben, die Spitzen aber sind schon angegraut. Es genügt dann nicht, nur die Spitzen abzuschneiden und den Rest zu verwenden. Solche Pilze befinden sich allgemein schon in Verwesung und dürfen nicht mehr verwendet werden. Auch sollen beim Sammeln nur lebhaft gefärbte, wie Goldgelber Ziegenbart (*Ramaria aurea* Schff.) und der Citronengelbe (*Ram. flava* Schff.), geerntet werden. Auch die graue Koralle (*Ram. grisea* Pers.) ist essbar. Die Blassen jedoch lasse man stehen, wenn man sie nicht genau kennt, denn der richtige Blasse Ziegenbart (*Ram. pallida* Schff.) verkörpert den sogenannten Bauchwehschwamm.

Als Speisepilze kann ich meinerseits die Ziegenbärte oder Korallen empfehlen. Auf sandigem Boden gewachsene Exemplare müssen aber sorgfältig und gut gereinigt werden, da in den Verzweigungen oft Sand gelagert ist, das beim Genuss zum Zähneknirschen führt. Abgebrüht geben sie uns einen guten Salat. In Essig eingemacht sind sie als Zugabe zum Fleisch empfehlenswert. Wer Glück hat, kann auch zur Zeit noch seine Ernte mit diesen Pilzen einheimsen.

Als Begleiter von diesen fast das ganze Jahr finden wir schon beizeiten einen gar köstlichen Pilz, das Stockschwämmchen (*Pholiota mutabilis* Schff.), das in ganzen Büscheln alte Baumstrünke bevölkert. Es trägt auch den Namen Suppenpilz und verdient diesen mit

vollem Recht, denn eine Suppe von Stockschwämmchen ist wirklich delikate. Im Sommer und Herbst muss der Anfänger vorsichtig sein, dass ihm keine Verwechslung unterläuft. Am gleichen Strunk wächst oft ebenfalls in Büscheln der bittere, ungeniessbare, büschelige Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare* Huds.).

Was nun der Sommer an Pilzen bringt, sind durchwegs Arten, die bis zum Herbst ausharren und heute noch gefunden werden können. Diese alle auf einmal hier aufzuzählen und deren Wert zu besprechen, würde zu weit führen. Einige wichtigere Arten sollen aber noch herausgegriffen werden. Da sind in erster Linie die Täublinge. An und für sich sind Täublinge nicht schwer zu erkennen. Der starrfleischige Fruchtkörper, der zellighohle Stiel, die weissen, gelblichen bis gelben, meist leichtbrüchigen Lamellen und der meist lebhaft gefärbte Hut sind gute Merkmale. Eine ganze Anzahl mit mehr oder weniger grünem, violetter oder blauem Hut haben ein vorzügliches Aroma, ein Teil, wozu auch der zinnoberrote Täubling (*Russula lepida* Fr.) gehört, haben einen ausgesprochenen Gout nach Nusskernen. Diese können gekocht als auch roh zu Salat verwendet werden.

Die essbaren Täublinge lassen sich von ungeniessbaren und vom Speitäubling (*Russula emetica* Schff.) durch Kostproben an frischen Pilzen feststellen, indem man ein kleines Stück kostet. Stellt sich auf der Zunge oder im Hals kein Brennen ein, haben wir einen Speisepilz. Ich betone aber speziell, dass diese Kostprobe nur bei Täublingen und Milchlingen Geltung hat, nicht aber bei andern Gattungen. Es ist allerdings nicht gesagt, dass alle roh brennenden Täublinge ungeniessbar oder verwerflich seien, denn auch unter den Scharfen befinden sich Speisepilze. Die zu meidenden Täublinge und Milchlinge sind aber scharf.

Eine ganze Anzahl guter Speisepilze wird

gemieden, weil sie irgendeine störende Eigenschaft haben, die abschreckt. Hierunter gehört in erster Linie die Farbveränderung bei Verletzungen oder beim Rosten. Der Rothautröhrling (*Boletus aurantiacus* Roq.) nimmt beim Kochen eine schwärzliche Farbe an. Der netzstielige Hexenröhrling (*Boletus luridus* Schff.) und der Schusterpilz oder schuppenstielige Hexenröhrling (*Boletus miniatoporus* Secr.) verfärben sich schon beim Reinigen tief dunkelblau. Alle drei Arten werden von mir gerne gesammelt und verspiesen. Ich gestatte mir sogar, sie in die gleiche Wertreihe mit dem Steinpilz zu stellen. Die «Hexe» im deutschen Namen soll nicht zur Abschreckung dienen. Wer aber die Farbscheu einmal überwunden hat, wird sicher meinem Beispiel folgen.

Der Grosse Schmierling oder Gelbfuss (*Gomphidius glutinosus* Schff.) zeichnet sich durch eine sehr starkschleimige Haut aus, die den Pilz überzieht und gilt deshalb als unappetitlich. Dieser Pilz wird schon im Wald einer ersten Reinigung unterzogen, indem man die schleimige Haut an einer Stelle anfasst und sorgfältig über den Hut wegzieht. Dies lässt sich leicht bewerkstelligen und darunter kommt ein ganz appetitlicher Pilz zum Vorschein. Ich schätze den Grossen Schmierling ebenfalls als guten Speisepilz.

Eine Lust für kleine und grosse Knaben bedeutet das Stupfen an alte, überreife Boviste, welche mit dem Ausstossen einer Staubwolke antworten. Wenn aber diese Boviste noch jung sind und schönes weisses Fleisch haben, gehören sie zu beachtenswerten Speisepilzen. Will man auf die chemischen Untersuchungen abstellen, so kann man feststellen, dass der Eiweissgehalt ganz erheblich grösser ist als etwa beim Eierschwämmchen, nur ist noch ein Unterschied, dieser Eiweissgehalt ist gut verdaulich und dient nicht nur als Füllmittel für den Magen. Wer einmal eine richtige Rösti von Bovisten probiert hat, wird diese schätzen lernen.