

Liebe Leserin, lieber Leser [...] = Chère lectrice, cher lecteur [...]

Autor(en): **Cucchi, Ivan**

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **78 (2000)**

Heft 5

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Liebe Leserin, lieber Leser

Der Duft der grossen, weiten Pilzwelt.

H-P. Kellerhals, verdientes Mitglied unseres Vereins, führte vor vielen Jahren ein Experiment durch. Er füllte eine Dose mit Mehl, versah den Deckel mit Öffnungen so, dass es unmöglich war, hineinzusehen, und kam damit froh gelaunt in gespannter Erwartung an den Bestimmungsabend. Reihum ging er bei den Koryphäen vorbei, liess sie an der Dose riechen und fragte sie nach dem Inhalt. Das Resultat war klar und wenig überraschend: keine richtigen Antworten. Sie ahnen sicher die Beweggründe für das Experiment. Von sehr vielen Pilzen heisst es bekanntlich, sie röchen nach Mehl. Dummerweise riecht aber frisches, trockenes Mehl nach gar nichts; gemeint ist nämlich leicht feuchtes Mehl, so wie es wahrscheinlich in früheren Zeiten, als die Lagerungsmöglichkeiten weniger perfekt waren, oft zu riechen war. Heute ist es besser, man merkt sich beispielsweise den Geruch des Mairitterlings und nimmt zur Kenntnis, dass dieser Geruch mehlartig genannt wird.

Bleiben wir beim Thema Geruch. Wie wir alle wissen, ist er ein wichtiges Bestimmungsmerkmal. Nichtpilzler wundern und amüsieren sich ja oft, dass wir Pilzler jeden Fund sofort beschnüffeln.

Während nun aber unser Geschmackssinn relativ undifferenziert ist und nur süss, sauer, salzig und bitter unterscheiden kann – man könnte noch adstringierend (zusammenziehend) und die verschiedenen Grade von Schärfe dazurechnen – ist es mit dem Geruchssinn schon viel komplizierter. Zigtausend Gerüche kann der Mensch unterscheiden, und dementsprechend vielfältig sind die Angaben in den Pilzbüchern.

Wenn sie ein schlechtes Geruchsgedächtnis haben oder allgemein auf Nummer sicher gehen wollen, bleibt ihnen nichts anderes übrig, als sich eine Geruchsbibliothek zur Pilzbestimmung anzulegen. Dazu müssen Sie sicher einen Sack feuchtes Mehl zur Hand haben. Weiter brauchen Sie eine Schale mit einem Rettich, etwas Obst («obstartig, säuerlich», «fruchtig») und ein paar Pilze («pilzartig»). Etwas unangenehm, aber vor allem für die Bestimmung der Risspilze unabdingbar ist ein Glas mit frischen Spermien, die Sie am besten im Kühlschrank aufbewahren; vergessen Sie bitte nicht, für regelmässigen Nachschub zu sorgen, da sie sich schnell zersetzen. Zur Not tut es bei Unpässlichkeit übrigens auch ein

frischer Camembertkäse. Lagern Sie jetzt noch einen Fisch sowie irgendetwas Ranziges und stellen sie Geranien («nach Pelargonien») in Erde («erdig») auf den Balkon, und schon haben Sie die wichtigsten Pilzgerüche stets zur Hand respektive zur Nase.

Die Eifrigen aber erweitern ihre Sammlung ganz gehörig. Sie halten sich schweissige Socken und einen alten Waschlappen, zudem lassen sie in einer Ecke einen Kohl und ein Stück Fleisch verfaulen und bewahren zusätzlich ein paar nasse Federn auf.

Sie füllen Döschen mit Mäusekot, Katzendreck, Perubalsam, Weihrauch, (Scheunen-)Staub, Stachelbeerkompott, Wurstbrät, Hefe, Kakao und Marzipan.

Säckchen mit Mandarinenschalen, englischen Bonbons, Orangen-, Birnen- und Weissdornblüten, Bittermandeln, Kokosflocken, Anischräbeli und Mottenpulver stehen im Regal.

Im Gemüsefach liegen Sellerie, Kartoffeln, Mirabellen, Zichorien, Topinambur, grüne Baumnüsse mit Schalen, Gurken, Fenchel und Radieschen jederzeit griffbereit. Auf dem Gewürztablar dürfen Majoran, Knoblauch, Petersilie, Muskatnuss und Zimt nie fehlen.

In Fläschchen bewahren sie Javell- und Seifenwasser auf, ebenso Tinte, Jod, Maggi, Ammoniak, Terpentin, Pferdeurin, Most und Moschus. Auch Gläser mit Honig, Sägemehl und ein wenig Teer dürfen nicht fehlen.

Im Garten – oder noch besser im Treibhaus – müssen Veilchen, Hyazinthen, Lerchensporn, Zitronenmelisse, Lavendel, Männertreu, Liebstöckel, Haselwurz, Schierling (Achtung: sehr giftig), Efeu, Rhabarber, Jasmin, Baldrian und Gras gezogen werden; und in Terrarien kriechen Weidenbohrerraupe und laufen Blattwanzen herum.

Ein altes Weinfass, Juchtenleder, verbrannter Gummi und verbranntes Horn, Stücke harzigen Holzes, Schokolade, Käse und eine Stahlflasche mit Leuchtgas runden das Ganze ab. Wenn Sie dann noch einen Hühnerstall vor dem Haus und eine alte Lokomotive in der Scheune stehen haben, kann, zumindest was die Gerüche betrifft, bei der Pilzbestimmung fast nichts mehr schief gehen.

Weiteres zum Thema Pilze und Nasen lesen Sie im Artikel auf Seite 238.

Ivan Cucchi

Chère lectrice, cher lecteur

Les odeurs dans le monde des champignons.

H.-P. Kellerhals, membre émérite de notre société, a fait une expérience il y a bien longtemps. Il fit des trous dans le couvercle d'une boîte remplie de farine, sans qu'on puisse en voir le contenu. Tout guilleret, un rien conspirateur, il apporta cet objet à une soirée de détermination; il le fit renifler aux coryphées de la société, demandant à chacun ce que contenait la boîte. Le résultat le surprit à peine: aucune réponse correcte. Vous aurez deviné le but de l'expérience: On dit de beaucoup d'espèces de champignons qu'ils sentent la farine; mais, fâcheusement, la farine fraîche et sèche ne sent rien du tout; il faut qu'elle soit légèrement humide, comme c'était probablement souvent le cas autrefois dans les grands tiroirs en bois où les épiciers la stockaient pour la vente au détail. Il est préférable aujourd'hui de nommer «odeur de farine» celle que dégage un lot tout frais de tricholomes de la Saint Georges.

Nous savons tous que l'odeur est un important critère de détermination. Les non-initiés sont toujours amusés de voir un mycologue renifler chacune de ses récoltes.

Alors que notre sens du goût est relativement peu différencié et que nous ne savons reconnaître que le doux, l'acide, le salé et l'amer – on pourrait y ajouter l'astringent et les divers degrés de piquant ou de poivré –, la chose est plus compliquée avec l'odorat. L'homme est capable de distinguer des milliers d'odeurs, à preuve leur mention dans les livres de mycologie.

Vous avez mauvaise mémoire olfactive? Vous voulez des certitudes? Il n'y a qu'une solution: construisez-vous une olfactothèque personnelle. D'abord un sachet de farine humide. Et puis d'autres sachets contenant respectivement des raves, des fruits (odeur fruitée, acidulée), des champignons (odeur fongique). Un peu désagréable, mais incontournable pour les inocybes, un flacon de sperme frais à conserver au frigo, sans oublier de renouveler le contenu, qui se dégrade rapidement. Ayez aussi un camembert frais à disposition, ainsi qu'un poisson et quelque chose de moisi, plantez en terre (odeur terreuse) sur votre balcon des géraniums (odeur pélargonée). Voilà déjà garni un rayon de votre

olfactothèque, à portée de main et de narines. Les «fins nez» garniront bien d'autres rayons: des chaussettes sales, une vieille lavette, un morceau de charbon, un morceau de viande avariée, quelques plumes humides; de petites boîtes contenant des crottes de souris, du caca de chat, du baume du Pérou, de l'encens, du fond de grange à foin, un peu de gelée de groseilles, un morceau de saucisse grillée, de la levure, du cacao et du massepain. Des sachets encore, avec des pelures de mandarines, des bonbons anglais, des fleurs d'oranger, de poirier et d'aubépine, des amandes amères, des flocons de noix de coco, de l'anis étoilé et de la poudre insecticide.

Un rayon légumes-épices: céleri, pomme de terre, mirabelle, chicorée, topinambour, brou de noix, concombre, fenouil, radis, marjolaine, ail, persil, noix de muscade et cannelle.

En petits flacons: de l'eau de Javel, de l'eau savonneuse, de l'encre, de l'iode, du Maggi, de l'ammoniaque, de la térébenthine, de l'urine de cheval, du cidre, du musc; ne pas oublier des bocaux contenant du miel, de la sciure, du goudron.

Dans votre jardin – ou mieux encore en serre – ayez en permanence des violettes, des jacinthes, quelques plants de corydale, de la citronnelle, de la lavande, des orchis vanillés, de la livèche, de l'asaret, de la ciguë (attention, très toxique), du lierre, de la rhubarbe, du jasmin, de la valériane et du gazon; et encore, en terrarium, un élevage de chenilles et de punaises des bois.

Compléments recommandables: un vieux tonneau à vin rouge, du cuir de Russie, une corne et du caoutchouc brûlés, du «bois gras» (odeur de résine), du chocolat, du fromage et une vieille lampe de mineur (odeur de gaz). Si de plus vous avez un poulailler sur le pas de porte et une vieille locomotive dans votre grange, vous serez parfaitement équipés pour déterminer les champignons, du moins en ce qui concerne leurs odeurs.

Pour d'autres informations olfactives, voir en page 240, l'article de Madame Andrist.

Ivan Cucchi
(trad.: F. Brunelli)