

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 6

Artikel: Verwechslungsmöglichkeiten und deren Verhütung [Fortsetzung]
Autor: Kern, Hs.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934412>

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: 02.04.2025

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Solothurn, Herrenweg 11.
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 4.61.91; Postcheck III 321.
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—.

Verwechslungsmöglichkeiten und deren Verhütung.

Von Hs. Kern, Thalwil.

(1. Fortsetzung.)

Der Mai ist im Land. Während ich am Schreibtisch sitze und die begonnene Arbeit weiterführe, steht mancher aus unserer Pilzergemeinde an der Grenze. Es ist ihm nun nicht vergönnt wie andere Jahre in die blühende Natur hinaus zu wandern, die murmelnden Bäche und silbernen Flüsse entlang, nach Morcheln zu fahnden. In oft hartem Dienst nimmt er Entbehrungen und Opfer auf sich und schützt die Heimat. Dank und Gruss sei ihm von uns, den Daheimgebliebenen! Wer nun gehen kann, zählt zu den Glücklichen. Ich gehöre nicht zu ihnen; aber wenn ich von seltenen Funden vernehme, erfüllt mich das mit Interesse, und ich will meinen heutigen Ausführungen folgendes vorausschicken: Möchte doch der eine oder andere, der auf seinen Exkursionen Aussergewöhnliches findet in unserer Pilzwelt, dies mit kurzen Angaben (Menge, Art, Fundort, ob in Wald, Feld oder Wiese usw.) an die Redaktion mitteilen. Es liesse sich

gewiss eine interessante Zusammenstellung machen von Funden, die da und dort gezeitigt werden und nicht alltäglich sind. — Morcheln festzustellen ist für alle unschwer. Eine Verwechslung kann stattfinden zwischen *Speisemorchel* und *Speiselorchel*. Hat die erste, *Morchella esculenta*, L., unregelmässig-rechteckige Zellen, so finden wir bei *Helvella esculenta*, Persoon, welligverlaufende, hirnartig gewundene Wülste. Diese Frühlingslorchel, bei uns selten vorkommend, erfordert alle Vorsicht und muss gut abgebrüht werden, soll sie nicht schlimme Folgen haben. Man beachte die guten Ausführungen über Morcheln, Lorcheln und Verpeln in Habersaat S. 161 ff.

Zusammenfassend sei folgendes wegleitend: *Morcheln*, meist mit Stiel verwachsene Hüte, Ausnahme: Käppchen- und Glockenmorchel. Grubige Vertiefungen im Hut. Alle essbar.

Verpeln, Hut glockig aufgesetzt, nur mit Stielspitze verwachsen; runzelig oder wenig

**Nicht alles rotte aus mit Stumpf und Stiel,
Ein anderer kommt nach Dir mit gleichem Ziel!**

tiefe, stumpfe Falten. Essbar, doch nicht häufig.

Lorcheln: Meist freie, nur am Scheitel mit der Stielspitze verwachsene Hüte, dann lappenförmig herabhängend. Ausnahme: *Helvella*, Persoon = *Gyromitra esculenta*, Fries, *Speiselorchel*. Vorsicht, alle gut abbrühen!

Nun ist auch der *Mairitterling* da, *Tricholoma Georgii*, Clusius! Kennt ihn jeder an seinen rahmgelblichen, falben Hüten, dem festen, faserigberindeten Stiel und weisslichen, gedrängten, dünnen Lamellen? Typisch ist hier der starke Geruch nach Mehl. Ist es noch früh im Jahr und Pilze nicht häufig, sind Verwechslungen weniger häufig. Tritt er später auf, ist Gefahr vorhanden, ihn mit dem verbogenen Rötling zu verwechseln. *Entoloma rhodopolium*, Fries. Oft trifft man bei letzterem noch weisse Lamellen und mitunter auch Mehl- oder Gurkengeruch. Auf den Geruch stelle man aber nicht restlos ab. Man beachte aber, dass Rötlinge, die übrigens alle Vorsicht erheischen, sehr bald rötliche Lamellen zeigen und eckige Sporen aufweisen. Sollte man im Zweifel sein, hilft die Farbe des Sporenstaubes zuverlässig. Rötlinge sind Rosa-, Ritterlinge Weiss-Sporer. Diese haben rundliche, jene eckige Sporen. Mi. I. 32, Habersaat Taf. 7.

Gefährlich kann auch eine Verwechslung mit dem *ziegelroten Risspilz* (*Inocybe Patouillardii* Bres.) werden. Dieser Faserkopf ist zuerst einem Ritterling nicht unähnlich, nimmt aber kegelige Gestalt an, hat faserigen Hut und Neigung zum Röten. Siehe Habersaat Taf. 21 und gutes Bild im Michael, n. Ausg. Taf. 40. Man achte darauf, dass der Maipilz, *Tricholoma gambosum*, Fries, blasse Lamellen hat, nicht rötet, noch faserig-rissigen Hut hat. Er kommt auch verspätet vor, mitunter sehr difform. Stimmen die Merkmale eines Ritterlings, kann uns da starker Mehlgeruch auf *gambosum* führen.

In Michael I. Taf. 19 und 20 sind zwei Ritterlinge dargestellt, auf die hingewiesen sein möge; sie gehören zur Gruppe der schmierigen, rot-

braunen, sind mittelgrosse Pilze und wurden bisher als unbedingt essbar bezeichnet: *Fastberingter Ritterling*, *Tricholoma albobrunneum*, Persoon, hat radialfaserigen Hut mit dunklerem Scheitel, mitunter beringten Stiel oder doch an Stielspitze, durch deutlichen Gürtel getrennt, helle Zone. Die Blätter sind weiss, bei Druck bräunend; das Fleisch weiss. Man beachte folgende Feststellungen: in Mi. I. Taf. 19, Ausg. 1924: Fleisch riecht und schmeckt angenehm, nach frischen Gurken, *nicht bitter*. Mi. I. Taf. 20, Ausg. 1939; Fussnote: Fleisch *sehr bitter*. Dr. Thellung in Zeitschr. 1930, S. 75, wonach Erkrankungen auf *Trich. albobrunneum* oder *Trich. pessundatum* Fr., getropften Ritterling, zurückgeführt werden. Danach dürfte die oben erwähnte Gruppe der schmierig-rotbraunen Ritterlinge nicht ohne weiteres als essbar bezeichnet werden. Es wird den einzelnen unserer Sektionen empfohlen, diesbezügliche Beobachtungen zu machen und die Ergebnisse bekannt zu geben!

Im Gegensatz zu dem genannten hat der *gelblättrige Ritterling* = gelbbrauner Mi. I. Taf. 20, *Tricholoma flavobrunneum*, Fries, blasse, zitronen- bis rotgelbe Lamellen, diese mitunter rötliche Schneiden. Der Hut ist nicht radialfaserig, sondern fein schuppig-faserig, am Rand rippig. Unter Birken zu suchen; essbar.

Besondere Aufmerksamkeit erfordern die grauen Ritterlinge. Drei häufiger vorkommende stelle ich hier einander gegenüber:

Der *russiggestreifte R.*, *Tricholoma portentosum*, Fries, hat schwarz-violett gestreiften Hut, weissen, kräftigen Stiel und ebenso weisse Lamellen. Man achte auf das Gelben an Stiel und Lamellen. Gutes Bild Mi. I. Taf. 25. Kleiner und weniger robuster, häufiger und geselliger, oft in Kreisen auftretend, ist der *Erdritterling*, *Tricholoma terreum*, Schaeffer. Der mäusegraue Hut ist filzig, Lamellen grauen, sind an Schneide gekerbt und stehen gedrängt. Beide essbar. Giftig, doch gut erkennbar im ausgewachsenen Stadium ist der *Tigerritterling*, *Trich. tigrinum* (Schaeffer), Fries (*pardinum*, Secretan, sollte als Artname für *tigrinum* fallengelassen

werden, nach Hennig und Schäffer, s. Mi. I. neue Ausgabe). Es ist ein derber, kräftiger Pilz mit oft dickem Fuss. Der graue Hut hat breite Schuppen, die \pm dachziegelig übereinander liegen. Am feinfaserigen, derben und weissen Stiel sind oben oft Wasserperlen zu beobachten. Der Pilz ist in älterer Literatur mit dem Märzellerling verwechselt worden; man lese was darüber im ersten Jahrg. S. 29 und 53 unserer Zeitschr. steht. Leicht kann dieser schädliche Ritterling mit den übrigen grauen, Vad. Nr. 89—97, verwechselt werden, besonders in jungem, nicht ausgewachsenem Zustand. Gute Bilder sind im Jahrgang 1 unserer Zeitschrift, Tafel von L. Schreier, Ha. Taf. 8, sodann mit vorzüglicher Beschreibung und Bestimmungstafeln der grauen, vorhin erwähnten Ritterlinge, in Mi. I. neue Ausg. Taf. 26. Die faserig-schuppigen, grauen Ritterlinge sind nicht immer leicht auseinander zu halten. So rötet *ori-rubens*, Quélet, oft erst spät, der gilbende, *scalpturatum*, nimmt erst nach und nach zitronengelbe Flecken an und *ramentaceum*, Fr., *virgatum*, Fr., *hordum*, Fr. und *elytroides* Fr., bekommen schwarze Lamellenschneide. *Tr. virgatum*, Fr. zeigt ausserdem brennenden Geschmack und *ramentaceum* hat an Stielspitze schwarze, punktförmige Körnchen. Da im Habitus alle einander \pm ähnlich sein können, beachte man die besondern entscheidenden Merkmale in der erwähnten Literatur. Der *Seifenritterling*, *Tricholoma saponaceum*, Fries, muss unterschieden werden vom *nebelgrauen Trichterling*, *Clitocybe nebularis*, Batsch. Jener hat entfernte, dickliche, bauchige Lamellen, die nach Art der Ritterlinge ausgebuchtet sind. Sein Fleisch rötet im Stiel, mitunter, wenn auch nicht sofort, an Bruchstellen. Mich. I. Taf. 29. *Nebularis* hat als Trichterling herablaufende Lamellen, dünn, schmal und eng beisammen. Vergl. die Bilder im alten und neuen Michael, Ausg. 1939. Das Fleisch verfärbt sich nicht. Beide Pilze entbehren des Wohlgeschmackes

und vor allzu reichlichem Genuss ist abzu-sehen. Der *strohblasse Ritterling* (*Tricholoma album*, Schff. und der *Taubenritterling*, *Trich. columbetta*, Fr. sind nach typischen Merkmalen leicht zu unterscheiden; *album* ist weiss bis strohblaus, hat üblen, lästigen Geruch (nicht nach Gas!) und bitteren Geschmack, gilt als verdächtig. Im Gegensatz zu ihm ist *columbetta* schmackhaft. Er ist reinweiss, geglättet-seidig, und besitzt an Stielbasis blaugrüne Färbung. Mitunter nimmt man an der Hutoberfläche carminrote Flecken wahr.

Im Jugendstadium nicht immer leicht zu unterscheiden, sind der *Riesenritterling*, *Tricholoma colossus*, Fries, und der *doppeltberingte Trichterling*, *Clitocybe imperialis*, Fr. Jener ist von grösserm Wuchs, hat dickern, fast wulstartig gegürtelten, ringlosen Stiel; mit kleiiger, heller Zone an der Spitze. Sein hartes Fleisch ist mild und dann essbar, als Mischpilz zu verwenden; es kann aber auch bitterlich sein und ist nicht jedermann bekömmlich. Im Schnitt rötet der Hartpilz, wie dieser auch heisst, stark; oft der ganze Pilz. Mi. I. Taf. 18. Der Kaisertrichterling hat mehr braunen, fleckig-schuppigen Hut. Jung, ist der Stiel bauchig, später gestreckt und zeigt 2 Ringe, wovon der untere mehr Saum ist. Mi. II. Taf. 136 zeigt das weisse, unveränderliche Fleisch und gedrängt herablaufende Lamellen. Beide Pilze sind hart, dauerhaft und stecken oft tief im Boden, beide essbar, s. o.

Der *Hallimasch*, *Clitocybe mellea*, Vahl, kann vermittels des Sporenstaubes sicher vom *sparrigen Schüppling*, *Pholiota squarrosa*, Müller, auseinander gehalten werden. Er ist Weiss-Sporer, letzterer Rost-Sporer.

Aber auch andere Merkmale führen uns gut: *Hallimasch* hat braunen bis honiggelben Hut. Seine Lamellen sind erst weisslich, später gelbrötlich, dunkler gefleckt und herablaufend. Der Stiel ist unten verdickt und faserig gerillt.

(Fortsetzung folgt.)