

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 17 (1939)
Heft: 9

Artikel: Pestilenz-Ritterling, *Tricholoma macrorhizum* Ricken : Berücksichtigung der Standortsformen, Varietäten, Unterarten
Autor: Burkhard, E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934493>

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: 14.03.2025

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

Stiel: Selten am Ende verdünnt auslaufend. Meist walzenförmig oder am Ende etwas verdickt. Bei Druck nicht rotfleckend, sondern meist auffällig grünlich anlaufend. Ziegelrötlich oder rötlichgelb, mit oft weisslicher Spitze, darauf meist mit grübchenartigen blassen Flecken.

Milchsaft: Von Anfang an orange, orangerot, dann blassend safrangelb, bei Bruch oder Verletzung auffällig grüspanfarbig oder grünlich verfärbend. Roh milder oder bitterlicher Geschmack. Beim Braten der ganzen Pilzhüte ist meist angenehmer Wacholdergeruch bemerkbar, wenn junge, milchige, saftige Reizker in gutem Fett oder Öl gebraten werden.

Fleisch: Weiss, beim Transport sehr brüchig. Bei Bruch oder Verletzung auffällig grüspanfarbig verfärbend. Oft von Maden und Madengängen durchsetzt. Geruch oft unangenehm eigenartig, verliert sich meist beim Braten. Mitunter besitzen aber auch normal gekochte Reizker noch den lästigen Geruch und Geschmack.

Standorte: Im Juli bis Anfang Oktober. Verbreitet in Tannenwäldern, häufig. Bei Wacholdersträuchern, auch bei Lärchen. Oft nur an dem nicht weinrötlich anlaufenden Milchsaft und den nicht rotverfärbenden Lamellen erkenntlich.

Blutmilchlingformen und Varietäten:

Nach Ricken besitzt der Blutmilchling von Anfang an schmutzigen, braunpurpurnen Milchsaft. Nach Nüesch weist die Varietät «yvreus» (Martin/Genf) schwarzscharlachroten Milchsaft und amethystfarbige Lamellen auf. Nach Costantin besteht die Varietät «vinosus»

Bei den Waldrandformen meist deutlich zipfelförmiges Ende, selten walzenförmig. Bei Druck rötlich verfärbend, weniger grünlich anlaufend. Meist mit deutlichen orangeroten Fleckchen auf weissgelblichem Grunde an der Stielspitze. Meist ockergelbliche oder fleischrötliche Stielmitte.

Je nach Alter der Pilze, Standort, Feuchtigkeitsverhältnisse mehr oder weniger reichlich und kräftig vorhanden. Nicht orange oder safrangelb, sondern von Anfang an blutrot, orangerot oder hellzinnoberrot. Nach 10 bis 50 Minuten Luftzutritt, also bei Bruch oder Verletzung zeigen sich hell- bis dunkelweinrote Farben, mitunter auch violettrotliche Verfärbung.

Etwas festere Konsistenz, zäher, meist etwas dickfleischiger, weniger brüchig und weniger von Maden und Frassgängen durchsetzt. Mit weisser Farbe, durch die fliessende Milch weinrot, violettrotlich bis dunkelpurpurn verfärbend. Mild, mit obstartigem Geruch. Der Geschmack ist angenehm.

Erscheint meist etwas später, im September bis November, verbreitet. In Hügel- und Berglagen oft häufig, nur auf Kalkboden. An Waldrändern, an grasigen Stellen bei Tannenwäldern, bei Fichten und Wacholdergebüsch.

(Barla/Nizza) mit violettweinrotem Milchsaft und mit blasserem, gleichfarbigem Fleisch. Nach Migula soll der Blutmilchling blutroten milden Milchsaft, zarte weisse Lamellen und nichtgezonten Hut besitzen.

Pestilenz-Ritterling, *Tricholoma macrorhizum* Ricken.

Berücksichtigung der Standortsformen, Varietäten, Unterarten.

Nachdem in Heft Nr. 12/1938 an dieser Stelle anhand der Originaldiagnosen von *Tricholoma macrorhizum* Lasch wesentliche Unterschiede und Unstimmigkeiten der Artbe-

schreibung in den Bestimmungswerken nachgewiesen und mit farbigem Bilde belegt wurden, möchte ich doch nicht unterlassen, hier noch im weitern Sinne des Artbegriffes eine

pilzkundliche Auslegung zur Verfügung zu stellen.

In der genannten Originaldiagnose von Lasch wurde leider unterlassen, Angaben zu machen über die Farbe, Form und Grösse der Sporen.

Die in Heft Nr. 11/1938 von mir beschriebenen und abgebildeten Pilze habe ich am 10. August 1936 der Pilzbestimmungsstelle des Botanischen Gartens in Zürich mit Begleitschreiben gesandt. Ich bestimmte diese Pilze als Form oder Abart von *Tricholoma macrorhizum* Lasch im Sinne Rickens Artbeschreibung. Am 24. August 1936 erhielt ich von der genannten Stelle die nachfolgende, briefliche Beantwortung:

« Wir haben den von Ihnen übersandten Pilz eingehend geprüft und kommen dazu, Ihre Bestimmung gut zu heissen, obschon wie Sie

richtig angeben, nicht alles mit der Beschreibung übereinstimmt. Da wir in den letzten Tagen von anderer Seite die gleiche Art, jedoch typisch, erhalten haben und die Artzusammengehörigkeit der beiden Pilze feststellen konnten, sehen wir keinen Grund mehr dafür, irgend etwas anderes zu vermuten. Über die Essbarkeit fehlen uns jedoch jegliche Angaben.»

Die vorgenannte lateinische und deutsche Artbezeichnung dürfte demnach durch eine zutreffendere Bezeichnung ersetzt werden, da diese Form weder eine eigentliche Wurzel, noch pestilenzartigen Geruch besitzt. Eine Sondierung zwischen der Originalbeschreibung vom Autor Lasch und der Beschreibung von Rickens scheint ebenfalls berechtigt zu sein.

Dieser auf Granitgrund gewachsene, grosse, dickfleischige, einladende Ritterling erscheint nicht jedes Jahr. *E. Burkhard.*

Försters «Herzblättchen» stirbt an Pilzvergiftung.

Von M. Seidel, Görlitz.

So kirchenstill wie heut war's noch nie im Walde. Kein Lüftchen wehte. Die Bäume neigten trauernd ihre Äste zur Erde. Selbst die sonst so munteren Vöglein hüllten sich in tiefes Schweigen. Auch der Himmel, der zur Sommerszeit oft lachend die Erde beschaut, verdeckte sein Antlitz, und Träne um Träne rann leise von seinen wolkenumflorten Wangen. Vom nahen Kirchturme läuteten die Trauerglocken.

Auf der Strasse, bei der Arbeit, kurz überall, blieben die Menschen stehen und riefen sich fragend wissbegierig zu: « Wer mag wohl wieder das Zeitliche gesegnet haben? »

Da kam « Mia », Lehrers Töchterchen, weinend daher gelaufen, trug eine Trauerschleife im Haar und am Zopf und war ganz aufgelöst vor Schmerz und Wehmut. Vor innerer Aufregung konnte sie kaum ein Wort lallen. Als sie sich ein wenig beruhigt und die vielen, vielen Tränen aus den Augen und von den Wangen gewischt hatte, kam es klagend, fast

stotternd aus ihrem Munde: « Unsere herzliche Trudel, Försters sonniges Herzblättchen, ist heute morgen an Pilzvergiftung gestorben! »

Wie ein Lauffeuer ging diese Trauerbotschaft durchs Dorf. Man wollte es fast nicht glauben, dass dieses liebevoll-wesentliche Wesen, das jedermann im Orte so überaus gern hatte, gestorben sei.

« Wie mag nur das gekommen sein? » fragten am Morgen die Schüler betrübt und beileidsvoll ihren Lehrer. « Vergiftet hat sich das arme Mädel aus Unkenntnis am Grünen Knollenblätterpilz! » gab er ihnen wehmüttsvoll zur Antwort. « Wie ist das nur möglich! » rief wie aus einem Munde die ganze Klasse. « Das sollt ihr sofort erfahren! » erwiderte ihr Lehrer.

Mit Toni, dem Dienstmädchen, ist Trudel « in die Pilze gegangen ». Im Eichwalde fanden beide diese Giftlinge, die in ihrem Äusseren so verlockend sauber und daher zum Mitnehmen einladend aussahen, so grün wie Vaters