

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 45 (1967)
Heft: 10

Artikel: Clavariadelphus contortus (Fr.) Pilát 1950 : Ramariopsis pulchella (Boud.) Corner 1950
Autor: Schild, Erwin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937076>

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

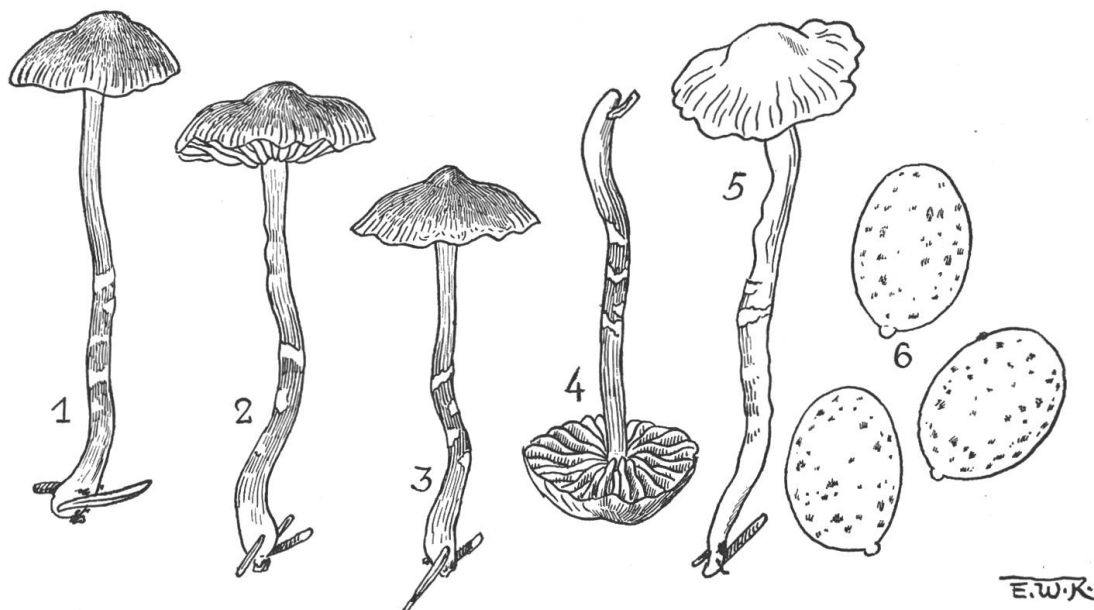
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 27.01.2026

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



Hydrocybe cedriolens. 1-4 = in feuchtem Zustand, 5 = in trockenem Zustand (natürliche Größe), 6 = Sporen (ca. 2800 × vergrößert).

Fleisch: Sehr hygrophan, feucht trüb rotbraun, trocken ockerlichblaß, mit intensivem Zedernholzgeruch (oft mit kampferähnlichem Einschlag), jedoch ohne auffallendem Geschmack.

Sporen: Breit eiförmig, schwach warzig rau, 6,1–6,8 × 4,5–4,9 μ , Sporenpulver rostbraun.

Durch den bis auf den überfaserten Rand kahlen, radialrunzeligen Hut mit seinem in feuchtem Zustand durchscheinend gerieften Rand, den Zedernholzgeruch und den mehrfach weißgegürtelten Stiel ist diese *Hydrocybe* von nahestehenden oder ähnlichen zierlichen Arten leicht zu unterscheiden. Der ganze Pilz wirkt bis auf die Velumgürtel ziemlich einfarbig.

***Clavariadelphus contortus* (Fr.) Pilát 1950 *Ramariopsis pulchella* (Boud.) Corner 1950**

Von Erwin Schild, Brienz BE

Es lohnt sich, diese zwei seltenen Arten aus der Familie der Clavariaceen etwas näher unter die Lupe zu nehmen, zumal sie den meisten Pilzfreunden wegen ihrer Seltenheit nicht oder kaum bekannt sein dürften. Ihre Beschreibung findet sich nur in rar gewordener Spezialliteratur und ist daher nur wenigen Pilzfreunden zugänglich. Interessant ist auch ihr Auftauchen in unserer Gegend.

***Clavariadelphus contortus* (Fr.) Pilát**

Als ich im Winter 1965/66 im Erlen-Fichten-Mischwald am oberen Brienzersee, wo die Aare einmündet, eine Exkursion machte, fand ich auf am Boden liegenden

toten Ästchen mir noch unbekannte Pilze. Bei nachfolgender Untersuchung stellte ich fest, daß es sich um eine *Clavaria*-Art handelte. Meine Literatur durchstöbernd, glaubte ich zuerst *Clavariadelphus fistulosus* Fr.ex. Holmsk. vor mir zu haben (einen Pilz, den ich zwar noch nie sah, der aber bei Michael-Hennig Band II gut abgebildet und beschrieben ist). Bald sah ich aber, daß es sich nicht um diese Art handeln konnte, da speziell die Größenverhältnisse und die Sporenmaße von *C. fistulosa* nicht mit meinem Fund übereinstimmten. Damals noch nicht im Besitze von entsprechender Spezialliteratur, schickte ich meine Pilze an Herrn Flury in Basel, der so freundlich war und sie nach Corner als *C. fistulosa* var. *contortus* bestimmte, wofür ich ihm bei dieser Gelegenheit noch herzlich danken möchte.

Vergangenen Februar (Anfang Monat) suchte ich wieder nach diesen Pilzen und fand sie am selben Ort. An anderen Orten fand ich den Pilz nicht. *Clavariadelphus contortus* (Fr.) Pilát scheint weitaus seltener zu sein als *C. fistulosus* Fr.ex Holmsk., für desse Abart ihn einige Autoren halten. Letzterer dürfte in der Schweiz wenn auch nicht häufig, so doch bekannt sein (siehe Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 1938, Seite 81, und 1944, Seite 111. Anmerkung des Redaktors: Der Pilz wurde ziemlich häufig in den Jahren 1964 und 1965 auf toten Erlenästchen am Rheinufer bei Versam gefunden).

Beschreibung: Einzeln oder bis zu 6 Exemplaren beieinander, wenn jung meist schlankkeulig oder auch breiter ohrförmig-zitterlingsartig aus der Rinde hervorbrechend, mit zunehmendem Alter sich oft etwas streckend und eine meist keulenförmige Gestalt annehmend, oft aber dünn bleibend, rundlich-zyindrisch oder in der Mitte flachgedrückt, auch nur an der Spitze und diese dann breiter erscheinend, schmal zungenförmig oder spatelförmig. Alle diese Formen und auch solche, bei denen der ganze Fruchtkörper der Länge nach flachgedrückt war, konnte ich an jungen sowie an alten Fruchtkörpern beobachten. Die größte Breite war 11 mm, die Höhe meist 25–30 (40) mm, gegen die Basis sind die Fruchtkörper immer verjüngt und daselbst meist nur 1,5–2,5 mm dick. Der Stiel ist meist nur undeutlich und oft überhaupt nicht abgesetzt. *Er ist unter der aufgestoßenen Rinde angewachsen* und von weißlichem Mycel umgeben. Flachgedrückte Exemplare sind oft in der Mitte gefurcht und sehen dabei zweiteilig aus, ähnlich wie die Stiele bei *Hydrocybe unguinosa* (Fr.) Karst. hie und da anzutreffen sind. Im allgemeinen sind die Fruchtkörper sehr unregelmäßig geformt und schon früh \pm hohl. Die Farbe ist an jungen und alten Fruchtkörpern hell ockerlich bis satt rot- bis dattelfarben, meist schön zimtbraun.

Fleisch: im Querschnitt \pm gleichfarbig oder etwas blasser, von weicher, wachsartiger, elastisch-brüchiger Beschaffenheit (ähnlich wie die Herkuleskeule anzufühlen). Die Fruchtschicht überzieht die matte, \pm runzelige Oberfläche der ganzen Länge des Fruchtkörpers, ausgenommen des Stieles. Geruch: keiner. Geschmack: schwach mehl- bis grasartig. Sporenstaub: blaß (vielleicht ockerlich), wenig Abwurf erhalten.

Sporen: \pm breitspindelig, meist mit deutlichem Appendix, etwas rauhlich-körnig, oft mit 1–2 Öltropfen, \pm hyalin oder kaum graugrünlich angehaucht, (12–)16–18(–20)/8–8,5 μ .

Basidien: 4sporig mit langen Sterigmen, etwas blasig-tropfig aussehend. Nach Corner 45–80/6–10 μ , Sterigmen 8–14 μ lang.

Vorkommen: Nur auf am Boden liegenden, toten Weißerlenästen beobachtet oder an solchen, die noch am Baume haften.

Fundort und Zeit: Erlen-Fichten-Mischwald, bei der Einmündung der Aare in den oberen Brienzersee, 20. Januar–20. Februar 1966/67.

Ramariopsis pulchella (Boud.) Corner

Diese schöne und niedliche Koralle wurde mir anlässlich eines Bestimmungsabends meiner Brienzer Pilzfreunde gebracht. Ihren Standort konnte ich nachträglich genau ermitteln.

Beschreibung: Gesamthöhe 2,5 cm, spärlich verzweigt, blauviolett, mit sehr dünnen Ästchen auf dem nur wenig dickeren, ebenso blauvioletten, gegen die Basis \pm grauweißlichen Stiel sitzend.

Stamm: Länge $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ der gesamten Fruchtkörperhöhe, oft etwas verbogen, an der Spitze bis 1,5 mm, gegen die Basis nur ca. 1 mm dick, \pm rundlich oder gegen die Spitze wenig verflacht, trüb graulich-violettblau, gegen den unteren Teil etwas heller und blasser in Graulich übergehend, Basis leicht weißlich filzig (kaum oder nur mit undeutlicher ockergelber Tönung beobachtet), matt, zart, etwas elastisch.

Hauptäste: Nadelförmig dünn, ca. 0,7 mm dick. Am Stammansatz 1 mm dick, spärlich verzweigt, immer \pm zweiteilig gegabelt, trüb graulich-violettblau, etwas elastisch, gegen die Endzweige immer dünner werdend. Oft mit zweiteiligen Endzweigen und diese sich in der Gabelung verkleinernd und sehr dünn werdend. Endspitzen ganz fein und ausnahmslos an allen Spitzen zweiteilig hakenförmig (ein einseitiger Haken mißt ca. 0,5 mm und ist makroskopisch gut sichtbar). Äste, Endzweige und Spitzen (Haken) sind von gleicher Farbe, etwas trübe, aber ziemlich dunkelviolett bis veilchenblau mit leicht graulichem Beiton. Alle Zweige rundlich-zylindrisch, matt und \pm elastisch.

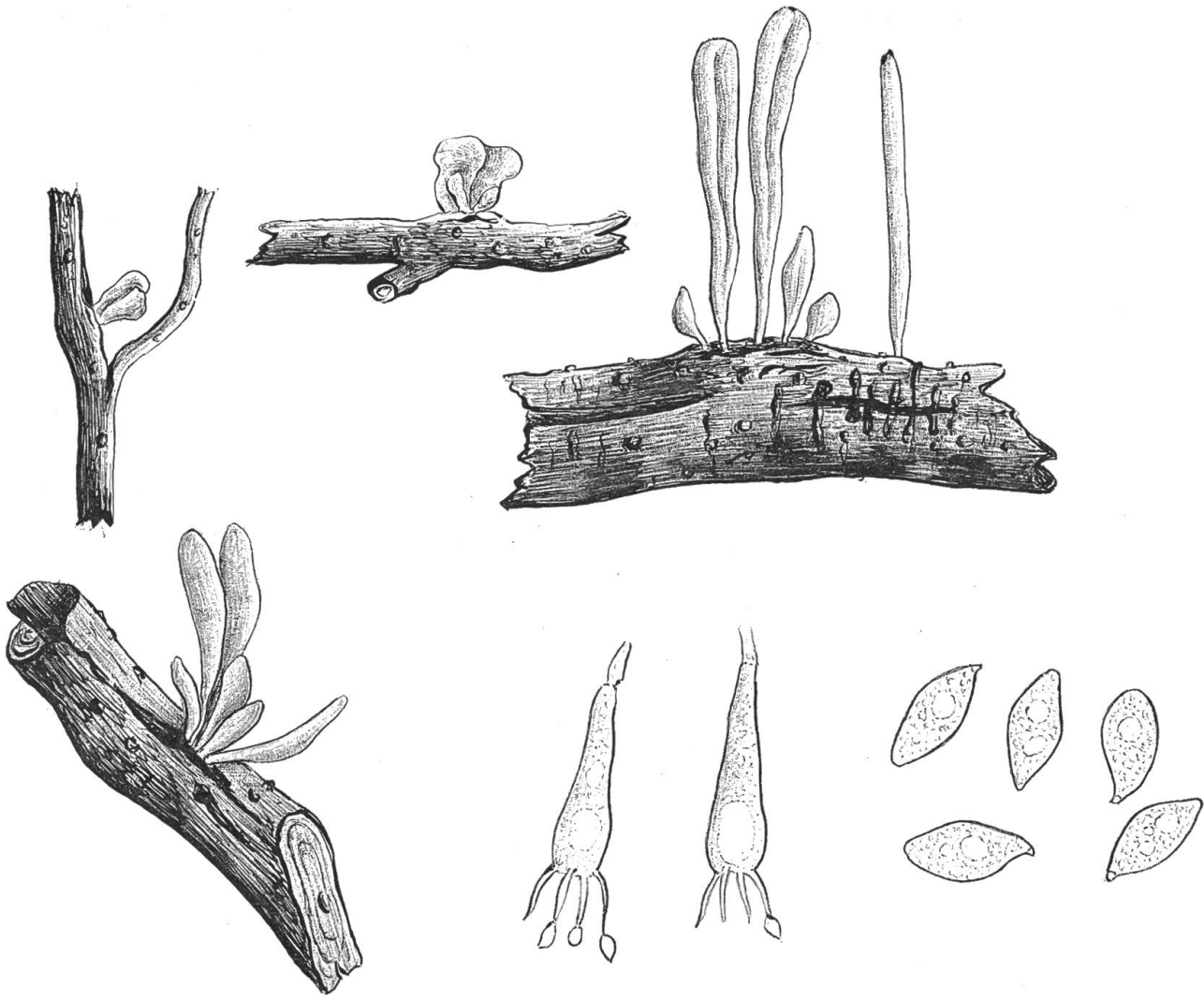
Fruchtschicht: Die Oberfläche der Äste und Endzweige bedeckend. Im Reifezustand wirkt dieser Teil des Fruchtkörpers blaßlila und mit der Lupe betrachtet wie fein bereift (Sporen).

Fleisch: Etwas blasser als die Oberfläche, \pm wachsartig. Geruch: keiner. Geschmack: kaum wahrnehmbar. Sporenstaub: weißlich (spärlicher Abwurf). Sporen: Farblos, nur mit schwach grünlichem Tropfen, frisch rundlich bis eiförmig und oft einseitig etwas spitzer zu einem \pm stark ausgebildeten Apiculus ausgezogen, fast glatt, nur an einzelnen Sporen ist \pm deutlich eine zarte Punktierung sichtbar. Nachträglich im Exsikkat oder an deponierten Sporen sieht man jedoch deutlich eine feinst fleckig-punktierte Ornamentation, dann ist der Tropfen jedoch fast ganz aufgelöst und verschwunden. Maße: $3,2/4$, $2,8/3,2$ μ , im Exsikkat $3,2/4$, $2,8/3,6$ μ .

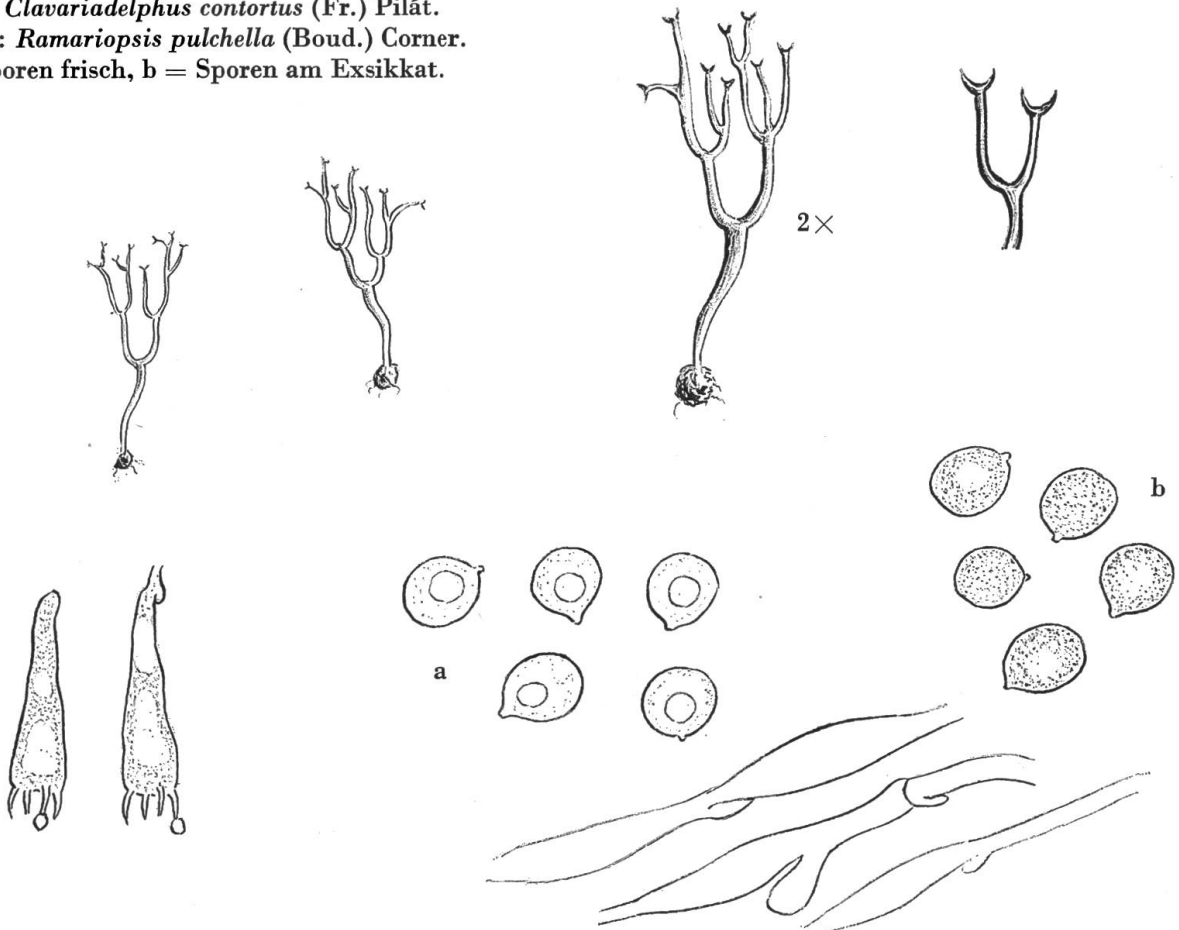
Basidien: viersporig, keulenförmig, etwas blasig-tropfig und leicht fleckig granuliert, $12-16/4$ μ . Sterigmen (2) $3,5-4$ μ lang. Zystiden: keine.

Hyphen im Subhymenium: Etwas anschwellend, mit spärlichen Schnallen, ziemlich dünn, $2,4-5-7$ μ , farblos.

Vorkommen: Moosig durchsetzter Fichtenwald. Fundort: Schwanden bei Brien BE auf der Nordseite des Sportplatzes, oberhalb der Straße im Fichtenwäldchen.



Oben: *Clavariadelphus contortus* (Fr.) Pilát.
 Unten: *Ramariopsis pulchella* (Boud.) Corner.
 a = Sporen frisch, b = Sporen am Exsikkat.



Bemerkungen: Bourdot et Galzin unterscheiden *C. pulchella* var. *asperula* (1–2 cm hoch, Sporen 2,8–4 μ , Basidien 12–22/4–4,5 μ) und *C. pulchella* var. *bizzozeriana* (1 cm hoch, Sporen 2–3,5 μ , Basidein 15–18/3–4 μ), die aber nach Corner alle Synonyme von *pulchella* sind.

Für Fundmeldungen und Zusendung dieser Art wäre ich zwecks Vervollständigung der Übersicht ihrer Verbreitung sehr dankbar.

Literaturnachweis

Pilát, A., Übersicht der europäischen Clavariaceen unter besonderer Berücksichtigung der tschechoslowakischen Arten. Sbornik. Acta musei nationalis Pragae. 1958.

Bourdot et Galzin, Hymenomycetes de France. 1928.

Corner, E. J. H., A Monograph of Clavaria and allied Genera. 1950.

Coker, W. C., The Clavaria of the United States and Canada. 1923.

Michael/Hennig, Band II. Handbuch für Pilzfreunde. 1960.

Pilze als Nahrung

Von M. Schenker, Suhr

Bei uns haben die Pilze seit einigen Jahrzehnten ein allgemeines Interesse für Speisezwecke gefunden und spielen heute in der gesamten Volksernährung eine beachtliche Rolle.

Nach der Auswahl im Walde kommt die zweite, nicht minder wichtige Auswahl, diejenige in der Küche, die auf dem Zurüsttisch getroffen wird: die Ausscheidung aller verdorbenen oder madenzerfressenen Teile. Wenn man weiß, daß die saftigen Schwämme von Natur aus kurzlebige, vergängliche Gebilde sind, die beim Abbau ihrer Eiweißstoffe schnell giftige Verwesungsprodukte erzeugen, so ist diese Vorsicht verständlich.

Steinpilzsuppe

Rohe oder gekochte, in feine Scheiben geschnittene Steinpilze in eine fertige, nicht dicke Reissuppe streuen und damit 3–4 Minuten kochen lassen. Die Suppe vor dem Servieren mit geriebenem Käse unterziehen.

Pilze in verschiedenen Saucen

Die feingeschnittenen Pilze zusammen mit gehackter Petersilie in heißer Butter etwas anrösten. Eine beliebige Sauce zubereiten. Von den fabrikmäßig hergestellten eignen sich am besten Jägersauce und Sauce Ideal, wobei meistens eine Viertel- bis halbe Packung genügt. Die Pilze mit der fertigen Sauce vermischen, während 2–3 Minuten zusammen kochen lassen und sofort servieren. Auf Brotcroûtons häufen oder zu Nudeln, Reis oder Kartoffelpüree servieren.

Büchsenchampignons in pikanter Sauce

Zutaten für 2 Personen: Eine mittlere Büchse Champignons von etwa 225 g, etwa 30 g Nussella, Weißmehl, etwa 20 g geräucherter Speck, Zwiebel, 1–2 Tassen Fleischbrühe oder Weißwein, Salz, Pfeffer, sehr wenig Zucker.