

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 27 (1949)

Heft: 8

Artikel: Die Pilzkunde in Schweden

Autor: Jahn, Hermann

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934179>

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: 21.01.2026

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

Nach neuer Nomenklatur wird die Art als Subspecies von *Volvaria hypopithis*, dem Nadelscheidling, betrachtet und muß demnach *Volvaria hypopithis* (Fries) Maire Subsp. *Loveiana* (Berkeley) Konrad et Maublanc heißen.

Hut: reinweiß, zottigseidig überkleidet, trocken, mit geradem, ungerieftem, zottigbewimpertem Rande, eiförmig, fast kugelig, etwas abgestutzt, schl. mehr oder weniger ausgebreitet, kleiner 3–5–10. dünnfleischig.

Stiel: weiß, flaumigfilzig, trocken, mit drei- bis vierlappiger weißer, außen flaumiger, innen seidiger Volva, zylindrisch, 3–5/4–8, meist mit etwas aufgeblase-ner Basis, faserfleischig, voll.

Lamellen: weiß, dann rosa, schließlich rot, mit weißer, flockiger Schneide, gedrängt, dünn, ziemlich breit, schwachbauchig, frei, fast abstehend.

Fleisch: weiß, mild, riecht schwach.

Parasitisch auf den faulenden Fruchtkörpern von *Clitocybe nebularis* und *clavipes*, fast rasig 9–11. Seltener.

Sporen: länglichelliptisch 6,5–7,5/3,5–4,0 μ , glatt, 1–2 tropfig, mit ziemlich dicker Membran, rötlichblaß.

Basidien: spindelig, 25–40/9 μ , viersporig.

Cystiden kegeligbauchig 45–70/8–15 μ , an Lamellenfläche und Schneide häufig.

Schon durch den Standort sehr bestimmt, doch vergleiche man *V. hypopithis*, die vielleicht identisch ist.

Dr. R. Haller

Die Pilzkunde in Schweden

Alle Pilzfreunde kennen den Namen von Elias Fries, dem bedeutenden schwedischen Mykologen des vorigen Jahrhunderts. Aber nur wenige dürften wissen, daß Schweden heute in bezug auf das Interesse breiter Bevölkerungskreise an den Pilzen mit an erster Stelle unter den europäischen Ländern genannt werden muß. Wer im September eines pilzreichen Jahres durch die Straßen der schwedischen Hauptstadt wandert – so wie der Schreiber dieser Zeilen im Herbst 1948 –, der ist erstaunt darüber, wie sehr dort «Svampen», der Pilz, im Mittelpunkt der öffentlichen Anteilnahme steht. Auf den Märkten werden täglich große Pilzmengen angeliefert und verkauft. An den Pilzberatungsstellen reißt der Strom der Besucher nicht ab. In den Schaufenstern der Hauptgeschäftsstraßen sieht man bunte Pilzdekorationen, die Sportkleidung, Schuhe, Wander- und Sammelausrüstung für die Pilzausflüge anpreisen, und alle Buch- und Papierhandlungen bieten eine große Auswahl von Pilzliteratur an. Jeden Sonntag während der ganzen Saison ergießen sich Scharen von Pilzsammeln in die waldreiche Umgebung. Ähnlich wie in Stockholm ist das Bild in den anderen schwedischen Städten. Wo man hinkommt, wird von Pilzen gesprochen, und in den Restaurants und auf dem Familientisch werden köstliche Pilzgerichte angeboten.

Das Pilzinteresse ist während der letzten Jahre – auch noch in den Nachkriegsjahren! – in starkem Steigen begriffen, und es ist gewiß keine Übertreibung, wenn man das Pilzsammeln heute als eine nationale Leidenschaft der Schweden bezeichnet.

Die Gründe für die Pilzbegeisterung der Schweden sind mannigfacher Art. Die weiten nordischen Wälder in dem großen, dünnbesiedelten Land bergen einen Pilzreichtum, der einen mitteleuropäischen Pilzfreund oft mit Neid erfüllen mag. Die Schweden sind «Freiluftmenschen», wie sie selbst sagen, und sind es gewohnt, an jedem Sonntag mit geeigneter Kleidung bei gutem und schlechtem Wetter ins Freie zu fahren. Sehr viele Stadtbewohner besitzen ein kleines Sommerhäuschen aus Holz, draußen in einsamer Gegend an einem Binnensee oder auf einer Schäreninsel, und Wald ist dort immer in der Nähe. Seit den Zeiten Linnés ist das Interesse an naturwissenschaftlichen Dingen im Volke sehr viel größer als anderswo in Europa, und seit mehreren Jahrzehnten ist durch eine eifrige Propaganda auf die Pilze besonders aufmerksam gemacht worden, in erster Linie durch große Pilzausstellungen in den Städten. Und schließlich: die Schweden sind Feinschmecker und wissen ein erlesenes Pilzmahl zu schätzen – und zuzubereiten!

Dieses große Pilzinteresse der Öffentlichkeit wird in Schweden kaum durch Vereine getragen. Solche gibt es hie und da, doch ist ihre Tätigkeit beschränkt. Die Organisation von Pilzausflügen und Pilzausstellungen liegt vielmehr fast überall in den Händen der großen Zeitungen, die meist bestimmte Pilzsachverständige als Mitarbeiter haben. In der Saison veranstalten die Zeitungen sonntägliche Pilzreisen per Schiff und per Bahn. Ich habe es in Stockholm oft erlebt, daß an einem Septembersonntag gleichzeitig zwei oder drei Schiffe, von verschiedenen konkurrierenden Zeitungen gemietet, mit je 200–300, ja sogar bis 400 und mehr Teilnehmern an Bord zu Pilzausflügen hinausfahren und außerdem noch andere Gruppen per Bahn oder mit dem Fahrrad zur Pilzjagd aufbrachen. Besonders die «Pilzschiffe» sind sehr beliebt, weil man mit ihnen entlegene Wälder, die zu Lande schwer erreichbar sind, bequem aufsuchen kann, etwa die großen Inseln im Mälarsee oder draußen im Schärenhof vor der Ostseeküste. Das Ziel wird erst während der Ausfahrt bekanntgegeben. Pilzexperten leiten die Ausflüge, halten Vorträge über die vorkommenden Pilzarten und ihre Zubereitung und geben Ratschläge für das Sammeln. Während der Heimfahrt werden die Sammelkörbe der Teilnehmer durchgesehen und die ungenießbaren und giftigen Pilze ausgesondert. Viel größer aber ist die nach Tausenden zählende Schar derer, die in kleinen Gruppen, mit der Familie oder allein die Wälder durchstreifen, auch sie bringen immer volle Körbe heim. Schon vor vielen Jahren setzten die älteren schwedischen Pilzkenner, darunter der verstorbene Mykologe Dr. Lars Romell, ihre Ehre darein, im Herbst eine artenreiche Pilzausstellung zusammenzubringen. Seitdem sind die herbstlichen Pilzausstellungen in Stockholm und vielen anderen Städten in Schweden eine beliebte Tradition geworden. Im Herbst 1948 veranstaltete die Zeitung «Aftonbladet» eine große Pilzausstellung in zwei Riesenzelten in einem Stockholmer Stadtpark, die während 10 Tagen etwa 15 000 Besucher zählte! Selbst in kleinen Städten gibt es Pilzausstellungen, so wohnte ich einer viertägigen Ausstellung in Visby auf der Insel Gotland bei, deren artenreiche Kollektionen, darunter seltene kalkliebende Arten, von 700 Menschen besichtigt wurden.

Wie überall gehören auch in Schweden die Röhrlinge zu den beliebtesten Speisepilzen, in erster Linie Steinpilz (*Boletus edulis*), Rothäubchen (*Trichypus versipellis*) und Butter-Röhrling (*Ixocomus luteus*). Der manchmal unglaublich häufige Sand-Röhrling (*Ixocomus variegatus*) aus den Kiefern-Fichten-Misch-

wäldern wird meist verschmäht. Unter den Ritterlingen stehen der Echte Ritterling (*Tricholoma equestre*) und der Violette Ritterling (*Rhodopaxillus nudus*) obenan, doch wird auch der Seidenweiße Ritterling (*Tricholoma columbetta*) viel gesammelt und von den meisten Sammlern auch von seinem am gleichen Orte, nämlich unter Birken, wachsenden sehr häufigen Doppelgänger, dem Strohblasen Ritterling (*Tricholoma album*), unterschieden. Allgemein bekannt sind auch der Weiße Riesentrichterling (*Leucopaxillus giganteus*), der gern an grasigen Weg- und Waldrändern, auf Waldlichtungen oder Parkwiesen in großen Ringen wächst, und der Nebelgraue Trichterling (*Clitocybe nebularis*). Unter den Champignons ist nicht der im mittleren Schweden wenig häufige Wiesen-Champignon (*Psalliota campestris*) der bekannteste, sondern der Schaf-Champignon (*Psalliota arvensis*) der Wälder in seinen verschiedenen Formen, ferner der Traum des schwedischen Pilzsammlers, der stattliche Riesen-Champignon (*Psalliota augusta* Fr.) mit fein bräunlich-gelblich geschupptem Hut, den man in Schweden wegen seiner Größe und seines vorzüglichen Geschmacks den «Königs-Champignon» nennt. Von den Schleierlingen ist eine Phlegmacium-Art, nämlich *Phlegmacium triumphans* oder der Gelbgestiefelte Schleimkopf, wie Ricken ihn nennt, leicht kenntlich an der gelben Hutfarbe und dem mehrfach gegürtelten Stiel, als wohlschmeckend bekannt und in allen volkstümlichen Pilzbüchern aufgeführt. Einen guten Ruf genießt auch der Runzel-Schüppling (*Rhzites caperata*). Beliebt sind die Hygrophoraceen, unter denen besonders der Wiesen-Ellerling (*Camarophyllops pratensis*), der Ziegen-Ellerling (*Camarophyllus caprinus*) und der Scharlachrote Saftling (*Hygrocybe punicea*) als Leckerbissen gelten. Von Milchlingen werden nur Edelreizker (*Lactarius deliciosus*) und der wenig häufige Brätling (*Lactarius volemus*) gegessen; dagegen werden die scharfen Milchlinge, die gewässert und abgekocht werden müssen, in Schweden nur sehr wenig gesammelt, im Gegensatz zu Finnland, wo sie in großen Mengen besonders als Wintervorrat genutzt werden. Die milden Täublinge erfreuen sich in Schweden großer Beliebtheit, allen voran der wohlschmeckende Braune Ledertäubling (*Russula integra*). Gefürchtet ist sein brennendscharfer Doppelgänger, der Zedernholz-Täubling (*Russula badia*), der in Schweden «Pfeffer-Täubling» genannt wird. Von anderen eßbaren Täublingen Schwedens sind der Orangerote Graustieltäubling (*Russula decolorans*), der in manchen Jahren massenhaft auftritt, der Herings-Täubling (*Russula xerampelina*) in mehreren Formen und der Grasgrüne Täubling (*Russula aeruginosa*) zu nennen. Schon im Juli erscheint der Pfifferling (*Cantharellus cibarius*) in großen Mengen, er ist der beliebteste Marktpilz. In der näheren Umgebung Stockholms und anderer Großstädte in Schweden ist er aber schon selten geworden und stellenweise verschwunden. Einer der wichtigsten Spätherbstpilze ist der Trompeten-Pfifferling (*Cantharellus infundibuliformis*). Noch im November wächst er in großen Scharen im tiefen Moos der Nadelwälder, wo er nur vom geübten Auge zu entdecken ist. Er erfreut sich großen Ansehens, und schwedische Pilzfreunde versicherten mir oft, daß sie ihn im Geschmack dem gewöhnlichen Eierschwamm vorzögen. Auch der Semmel-Stoppelpilz (*Hydnum repandum*) wird gern gesammelt und oft noch bis zum Einsetzen der Herbstfröste gefunden. Der sehr häufige Habichts-Stacheling (*Sarcodon imbricatum*) wird wegen seines starken Geschmacks nur sauer oder in Essig eingelegt in kleinen Mengen als Zu-

kost genossen. Der Schaf-Porling (*Scutiger ovinus*) gehört zu den Arten, die jeder Pilzsammler kennt, ebenso die großen gelben Korallen (*Clavaria flava* der schwedischen Mykologen) und die Krause Glucke (*Sparassis crista*).

Von den Frühjahrspilzen ist besonders die Früh-Lorchel (*Helvella esculenta*) zu nennen, die in den Nadelwäldern im ganzen Lande häufig ist und sehr gern, besonders in Eierspeisen, gegessen wird, und ferner der Mai-Ritterling (*Tricholoma gambosum*). Dieser Pilz wächst in Schweden selten unter Bäumen, meist auf offenen Wiesen oder Grasplätzen, an grasigen Straßenrändern und dergleichen. Er hat den Ruf eines der vorzüglichsten Speisepilze und wird auch von den Konserverfabriken gesondert in den Handel gebracht.

Im Durchschnitt hat der Pilzsammler in Schweden eine bedeutend größere Artenkenntnis als etwa der Pilzsammler in Deutschland. Das zeigt sich deutlich, wenn die Sammler ihre Ausbeute auf den Beratungsstellen vorlegen. Unbekannt sind natürlich die meisten Schleierlinge (Cortinarien), die in überaus großer Arten- und Individuenzahl vorkommen und immer wieder mitgesammelt und zweifellos auch oft ohne böse Folgen mitgegessen werden. Während der genannten Stockholmer Ausstellung 1948, wo ich meinen schwedischen Freunden bei der Bestimmung der eingebrachten Pilze half, wurden von den ungenießbaren Arten neben den Cortinarien besonders der Tränende Fälbling (*Hebeloma crustuliniforme*), der nach Mandelseife duftende Wohlriechende Schneckling (*Limacium agathosmum*) und der Bittere Purpurschneckling (*Limacium erubescens* Fr.), eine im Nadelwald sehr häufige, stattliche rosafarben-rotfleckige Art, zur Bestimmung vorgelegt.

Der wichtigste Giftpilz dürfte in Schweden der Weiße Knollenblätterpilz (*Amanita virosa* Fr.) sein, der in Mittelschweden nicht selten vorkommt. Der Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) ist nur in Südschweden verbreitet, bei Stockholm schon eine Rarität. Häufig ist überall der Pantherpilz (*Amanita pantherina*). Der Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) wird von einigen Liebhabern nach Abziehen der Oberhaut und Abkochen gegessen. Ziemlich häufig ist der Riesen-Rötling (*Entoloma lividum*); er ist in allen Büchern als Giftpilz abgebildet. Der Tiger-Ritterling (*Tricholoma tigrinum*) ist anscheinend unbekannt, mir ist er in vier Pilzjahren in Schweden nie begegnet. Der Ziegelrote Rißpilz (*Inocybe Patouillardii*) wurde erst vor kurzem von schwedischen Mykologen gefunden, er dürfte sehr selten sein. Durch die Früh-Lorchel (*Helvella esculenta*) werden kaum Vergiftungsfälle verursacht. Dieser Pilz dürfte auch wohl nur abgekocht zubereitet werden. Überhaupt sind Pilzvergiftungen in Schweden sehr selten, zweifellos infolge der guten Pilzaufklärung, die dort getrieben wird.

Eine ganze Reihe von billigen volkstümlichen Pilzbüchern wetteifern miteinander um die Gunst des Publikums. Der beste Beweis für das Pilzinteresse der Schweden dürfte sein, daß mehrere dieser Bücher (Preis meist zwischen 1,50 und 6 sKr.) in wenigen Jahren Auflagen von 30 000 und mehr Exemplaren erreicht haben – in einem Lande von auch nur 6,3 Millionen Einwohnern. Die Kenner benutzten auch gern die dänische Pilzliteratur, neben Langes «Flora Agaricina» wird die vorzügliche, dänisch geschriebene «Mykologisk Ekskursionsflora» von Ferdinandsen und Winge mit Recht sehr geschätzt. Eine Pilzzeitschrift gibt es in

Schweden nicht, und die schwedischen Pilzfachleute beteiligen sich auch nur wenig an der dänischen Pilzeitschrift «Friesia».

Daß aber auch die wissenschaftliche Mykologie in Schweden betrieben wird, wundert denjenigen nicht, der weiß, wie sehr das Studium der Naturwissenschaften, insbesondere der Botanik, dort an den Stätten der Forschung und auch außerhalb von diesen von sogenannten «Amateurbotanikern» gepflegt wird. Von den am Botanicum in Uppsala – wo schon Linné und Elias Fries wirkten – tätigen Mykologen seien die bekannten Namen von Dr. Seth Lundell und Prof. Nannfeldt hier genannt. Dr. Lundell untersucht seit mehreren Jahren intensiv und mit modernen Methoden die Pilzflora von Femsjö in Smaland in Südschweden, der Heimat von Elias Fries, um die von Fries aus dieser Gegend beschriebenen Pilzarten wieder aufzufinden und zu klären. An dieser Arbeit beteiligt sich der Botaniker Dr. G. Haglund vom Naturhistorischen Reichsmuseum in Frescati bei Stockholm. Das mächtige Gebäude dieses Museums ist eine der imposantesten biologischen Forschungsstätten Europas. Die mykologische Abteilung enthält wertvolle Exsikkatensammlungen, der Pilzkenner kann dort die Bilder zu den Originalarbeiten von Fries, Romell u. a. betrachten. In Stockholm sind ferner zu nennen E. Ingelström, ein bekannter Pilzflorist und Exkursionsleiter, dessen ausgezeichnete «Svampflora» als Bestimmungsbuch für den schwedischen Pilzfreund unentbehrlich ist, und R. Rydberg, der sich auf die Gattung Psalliota sowie auf Gastromyceten spezialisiert hat. Im Ausland bekannt sind die grundlegenden Untersuchungen über die Mykorhizapilze der Waldbäume von Prof. E. Melin und seinen Schülern. Diese Untersuchungen werden weitergeführt und dürften noch manches interessante Ergebnis zeitigen. Mit der Nennung dieser wenigen Namen, zu denen sich noch manche andere fügen ließen, sei der kurze Ausblick auf die Pilzkunde in Schweden beschlossen.

Dr. Hermann Jahn.

Brief aus Winterthur

Der Großzahl unserer pilzessenden Gemeinde ist bis zur Stunde nicht oder nur spärlich die Freude einer Pilzmahlzeit beschieden gewesen. Anfang März und etwas später konnte man immerhin anständige Ernten der Schwarzen Morchel (*M. speciosa*) einbringen. Wegen deren Größe getraue ich mich heute noch nicht, sie makroskopisch als Spitzmorchel anzusprechen. Auf jeden Fall läßt sie sich suchen. Nach meiner Erfahrung sind es immer nur Stellen von ein paar Quadratmeter Umfang, dann kilometerweit nichts mehr. In unserem Gebiet auf stark humoser, schwarzer Erde. Das Gegenstück ist die Maimorchel, die wir auf langen Strecken zahlreich antreffen. Nur hat sie dieses Jahr versagt, anscheinend weit herum. Von Pilzfreund Beetschen, Biel, hörte ich hingegen, daß sie in seiner Gegend in reichlichem Maße aufgetreten ist. Das ist verständlich, denn bei uns sind auf kalte Lehmböden kalte Regen gefallen. Kalte Winde sorgten dann für noch größere Bodenabkühlung. Die Jurakalkböden nehmen aber bekanntlich die Wasserüberschüsse rasch auf und erwärmen sich schnell. Unserer Maimorcheexpedition konnte daher nur ein Erfolg im Zeichen des Krebses beschieden sein. Dafür sorgte eine große Bratwurst mit Zutaten zur Hebung der enttäuschten Sucher.