

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 6

Artikel: Einteilung der Pilze [Fortsetzung]
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935166>

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: 09.03.2025

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

rantiacus) und Gelbmilchender M. (*L. quietus*). Hiervon ist einer als ausschliesslicher Gewürzpilz herauszugreifen, der Filzige M. oder Maggipilz. Jede andere Verwendung dieses Pilzes ist ausgeschlossen, denn er würde als Gemüsepilz empfindliche Gesundheitsstörungen verursachen, wie Erbrechen, Kopfschmerzen, geschwollenes Gesicht. Als Würze in kleinen Mengen ist er sehr wohl zu gebrauchen, sei es als Pulver oder als Extrakt. Bezüglich des Geschmackwertes ersetzt er vollständig die Maggiwürze. Als Gewürzpilz und zwar als Pfefferersatz sind wiederholt der Rotbraune und der Pfeffer-M. empfohlen worden. Versuche, die ich damit machte, berechtigten aber nicht zu solcher Empfehlung, denn das Pulver aus diesen Pilzen verlor bald seinen pfefferartigen Geschmack, selbst bei gutem Verschluss. Doch für den Pfeffer-M. gibt es eine andere Verwendung. Nach Abkochung des Pilzes treibt man ihn durch die Fleischhackemaschine, vermischt ihn mit aufgeweichter Semmel,

würzt die Masse, formt Klopse daraus und bäckt sie. Auf diese Weise lässt sich der ansehnliche Pilz recht gut verwenden. Ich verweise auch auf die Zubereitungsart, ihn wie in Russland und den Balkanländern mit Speck zu rösten. Die anderen Pilze der zweiten Gruppe finden am besten durch Einlegen in Essig Verwendung, nachdem man sie erst abgerührt hat. Sie eignen sich dann als Ersatz für saure Gurken oder als Beimischung zu verschiedenen Salaten. Kocht man den rotbraunen M. ab, dann ist er ebenso brauchbar wie andere Gemüsepilze.

3. Ungeniessbare und giftige Milchlinge.

Die nicht unter 1 und 2 aufgeführten scharfen Milchlinge meide man als ungeniessbar und giftig. Als solcher gilt besonders der Lärchen M. (*L. Pornensis*), ein seltener Pilz, der ganz das Aussehen des Orangeroten M. hat. — Ungeniessbar sind alle Milchlinge mit schwefelgelber Milch, essbar dagegen alle mit ziegelroter oder blutroter Milch.

Einteilung der Pilze.

Von H. W. Zaugg, Burgdorf. (Fortsetzung.)

Berichtigung des Artikels in Heft 4: In Spalte 2, auf Seite 61, Zeile 13 von unten soll es heissen: «und treiben in der Form einer schlauchartigen Ausstülpung» etc. Der letzte Satz des ersten Abschnittes auf Seite 62 ist nur unvollständig und deshalb unverständlich. Er soll heissen: «Solche Fäden gehören jedoch nicht zum eigentlichen Pilzlager, sondern sprossen aus der Oberfläche der untern Stielpartie des bereits entwickelten Pilzes hervor. Diese Fäden werden mitunter das sekundäre Mycelium genannt im Gegensatz zum primären M. Sie bilden bei einigen Arten gute Erkennungszeichen.

Einteilung nach der Fruchtschicht.

Die Ständerpilze (*Basidiomycetes*) liefern uns die grössten und auch die meisten Speisepilze. Nach der Anordnung der Fruchtschicht (*Hymenium*) werden zwei Abteilungen ausgeschieden: Die Hautpilze (*Hymenomycetes*) und die Bauch-

pilze (*Gasteromycetes*). Hauptpilze werden diese genannt, weil die Fruchtschicht als Haut gewisse Partien des Pilzes überzieht. Je nach den bestehenden Unebenheiten der Hutunterseite, welche von dieser Haut überzogen sind, scheiden wir verschiedene Familien aus: Bei den Blätterpilzen (*Agaricaceae*) sind es blattartige Streifen, sogenannte Blätter oder «Lamellen», welche sich vom Stiel gegen den Hutrand hinziehen. Die Haut mit den Basidien und Sporen überkleidet diese Lamellen. Die Löcherpilze (*Polyporaceae*) tragen die Fruchtschicht in Vertiefungen und zwar bei der Gattung Röhrling (*Boletus*) in senkrecht zum Hute stehenden, kürzern oder längern Röhrenchen, die sich leicht vom Hutfleisch abtrennen lassen. Bei der Gattung Porling (*Polyporus*) sind es meist nur kurze, oft nadelstichähnliche Vertiefungen, die sogenannten Poren. Diese bilden keine besondere Schicht wie bei den Röhrlingen

und lassen sich deshalb auch nicht vom Hutfleisch trennen. Eine dritte Gattung endlich sind die Faltenpilze (*Merulieae*), die an der Hutunterseite netzartige Falten aufweisen. An Stelle der Vertiefungen kann die Fruchtschicht Erhöhungen überziehen. Wenn diese Erhöhungen zäpfchen- oder stachelartig sind, so nennt man diese Familie die Stachelpilze (*Hydnaceae*). Runzelige oder auch nur glatte Erhöhungen überziehen das Fruchtlager bei den Rindenpilzen (*Telephoraceae*). Vollständig glatt und bei einigen Arten nur astartig verzweigt, ist das Fruchtlager bei den Keulenpilzen (*Clavariaceae*). Hiezu gehören die Keulen- und Hirschschwammarten (*Ziegenbart*). Bei allen diesen Familien liegt die Fruchtschicht frei auf der Oberfläche und nennt man diese Fruchtkörper nackt oder «gymnokarp».

Anders stellt sich das Hymenium bei den Bauchpilzen (*Gasteromyceten*) dar. Der rundliche, rundlichlängliche bis birnförmige Fruchtkörper schliesst in einer einfachen oder doppelten Hülle (*Peridie*) anfangs eine Innenmasse ein, die in unvollkommene Kammern abgeteilt ist. Diese Innenmasse (*Gleba*) trägt in ihrer obern Partie die Fruchtmasse, löst sich zur Zeit der Reife in ein Haargeflecht auf oder trocknet zu einem Netzwerk zusammen, wodurch dann die Sporen frei werden. Solche Fruchtkörper, die ihre Sporen verdeckt tragen, nennt man bedecktfrüchtig oder «angiokarp». Die meisten Vertreter der Bauchpilze finden wir in den sehr häufig und überall auftretenden Stäublingen (*Lycoperdon*). Ferner gehören zu den Bauchpilzen folgende unterirdische Gattungen, die ein deutliches Kammersystem aufweisen.

Rhizopogon-Wurzeltrüffel, *Melanogaster-Schwarzknolle* oder Schleimtrüffeln, *Gautieria-Morchlinge*, *Hysterangium-Schwanztrüffeln*, *Octaviana-Laubtrüffel*, *Hydnangium-Heidetrüffeln* und *Hymenogaster-Erdnüsse*.

Die Kammern werden vom Hymenium ausgekleidet, indem die Sporen auf Basidien entstehen. Nicht mit den hier

folgenden Trüffeln zu verwechseln, die ihre Sporen in Schläuchen bilden. Zu den Bauchpilzen gehören aber auch die bekannten Stinkmorcheln (*Phallus impudicus*). Die Sporen werden in dem später zu einer stinkenden Masse zerfliessenden Hute getragen.

Auch bei den Schlauchpilzen (*Ascomyceten*) unterscheiden wir verschiedene Familien, die bei der Bestimmung sofort durch ihre Gestalt auffallen. Viel gesehen sind davon die Scheiben- oder Becherpilze (*Pezizaceae*). Der Fruchtkörper ist becher- oder schüsselförmig. Die vertiefte Oberfläche, welche als Scheibe bezeichnet wird, trägt die zusammenhängende, aus Schläuchen bestehende Fruchtschicht. Bei den Morcheln und Lorcheln (*Helvellaceae*) überzieht die Fruchtschicht den kopf-, spatel- oder mützenförmigen oder auch gehirnartig gewundenen Fruchtkörper. Im Innern der Fruchtkörper werden die Sporen bei den Kernpilzen (*Pyrenomycetes*) getragen. Die bekanntesten Vertreter der Kernpilze sind die Trüffeln (*Tuberaceae*). Je nach Gattung bildet ihr Inneres ein System von Gängen, Vorsprüngen, Hohlräumen, Kammern, meist aber ein kompaktes Fleisch, das durch weisse und braune, gewundene Adern wie marmoriert aussieht. Bei den Hirschtrüffeln zerfällt die Fruchtmasse zu einem purpurbraunen Pulver. Je nach dem innern Bau der *Tuberaceae* wird das Hymenium angelegt.

Wie die Ständerpilze (*Basidiomyceten*) werden auch die Schlauchpilze (*Ascomyceten*) in Familien eingeteilt, wodurch auch die Bestimmung der Arten möglich ist. Noch vieles bleibt im Pilzsystem noch besser zu stellen und Unklares richtig zu lösen, was der wissenschaftlichen Kommission obliegt.

Für den aufmerksamen Pilzfreund werden die in dieser Hinsicht erfolgenden Auseinandersetzungen von grossem Interesse sein; sind doch gerade diese im Stand, von der Reichhaltigkeit unserer Pilzflora dem Anfänger ein richtiges Bild zu geben.