

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 21 (1943)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Das Bestimmen der Pilze nach deren Geruch und Geschmack  
**Autor:** Flury, A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934108>

### **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:** 13.10.2024

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

gleich auf, dass die Pilze *B. granulatus* sehr ähnlich waren, jedoch einige Unterschiede zeigten. Der Pilz ist von einem schleimigen Velum überzogen, das im Alter braun ist, rot bei jungen, frischen Fruchtkörpern. Dieser Schleim zieht sich dann zusammen und gibt der Hutoberfläche schliesslich ein geflammtes oder geflecktes Aussehen, auf gelbblassem Untergrunde. An der Stielspitze bleibt das Velum als klebrige, helle Tropfen zurück, nach der Basis zu als braune Punkte, unter der Lupe sind es kleine Flecken (nicht Schuppen). Bei *granulatus* sind die braunen Punkte an der Stielspitze. Sie sind nichts anderes als durch die abgefallenen Sporen braungefärbte Tränen. Sehr wichtig ist die Feststellung, dass die Poren bei dem Pilz, den Herr Knapp gefunden hat, zusammengesetzt sind. Das ist ja das Hauptmerkmal von *collinitus* Fries, das ihn von dem nahe verwandten *B. granulatus* unterscheidet. Dieser hat *einfache*, nicht zusammengesetzte Poren. Auch das Vorkommen stimmt mit der Diagnose von Fries «In den höheren Bergwaldungen Schwedens, selten». Herr Knapp ist meiner Ansicht nach im Irrtum, die Art sei seinerzeit aufgegeben worden. Das ist nie der Fall gewesen; wenn gewisse Pilz«Forscher» sich da nicht zurechtfinden und im Finstern

herumtappten, so ist das nicht unsere Schuld. Auch wenn Herr Knapp annimmt, die Edulisgruppe sei heute noch nicht abgeklärt, so sei darauf aufmerksam gemacht, dass wir der Ansicht sind, dass dieser oder jener in dieser Sache nicht auf der Höhe ist. Man muss eben in der Pilzzeitung auch die Artikel anderer Mitarbeiter lesen.

Anschliessend möchte ich noch etwas bemerken.

In Nr. 8 der «Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde» werde ich von der Redaktion höchst schmeichelhaft «Kunstmaler und Mykologe» genannt. Ich bin bloss ein Pilzfreund, ein Wurzelsepp, meinetwegen mit Gefreitenrang. Wenn Du, lieber Leser, wissen willst, was ein Mykologe ist, dann kaufe Dir das Werk von Prof. Dr. Gäumann «Vergleichende Morphologie der Pilze», Verlag: Gustav Fischer, Jena. Auf einer halben Seite steht da mehr, als manch einer nach vieljährigem, speziellem Kryptogamenstudium erfassen kann. Sodann muss er sich während weiterer Jahre, ausgerüstet mit fachwissenschaftlichen Kenntnissen, in das zu einem grossen Teil noch unerforschte Gebiet einarbeiten, bis er sich Mykologe nennen kann.

Hans Walty

Kunstmaler, Lenzburg.

---

## Das Bestimmen der Pilze nach deren Geruch und Geschmack.

Von A. FLURY, Basel.

In wie vielen Herzen unserer heutigen Pilzler lebt der Wunsch, unsere Lieblinge etwas näher zu kennen. Diese Sehnsucht strebt über das von der Schulweisheit vermittelte Tatsachenwissen hinaus und sucht das in der Pflanze resp. im Pilz wirkende Leben zu ergründen. Ein solches Eingehen auf spezielle Erscheinungen der Lebensprozesse bedeutet für das Pilzstudium eine ungemaine Verlebendigung des Anschauungsvermögens.

Erleben wir nicht alljährlich ein Wunder, wenn wir die formen- und farbenreiche Pilzdecke des Spätherbstes dahinschwinden sehen um im darauffolgenden Jahr die gleichen Ge-

stalten wiederzufinden, welche den denkenden Menschen auf das Vorhandensein von bildenden Kräften in der Natur hinweist. Drängt sich nicht die Frage auf, wie es möglich sei, dass in einer Pilzspore mit Beginn der neuen Vegetationsperiode die im Wesen gleiche Pilzgestalt wieder hervorspriesst. Wenn wir eine Pilzspore unter das Mikroskop nehmen und tausendfach vergrössern, so werden wir nichts entdecken, was uns die Form des neuen Pilzes andeutet. Vergegenwärtigen wir uns, welche für die einzelnen Pilzarten fest bestimmte Formen des Hutes, welche wundervolle Anordnung der Lamellen, Röhren, Stacheln, welche Farben und

ganz besonders die Däfte als Potenz der Spore innewohnen. Ein Wink dazu gibt uns Dr. Grohmann in seiner «Botanik» wenn er sagt: «Um noch näher an das Problem heranzukommen, sei ein vom Menschen hergenommener Vergleich gebraucht. Der Mensch erinnert sich heute, was er gestern getan hat, trotzdem während der Nacht sein Bewusstsein unterbrochen war. Was er heute erlebt, wird ihm morgen wieder gegenwärtig sein. Man nennt diese Fähigkeit, die das Bewusstsein über die Zustände des Vergessens hinüberträgt, das Gedächtnis. Was sich so beim Menschen für das Bewusstsein abspielt, das spielt sich auf einer anderen Stufe in der Natur für das äusserlich sichtbare Leben ab. Von einer Art Naturgedächtnis werden die Entwicklungsvorgänge der einen Vegetationsperiode in die nächste hinübergetragen. Die Frage nach dem Orte, wo diese naturhafte Erinnerung lebt, führt in das Reich der Bildekräfte. Wenn die äussere Erscheinung der Pflanze zerfallen ist, besteht doch der Kräfteorganismus, der sie entstehen liess, trotzdem weiter. Er ist dann an den Samen gebunden und gibt diesem seine Keimfähigkeit. Wir nennen solche, von Bildekräften aufgebauten und durchdrungenen Substanzen lebendig. Lebendige Substanz ist also mehr als Saft allein, sie ist von übersinnlichen Gestaltungs Kräften durchpulst.»

Über solche übersinnliche Gestaltungskräfte hat Dr. E. Pfeiffer ausserordentlich interessante Studien durchgeführt. Es ist ihm gelungen, Methoden zu finden, mit Hilfe derer sich übersinnliche Gestaltungskräfte direkt experimentell nachweisen lassen. Pfeiffer verwendete 10%ige Lösungen leicht kristallisierbarer Salze und setzte Spuren von Pflanzensäften zu. Bei der Kristallisation wirkten die den Pflanzensäften innewohnenden ätherischen Bildekräfte insofern mit, als sie die Kristalle zu höchst charakteristischen Bildern anordneten. Diese Bilder zeigen Übereinstimmung mit der Formtendenz der Pflanzen, denen die Säfte entnommen sind.

Die verschiedenen Däfte oder Aromata der

Pilze sind ja nichts anderes als in das Innere der Pilze verlagerte Blütenhaftigkeit, indem aromatische Stoffe sonst in der Blüte erzeugt werden. Den Bildekräften oder wenn wir wollen, dem Leben als solchem, als dem eigentlichen Träger der Däfte, wird in der Pilzwissenschaft zu wenig Beachtung geschenkt, liefern sie doch ganz bestimmte Merkmale für die Bestimmung der einzelnen Arten. Hat nicht schon mancher Pilzler sich gefragt, woher hat denn dieser Pilz den ihm eigenen Geruch oder Geschmack? Sei es nun Mensch, Tier oder Pflanze, so können wir das eigentliche Leben als Träger dieses individuellen Geruches bezeichnen, der auch vergeht, sobald das Leben erlöscht.

Ich bin völlig überzeugt, dass auch von Anfängern etliche Vergiftungen hätten vermieden werden können, wenn dem Geruch und Geschmack der Pilze vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt würde. Eine Verwechslung des Riesenrötlings (*Entoloma lividum*) mit dem Nebelgrauen Trichterling (*Clitocybe nebularis*) ist im Jugendzustand leicht möglich, aber völlig ausgeschlossen, wenn man den Geruch berücksichtigt. Kein Pilz sollte in den Korb gelegt werden, ohne ihn vorher beschnuppert zu haben. Bald wird man erfahren, dass man eine grosse Fertigkeit beim Bestimmen erlangt. Unförmige Arten, mit denen man nichts anzufangen weiss, können meistens durch den Geruch bestimmt werden. Hier haben die Mitglieder unserer Vereine eine dankbare Aufgabe, um in die vielen Geruch- und Geschmacksverwirrungen Ordnung hineinzubringen.

Durch seinen leidenschaftlichen Schnupftabaksport hat der Geruchsinn unseres verehrten Altmeisters Ricken bedenklich gelitten und dadurch zu vielen Unstimmigkeiten in den Angaben über Geruch und Geschmack einzelner Arten geführt. Wie s. Z. der Verband die Revision für die Benennung einzelner Arten an die Hand nahm, so ist es auch Pflicht der Mitglieder, den Duft der Pilze richtig herauszufinden und ihn möglichst genau zu bezeichnen. Wir haben ja schon viele Pflanzennamen, die zu Gleichnissen herbeigezogen wurden wie

Nusskern, Mandeln, Birnen etc., wir werden auch noch viele chemische Substanzen zu Hilfe nehmen müssen, bis wir ein einigermaßen genaues Bild über den Geruch und Geschmack

der Pilze haben werden. Unsere Zeitschrift ist das richtige Organ für die Sammlung dieser ungemein verschiedenen Düfte, der Wettstreit kann deshalb beginnen.

---

## Johann Schillinger †.

Unerwartet kam die Kunde, dass unser Vorstandsmitglied Johann Schillinger am 27. Juli 1943 von uns gegangen ist. Er war ein Mitbegründer unseres Vereins und seit dessen Bestehen eines unserer eifrigsten Mitglieder. Sein schlichtes und stets liebenswürdiges Wesen hatte die Zuneigung aller Pilzfreunde gewonnen. Wie kaum ein anderer verstand er es, durch seinen Eifer am Sammeln der Pilze das Interesse für Verein und Pilzkunde zu wecken.

Er scheute keine Mühe, wenn es galt, für den Verein zu arbeiten.

Aus diesem Grunde sind wir dem lieben Heimgegangenen nur Dank schuldig und bitten alle seine Freunde und Bekannten, ihm ein gutes Andenken zu bewahren.

Verein für Pilzkunde Rüschlikon  
und Umgebung:

Der Vorstand.

---

## BÜCHERECKE

**Neuerscheinungen.** «Die Pilz-Küche» von C. Wagner, Andelfingen. In gefälliger Weise hat Herr Wagner sein bekanntes Pilzkochbuch neu ausgestattet sowie teilweise umgearbeitet und vervollständigt. Durch die Einleitung erfahren wir viel Wissenswertes über die Pilze, und die bei jeder Art vorangeschickten Bemerkungen über Erscheinungs-

zeit, typische Merkmale etc. bilden eine praktische Einführung in die Pilzkunde. Wenn die 10 Gebote für Pilzler von den Sammlern beherzigt werden, gereicht dies auch den vielgejagten Pilzen zum Nutzen. Das Büchlein ist im Eigenverlag C. Wagner, z. Obstgarten, Andelfingen erschienen.

## AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

### Grenchen, Familienbummel nach Romont.

Unsere Jura-Exkursion am Auffahrtstage galt Tricholoma Georgi, doch war sie nicht von gutem Wetter begünstigt. Sie vereinigte nur elf Mitglieder, nahm aber bei flotter Kameradschaft einen guten Verlauf.

Mehr Einsehen hatte Petrus mit unserem **Familienbummel**, der, vom schönsten Wetter begünstigt, am 4. Juli abgehalten wurde. Mit allen möglichen Vehikeln ausgerüstet, pilgerte eine frohe Pilzlerschar zum Tummelplatz hinter dem idyllisch gelegenen Bergdörfchen Romont, wo alsbald lodrende Feuer den Beginn der Mittagsverpflegung verkündeten. Einer Gruppe der «Ciclistica italiana» unter dem Szepter unseres Battista war es trotz Rationierung gelungen, eines gewissen Quantum der heiss umstrittenen Polenta habhaft zu werden und es war ergötzlich zu schauen, wie der gelbe Brei im

bunten Kupferkessi herumgetirgelt wurde. Aber auch andere Liebhabereien mundeten vortrefflich.

Eine 50köpfige Pilzlerfamilie schwelgte in unablässigem Tun und Treiben, ein Gabentempel von 40 Preisen, alle von Mitgliedern gestiftet, fand seine Abnehmer in verschiedenen Konkurrenzen, wobei ein Purzelbaum unserem Präsidenten anlässlich eines Wettlaufes derart zusetzte, dass er noch heute daran leidet. Leider war die vorgesehene Pilzschau aus Mangel an Pilzen undurchführbar.

Allen Teilnehmern, die zum guten Gelingen beigetragen haben, gebührt Dank, speziell den freundlichen Spendern der Preise.

Wir dürfen uns mit diesem gelungenen Treffen vollauf zufrieden geben, dessen Zweck, die kameradschaftliche Verbundenheit unter Pilzlern zu pflegen, voll und ganz erreicht wurde.