

75 Jahre SZP : ein Artikel aus Heft Nr. 2, 1. Jahrgang, 1923 : über Champignons mit Karbolgeruch = Le BSM fête trois quarts de siècle : un article du fasc. No. 2, 1ère année, 1923 : sur les psalliotés à odeur de phénol

Autor(en): **Ritter, Fr.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **76 (1998)**

Heft 6

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936346>

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.

Über Champignons mit Karbolgeruch.

Von Fr. Ritter.

Es ist in letzter Zeit viel über den üblen 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 evtl. 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 üblen Geruch hatten. Er forschte der Sache nach und fand, dass der Klauenseuche wegen vor jeder Stalltüre 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 durch eine Wiese, so wird man die Beobachtung machen, dass die

Schuhe sehr bald sauber sind; dasselbe gilt auch für Tierklauen. Es kann sich also 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. Hoherfreut 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. Dasselbst 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 ominöse Geruch vom Kuhdünger herrührt. Ich denke mir die Sache so, dass durch diese Art Düngung die Pilze einen Überschuss an Nährsalzen aufnehmen, um so 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 entgegen, dass sie nun Pferdedünger und keinen Rinderdünger verwenden.

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



Illustration: Curdin Montalta

**Le BSM fête trois quarts de siècle:
Un article du fasc. N° 2, 1^{ère} année, 1923**

Sur les psalliotés à odeur de phénol

Fr. Ritter

(trad.: F. Brunelli)

On a écrit beaucoup de choses ces derniers temps sur l'odeur désagréable de certaines espèces de psalliotés; j'écris intentionnellement espèces, parce que je crois que cette odeur peut se manifester chez toutes les espèces, si certaines conditions sont remplies. La question est: quelle est son origine? Et d'abord elle est diversément qualifiée: on parle de phénol, d'iodoforme, ou encore de lysol; on pourrait dire aussi de créosote.

L'odeur de phénol ne pourrait apparaître chez les psalliotés qu'en des lieux où l'on aurait déversé du purin ou les eaux usées des hôpitaux, éventuellement aussi de maisons privées où vivent des personnes souffrant de maladies contagieuses. Mais il y a une objection. Tel qu'on l'utilise en milieu hospitalier, c'est à dire presque à l'état pur, le phénol détruirait à coup sûr le mycélium, ou du moins il l'endommagerait de telle sorte que l'on ne pourrait guère espérer une récolte avant longtemps. Même chose pour le lysol, qui agit comme désinfectant, non seulement pour les bactéries, mais aussi pour les champignons.

Monsieur W. Lembke, de Schwerin, rapporte dans le PUK (revue allemande, «L'ami des champignons et des plantes»), fasc. 1, 5^e année, p. 20, qu'il a trouvé dans un pré des psalliotés à odeur repoussante. Après enquête, il découvrit qu'en raison de la fièvre aphteuse on avait disposé devant chaque porte d'étable un baquet plat rempli d'un mélange de lysol et de lait de chaux, baquet dans lequel le bétail devait passer avant d'aller au pré. Ce traitement devait agir comme désinfectant contre la fièvre aphteuse. C'est ainsi, pense W. Lembke, que les psalliotés se seraient imprégnées de l'odeur désagréable. Je ne peux souscrire à cette hypothèse, comme je l'ai expliqué plus haut.

On a peine à croire en effet que toute la prairie ait été souillée par le désinfectant. Lorsqu'on traverse un pré avec des souliers crottés, par exemple, on observe que l'herbe les a bientôt nettoyés; c'est la même chose pour les sabots du bétail. L'odeur transmise par le lysol ne concerne donc qu'une courte distance après la sortie des écuries.

J'aimerais ici proposer brièvement mon avis en la matière.

Il y a quelques années, j'ai confisqué sur le marché de Bâle des psalliotés dont la maturité était trop avancée. Comme ces exemplaires étaient de belle taille, je les ai emportés pour les remettre quelque part en terre. Le hasard a voulu qu'au Jardin Botanique il y avait un tas d'aiguilles de sapin tombées de branches utilisées pour protéger les plates-bandes des rigueurs hivernales. J'y enterrai les psalliotés trop mûres. Une année plus tard il en poussa en masse. Tout réjoui, j'en récoltai dès la première poussée et j'en préparai une partie pour mon souper. J'ai passé une nuit blanche, torturé par une lourdeur d'estomac qui se refusait à les digérer. Il n'y eut pas d'autres suites fâcheuses. Les psalliotés sentaient le créosote, plutôt que le phénol, un peu comme une sauce que l'on a laissé trop réduire. Par la suite, je n'ai plus consommé ces champignons à l'état frais, mais je les ai séchés. Ils avaient alors perdu cette odeur désagréable et ils étaient tout à fait délicieux.

Dans une autre station où je faisais régulièrement des cueillettes de psalliotés, près d'un jardin situé dans un quartier extérieur de la ville, on avait planté des épicéas. De façon à protéger les mottes racinaires contre un dessèchement éventuel, on avait recouvert le sol avec du fumier de vache. À la saison suivante, empêché d'aller visiter cette station, j'en communiquai l'emplacement à une connaissance. Quelques jours plus tard, ce monsieur me fit savoir que les champignons étaient inconsommables parce qu'ils sentaient mauvais. J'en restai tout surpris, car auparavant je n'avais rien remarqué de tel.

En conséquence, je crois pouvoir affirmer que l'odeur repoussante est causée par le fumier. J'imagine qu'à cause de cette fumure les champignons ont absorbé un excédent de sels

minéraux, et cela d'autant plus lorsqu'une courte période de sécheresse a ralenti la croissance des carpophores. Sitôt après la première pluie, ils croissent rapidement et c'est alors que s'empresent les récolteurs. Il y aurait là une explication, mais je ne voudrais pas la présenter encore comme une certitude.

Par ailleurs, j'entends les champignonnistes me dire: «Nous n'utilisons que du fumier de cheval pour nos cultures.» Et je leur réponds que justement, ils ne mettent dans leurs couches que du fumier de cheval et non pas du fumier de bovins.

Monsieur Dr W. Herter, de Berlin-Steglitz, écrit que lors d'une exposition on lui a montré des champignons récoltés dans des champs fumés et qu'à plusieurs reprises ils exhalaient l'odeur mentionnée plus haut. Ce qui tendrait à confirmer mon hypothèse. Comme W. Herter cite plusieurs espèces de psalliotes, telles *A. arvensis* et *A. campestris*, je dois bien admettre que toute espèce du genre peut contracter cette odeur lorsque certaines conditions sont vérifiées. Cela explique aussi pourquoi, au début de mon article, j'ai écrit «espèces de psalliotes». Il est d'ailleurs tout à fait possible que cette particularité rebutante pourrait être due aux pluies, qui entraînent dans le terrain les impuretés de l'air, en particulier aussi celles émises par les fumées de combustion de la houille.

Ces produits seraient de la sorte aussi à disposition des champignons, et nous sommes encore bien ignorants des transformations chimiques naturelles. Le fait est que beaucoup de mycéliums de champignons sont capables d'absorber l'azote de l'atmosphère, et cette substance peut contenir bien des choses. Cette hypothèse pourrait aussi contenir une parcelle de vérité.

Pour l'heure, j'envisage d'étudier la chose de plus près et je souhaite que d'autres amis des champignons manifestent aussi quelque intérêt pour ce problème.

SZP

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Redaktion

Verantwortlicher Hauptredaktor: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tel. 01 761 40 56. – Redaktion für die französische Schweiz: François Brunelli, Rue du Petit Chasseur 25, 1950 Sitten, Tel. 027 322 40 71.

Redaktionsschluss Abonnementspreise

Für die Vereinsmitteilungen am 10. des Vormonats, für andere Beiträge 6 Wochen vor Erscheinen der SZP. Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz Fr. 30.–, Ausland Fr. 35.–. Postcheckkonto Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde 30-10707-1. Bern.

Insertionspreise

1 Seite Fr. 500.–, 1/2 Seite Fr. 250.–, 1/4 Seite Fr. 130.–

Abonnemente und Adressverwaltung

Frau Sonja Schnider, Soldanella, 6166 Hasle.

BSM

Bulletin Suisse de Mycologie

Rédaction

Rédacteur responsable: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tel. 01 761 40 56. – Rédaction pour la Suisse romande: François Brunelli, Rue du Petit Chasseur 25, 1950 Sion, Tél. 027 322 40 71.

Délais rédactionnels Abonnements

Pour les communications des Sociétés, le 10 du mois qui précède la parution; pour les autres textes, 6 semaines avant la parution du BSM.

Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans la cotisation. Membres isolés: Suisse fr. 30.–, étranger fr. 35.–. Compte de chèques postaux de l'USSM: 30-10707-1. Bern.

Publicité Abonnements et adresses

1 page fr. 500.–, 1/2 page fr. 250.–, 1/4 page fr. 130.–

Frau Sonja Schnider, Soldanella, 6166 Hasle.

BSM

Bollettino Svizzero di Micologia

Redazione

Redattore responsabile: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tel. 01 761 40 56. – Redazione per la Svizzera romanda: François Brunelli, Rue du Petit Chasseur 25, 1950 Sion, Tel. 027 322 40 71.

Termini di consegna

Per il notiziario sezionale il 10 del mese precedente, per gli altri contributi 6 settimane prima dell'apparizione del BMS.

Abbonamento

Per i membri della USSM l'abbonamento è compreso nella quota sociale. (Per i membri delle Società Micologiche della Svizzera italiana l'abbonamento non è compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato separatamente della Società di appartenenza.) Per i membri isolati: Svizzera Fr. 30.–, estero Fr. 35.–. Conto C.P. della USSM: 30-10707-1. Bern.

Inserzioni Abbonamento e indirizzi

1 pagina Fr. 500.–, 1/2 pagina Fr. 250.–, 1/4 pagina Fr. 130.–

Frau Sonja Schnider, Soldanella, 6166 Hasle.