

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 17 (1939)

Heft: 11

Artikel: Unsere Speisepilze

Autor: Zaugg, H.W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934499>

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: 23.02.2026

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

« Peut-on cultiver les morilles? »

fragt Nr. 7/1939 und nennt gleich drei zufällige Morchelvorkommen, die es möglich oder gar wahrscheinlich erscheinen lassen, Morcheln kultivieren zu können. Doch dürfte die Sache ziemlicher Vorsicht und Geduld bedürfen, um zu geraten. Mir scheint nämlich die Morchel im Vergleich zum Eierpilz recht launisch, unzuverlässig zu sein: während dieser Jahr für Jahr am gleichen Fundort immer

wieder erscheint, fällt an den Morcheln auf, dass sie gerne « einmal und nicht wieder » vorkommen. Besonders drastisch habe ich dies einmal auf einer Waldbrandfläche, ein andermal an einem neuen Waldweg (Auffüllung) erlebt. Was sagt die Literatur hierüber und was wissen andere Leser der Zeitschrift davon zu berichten? Sicher ist, dass die Morcheln mit Vorliebe auf Plätzen vorkommen, wo Holz einmalig oder wiederholt gelagert wird. ips.

Unsere Speisepilze.

Von H. W. Z a u g g.

Bekanntlich enthalten alle volkstümlichen Pilzbücher allgemein die am meisten vorkommenden und deshalb auch bekanntesten Pilze in Bild und Beschreibung. Oft ist auch die Zubereitungsart dabei vermerkt. Leider stimmen die Angaben nicht immer mit der Wirklichkeit überein. Ein grosser Fehler wurde viel begangen, indem bei der Herausgabe neuer Pilzbücher nicht eigene Beobachtung und Erfahrung die Grundlage bildeten, sondern Abbildungen von bereits bestehenden Büchern kopiert und der zugehörige Text einfach in etwas veränderter Aufmachung abgeschrieben wurde. Daraus erklärt sich, dass der Perlpilz (*Amanita rubescens* Fr.) und der Pantherpilz (*Aman. pantherina* Cand.) immer als gleichwertig essbar erklärt wurden, mit dem Anhängsel: Ohne Oberhaut. Solche Bemerkungen sind nicht nur überflüssig, sondern irreführend. Der Perlpilz gehört unbedingt zu unsrigen guten Speisepilzen, auch wenn die Oberhaut nicht abgezogen wird. Jede reinliche Hausfrau wird aber beim Reinigen auch bei den andern Pilzen versuchen, die Oberhaut zu entfernen. Wo dies nicht gut möglich ist, und das ist oft der Fall, hilft man nach, indem man den Kopf des Pilzes mit der Oberhaut in kochendes Wasser tunkt, worauf das Schälen ganz gut geht. Dass aber im Gegensatz zum Perlpilz der Pantherpilz als giftig betrachtet werden muss, ist nun oft genug nachgewiesen

worden. Da hilft es nichts, wenn auch die Oberhaut entfernt wird, denn das Gift steckt nicht in der Oberhaut, sondern im Pilz selbst. Was ohne Schaden jeweilen als Pantherpilz verspiessen worden ist, war eben sein Doppelgänger, der essbare « Graue » oder « Gedrungene Wulstling » (*Aman. spissa* Fr.).

Als ich das Thema « Speisepilze » anschnitt, erwähnte ich in Heft Nr. 4 dieses Jahres, dass die Zahl der essbaren Pilze auf ca. 500 Arten geschätzt werde. Nachdem nun das Verzeichnis über die « Einheitliche Benennung und Bewertung von Pilzen » im vorliegenden Heft seinen Abschluss findet, habe ich mir eine kleine Nachkontrolle gestattet und dabei gefunden, dass die Bezeichnung « Essbar » auf nahezu 530 Arten fällt. Das Kollegium unserer Wissenschaftlichen Kommission, welches in grosser Arbeit die Bereinigung durchgeführt hat, muss sich seiner Aufgabe sicher gewesen sein. Eine allgemeine Ergänzung erscheint mir aber gleichwohl angebracht. Unter der Bewertung finden wir bei verschiedenen Namen kurze Bemerkungen wie: Nur jung essbar; lange Kochzeit; Kochwasser weggießen; nicht immer zuträglich u. a. m. Diese Anmerkungen erfüllen wohl den Zweck, auf irgendeine unangenehme Eigenschaft der betreffenden Pilzart hinzuweisen, lassen aber die Frage offen, worin die unangenehme Eigenschaft besteht. Das Gros der Speisepilze segelt jedoch einfach

unter Flagge E = essbar. Soweit meine eigene Erfahrung reicht, möchte ich versuchen, die Bewertung etwas näher zu umschreiben.

Unter den Wulstlingen (*Amanita*) dürften «Kaiserling» (*caesarea* Scop.), «Eierwulstling» (*ovoidea* Bull.) und «Fransiger Wulstling» (*strobiliformis* Vitt.) als Speisepilze wohl an erster Stelle stehen. Leider sind diese Leckerbissen nicht überall zu finden und deshalb ziemlich selten. Den «Porphyrbraunen» (*porphyrea* Fr.) und den «Citronengelben» (*juquilles* Quel.) habe ich oft vereinzelt gefunden und sie unter die andern Arten vermischt, da die Funde jeweilen nicht zu einem eigenen Gericht ausreichten. Diese Funde haben mich immer befriedigt.

Über den «Ganzgrauen» (*spissa* Fr.) und den «Perlpilz» (*rubescens* Fr.) habe ich bereits geschrieben. Die übrigen als essbar bezeichneten Wulstlinge sind mir als Speisepilze zu wenig bekannt, um darüber berichten zu können. Die in verschiedenen Farben oft ziemlich häufig erscheinenden «Scheidenstreiflinge» (*Amanitopsis vaginata* Bull.) sind vorteilhaft nur im Jugendstadium zu sammeln, da sie im Alter sehr dünnfleischig und brüchig werden und nicht mehr viel bieten. Als Mischpilz sind sie sehr zu empfehlen.

Wie von einigen andern, später noch zu erwähnenden Arten, sind vereinzelt Meldungen aufgetaucht, der Genuss von Scheidenstreiflingen habe sich ungünstig ausgewirkt. Nachdem ich noch nie irgend etwas Nachteiliges konstatiert habe, möchte ich annehmen, das eingetretene Unwohlsein beruhe auf einer andern Ursache, wobei ich eine Verwechslung nicht ausschliessen möchte.

Zu den Schirmlingen habe ich nicht viel zu bemerken, da ich mich fast immer nur an die bekanntesten Arten gehalten habe. Vielleicht hat ein freundlicher Leser hierin mehr Erfahrung und teilt sie uns mit. Den «Getropften Schirmling» (*Lepiota lenticularis* Lasch.) habe ich schon als Gemüsepilz gekostet, doch sagte mir der hervortretende Mehlgeschmack nicht recht zu. Vielleicht schmeckt er gebacken

besser, doch findet man diesen Pilz in hiesiger Gegend zu wenig, um viel Kostproben machen zu können. Dagegen schätze ich den «Parasol» oder «Grossen Schirmling» (*Lep. procera* Scop.) gebraten als vorzüglichen Speisepilz. Ihm im Geschmack gleichwertig erachte ich den «Safranschirmling» (*Lep. rhacodes* Vitt.) trotz des rötenden Fleisches und besonders den «Geschundenen Schirmling» (*Lep. excoriata* Schff.). Erwähnenswert dürfte auch der leider nur selten zu findende «Zitzenschirmling» (*Lep. gracilenta* Krombh.) sein. Junge Schirmlinge, von denen man die Hüte entweder ganz oder halbiert durch ein geschlagenes Ei zieht, panierter und in Öl oder Fett bakt, sind herrlich. Leicht könnte ein Feinschmecker behaupten, das sei nun der beste Pilz. Ältere Exemplare eignen sich zu dieser Zubereitungsart weniger gut, können aber als Mischpilz vorteilhaft verwendet werden.

Unter den Ritterlingen finden wir eine grosse Zahl guter Speisepilze, die im Wert einander so ziemlich gleichgestellt werden können. Das hier zur Grundlage herangezogene Verzeichnis enthält nicht weniger als 55 Arten, die als essbar bezeichnet sind. Wir wollen uns aber darüber klar sein, dass eine ganze Anzahl Aufnahme gefunden hat, die bei uns überhaupt nicht oder nur in ganz seltenen Fällen vereinzelt erscheinen und meist nicht erkannt werden. Von den bestbekannten Ritterlingen ist der schon früh zu findende «Mairitterling» (*Trich. Georgii* Clus.) bereits erwähnt worden. Im Sommer, vorwiegend im Monat Juni, ist überhaupt nicht viel zu finden, denn die Frühjahrspilze sind vorbei und die Sommer- und Herbstopilze noch nicht zu Fruchtkörpern ausgebildet. Die reichste Ernte an Ritterlingen bringt der Herbst, wo einige Spätlinge sogar bis zum Winter ausharren. Unter diesen möchte ich, da sie zurzeit noch gesammelt werden können, folgende speziell erwähnen. Der «Nackte» oder treffender «Violette Ritterling» (*Trich. nudum* Bull.), welcher vorwiegend im Walde auf lockarem Boden oder auch auf verrottetem Laub zu finden ist. Trotz seinem roh

fast rettichartigen Geschmack ist er als Speisepilz zu schätzen. Er erscheint ziemlich häufig und ist an seiner fast durchwegs violettlichen Farbe gut zu erkennen. Der seltenere, ihm sehr ähnliche, aber mit mehr tonfarbigem Hut ist der «Maskenritterling» (*Trich. personatum* Fr.). Er wächst nur ausserhalb des Waldes, hauptsächlich in Obstgärten und ist dem «Nackten» vorzuziehen. Ebenfalls nicht zu unterschätzen ist der «Gesellige Ritterling» oder «Frostrasling» (*Trich. conglobatum* Vitt.). Er ist inner- und ausserhalb des Waldes zu finden, bildet ganze Rasen mit 40 bis 50 und mehr Hüten. Vor etwa acht Tagen erhielt ich eine ganze Partie solcher aus einem Obstgarten, die vortrefflich mundeten.

In unserem Schachengebiet längs der Emme wird oft der ihm ähnliche «Knolligverwachsene Rasling» (*Trich. connatum* Schum.) gefunden, welcher aber weniger zu empfehlen ist. Es sind mir mehrere Fälle bekannt, wo dieser Pilz so reichlich gefunden wurde, dass es geraten schien, denselben durch Sterilisieren für den Winter zu retten. Der Erfolg war kein befriedigender. Lange Zeit blieben die Gläser gut und erweckten das Gelüste nach einem guten Pilzgericht. Wie enttäuscht war man aber, wenn sich der Deckel ohne Mühe abheben liess und dem Glas ein eckliger Geruch entströmte. Einmal erhielt ich einige solche Gläser als Geschenk. Ich stellte sie am Abend zu Hause auf den Küchentisch, um sie andernags zu versorgen. Beim Betreten der Küche am Morgen war es fast nicht auszuhalten, so verpestet war die Luft. Des Rätsels Lösung war: ein Glas hatte sich geöffnet und parfümierte den Raum auf diese schreckliche Weise. Ich schrieb das Misslingen der Konserverung einer fehlerhaften Behandlung zu. Nachdem mir aber auch von anderer Seite ähnliche Beobachtungen gemeldet wurden,

muss ich annehmen, dass der Fehler im Pilz selbst gesucht werden muss.

Von den übrigen als essbar bezeichneten Ritterlingen dürften noch einige kurz besprochen werden, die ich nicht ohne weiteres empfehlen möchte. Der «Rötliche» oder «Purpurfilzige Ritterling» (*Trich. rutilans* Schff.) ist in vielen Pilzbüchern abgebildet und fast durchwegs als essbar bezeichnet. Es stimmt ja schon, dass er ohne Schaden genossen werden kann, aber man beschränke sich gerade bei ihm auf nur junge und schöne Exemplare. Ich stimme in der Bewertung Gramberg, «Pilze der Heimat», zu, wo es heisst: er ist *b e d i n g t e s s b a r*, eignet sich zum Einmachen (in Essig oder Salz. Red.); doch sind nur junge Pilze zu verwenden. Ältere nehmen nicht selten einen widerlich dumpfen oder bitteren Geschmack an. Er ist nicht jedermann bekömmlich, verursacht nicht selten Übelkeit oder Erbrechen, was wahrscheinlich immer der Verwertung älterer, durchweichter Pilze zuzuschreiben ist.

Der «Gelbweisse» (*Trich. resplendens* Fr.), der «Blasenförmige» (*Trich. gausapatum* Fr.), der «Schwarzweisse» (*Trich. melaleucum* Pers.), die glücklicherweise nur selten zu finden sind, wollen wir ruhig zu den Minderwertigen zählen, denn auch nur vereinzelt in einem Pilzgericht schmeckt man einen nicht gerade angenehmen «Gout» heraus. Der «Seifenritterling» (*Trich. saponaceum* Fr.), der oft mit dem «Grauen» (*Trich. portentosum* Fr.) verwechselt wird, ist für ein Einzelgericht nicht empfehlenswert, weil er mitunter schädliche Folgen gezeitigt hat. Als Mischpilz kann er Verwendung finden. Was sonst unter den Ritterlingen als essbar bezeichnet wird, kann, soweit mir die Beurteilung möglich ist, unbeschauen passieren.