

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 3 (1925)
Heft: 4

Artikel: Der Märzellerling : Camarophyllus marzuolus Fr.
Autor: Süss, W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933507>

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: 03.04.2025

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

beim ersten Frühlingserwachen meine Lieblinge, meine Morcheln finde. Noch nie haben sie mich getäuscht, nein, wenn es an der Zeit war, waren sie da. Wieviel Freude und Aufmunterung haben sie mir schon gebracht, ob ich sie einzeln, in kleinern oder grössern Gruppen fand, immer habe ich mich dankbar gezeigt, habe sie mit guter Miene mitgenommen und meistens noch Andere damit erfreut. So fand ich auch schon in diesem Jahre, am 3. März in der Nähe von Winterthur einige Spitzmorcheln (*Morchella conica*), was für unsere Gegend ausserordentlich früh ist. Noch nie hatte ich vor anfangs April in unserer Nähe Morcheln gefunden, der milde Winter und die warme Witterung haben es fertig gebracht. Hingegen vermochte sich unser Märzellerling noch nicht zu entwickeln, der bei uns doch nicht so selten ist.

Auf meiner Einzel-Exkursion fand ich nicht nur Morcheln, sondern auch einige Samtfussrüblinge (ausgezeichneter Suppen-

pilz), Schwefelköpfe, Fencheltrameten, Eichenknäulinge, aber auch etwas Seltenes auf einem Kieferzapfen, ein kleines Pilzchen mit Stoppeln: «Den Ohrlöffelpilz» (*Hydnum auriscalpium*). Schmetterlingporlinge, ganz frisch und in den schönsten Farben leuchtend, gaben ein schönes Bouquet.

Ueber meine Wanderungen im Walde habe ich nur schöne Erinnerungen, nach getaner Arbeit eine kleine Tour durch Wald und Feld, wie haben sich Herz und Gemüt erholt. Wenn auch müde, so doch mit einer innern Befriedigung verliess ich die Stätte, wo ich kostenlos süsse Erholung fand.

Darum Pilzfreunde hinaus, geniesset von all dem Schönen und Unverfälschten, fanget frühe an Euch mit euern Lieblingen abzugeben, und grosse Freude und Zufriedenheit wird einkehren. Auch der Eifer für unsere Pilzsache wird sich neu beleben, und wir gehen getrost und voll Freude hinein in die Pilzsaison.

Der Märzellerling *Camarophyllus marzuolus* Fr.

Von W. Stüss.

Es wird neuerdings ohne Zweifel von grossem Nutzen sein, wenn auf diesen vorzüglichen Frühlings Speisepilz zurückgekommen wird. Herr L. Schreier hat schon in Heft 2, Seite 21, Jahrgang 1 in glücklicher Weise auf denselben aufmerksam gemacht.

Inzwischen werden aber viele Mitglieder durch Neueintritt nicht im Besitze jenes Jahrgangs sein, sodass ich nochmals die hauptsächlichsten Merkmale erwähnen möchte, um jedermann in die Möglichkeit zu versetzen, diesen Speisepilz auch ohne Pilztafel aufzufinden und ein ausgezeichnetes Pilzgericht sich zu Gemüte zu führen.

Hut: perl-rauchgrau mit helleren und dunkleren Stellen je nach Belichtung, unter Moos oft ganz entwickelt und weiss, im Alter schwärzlich, glanzlos, fast bereift, gewölbt—verflacht, je älter desto welliger verbogen, 3—10 cm (—15) im Durchmesser, derbfleischig, Hutrand anfangs eingerollt, zuletzt dünnrandig.

Lamellen: anfangs reinweiss, im Alter namentlich gegen Rand graulich—graubläulich, schmal, dick, aderig verbunden, oft kraus, entfernt, herablaufend, am Stiel gewöhnlich etwas ausgebuchtet, bei Frostwetter Lamellenschneide auch rostig.

Stiel: weiss—blasser hutfarbig, oft mit flockiger Stielspitze, derb, faserfleichig, 3—8/1—4 cm, anfangs voll, im Alter oft hohl.

Fleisch: weiss, von Huthaut her eindringend grau. Bei feuchter Witterung wässerig durchtränkt. Geschmack mild, Geruch schwach, jedoch mitunter stark kopfangreifend, was sich aber beim Kochen ganz verliert. Ich möchte hier auf diesen Geruch speziell aufmerksam machen, da ich hierüber nirgends Erwähnung finde.

Sporen: fast glatt, elliptisch 7—8/4—5 μ , Basidien 50—80/6—8 μ .

Standort: Hauptsächlich im Nadelwald, auch Mischwald (Eichen, Buchen und Tannen), einzeln, rasig, in Hexenringen,

an gleicher Stelle oft so gehäuft, dass man eine regelrechte Mahlzeit einbringen kann. Ich habe schon Exemplare von 250 gr eingetragen. Unter Schnee oft im Boden und Moos sich vollständig entwickelnd und schon im Monat Januar findbar, Lausanne (Cordey), Biel (Leplattenier). Um Basel habe ich mir folgende Daten notiert: 17. III. 19., 30. IV. 22., 11. III. 23., 18. II. 25.

Bemerkungen: Dieser Ellerling ist bis vor wenigen Jahren fast überall unbekannt gewesen, erst die verdienstvollen Pilzforscher Bresadola und Maire haben ihn ins richtige Licht gestellt. Er ist im Jura häufig, auch im Kanton Aargau und Luzern habe ich denselben in grosser Zahl gefunden. Herr Schifferle meldet ihn auch um Zürich. Da um diese Jahreszeit kein Pilz vorkommt, der mit diesem Dickblättler verwechselt werden könnte, da es sich ferner um einer unseren besten Speisepilze handelt, so sei er allen Pilzfreunden angelegentlichst empfohlen.

Es wird vielleicht den einen oder den andern Pilzfreund wundern wie ich ihn zubereite, und ich lasse daher mein Kochrezept folgen:

Vorerst wird ein Löffel voll Mehl in Butter bräunlich geröstet, hierauf feinverhackte Zwiebel und viel Grünes (Petersilie, Schnittlauch, nach Belieben Knoblauch) mitgedünstet. Nun werden die sauber gereinigten und zerkleinerten Pilze beigelegt, gut untereinander gerührt und zugedeckt im eigenen Saft während 20—30 Minuten auf kleiner Flamme weich gekocht. Zirka 5 Minuten vor Anrichten fügt man Salz, etwas Pfeffer und je nach Wunsch Muskatnuss und Maggi bei.

(Die frischgesammelten Pilze soll man so gut als möglich von der Oberhaut befreien und sofort verwenden. Gut gereinigte Pilze können jedoch auch während 2—3 Tagen aufbewahrt werden, sollen dann aber nicht gewaschen werden bevor man sie verwendet.)

Die Pilzausstellungen im Jahre 1924.

Von H. W. Zaugg.

Von jeher war es mein Wunsch, im gleichen Jahre die Pilzausstellungen an verschiedenen Orten besuchen zu können. Es interessierte mich zu sehen, wie da und dort das ganze Arrangement getroffen wird, welche Arten vertreten sind und insbesondere auch, wie die Pilze in der Ausstellung eingeteilt werden. Mit Rücksicht auf den Umstand, dass in Burgdorf die Ausstellung in Verbindung mit der «Kaba» durchgeführt werden sollte und man bei diesem Anlass gerne von andern Sektionen gelernt hätte, um etwas recht Gediegenes leisten zu können, sah mein Programm den Besuch fast aller Pilzausstellungen vor die in der Schweiz zu sehen waren.

Wenn das Jahr 1924 auch nicht eigentlich zu den Missjahren zu rechnen war, wies es doch einige Besonderheiten auf. Hiezu gehört namentlich die unstreitig kurze Saison, wenn man als Saison diejenige Zeit betrachten will, während welcher die Pilzflora in den meisten Arten zu finden ist. Nach den Pilzausstellungen zu urteilen, muss diese Zeit um die Mitte des Monats September eingetreten sein,

denn auf den 14. des genannten Monats waren nicht weniger als 6 Ausstellungen festgesetzt worden.

Den Reigen der Ausstellungen eröffnete die Sektion Basel vom 23. bis 25. August. Wie mir unterm 27. August mitgeteilt wurde, geschah diese Veranstaltung etwas unvermittelt, so dass eine Publikation in der Zeitschrift nicht möglich war. Nach dem mir zugekommenen Bericht sollen ca. 230 verschiedene Arten ausgestellt worden sein. Die Pilzkostproben sollen guten Anklang gefunden haben und der Verein erhielt Stärkung durch mehrere neue Beitritte von Mitgliedern. Persönlich kann ich über diese Ausstellung nicht berichten, da mir die Veranstaltung aus eingangs genanntem Grunde nicht bekannt war. (Bericht auf Seite 143 Heft 9 1924. Red.)

Die Ausstellung in Zürich besuchte ich am 7. September. Das Lokal im Sihlhof schien mir zu einem derartigen Zweck gut geeignet. Das unter der Leitung unseres bewährten Mitarbeiters Herrn Schifferle getroffene Arrangement war ganz hübsch. Die Einteilung der Ausstellungsobjekte