

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 9 (1931)

Heft: 4

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

Autor: Nüesch, Emil

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934939>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.02.2026

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: 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.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ 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 eingebö-

genem, 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 ziegelrotlich 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 μ lang und 3—5—6 μ breit, hyalin, als angehäufter Staub weiss.

Die Basidien zeigen eine Länge von 27 bis 40 μ und eine Breite von 5—8 μ .

Zum besonderen Charakteristikum des Kerbrandigen Trichterlings (*Clitocybe incilis* Fr.) gehören der *zierlich gekerbte, krausverboogene 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 eingeroll-

tem Hutrand. Zuerst weiss, dann scheckig graulich, schiesslich 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 Grundeaderig 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 Zersetzungerscheinungen 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 herührend, 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