# Kerbrandiger Trichterling (Clitocybe incilis Fr.) : Begleittext zur beiliegenden farbigen Tafel

Autor(en): **Nüesch, Emil**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **9 (1931)**

Heft 4

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934939

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

IX. Jahrg. Bern-Bümpliz, den 15. April 1931. Heft Nr. 4

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: Burgdorf.
**VERLAG:** Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Tel. Zähr. 61.91; Postcheck III 321.
**ABONNEMENTSPREIS:** Fr. 6.–, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
**INSERTIONSPREISE:** 1 Seite Fr. 70.–, 1/2 S. Fr. 38.–, 1/4 S. Fr. 20.–, 1/8 S. Fr. 11.–, 1/16 S. Fr. 6.–.

## Kerbrandiger Trichterling *(Clitocybe incilis Fr.)*.

**Begleittext zur beiliegenden farbigen Tafel.**

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

Der *Kerbrandige Trichterling* ist ein seltenerer Bewohner unserer Nadelwälder. Nach meinen vieljährigen Beobachtungen kommt er in den Kantonen St. Gallen und Appenzell an verschiedenen Orten vor, tritt aber immer spärlich auf. Ich habe in meiner im Verlage von F. Schwald in St. Gallen erschienenen Monographie « *Die Trichterlinge* », der die hier vorliegende Beschreibung und Tafel entnommen wurden, verschiedene Fundorte angegeben und füge noch bei, dass ich diesen Pilz auch in den zum Beobachtungseinzugsgebiete des Schweizerischen Nationalparkes gehörenden Wäldern bei Cinuskel feststellen konnte. Die beiliegende, farbige Tafel wurde von Herrn Walter Früh in St. Gallen nach Natur gemalt.

Der **Hut** ist 4,5—8 cm breit, mattockerfarbig oder ziegelrot, im Alter verblassend und alsdann rötlich getönt weisslich oder ockerblass, besonders in der Jugend öfter mehlig bestreut, glatt, im Alter aufgelöst schuppig, flach und genabelt, schliesslich vertieft bis trichterförmig, mitunter auffällig exzentrisch, difform mit anfangs eingebogenem, *seidigem, zierlich gekerbtem, krausverbogenem*, dünnem Rande.

**Das Fleisch** ist weiss bis blass, jung fest, später weich.

**Der Geruch** ist schwach, aber angenehm.

**Der Geschmack** ist mild. Ich habe vor mehreren Jahren einmal einige Pilze ohne Nachteil gegessen. Des seltenen Auftretens wegen fällt er wenigstens in der Ostschweiz als Speisepilz ausser Betracht.

**Die Lamellen** sind weiss bis blass, ziemlich weitstehend, am Hutrande dünn, gegen den Stiel dicker und schmäler, gabelig, *auffällig aderig verbunden, sogar anastomosierend* und *fast Löcher bildend*, angewachsen bis herablaufend, besonders die kürzeren Lamellen *kraus*.

**Der Stiel** bleibt kurz. Er erreicht eine Länge von 3—5,5 cm und eine Dicke von 7—12 mm. Er ist blass ziegelrötlich bis blass ockergelb, abwärts verjüngt, faserig berindet, anfangs flockig bereift, stets rauh, oben bisweilen breitgedrückt, biegsam, fest, ausgestopft bis hohl.

**Die Sporen** sind ellipsoidisch bis eiförmig

bis feigenförmig bis rundlich, glatt, 6—10 $\mu$ lang und 3—5—6 $\mu$ breit, hyalin, als angehäufter Staub weiss.

**Die Basidien** zeigen eine Länge von 27 bis 40 $\mu$ und eine Breite von 5—8 $\mu$.

Zum besonderen Charakteristikum des Kerbrandigen Trichterlings (Clitocybe incilis Fr.) gehören der *zierlich gekerbte, krausverbogene Hutrand* und das *netzaderige*, bisweilen fast Löcher bildend *anastomosierende* Hymenophor.

---

## Der Märzellerling.

Nach einer alten Pilzregel soll man keine Pilze aufwärmen, da sie sonst leicht unzuträglich werden. Trotzdem möchte ich hier beim Märzellerling eine Ausnahme machen und bereits Bekanntgegebenes aufwärmen. Erstens ist er ein ausgezeichneter Speisepilz, in der Regel sehr häufig zu finden, und dies zu einer Zeit, wo sozusagen keine anderen Pilze zu finden sind. Es lohnt sich im Interesse unserer neuen Mitglieder wohl, neuerdings hier darauf aufmerksam zu machen, damit der richtige Moment nicht verpasst wird. Wenn dieses Heft in die Hände der Leser gelangt, dann dürften Märzellerlinge sicher zu finden sein.

In dieser Zeitschrift ist schon wiederholt auf diesen interessanten Pilz, der sehr leicht übersehen wird, aufmerksam gemacht und eingehende Beschreibungen gegeben worden. Siehe diese in den Jahrgängen 1923, Seite 29; 1925, Seite 36, und 1930, Seite 126. Im letzteren Jahrgang setzt sich Herr Süss in recht launiger Weise mit den Eigenheiten dieses Pilzes auseinander. Nach Süss wäre der Märzellerling an die Weisstanne gebunden, eine Feststellung, die nachzuprüfen wäre. Sein Vorkommen im Nadelwalde ist ziemlich sicher an Stellen, wo im Sommer der Eierschwamm zu finden ist. Ich habe mich seinerzeit bei meinen ersten Ellerlingsjagden von dieser Regel leiten lassen, mit sehr gutem Erfolg. Ich will hiermit nicht sagen, dass er irgendwie mit dem Eierschwamm vergesellschaftet wäre. Doch liebt er ähnliche Bodenverhältnisse.

Hier kurz seine Merkmale. Der gewölbte Hut verflacht später, ist dann meist wellig verbogen und missgestaltet, wird 10—12 cm breit, ist derbfleischig, anfangs mit eingerolltem Hutrand. Zuerst weiss, dann scheckig graulich, schliesslich fast schwarzgrau werdend, glanzlos.

Der Stiel ist derb und kurz, meist abwärts verjüngt, 3—8 cm lang und 1—4 cm dick, faserfleischig und in der Farbe wie der Hut.

Die Lamellen sind dick, ziemlich schmal, entfernt, am Grunde aderig verbunden, herablaufend, aber hie und da auch fast ausgebuchtet, anfangs weiss, später wie der Hut graulich werdend.

Auch das weisse Fleisch wird schliesslich graulich, ist mild und geruchlos.

Bemerken möchte ich noch besonders, dass dieses Grauwerden des ursprünglich weissen Pilzes nicht etwa Zersetzungserscheinungen sind, sondern die normale Farbe dieser Pilze ist, sobald die Fruchtkörper dem Lichte ausgesetzt, also nicht bedeckt sind. Diese Ellerlinge sind auch in diesem Zustande essbar. Nach verschiedenen Anfragen zu schliessen, scheint man vielerorts hierüber im Zweifel gewesen zu sein.

Das Finden dieses Pilzes ist nicht so leicht, da er sich unter dem Erdboden, Moos und Laub in ganzen Nestern entwickelt und nur dann und wann diese Decke mehr oder weniger durchbricht und hierdurch sein Versteck verrät. Hügel, fast wie von Maulwürfen herrührend, kennzeichnen oft seine Standorte. Daher wird er öfters auch als Erdschieber bezeichnet. Nach einer richtigen Einführung ist es dann nicht mehr so schwierig, die Verstecke dieser köstlichen Pilze zu entdecken. Jetzt kann die Jagd danach losgehen. Doch der wahre Pilzler benimmt sich dabei nicht wie Wildschweine. Er verwischt die Spuren seiner