

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 18 (1940)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Verwechslungsmöglichkeiten und deren Verhütung [Fortsetzung]  
**Autor:** Kern, Hs.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934422>

### **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:** 15.03.2025

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

eine Art Schau über das bisher Geleistete und würde so zu einer wirksamen Propaganda für unsere Sache. Ferner würde das Aufsuchen des Gewünschten ausserordentlich erleichtert. Ich betone nochmals: Die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde soll keine Eintagsfliege, sondern vielmehr ein allzeitbereites Auskunftsmittel in Pilzfragen sein, und dass sie dies sein kann, beweist ihr reichhaltiger und zuverlässiger Inhalt. Nun gibt es aber unter den vielen Mitgliedern sehr wahrscheinlich auch solche, denen die Magenfrage wichtiger ist als das Studium der Pilzliteratur — es soll dies aber durchaus kein Vorwurf sein. Solche Mitglieder begnügen sich vielleicht damit, die Vereinsmitteilungen zu lesen, interessieren sich aber nicht besonders für den übrigen Inhalt. Kurz, sie legen das grüne Heft auf die Seite wie andere Zeitungen auch und wären am Ende des Jahres möglicherweise froh, wenn sie dafür einige Franken erhielten. Solchen könnte geholfen werden, wenn eine Zentralstelle (Verlag oder Redaktion) den

Vertrieb d. h. das Sammeln und Verkaufen an Interessenten übernehmen würde. Ich glaube, dass diese Frage der Prüfung wert ist. Wie die Sache zu arrangieren wäre, darüber mögen andere sich äussern; ich möchte nur darauf hingewiesen haben.

Diese Ausführungen, unsere Zeitschrift betreffend, mögen vorläufig genügen. Sie erfolgten aus der Befürchtung heraus, dass von nun an alles und jedes, was etwa ein Pilzlerherz bewegt, in der Zeitschrift Aufnahme finden könnte (siehe Aufruf in Nr. 4, Seite 62). So ist die Sache aber wohl nicht gemeint. Die Hauptarbeit sollen und wollen wir gerne auch weiterhin unsern anerkannt hervorragenden Pilzkennern überlassen. Wir haben in der Schweiz glücklicherweise ja eine stattliche Anzahl bedeutender Mykologen, sodass uns um das Gedeihen und die Weiterentwicklung unserer Zeitschrift nicht bange sein muss. Sie befindet sich in guten Händen und wird ihre Mission unter der neuen Redaktion voll und ganz erfüllen.

---

## Verwechslungsmöglichkeiten und deren Verhütung.

Von Hs. Kern, Thalwil.

(2. Fortsetzung.)

Man beachte beim Hallimasch den dickhäutigen, weissflockigen Ring und die Streifung an der Stielspitze. Der Geschmack ist säuerlich-herb, zusammenziehend. Junge Hüte sind essbar und schmackhaft, ältere: besser meiden! Anfänger könnten den Hallimasch mit dem ihm etwa ähnlichen *Stockschwämmchen* verwechseln, *Pholiota mutabilis*, Fries., das kleiner ist, stärker schuppigen Stiel hat und rostfarbige Sporen besitzt. Schwefelköpfe unterscheiden sich durch grüne bis braune Lamellen, durch gelbe Hüte und bitteren Fleischgeschmack genügend vom Hallimasch. Mi. I. Taf. 35, Ha. Taf. 22, Jacc. Taf. 9.

Viel schuppiger und sparriger in Hut und Stiel ist squarrosa, der sparrige Schüppling. Dieser Rostsporer hat zerschlitzt-lappigen Ring, darüber glatte, hellgelbe Zone. Er sollte

vor dem Kochen abgebrüht werden. — Das Stockschwämmchen, s. o., hat braunen, glatten, selten mit feinen Schüppchen bedeckten Hut. Lamellen sind braun; der oft gekrümmte Stiel ist sparrig-schuppig, zäh und trägt dünnen Ring. Mi. I. Taf. 48. Der *büschelige Schwefelkopf*, *Hypholoma fasciculare*, Hudson, mit dem es verwechselt werden könnte, fällt auf durch seine reingelben Lamellen, die später grünlich werden. Die gelben Stiele sind nicht schuppig. Im Gegensatz zu vorigem, der eher etwas nach Gerbsäure schmeckt, ist dieser Schwefelkopf bitter und von unangenehmem Geschmack. Mi. I. Taf. 56, Jacc. Taf. 52, Ha. Taf. 22.

Die folgenden Dickfüsse sind gut auseinander zu halten: *Dunkelvioletter Dickfuss*, *Inoloma violaceum*, Linné, ist in allen Teilen satt-violett; ebenso die Cortina. Der Fuss,

meist schlank und regelmässig geformt, ist keulig, das Fleisch graulich-violett. Lamellen werden im Alter zimtbraun und verleihen dem Pilz ein noch schöneres Aussehen. Jacc. Taf. 49, Konr. II, Taf. 141. *Inoloma alboviolaceum*, Persoon, der *weissviolette Dickfuss*, Mi. II, Taf. 202, besitzt silbervioletten Hut, Lamellen jung violett, alt zimtbraun. Durch das grau-violette Fleisch unterscheidet er sich einwandfrei vom *safranfleischigen Dickfuss*, *Inoloma traganum*, Fries, Mi. I. Taf. 59. Dieser ist ebenfalls hellviolett, auch in den jungen Lamellen. Letztere werden bald zimtbraun bis safrangelb. Der ganze Pilz wird im Alter heller, die Hüte dann am Rand reissend. Diese beiden Dickfüsse sind geringwertig bis ungeniessbar, der dunkelviolette soll nach Konrad essbar sein.

Wer *Dachpilze* und *Rötlinge* gefunden hat, konnte die Beobachtung machen, dass beide zuerst helle, weisse Lamellen haben. Durch rosa oder fleischrote Sporen nehmen sie erst später rosarote Farbe an. Man möge diese Tatsache beachten, um Irrtümern auszuweichen. Dachpilze sind meist gebrechliche Pilze, an Strünken oder in deren Nähe wachsend, nicht giftig. Sie haben glatte, ovale Sporen und zahlreiche, flaschenförmige Zystiden. Letztere sind für Dachpilze ein sicher führendes mikroskopisches Merkmal. Rötlinge können mitunter den Ritterlingen ähnlich sein. So *Entoloma rhodopolium*, Mi. Taf. 167, *Tricholoma gambosum*, Mi. I., Taf. 32. Man verwechsle diesen *verbogenen Rötling* nicht mit dem Mehlpilz, (*Pax. prunulus*, Scopoli). Dazu verleiten könnte den ungenauen Beobachter der auch beim Rötling etwa vorhandene Mehlgeschmack, besonders aber der rosarote Ton der Lamellen.

Der *Mehlpilz* Mi. I., Taf. 46 ist aber viel zarter und gebrechlicher. Die weisslichgrauen Hüte haben lang herablaufende Lamellen. Seine Sporen sind zitronenförmig und von den eckigen der *Entoloma*-Arten gut zu unterscheiden.

Im neuen Michael finden wir nunmehr auch

den *Riesenrötling*, *Entoloma lividum*, Fries (Bulliard) Mi. I., Taf. 39, hier Giftrötling genannt. Er könnte mit dem *nebelgrauen Trichterling* verwechselt werden. Der etwas derbe Wuchs und der bei beiden lange eingewickelte Hutrand, sowie der faserige, gerillte Stiel könnten dazu Anlass geben. Man achte aber auf die rosaroten Lamellen und den Mehlgeschmack beim Riesenrötling. Sein ziemlich grosser Hut ist stumpf gebuckelt, glatt, und hat blasse Farbe. *Clitocybe nebularis*, Batsch, Mi. I., Taf. 144 alte und I., Taf. 29 neue Ausgabe, hat dunkleren Hut, herablaufende, enge Blätter, letztere nie rötend und keinen Mehlgeschmack. Nach Mehl schmeckt und riecht nun auch der Mehlpilz, daher Verwechslung möglich, er ist aber kleiner, hat nie ausgebuchtet-angewachsene, zu einem nie knolligen Stiel herablaufende Lamellen. Weil *Entoloma lividum* sehr giftig ist, ziemlich nahe an die Ritterlinge kommt, (Hut, Blätter, Stiel) Blätter anfangs weiss, möge man vorsichtig sein. Mit diesem Rötling können noch andere Trichterlinge, deren Blätter ins Rötliche neigen, vom Ungeübten verwechselt werden. Mi. II., Taf. 137—39.

Von Verwechslungsmöglichkeiten bei Egerlingen, Champignons, war schon bei den Wulstlingen die Rede. Man beachte die wesentlichen Merkmale der Egerlinge: Gedrungener Stiel, erst kugelig, später flach ausgebreiteter Hut, stets manchettenartiger Ring. Am Grunde des Stieles nie eine Scheide und ebensowenig ringförmige, warzige Gürtel. Hutoberfläche ist geglättet-seidig, faserig oder schuppig. Schuppen und Fasern des Hutes sind mit der eigentlichen Huthaut verwachsen und nicht identisch mit den vergänglichen Hüllresten der Wulstlinge. Die meist schmalen, bauchigen und dünnen Lamellen sind erst weiss, dann rosa und im Reifezustand der Sporen dunkelbraun.

Wenige Champignons sind ungeniessbar und fallen meist auf durch unangenehmen Geruch und besondere Färbung. Es sei hier besonders auf den *gelbfleckenden* hingewiesen, *Psalliota*

xanthoderma, Richet Roze, der bei uns hin und wieder vorkommt. Wir fanden ihn massenhaft unter einem Birnbaum in einer Wiese. Er hat oft grosse Ähnlichkeit mit *Ps. campestris*, L., dem Feldegerling oder dem dünnfleischigen, *Ps. silvicola*, besonders dann, wenn die wesentlichen Merkmale fehlen. Diese sind kurz folgende: 1. Hut, besonders jung: Trapezform im Durchschnitt. 2. Tinten-Terpentin- oder Karbolgeruch (Karbolchamignon). 3. Hut und Stiel bei Reibung vergängliches Gilben zeigend. 4. Fleisch besonders in Stielbasis im Schnitt gilbend. Man merke sich: Merkmale 1 bis 3 sind nicht immer konstant, 4. ist ein sicherer Anhaltspunkt. Es sei noch erwähnt, dass der Pilz in zwei weiteren Varietäten vorkommt, die in Hut und Farbe abweichen, das Gilben im Schnitt des Fusses aber zeigen. (Perlhuhnegerling und dessen Rebhuhnform.) Siehe Bilder in: Mi. I., Taf. 58 neue Ausgabe; Konr. I., Taf. 30; ferner Mitteilungen in der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrg. 1926, S. 61; 1929, S. 103; S. 123; 1931, S. 93.

Schwefelköpfe dürfen nicht zu den bevorzugtesten Speisepilzen gerechnet werden. Es mögen aber die vier folgenden, zum Teil verwendbaren, auseinander gehalten werden: *Ziegelroter*, *Hypholoma sublateritium*, Fries.

Er hat grössere Hüte als die folgenden, sie sind fuchsig-rot, mit dunklerem Scheitel. Lamellen sind blass, werden schmutzig-oliv.

Er wächst büschelig auf Stöcken. Nach Mi. ist er schwächer giftig als der folgende, wird mit *essbar* bezeichnet. Es wurde mir dies auch kürzlich bestätigt durch einen Pilzkenner, der ein Gericht dieser Art als sehr gut befunden hat. Mi. II., Taf. 185.

Ungeniessbar wegen seines lästigen Geruches und bitteren Geschmackes ist der *starkkriechende* *H. epixanthum*, Fries. Durch den starken Geruch, den sehr bitteren Geschmack und der oft langen Wurzel kann dieser Schwefelkopf gut erkannt werden vor den andern, hier genannten. Mi. II., Taf. 186, *Hypholoma fasciculare* Fries, der *büschelige*, ist an den schwefelgelben Blättern und Stielen der jungen Pilze sicher festzustellen. Später werden die Lamellen grün; die Stiele braun, nur oben gelblich bleibend. Es empfiehlt sich, den Pilz zu meiden, da er schwach giftig ist.

Ein sehr schmackhafter Speisepilz ist der *rauchblättrige Schwefelkopf*., *H. capnoides*, Fries. Er unterscheidet sich von den andern durch die zitronengelben Hüte, besonders aber durch die grauen Blätter, die nie gelb oder grün sind.

(Fortsetzung folgt.)

---

## Bemerkenswerte Pilzfunde.

Von der Sektion Chur sind mir im Juni zugestellt worden: *Mantel-Egerling*, *Psalliota edulis*, (Vittadini) Möll. et Schaeff. = *Chitonia edulis* (Vitt.) Herrf.

Von einem Mitglied der Sektion Baar aus dem Aktivdienst: *Polsterrost des Wachholders*, *Gymnosporangium tremelloides* aus der reissenden Rinde herausbrechend, und bei Regen zu gallertigen Fruchtmassen aufquellend. Auf Wachholder, Kt. Graubünden, aus 2030 m Höhe.

Ebenfalls von Baar erhalten: *Favolus europaeus*, D. C. *europäischer Wabenschwamm* = Nussbaumporling. Gefunden auf Zweig von *Esche*, *Fraxinus excelsior*, L.

Von Luzern erhalten: *Riesenbläuling*, *Plicaria varia* (Hedw.), sehr schönes Exemplar. Fundort: Luftschuttkeller.

Gefunden in Nadelwald: 1. Juni 40: *Morchella crassipes*, Vent. Dickfüssige Speisemorchel. Siehe Ha. Taf. 36. Kern.