Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 15 (1937)
Heft: 5

Artikel: Frühjahrspilze [Fortsetzung]
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934769

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: 15.07.2025

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

XV. Jahrg. Bern-Bümpliz, den 15. Mai 1937 Heft Nr. 5

SCHWEIZERISCHE
ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 46.191; Postcheck III 321.
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.–, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.–, 1/2 S. Fr. 38.–, 1/4 S. Fr. 20.–, 1/8 S. Fr. 11.–, 1/16 S. Fr. 6.–.

Frühjahrspilze.

Von H. W. Zaugg.

Im Aufsatz in Heft Nr. 4 ist im II. Teil eine Unrichtigkeit unterlaufen, welche hier berichtigt werden soll. Es wurde unterlassen, mit den Morcheln auch die Frühjahrs*lorchel* (Gyromitra exculenta) zu erwähnen. Wenn nun von Helvellasäure gesprochen wurde, so kann nicht die Morchel, sondern nur die Lorchel in Frage kommen, welche schon viele Vergiftungsfälle, sogar mit tödlichem Ausgang, verursacht hat. Wenn Erkrankungen vom Genuss der Morcheln eingetreten sind, so sind diese durch angefaulte oder verschimmelte Pilze hervorgerufen worden, welche Ptomaine (Leichengift) oder ähnliche Zersetzungsprodukte enthielten. Haller schrieb solche Erkrankungsfälle «verborgenem und verfaultem Gewürm» zu, doch leben wir nicht mehr im 18. Jahrhundert, wo solche Belehrungen an der Tagesordnung waren.

Etwas ungenau ist auch der Ausdruck gewählt, die Helvellasäure verflüchtige sich beim Kochen. Dieses Gift wird im kochenden Wasser aufgelöst, wodurch dann das Wasser giftig wirken kann. Es wird deshalb immer angeraten, das Kochwasser von Lorcheln wegzuschütten. Beim Austrocknen der Speiselorchel wird die Helvellasäure wahrscheinlich durch Oxydation oder unter Einfluss von Enzymen zerstört, weshalb getrocknete Lorcheln nicht giftig wirken. Wenn nun im letzten Aufsatz von den Morcheln gesagt wird, dass sie in Butter gebraten oder in ähnlicher Zubereitung nicht giftig wirken, so trifft dies nicht zu bei den Lorcheln. Denn, wie schon gesagt, wird beim Kochen das Gift nicht zerstört, sondern nur aufgelöst und bleibt deshalb im Gericht.

Übrigens nimmt die Wissenschaft gegenwärtig an, dass die Lorcheln (Gyromitra exculenta), nicht aber die Morcheln (Morchella) neben der Helvellasäure, die hämolytisch wirkt, noch ein zweites giftiges Prinzip, das auf das Nervensystem wirkt, enthalten. Bis jetzt ist dieses zweite Gift aber noch nicht isoliert worden, sondern seine Existenz wird durch die nervösen Symptome, welche nicht von der Helvellasäure ausgelöst werden, sehr wahrscheinlich gemacht.

In verschiedenen Pilzbüchern und in Pilzkochbüchern wird jedoch erwähnt, dass auch die Morcheln abgebrüht werden sollen. Immerhin stellt dies nur eine Vorsichtsmassregel dar, die für den Pilzkenner nicht zu gelten braucht.

Notwendig aber ist, Lorcheln und Morcheln dabei auseinander zu halten.

*

Mittlerweile hat nun der Wonnemonat Mai seinen Einzug gehalten. Wer möchte jetzt noch bei schönem Wetter in den vier engen Wänden bleiben. Deshalb hinaus in Gottes freie Natur. Wald und Feld bieten dem Pilzler neue Überraschungen. Wenn Pfingsten gefeiert wird, hole ich mir an frühen Stellen meine ersten Steinpilze (Boletus edulis). Sonnige, lichte Stellen im Buchenwald bieten gute Ausbeute an hellhütigen Buchensteinpilzen, aber auch der dunkelhütige Tannensteinpilz ist keine Seltenheit.

Die Steinpilze gehören neben den Eierschwämmen oder Pfifferlingen wohl zu den gesuchtesten Speisepilzen. Gleichwohl ist nicht jedermann mit dem Pilzgericht zufrieden. An einer Sauce oder Tunke gekocht, werden sie, wie viele Röhrlinge, etwas schleimig-glatt. Ich liebe sie nach folgendem Rezept: Die sauber gereinigten Pilze werden rasch gewaschen, auf einem Tuch abgetrocknet und in dünne Scheiben geschnitten. Dann schlägt man ein Ei schaumig, würzt es stark mit Salz und Pfeffer, damit das Gericht nicht fade schmeckt, wälzt die Pilzscheiben darin und backt sie in Butter oder gutem Fett, auch in Öl, hellbraun.

Man kann sie vor dem Backen auch mit Paniermehl bestreuen oder dem Ei feingehackte Petersilie beimischen. Eine Zubereitung, die immer guten Anklang gefunden hat.

Nicht überall, aber in gewissen Gegenden ziemlich häufig, finden wir den Mairitterling (Tricholoma Georgii). Dieser auch unter dem Namen echter Mousseron bekannte Pilz ist in der Farbe recht launig, was dazu geführt hat, ihm verschiedene Namen beizulegen. So segelt er unter der Flagge des Hufritterlings (Tricholoma gambosum) in einigen Pilzbüchern als eigene Art. Aber auch als Varietät albellum, pomonae, graveolens, palumbinum ist er in der Literatur zu finden. In allen seinen Varietäten ist der Mairitterling jedoch unschwer zu erkennen an seinem ziemlich stark ausgeprägten Mehlgeruch. Er liebt besonders grasige Stellen im lichten Walde, an Waldrändern, in Gebüschen, in Wiesen und Weiden, wo er sogenannte Hexenringe bildet. Das Suchen wird meist erleichtert dadurch, indem das Gras an diesen Stellen üppiger wächst oder sich durch dunklere Farbe auszeichnet.

Der Mairitterling ist ein geschätzter Speisepilz, der sich vielseitig verwenden lässt. Wenn nun verschiedene Pilzarten ihrer Eigenart entsprechend (Echter Reizker, Brätling etc.) speziell zubereitet werden müssen, gibt es dagegen ein ganzes Heer, welche nach dem gleichen Rezept behandelt werden können. So zum Beispiel alle Ritterlinge, Trichterlinge, Rüblinge, Wulstlinge, Täublinge, Fälblinge usw. Diese Arten können auch alle miteinander gemischt werden. Auf die einfachste Art geht es ungefähr so: Sauber reinigen, rasch waschen, in die Pfanne geben und im eigenen Saft solange kochen, bis das Wasser fast eingekocht ist (ca. 15—20 Minuten). Hierauf wird die Sauce oder Tunke separat zubereitet, indem man Fett in die Pfanne gibt, feingehackte Zwiebeln und ein Knoblauchzinggli beifügt und die Zwiebel abschweisst, um ihr den rohen Geschmack zu nehmen, aber man darf sie nicht braun werden lassen. Um die Sauce zu binden zirka ein Löffel Mehl und die Pilze wieder dazugeben. Man fügt dann Fleischbrühe bei, eventuell nur Wasser mit Bouillonwürfel, ein halbes bis ganzes Glas Most oder Weisswein, Salz und Pfeffer und kocht fertig. Vor dem Anrichten wird feingehackte Petersilie dazugegeben und das Gericht über ein zu Schaum geschlagenes Ei angerichtet. So man hat, kann man dem Fett einige Speckwürfel und vor dem Anrichten einen Löffel Maizena oder auch Bratensauce beigeben.

Vorwiegend an Kirschbäumen, seltener an Buchen, zeigt sich uns im Mai eine weitere Pilzart, die gut in der Küche verwendet werden kann, wenn sie auch nicht gerade zu den

besten gehört. Es ist dies der Schwefelporling (Polyporus sulphureus). Der Hut ist ziegelrot-orange-schwefelgelb, fächerförmig-flach, 10 bis 30 cm breit, oft mehrere Exemplare dachziegelig übereinander. Die Porenschicht ist schwefelgelb. Ein leicht erkennbarer Pilz. Er wird in Scheiben geschnitten, durch kochendes Salzwasser gezogen und getrocknet. In einem geschlagenen Ei, dem man Salz, Pfeffer, etwas Maizena und Rahm beifügt, gewendet und im schwimmenden Fett, Öl oder Butter knusperig gebacken.

Dass auch die kleinen Eierschwämmli, die sogenannten Pfifferlinge, schon im Mai gefunden werden, ist allgemein bekannt. Leider bildet die grosse Ausbeute gerade dieser kleinen Pilzchen eine grosse Gefahr für das Vorkommen dieser Pilzart, wenn auch versucht wurde, nachzuweisen, dass es allem Anschein nach eine Zwergart von Pfifferlingen gibt, die nicht grösser werden. Dagegen bleibt die Tatsache bestehen, dass gerade diese Pilze, je nach Witterung, längere Zeit zum Wachstum benötigen, weshalb das frühe Einsammeln zur direkten Ausrottung führen kann. Wer beim Sammeln der Eierschwämmchen Verstand walten lässt, schützt sich vor eigenem Schaden.

Die Ritterlinge unserer Großpilze.

Von Prof. Raimund Berndl, Linz a. d. Donau.

Stolz und stattlich, einzeln, in Gruppen oder Reihen, stehen diese Blätterpilze in Wald und Feld. Ihr Hut zeigt mannigfache Größen und Farben und gleicht in der Regel einem schön gewölbten Schilde mit leichtem Buckel. Unten verlaufen die zarten, dünnen Blättchen in sternförmigen Strahlen vom Stiel gegen den Hutrand. Innen enden die Falten zumeist mit bogiger Einkerbung, so daß sie sich buchtartig vom Stiele abheben und einen schmalen Ring frei lassen.

Als erster Vorbote dieses ritterlichen Pilzgeschlechtes erscheint im Wonnemond, oft schon am Ende des Ostermonds, der *Mai-Ritterling*, im Volksmunde « Maischwammerl » genannt. Auf den Linzer Märkten ist dieser Erstlingspilz der Ritterlinge im Frühling täglich anzutreffen. Der beliebte Lenzesbote steigt mit *gelblichweißem*, halbkugeligem Hute aus dem Erdenschoße. Allmählich breitet er dann seinen Schild bis zur Größe eines kleinen Tellers aus und verfärbt ihn *graugelb*. Der ausgeschweifte Rand bleibt eingerollt. Schlangenlinien durchfurchen die trockene, kahle Oberhaut. Die schmalen, dicht gereihten Blätter sind anfangs weiß, später rußgrau und färben sich an Druckstellen bräunlich. Der volle, weiße Stiel mit feinen Fasern und geschlängelten Streifen erreicht die Länge und Dicke des Kleinfingers. Der Pilz duftet und schmeckt nach frischem *Mehl*. Sein liebster Aufenthalt sind Obstgärten, namentlich die Nähe von Birnbäumen.

Der sehr ähnliche Vetter, der *Huf-Ritterling*, mit hufförmigem Hute, bevorzugt Grasplätze; er hat gleichfalls mehligen Duft und Geschmack, aber einen *filzigen Hutrand*. Zarte Flecken zieren den oberen Strunk. Nach Michaelis « Führer für Pilzfreunde » wächst dieser Frühlingspilz mit Vorliebe auf Wiesen und an Wegen.

Die Hauptvertreter der Ritterlinge erscheinen im Spätsommer und Herbste. Ein schmuckes Aussehen hat der *rötliche Ritterling* mit purpurfarbigem Hut und Stiel, wirkungsvoll von den gelben Blättern sich abhebend. Auch aus den roten Schüppchen und Körnchen der Oberhaut schimmert das zarte, gelbe Fleisch. Der Pilz liebt den Laub- und Nadelwald und siedelt in kleinen Gruppen am Grunde alter Baumstämme.

Ein eigenartiges Kleid trägt der *Masken-Ritterling*. Die Oberhaut geht vom Bräunlichen und Bläulichen stellenweise zum Grau