

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 21 (1943)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Der Eierschwamm *Cantharellus cibarius* Fr.  
**Autor:** Walty, Hans  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934089>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 13.10.2024

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

## Der Eierschwamm *Cantharellus cibarius* Fr.

Von HANS WALTY, Lenzburg.

Er ist der bekannteste Speisepilz, ihn suchen auch solche, die sonst keinen andern Pilz anrühren. Er ist auch sehr verbreitet und war früher häufiger als jetzt, wo er an vielen Orten, wo man ihn korbweise holen konnte, heute nicht mehr zu finden ist. Dadurch, dass die Pilzjäger auch die kleinsten, noch knopfförmigen Jugendformen aus dem Moos herausklaubten, ohne auch nur ein einziges Exemplar stehen zu lassen, ist seine Entwicklung zum Sporen tragenden reifen Pilz verhindert und die Art dadurch in weiten Gebieten ziemlich restlos ausgerottet worden. Glücklicherweise feiert er sein Fortbestehen noch in den Berggegenden, wo er immer noch in Mengen gefunden wird.

Die Gattung *Cantharellus*, zu der der Eierschwamm oder Pfifferling gehört, steht systematisch der Familie der *Clavariaceen* näher als jeder andern. Auf keinen Fall ist der Pfifferling ein Blätterpilz. Die Leisten seines Hymenophors (Hymenium, die sporentragende Zellschicht) sind keine Lamellen. Weder morphologisch noch zytologisch. Man versteht dies am besten, wenn man in der Entwicklungsreihe von der einfachsten und ursprünglichsten Form ausgeht, von der Herkuleskeule, *Clavaria pistillaris* L. Hier besteht der Fruchtkörper aus einer einfachen, unverzweigten Keule, deren Zellelemente parallel nebenaneinander liegende, unter sich nicht seitlich verwachsene Hyphen sind, wie bei den Pilzen überhaupt. An der Peripherie enden diese Zellen in einer Basidie oder sonst zum Hymenium gehörenden Zelle, welche die Sporen erzeugt. Die nächste Stufe sind dann mehr oder weniger verzweigte Keulen oder Äste, bis zu den am reichsten verzweigten Arten der Untergattung *Ramaria*.

Die *Cantharellaceae* schlagen einen andern Weg ein, das Hymenophor in seiner Flächenausdehnung zu steigern und damit den Ertrag an Sporen. In den jungen, noch knöllchenförmigen Fruchtkörpern wachsen die Hyphen in den oberen Partien strahlig-divergierend auseinander. Es entsteht dadurch ein trichter- oder trompetenförmiges Gebilde, das durch ein star-

kes epinastisches Wachstum mitunter die Form eines Hutes annehmen kann. An der Unterseite des Hutes entsteht dann das Hymenophor, durch die nach unten gerichtete Lage sind die Hymenialzellen bereits gegen schädliche Einflüsse von oben, den Regen, geschützt. Der Hut wirkt wie ein Schirm, bei den höher entwickelten Formen kommen dann noch weitere Schutzmittel hinzu, die noch nicht reife Fruchtschicht zu schützen, das *Velum parziale* und *Velum universale*. Für *Cantharellus* ist wesentlich, dass Hut und Stiel nicht getrennte Gebilde sind, sondern allmählich ineinander übergehen. Eine Vorstufe dieser Entwicklung zeigt uns *Clavaria truncata* Quélet. Der Herkuleskeule noch sehr ähnlich, ist der obere Teil der Keule bereits erheblich verbreitert, der obere Rand eingebogen und an der Keule selbst zeigen sich bereits einige schwache Runzeln. Es ist sozusagen eine Herkuleskeule, welche ein Pfifferling werden möchte. Die dritte Stufe ist bereits ausgesprochen trichterförmig mit deutlichen Runzeln auf der Unterseite, die Totentrompete, *Craterellus cornucopioides* (L.) Pers. Oft ist die Aussenseite auch ganz glatt. Die Gattung *Craterellus* bildet den Übergang zur Gattung *Cantharellus*. Um eine weitere Steigerung der Hymenophorfläche herbeizuführen, trägt die Unterseite nun Adern, deutlich verzweigte Leisten. Es sind keine Lamellen. Am lamellenähnlichsten sind sie bei der Varietät von *Cibarius*, *Var. neglectus* Souché. Gröber und einfacher bei der Varietät *amethystens* Quélet und dem Weizenpfifferling. Der sogenannte falsche Pfifferling, *Clitocybe aurantiaca* Wulf. wurde früher auch zu *Cantharellus* gerechnet. Diese Art hat aber mit *Cantharellus* nicht das Geringste zu tun, weder morphologisch noch zytologisch. Es ist eine echte Agaricalesform mit echten Lamellen, keinen Leisten.

Der Eierpilz, *Cantharellus cibarius* Fr. ist aussen überall gleichfarbig dottergelb, die durchaus kahle Hutoberfläche gleich gefärbt wie die Leisten und der Stiel, das Fleisch

weiss, nach aussen gelblich, mild, geruchlos, unveränderlich. Die Basidien sind sehr lang und schmal,  $75 \times 7-8 \mu$ , sie tragen 5—7, meist 6 Sterigmen und dementsprechend Sporen, während die Agaricales durchweg viersporig sind. Es gibt nun zwei Formen, die man als Varietäten von *cibarius* auffassen kann. Die eine ist *Cantharellus cibarius* Fr. Var. *amethystens* Quèlet. Der Hut ist nicht kahl, sondern trägt kleine heller oder dunkler violett gefärbte Schüppchen. Das unterscheidet diese Varietät unbedingt vom gewöhnlichen Pfifferling. Ausserdem sind die Fruchtkörper nie flutterig, in der Regel auch viel kleiner. Viele Pilzsucher, die dem Pfifferling eifrig nachstellen, nehmen ihn nicht, weil ihnen die violetten Schuppen verdächtig sind. Dabei ist diese Varietät viel besser und würziger als der Typus. Ritter in Basel erzählte mir seinerzeit, auf dem Basler Pilzmarkt suchen die Köche vom Hotel Drei Könige diese violetten Pfifferlinge sorgfältig als extrafeine Delikatesspilze aus den übrigen heraus. Die Konservenfabrik Lenzburg sucht sie auch heraus, aber aus dem gegenteiligen Grund. Sie seien als Konservenpilze unmöglich wegen der farbigen Schuppen. Der Pilz ist viel fester, wie der Typus, der Stiel dicker im Verhältnis zum Hut, die Leisten sind dicker, einfacher und weniger verzweigt. Im Ricken, Blätterpilze, wird er bei *Cibarius* erwähnt, aber falsch beschrieben. Bigeard et Guillemin führen ihn als selbständige Art auf und beschreiben ihn ausführlich.

Der *Weizenpfifferling*. Er wird nirgends in der Literatur als eigene Art oder Varietät angeführt; Ricken erwähnt ihn bei *cibarius*: «Kommt auch teilweise oder ganz weiss vor, aber himmelweit verschieden von *albidus* Fr., der dünne gedrängte Lamellen hat».

*Albidus* hat echte Lamellen, keine Leisten, gehört also gar nicht zu *Cantharellus*. Der Weizenpfifferling ist keine blosse Form, sondern wie *amethystens* eine Varietät. Der Hut ist weizenkornweiss, elfenbeinweiss, Stiel und Leisten aber lebhaft dottergelb wie beim gewöhnlichen Pfifferling. Er ist seltener und tritt vereinzelt oder nur in wenigen Exem-

plaren auf. Er ist nicht flutterig, sondern sehr fest und knolliggedrungen, grösser als *amethystens*. Die Leisten sind dick, einfach, wenig verzweigt. Das weisse Fleisch riecht und schmeckt sehr würzig und gibt eine köstliche Beigabe zur Bratensauce. Ich fand ihn namentlich bei sehr heissem Wetter und hielt ihn zuerst für eine ausgebleichte Trockenform von *cibarius*. Aber ich fand ihn dann auch, am gleichen Standort, bei ausgesprochen anhaltendem nassen Wetter. Man findet ihn nur im Buchenwald, hauptsächlich auf Kalkboden, nie im Tannenwald und nie mit den andern zusammen.

Varietät *neglectus* Souché. Im Moos beinahe versteckt, findet man oft einen kleinen Pfifferling mit *sehr dünnem*, flutterigem Hut und sehr feinen, dünnen Leisten, die bleicher sind als beim Typus, oft fast blassfleischfarben, im übrigen alles gleich wie beim gewöhnlichen Pfifferling. Das ist *neglectus*, ich halte ihn für eine Kümmerform von *cibarius*.

*Cantharellus (Craterellus) sinuosus* Fr., *Craterellus crispus* Bull. Sie sind identisch. Ich fand erstmals auf dem Basler Pilzmarkt (1927) in den Körben voll Eierpilzen einige Stücke, die mir durch die verschiedene Farbe auffielen. Form und Haltung waren sonst ganz wie beim Eierpilz. Ich stellte folgende Unterschiede fest: Hutfarbe mehr rötlich, ähnlich dem Semmelporling. Die Leisten fleischfarben, alt bleigrau. Der Stiel dottergelb. Oft mehrere rasig verbunden und bei vielen eine trichterförmige Vertiefung bis in den Stiel hinein. Das Fleisch nicht weiss, wie bei *cibarius*, sondern fleischfarben, in die Stielbasis aschgrau getönt. Die Verkäuferin zeigte mir ein paar Exemplare, die sie ausgeschaltet hatte, weil der Hut vom Rande aus geschwärzt war. Die ganze Leistenunterseite bleigrau. Es war *Cantharellus sinuosus* Fr. Verschiedene Autoren, anfänglich auch Fries selbst, rechnen ihn zu *Craterellus*, so z. B. Konrad et Maublanc. Bresadola in J. M. nennt ihn *Craterellus crispus* Bull. Wenn diese Art, die ganz den Habitus von *cibarius* hat, ein *Craterellus* ist, dann ist es *cibarius* auch. *Craterellus* und *Cantharellus* sind

ja schliesslich aufs engste verwandt; nur die stärkere Ausbildung der Runzeln des *Hymenophors* unterscheidet beide Gattungen. Namentlich zytologisch sind sie gleich. Die Basidien von *Cantharellus sinuosus* sind sehr lang, 100—110 $\mu$ , 9—10 $\mu$  dick, die Sporen farblos, 10—12 $\times$ 7 $\mu$ . Als Doppelgänger von *Cibarius* galt lange Zeit der sogenannte falsche Eierpilz: *Clitocybe aurantiaca* Stud. Dem Eierpilz ähnlich, unterscheidet er sich aber auf den ersten Blick durch die echten, schmalen, dichtstehenden, wiederholt verzweigten Lamellen. Er wurde früher zu *Cantharellus* gezählt und galt als giftig, später als bloss verdächtig. Heute weiss man, dass er vollständig unschädlich, aber als Speisepilz unbrauchbar ist. Der Hut ist dottergelb und filzig samme-

lig. Die Lamellen, in der Jugend orangerot, erscheinen später durch die weissen Sporen heller, *cibarius*-ähnlicher, aber dann ist der Stiel von der Basis aus braun, im untersten Teil sogar schwarzbraun. Er ist oft hohl. Das Fleisch ist mild und geruchlos, auffallend weich.

Zum Schluss noch eine Art, für die eine sehr geringe Verwechslungsmöglichkeit mit *cibarius* besteht, nämlich *Pleurotus olearius* DC, dem «Leuchtenden Ölbaumpilz». Er ist giftig. Der ganze Pilz ist narzissengelb, viel grösser als der Eierpilz. Die Lamellen sind am langen, derben Stiel herablaufend. Das Fleisch ist gelblich und bitter. Er ist bei uns sehr selten und wächst büschelig an Baumstümpfen. In der Überreife leuchtet er im Dunkeln. Ich habe ihn noch nie zu sehen gekriegt.

## Wieviele Pilzarten gibt es?

Diese Frage wird von G.R. Bisby und G.C. Ainsworth im letzten Heft der Transactions of the British Mycological Society (Vol. 26, p. 16—19, 1943) erörtert. Die 25 Bände von Saccardo's Sylloge Fungorum enthalten 78 360 nummerierte Arten. Davon sind rund je ein Drittel Schlauchpilze, Ständerpilze und

Fungi imperfecti (Pilze mit unvollständig bekanntem Entwicklungsgang).

Wir stellen hier aus den Tabellen von Bisby und Ainsworth die Zahl der Gattungen und Arten der Hauptgruppen, sowie derjenigen Untergruppen zusammen, die für den Pilzliebhaber das grösste Interesse besitzen:

Gruppe:	Zahl der	
	Gattungen	Arten
<b>Myxothallophyta</b> (Schleimpilze) . . . . .	79	450
<b>Phycomycetes</b> (Algenpilze) . . . . .	210	1 000
<b>Ascomycetes</b> (Schlauchpilze). . . . .	1564	12 120
	<b>Gattungen</b>	<b>Arten</b>
Pezizales (Becherpilze, Morcheln etc.) . . . . .	54	500
Tuberales (Trüffel) . . . . .	27	140
<b>Basidiomycetes</b> (Ständerpilze)		
Ustilaginales (Brandpilze) . . . . .	34	700
Uredinales (Rostpilze) . . . . .	123	4600
Tremellales (Gallertpilze) . . . . .	53	500
Agaricales (Blätterpilze):		
Thelephoraceae (Lederpilze) . . . . .	32	900
Clavariaceae (Korallenpilze) . . . . .	7	300
Hydnaceae (Stachelpilze) . . . . .	14	300
Polyporaceae (Löcherpilze) . . . . .	25	1220
Agaricaceae (Blätterpilze) . . . . .	80	4100
Hymenogastrales (Scheintrüffel) . . . . .	47	290
Phallales (Stinkmorchel etc.) . . . . .	26	85
Lycoperdales (Stäublinge) . . . . .	21	220
Sclerodermatales (Kartoffelboviste) . . . . .	21	130
Nidulariales (Nestlinge) . . . . .	Total	495
<b>Fungi imperfecti</b> . . . . .	1234	13 430
	Total	15 564