

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 66 (1988)
Heft: 7

Artikel: Leidfaden der Mykologik : eine X-teilige Serie für progressive Anfänger :
12. Folge : die Liebe geht durch den Magen : 2. Teil = Problèmes de
mycologie (12.2) : l'amour passe par l'estomac
Autor: Baumgartner, Heinz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936276>

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: 13.03.2026

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

Leidfaden der Mykologik

Eine X-teilige Serie für progressive Anfänger

12. Folge: Die Liebe geht durch den Magen — 2. Teil

Über Speisepilze zu schreiben ist eigentlich eine recht heikle Angelegenheit. Mangels realer Wertmassstäbe aus diesem Gebiet ist es eben oft Ansichtssache, wie gut ein bestimmter Pilz schmeckt. Dementsprechend sind natürlich auch meine nachfolgenden Ausführungen im wesentlichen der Ausdruck meiner persönlichen Einstellung, und man kann deshalb in guten Treuen auch anderer Meinung sein.

Ich kenne z. B. einen Pilzler, der mit Begeisterung Nebelgraue Trichtertlinge verspeist, die von anderen als sehr mittelmässig bis fast ungeniessbar beurteilt werden. Ich habe auch einmal im Wald einen freundlichen Herrn getroffen, der mir eine Fundstelle für Austernseitlinge zeigen wollte, die sich bei näherem Zusehen allerdings als Buchenknäuelinge (*Panus conchatus*) entpuppten. Ein vorsichtiger Hinweis meinerseits liess aber den Mann nicht davon abbringen, dass dies Austernseitlinge seien, schon weil sie ihm ja seit Jahren immer gut geschmeckt hätten!

Es ist im übrigen hier nicht beabsichtigt, eine allgemeine Abhandlung über Speisepilze und ihre Verwertung zu bringen, die ohnehin unvollständig sein würde, da es verschiedene (angeblich oder wirklich) gute Speisepilze gibt, die ich — zumindest kulinarisch gesehen — aus eigener Erfahrung nicht oder nur ungenügend kenne. Ich beschränke mich deshalb auf einige Hinweise, von denen ich annehme, dass sie nicht allgemein bekannt sind und die meines Wissens auch kaum in Büchern zu finden sind.

Zuerst möchte ich noch auf zwei im ersten Teil dieser Folge (SZP 1988/3) genannte Pilze zurückkommen; die im dort erwähnten Kochbuch eher schlecht beurteilt wurden, aber — richtig geerntet und zubereitet — zu den besten Speisepilzen gezählt werden können.

Der Schopftintling ist bekanntlich nur solange essbar, als seine Lamellen noch weiss sind. Aber auch in dieser Zeitspanne ändert sich die Fleischkonsistenz ziemlich stark. Nur ganz junge Exemplare mit völlig geschlossenem Hut sind einigermaßen festfleischig und damit zum Dünsten geeignet. Später (vielleicht innerhalb weniger Stunden) wird der Hut zunehmend wässrig und beim Kochen relativ weich bis fast etwas schmierig. In diesem Stadium schneide ich die Hüte und die Stiele (wenn sie nicht schon faserig-zäh geworden sind) in dünne Streifen und brate sie mit wenig Streuwürze in einer flachen Pfanne, bis sie leicht angebräunt sind. Je nach Wassergehalt der Pilze braucht es dazu etwas Geduld, aber auf diese Weise wird die Konsistenz deutlich fester und das Aroma merklich intensiver; die Pilze riechen dann so gut, dass wir meist nicht widerstehen können und sie gleich aus der Pfanne heraus essen.

Auch der Mairitterling verliert im Alter einiges an Qualität. Man sollte deshalb nur jüngere Pilze mit halbkugeligen oder mindestens noch deutlich gewölbten Hüten nehmen; mehr oder weniger flach aufgeschirmte Exemplare lässt man stehen, schon damit sie absporen können und so auch etwas für den Pilzschutz getan wird. Der Mehlgeruch und -geschmack lässt sich übrigens weitgehend entfernen, indem man die geschnittenen Pilze kurz überbrüht und das Wasser wegschüttet; ihr eigentliches Pilzaroma wird dadurch kaum beeinträchtigt.

Ein in (fast) allen Pilzbüchern hochgelobter Pilz ist der Riesenbovist. Dabei sagt schon Jahn (Pilze rundum, 1949), dass er bei weitem nicht so wohlschmeckend ist wie seine kleineren Verwandten. Tatsächlich ist der vom Früh- bis Spätherbst fast überall recht häufig vorkommende Flaschenstäubling (*Lycoperdon perlatum*) eine wahre Delikatesse, wenn er wie folgt zubereitet wird: man schabt zuerst die Körnchen auf der Oberhaut ab und schneidet die Pilze in gut 5 mm dicke Scheiben, die man dann in Butter auf beiden Seiten (mit jeweils etwas Streuwürze) je 2–3 Minuten goldgelb röstet. Wegen der meist relativ geringen Grösse dieses Pilzes ist das zwar recht mühsam, aber sicher lohnend. Übrigens ist auch bei diesem Pilz der Hinweis «essbar solange innen weiss» nur die halbe Wahrheit. Am besten ist er, wenn man ihn am Standort an seinem stielartigen Ende abbrechen oder sehr leicht durchschneiden kann; nachher wird er (auch wenn er innen noch weiss ist) etwas gummiartig-elastisch und ist dann auch weniger schmackhaft.

Ungefähr gleichwertig sind die etwas grösseren Verwandten Hasenbovist (*Calvatia utriformis*) und Sackstäubling (*Calvatia excipuliformis*), nicht empfehlenswert dagegen der nur schwach gekörnte bis fast

glattschalige, schmutzig-weiße bis bräunliche Birnenstäubling (*Lycoperdon pyriforme*), der im Prinzip an Holz wächst.

Eine Zufallsentdeckung habe ich vor vielen Jahren gemacht, als ich zum ersten Mal eine Handvoll der Gelben Kraterelle (alias Goldstieliger Leistling) fand und sie zu Hause probeweise zubereiten wollte. Wegen der kleinen vorhandenen Menge und des etwas knorpeligzähnen Fleisches wurde aus dem beabsichtigten Dünsten dann ein eigentliches Braten. Das Ergebnis war verblüffend: die Pilze wurden richtig knusprig und erinnerten in Konsistenz und Geschmack irgendwie an Pommes frites.

Ein für meinen Geschmack besonders attraktives Teilgebiet der essbaren Pilze sind die Gewürzpilze. Diese haben auch den Vorteil, dass man die meisten von ihnen trocknen und somit für pilzarme Zeiten aufbewahren kann. Sie sind auch sehr ökonomisch, denn mit einer relativ kleinen Menge kann man den Geschmack von Suppen, Saucen, Risotto usw. ganz erheblich verbessern. Vorzüglich schmeckt dabei vor allem ein Gemisch verschiedener Sorten, z. B. nach der folgenden «Formel»:

Als wichtige Grundlage (etwa die Hälfte der gesamten Mischung) nimmt man ungefähr gleiche Mengen von Steinpilzen, Totentrompeten und Stockschwämmchen. Als weitere Bestandteile eignen sich: Zigeuner, Maronenröhrling, Trompetenpfifferling, Gelbe Kraterelle, Herbstlorchel, Rauchblättriger Schwefelkopf, Hallimasch und Fichtenzapfenrübbling; wer es gern besonders kräftig mag, kann noch einige Habichtstückchen zufügen. Dazu noch einige Hinweise:

- Wenn ich Steinpilze trockne, sortiere ich einen Teil weniger schöne (z. B. angebräunte) Stücke für die Gewürzmischung aus und lagere sie mindestens ein Jahr lang (sie werden dadurch merklich aromatischer).
- Vom Stockschwämmchen, Rauchblättrigen Schwefelkopf, Fichtenzapfenrübbling und Hallimasch sind nur die Hüte zu verwenden, beim letzteren zudem nur in jungem, noch mehr oder weniger geschlossenem Zustand.
- Die Fichtenzapfenrübblinge erscheinen im Frühjahr. Sie sind zwar sehr klein, treten aber oft in Massen auf; wer das Bücken nicht scheut, kann dann in vernünftiger Zeit eine ansehnliche Menge der herbwürzigen Hütchen sammeln. Übrigens: ungefähr zur selben Zeit und an gleichen Orten wären möglicherweise auch Spitzmorcheln zu finden!
- Gewürzpilze muss man vor dem Trocknen gut reinigen (aber nicht waschen!), damit man das zum Einweichen verwendete Wasser (enthält einen Teil der Aromastoffe) nicht fortschütten muss. Das ist gelegentlich etwas mühsam; bei den (aufgeschnittenen) Totentrompeten und den (längsgeteilten) Herbstlorchelstielen benütze ich dazu einen mittelbreiten, weichen Pinsel.

Aus den Gewürzpilzen lässt sich natürlich auch ein ausgezeichnetes Pilzpulver herstellen. Dazu können noch weitere Arten verwendet werden, im Prinzip alle, die sich trocknen lassen und dann einigermaßen aromatisch sind, insbesondere Röhrlinge. Noch ein Tip: Getrocknete Eierschwämme lassen sich zwar in Form von Stücken kaum mehr weich kochen, gemahlen ergeben sie aber eine recht kräftige Würze, die gut in ein Pilzpulvergemisch passt.

Wie ich bereits im 1. Teil dieser Folge erwähnt habe, gibt es eigentlich nicht allzuvielen Möglichkeiten für eine sachgerechte Zubereitung der Pilze; einige wenige Arten kann (oder muss) man braten, für alle übrigen empfiehlt sich im wesentlichen das Dünsten, und zwar ohne scharfe Gewürze oder sonstige Zutaten mit starkem Eigengeschmack. Jedenfalls sind mir bis heute nur wenige Spezialrezepte begegnet, bei denen man noch merkte, welcher Pilz für die Zubereitung verwendet worden war. Nachfolgend nun aber zwei Beispiele, die das Prädikat «Spezial» durchaus verdienen; mit Salat serviert ergeben beide eine vollständige Mahlzeit (für zwei Personen mit mittlerem Appetit):

Eierschwämme: Eine mittlere, feingehackte Zwiebel und 100 g geräucherten Speck (klein gewürfelt) leicht andünsten, dann 200–300 g Eierschwämme zugeben. Wenn sie Wasser gezogen haben, 300–400 g rohe Kartoffelwürfel (mit etwa 1 cm Kantenlänge) und ein Lorbeerblatt hinzufügen, schwach salzen und mindestens eine halbe Stunde langsam kochen. Eventuell muss man noch etwas Flüssigkeit nachgießen, z. B. Fleischbrühe und/oder einen Schuss Weisswein.

Steinpilze: 200–300 g Steinpilze sowie 300–400 g rohe Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Glasschüssel mit Butter austreichen. Den Boden mit einer dünnen Schicht Kartoffelscheiben

belegen und diese mit wenig schwarzem Pfeffer, Streuwürze und einer kleinen Handvoll geriebenem Emmentalerkäse bestreuen. Darüber eine dünne Schicht Steinpilzscheiben geben und wie vorher mit Pfeffer, Streuwürze und Reibkäse bestreuen. Dann in gleicher Weise wieder abwechslungsweise mit weiteren Schichten von Kartoffeln und Steinpilzen belegen. Zuletzt einige Butterflöckchen darüber geben, und das Gericht eine gute Stunde im Backofen bei 200 Grad schmoren lassen.

Für Experimentierfreudige zum Schluss noch ein (mir allerdings etwas «exotisch» erscheinender) Hinweis von Linus Zeitlmayr (Knaurs Pilzbuch): «Noch wenig bekannt sind die mancherlei Möglichkeiten, bestimmte Pilze zu süßen Speisen zu benützen, obwohl sie durch süßes Gedüft und feine würzige Gerüche geradezu dafür anlocken...»

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Problèmes de Mycologie (12. 2.)

L'amour passe par l'estomac (suite)

Il est à vrai dire plutôt épineux de s'exprimer au sujet de champignons comestibles. En ce domaine, il n'existe pas une échelle de valeurs objective et la valeur gustative d'une espèce donnée est souvent une affaire personnelle. Par conséquent les réflexions qui suivent sont aussi en fait l'expression d'avis individuels et je laisse à chacun le droit d'avoir une opinion différente.

Je connais par exemple un champignonneur qui consomme avec délices les *Clitocybes nébuleux* que d'autres considèrent comme de moyenne valeur culinaire, voire comme non comestibles. J'ai rencontré un jour en forêt un Monsieur sympathique qui tenait à me montrer une station de *Pleurotes coquille d'huître* qui, en réalité, se révélèrent être des *Panus en éventail* (*P. conchatus*). J'en fis part à mon bonhomme sans parvenir à le convaincre qu'il ne s'agissait pas de *Pleurotes*, pour la bonne raison que de ces champignons il faisait ses délices depuis des années!

Mon intention n'est pas ici de faire un exposé sur la comestibilité et la préparation des champignons: il serait de toute façon incomplet car il existe — en apparence ou en réalité — plusieurs espèces que je ne connais pas ou que je ne connais pas assez d'expérience, du moins au point de vue culinaire. Je me limiterai donc à quelques indications pour lesquelles je suppose qu'elles ne sont en général pas connues et qu'à ma connaissance on ne trouve guère dans les livres.

Permettez-moi d'abord de revenir sur deux espèces mentionnées dans mon article précédent (BSM 1988/4), souvent mal appréciées dans la littérature mais qui, correctement cueillies et apprêtées, peuvent compter parmi les meilleurs champignons comestibles.

On sait que le *Coprin chevelu* n'est déclaré comestible que pour autant que les lames sont encore blanches. Il faut savoir cependant que sa consistance évolue considérablement dans ce laps de temps. Seuls des exemplaires très jeunes à chapeau encore entièrement fermé sont relativement fermes et peuvent être préparés à l'étuvée. Plus tard — peut-être en quelques heures —, le chapeau s'amollit de plus en plus et se gorge d'eau, la cuisson les amollit encore et les rend presque visqueux. A ce stade, je débite les chapeaux et les pieds — s'ils ne sont pas déjà devenus coriaces et fibreux — en fines lamelles et je les rôtis à la poêle avec très peu d'épices, jusqu'à un début de brunissement. Il y faut une patience à la mesure de leur imbibition, mais ce mode de faire rend les champignons plus consistants et rend leur saveur plus intense; le parfum qu'ils dégagent est alors si plaisant que nous ne pouvons guère résister à une dégustation dans le poêlon lui-même.

Avec l'âge, le *Tricholome de la St-Georges* perd aussi en qualité. Raison pour laquelle il faut préférer les exemplaires jeunes, à chapeau hémisphérique ou du moins à marge encore bien enroulée; on laisse sur place des exemplaires plus ou moins étalés, ne serait-ce que pour les laisser sporuler et pour faire ainsi quelque chose de concret pour la protection des champignons. L'odeur et la saveur farineuses sont largement diminuées en ébouillantant les carpophores débités en morceaux et en jetant cette eau de cuisson; ce traitement ne porte que très peu préjudice à leur arôme particulier.

Une espèce hautement appréciée dans (presque) tous les livres est le *Lycoperdon géant*. Remarquons que Jahn déjà (dans «*Pilze rundum*», 1949) dit que ce géant n'est pas aussi savoureux, et de loin, que ses petits

cousins. De fait le Lycoperdon perlé, que l'on trouve en abondance presque partout du début à la fin de l'automne, est une vraie friandise lorsqu'on l'apprête comme suit: râcler d'abord les granulations de l'exopéridium, découper les champignons en tranchelettes d'au moins 5 mm d'épaisseur, les faire rôtir jusqu'à jaune doré sur les deux faces, chacune pendant 2—3 minutes, assaisonner un peu sur chaque côté. La plupart du temps, la petitesse relative du champignon rend ce travail pénible, mais cela en vaut la peine. L'indication «comestible tant que la chair est blanche» n'est par ailleurs qu'une demi-vérité. Ce champignon ne devrait être cuisiné que lorsqu'on peut le couper facilement ou bien le détacher aisément de son pseudo-pied; moins jeune, même si son intérieur est blanc, il est quelque peu caoutchouteux-élastique et aussi moins savoureux.

A peu près de même valeur sont le Lycoperdon ciselé (*Calvatia utriformis*) et le Lycoperdon en forme de sac (*Calvatia excipuliformis*), deux espèces de taille un peu plus grande; par contre, le Lycoperdon en forme de poire (*Lycoperdon pyriforme*), qui vient en principe sur bois, dont l'exopéridie est presque lisse ou faiblement granuleuse et blanc s'âle à brunâtre, n'est guère recommandable.

Il y a bien longtemps j'ai fait une découverte fortuite, après avoir trouvé pour la première fois une poignée de Chanterelles modestes que je voulais apprêter. J'avais l'intention de les étuver, mais en fait, à cause de la petite quantité cueillie et parce que la chair est plutôt ferme-cartilagineuse, je les ai vraiment rôties. Résultat surprenant: les champignons devinrent craquants et rappelaient un peu, en saveur et en consistance, les pommes de terre frites.

A mon goût, parmi les champignons comestibles, je trouve un attrait tout particulier à ceux qui peuvent servir d'épices. Ils présentent aussi l'avantage, pour la plupart, de pouvoir être séchés et conservés pour les temps de poussée pauvre ou nulle. Ils sont de plus fort économiques car une quantité relativement réduite suffit à relever le goût de soupes, sauces, risotto, etc. C'est ici un mélange de diverses espèces qui assure la meilleure saveur. Voici par exemple une «formule»:

Une première moitié du mélange contient en proportions égales des Bolets cèpes, des Cornes d'abondance et des Pholiotés changeantes. Pour la seconde moitié on peut sécher: des Pholiotés ridées, des Bolets bais, des Chanterelles en trompette, des Chanterelles modestes, des Helvelles crépues, des Hypholomes à lames enfumées, des Armillaires couleur de miel et des Collybies des cônes de sapin; pour qui supporte un goût plus épicé, on peut ajouter quelques morceaux d'Hydne imbriqué.

Quelques conseils utiles en complément:

- Des Bolets cèpes, je sèche les morceaux les moins beaux à part, pour le mélange d'épices, et je les stocke au moins une année — ce qui augmente considérablement leur arôme.
- Je n'utilise que les chapeaux des hypholomes, des collybies, des pholiotés changeantes et des armillaires; pour ces dernières, je ne cueille que de jeunes exemplaires encore plus ou moins fermés.
- Les Collybies des cônes de sapin sont printaniers. De bien petite taille, il y en a souvent de grandes troupes; pour qui n'a pas mal au dos, il est possible en un temps raisonnable de récolter une respectable quantité de ces petits chapeaux ronds de saveur fortement aromatique. De plus, à la même période et dans les mêmes stations on peut avoir la chance de trouver aussi des Morilles pointues!
- Avant de les sécher, il faut bien nettoyer — mais non laver! — ces champignons-épices, de façon à pouvoir réserver l'eau de trempage, qui contient une part des substances aromatiques, lors du regonflement. Ce nettoyage demande de la patience. Pour les Cornes d'abondance et les Helvelles crépues dont je débite les pieds longitudinalement, j'utilise un pinceau doux assez large.

Ces champignons peuvent aussi être mis en poudre, de qualité remarquable. A cet effet, on peut compléter par d'autres espèces, en principe toutes celles qui conviennent à la dessiccation, en particulier des Bolets. Un conseil encore: les Chanterelles débitées en morceaux ne regonflent guère et s'attendrissent mal, mais réduites en poudre elles constituent un condiment au goût prononcé qui convient fort bien à un mélange d'autres espèces pulvérisées.

Je l'ai déjà mentionné dans la première partie de cet article, il n'existe guère de nombreuses recettes pour préparer correctement les champignons; quelques espèces seulement peuvent — ou doivent — être poêlées et en fait il faut recommander d'apprêter les autres à l'étuvée, sans y ajouter des condiments trop épicés ou d'autres compléments à saveur typique prononcée. En tout cas je n'ai lu jusqu'ici que peu de

recettes spéciales dans lesquelles on puisse encore préciser quelle espèce a été utilisée pour la préparation. Le lecteur trouve pourtant ci-après deux recettes qui méritent le qualificatif de «spéciales»; toutes deux, accompagnées de salade, constituent en repas complet — pour deux personnes à l'appétit moyen —: *Chanterelles*: Faire revenir un oignon moyen hâché fin avec 100 g de lard fumé débité en petits cubes, puis ajouter 200—300 g de chanterelles. Quand elles ont rendu leur eau de végétation, ajouter 300—400 g de pommes de terre crues débitées en cubes d'environ 1 cm d'arête et une feuille de laurier; saler un peu et cuire à feu doux au moins 30 minutes. Mouiller éventuellement avec un bouillon de viande ou avec un peu de vin blanc.

Bolets cèpes: Couper en fines lames 200—300 g de bolets et 300—400 g de pommes de terre crues. Beurrier un plat de verre allant au four. En garnir le fond avec une mince couche de tranches de pommes de terre, saupoudrer d'un peu de poivre noir, de condiment en poudre et d'une petite poignée d'Emmental râpé. Recouvrir d'une mince couche de tranches de bolets, saupoudrer de poivre, condiment et fromage râpé comme plus haut. Constituer ensuite en alternance et de la même façon des couches de pommes de terre et de champignons. Terminer par une garniture de flocons de beurre et laisser mijoter au four à 200 degrés pendant une bonne heure.

Pour terminer, et pour ceux qui ont plaisir à faire quelque expérience, essayez de suivre ce conseil — qui me paraît personnellement un peu «exotique» — de Linus Zeitlmayr (dans «Knaurs Pilzbuch»): «Peu connues sont encore de nombreuses possibilités d'apprêter des espèces précises de champignons en mets sucrés, alors que leur parfum et leur saveur aromatique douceâtres nous invitent précisément à de telles préparations...»

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Bâle

(trad.: F. Brunelli)

***Lepiota cristata* var. *felinoides* Bon Doc. Myc. 43:34, 1981**

- Cappello:** Diametro 2,5—4 cm. Convesso, disco con umbone ottuso, ricoperto interamente di piccole squame radiali. Le squame \pm concentriche, non fitte, di colore rosso-bruno, su un sfondo bianco puro. Disco liscio e nerastro. Margine striato, sottile, debordante, con possibili resti di velo.
- Lamelle:** Prima bianche poi crema, distanti dal gambo, larghe, con orlo irregolare e leggermente ondulato.
- Gambo:** 3—5×0,4—0,8 cm, biancastro in alto e con toni rosso-bruno pallido in basso. Anello bianco, cotonoso sovente bordato di nerofumo o con lembi che rimangono attaccati al margine del cappello. Base leggermente feltrosa, con micelio bianco rizomorfo.
- Carne:** Bianca, con tipico odore intenso di gas.
- Habitat:** L'abbiamo trovata e fotografata in bosco misto di Fagus, Picea, Abies e Pinus a Lengnau Cantone di Argovia il 30. 9. 1986, altitudine 500 m.
- Note:** *L. cristata* var. *cristata* ha squame e umbone piú chiaro. Spore leggermente piú grandi ed i cheilocistidi piú corti. *L. cristata* var. *exannulata* Bon ha colori piú chiari, anello fugace, spore leggermente strangolate e cheilocistidi poco evidenti. *L. cristata* var. *pallidior* Boudier ex Bon \pm bianca, squame poche o nulle, odore di frutta, anello fugace, cheilocistidi poco evidenti, spore \pm a forma di triangolo, ife della cuticola differenti. *L. felina* Quélet ha cappello con colori simili, ha odore di pelargonio ed ha le spore senza sperone (il nome *felinoides* deriva dalla sua similitudine).
- Microscopia:** Spore a forma di proiettile troncato con sperone laterale (Fig. a). Viste da profilo sono \pm fusiformi, (5)6—7,5(8,5)×2,8—3,2 μ m. Sporata bianca. Basidi clavati 20—23×6—7 μ m e tetrasporici (Fig. b). Sterigmi 3—5×1—2 μ m. Cheilocistidi numerosi, da clavati a sferopedunculati, 30—50×10—18 μ m (Fig. c). Pleurocistidi assenti. Epicute al disco imeniforme, 30—40×8—12 μ m (Fig. d), mentre verso il margine passa a filamentosa con sporadici setti e con diametro 1,5—3 μ m. Pigmento marrone, da intracellulare