©Download from The Biodiversity Heritage Library http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

masinii und so dürfte es auch mit jenen, die Ihnen zukamen, der Fall gewesen sein. Zum Vergleiche übersende ich Ihnen einige Proben von Früchten aller vier Arten, aus welchen sie den grossen Unterschied von *M. sulcata* gegen die übrigen drei leicht erkennen werden. Aber auch zwischen diesen sind beträchtliche Unterschiedenheiten wahrnehmbar und überdiess sind bei:

M. parviflora, racemi elongati densiflori, leguminibus minoribus.
M. permixta, racemi elongati rariflori, leguminibus duplo majoribus quam praecedentis, foliola rhombeo-ovata.
M. Tommasinii, racemi breves rariflori, foliola angusto-cuneata, argute dentata.

Tommasini.

— Gratz im September. — Dr. Karl Andrae, der dies Jahr einen Theil Steiermark's für den geognostischen Verein bereis'te, fand die für uns neue *Villarsia nymphoides* Vent. in den Gutenhager Teichen bei St. Leonhard im Marburger Kreise. Der jüngere Baron Fürstenwärther hat bereits eine Anzahl Exemplare dieser schönen Pflanze gesammelt.

Pittoni.

— Namiest in Mähren im September. — Unlängst fand ich zwei interessante Pflanzen für unsere Flora, nämlich *Mentha dentata* Roth. (*M. sativa d. crispa et pilosa* Koch.) und einen *Cirsium*-Bastard, *Cirsium palustre-canum*, eine Form, die meines Wissens bis jetzt noch nicht beobachtet worden ist, wenigstens enthalten weder Reichenbach noch Koch eine Andeutung darüber.

C. Römer.

Ueber den Geruch bei den Pilzen.

Von J. G. Trog. *)

Es ist auffallend, dass unter der grossen Menge von grösseren Pilzen oder sogenannten Fleischpilzen, welche einen, fast Allen gemeinschaftlichen Geruch, den Schwammgeruch, haben, es doch eine gewisse, zwar viel geringere Zahl solcher gibt, welche einen eigenthümlichen, oder demjenigen anderer bekannten Gegenstände ähnlichen Geruch besitzen. So habe ich unter den von mir aufgefundenen Pilzen aus der Gattung *Agaricus*, in der Abtheilung *Tricholoma* 8, *Clytocybe* 1, *Collybia* 1, *Pleurotus* 1, *Hyporrhodius* 2, aus der Gattung *Hygrophorus* 1, *Nyctalis* 1, *Polyporus* 2, *Hydnum* 1, in Allem 18 Arten mit einem mehr oder weniger nach frischem Mehl riechenden Geruch gefunden. Ich fand sogar in einem Individuum von *Agaricus graveolens* einen lebenden Mehlwurm (die Larve von *Tenebrio Molitor*) eingenistet, der wahrscheinlich durch diesen Geruch angezogen, sich hier

*) Aus den Mittheilungen der naturforsch. Gesellschaft in Bern. 1852. A. d. R.

©Download from The Biodiversity Heritage Library http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

eingefunden oder auch seine Verwandlungszeit hier vollenden wollte. Mit einem Rettiggeruch fand ich unter *Agaricus* bei der Abtheilung *Mycena* 1, bei *Omphalia* 1, bei *Hyporrhodius* 1, bei *Derminus* 9, bei *Pratella* 2, in der Gattung *Cortinarius* 7, in Allem 21 Arten. Nach Anis riechen bei *Agaricus* (*Clytocybe*) 3, bei *Lentinus* 1, bei *Trametes* 2, mithin 6 Arten. Nach Hopfen riechen 2 Arten, nach Talgseife 1, nach kochender Lauge 4, nach Hanf 1, nach Pomeranzenblüthen 1, nach Mutterwurzel (*Aethusa Meum*) 1, nach Salpetersäure 2, nach Fischthran 1, nach Rhabarberwurzel 1, nach Reinette-Aepfeln 1, nach Knoblauch (nebst den meisten Trüffeln) 1, nach verdorbenem Käse 2, schwach nach Bergamott-Oel 1, nach frischem Confect (Zuckerzeug) 1, gewürzhaft-bitterlich 11, säuerlich 3. — Eigenthümlichen Geruch haben 6 Arten; unangenehm oder stinkend sind 22 Arten. Wo haben wohl diese Gerüche ihren Sitz und sind sie in einem flüchtigen Princip, einem ätherischen Oele und dergleichen enthalten? — Dieses sind Fragen, die ich mir machte, zu deren Lösung ich aber nie gekommen bin, da zu weitern Versuchen mir früher die Zeit und später die Gelegenheit fehlte. — Der Mehlgeruch findet bei mehreren anerkannt essbaren Arten statt; ferner bei solchen, die obgleich nicht zur Speise gebraucht, doch auch nichts Schädliches enthalten, während der Rettiggeruch meistentheils in der Abtheilung *Hebeloma* der Gattung *Agaricus*, welche mehrere schädliche Arten in sich begreift, gefunden wird. — Der Anisgeruch begleitet nie essbare Arten, mit Ausnahme von zwei *Trametes*, welche wegen ihrer korkartigen Substanz nicht zur Speise taugen, wohl aber als Arzeneimittel gegen die Schwindsucht angewendet werden. Der angenehmste Geruch, den ich je bei den Pilzen bemerkt habe, ist bei einem etwas seltenen *Agaricus* anzutreffen, der auf Wiesen vorkommt und dem Geruche der Pomeranzenblüthe am nächsten steht. Jedesmal, wenn ich ihn zu finden das Glück hatte, erfüllte er meine Botanisirkapsel mit einem Wohlgeruche, dass man eher blühende Treibhauspflanzen, als Pilze darin gesucht hätte. Das *Hydnum suaveolens*, welches keinem einzelnen Geruch ausschliesslich ähnlich ist, gleicht eher einem Gemisch von mehreren Gerüchen, ungefähr wie man ihn in einem Zuckerbäckerladen antrifft.

Die auffallende Gestalt des *Phallus impudicus* ist bekannt; sein Geruch ist fast eben so merkwürdig: dieser ist in einiger Entfernung (von wenigen Zollen und weiter) einem Aasgeruche so ähnlich, dass die Schmeissfliegen in ganzen Herden ihm zueilen und den Schleim des Fruchtlagers mit grossem Appetit verzehren. In der nächsten Nähe gerochen hingegen verliert er viel von diesem ekelhaften Geruche und riecht stark, aber gewürzhaft. Man weiss, dass die verschiedenen Trüffelarten einen dem Knoblauch sehr nahe kommenden, wiewohl angenehmeren Geruch haben; dieser ist aber in einer einheimischen Art so stark, dass er eher dem Geruche von stinkendem Assant (*Assa foetida*) ähnlich ist, und wahrscheinlich desswegen *Tuber foetidum* genannt wurde, und auch nicht zur Speise benützt wird.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichische Botanische Zeitschrift = Plant Systematics and Evolution

Jahr/Year: 1854

Band/Volume: 004

Autor(en)/Author(s): Trog J. G.

Artikel/Article: Ueber den Geruch die den Pilzen. 325-326