

Champignons mit Karbolgeruch.

Von Dr. Fritz Passecker, Wien.

Von verschiedenen Pilzarten wurden Exemplare gefunden, die einen unangenehmen, an Karbol oder an Jodoform erinnernden Geruch aufwiesen. So wurde in der „Zeitschrift für Pilzkunde“ wiederholt von einem „Jodoformtäubling“ berichtet. J. Schäffer, Potsdam, hält ihn für eine eigene Art, während Klee, Nürnberg, ihn als eine mit Geruch behaftete *Russula xerampelina* Schff. bezeichnet. Klee führt an, daß die riechenden Exemplare sich sonst in keiner Weise von den geruchlosen Stücken der *Russula xerampelina* unterscheiden.

Über Steinpilze mit Karbolgeruch berichtet H. Schwitzer, Kassel, im 8. Heft des 12. Bandes vorliegender Zeitschrift. Er fand solche an verschiedenen Standorten, sowohl auf feuchten wie trockenen Böden. Meist hatten sie rötlichbraunen Hut, doch wurden auch solche mit gewöhnlicher Hutfärbung aufgefunden.

Besonders häufig wird Karbolgeruch bei Champignons (*Psalliota*-Arten) beobachtet. R. Schulz („Führer für Pilzfreunde“) erwähnt das gelegentliche Vorkommen von Karbolgeruch bei *Psalliota villatica* Brond., *Ps. silvicola* Vitt. und *Ps. arvensis* Schaeff. Er fügt daran die Bemerkung, daß solche Pilze ungenießbar wären.

In Heft 7 des 11. Bandes der „Zeitschrift für Pilzkunde“ berichtet J. Schäffer ebenfalls über einen „Karbolchampignon“. Es handelt sich hier um eine der *Psalliota silvatica* ähnliche Form. Schäffer faßt sie als eigene Art auf und bezeichnet sie als Tintenchampignon, *Psalliota meleagris*. Nach dem Genusse dieses Pilzes wurden sehr üble Folgen wahrgenommen.

Mehrere Autoren führen den Karbolgeruch, wie er bei manchen Pilzarten gelegentlich auftritt, auf die Bodenbeschaffenheit zurück. Wiederholt wurde behauptet, daß solche Pilze nur auf sumpfigem Boden zu finden seien. Auch an die Aufnahme von zufällig in den Boden gelangten Chemikalien durch den Pilz hat man gedacht oder an die Entstehung dieses Geruches durch Zersetzungs Vorgänge im Fruchtkörper.

Ich will nun über einen Karbolchampignon berichten, der eine Varietät von *Psalliota arvensis* Schaeff. betrifft. Diese Varietät beobachte ich seit vielen Jahren bei Rosenberg im Kamptal (Niederösterreich).

Bevor ich auf den Pilz selbst eingehe, möchte ich ein paar kurze Bemerkungen über die Geologie und das Klima dieses Gebietes machen.

Der geologische Untergrund besteht hauptsächlich aus Schiefergneis (Seyberer Typus) und Amphibolit (normaler körnig-streifiger schwarzer Amphibolit), die in enger Wechsellagerung miteinander vorkommen. Der Boden ist meist ziemlich arm an Kalk.

Hinsichtlich des Klimas ist hervorzuheben, daß dieses Gebiet zu den niederschlagsärmsten Gegenden Österreichs gehört (unter 500 mm!). Die Wälder sind hauptsächlich Nadelwaldungen, in denen die Rotföhre (*Pinus silvestris*) tonangebend ist. Stellenweise sind sie stark mit Weißbuche (*Carpinus betulus*) untermischt. Selten sind reine Fichtenbestände, die wegen der zu großen Trockenheit nur an bestimmten Örtlichkeiten aufkommen. In einem solchen Fichtenwalde kommt die nach Karbol riechende Varietät des Schafegerlings (*Psalliota arvensis*) besonders häufig vor — oft in deutlichen, riesigen Hexenringen —, findet sich jedoch auch an anderen Stellen, nicht nur im Walde, sondern auch außerhalb desselben, jedoch nicht in größerer Entfernung.

Der Schafchampignon mit Karbolgeruch scheint hier häufiger zu sein wie die typische Form, die dieses unangenehmen Geruches entbehrt. Der Pilz wird trotz seines Karbolgeruches und -geschmackes von manchen Leuten gern eingesammelt und gegessen. Ich selbst verspeiste den Pilz wiederholt, allerdings mit geringem Wohlbehagen, jedoch ohne die geringsten nachteiligen Folgen zu verspüren. Auch anderen Personen hat der Pilz gut bekommen. Merkwürdig ist, daß dieser Champignon hier von manchen Leuten kultiviert wird.

Die Kultur des in Rede stehenden Pilzes geschieht in folgender Weise: Es werden wildwachsende Pilze dieser Art eingesammelt, die Hüte und Teile des Stieles in der Küche verwendet, die unteren Enden der Stiele im Garten, an grasigen Plätzen etc. eingepflanzt. Ob durch das Einpflanzen der Stiele daran haftende Sporen in den Boden gebracht werden und von diesen aus Myzelwachstum erfolgt, oder ob das Myzel direkt seinen Ausgangspunkt von den Stielen nimmt, habe ich noch nicht untersucht. Die Leute behaupten, daß die Stiele direkt auswachsen. Ich halte letzteres durchaus nicht für ausgeschlossen, da ich auch am Kulturchampignon wiederholt ein Auswachsen von Myzel aus abgeschnittenen Stielen beobachten konnte. Der Erfolg des Einpflanzens zeigt sich schon nach wenigen Monaten durch reichliches Erscheinen von Fruchtkörpern.

An der Lehrkanzel für Obst- und Gartenbau (Vorstand: Professor Dr. E. Zederbauer) der Hochschule für Bodenkultur in Wien wurde die wissenschaftliche Bearbeitung der Kultur und Züchtung von *Psalliota campestris* L. (Kulturchampignon) in Angriff genommen. So ergab sich hier die Gelegenheit, auch von der Karbolvarietät der *Ps. arvensis* Reinkulturen auf Gelatinnährböden anzulegen und das Myzelwachstum zu beobachten. Dabei ergab sich die interessante Tatsache, daß auch das Myzel denselben auffallenden Karbolgeruch entwickelt wie die Fruchtkörper. Das Myzel wird seit ungefähr 6 Monaten auf Gelatinnährboden gezogen, und ich habe es während dieser Zeit wiederholt vermehrt und auf frische Nährböden übertragen. Der Geruch ist heute noch genau derselbe wie ursprünglich. Da der Champignon hier in vielen Richtungen andere Lebensbedingungen vorfindet wie in der Natur, so ist wohl erwiesen, daß das Auftreten des Karbolgeruches nicht mit der

Beschaffenheit des Bodens und wahrscheinlich auch nicht mit sonstigen äußeren Einflüssen in Zusammenhang steht, sondern ein konstantes, von äußeren Einflüssen unabhängiges Rassenmerkmal darstellt.

Es ist beabsichtigt, den Karbolchampignon in derselben Weise wie den Kulturchampignon auf Pferdemist zu ziehen. Wenn dies gelingt, so werden weitere Beobachtungen möglich sein, über die zur gegebenen Zeit berichtet werden soll.

Sind Lepioten wirklich ohne jede allgemeine Hülle?

Lepiota rhacodes Vitt.

D. Herrfurth, Weinböhla.

Seit drei Jahren wurde mir von meinem Schwager in Stolpen i. Sa. berichtet, daß dort in der Gärtnerei meines Namensvetters Franz Herrfurth im Treibhause alljährlich an gleicher Stelle eine Anzahl Parasolschwämme, *Lepiota procera*, sich entwickelten. Erst heuer hatte ich am 19. September Gelegenheit, persönlich diesen Pilzwuchs in Augenschein zu nehmen. Leider waren da alle großen Exemplare schon verspeist, und es begannen nur eine Anzahl junger Pilze eben erst wieder aus der Erde hervorzusprießen. Ich stutzte beim Anblicke aber sofort, da ich deutlich sah, wie hier alle diese Pilze aus einer sich spaltenden oder teilenden weißen Hülle sich entwickelten. Hätte ich nicht daneben noch ein altes ausgetrocknetes Exemplar gesehen, so hätte ich zur Meinung kommen können, eine unbekannte Amanitaart vor mir zu haben. Aber zweierlei lehrte mich das alte Exemplar sofort: daß es auf keinen Fall *procera*, aber doch sicher eine nahe verwandte Art sein müsse. Ich betrachtete an den jungen Exemplaren alles, was zu beobachten notwendig war, und bat dann, mir, sobald ein Exemplar sich voll entwickelt habe, dies nachzusenden.

Am 1. Oktober erhielt ich nun ein prächtig entwickeltes Exemplar dieser 2. Pilzserie dieses Jahres nebst dem getrockneten der 1. Serie zugesendet. Die übrigen waren leider von Schnecken und Mäusen aufgefressen worden.

Nun konnte ich nach Untersuchung aller makro- und mikroskopischen Merkmale leicht feststellen, daß es sich um *Lepiota rhacodes*, Rötender Schirmling, nur handeln konnte.

Da die genaue Beschreibung dieses Pilzes in vielen Pilzwerken, besonders ausführlich in Mich.-Schulz I 16, enthalten ist, kann ich hier wohl davon absehen und darf mich darauf beschränken, nur meine abweichenden Beobachtungen darzulegen, damit die betreffenden Werke eventuell ergänzt oder berichtigt werden können.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1930

Band/Volume: [9_1930](#)

Autor(en)/Author(s): Passecker Fritz

Artikel/Article: [Champignons mit Karbolgeruch 60-62](#)