

Der Fischgeruch in der Pilzflora

Autor(en): **Seidel, M.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **16 (1938)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934698>

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.

Der Fischgeruch in der Pilzflora.

Von M. Seidel, Görlitz.

Über Geschmack- und Farbenbestimmen lässt sich leicht streiten, da dies meist «individuell» beurteilt wird. Ebenso ist es mit dem Geruch. Hier war auch unser verehrter Altmeister Dr. Ricken nicht immer auf der Höhe. Beim Bestimmen des Pilzgeruches war ihm seine Nichte behilflich. Raucher, Alkoholiker und «parfümierte Damen» eignen sich aus triftigen Gründen hiezu auch nicht. Am zartesten ist der Geruchsinn bei den Kindern ausgeprägt. Als ich vor Jahrzehnten die Geruchsprobe am Spindelfälbling (*Hebelome radicosum* Bull.) durch meine Schüler vornehmen liess, antworteten die meisten: «Er riecht nach Weihnachten!» Der süsse Wohlgeruch erinnerte sie an das allen so bekannte weihnachtliche Marzipangebäck. Seit dieser Zeit heisst daher dieser wohlriechende Fäbbling «Marzipanpilz». Bei meinen spätern Geruchsproben haben mir die «Schülernasen» gute Dienste geleistet. Vorzügliche Geruchsnerven besitzt wie allbekannt, Studienrat Schäffer, Potsdam. Ich erinnere nur an den Sellerie-Ritterling, Tinten-Champignon, Herings-Täubling und viele andere.

Kinder, die infolge «Englischer Krankheit» meist Fischtran-Emulsion verordnet erhielten, erklärten mir einstimmig, dass *Naucoria cucumis*, der Gurkenschnitzling und *Collybia succinea*, Bernstein-Rübling, exakt nach Fischtran röchen.

Der Fischtranpilz (*Naucoria cucumis* Pers.)

Die Schnitzlinge sind, wie schon ihr Name andeutet, kleine Pilze, die von vielen Pilzfreunden wenig Beachtung finden. Sie wachsen das ganze Jahr hindurch auf Äckern, Wiesen, Wegen und Waldrändern. Ihr Sporenstaub ist rostgelb, rostbraun, auch rosa. Sporenform elliptisch. Einige riechen nach Mehl, Rettich und Birnen. Am auffallendsten ist der *Fischtrangeruch* bei *Naucoria cucumis*. Michael und Ricken nennen ihn «Gurken-Schnitzling».

Das stimmt nicht. Da hat sie ihr Geruchsinn irreführt. Wem jemals als Kind zur Stärkung der Glieder ärztlich Lebertran verordnet worden ist, erkennt diesen spezifischen «Fischtrangeruch» sofort. Da dieser exakte Geruch keinem anderen Pilze eigen ist, ist diese obige Benennung als das beste Charakteristikum passend. Der glockig gewölbte, lederbraune, glatte Hut besitzt eine hellere, fast honiggelbe Randzone. Der Stiel erinnert infolge seiner schwarzbraunen Färbung an den Samtfuss-Rübling (*Collybia velutipes*). Die Stielspitze ist purpurrot und bereift. Die Lamellen sind safranrötlich, breit und frei. Er liebt grasige Parkwiesen, wächst gesellig und riecht immer nur recht stark nach Fischtran. Die Abbildungen bei Ricken und Michael sind nicht naturgetreu wiedergegeben. Er kommt meist gesellig in Anlagen vor. Gebraten schmeckt dieser Schnitzling unangenehm, widerlich.

Ebenso nach Fischtran riecht der selten vorkommende Bernstein-Rübling (*Collybia succinea*). Nach Ricken ist der Hut bernsteinbraun, daher der Name. Ich kenne den Bernstein nur in schön gelber Honigfarbe. Meine Funde zeigten eine prächtige rötliche Färbung wie schön geschliffene böhmische Granaten. Der sehr saftige Pilz duftet angenehm süsslich, genau wie Fischtran-Emulsion. Er liebt Buchenstümpfe.

Nach Hering riechen folgende Pilze:

Kegelwarziger Schirmling. *Lepiota Friesii*, Stink-Schirmling. *Lepiota cristata*, Brätling im Alter. *Lactarius volemus*, Heringstäubling. *Russula xerampelina* Schaeff. Olivgelber Gürtelfuss. *Telamonia flabella*, Kartoffelbovist. *Scleroderma vulgare*. (Wenn sporenreif, nach mariniertem Hering.)

Anmerkung: Wessen Nase mit dieser Geruchsbestimmung nicht einverstanden ist, erhebe bei der Schriftleitung beweiskräftigen Einspruch.