

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 21 (1943)

Heft: 8

Artikel: Die Variabilität des Austern-Seitlings, Pleurotus ostreatus (Fries ex Jacquin) Quélet

Autor: Nüesch, Emil

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934094>

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>

naue Pausen nach Tafel 20 des Schaefferschen Werkes. Man muss schon ein Brett vor dem Kopf haben (was in der Mykologie öfters vorkommt) wenn man diese Schaeffersche Art als *Amanita mappa* Batsch ansieht. Drastisch ist namentlich Fig. 3, mit der weiten sackartigen Scheide an der Stielknolle. Dazu die Farben. Der Hut lebhaft zitronengelb, etwas blasser zitronengelb der Stiel und Ring, desgleichen auch die Innenseite der Scheide. Die Hutschuppen bräunlich, der Ring nicht gestrichelt. Auf die Zeichnungen Schaeffers kann man sich verlassen, es ist bekannt, dass sie durchweg absolut naturgetreu sind. Das Gelb ist Gummigutti, man hatte damals keine andere gelbe Wasserfarbe. Gummigutti ist haltbar, dunkelt nicht nach, wird nicht bleicher und verändert den Ton nicht. Das Gelb der Tafel wird also gleich geblieben sein.

Die dargestellten Pilze haben zweifellos so ausgesehen, wie sie Schaeffer darstellt. Auf keinen Fall ist es *mappa*. Also eine selbständige Art. Es wäre nun zu untersuchen, ob es sich hier nicht etwa um eine blosse Form von *Amanita phalloides* handelt, der diese Schaeffersche Art zweifellos sehr nahe steht. *A. phalloides* hat olivgrünen Hut meistens ohne Hüllreste, jedenfalls nicht die bei Schaeffer dargestellten kleinen Schuppen. Der Stiel ist fast weiss und meist von unten her olivgrün getigert, die Stielspitze bis in die Manschette hinein gestrichelt. Der Amanita-Spezialist Gilbert führt eine Form E von *A. phalloides* an mit zitronenschwefelgelbem Hut. Was hier zutreffen würde. Er nennt diese Form *Amanita citrina* und Persoon *Ama-*

nita phalloides, var. *lutea* Bourdot. Hut zitron- oder schwefelgelb, Rand glatt, Lamellen sehr gedrängt, weiss. Stiel weiss, ausgestopft dann hohl, Ring gestrichelt, zitronenweisslich, Volva weisslich. Geruch schlecht. Kleiner als der Typ, ähnlich *junquillea* Quélet. Es würde alles stimmen, bis auf den nicht zitronengelben Stiel. Wir dürften also an *Amanita citrina* Schaeffer als selbständiger Art festhalten. Diese Art ist sehr selten, vielerorts jedenfalls vollständig verschwunden, ausgestorben. Dass dies möglich ist, dafür haben wir ja genug Beispiele, namentlich im Tierreich. Bei den Pilzen haben wir das bekannteste Beispiel an *Boletus aereus* Bulliard, den Vittadini schon 1830 als nicht mehr auffindlich erwähnt. Ich hatte das Glück, die Schaeffersche Art aufzufinden, bei Othmarsingen im Gebüsche, welches einen Fussweg säumte. Ich habe die Art mit Jugendformen für mein Tafelwerk aufgenommen. Hut lebhaft zitronengelb, die Hüllreste grösser und breiter als bei Schaeffer, aber von gleicher Farbe (Café au lait), der Hutrand glatt, die zum Teil gegabelten Lamellen weiss, aber mit gelber Schneide. Der Stiel kräftiger als bei Schaeffer, von oben bis unten schön zitronengelb, die Manschette gestrichelt. Die grosse, dicke Stielknolle mit weit überstehender zackig gelappter Scheide. Die noch geschlossenen Jugendformen mit zitronengelbem Velum partiale. Der Stiel bei den Jugendformen ausgestopft, bei den alten Exemplaren hohl.

Wir stellen zum Schluss fest: *Amanita citrina* Schaeffer ist eine besondere Art, desgleichen *mappa* Batsch.

Die Variabilität des Austern-Seitlings, *Pleurotus ostreatus* ⟨Fries ex Jacquin⟩ Quélet.

Von Dr. h. c. EMIL NÜESCH, St. Gallen.

Von Jacquin (Flora Austriaca, Taf. 288) im Jahre 1775 als Art *Agaricus ostreatus* in die mykologische Literatur eingeführt, von Fries (Systema mycologicum, I. Band, pag. 182) im Jahre 1821 und (Hymenomycetes Europaei,

pag. 173) im Jahre 1874 bestätigt und von Quélet (Les Champignons du Jura et des Vosges, pag. 112) im Jahre 1872 der Gattung *Pleurotus* zugeteilt.

Synonyme.

- Agaricus salignus* Persoon (Synopsis methodica Fungorum pag. 478).
Pleurotus salignus Ricken (Die Blätterpilze pag. 450).
Dendrosarcos juglandis Paulet (Traité des Champignons Taf. 17 und 18¹).
Agaricus Allochrous Leveillé (Iconographie des Champignons pag. 9).
Pleurotus spodoleucus (Fries) Quélet (Fries: Systema mycologicum I. Band, pag. 182) und (Quélet: Les Champignons du Jura et des Vosges pag. 112).
Agaricus pulvinatus Persoon (Synopsis methodica Fungorum pag. 370) und Fries (Hymenomycetes Europæi pag. 173).
Dendrosarcos cornucopiae Paulet
Pleurotus cornucopioides (Paulet) Gillet. Paulet: Traité des Champignons Taf. 28¹⁻³; Gillet: Les Hyménomycètes pag. 345.
Agaricus cornucopioides Fries (Hymenomycetes Europæi pag. 172).
Agaricus glandulosus Bulliard (Histoire des Champignons Taf. 426).
Agaricus glandulosus Fries (Systema mycologicum I. Band pag. 182).
Pleurotus glandulosus Gillet (Les Hyménomycètes pag. 346).
Pleurotus euosmus Berkeley (Outlines of British Fungology pag. 135).
Pleurotus juglandis Britzelmayr (Hymenomyceten aus Südbayern pag. 187 und Abbild. 383).
Pleurotus populeti Britzelmayr (Hymenomyceten aus Südbayern pag. 187 und Abbild. 382).
Agaricus violaceo-spermus Britzelmayr (Hymenomyceten aus Südbayern 10. Teil, pag. 162, Abbild. 656).
Pleurotus sapidus Schulzer (Kalchbrenner, Icones selectæ Hymenomycetum Hungariæ Taf. 8, fig. 1).
Hypophyllum arboris mori Paulet (Traité des Champignons II. Band pag. 300, Taf. 144).
Panus carpathicus Fries apud Kalchbrenner (Hymenomycetes Europæi pag. 470).
Agaricus (*Pleurotus*) *pulmonarius* Fries (Systema mycologicum I. Band pag. 187 und Hymenomycetes Europæi pag. 176).
Pleurotus revolutus Gillet apud Kichx. (Les Hyménomycètes pag. 347).
Pleurotus columbinus Quélet (Flore mycologique pag. 334). Bresadola (Fungi Tridentini I. Band pag. 10 Taf. 6 und Iconographia Mycologica Taf. 291).
Pleurotus parthenopeius Comes (Saccardo Sylloge Fungorum V. Band, pag. 360 und Saccardo Flora Italica Cryptogama I. Band pag. 331).
Agaricus dimidiatus Bulliard (Histoire des Champignons Taf. 508).
Pleurotus insignior Saccardo (Flora Italica Cryptogama Pars. I. Fungi-Hymeniales pag. 332) und Saccardo (Sylloge Fungorum V. Band pag. 356).

Artbeschreibung.

H u t 5—15 cm breit, sehr verschiedenfarbig: fast schwarz, olivgetönt schwarz, schwarzbraun, verschieden getönt grau, graubraun, graublau, mitunter ins Grüne oder violett spiegelnd, lederbraun, ockerbraun, ockergelb, blass, weisslich, fleischig, glatt, kahl, im Jugendstadium öfter gegen den Stiel etwas filzig, mehr oder weniger horizontal ausgebreitet, öfter halbiert oder zungenförmig, in der Jugend mit eingebogenem Rande.

L a m e l l e n weiss oder weisslich, später grau oder graulich oder graubläulich, mehrenteils dichtstehend, herablaufend, besonders gegen den Stiel oft anastomosierend.

S t i e l selten zentral, meistens exzentrisch, oft ganz seitenständig, gewöhnlich kurz, nur 1—4 cm lang, seltener länger, bisweilen fast oder ganz fehlend, weiss, blass oder etwas graulich, fest, voll, oft borstig-filzig.

F l e i s c h weiss, weich, schwammig, bisweilen fast etwas zähe, Geruch unauffällig, Geschmack etwas süßlich, mitunter an Mehl erinnernd, essbar.

S p o r e n hyalin, zylindrisch bis langellipsoidisch,, 8—12/3—4 μ .

B a s i d i e n 30—45/6—8 μ .

Wächst meistens rasenweise, mitunter einzeln an Laubholzstämmen verschiedenster Art, so an Pappeln, Weiden, Birken, Eichen, Buchen, Nussbäumen, Linden, Obstbäumen, seltener an Nadelholzstämmen. — Für die Bearbeitung dieses Themas stand mir reichliches Untersuchungsmaterial aus verschiedenen Gegendern der Ostschweiz zur Verfügung. Im Laufe der Jahre erhielt ich auch von auswärts verschiedene Formen dieser Spezies zur Bestimmung zugesandt.

V a r i a b i l i t ä t. *Pleurotus ostreatus* Jac. quin ist nach Form und Farbe ungemein veränderlich, daher die grosse Zahl der Synonyme. Auch in der neueren Literatur, so bei Bresadola (Iconographia mycologica), Ricken (Die Blätterpilze), Saccardo (Flora Italica Cryptogama: Fungi-Hymeniales), Rea, (British Basidiomycetae), Migula (Kryptogamen-Flora-

Pilze u. a. m. findet man noch Formen von *Pleurotus ostreatus* als gesonderte Arten erwähnt.

Wie kaum bei einer andern Art, macht sich bei *Pleurotus ostreatus* die Kontinuität innerhalb des grossen Artvariationsspielraumes geltend. Ich unterlasse es, auf ineinander übergehende Spielformen einzutreten und beschränke mich darauf, besonders charakteristische, zum Teil auch in der neueren Literatur irrtümlich noch als gesonderte Arten betrachtete, konstante Formen als Varietäten von *Pleurotus ostreatus* aufzuführen.

1. *Pleurotus ostreatus* Forma typica Jacquin.

Hut bis 15, seltener bis 20 cm breit, oliv-schwarz, bis olivgrau, grauschwarz oder schwarzbraun, später verblassend mausgrau bis lederfarbig, bisweilen fast zentralgestielt, meistens exzentrisch kurzgestielt, meistens aufsteigend, öfter fast halbiert, seitlich angewachsen, muschelförmig. Stiel 2—4 cm lang, bis 3 cm breit, borstig-filzig, fest und voll. Sporen 8—10/3—4 μ .

2. *Pleurotus ostreatus* Var. *salignus* Persoon.

Hut bis 15, seltener bis 20 cm breit, durchschnittlich eher grösser und stets heller als die Forma typica, grau bis braungrau, ockergelblich auslassend, gewöhnlich halbiert bis waagrecht ausgebreitet. Sporen nicht breiter, aber länger als bei der Forma typica: 10—12/3—4 μ .

An verschiedenen Laubhölzern vorkommend, hauptsächlich aber an lebenden und abgestorbenen Stämmen und Stümpfen von Pappeln und Weiden.

3. *Pleurotus ostreatus* Var. *columbinus* Quélet.

In Grösse, Form und Haltung der Forma typica ähnlich, aber Hut graublau bis grünlich-blau mit blass rotbrauner, schliesslich gelblicher Mitte. Lamellen erst weisslich, dann hell graublau. Sporen als angehäufter Staub lila. Geruch stark, angenehm.

4. *Pleurotus ostreatus* Var. *spodoleucus* Fries.

Hut 5—10 cm breit, dunkelbraun oder aschgrau, verblassend, kreisrund, fast flach. Lamellen weisslich. Deutlicher Stiel von 5—9 cm Länge (!) und 15—20 mm Dicke, exzentrisch, kahl, aufrecht, oder doch aufwärts gerichtet. Sporen in Farbe, Form und Dimensionen mit der Forma typica übereinstimmend.

5. *Pleurotus ostreatus* Var. *cornucopoides* Fries.

Hut 6—12 cm breit, graubraun bis schmutzig lederfarbig, verblassend, weisslich, regelmässig und zentralgestielt oder exzentrisch. Deutlicher Stiel von 3—8 cm Länge und 7 bis 15 mm Dicke, weisslich, später gleichfarbig wie der Hut. Ein besonderes Charakteristikum dieser Varietät bilden die meistens bis unter die Mitte des Stieles herablaufenden, unten netzartig anstomosierenden Lamellen, die den Stiel gerieft erscheinen lassen. Die Sporen dieser seltenen, an Stämmen von Eichen, Buchen und Ulmen wachsenden Varietät messen nach Pilat 8—10/3,5—4,5 μ .

6. *Pleurotus ostreatus* Var. *pulmonaris* Fries.

Hut 6—8 cm breit, grau, später ledergelb, kahl, breit spatel- oder löffelförmig, Stiel sehr exzentrisch bis ganz seitlich, sehr kurz, zottig, herablaufend. Sporen nach Bresadola 10—12/3—4 μ .

7. *Pleurotus ostreatus* Var. *insignior* Fries.

Der Forma typica nahestehend, aber Hut waagrecht, 11—12 cm lang und 13—14 cm breit, Stiel deutlich, 8—9 cm lang und 3 cm dick. Sporen nach Saccardo 10—12/5—6 μ .

8. *Pleurotus ostreatus* Var. *glandulosus* Fries ex Bulliard.

Diese auch von Fries als solche bezeichnete Varietät kennzeichnet sich durch folgende Merkmale:

Hut sehr gross, bis 27 cm breit, schwärzlich dunkelbraun, verblassend, muschelförmig. Stiel exzentrisch bis seitenständig, kurz, dick.

L a m e l l e n herablaufend, weiss, Schneide der Lamellen mit aus flokigen Hyphen bestehenden «Drüsen» oder vielmehr Pusteln (Warten) besetzt. Sporen 8—10/3—4 μ .

Pleurotus salignus Pers., *columbinus* Quél., *spodoleucus* Fr., *cornucopioides* Fr., *pulmonarius* Fr., und *insignior* Fr. sind nur Varietäten von *Pleurotus ostreatus* Fries ex Jacquin und müssen darum als Arten gestrichen werden.

Abbildungen:

Jaqin, Flora Austriaca Taf. 288.
Fries, Icones selectæ I. Band, Taf. 87, Fig. 1 und 2.
Fries, Sveriges ättige och giftige swampar Taf. 46¹⁻⁷.
Bulliard, Histoire des Champignons Taf. 144, 426.
Flora Danica, Taf. 891.
Gillet, Les Hyménomycètes Taf. 310, 311, 312.
Bresadola, Fungi Tridentini I. Band, Taf. 6.
Bresadola, Iconographia Mycologica VI. Band, Taf. 288, 289, 290, 291, 293.
Paulet, Traité des Champignons. Taf. 17, 18, 28, 144.

Kalchbrenner, Icones selectæ Hymenomycetum Hungariae Taf. 8, Fig. 1.
Pilat, Atlas des Champignons de l'Europe II. Band, Taf. 47-52.
Konrad et Maublanc, Icones selectæ Fungorum IV. Band, Taf. 305.
Cooke, Illustrations of British Fungi II. Band, Taf. 195, 196, 228. VIII. Band, Taf. 953, 954.
Ricken, Die Blätterpilze, Taf. 112, Fig. 1.
Britzelmayr, Hymenomyceten aus Südbayern Abbild. 382, 383, 656.
Gramberg, Pilze der Heimat, I. Band, Taf. 34.
Rolland, Atlas des Champignons, Taf. 43, Nr. 93 und Taf. 44 Nr. 95.
Michael-Schulz, Führer für Pilzfreunde I. Band, Abbild. 43.
Maublanc, Les Champignons comestibles et vénéneux I. Band Taf. 93 und 94.
Sydow, Taschenbuch der wichtigeren Pilze, Taf. 21.
Hahn, Der Pilzsammler, Taf. 12, Nr. 64.
Dumée, Nouvel Atlas de poche des Champignons I. Band Taf. 29.
Hinterthür, Praktische Pilzkunde, Taf. 21, Fig. 2.
Migula, Kryptogamen-Flora III. Band: Pilze: Taf. 117¹⁻².
Massee, British Fungi, Taf. 17, Nr. 6.
Bel, Les Champignons du Tarn, Taf. 18.

A propos de la valeur alimentaire des champignons.

Par A. FARINE Dr ès Sciences, Inspecteur des Denrées Alimentaires,
Président de la VAPKO, Bienné.

Durant la guerre on a beaucoup écrit pour et contre l'emploi des champignons comme aliment. Il m'a paru utile d'apporter une modeste contribution à cette question afin de mettre quelques précisions à la base de cette appréciation des champignons comme aliments et présenter une résumé de cette branche de l'alimentation qui n'est certes pas à dédaigner dans les temps actuels mais qu'il ne faut pas non plus surenchérir.

Il y a lieu de considérer en toute objectivité les principes suivants dans une étude de ce genre :

1. La plupart des personnes qui ont émis une opinion favorable à l'emploi des champignons comme aliments ont certainement basé leurs déductions sur les résultats d'analyses anciennes, dont certaines remontent à Braconnot en 1811 et à Vauquelin en 1813. Dans ces analyses ces auteurs ont identifié les substances

que les méthodes d'alors permettaient de caractériser au point de vue qualitatif. Les proportions de chaque substance mentionnée ne sont pas indiquées.

2. Les travaux assez importants publiés ces dernières années sur la chimie des champignons permettent de raisonner sur des données beaucoup plus exactes.

A titre documentaire voici le résultat d'analyses chimiques effectuées par M. Fernand Guueguen, Dr. ès Sciences et professeur agrégé de l'Ecole de Pharmacie :

- a) les champignons sont riches en matières minérales : sels de chaux, de potasse, de soude, de magnésie, de silice.
- b) leur haute teneur en acide phosphorique (sous forme de sels) permet de les classer comme aliment reconstituant.
- c) comme les légumineuses ils contiennent du glycogène en proportion assez forte.