

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 16 (1938)
Heft: 11

Artikel: Die Ritterlinge und ihr Geruch
Autor: Seidel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934748>

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: 17.01.2026

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

die Sporen zu klein, nämlich 9—10:5—6 angegeben wären. Wer hat ähnliche Champignons gefunden?

Unter Nr. 51 ist der Kreide Egerling *Psalliota cretacea* Fr. f. *grandis* Roman Schulz abgebildet. *Rickens cretacea* ist das nicht. Wenn ich mich recht erinnere, hat Dr. Thellung dieses Bild einmal als Abbildung von *xanthoderma* bezeichnet. Wer kann den Pilz identifizieren?

Unter Nr. 55 ist der Breitschuppige Waldchampignon dargestellt, *Psalliota silvatica* Schaeff. var. *latisquamosa* Roman Schulz. Unser norddeutscher Champignon hat eine Knolle als Stielende und nicht einen solchen

walzenförmigen Stiel. Nach Schäffer, Potsdam, handelt es sich bei dieser Abbildung um *Psalliota bispora* Lange, einen häufig auf Komposterde wachsenden Champignon, dessen Basidien zweisporig sind. Der Stiel dieses Pilzes hat einen dicken dreikantigen Ring. Der in der Umgebung Berlins wachsende Waldchampignon, er wurde von Schäffer als *Psalliota lanipes* bezeichnet, unterscheidet sich sehr stark von Nr. 54, so dass auch 54 kein einwandfreies Bild eines Waldchampignons darstellt.

Äusserungen zu diesen Bildern wären mir sehr erwünscht und als Zuschrift erbeten an Dr. Hennig, Berlin-Südende, Steglitzerstrasse 34.

Die Ritterlinge und ihr Geruch.

Von Seidel, Görlitz.

Unter den Blätterpilzen nehmen die Ritterlinge eine hervorragende Stelle ein. Ihr kräftiger Bau und ihre Grösse verleihen ihnen etwas Ritterliches, daher ihr Name. Die meisten sind Herbstpilze, nur der Maipilz macht hier eine Ausnahme. Dieser erscheint oftmals schon im April um Georgi (23. April) und wird deshalb von manchen Pilzforschern auch «Georgipilz» benannt. Die Ritterlingsfamilie zählt in Deutschland etwas über 100 Arten, darunter überwiegend Humuspilze. An Holzstümpfen wächst der Rötliche Ritterling (*Tricholoma rutilans*). Der Riesenritterling (*Trich. colossus*), ein Charakterpilz der Lausitzer sandigen Kieferheide wird oft 1 bis 2 kg schwer bei einer Hutbreite von 15 bis 20 cm. Symbionten (Lebensgemeinschaften) gibts unter dieser Gattung eine beträchtliche Anzahl. Nur einige sollen Erwähnung finden. Unter Lärchen finden wir den Beschleierten (*Trich. Ambrosii*) und den Lärchenritterling (*Trich. psammopus*). Unter Birken den Gelbblätterigen (*Trich. flavobrunneus*), den Seidenfaserigen (*Trich. columbetta*) und den Unverschämten (*Trich. lascivum*). Unter Kiefern im

sandigen Gelände den Echten Ritterling oder Grünling (*Trich. equestre*) und unter Eichen den Pestilenzritterling (*Trich. macrorhizum*).

Es sind zumeist fleischige Waldkinder, hygrophane Arten gibt es nicht dabei. Der Tigerritterling (*Trich. partinum*) wird als Giftpilz vermerkt. Infolge ihrer Festigkeit und Grösse sind die Ritterlinge leicht zu erkennen. Recht lehrreich ist ihr Geruch, vorherrschend ist der Mehlgeruch, der als Zeichen der Geniessbarkeit gelten soll, den etwa die Hälfte dieser Gattung besitzt. Nach Leuchtgas riechen: Der Schwefelgelbe Ritterling (*Trich. sulphureum*), der Gasritterling (*Trich. stiparophyllum*) und der Lästige Ritterling (*Trich. inamoenum*). Der von Ricken mit Unverschämter Ritterling benannte *Trich. lascivum* wird von Nüesch Stinkender genannt. Das ist eine Geruchstäuschung. *Tricholoma lascivum* riecht nicht unverschämt und stinkt auch nicht, sondern riecht angenehm exakt nach eingelegten roten Rüben, daher nennen wir Lausitzer denselben «Runkelrüben-Ritterling». Geruchswahrheiten sind meist subjektiv, individuell zu beurteilen. Der Schwefelgelbe

Ritterling (*Trich. sulphureum*) riecht leuchtgasartig. Dieser starkriechende Ritterling, ein allbekannter Charakterpilz des Laubwaldes, duftet nach Lenz, Phöbus und Fries nach Jasmin, nach Planchon wie Syringien, nach Candolle wie faulender Hanf, nach Déléile wie

Totenblume, nach Berkeley endlich wie Kohlenteer oder Taglilie. Britzelmayr vermochte diesen unangenehmen Geruch nicht näher zu charakterisieren. Nach meiner unmassgebenden Nase ist es Karbidgeruch, wodurch sich dieses Waldkind zu erkennen gibt.

Comment se produisent les empoisonnements par les champignons

Il y a eu, cet automne, trois cas d'empoisonnement par les champignons dans notre contrée, tous trois présentant le syndrome entolomien, sans qu'il ait été de déterminer quels furent le ou les coupables!

Je ne vous en parlerais même pas, puisque tous les intéressés s'en sont tirés sans autres dommages; mais l'un des cas au moins vaut la peine d'être mentionné! Un bonhomme qui déjà à plusieurs reprises, avait vendu des champignons dans une pension de la ville, est venu offrir, il y a trois ou quatre semaines, *sa marchandise nettoyée et coupée, prête à être mise dans la casserole!* Quatre personnes qui s'en étaient régälées ont été très gravement indisposées et ne se sont rétablies complètement que plusieurs jours plus tard.

Si le vendeur a été plus qu'imprudent, l'acheteur lui-même est à blâmer, puisque sa confiance presque coupable, aurait pu avoir des conséquences désastreuses.

Tout le monde sait que la vente des champignons est soumise à une réglementation assez sévère, (et pour cause), mais toutes les précautions seront vaines si le public fait preuve d'une pareille insouciance. Quand réussira-t-on à persuader nos populations qu'il ne faut *jamaïs* acheter des champignons non accompagnés d'une pièce quelconque, établie par un contrôleur officiel qui en garantit la parfaite innocuité.

Neuveville, le 26 octobre 1938.

A. Berlincourt.

Pilzlerlied.

Von Emil Niggli, Solothurn. (Nach der Melodie: „Wo Berge sich erheben...“)

1. Und wenn im schönen Frühling
die Sonne scheint so warm,
wir Pilzler ziehn in d'Ferne
mit einem Korb am Arm;
wir ziehen durch die Wälder
wohl über Stock und Stein
und suchen schöne Pilze,
die munden ja so fein,
die munden ja so fein.
Tra-la-la, tra-la-la
2. Das Pilzlen, das macht Freude,
doch schonet die Natur
und nehmt der Giftgen keine
und esst die Guten nur;
Steinpilz und Schantarelle,
die kennen wir ja schon,
Täubling und Kratarelle
und auch den Mousseron,
und auch den Mousseron.
Tra-la-la, tra-la-la
3. Und hat man viel gesammelt,
so geht man brav nach Haus
und nimmt die schönen Pilze
rasch rasch zum Korb heraus,
sie werden dann gekochet
mit Butter und mit Wein,
und hat man keinen Hunger,
so lässt man's einfach sein,
so lässt man's einfach sein.
Tra-la-la, tra-la-la