

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 16 (1938)
Heft: 1

Artikel: Der Fischgeruch in der Pilzflora
Autor: Seidel, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934698>

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: 10.01.2026

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

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 Geruchssinn 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 Geruchssinn irregeführt. 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.