

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 15 (1937)
Heft: 6

Artikel: Die Anispilze in der Pilzflora
Autor: Seidel, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934781>

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: 05.02.2026

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

Wie präpariert man Gallertpilze?

Von Leo Schreier.

In Heft Nr. 6 vom März 1937 des «Mikrokosmos», Zeitschrift für angewandte Mikroskopie, Mikrobiologie, Mikrochemie und mikroskopische Technik, wurde die von mir als Überschrift benutzte Frage gestellt, die wohl jeden mikroskopierenden Pilzfreund schon einmal beschäftigt hat. Das Schneiden und Präparieren von vielen Pilzen, insbesondere von Gallertpilzen (Tremellaceen) bietet oft grössere Schwierigkeiten d. h. diesbezügliche bewährte und einfache Methoden sind meist gar nicht bekannt. Auf obige Anfrage gibt Friedrich Anderson im Heft Nr. 7 des «Mikrokosmos» folgende Antwort: 1. Fixierung: 24—36 Stunden in Chrom-Essigsäure (Wasser 200 cm³, Eisessig 2 cm³, Chromsäure 1 g); 2. Auswaschen: in Wasser, das so oft gewechselt werden muss, bis es sich nicht mehr gelb färbt (mindestens 24 Stunden); 3. Entwässern: in aufsteigender Alkoholreihe von 50—96%igem Alkohol, dann Alkohol 96% plus 5% Acid. carb. crist. (wasserfrei), dann Alkohol 2 Teile plus Bezol 1 Teil plus Acid. carb. crist. (wie vor); dann Benzol plus 5% Acid. arbol. crist.

(wie vor), dann Benzol purin; 4. Einbetten: Parafin 56 Grad Celsius.

Wir ersehen hieraus, dass diese Präparation reichlich kompliziert ist und für Bestimmungsarbeiten wie sie uns Pilzfreunden als Aufgaben entgentreten, nicht oder doch selten in Betracht fallen dürfte. Gewiss sind unter unseren Lesern und mikroskopierenden Pilzfreunden solche, die noch andere und einfachere Methoden zum Präparieren und für das Schneiden, soweit es für Bestimmungsuntersuchungen von Gallertpilzen erforderlich ist, kennen. Im Interesse vermehrter solcher Arbeiten werden diese ersucht, diese hier bekannt zu geben. Überhaupt dürfte an dieser Stelle das Gebiet der praktischen Pilzmikroskopie (Präparation und Untersuchungsmethoden) von Zeit zu Zeit behandelt werden, wofür speziell diejenigen Pilzfreunde dankbar sein würden, die tiefer in die Pilzkunde eindringen wollen. Dieses Gebiet sollte ebenso wenig übergangen werden, als dasjenige über die Verwertung der Pilze in der Küche, wofür wieder ein anderer grosser Interessenkreis dankbar sein wird.

Die Anispilze in der Pilzflora.

Von M. Seidel, Görlitz.

Der Pilzforscher arbeitet bekanntlich nicht nur mit dem Mikroskop, auch nicht allein mit den Augen und der Zunge, sondern auch mit der Nase. Vielen Pilzen haftet nämlich ein eigenartiger Duft an, der sie sofort verrät. So erinnern einige Pilze an Mehl, Seife, Gurken, Rettich, Kartoffeln, Gas, menschlichen Sperma usw. Das hat für die Sammler und Forscher praktische Bedeutung. Am angenehmsten ist der Anisgeruch, der zumeist die Trichterlingsfamilie beherrscht. Durchwandert man das grosse Pilzgebiet, so wird man diesen Wohlgeruch an 12 Pilzarten wahrnehmen. Dies soll in den folgenden Zeilen an den betreffenden «Anislingen» gezeigt werden.

1. *Anis-Trichterling* (*Clitocybe odora* Bull.). Dieser angenehme Pilzduft tritt vor allem beim Anis-Trichterling recht kräftig hervor. Dieser graubraune Laubholzpilz besitzt einen so auffallenden, angenehmen Geruch, dass man ihn zur Herbstzeit auf eine Entfernung von 10 m gewahr wird.

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

3. *Weide-Tramete* (*Trametes suaveolens* L.).

Aber auch die Weide-Tramete besitzt einen starken Anisgeruch, besonders nach einem Regen. Wenn trocken, verschwindet ihr Duft. Linné (Flora Lapponica Nr. 522, S. 368) äussert über diesen Wohlgeruch wie folgt: «Die jungen Lappen heben, wenn sie einen wohlriechenden Schwamm finden, denselben sorgfältig in einem Beutelchen, den sie dann vor ihre Scham binden, auf, um durch diesen angenehmen Geruch sich bei ihren Schönen beliebt zu machen und fügt noch hinzu: O, belachenswerte Venus! Dir, die du in andern Gegenden Kaffee, Schokolade, eingemachte und überzuckerte Sachen, Wein und Backwerk, Edelsteine und Perlen, Gold und Silber, Schmuck und kostbare Kleider, Tänze und Assembleen, Musik und Schauspiele zum Opfer verlangst, genügt hier an diesem kleinen saftlosen Schwamm!»

4. *Anis-Tramete* (*Trametes odora* Sommerf.). Etwas seltener ist bei uns die Anis-Tramete. Sie kommt an der Zitterpappel vor und ist der Weiden-Tramete sehr ähnlich, nur etwas kleiner. Ihr Duft ist ebenfalls recht kräftig. Nach Ricken soll sie nur im Norden bodenständig sein. Ich finde dieselbe alljährlich am Stumpf einer Esche.

Etwas zarter duften die 4 folgenden Pilzarten aus der Trichterlingsfamilie.

5. *Ledergelblicher Trichterling* (*Clitocybe subalutacea* Batsch.). Der ledergelbliche Trichterling ist ein Laubholzpilz, wächst gesellig in Buchenwäldern, ist in allen Teilen ledergelblich, aber nicht hygrophan und riecht zart anisartig.

6. *Rasiger Anis-Trichterling* (*Clitocybe obsoleta* Batsch.). Dieser Trichterling sieht dem vorigen sehr ähnlich, wächst mehr büschelartig; sein Hut ist graulichfalsch und stets hygrophan. Sein Wohlgeruch tritt etwas stärker hervor.

7. *Genabelter Anis-Trichterling* (*Clitocybe suaveolens* Schum.). Wer ihn zum erstenmal findet, wird ihn stets zu den Nabelingen einreihen. Sein Hut ist vertieft, genabelt, zart

gerieft, hygrophan. Er wächst einzeln und liebt den Nadelwald. Sein schwacher Anisgeruch hält sehr lange an.

8. *Scheibenförmiger Anis-Trichterling* (*Clitocybe fragans* Löw). Sein Hut ist hygrophan, gerieft, trocken, weiss und verflacht, nie genabelt; besitzt schlanken Stiel und wächst zwischen Moos und Gras im Laubgebüsch. Sein Anisduft verrät ihn.

Ausser bei den Trichterlingen finden wir diesen Wohlgeruch auch bei den Egerlingen vor.

9. *Schaf-Egerling* (*Psalliota arvensis* Schff.). Dieser allbekannte Champignon, dessen Stielsbasis etwas knollig verdickt ist, riecht immer angenehm anisartig. Sein weisses Fleisch gilbt nach längerem Liegen. Wer mag ihm nur diesen nicht gerade schmeichelhaften Namen verliehen haben?

10. *Hohlstieliger Riesen-Egerling* (*Psalliota perrara* Schulz). Hut und Stiel sind flockig beschuppt. Stiel mit gerandet knolliger Basis und enghohl. Fleisch läuft gelb an, liebt Fichtenwaldränder und besitzt ebenfalls Anisgeruch. Die Rickensche Bezeichnung ist nicht zutreffend. Ich halte *Ps. perrara* nur als eine Abart von *Ps. augusta*. Die Egerlinge sind «Kosmopoliten», daher je nach Gegend und Nährboden recht formenreich. Das treibt die Forscher gar zu leicht auf Abwege zur Bildung neuer Arten. Wir sehen das z. B. recht deutlich auch am Waldfreund (*Collybia dryophila* Bull.). Man könnte hier an 15 verschiedene Formen aufstellen.

11. *Kompost-Egerling* (*Psalliota cretacea* Fr.). Wächst gesellig auf Düngerhaufen, ist eine häufige Erscheinung und besitzt den Wohlgeruch der angegebenen Geschwister. Auch diese Art ist strittig.

12. *Anis-Stacheling* (*Hydnum suaveolens* Scop.). Dieses Waldkind liebt den Kiefernwald. Sein weisses Fleisch ist bunt gezont; er riecht anisartig.