

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 14 (1936)
Heft: 12

Artikel: Isabellfarbiger Schneckling oder Keuscher Blätterschwamm (*Limacium pudorinum* Fr.) und Orange-Schneckling (*Limacium glutiniferum* Fr.)
Autor: Rothmayr-Birchler, Jules
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934690>

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>

Pilze fast jedes Jahr wiederkehren und dass ich sie z. B. 1934 in hartgefrorenem Zustande einbrachte. Der plötzliche hartnäckige Frost schadete den Pilzen gar nicht, so dass sie ein

für diese Zeit selten feines Pilzgericht lieferten. Nun wünschen wir unsern Lieblingen im Walde einen angenehmen Winterschlaf und auf Wiedersehen im nächsten Jahr.

Isabellfarbiger Schneckling

oder Keuscher Blätterschwamm (Limacium pudorinum Fr.) und

Orange-Sneckling

(Limacium glutiniferum Fr.).

Von Jules Rothmayr-Birchler, Luzern.

Zu jenen Pilzarten, die selten miteinander aufgefunden werden können, gehören die oben genannten. Da sie einander sehr ähnlich sind, wird als pudorinum meist glutiniferum gesammelt. Wer sich in der älteren und neueren Pilzliteratur nach den genauen Unterscheidungsmerkmalen umsehen will, wird, wie so oft, eine Enttäuschung erleben. Die volkstümliche Pilzliteratur enthält überhaupt keine vergleichenden Angaben.

Da pudorinum ein guter Speisepilz ist, was von glutiniferum kaum gesagt werden kann, dürfte es willkommen sein, diese beiden Pilzarten mit ihren Unterscheidungsmerkmalen einmal vergleichend nebeneinander zu stellen. Vielleicht haben andere Pilzkenner noch weitere Unterscheidungsmerkmale wahrgenommen, deren Bekanntgabe ebenfalls wünschenswert wäre. Für nachstehende Aufstellung nun halte ich mich teilweise an Ricken.

Isabellfarbiger Schneckling (Lim. pudorinum)

Hut:

- a) Isabellblass, oft fast weisslich, mit dunklerem Scheitel;
- b) Feucht, etwas schleimig-schmierig, sonst trocken;
- c) Weniger fleischig.

Blätter:

- a) Dick;
- b) Unveränderlich weiss, nie rötend, noch rotfleckig;
- c) Am Stiel durch ein 1—3 mm breites, ziemlich ausgeprägtes Bändchen abgegrenzt, das nie fehlt.

Stiel:

- a) Von gleicher Farbe wie der Hut oder auch etwas heller;
- b) Trocken, feucht selten etwas klebrig;
- c) Nicht gilbend;
- d) Meist breitgedrückt, voll und nicht ausgestopft. Abwärts zunehmend stark verjüngt.

Orange-Sneckling (Lim. glutiniferum)

Hut:

- a) Orangefuchsig mit grauem Anflug besonders am Scheitel, Hutrand heller.
- b) Feucht schleimig-schmierig, trocken klebrig-harzig;
- c) Sehr fleischig.

Blätter

- a) Weniger dick;
- b) Zweifarbig, um den Stiel herum weiss, nach dem Hutrand hin orangerosa;
- c) Bändchen entweder nur angedeutet oder ganz fehlend.

Stiel:

- a) Von gleicher Farbe wie der Hut oder auch etwas heller;
- b) Schmierig und harzig-klebrig wie der Hut;
- c) Gilbend (gelbfleckig);
- d) Gleich dick, mit leicht ausgesetzter Basis, auch schwachbauchig oder schwachkeulig, ausgestopft.

Fleisch:
Reinweiss, nur unter der Huthaut oder am Hutscheitel schwach isabellblass.

Geruch:
Schwach, angenehm, mitunter, besonders trocken, leicht mehlartig.

Geschmack:
Angenehm.

Fleisch:
Im Hut mennig-orange, gegen den Stiel heller. Im Stiel weiss oder fast weiss.

Geruch:
Ausgeprägt widerlich.

Geschmack:
Zweifelhaft. Kratzt etwas auf der Zunge nach.

Es ist mir bekannt, dass glutiniferum gar nicht so selten gegessen wird. Ebenso bekannt sind mir aber auch die zahlreichen Fälle, wo

glutiniferum trotz Brühen als widerlich und ungeniessbar befunden worden ist.

Verband schweizerischer Vereine für Pilzkunde

MERKBLATT Nr. 1

2. Auflage

Ratgeber für Pilzsammler

1. Vom Nährwert der Pilze.

Der Nährwert eines Nahrungsmittels wird bestimmt durch seine chemische Zusammensetzung, durch die in ihm vorhandenen Nährstoffe: Wasser, Eiweiss, Kohlehydrate (Stärke und Zucker), Fettstoffe, Nährsalze und Ergänzungsstoffe oder Vitamine und den Anteil an unverdaulichen Zellstoffen. Über den Nährwert der Pilze gibt uns nachfolgende Tabelle am besten Auskunft.

In je 100 Gramm folgender Nahrungsmittel sind enthalten:

Nahrungsmittel	Wasser	Eiweiss	Kohlehydrate	Fett	Nährsalze	Zellstoff
	gr	gr	gr	gr	gr	gr
Grüne Bohnen	92,60	1,77	3,85	0,16	0,61	0,99
Blumenkohl	90,89	2,48	4,55	0,34	0,83	0,91
Weisskohl	92,11	1,25	4,17	0,15	0,88	1,17
Spinat	93,34	2,28	1,74	0,17	1,87	0,50
Steinpilze	87,13	5,39	3,12	0,40	0,95	1,01
Reizker	88,77	3,08	3,09	0,76	0,67	3,62
Champignons	89,70	4,88	3,75	0,20	0,82	0,83
Eierpilze	91,42	2,64	3,81	0,43	0,74	0,96
Zunge	66,00	15,00	0,10	18,00	1,00	0
Niere	75,00	18,50	0,40	4,50	1,10	0
Lunge	80,00	15,00	0,50	2,50	2,00	0

Die Tabelle zeigt uns, dass die Speisepilze in ihrer chemischen Zusammensetzung eher den Gemüsen als dem Fleisch ähnlich sind, dass sie aber vor diesen den Vorzug haben, reicher an Eiweiss und Fett zu