

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 8

Artikel: Die Nase beim Pilzbestimmen
Autor: Seidel, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934603>

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: 10.01.2026

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

Puszczykowo bei Poznań, in einem älteren Buchenwalde (Revier 41), beim Sammeln der damals in diesem Waldabschnitte massenhaft erschienenen Fruchtkörper von *Hydnoria Tulasnei* Berk. folgende Erscheinung beim zufälligen Antreffen der noch im Boden steckenden, also unreifen Fruchtkörper von *Elaphomyces variegatus* Vitt. beobachtet:

An einer Stelle, wo die *Hydnoria*-Trüffeln sich etwas tiefer im Moose und Boden verbargen, mussten sie mit einem Taschenmesser herausgegraben werden. Auf einmal stutzten wir, als unerwartet nach einem festeren Messerstiche längs dessen Klinge aus dem Boden ein Strom tiefschwarzer, dicker Flüssigkeit auf eine Entfernung von zirka 60 cm herausspritzte. Beim Suchen nach der Ursache dieser eigentümlichen Erscheinung fanden wir im Boden in der Tiefe bis 6 cm einige typische, schon grossentwickelte, harte und ungewöhnlich schwere Fruchtkörper von Stacheligen Hirschtrüffeln, *Elaphomyces variegatus* Vitt., in deren Mitte das durch

mein Messer verwundete, mit schwarzem Bräun befleckte Exemplar dazwischen lag.

Während der auf der Stelle durchgeführten Prüfung der restlichen, unberührt gebliebenen Exemplare hat sich gezeigt, dass das Innere von allen damals gefundenen Fruchtkörpern dieses Ascomyceten vollständig mit ebensolcher tiefschwarzer, dicker Flüssigkeit gefüllt war.

Somit ist festgestellt worden, dass im Entwicklungsverlaufe der Fruchtkörper von *Elaphomyces variegatus* Vitt. deren Asci bei der Reife der Sporen zerfliessen, und dass der dadurch entstandene flüssige Inhalt derselben sich erst nach dem Austrocknen der Fruchtkörper in eine pulverige Masse verwandelt.

Anmerkung der Redaktion: Wir empfehlen den werten Pilzfreunden, auf Hirschtrüffeln in der kommenden Saison ein spezielles Augenmerk zu halten, um zu erfahren, ob die vorstehend erwähnte Beobachtung eventuell auch bei andern Arten zutrifft.

Die Nase beim Pilzbestimmen.

Von M. Seidel, Görlitz.

Der Pilzforscher arbeitet beim Pilzbestimmen nicht nur mit dem Mikroskop, dem Auge, der Zunge, sondern auch mit der Nase. Vielen Pilzen haftet nämlich ein eigenartiger Duft an, der sie sofort verrät. So erinnern einige Pilze an Gewürze, Früchte, Öle, Mehl, Seife, Kartoffeln usw. Das hat für die Sammler und Forscher praktische Bedeutung. Dies soll in den folgenden Zeilen gezeigt werden.

Der angenehme Pilzgeruch tritt vor allem beim *Anisstrichterling* (*Clitocybe odora*) recht kräftig hervor. Dieser graugrüne Laubholzpilz besitzt einen so auffallenden, angenehmen Duft, dass man ihn zur Herbstzeit auf eine Entfernung von 10 m

gewahr wird. Er eignet sich vortrefflich für die Zubereitung und Füllung von Tauben.

Einen ebenso starken Anisgeruch verbreitet der *Anis-Zähling* (*Lentinus cochleatus*), ein zähfleischiger Blätterpilz mit tütenförmig zusammengerollten Hüten. Er wächst an Laubholzstämpfen und ist infolge seines zähen Fleisches kein brauchbarer Speisepilz.

Weniger auffällig ist der Duft beim *Schaf-Champignon* (*Psalliota arvensis*). Da muss man schon den Pilz recht nahe an die Nase bringen und die Schutzhülle der Fruchtschicht (*Velum parziale*) entfernen, um diesen Duft zu bemerken. Bekanntlich ist der weisse Frühlings-Knollenblätterpilz

sein Doppelgänger (*Amanita verna*); den Schaf-Champignon habe ich zumeist an Waldwiesenrändern gefunden; seine Stielbasis ist immer etwas knollig verdickt und seine Blätter sind nie rosa, sondern anfänglich weiss, später schokoladebraun, zuletzt schwarz. Vor allem ist der Anisgeruch ein sicheres Erkennungsmerkmal.

Beim Filzigen Milchling (*Lactaria helva*) tritt, besonders recht stark im trockenen Zustande, der «Maggigeruch» hervor. In geringen Mengen verwendet, ist dieser Pilz ein sehr wertvoller Gewürzpilz. Als Gemüsepilz eignet er sich nicht, da seine so überaus kräftigen Duftstoffe Brechreiz erzeugen. Er führt seit seinem Bekanntwerden den volkstümlichen Namen: «Maggipilz», wird aber nicht, wie irrtümlich geglaubt, zur Herstellung der bekannten Maggiwürze verwendet. Sein Bruder, der Wohlriechende Milchling (*Lactaria glycyosma*) riecht nach Kokosnuss und wurde jahrelang mit *Lactaria helva* verwechselt.

Dem Fenchelgeruch begegnet man beim Wurzel-Schüppling (*Pholiota radicata*). Kindern und Damen mit zarten Geruchsnerven, denen ich diesen wohlriechenden Pilz zur Geruchsprobe oft eingehändigt, erklärten den Duft für Marzipan. Übrigens Dr. Ricken rechnet diesen Speisepilz zu den Hebeloma-Arten und nennt ihn wegen seiner so langen Spindelwurzel Spindelfälbling. Man findet ihn oft am Grunde der Laubhölzer. Noch kräftiger tritt der Fenchelgeruch bei der Wohlriechenden Tramete (*Trametes odorata*) hervor, die Dr. Ricken mit Recht Fenchel-Tramete getauft hat. Meine Schüler nannten sie seinerzeit «Honigschwamm». An den Fichtenstümpfen in der Wussina bei Muskau a. L. ist diese Trametenart eine Massenerscheinung.

Dass die Mykologen *Marasmius caryophyllus* Nelken-Schwindling nen-

nen, ist mir unerklärlich, oder aber er führt diesen ominösen Namen mit vollem Recht; denn er beschwindelt uns, dass er nach Nelken duftet.

Ähnlich verhält es sich mit dem Stinktäubling (*Russula foetens*), der angenehm nach bitteren Mandeln riecht. Als Speisepilz taugt er infolge seines scharfen Geschmackes nicht.

Der Wohlriechende Schneckling (*Limacium agathosmum*) duftet sehr angenehm, genau wie Mandelseife, dagegen riecht der Seifen-Ritterling (*Tricholoma saponaceum*) nach Lauge und ist nur als Salatpilz zu verwerten.

Sehr kräftig ist bei der Deutschen Trüffel (*Tuber maeandriiformis*) der Geruch nach Molken zu spüren.

An Kampfer erinnert der Kampfer-Milchling (*Lactaria camphorata*), der in Gestalt und Farbe dem Rotbraunen Milchling» ähnelt.

Den Obstgeruch findet man vorzugsweise bei den Röhrlingen: Kuhröhrling (*Boletus bovinus*) und bei der Ziegenlippe (*Boletus subtomentosus*).

Der aromatische Perubalsamduft ist charakteristisch für den Schuppigen Sägeblättling (*Lentinus lepideus*), den man von Mai bis Oktober sehr häufig an Balken hölzerner Eisenbahnschwellen vorfindet. Bei Lichtabschluss, also unterirdisch in Bergwerken, bildet dieser zähfleischige Pilz geweihförmige Fruchtkörper.

Nach Knoblauch riechen einige Schwindlinge. Allgemein bekannt ist der Mousseron oder Knoblauchpilz, ein teurer Pilz; 1 Pfund kostet 20 bis 30 Mark.

Am meisten vertreten ist unter allen Pilzarten der Mehlggeruch, den man durchweg als ein Zeichen der Geniessbarkeit der Schwämme annimmt. Eine Art führt sogar danach den Namen Mehlpilz (*Paxillus prunulus*), ein guter Speisepilz von

weisser Farbe. Den gleichen Geruch haben der Maischwamm (*Tricholoma graveolens*), der Grünling (*Tricholoma equestre*), der Frühlings-Rötling (*Entoloma prunuloides*), der Elfenbein-Schneckling (*Limacium eburneum*), der Marmorierte Ritterling (*Tricholoma panaeolus*) und viele andere.

Die genannten Pilze besitzen, wie wir gesehen, einen mehr oder weniger angenehmen Geruch. Nun gibt es aber auch wiederum eine grosse Anzahl von Pilzen von ausgesprochen höchst unangenehmem, widerlichem Geruche.

Am auffallendsten und ekelhaftesten ist der Leichen- und Aasgeruch, wie er der Gicht- oder Stinkmorchel eigen ist. Er ist so belästigend, dass er in den Görlitzer Garten- und Parkanlagen geradezu die Luft verpestet. Diese Gichtmorchel erwähnt bereits 1609 der Stadtphysikus Schwenckfeldt in Hirschberg in seinem Kräuterbuche. Er nennt sie *Fungi flavuginosi Artherisi* und bemerkt, dass sie sehr stinkt und « vor das Zipperleins Schmerzen aufgelegt wird ». Auch Kanonikus Sterbeeck in Hooghstraten 1675 beschreibt dieses eigenartige Pilzgebilde unter *Fungus podagricus*. Der zur Zeit geltende botanische Name *Phallus impudicus* gibt übersetzt die schamhafte Gestalt des Pilzes an.

Nach Karbid oder Gas riecht der Schwefel-Ritterling (*Tricholoma sulfureum*), der Doppelgänger des Grünlings.

Recht auffällig ist der Rettichgeruch beim Tränenden Hautkopf

(*Hebeloma crustuliniforme*), der aus Versehen vor Jahren mit zu einem Pilzgerichte verwertet wurde und schwere Vergiftungen verursachte.

Die Stinkende Lederkoralle (*Thelephora palmata*), wie schon der Name verrät, behält man nicht 10 Minuten in der Stube.

Der Kartoffelgeruch ist ein wichtiges Merkmal beim gelblich-weissen Knollenblätterpilze (*Amanita mappa*), der von einigen Pilzforschern, die ihn öfters gegessen haben, nicht mehr für giftig gehalten wird.

Wie sich über Geschmack und Farbe, so lässt sich bekanntlich auch über den Geruch streiten. Man darf also nicht etwa glauben, dass Pilze mit angenehmen Dufte immer essbar seien. Dann würde man die allergefährlichsten Giftmörder (*Amanita phalloides*), der zart süsslich riecht, für geniessbar halten. Geruchsempfindungen sind individuell zu beurteilen, aber kein Gradmesser für Wertbestimmung.

Bei allen diesen hier angeführten Pilzen ändert sich Geruch und Farbe, sobald sie überständig werden, also in Fäulnis übergehen. Aus dem Pilzeiweiss wird dann infolge Einwirkung des Sauerstoffes der Luft Schwefelwasserstoff. So wird z. B. die schöne olivgrüne Farbe von *Amanita phalloides* schmutzigweiss und der Geruch pestilenzartig.

Hier gibt es auf dem Gebiete der Pilzgerüche noch ein dankbares Arbeitsfeld für die Chemiker.

Der Pfifferling, Eierschwamm (*Cantharellus cibarius* Fr.)

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Von allen Pilzen am meisten gegessen werden in allen Teilen Mitteleuropas sicherlich die Pfifferlinge. Zur Zeit, Mitte Juli, sind sie die einzigen Pilze, die auf den Berliner

Märkten zu sehen sind. Sie kosten jetzt das Pfund 30 Pfennig. Allerdings, in wenigen Tagen schon kann sich die Pilzauswahl auf dem Markte sehr vergrössert haben. Ver-