

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 30 (1952)
Heft: 2

Artikel: Der Sammetfüssige Rübbling oder Winterrübbling : Collybia velutipes (Fr. ex Cort.) Quéf.
Autor: Leeb, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933857>

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>

Der Sammetfüßige Rübbling oder Winterrübbling

Collybia velutipes (Fr. ex Cort.) Quél.

Diesen ausgesprochenen Winterpilz findet man schon im Spätherbst, wenn die Sonne noch warm durch die bereits blätterlosen Auenwälder, Parkanlagen und Gärten ihre Strahlen sendet, auf alten Baumstrünken und Ästen der Esche, Weide und Eiche. Die ersten kleinen Köpfchen sprießen schon Ende Oktober/November büschelig hervor und man hält sie anfänglich leicht für die letzten Zeugen irgendeiner Schwefelkopffart. Oft wachsen sie bis hoch oben in den Gabelungen einer Esche. Ein ganz eifriger Pilzler wollte solche herunterholen, kletterte den von einer Eisschicht bedeckten, aalglatten Baumstamm hinauf und rutschte bei jedem Versuch, sie mit der Hand zu erlangen, wieder zurück. Da er keine Steigeisen und keine Leiter bei sich hatte, gab er die Sache auf, nicht ohne zum Abschied einen grimmigen Blick, begleitet von einem unterdrückten Fluch den Baum hinaufzuschicken.

Unser «Sammetfüßige» gehört, wie sein Vor- und Zuname es uns bekunden, in die Gattung der Rübblinge (*Collybia*). Auffällig an ihm ist der immer fein sammetige, braune bis olivschwarze Stiel – und sein Vorkommen im Winter. Der kahle schmierige Hut ist bei den jungen Exemplaren von schöner rotgelber bis hellhonigbrauner Farbe und wird im Alter dunkelrotbraun. Er ist wenig fleischig, doch durch die breiten, dicklichen Blätter ausgiebig. Der Stiel ist zäh und unbrauchbar. Der Sporenstaub ist weiß. Man kann den Pilz den ganzen Winter hindurch bis Februar–März finden.

Einmal, an einem Ski-Ausflug zu Weihnachten in das Pilatusgebiet, riß ich am Schluß der letzten Abfahrt noch einen kunstgerechten «Christiania» vor einem kleinen Eschenbestand am Bach. Der Boden war hart gefroren und eine leichte Pulverschneeschicht lag darauf. Meine gezogene Spur kritisch betrachtend, entdeckte ich einige Eisklumpen, voll mit Winterrübblingen, die längs den Wurzeln einer Esche bis in die Wiese hinaus gewachsen sein mußten. Ich nahm soviel ich konnte in den Rucksack und in die Skimütze und ging eilig nach Hause. Die Herumstehenden lächelten nachsichtig und mochten sich gefragt haben, was das für ein sonderlicher Kauz sei, der diese Eisklumpen – vielleicht als Andenken – mit nach Hause nimmt. Ich taute sie daheim neben dem Ofen auf und bald lagen die schönsten, frischesten Pilze auf den Tellern, zusammen ein gutes Pfund, kein Pilzlerlateinpfund, sondern ein richtiges gutes Pfund!

Nun hören wir weiter von seiner Zubereitung:

Ein Pilz kann eine Delikatesse sein, eine Pfanne voll – nichts! Viele Pilzarten bedürfen ihrer speziellen Kochart, um schmackhaft und bekömmlich zu werden. Unser bekannter Perlpilz z.B. – eine große Pfanne voll gedämpft – schmeckt schlecht, sogar widerlich, wenige davon gebraten hingegen vorzüglich. Auch der Winterrübbling will seine besondere Zubereitung haben. Er eignet sich zum braten wie zum dämpfen.

Man gibt die sauberen, ganzen Hüte, Blätter nach oben, auf hellbraun gebratene, nicht zu fein geschnittene Zwiebeln und brät sie 10 Minuten lang auf mittlerem Feuer. Die sich bildende Brühe läßt man wieder etwas einkochen. Mit ganz

wenig Rahm abschmecken, Salz, etwas Pfeffer; zu Teigwaren oder Fleisch eine feine Beigabe. Auch kann man die Brühe, wie oben, ganz einkochen lassen, mit wenig Mehl bestäuben, etwas klare Suppe (Knorrs Hühnersuppe schmeckt fein) oder verdünnte Bratensauce hinzugeben, Salz, Pfeffer, etwas Curry, noch 5 bis 10 Minuten kochen lassen. Vorsicht! Brühe *gut* einkochen lassen, wird sonst leicht schleimig. – Zu Reis, Kartoffeln oder Teigwaren für diese Jahreszeit eine herrliche Abwechslung.

Im Winter ist die Zeit, Pilzvorräte aufzubrauchen, darum noch ein kleines Rezept für Essigpilze:

Man zerhackt grob Essigpilze, dagegen ganz fein einige Stücke Zwiebeln, Cornichons, scharfe Peperoni, Sardellenfilets, gibt alles zusammen, schmeckt wenig mit scharfem Essig ab (wenn die Essigpilze nicht schon scharf genug sind) und mischt genügend Mayonnaise darunter. Die Pilze dürfen in der Masse vorherrschen. Auf Brötchen serviert, sehr pikant. *A. Leeb, Luzern*

Erlebtes um den Hausschwamm

Merulius lacrimans (Wulf.) Schum.

Es war im Sommer 1945, als ich in meinem Keller an Brettern, wie auch an den gewölbeartig gemauerten Wänden spinnwebartige Pilzfädenschleier entdeckte. Das Haus, das ich bewohne, diente vor Jahrzehnten als Bierbrauerei und die Keller sind daher zweistöckig. Im unteren Stock befindet sich der meinige. Der Verdacht, es könnte der Hausschwamm in Betracht kommen, den ich nur aus der Literatur kannte, sollte sich bewahrheiten. Eine Myzelprobe an Herrn *Nüesch* übersandt, wurde von ihm als zu *Merulius lacrimans* gehörig diagnostiziert. Fruchtkörper waren keine vorhanden. Nun galt es, den gefährlichen Eindringling, der vermutlich mit eingekauften Kartoffeln eingeschleppt wurde, energisch zu bekämpfen und auszurotten. Gute Durchlüftung war zufolge der tiefen Lage nicht möglich und teure Chemikalien kamen vorerst aus dem Grunde nicht in Frage, weil ich nicht Hausbesitzer, sondern nur Mieter bin. Ich kam daher nach einigem Besinnen auf die Idee, den unerwünschten Gast durch Ausbrennen zu vertreiben. Dazu benützte ich, nachdem ich die infizierten Bretter entfernt hatte, eine gewöhnliche Petrollampe, deren Docht ich möglichst hoch schraubte, um derart mit einer möglichst großen Flamme die betroffenen Mauerstellen zu bestreichen. Nachdem ich dieses Verfahren einigemal nach bestimmten Zeitintervallen wiederholt hatte, harrte ich begierig des Erfolges. Heute, nach 6 Jahren, kann ich versichern, daß sich keine Spur mehr von Hausschwamm gezeigt hat.

Daß ich im Anschluß an obiges Erlebnis den sehnlichen Wunsch hegte, nicht nur Myzelgewebe, sondern auch ausgewachsene Fruchtkörper zu finden, dürfte begreiflich erscheinen. Auch dieser Wunsch sollte in Erfüllung gehen, und zwar früher, als ich erwarten durfte. Ein Jahr später kam ich, anlässlich eines Ausfluges auf Sanagn, einem ziemlich verlotterten Maiensäß, zwischen Tiefenkastel und Stürvis gelegen. Gewohnheitsmäßig steckte ich meine Nase zu einem Stallfenster hinein und was entdeckte ich? Eine Gruppe ausgewachsener Fruchtkörper des Hausschwammes. Um diese aus der Nähe zu besichtigen mußte ich mich, da die