

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 19 (1941)
Heft: 12

Artikel: Der Trompeten-Pfifferling, *Cantharellus tubaeformis* Fries
Autor: Aeschbach, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934315>

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: 13.02.2026

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

nach, woher nun dieser relativ zarte Pilz die Kraft besitzt, einen dauerhaften, harten Belag von 4 cm Stärke, der beim Einbauen während Stunden mit einer 3-Tonnen-Walze gepresst wird, zu heben und zu sprengen vermag? Im Lehrbuch der Botanik von Prof. Dr. O. Schmeil, Ausgabe 1934, Seite 396, fand ich die gewünschte Aufklärung, die schon im kleinsten Gebilde eines pflanzlichen Wesens, also in der Zelle begründet liegt. Jede einzelne Zelle enthält unter anderem eine wässrige Flüssigkeit, den Zellsaft, in dem zahlreiche Stoffe, wie Säuren, Salze usw. gelöst sind. Wird die Zelle von einer Flüssigkeit, die eine andere Zusammensetzung als der Zellsaft aufweist, umspült, so findet durch die Zellwand ein Austausch statt, die sogenannte Osmose. Durch die Vermehrung des Zellsaftes entsteht infolge Elastizitätsvermögens der Zellwand eine Spannung, die gewöhnlich fünf und mehr Atmosphären erreicht und der Zelle deshalb eine beträchtliche Festigkeit verleiht, die man als Turgor bezeichnet.

In meiner Funktion als Pilzbestimmerobmann habe ich im Schosse unseres Vereins wiederholt die Pilzfreunde über Wesen und Gedeihen des Mantelergerlings einlässlich auf-

geklärt. Meine Bemühungen richteten sich darauf, den deutschen Namen einzuprägen, speziell die Bedeutung des Wortes « Mantel » zu unterstreichen, wobei ich selbstverständlich nicht unterliess, darzutun, dass der Gattungsnname « Egerling » nur den schriftdeutschen Ausdruck für den landauf und -ab bekannten deutschschweizerischen Begriff « Champignon » darstellt. Doch hier erlitt ich meistens Schiffbruch, denn jedesmal, wenn mir *Chitonia edulis* vorgewiesen wurde mit der Frage, um was es sich da handle, glaubte ich mit Nachhelfen den Leuten die Bestimmung selbst zu ermöglichen, zeigte auf den Mantel, verwies auf die Gattung Egerlinge, dachte somit das Wort « Mantelergerling » herauszubringen, aber das gelang mir höchst selten, der Name scheint zu langatmig zu sein. Aber die guten Pilzfreunde waren auf der richtigen Spur und platzten schliesslich heraus: Ach, der Champignon, der auf dem Trottoir wächst.

Seither bleibt *Chitonia edulis* nach Zürcher Begriff weder Mantelergerling, Mantelchampignon, noch Scheidenegerling, wie ihn Michael, Bd. I, Ausgabe 1939, auf Seite 149, neuerdings benannt, sondern der

«Trottoir-Champignon»!

Der Trompeten-Pfifferling, *Cantharellus tubaeformis* Fries.

Von M. Aeschbach, Baden.

Wenn ich heute den Trompeten-Pfifferling als Gegenstand eines kleinen Aufsatzes wähle, geschieht dies einzig aus dem Grunde, ihm den Platz einzuräumen, der ihm tatsächlich gebührt. Der zu den Leistlingen zählende Pilz wächst von Ende August bis anfangs Dezember meist herdenweise und bevorzugt moosigen Boden und jungen Weisstannenwald. Im Dickicht finden wir ihn öfters in riesigen Mengen, speziell zwischen moderndem Tannenreisig, wo ich auch eine Kümmerform mit winzig dünnen Stielchen und kleinen Hütchen angetroffen habe.

Trompeten-Pfifferlinge wollen gesucht sein. Sie verstehen es ausgezeichnet, ihren Standort nicht zu verraten, wobei ihnen die Tarnung durch ihre Farbe leicht gemacht wird. Kennt man aber einmal den Standort, so ist es nicht mehr schwer, sie haufenweise zu finden, was das Suchen reizvoll und lohnend macht. Nach Angaben der neueren Literatur (Habersaat), soll der Trompeten-Pfifferling schon zu Erkrankungen an heftigem Nesselfieber Veranlassung gegeben haben. Ohne diesen Fall anzuzweifeln, möchte ich feststellen, dass der Pilz als äusserst harmlos zu

bezeichnen ist, denn ich habe in den letzten fünf Jahren weit über 2 Zentner dieses Leistenspilzes gesammelt, die von meiner Familie sowie von Bekannten restlos verzehrt wurden, ohne dass sich jemals auch nur Spuren von Unbehagen oder gar Krankheitssymptomen gezeigt hätten. Es sind nach dem Genuss von Erdbeeren schon viele Leute an Nesselfieber erkrankt und dennoch gilt die Erdbeere als wunderbare Frucht, die immer wieder gegessen wird. Es wäre deshalb sehr verwerflich, den Trompeten-Pfifferling als guten Speisepilz zu meiden, nachdem er (vielleicht bei empfindlichen Personen) schon Nesselfieber erzeugt hat. Von ihm lassen sich ganz ausgezeichnete Pilzgerichte herstellen, wovon ich folgende speziell empfehlen möchte:

Pilz-Pfeffer: Die sauber gereinigten Trompeten-Pfifferlinge werden 8—10 Tage in einem Steinguttopf eingebeizt; wie Reh- oder Hasenfleisch zu einem entsprechenden Pfeffer. Rotwein, etwas Essig, Zwiebeln, Nelkenköpfchen, Loorbeerblätter, Knoblauch etc., wobei dafür zu sorgen ist, dass die Brühe stets über den Pilzen zusammenläuft. Nach 8—10 Tagen werden die Pilze herausgenommen, das nötige Mehl schön braun geröstet, eine Pfeffersauce hergestellt, wobei die Brühe (Beize) unter Zugabe von etwas Rotwein verwendet, und nach zirka einstündigem Kochen der herrlich schmeckende Pilzpfeffer serviert wird. Von der vorzüglichen Güte dieses Gerichtes haben sich erst kürzlich wieder eine Anzahl Mitglieder unseres Vereins überzeugen können.

Trompeten-Pfifferlinge als Pilz-Kutteln: Die Pilze werden sauber gereinigt, der Längs-

richtung nach zerkleinert und an einer weissen Sauce mit Kümmel genau wie Kutteln zubereitet, und die sehr schmackhafte Pilz-Kuttel ist fertig.

Trompeten-Pfifferlinge in Essig eingelegt, schmecken vorzüglich. Auch lässt sich von ihnen ein guter Pilzsalat zubereiten. Auch als Mischpilz sind sie gut verwendbar. Ferner lassen sie sich leicht trocknen und dadurch als guten Ersatz für Suppeneinlagen für den Winter konservieren.

Was den Pilz ausserordentlich wertvoll macht, ist der Umstand, dass er noch zu einem Zeitpunkt in Massen erscheint, wo sozusagen keine oder nur noch sehr wenig andere essbare Pilze zu ernten sind, da ihm der Frost nichts anzuhaben vermag.

Ich habe z. B. nach einem ziemlich milden Spätherbst am 4. Dezember 1938 innert 2 Stunden noch über 6 Pfund vollständig gesunde Trompeten-Pfifferlinge geerntet.

Meine diesjährige Ernte betrug bis zum 2. November 48 Pfund, was bei einem Preis von Fr. 1.50 pro Pfund den ansehnlichen Betrag von Fr. 72.— ausmacht. In der heutigen Zeit sicher eine willkommene Gabe.

Und nun, lieber Leser, mache auch du mit dem Trompeten-Pfifferling in irgendeiner der genannten Formen einen Versuch, der Pilz wird bald seine Aschenbrödelrolle ausgespielt haben.

P. S. Das späte diesjährige Vorkommen des Trompeten-Pfifferlings wies der Verfasser obigen Artikels durch die Zustellung einer Anzahl gesunder Exemplare aller Entwicklungsstadien an die Redaktion nach. Besten Dank!

Red.

Harziger Sägeblättling, *Lentinus adhaerens*, Schw.

Von E. J. Imbach, Luzern.

Zu Herrn Iselis sehr interessantem Beitrag über «*Lentinus gallicus*», Zeitschr. 1940, S. 34, möchte ich heute das Gegenstück, *Lentinus adhaerens*, stellen.

Am 5. Mai dieses Jahres brachte ein Mitglied

zwei trichterlingähnliche, bereits vertrocknete Pilze zum Bestimmungsabend. Ich machte den Finder sofort darauf aufmerksam, dass es wohl schwer halten dürfte, den Fund in diesem Zustande noch einwandfrei zu bestimmen. Bei