

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 19 (1941)
Heft: 12

Artikel: Harziger Sägeblättling, *Lentinus adhaerens*, Schw.
Autor: Imbach, E.J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934316>

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: 15.05.2025

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

bezeichnen ist, denn ich habe in den letzten fünf Jahren weit über 2 Zentner dieses Leistenpilzes gesammelt, die von meiner Familie sowie von Bekannten restlos verzehrt wurden, ohne dass sich jemals auch nur Spuren von Unbehagen oder gar Krankheitssymptomen gezeigt hätten. Es sind nach dem Genuss von Erdbeeren schon viele Leute an Nesselfieber erkrankt und dennoch gilt die Erdbeere als wunderbare Frucht, die immer wieder gegessen wird. Es wäre deshalb sehr verwerflich, den Trompeten-Pfifferling als guten Speisepilz zu meiden, nachdem er (vielleicht bei empfindlichen Personen) schon Nesselfieber erzeugt hat. Von ihm lassen sich ganz ausgezeichnete Pilzgerichte herstellen, wovon ich folgende speziell empfehlen möchte:

Pilz-Pfeffer: Die sauber gereinigten Trompeten-Pfifferlinge werden 8—10 Tage in einem Steinguttopf eingebeizt; wie Reh- oder Hasenfleisch zu einem entsprechenden Pfeffer. Rotwein, etwas Essig, Zwiebeln, Nelkenköpfchen, Loorbeerblätter, Knoblauch etc., wobei dafür zu sorgen ist, dass die Brühe stets über den Pilzen zusammenläuft. Nach 8—10 Tagen werden die Pilze herausgenommen, das nötige Mehl schön braun geröstet, eine Pfeffersauce hergestellt, wobei die Brühe (Beize) unter Zugabe von etwas Rotwein verwendet, und nach zirka einstündigem Kochen der herrlich schmeckende Pilzpfeffer serviert wird. Von der vorzüglichen Güte dieses Gerichtes haben sich erst kürzlich wieder eine Anzahl Mitglieder unseres Vereins überzeugen können.

Trompeten-Pfifferlinge als Pilz-Kutteln: Die Pilze werden sauber gereinigt, der Längs-

richtung nach zerkleinert und an einer weissen Sauce mit Kümmel genau wie Kutteln zubereitet, und die sehr schmackhafte Pilz-Kuttel ist fertig.

Trompeten-Pfifferlinge in Essig eingelegt, schmecken vorzüglich. Auch lässt sich von ihnen ein guter Pilzsalat zubereiten. Auch als Mischpilz sind sie gut verwendbar. Ferner lassen sie sich leicht trocknen und dadurch als guten Ersatz für Suppeneinlagen für den Winter konservieren.

Was den Pilz ausserordentlich wertvoll macht, ist der Umstand, dass er noch zu einem Zeitpunkt in Massen erscheint, wo sozusagen keine oder nur noch sehr wenig andere essbare Pilze zu ernten sind, da ihm der Frost nichts anzuhaben vermag.

Ich habe z. B. nach einem ziemlich milden Spätherbst am 4. Dezember 1938 innert 2 Stunden noch über 6 Pfund vollständig gesunde Trompeten-Pfifferlinge geerntet.

Meine diesjährige Ernte betrug bis zum 2. November 48 Pfund, was bei einem Preis von Fr. 1.50 pro Pfund den ansehnlichen Betrag von Fr. 72.— ausmacht. In der heutigen Zeit sicher eine willkommene Gabe.

Und nun, lieber Leser, mache auch du mit dem Trompeten-Pfifferling in irgendeiner der genannten Formen einen Versuch, der Pilz wird bald seine Aschenbrödelrolle ausgespielt haben.

P. S. Das späte diesjährige Vorkommen des Trompeten-Pfifferlings wies der Verfasser obigen Artikels durch die Zustellung einer Anzahl gesunder Exemplare aller Entwicklungsstadien an die Redaktion nach. Besten Dank! Red.

Harziger Sägeblättling, *Lentinus adhaerens*, Schw.

Von E. J. Imbach, Luzern.

Zu Herrn Iselis sehr interessantem Beitrag über «*Lentinus gallicus*», Zeitschr. 1940, S. 34, möchte ich heute das Gegenstück, *Lentinus adhaerens*, stellen.

Am 5. Mai dieses Jahres brachte ein Mitglied

zwei trichterlingähnliche, bereits vertrocknete Pilze zum Bestimmungsabend. Ich machte den Finder sofort darauf aufmerksam, dass es wohl schwer halten dürfte, den Fund in diesem Zustande noch einwandfrei zu bestimmen. Bei

der Erklärung des um diese Zeit nicht allzugrossen Ausstellungstisches kam ich zum Schlusse nochmals auf die eingangs erwähnten zwei Pilze zurück, wozu dann der Finder noch ergänzend berichtete, dass er dieselben an einem Tannenstrunke gefunden habe. Das änderte natürlich mit einem Schlage die Situation. Ausser *Cl. mellea* und *Cl. olearis* kamen mir im Moment keine Trichterlinge in den Sinn, die an Strünken wachsen, dafür erinnerte ich mich aber sofort an den « Gallischen Sägeblättling ».

Schnell wurden die fraglichen Stücke in ein Glas Wasser gegeben und siehe, ihrem *Marasmius*-Charakter getreu, lebten sie sofort wieder auf. Nun bestand kein Zweifel mehr, es konnten nur Sägeblättlinge sein.

Sonntag, den 26. Oktober, wurde mir dieser seltene Sägeblättling von anderer Seite, mutmasslich vom gleichen Standorte in prächtigen, diesmal frischen Exemplaren wieder gebracht. Nebestehende Photoaufnahme soll die nachfolgende Beschreibung, die sich an diejenige von Ricken lehnt, zu illustrieren versuchen.

Hut: sehr verschiedenförmig, trichter- bis stark glockenförmig, unregelmässig, mit meist gewelltem, oft zottigem Rande, zäh, ziemlich fleischig, schmutzig-crème bis bernstein-braun, 2—6 cm.

Stiel: gleichfarbig, unregelmässig, staubig, filzig, oft körnig, Stielspitze vielmals kropfig verdickt, zentral oder auch exzentrisch, voll und zäh.

Basis: wurzelnd, fleischig gestieft (nur 1 Exemplar untersucht).



Harziger Sägeblättling, *Lentinus adhaerens*, Schw.
(ca. nat. Grösse)

Lamellen: schwach dicklich, ziemlich breit, fast gedrängt, schmutzigweiss-strohgelb, an der Schneide deutlich gesägt, stark strichförmig herablaufend.

Fleisch: weisslich, dann schwach bräunlichgelb.

Geruch: angenehm, balsamartig.

Geschmack: leicht bitter.

Sporen: weiss, hyalin, zylindrisch 2,5—3,5 × 6—10, glatt.

Zeit und Standort: im Herbst und Winter an und neben alten Tannenstrünken.

Vorkommen: selten.

Besonderes Merkmal: Hut, Stiel und Lamellen sind in frischem Zustande eigentümlich klebrig, ähnlich wie Eisen bei grosser Kälte. Diese Eigenschaft verliert sich beim Eintrocknen und erscheint mit dem Aufleben im Wasser nicht wieder.

Von *Lentinus gallicus*, der, nebenbei erwähnt, diesen Sommer nun auch in Zürich gefunden wurde, unterscheidet sich *adhaerens* hauptsächlich durch das letzterwähnte Merkmal, dann durch die viel breiteren Lamellen und schliesslich durch den nicht schuppigen Hut und Stiel.

Kurzfüssiger Ritterling, *Tricholoma brevipes* (Bull.).

Von G. Schlappfer, Luzern.

Es handelt sich um einen nicht gerade häufigen Pilz. Von den fleissigen Pilzlern, welche jeden Montag viele Arten zum Bestimmen mitbringen, wurde er noch nie eingebracht. Auch an allen von mir besuchten Ausstellungen konnte ich denselben bis heute nicht entdecken. Ein gütiges Geschick bringt mich aber in den letzten Jahren regelmässig in dessen Besitz und dazu noch mitten in der Stadt. Ein Rosskastanienbaum wurde vor etwa 8—9 Jahren ausgegraben und der freigewordene Platz überdacht. Die restlichen Wurzeln und eine beschränkte Bodenfeuchtigkeit dienen dem Pilz als Nahrung. Als ich ihn 1939 erstmals einbrachte, wurde er im Strudel der Pilzbestimmung noch zu *melaleucum* geworfen. Da ich den kurzfüssigen Ritterling nun öfters ernten konnte, habe ich mich mit ihm etwas eingehender befasst, was mir ermöglichte, ihn als *brevipes* zu bestimmen.

Eine ausführliche Beschreibung des Pilzes erübrigt sich, da er in der Monographie «Die Ritterlinge» von E. Nüesch beschrieben ist. Junge Exemplare erscheinen typisch wie in Ricken, «Die Blätterpilze», Tafel 96 abgebildet, jedoch mit etwas mehr grau brauner Hutfarbe, während ältere Exemplare der Abbildung in Bresadola entsprechen, mit Ausnahme des Buckels, welcher meistens verschwindet oder nicht so ausgeprägt ist. Ein besonderes Merkmal ist die in allen Teilen vorhandene bräunliche Färbung, vorab die hellbraune Farbe des Hutfleisches und das nach der Basis zu immer dunkler werdende Braun des Stielfleisches. Besonders auffallend sind auch die rauhen Sporen, welche zwischen *Tricholoma*- und *Russula*-Sporen stehen. Von diesem Pilz habe ich zirka 6 Stück gegessen um mich von dessen Qualität zu überzeugen; ich taxiere ihn als Mischpilz.

Pilzfunde.

Es gingen noch eine Reihe seltener Pilze ein, die hier vermerkt werden sollen:

Imbach, Luzern, *Merulius tremellosus*, Schrad., Gallertfleischiger Fältling. Sehr schönes Exemplar, in verschiedenen Hüten, die übereinander, ohrförmig aufsteigen. Seltener noch, in frischem Gelb ist der orangegelbe Fältling, *Merulius aurantiacus* (Klotzsch), der ebenfalls beilag. Er ist dünn filzig und Buchenblätter, die darauf fallen, werden von ihm übergossen, der Pilz wächst über das Blatt hinweg.

Pleurotus porrigens, Pers. Ohrförmiger Seitling, er kommt an Nadelhölzern vor, wird meist in mehreren Exemplaren übereinander gefunden, nicht zu häufig. Erstmals kam uns der seltenere Seitling zu Gesicht: *Pleurotus serotinus*, Schrad. Herr Imbach sandte uns ein besonders schönes Exemplar dieses gelbstieligen Seitlings. Es war ungestielt. Der gefaltete Rand der grossen, braunen Hutmuschel wird nirgends erwähnt.

Pholiota tuberculosa, Fr. Birkenschüppling, ein Seltener seiner Gattung.