

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 1 (1923)

**Heft:** 2

**Artikel:** Über Champignons mit Karbolgeruch

**Autor:** Ritter, Fr.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935139>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 21.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde

## Ueber Champignons mit Karbolgeruch.

Von Fr. Ritter, Basel.

Es ist in letzter Zeit viel über den üblichen Geruch gewisser Champignonarten geschrieben worden; ich sage ausdrücklich Arten, weil ich glaube, dass dieser Geruch bei sämtlichen Arten unter gewissen Bedingungen vorkommen kann. Die Frage ist nun die, woher kommt dieser Geruch? Derselbe wird verschieden bezeichnet. Einige nennen ihn Karbol, andere Jodoform, andere Lysol; er könnte auch kreosotartig sein.

Karbolgeruch könnte nur dadurch entstehen, wenn Orte, an welchen sonst Champignons wachsen, mit Jauche oder Abwasser von Krankenhäusern, event. von Privathäusern mit ansteckenden Krankheiten behafteten Personen übergossen würden. Dagegen spricht wieder ein anderer Faktor. Karbol, wie es in der Krankenpflege gebraucht wird, also sozusagen rein, würde sicher das Pilzmycel vernichten, wenigstens so schädigen, dass auf lange Zeit an eine Pilzernte nicht zu denken wäre. Dasselbe gilt auch für Lysol. Auch Lysol wirkt desinfizierend, nicht nur für Bakterien, sondern auch für Pilze. Diese Ausführungen haben den Zweck, nachstehende Notiz zu beleuchten.

Herr W. Lembke, Schwerin berichtet im PUK, Heft 1, V. Jahrgang, Seite 20, dass er auf einer Wiese solche Champignons gefunden, die den üblichen Geruch hatten. Er forschte der Sache nach und fand, dass der Klauenseuche wegen vor jeder Stalltür ein flacher Kasten mit Kalkmilch und Lysol gefüllt war. Das Vieh musste somit diesen Kasten passieren, ehe es die Weide betrat. Dies sollte ein Desinfizieren der Klauen bewirken. Auf diese Weise glaubt Herr L., dass die Pilze den fatalen Geruch erhalten hätten. Aus oben genanntem Grunde kann ich dieser Annahme nicht beipflichten.

Es lässt sich kaum denken, dass durch das Desinfektionsmittel die ganze Wiese durchsetzt worden wäre. Geht man z.B. mit schmutzigen Schuhen über eine Wiese, so wird man die Beobachtung machen, dass die Schuhe sehr bald sauber sind; dasselbe gilt auch für Tierklauen. Es kann sich daher nur um kurze Strecken handeln die vom Lysol betroffen werden.

Ich möchte nun kurz meine Erfahrung in dieser Sache darlegen.

Vor etlichen Jahren konfiszierte ich auf dem Basler Markt Champignons, die schon überreif waren. Da es grosse, starke Exemplare waren, nahm ich sie mit, um sie irgendwo anzusiedeln. Zufälligerweise war im Botan. Garten ein Haufen Tannennadeln, wie sie von Deckmaterial vom Winter her zurückgeblieben waren. In diesen Haufen vergrub ich die Pilze. Nach Jahresfrist erschienen plötzlich Pilze in Massen. Hocherfreut über den Erfolg sammelte ich die Erstlinge ein und verspeiste einen Teil zum Nachtessen. Die Folge war eine schlaflose Nacht; ein Druck im Magen belehrte mich, dass die Pilze schwer verdaulich waren. Weitere Folgen hatte die Geschichte nicht. Der Geruch erinnerte mich eher an Kreosot als an Karbol, könnte auch einer stark eingedämpften Sauce ähnlich bezeichnet werden. Infolgedessen ass ich die Pilze nicht mehr frisch, sondern trocknete sie. Dadurch verloren sie den bezeichneten Geruch ganz und waren sehr gut.

Eine andere Beobachtung machte ich an einer Stelle, an der ich lange Zeit fast regelmässige Ernten holte. Es ist dies bei einem Garten, der in einem Aussenquartier der Stadt liegt. Daselbst wurden später Rottannen gepflanzt. Um die Wurzelballen vor dem Austrocknen zu schützen,

wurde die Erde mit Kuhmist bedeckt. In der nun folgenden Pilzperiode war ich verhindert die Stelle aufzusuchen und machte demzufolge einen Bekannten auf die Pilze aufmerksam. Nach einigen Tagen gab mir dieser Herr seine Enttäuschung kund, er habe die Pilze des schlechten Geruches wegen nicht essen können. Ich war hierüber sehr erstaunt, indem ich früher davon nichts bemerkt hatte.

Nach dem vorher Gesagten, glaube ich annehmen zu dürfen, dass der omnöse Geruch vom Kuhdüniger herrührt. Ich denke mir die Sache so, dass durch diese Art Düngung die Pilze einen Ueberschuss an Nährsalzen aufnehmen, umso mehr, wenn etwa noch eine kurze Trockenperiode sich einstellt, die das Wachstum der Pilze verlangsamt. Nach dem ersten Regen beginnen die Pilze rasch zu wachsen und dann ist eben die Zeit, in der der Pilzjäger auszieht. Es wäre dies eine Erklärung, die ich aber nicht als feststehende Tatsache hinstellen möchte.

Die Champignonszüchter werden allerdings sagen: »Wir benützen nur Pferdedünger zur Anzucht«. Ich kann Ihnen aber entgegnen, dass sie nur Pferdedünger und keinen Rinderdüniger verwenden.

Herr Dr. W. Herter, Berlin - Steglitz schreibt, es seien ihm anlässlich einer Ausstellung Pilze vorgewiesen worden,

die auf gedüngten Aeckern gesammelt wurden und welche die mehrfach erwähnte Eigenschaft besassen. Also auch ein Beitrag zu meiner Theorie. Da nun Herr H. von verschiedenen Champignons spricht, z. B. arvensis und campestris, was auch Herr Knapp im PUK erläutert hat, so komme ich eben zu der Annahme, dass dieser Geruch allen Champignons eigen sein kann, wenn die Umstände dazu vorhanden sind. Es erklärt sich also sofort, warum ich sagte »Champignonsarten«. Allerdings wäre es auch möglich, dass die unangenehme Eigenschaft dadurch erworben wird, dass der Regen, welcher die Unreinigkeiten der Luft zur Erde bringt, eben auch jene Bestandteile des Steinkohlenrauches mit sich reisst.

Diese Stoffe wären also auch zur Verfügung der Pilze und was die Naturchemie leistet, das kennen wir noch nicht genügend. Tatsache ist, dass viele Pilzmycelien imstande sind, den Luftstickstoff anzuziehen und in dieser Materie kann sehr viel enthalten sein. Somit scheint auch diese Theorie etwas für sich zu haben.

Zu gegebener Zeit werde ich der Sache näher treten und hoffe, dass sich auch andere Pilzfreunde um die Sache bemühen werden.

## Pilzregeln und Vergiftungen.

Von A. Flury. (Fortsetzung.)

Betrachten wir nun die im Rothmayr'schen Buche aufgestellten Regeln etwas näher, so dürftendienachstehenden Ausführungen jedermann zeigen, wie leicht man sich durch Befolgung derselben eine Vergiftung zuziehen kann.

So heisst es im ersten Band auf Seite 50/51: »Giftige Pilze mit blauen Blättern gibt es nicht, ebensowenig gibt es giftige Pilze mit gelben Blättern; alle Blätterpilze, deren Blätter schön zitronengelb gefärbt sind, sind essbar. Blätterpilze deren Blätter rot gefärbt sind, sind essbar. Essbar sind alle Blätterpilze, welche einen ausgesprochenen Geruch nach frischem Mehl oder Teig besitzen.

Essbar sind alle Pilze mit einem Obst-, Nelken-, Birnblüten-, Härings-, Nusskern- oder Gewürzgeruch.«

Unter den Haarschleierlingen (*Corticarius*) finden wir eine grosse Zahl von Pilzen mit blauen Blättern, deren Wert noch gar nicht erforscht ist. Wenn auch noch keine Vergiftung durch blau-blättrige Pilze bekannt ist, so finde ich es dennoch für unklug, eine grosse Anzahl Pilze zum voraus als essbar zu bezeichnen, deren Wert man noch gar nicht kennt.

Der schwefelgelbe Ritterling (*Trich. sulphureum*) verwirft die Regel, es gebe keine giftigen Pilze mit gelben Blättern.