

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 20 (1942)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Speisepilze im Frühling  
**Autor:** Berndl, Raimund  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934329>

### **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:** 26.11.2024

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

wie die beschriebene Vierer-Gruppe, ebenso wenig der Gesellige Schwefelkopf = *Nematoloma (Hypholoma) dispersum* Fr.

Der freundliche Leser wird vielleicht geneigt sein, einzuwenden, ich hätte mit meinen Ausführungen den Hutfarben zuviel Bedeutung

beigemessen, da ja nach der Einstellung der heutigen Mykologie denselben erst sekundäre Wichtigkeit zukomme. Aber gerade bei den Schwefelköpfen ist es angebracht, zu erörtern, dass die Ausnahme die Regel nur bestätige.

## Speisepilze im Frühling.

Reg.-Rat Prof. R a i m u n d B e r n d l, Linz a. d. Donau.

Wenn auch das grosse Heer der Speisepilze erst im Herbst erscheint, kommen doch manche Pilzarten schon als Frühlingsboten zum Vorschein.

Der erste warme Regen nach der Schneeschmelze lockt aus dem kurzen Rasen der Auen und Waldwiesen die bekannten Morcheln mit runder (*R u n d m o r c h e l*) oder spitzer (*S p i t z m o r c h e l*) Mütze hervor.

Einen reizvollen Anblick gewährt die *R u n d m o r c h e l* mit ihrem ockergelben eiförmigen und eigrossen Hute auf weisslichem, fingerhohem, aufgetriebenem Stiele. Der zarte, hohle, wachsartig zerbrechliche Pilz zeigt am Kopfe ein wirres Netz längs-, quer- und schrägverlaufender Leisten mit rundlichen oder länglichen Gruben, bedeckt von der Fruchthaut mit den Sporenschläuchen, die zur Reifezeit die Sporen als gelbliche Wölkchen ausschleudern. Im Alter geht das Gelb in Grau und Braun über. Wir finden die Rundmorchel vom Ostermonde bis zum Brachmonde in lichten Gehölzen, an Bachufern, auf Waldwiesen, besonders häufig aber auf Holzkohle und Holzasche verlassener Köhlerplätze. Ihr Lieblingsboden ist Kalk und sandiger Lehm mit lockerem Gras- und Mooswuchs.

Die braune, etwas kleinere *S p i t z m o r c h e l* sticht wie Spargel aus dem Rasen und sieht auf den ersten Blick einem abgefallenen Föhrenzapfen ähnlich. Die Längs- und Querleisten mit den mehr länglichen Gruben geben dem Hute ein wabenartiges Aussehen. Einzelne Längsrippen laufen durchgehends über

den ganzen Hut. Die Spitzmorchel teilt ihren Standort mit der Rundmorchel. Beide Arten treten hie und da auch im Herbst auf.

E. Gramberg nennt die Morcheln, frisch und getrocknet, ausgezeichnete Speisepilze und sagt in seinem Werke « Pilze der Heimat » (Verlag Quelle & Meyer): « In Morcheln ist noch niemals Gift gefunden worden; es ist geradezu töricht, sie durch vorheriges Abbrühen oder gar Kochen des besten Wohlgeschmackes zu berauben und zugleich zu entwerten. Stehen sie aber bei feuchtem Wetter lange auf ihrem Standorte, oder liegen sie tagelang zum Verkaufe aus, so gehen sie in Zersetzung über und wirken dann wie alle Pilze in solchem Zustande gesundheitsschädlich. »

Wohl aber haben wir uns vor einem andern Schlauchpilz, der *Lorchel*, in Acht zu nehmen. Obgleich sie in alten Lehr- und Lesebüchern noch den Namen « Speise-Lorchel » führt, hat ihre giftige Lorchelsäure schon vielen Menschen das Leben gekostet. Gramberg nennt den Pilz doppelsinnig « Essbare Gift-Lorchel. » Die oft faustgrosse Lorchel trägt einen kastanienbraunen Hut mit *h i r n a r t i g e n W u l s t e n o h n e L e i s t e n*; sie lebt in Gesellschaft der Morcheln, bevorzugt aber sandige Kiefernwälder. Das Lorchelgift wird wohl durch Abbrühen zerstört, so dass Lorcheln nach dem Weggschütten des Brühwassers für die meisten Menschen geniessbar sind. Auch beim Trocknen verschwindet der Giftstoff. Manche empfinden jedoch auch dann noch schädliche Wirkungen, wogegen andere gegen das Gift unempfindlich sind. Einige Länder

und Städte verbieten daher den öffentlichen Verkauf von Lorcheln. Für alle Fälle ist hier grösste Vorsicht geboten. H. Fenzl berichtet, dass Leute nach jahrelangem Genuss der Lorchel plötzlich schwere Vergiftungserscheinungen zeigten.

Ein anderer volkstümlicher Frühlingspilz ist der *Mai-Ritterling*, mundartlich «Maischwamm», «Mairasling» (der auf dem Rasen Wachsende) genannt. Der Name Ritterling (Ritterpilz) — Pilz für Ritter — soll auf den vornehmen Wohlgeschmack hinweisen, wie der Herrenpilz «Pilz der Herren» heisst. Der beliebte Lenzesbote ist auf dem Linzer Markte alljährlich anzutreffen. Seine Wachstumszeit währt vom Mai bis zum Juni und Juli. Der «Ritter» steigt mit gelblichweisssem, halbkugeligem Hute aus dem Erdenschoss. Allmählich breitet er seinen gewölbten Schild bis zur Tellergrösse aus und verfärbt ihn grau-gelb. Der *Huf-Maipilz* hat den Hut huf-förmig verbogen. Der ausgeschweifte Rand bleibt eingerollt. Schlangenlinien durchfurchen die trockene, kahle Oberhaut. Die weisslichen, zarten und brüchigen Blätter enden innen mit bogiger Einkerbung, so dass sie sich buchtartig vom Stiele abheben und einen schmalen Ring freilassen. An Druckstellen und Verletzungen bleiben sie *unverändert weisslich*. Der volle weissliche, feinfaserige Stiel erreicht die Länge und Dicke des

Kleinfingers. Der Pilz duftet und schmeckt nach frischem Mehl. Sein liebster Aufenthalt sind Wiesen, bebuschte Grasplätze, Berghänge und Waldränder. Zuweilen steht er im Kreise, als *Kreisling*, oft mit verwachsenen Stielen. Sein unterirdisches Lager hat in speichenförmiger Ausbreitung zusagende Nahrung gefunden und an seinen Endstellen Fruchtkörper ans Tageslicht geschickt. Der *Mai-Ritterling* ist gerade in der pilzarmen Frühlingszeit als ausgezeichneter Speisepilz hochwillkommen.

Freilich muss der Pilzsammler auch den sehr gefährlichen, äusserst giftigen Doppelgänger, den *Ziegelroten Risspilz*, gründlich kennen. Dieser Pilz ist nur in der Jugend zu verwechseln. Bald färbt sich das Weiss in *Ziegelrot*. Auch Druck- und Bruchstellen *röten* sich. Der faserige Hut bekommt bald *Längsrisse*, daher der Name. Der tödliche Risspilz enthält nach Fahrig den *zwanzigfachen* (!) Giftgehalt des Fliegenpilzes. Die Giftwirkungen sind erst seit 1912 bekannt. Bald nach dem Genuss stellen sich ein: starker Speichelfluss, kalter Schweiß, Schwindel, Leibkrämpfe, Verengung des Sehsternes, sogar Erblindung. Nach 8—10 Stunden kann der Tod durch Herzlähmung eintreten. Als Gegengift impft der Arzt Tollkirschgift. Gramberg empfiehlt der Tagespresse, alljährlich im Frühling die Öffentlichkeit vor dem Ziegelroten Risspilze zu warnen.

---

### *Lieber Runzelschüppling!*

Ich kann nicht anders, als auf Deinen Brief in der Zeitschrift Nr. 9/1941 zurückzukommen, denn ein Abschnitt darin hat meine Pilzkenntnisse beinahe ins Wanken gebracht, aber nur beinahe. Deine Ratschläge und Dein Humor freuten mich aufrichtig und trotzdem bin ich doch etwas beleidigt, über das was Du über den *Schwefelporling* — von Dir so herablassend «Korkzapfenpilz» genannt — schreibst. Schon meinem Pilzverein gegenüber, der mich in jungen Jahren auf diesen delikatsten Schwamm aufmerksam machte, und meinen

eigenen Erfahrungen zuliebe, muss ich wegen dieses Pilzes etwas erwidern. —

Der Schwefelporling ist sogar ein ganz ausgezeichnete und bekömmlicher Pilz, aber er muss noch frisch sein (natürlich nicht frisch verregnet), vom eigenen Saft noch tropfen. Zerdrückt man ihn zwischen den Fingern, darf er sich nicht mehlig anfühlen. Vorteilhaft ist es, ihn in breite Plätzli zu schneiden und genau wie Schnitzel zu backen, d. h. die Plätzli in ein geklopftes, gesalzenes Ei legen, panieren und dann im Butter oder Fett backen, — so es