

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 23 (1945)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Der Frühlings-Rötling : Entoloma clypeatum L.  
**Autor:** Leu, G.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-933911>

### **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:** 16.03.2025

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

## Der Frühlings-Rötling

*Entoloma clypeatum* L.

Von G. Leu, Olten

Fast alle Arten der Gattung Rötlinge sind wertlos. Einige sind gefährliche Giftpilze. Man denke nur an den Riesen-Rötling, *Ent. lividum* Bull. und den kleineren alkalischen Rötling, *Ent. nidorosum* Fr.

Der Frühjahrsrötling, *Ent. clypeatum* L., aber tritt in bezug auf kulinarischen Wert ganz erheblich aus dem Rahmen. Besonders ist er zu schätzen, weil er schon im Mai alljährlich, wenigstens in unserer Gegend, geradezu massenhaft auftritt, zu einer Zeit, wo die oft versägenden März-ellerlinge schon beinahe vorüber sind und es weiter nur noch Mai-Ritterlinge gibt, die bekanntlich gesucht sein wollen.

Dieser ansehnliche Pilz erscheint nach reichlichem Regen bereits Ende April. Ende Mai stellt er aber sein Wachstum bereits wieder ein.

Sein Standort ist die mit Birn-, Äpfel- und Zwetschgenbäumen bestandene fette Hofstatt um die Bauernhöfe. Er scheint ältere, große Bäume mit dichter Krone besonders zu bevorzugen. Anscheinend lebt der Pilz mit den Saugwurzeln der Bäume symbiotisch, denn außerhalb der Baumkronen habe ich ihn nie gefunden. Es gibt Baumgärten, wo er fast unter jedem größeren Baum wenigstens vereinzelt oder in einzelnen kurzstieligen Büscheln, unter andern rasig, oft in Mengen, vorkommt. Besonders reichlich ist er in halbhohem Gras, das mit Wiesenklees durchsetzt ist, zu finden.

Der Frühlings-Rötling ist standortstreu, sein Wachstum regellos gesät. Bei büscheligem Auftreten sind die Individuen oft wie ein Knäuel verworren beieinander und haben oft dicke, verkrüppelte Stiele. Seltsamerweise ist diese Art unter Bäumen der Grundstücke, die demselben Besitztum angehören oder die in dessen Nachbarschaft stehen, überall mehr oder weniger zu finden. Ich vertrete dabei die Ansicht, daß die Verbreitung via Verdauungsorgane des Rindviehs durch die Düngung geschieht. Aber auch der Sporenflug unter die Bäume des benachbarten Gartens kann oder wird die Verbreitung begründen.

Der kulinarisch hervorragende Wert dieses Rötlings ist wohl kaum ernstlich umstritten. Vor allem ist er unbedingt eßbar, und zwar ohne ihn vor der Zubereitung abbrühen zu müssen. Sein Geschmack ist milde und wohl für jedermann delikat. Leider wird diese Art namentlich bei trockenem Wetter von winzigen Maden befallen, die aber durch den Stiel typisch nur einen schmalen Kanal durchfressen, um sich, wenn das Exemplar nicht sehr alt ist, mit der Hutspitze zu begnügen. Normalerweise ist der ganze Pilz verwendbar.

Ich will es versuchen, diese wertvolle Art der Gattung Rötlinge makroskopisch zu beschreiben.

*Hut* zentralgestielt, 3–10 cm breit, dünnfleischig, elastisch-härtlich. Jung glockig oder kegelig wie die Dachpilze, mit oder ohne ausgeprägtem stumpfem Buckel. Alt gebuckelt-niedergedrückt, meist sehr difform, Rand welligklüftig, stets scharf, selten breiteingerollt. Die Oberhaut ist *hygrophan*, bei nassem Wetter schmutzig braungraulich, leicht schleimig erscheinend. Trocken glänzend, silbergrau, braungrau bis grauschwärzlich. Stets eingewachsen radialfaserig-netzfaserig.

*Lamellen* schmutzigweiß, allmählich rosarot werdend, oft rosagesprenkelt. Jung fast schmal, im Alter breit, nicht dichtstehend, stets ungleichbreit und geschweift. Am Stiel breit ausgerandet und mit Zahn herablaufend. Die Schneide ist auffallend buchtig gekerbt.

*Stiel* oft schlank, bei büscheligem Wachstum meist kurz und oft unverhältnismäßig dick und vielgestaltig verkrüppelt, knorpelig, härtlich, elastisch-brüchig. Nach oben leicht verjüngt, meist verdreht, weißlich-weißgraulich, *stets* glänzend, voll. Basis stumpf. Nicht eingesenkt.

Das Fleisch ist beim ganzen Pilz reinweiß, seine Konsistenz, wie bereits angedeutet, kompakt, härtlich, elastisch-brüchig.

Geruch schwach nach Mehl, bei nassem Wetter geruchlos. Geschmack nach Mehl und etwas alkalisch (Lauge).

Diese Art ist kaum zu verkennen und, wenn man den Pilz auf Wiesen sucht, kaum mit einer anderen Gattung oder Art zu verwechseln, insbesondere bei Beachtung der größten Gattungs- und Artmerkmale. Den meines Erachtens zweifelhaften *Entoloma maiale* Fr. habe ich bisher noch nie gefunden.

### Boletus edulis

Im Rostgehänge  
gilbenden Dickichts,  
in der Dämmerhöhle  
des Walds . . .

Pan  
saß hier  
im vogelliedererfüllten  
Grün und  
blies auf der Flöte.

In den hohen Nächten  
sang die Nachtigall.

Stille nun, Tod.

Nur du steigst,  
mit braunschwarzem Hut,  
berstend vor Fülle,  
Nußduft im Innern.

*Eduard Steenken*

### Mitteilungen der Geschäftsleitung

1. Die Anfertigung der Russula-Kartei von H. Walty muß wegen zu schwachem Interesse zurückgestellt werden. Sollte die Ausführung der Arbeit in einem späteren Zeitpunkt möglich erscheinen, so wird eine neue Bekanntgabe erfolgen.

2. Seit Beginn des Jahres haben verschiedene neu eingetretene Mitglieder die Zeitschrift nicht erhalten. Es ist dies auf ein Versehen zurückzuführen. Nachdem die Sache nun abgeklärt ist, werden die noch fehlenden Exemplare nachgeliefert.

3. Wir verweisen auf unser Inserat auf der ersten Innenseite des Umschlags. Die *Schweizer Pilztafeln* Band I und II sind ein unentbehrlicher Helfer zur Weiterbildung für die kommende Saison. Ihre Abbildungen sind einzigartig in Formen- und Farbenreichtum, der Preis außerordentlich niedrig.