

Der Gurkenschnitzling, *Naucoria cucumis* Per. und sein Geruch

Autor(en): **Thomann, O.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934715>

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.

2 Sporen vorkämen. Im letzteren Fall sei es daher gut möglich, abnorm grosse Sporen anzutreffen.

Im 5. Band des Pilzwerkes «Icones selectae Fungorum» von Konrad et Maublanc, wo unser Pilz auf der Tafel 496 schön abgebildet ist und im Text trefflich beschrieben wird, steht, dass *Clavaria fistulosa* essbar sei. Bei

dem kleinen Quantum, das mir zur Verfügung stand, war es mir nicht möglich, eine Kostprobe zu machen. Mir scheint aber, dass die hohle Keule schon wegen des jedenfalls nicht häufigen Vorkommens und in Anbetracht der wenig fleischigen und mehr faserigen Beschaffenheit kaum für die Küche in Betracht fallen könne.

Der Gurkenschnitzling, *Naucoria cucumis* Pers. und sein Geruch.

Von Dr. O. Th o m a n n.

Herr M. Seidel fordert in seiner Studie «Der Fischgeruch in der Pilzflora», Seite 13 des laufenden Jahrgangs dieser Zeitschrift, diejenigen zum Einspruch auf, deren Nase mit seiner Geruchdiagnose nicht einverstanden ist. Nun, wenigstens eine Einschränkung hat meine Nase zu seinen Ausführungen zu machen. Zwar «über Geschmack- und Farbenbestimmen lässt sich leicht streiten», schreibt Herr Seidel am Anfang seines Aufsatzes. Ganz besonders gilt das für die Geschmack- und die Geruchbestimmung, für die es einstweilen keine Typentabellen gibt, wie sie für die Farbenbezeich-

nung bestehen. Die Schwierigkeit bei der Bestimmung von Farbe und Geruch der Pilze liegt zudem nicht allein in der verschiedenen Eignung der Bestimmer für die Abgabe des Urteils, sondern auch in der Eigenschaft der Pilze, durch ihre Vielseitigkeit und Veränderlichkeit, die uns Pilzbestimmer so gern an der Nase herumführen. Man denke z. B. nur an das Auftreten des Scheidenstreiflings, *Amanitopsis vaginata* Bull. in allen möglichen Tönen von weiss bis grau und braun und gelb und orange oder an alle die Farben von purpur über braun und gelb bis grün, in denen der Ledertäubling

oder ockerblättrige Täubling, *Russula alutacea* Pers. aufzutreten beliebt. Meist, aber nicht immer, kommen die Pilze schon von Anfang an in verschiedenem Farbengewande vor; den Geruch dagegen ändern sie öfter während des Wachstums oder nach der Erreichung der Reife und geben besonders dadurch Anlass zu Meinungsverschiedenheiten. Dies dürfte auch beim Gurkenschnitzling oder Fischtranpilz, wie Herr Seidel ihn nennt, zutreffen. Dass dieses Pilzchen, das übrigens ausnahmsweise auch in ansehnlicher Grösse auftreten kann (ich habe schon Hüte mit $6\frac{1}{2}$ cm



Naucoria cucumis Pers. Gurkenschnitzling oder Fischtranpilz.

Durchmesser gefunden), *sehr oft* Fischtrangeruch aufweist, darin werden alle mit Herrn Seidel einig gehen; aber nach dem Urteil meiner Nase riechen tatsächlich manche Exemplare dieser Art, besonders geruchschwache, junge Pilzchen, eher nach Gurken als nach Fischtran, und deshalb kann man den von Ricken und Michael gebrauchten Namen Gurkenschnitzling nicht ohne weiteres von der Hand weisen. Auch der Autor, der dem Pilz den lateinischen Namen gegeben hat, Persoon, benennt ihn ja nach der Gurke, lateinisch cucumis. Ricken sagt vom Gurkenschnitzling übrigens auch: « riecht stark gurkenartig oder nach Fischtran », hat also den Trangeruch nicht « übersehen ». Emil Nüesch (Die braunsporigen Normalblätterpilze, St. Gallen 1918), dessen Pilzbeschreibungen in seinen Monographien bekanntlich ausserordentlich genau und zuverlässig sind, gibt bei cucumis an: « Starker Geruch nach Gurken oder Fischtran oder Fischwasser ». Einige weitere Geruchsurteile der Literatur für diesen Schnitzling lauten: Bresadola (Iconographia mycologica): « Angenehm gurkenartig »; G. Lindau (Kryptogamenflora für Anfänger): « Gurkenartig, bei faulenden Exemplaren nach Heringslake »; Costantin und Dufour (Nouvelle flore des Champignons): « odeur de concombre, puis de poisson »; K. Schwalb (Das Buch der Pilze): « Geruch gurkenartig (nach frisch geschälter Gurke), zuweilen auch kaum wahrnehmbar ». Zu erwähnen wäre noch, dass der Gurkenschnitzling auch schon früher nach seinem Fischgeruch benannt worden ist. Er findet sich in der Literatur auch als *Nolanea pisciodora* Ces., ins Deutsche übersetzt: « nach Fisch riechender Glöckling. Auch Trog und Kalchbreiter haben ihn der Gattung *Nolanea*, also den rotsporigen Pilzen zugeteilt. Unser Pilzchen hat eben nicht nur durch seinen Geruch, sondern auch durch seine eigenartigen Sporen schon Meinungsverschiedenheiten hervorgerufen. Seine Sporen sind in der Tat eher fleischrot als rostbraun und weisen dadurch zu den Rotsporigen hin; aber da sie elliptisch und glatt und nicht eckig sind, so gehört

cucumis nicht unter *Nolanea* (meiner Meinung nach würde er dann noch eher zu den Dachpilzen, *Pluteus* zählen). Der Vollständigkeit halber sei noch erwähnt, dass Bresadola das kleine Streitobjekt in die Gattung der Häublinge, *Galera*, eingereiht hat.

Gibt so der Geruch der Pilze gelegentlich Anlass zu Meinungsverschiedenheiten, so möchten wir ihn bei der Bestimmung vieler Arten doch ja nicht ausser acht lassen, hilft er doch manchmal geradezu entscheidend mit bei der Bestimmung, so ja eben auch bei *Naucoria cucumis*, trotz der zwei Geruchvarianten.

Allerdings kann man auch Enttäuschungen erleben, wenn man glaubt, einen Pilz auf Grund eines eigenartigen Geruchs ohne weiteres leicht bestimmen zu können. Wenigstens mir ist es so gegangen. Ich will hier ein Beispiel anführen; vielleicht kann mir ein Leser unserer Zeitschrift aus der Klemme helfen.

Ein Schneckling mit Geruch nach Bananen.

Am 2. Oktober 1931 fand ich im Oberseetal im Kanton Glarus auf etwa 1000 m Seehöhe an einem feuchten Hang im Übergang einer Alpweide in einem lichten Fichtenbestand zwischen Gras und Moos eine Menge von Schnecklingen mit hellgrauem Hut und gleichfarbigem Stiel, die in der Farbe an den wohlriechenden, in der Form eher an den Elfenbeinschneckling erinnerten. Die Geruchprobe bot dann eine Überraschung: Die Pilze dufteten alle mehr oder weniger stark angenehm säuerlich-süss nach Bananenfruchtfleisch. Ich war dann zu Hause recht enttäuscht, als ich in den mir zur Verfügung stehenden Pilzbestimmungsbüchern nirgends einen Pilz der Gattung *Limacium* oder *Hygrophorus* mit einem solchen Geruch erwähnt fand.

Meine Notizen über diesen Fund lauten wie folgt:

Hut hellgrau, etwas eingewachsen faserig, fast gerunzelt, mässig klebrig, erst mit eingeroiltem Rand gewölbt, schliesslich leicht



Grauer Schneckling mit Bananengeruch.

gebuckelt oder etwas vertieft, 4—6 cm breit, dünnfleischig.

Blätter weiss, dicklich, entfernt, stark herablaufend, bis 7 mm breit, die kurzen am dünnen Hutfleisch in wellige Adern oder Runzeln auslaufend.

Stiel von der Farbe des Huts, leicht faserig, oben weiss mit feinen weissen Schüppchen, entweder von unten nach oben gleichmässig stärker werdend oder nur oben etwas verdickt, 5—7 cm lang, 5—10 mm dick, voll.

Fleisch weiss, mit besonders bei älteren Pilzen sehr starkem Geruch nach Bananenfruchtfleisch, mild, geschmacklos.

Sporen farblos, mit feinkörnigem Inhalt, elliptisch, manchmal am einen Ende abge-

stumpft, am andern zugespitzt, $8\frac{1}{2}$ — $10\frac{1}{2}$ μ lang und 5—6 μ breit, allermeist 9—10 μ lang und 5 μ breit. Basidien 40—50 μ lang.

Andere, die ich über den Geruch des Pilzes ihr Urteil abgeben liess, fanden die Pilze auch nach Bananen oder nach säuerlichen Bonbons oder nach Amylacetat riechend. Der Geruch war also sehr verschieden von dem-

jenigen, wie ihn der wohlriechende Schneckling gewöhnlich aufweist. Auch die Haltung des Pilzes, der schlanke, meist gebogene Stiel, der dünnfleischige Hut, wollen nicht für den wohlriechenden Schneckling passen. Die Form würde noch eher mit den Beschreibungen von *L. tephroleucum* Pers., dem gefurchten Schneckling übereinstimmen, aber die Grösse, das Fehlen schwarzer Schüppchen am Stiel und der Geruch stimmen wieder nicht mit dieser Art.

Meine Absicht, den Fundort dieses Pilzes zur entsprechenden Herbstzeit wieder aufzusuchen, um womöglich meinen damaligen Fund bestätigen zu können, liess sich bis jetzt nicht verwirklichen. Kann vielleicht ein Leser der Zeitschrift den Fall aufklären?

Champignonkultur und Erdstrahlentheorie.

Von E. Habersaat, Bern.

Während die sogenannten Rutengänger sich früher damit begnügten, durch «Wünschelrute» oder «Pendel» das Vorhandensein oder Fehlen

von Wasseradern, Metall- oder Ölvorkommen festzustellen, ist in den letzten Jahren namentlich in Deutschland, aber auch in der Schweiz,