

BESTIMMUNGSTABELLE RUSSULA (FOETENTINAE)

von H.Schwöbel, aus ZfP, Bd.40/3-4 (1974)

1a) Hut elfenbeingelb, semmelocker, ockerbräunlich (vgl. aber *Russula pectinata* !), honigoliv, orangebräunlich, falls mit grauer, grauviolettlicher Trübung, dann Lamellenschneide braun gerandet, (klein) mittelgroß bis sehr groß. Stiel oft derb und lang, mit charakteristischem Geruch: widerlich süßlich-ölig, obstartig, bittermandel- bis (selten !) anisartig. Sporen meistens derbstachelig oder +/- derbgratig. Sporenpulver blaß creme, selten rein weiß:

Gruppe um *Russula foetens* 2

1b) Hut selten semmelocker (*Russula pectinata*), vielmehr umbra-, sepia-, erdbraun, erdgrau, grauocker-blaß usw., klein bis mittelgroß (groß), Hutbreite selten 10 cm überschreitend. Mehr oder weniger kurzstielig. Lamellen nie mit dunkler gerandeter Schneide. Geruch selten foetensartig oder schwach obstig, meist irgendwie fisch-, gummi- oder käseartig, nie nach Bittermandelöl oder Anis. Sporen nie derbgratig. Sporenpulver +/- creme:

Gruppe um *Russula pectinata* 7

2a) Sporenpulver rein weiß. Sporen klein, mit feinen isolierten Stacheln und Wärcchen. Klein bis mittelgroß, relativ kurzstielig (*vesca*-Habitus). Hut elfenbeingelblich, auffallend zäh-elastisch. Lamellen biegsam. Geruch obstartig, nie wie *Russula foetens*, nie bittermandelartig. Zahlreiche große Dermatozystiden:

RUSSULA FARINIPES Rom. ap.Britz.

2b) Sporenpulver nicht rein weiß, +/- blaß creme. Sporen lebhafter ornamentiert. Fruchtkörper größer, langstieliger, brüchiger. Hut meist lebhafter gefärbt. Geruch widerlich süßlich-ölartig, bittermandelartig oder selten anisartig (wenn mit obstartigem Beigeruch, dann Fleisch mit Lauge goldgelb). Dermatozystiden weniger auffallend.

..... 3

3a) Geruch widerlich süßlich-ölartig (falls mit obstartigem Einschlag, dann Fleisch mit Lauge zitron- bis goldgelb verfärbend), nie nach Bittermandelöl oder Anis. Lamellenschneide nicht braun gerandet. Sporen +/- isoliert bestachelt, nie derbgratig. 4

3b) Geruch (Lamellen ! - diese zuvor nicht quetschen !) stark und überwiegend nach Bittermandeln, selten fast anisartig. Sporen manchmal derbgratig. Lamellenschneide bisweilen braun gerandet. Fleisch mit Lauge nicht zitron-goldgelb verfärbend. 5

4a) Geruch widerlich süßlich-ölartig. Fleisch mit Lauge unverändert oder höchstens strohgelblich. Sporen derbstachelig, rundlich:

RUSSULA FOETENS (Fr.ex Pers.) Fr.

4b) Geruch wie bei voriger Art, aber schwächer, mit obstartigem, an *Russula farinipes* erinnerndem Beigeruch. Fleisch mit Lauge sofort zitron- bis goldgelb verfärbend. Sporen weniger derb bestachelt, eirundlich-länglich:

RUSSULA SUBFOETENS Smith

5a) Lamellen mit gelb- bis violettlichbraun gerandeter Schneide. Hut +/- schmutzigfarbig. Stiel dunkler punktiert. Geruch stark, aber etwas dumpf bittermandelartig:

RUSSULA ILLOTA Romagn.

5b) Lamellen ohne braun gerandete Schneide. Hut lebhafter elfenbeinocker, honigoliv usw. Geruch reiner bittermandel- bis anisartig. 6

6a) Mit starkem Bittermandelölgeruch, der sich während des Trocknens des Fruchtkörpers verliert. Sporen derbgratig. Nicht seltene Art:
RUSSULA LAUROCERASI Melz.

6b) Geruch außergewöhnlich stark anisartig (oder wie Mandelcremegebäck nach Romagnesi), getrocknete Fruchtkörper noch nach Tagen, wenn auch abgeschwächt, so riechend. Seltene Art:
RUSSULA FRAGRANTISSIMA Romagn.

7a) Geschmack (der Lamellen) +/- unangenehm, jedoch nicht pfefferig scharf (selten für Sekunden schärflich):
Milde Kammtäublinge 8

7b) Geschmack (der Lamellen) leicht scharf bis sehr scharf, wenigstens auf der Zungenspitze minutenlang brennend. Stielbasis nicht auffallend gelb gefärbt:
Scharfe Kammtäublinge 9

8a) Stielbasis schwefel- oder goldgelb, rostigocker. Huthaut (randliche Zone) mit auffallenden, gelb inkrustierten Hyphen. Geruch obstartig, oft schwach, nach Äpfeln oder Stachelbeeren oder wie *Russula queletii*. Geschmack nicht oder nur wenig unangenehm. Auf besseren, oft kalkhaltigen Böden, nicht häufig:
RUSSULA LIVESCENS (Batsch) Que`l. ss.Bres.

8b) Stielbasis nicht auffallend gelb, dafür oft (nicht völlig konstant) kupferrot fleckig. Keine gelb inkrustierten Hyphen in der Huthaut. Durchschnittlich größer und hellhütiger als die vorige Art. Geruch fisch- bis gummiartig. Geschmack widerlich zusammenziehend, manchmal bitterlich. Mehr auf Sandböden, stellenweise häufig:
RUSSULA PECTINATOIDES Peck ss.Sing.
= *Russula pectinat* ss.Schäffer, Moser

9a) Hut (4-11 cm breit) irgendwie ocker, senfbräunlich, altgold, olivlichocker, eventuell mit grauer Eintrübung. Lamellen eher gelblich als graulich, leicht bis mäßig scharf. Geruch ähnlich *Russula foetens*. Laubwälder auf Kalk, selten:
RUSSULA PECTINATA (Bull.ex St.Am.) Fr.

9b) Hut umbrabraun, erdgrau, olivgrau usw. 10

10a) Klein bis mittelgroß (Hut 3-8-9 cm breit), Stiel bis 1,5 cm dick. Fleisch nicht oder nur geringfügig mit dem Alter rotbraun fleckend. Geruch spezifisch, wie Camembert-Käse, wie *Russula amoena* oder *Lactarius volemus*. Geschmack scharf brennend in den Lamellen. Sporen länglich, zartstachelig, Stacheln bis 0,7 µm. Sandige Wälder, besonders in der Ebene, ortsweise häufig:
RUSSULA AMOENOLENS Romagn.
= *Russula sororia* ss. J.Schäffer

10b) Sehr ähnlich voriger Art. Hut 5-1 cm breit, Stiel bis 2,5 cm dick. Fleisch älter +/- schmutzig rotbraun fleckend (besonders Lamellen, Stielbasis, Stielhöhlung). Geruch abweichend von voriger Art (?). Geschmack weniger scharf. Sporen rundlich, niedrig ornamentiert (Stachelwärtchen bis 0,37 µm hoch nach Romagnesi). Nur auf schwereren, tonigen un lehmigen Böden (?), Straßen- und Wegränder, selten:
RUSSULA SORORIA (Fr.) Rom. ss. Boud., Romagn.