

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Schäffer, J.: Unterscheidungsmerkmale bei Täublingen

[urn:nbn:de:bsz:31-221419](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221419)

Schriftführer Dr. Zeuner gab noch das Sammelergebnis für den Erwerb der Rickenschen Boletenbilder bekannt. Es belief sich auf 500 000 Mk., 20 Schweizerfranken und 10 000 österr. Kronen.

Seybold-Pforzheim wünscht Veröffentlichung eines genauen Verzeichnisses der angegliederten Vereine mit ihren Anschriften, damit ein schriftlicher Gedankenaustausch unter den einzelnen Vereinen ermöglicht werde. Auch ladet er zum Besuch der Pforzheimer Gegend ein, die reich an interessanten Pilzen, besonders Röhrlingen, sei.

Als Versammlungsort für das Jahr 1925 wird Dresden bestimmt.

Nachdem noch Apel im Namen der Teilnehmer der Vorstandschaft den Dank für die wohlgelungene Veranstaltung und geleistete Arbeit ausgesprochen, und Schifferle-Zürich ebenfalls für die

Schweizer Teilnehmer gedankt hatte, schloß der 1. Vorsitzende um 1.20 Uhr nachm. nach kurzem Schlußwort die Versammlung.

Am Nachmittag, 31. Juli und Vormittag, 1. Aug., unternahm eine kleine Gruppe von Teilnehmern zwei ergiebige Exkursionen in den Guttenberger Wald, die dadurch besonders interessant waren, daß sie von unserem besten Hypogäenspezialisten Soehner-München mit Unterstützung des gleichfalls ausgezeichneten Kenners Knapp-Basel geleitet waren. Es stellte sich heraus, daß gerade das Kalk-Keupergebiet Würzburgs außerordentlich reich an unterirdischen Pilzen ist; denn innerhalb kurzer Zeit gelang es, 15 verschiedene Arten von Hypogäen aufzufinden, darunter die Weiße Trüffel (*Tuber meandriformis*) und die Sommertrüffel (*Tuber aestivum*).

Unterscheidungsmerkmale bei Täublingen.

Von Studienrat J. Schäffer, Potsdam.

Von allen Pilzen dürften die Täublinge die meiste Aufmerksamkeit der Sammler wie der Forscher auf sich gelenkt haben, und trotzdem ist der Wirrwarr in Bestimmung und Namengebung heute kaum geringer als zur Zeit von Fries, der nach eigenem Bekenntnis wiederholt nahe daran war, an der Unterscheidbarkeit der Täublingsarten zu verzweifeln. In Frankreich und auch in England sind den Täublingen besonders wertvolle Studien gewidmet worden, zuletzt eine Arbeit von Maire.¹ Ich weiß nicht, ob in Deutschland die Arbeit unbekannt geblieben ist oder ob es an der Schwierigkeit der darin geforderten exakteren Forschungsmethoden — chemische Reaktionen, mikroskopische Untersuchung der Hut- und Stielhaut sowie der Sporen mittels Ölimmersion — liegt, daß bei uns in der glücklicherweise wieder in Fluß gekommenen Diskussion über Täublinge wenig davon zu spüren ist. Mit Ausarbeitung neuer

Bestimmungsschlüssel ist an sich für die Wissenschaft kaum etwas gewonnen und Diskussionen über sekundäre Fragen wie die, was die völlig unzureichenden Bilder und Beschreibungen älterer Autoren nun eigentlich tatsächlich gemeint haben, könnte man getrost vertagen. Maire bezieht sich auf den Grundsatz Quélets, daß die erste Aufgabe des Pilzforschers nicht die Unterbringung der gefundenen Art in dem von früheren Autoren aufgestellten Katalog ist, also nicht ihre Benennung, sondern eine exakte Beschreibung, die eine sichere Wiedererkennung, Identifikation, ermöglicht. Wenn die Friesische Art *sardonia* von Bresadola wie von Ricken genauer präzisiert, aber verschieden gedeutet worden ist, so kann man die Frage, wer von beiden die echte Friesische Art im Sinn habe, auf sich beruhen lassen, man braucht bloß anzugeben, ob man Russ. *sardonia* Bres. oder Russ. *sardonia* Rick. meint. Fixierung und Präzisierung der Arten bleibt die erste Aufgabe der Forschung, trotzdem vielfach mit fortschreitender Präzisierung die Unterbringung zweifelhaft wird. Wir werden auch in Deutschland den Forde-

¹ „Bases de la classification dans le genre *Russula*, Bull. d. l. Soc. Myc. d. Fr., Bd. 26, darin angekündigt eine ausführliche Monographie aller europ. Täublingsarten — ob inzwischen erschienen? (um Antwort wird gebeten).“

rungen Maire's Beachtung schenken müssen, wollen wir in der Erforschung der Täublinge nicht zurückbleiben.

Es seien zunächst² zwei Merkmalreihen herausgegriffen, deren Beobachtung auch ohne Ölimmersion und chemische Reagentien möglich ist und nur eine schärfere Einstellung unserer Sinnesorgane verlangt: Das sind Geschmack und Geruch. In Feststellung von Gerüchen ist leider auch Ricken sehr unzulänglich; er war geneigt, sie für eine rein subjektive Angelegenheit zu halten, was natürlich kein wissenschaftlich haltbarer Standpunkt ist. Wer sich nicht gerade durch Rauchen, Schnupfen u. dergl. Nase und Zunge verdorben hat, kann auch ohne von Natur mit besonderen Feinschmecker-sinnen begabt zu sein, durch Erhöhung der Aufmerksamkeit sein natürliches Unterscheidungsvermögen ganz außerordentlich steigern. Und ich möchte behaupten, daß Geschmack und Geruch zu den konstantesten und nicht selten auch spezifischsten Merkmalen gehören. Was zunächst den Geschmack betrifft, so darf die Beschreibung bei der bloßen Unterscheidung von mild und scharf nicht stehen bleiben. Ricken kennt schon verschiedene Stufen der Schärfe, 1. fast mild oder kaum scharf: *adusta*, *livescens*, *albionigra*, *furcata*; Maire stellt ferner mit Recht hierher *aeruginea* = *graminicolor* (jung), *grisea* und *decolorans* (junge Lamellen), aber auch *delica* gehört hierher, sie variiert sogar zwischen ganz mild und ausgesprochen scharf in den jungen Lamellen. 2. sehr scharf: die roten Arten. Maire weist mit Recht darauf hin, daß die Schärfe langsamer oder schneller sich geltend macht; zum ersteren Typus rechne ich vor allem *rubra*, zum letzteren *fragilis*; *veternosa* ist nur in den Lamellen brennend scharf und meist langsam. Maire bemerkt ferner, daß die Schärfe bei *fragilis* nicht lange auf der Zunge anhält im Gegensatz zu *emetica* Fr. und *drimeia* Cke. und — ich füge als Beispiel anhaltendster, unerträglichster Schärfe bei — *rubra*. Als weiteren typischen Unterschied glaube ich festgestellt zu

haben, daß bei *fragilis* und besonders bei *drimeia* Cke. = *sardonica* Ri. die Schärfe sich schnell auf der ganzen Zunge und im Gaumen ausbreitet, vermutlich weil die wirksamen Stoffe leichter löslich sind, während bei *veternosa* und am ausgesprochensten bei *rubra* das Brennen auf der bestimmten Stelle der Zunge lokalisiert bleibt. Zu erwähnen wäre noch der zusammenziehende Geschmack im Gaumen bei *livescens*, andererseits süßer Geschmack bei vielen milden Arten, am ausgesprochensten bei meinem Jodoformtäubling (s. u.) besonders im Stiel. Kaum beachtet ist in der deutschen Literatur bisher die Bitterkeit als eine von der Schärfe völlig verschiedene Geschmacks-kategorie. Maire hält sie für selten und erwähnt nur eine Varietät von *lepidia*, die ich kaum kenne; dagegen habe ich einen leicht bitterlichen, dabei an Bleistift- oder Zigarrenholz (Zedernholz?) erinnernden Geschmack festgestellt bei *decolorans* in den Lamellen, sowie bei einem gleichfalls schwärzenden knallgelben Täubling, dessen Beschreibung ich in der Literatur noch nirgends gefunden habe, der aber wohl mit der von Maire neben *decolorans* und *obscura* Rom. erwähnten und zur Gruppe der *decolorantes* gestellten *R. flava* Romell identisch sein wird. Noch entschiedener bitter in allen Teilen ist *nitida* Pers.³, jedoch ohne den Beigeschmack des Zedernholzes. Bei gesteigerter Aufmerksamkeit und größeren Kostproben tritt der bitterliche Geschmack fast immer hervor, er ist sehr konstant und setzt uns also instand, unsere Art in allen Entwicklungsstadien und Farbvariationen von der Menge der übrigen roten Täublinge zu unterscheiden. Mehr kann man von einem Merkmal, das bisher völlig unbeachtet geblieben ist, nicht verlangen!

Dasselbe gilt, noch in verstärktem Maß, vom Geruch. Geschmack wie Geruch stellen ja nichts anderes dar als chemische Reaktionen. Vom Geruch gibt's aber im Unterschied vom Geschmack eine

³ Meine *nitida* hat mit der Ricken's den glänzenden, breit höckerig gerieften Hut und die freudiggelben Lamellen gemeinsam, weicht aber ab durch fast immer dunkel gebückelten, fast kegelig-glockigen Hut und schwach angenehmen Geruch.

² Über exaktere Sporenbeobachtung mittels Ölimmersion u. a. soll ein weiterer Bericht folgen.

große Mannigfaltigkeit von Kategorien, so daß man hier vielfach von ganz spezifischen Reaktionen sprechen kann. Die Schwierigkeit liegt, abgesehen von der leichten Verwischbarkeit bloßer Geruchsvorstellungen und -erinnerungen, vor allem darin, sich über Gerüche mit anderen Menschen zu verständigen. Gerade weil Gerüche meist absolut spezifische, einzigartige Reaktionen sind, kann man dem, der diese Reaktion nicht an sich selbst wiederholen kann, den Sinneseindruck nur durch mehr oder weniger angenäherte Vergleiche mit anderen ähnlichen Geruchsreaktionen nahebringen. Der Geruch ist darum, wie Maire bemerkt, mehr ein Wiedererkennungsmerkmal für den individuellen Forscher, als ein universell brauchbares Bestimmungsmerkmal. Als Wiedererkennungsmerkmal wird der Geruch an Zuverlässigkeit von nichts übertroffen. Gäbe es auf unseren Universitäten Pilzfloristik, hätten wir mehr mündliche Schultraditionen à la Quélet- und Ricken-Schule, würden die Pilzforscher mehr in persönliche Fühlung treten auf Pilzkongressen oder in der von mir angeregten Form der Austauschgastfreundschaft, dann brauchte bloß einer dem andern einen Pilz von spezifischem Geruch unter die Nase halten, und der Pilz wäre, unverwechselbar, zwischen den Forschern festgelegt. Aber die Aufgabe, durch Beschreibung „spezifische“ Gerüche festzulegen, bleibt als wissenschaftliche Forderung bestehen und muß wie die Entzifferung einer unbekanntenen Sprache in stetigen Annäherungsversuchen gelöst werden. Mit Energie und Erfolg hat diese Aufgabe in Deutschland Roman Schulz angefaßt. Ich würde mich freuen, wenn es mir gelänge, die Nase der deutschen Mykologen herauszufordern.⁴ Sehr oft, wenn einem trotz anhaltenden Schnüffeln nicht einfallen will, „nach was“ der Pilz riecht, kommt man sofort zum Ziel, sobald man die Frage einem größeren Publikum zur Begutachtung vorlegt. Maire meint nun freilich, bei den Täublingen seien die Gerüche meist zu schwach und können im

allgemeinen vernachlässigt werden. Dem möchte ich widersprechen. Russ. chamaeleontina z. B. hat einen ganz schwachen, vorläufig undefinierbaren, aber spezifischen Geruch; seit ich darauf achte, erkenne ich den Chamäleontäubling auch in Varianten, hinter denen ich früher alle möglichen mir unbekannt gebliebenen Arten, z. B. integra gesucht habe. Maire zählt als charakteristisch riechend nur folgende Arten auf: 1. Die in Deutschland bisher unbekannt gebliebene *R. melliolens* Quélet., die getrocknet intensiv nach Honig riechen soll. 2. Die schon einmal erwähnte *R. flava* Rom., die gelegentlich etwas schwächer denselben Geruch aufweisen soll; an einem halben Dutzend vermutlich hierher gehöriger Exemplare habe ich das bisher nicht bestätigen können; dagegen rochen ein altes Exemplar schon draußen und schließlich im Zimmer alle Exemplare stark giftig phalloidesartig (Liguster); ob diese Geruchsentwicklung ein Spezifikum der Art ist — ich fand sie außer bei phalloides bisher nur noch bei *Myxadium elatius* — wäre verfrüht zu sagen. 3. *R. maculata* Quélet., von Ricken zu *veternosa* gestellt, soll nach *rosa rubiginosa* riechen; für *veternosa* könnte das insofern stimmen, als sie wie die ganze *Fragilis*-Gruppe, zu der sie dem Geruch nach gehört, unbestimmt an alle möglichen Rosazeenfrüchte anklingt. 4. Die *Fragilis*-Gruppe, zu der Maire aber außer *emetica* auch noch *sardonica* Ri. = *drimeia* Cke. rechnen dürfte, hat nach ihm „denselben aromatischen undefinierbaren, aber leicht wieder erkennbaren Geruch“. Roman Schulz bestimmt den Geruch richtig als Obst-, Singer als Birnen-geruch, manchmal erinnert er mich exakt an Dörrobst, manchmal sogar an Kokosnuß. Die Behauptung von Roman Schulz, daß *drimeia* Cke. im Alter widerlich nach Heringslake rieche, halte ich für irrtümlich (Verwechslung mit *Linnaei*), ebenso muß ich den Angaben Kauffmanns und Michaels, der Speitäubling (bei Michael = *drimeia* Cke.) rieche brechenenerregend, sowie der Behauptung Quélets, *rubra* rieche ekelhaft, widersprechen. Kein scharfer roter Täubling riecht im frischen

⁴ In einem späteren Artikel sollen auch andere Pilzfamilien auf ihre Gerüche untersucht werden.

Zustand unangenehm; rubra⁵ ist entweder geruchlos oder er entwickelt, besonders im Zimmer, einen schwachen kratzigen Geruch, etwa den einer Zigarrenkiste. Die sonstigen Geruchsangaben Quélets: den Laudanumgeruch von violacea (= fragilis), den Steinkleegeruch von Barlae kann ich nicht bestätigen, den Apfelgeruch von lilacea und depallens möchte ich bezweifeln. Merkwürdigerweise vergißt Maire den ganz eigenartigen, mir noch unsagbaren Geruch von adusta, der zugleich ein Spezifikum gegenüber den Nächstverwandten alb-nigra und nigricans ist. Der Geruch von foetens ist für Maire „schwer definierbar“, Kauffmann erinnert er an faule Äpfel, Fries an Aas, Ricken am treffendsten im Jugendzustand an Mandeln; wenn dagegen Ricken seine livescens-consobrina Fr. als geruchlos bezeichnet, so gilt das nur relativ gegenüber dem ähnlichen aber stärkeren Geruch von foetens; livescens riecht freilich nie mandelartig, aber ausgesprochen unangenehm entsprechend dem Geruch in einer Fischhandlung.

Nun komme ich zu den am stärksten riechenden Täublingen. Der eine ist der „Heringstäubling“. Unter diesem Namen kennen ihn schon lange meine Schüler; sein Heringslakegeruch ist so auffallend, sobald man ihn in der Hand hat, daß jeder Sammler, der überhaupt eine Nase hat, ihn daran aus allen Täublingen auch ohne die lästige Kostprobe als eßbaren und wohlschmeckenden Speisetäubling herauskennt; der lästige Geruch verliert sich beim Kochen vollständig. Maire erwähnt das Merkmal als „Erinnerung an gekochte Krebse, aber nur im Alter oder beim Kochen“ (?) für xerampelina Fr. = graveolens Rom. In den Streit, der sich in diesen Blättern erhoben hat über Identifizierung von xerampelina, Linnaei, olivascens und olivacea will ich mich nicht mischen. Mein Heringstäubling ist sicher identisch mit der Ricken'schen Linnaei, mit der er das anlaufende Fleisch gemeinsam hat. Da Maire von seiner nach Krebsen riechenden xerampelina

ebenfalls das rasche Braunfleckigwerden des Fleisches erwähnt, so ist es in der Tat höchst wahrscheinlich, daß R. Linnaei Ri = xerampelina Maire ist. Die Ricken'sche xerampelina kenne ich nicht, es sei denn, daß sie trotz ihres „festen“, „härtlich starren“ und „weißen“ Fleisches mit meinem „Jodoformtäubling“ identisch wäre. Zur Klärung der Streitfrage würde sicher beitragen, wenn Herr Dr. Klee versuchen würde, eine genauere Definition des auch von ihm erwähnten „üblen“ Geruchs seiner Pilze zu geben.

Es verrät einen erstaunlichen Mangel an Nase, daß von wenigen Ausnahmen abgesehen (Singer) der Heringstäubling bei uns so gut wie unbekannt geblieben ist. Noch erstaunlicher aber ist mir, daß der Jodoformtäubling überhaupt noch nirgends in der Literatur verzeichnet steht, obgleich er wenigstens in der Berliner Gegend alljährlich massenhaft vorkommt. Der Geruch steht dem Jodoform-, allgemeiner gesagt dem Arzt- oder Verbandgeruch sehr nahe, enthält daneben als angenehmes Ingredienz ähnlich wie seine Verwandten nitida und puellaris eine Erinnerung an neugebackenes Brot oder selbst an Obst und wirkt darum nicht unangenehm. Der Geruch entströmt vor allem dem unteren Ende des frisch abgebrochenen hohlen Stiels. Der Geruch reicht allein schon aus, die Art zu bestimmen, er findet sich so bei keinem anderen Täubling, nur eine Hydrocybe, wahrscheinlich rigens, riecht ähnlich. Die Unterbringung meines Jodoformtäublings macht Schwierigkeiten. Von den Ricken'schen Arten könnte außer xerampelina nur nauseosa in Betracht kommen; am nächsten steht sie Turci Bres., nur ist sie viel schärfer präzisiert; ich gebe darum eine ausführliche Beschreibung:

Jodoformtäubling = Russ. Turci Bres. (?) Kiefernwald 8—10 massenhaft. H. klein bis mittel bis 10 cm, gewölbt-flach-vertieft-trichterig. Farben von schwarzblau und schwarzpurpur über schön purpurrot verblässend bis blaß fleischrosa, daneben oft Farbumschlag nach dunkeloliv, Okerflecken und selbst völlig dottergelbe Abwandlungen. Typisch ist die silberweißliche Pu-

⁵ Nebenbei sei bemerkt, daß rubra durchaus nicht immer, höchstens vorwiegend weißstielig ist, wie Ricken ihn nur gekannt hat.

derung oder Bereifung des ganzen Hutes, die wohl auch auf Bresadolas Zeichnung angedeutet sein soll, wodurch auch die satten Farben der Mitte blasser, wie meliert erscheinen; ferner die feinstkörnige oder punktförmige Auflösung der Farbe gegen den Rand, der aber keine körnige Auflösung der Huthaut entspricht; der äußerste Rand ist meist fast farblos. Oberhaut ist abgesehen von Regenwetter ganz trocken, am Rand völlig matt (Mitte meist etwas grubig uneben, speckig, mit feuchtem Finger klebrig), leicht völlig abziehbar, höchstens in der Mitte abbrechend ohne auszuweichen, darunter Fleisch weiß, fast nie durchgefärbt. Rand meist glatt, stets auffallend stumpf, nicht selten mit farbloser die Lamellenschneide bedeckender Oberhaut. L. zuerst blaß, dann schön hellocker, fast gedrängt, meist gleichlang, aber auch kürzere und gabelige, vielfach paarig angeheftet, vorn und hinten stets abgerundet. Schneide gradlinig bis bauchig, selten fein gesägt. Grund dick und queradrig, auch wellig, ziemlich bröckelig; Ansatz meist buchtig frei. St. weiß, feingestreift bis grobgerunzelt, Streifen nach Berührung schl. grau; schwammig ausgestopft stets bald zellighohl, dann vielfach grubig und rinnigeinsinkend oder mit anderen unregelmäßigen Oberflächenformen, im allg. zylindrisch 4—6/10—20, kurz oder verlängert (im Moos) oder keulig-aufgeblasen. Fl. im Hut ziemlich dünn bis 7 cm und fast weiß, im Stiel meist etwas ockergelblich, unter dem Messer sich leicht ockerbräunlich verfärbend. Weich und mürb. Geschmack mild, im Stiel ausgesprochen süß. Geruch bes. aus dem frisch angebrochenen Stielfuß jodoformartig (mit Anklang an frisches Brot?) Sp. mit derben länglichen aber abgestumpften Stacheln 8—10/7—8. Staub ocker. Schneide vielfach mit wenig herausragenden, aber geschwänzten, fädig- oder geweihartig verzweigt-verlängerten Zystiden. Huthaut mit 100 bis 120 μ langen, mit bloßem Auge als Reif erscheinenden inkrustierten Haaren von 5 μ Dicke, aber ohne Zystiden. Stielhaut ebenfalls ohne Zystiden, aber mit

60 μ langen, oft natternartig verdrehten und verdickten Haaren.

Bestimmung: Mein Jodoformtäubling hat demnach eine solche Menge spezifischer Merkmale, daß er als unverwechselbar festgelegt gelten kann. Für nauseosa Ri könnte sprechen der weiche zellighohle, aschgraulich sich abgreifende Stiel, für xerampelina Ri Hutfarbe und -bereifung. Als gute Abbildungen meines Jodoformtäublings dürfen gelten Cooke's nitida Tafel 1063 B, sowie nauseosa Tafel 1147, die zum Überfluß noch die Bemerkung starkkriechend tragen, während auf meine oben präzierte nitida die Bemerkung nicht zutrifft! Nun beansprucht Bresadola diese Abbildungen für seine neue Art R. Turci; die Beschreibung, die er von ihr gibt, ist aber ebenso wie seine Abbildung so unbestimmt, daß man nur sagen kann, sie kann mit meinem Jodoformtäubling sich decken, abgesehen von ihrer angeblichen Geruchlosigkeit. Maires Bemerkung, daß Turci Brs. einen eigentümlichen Geruch aufweise, macht meine Vermutung fast zur Gewißheit. Ebenso decken sich seine Angaben über Huthaut und Stielhauthaare mit den meinigen. Widersprechend scheinen nur die Angaben Maires über die Lamellenzystiden, die selten oder nie appendikuliert, und über die Sporen, die kristuliert, d. h. gebirgsgratartig gefaltet sein sollen, während nach meinen Beobachtungen die vulkanartigen Stachelwarzen höchstens am Grund durch seichte Ausläufer leicht mit einander verbunden sind. Trotz dieser geringen Differenzen glaube ich sagen zu können, daß mein Jodoformtäubling identisch ist mit Russ. Turci sensu Maire und wohl auch mit der originalen Art. Es wäre das freilich ein schlagender Beweis für die geringe Zuverlässigkeit der Geruchsbeobachtungen der älteren Autoren.

Nachtrag: Ich habe die Behauptung von Rom. Schulz, daß Russ. drimeia Cke. nach Auskochung genießbar werde, nachgeprüft; drimeia sowohl wie die noch schärfere rubra verlieren durch Auskochen allerdings ihre Schärfe. Rubra wird sogar zu einem wohlschmeckenden Pilz, drimeia dagegen wird geradezu ekel-

haft bitter und völlig ungenießbar. Ob mit der Schärfe auch die Giftigkeit sich verliert, kann ich noch nicht sicher sagen. Ich habe zwei Exemplare rubra gegessen, habe aber an den folgenden Tagen leichte Bauchschmerzen bekommen; ob von den Pilzen, will ich nächstes Jahr

nachprüfen. Für rubra und fragilis-emetica ist mir die Giftigkeit auch ohne Auskochung nach verschiedenen Erfahrungen zweifelhaft. Eine allgemeine Nachprüfung durch Forscher und Liebhaber wäre von hervorragendem praktischem Interesse.

Der Steinpilz. Praktische Erfahrungen und Beobachtungen.

Von Albert Schimek.

Wenn wir die Hochwälder der Alpengebiete durchstreifen, machen wir die Erfahrung, daß in ihnen der Steinpilz, die Nähe der Waldränder ausgenommen, selten zu finden ist. Günstiger sind, hinsichtlich der Häufigkeit des Vorkommens, die mitten im Hochwald gelegenen, jüngeren Bestände. Am günstigsten aber sind die in den Alpen reich gegliederten Waldränder, sowohl innerhalb als auch außerhalb der Waldgrenze. Gleich günstig sind für das häufigere Vorkommen des Steinpilzes vom Waldrand ausgehende jüngere Bestände oder Dickungen (Gestrüpp) mit nicht übermäßigem Unterwuchs. Ebenso wird man ihn häufig an den Böschungen nicht zu steiler Einschnitte von nassen oder trockenen Gräben finden, wenn ein entsprechender Baum- oder Strauchbestand vorhanden ist. Auch findet man ihn häufiger als sonst an Walddurchschlägen und auf wenig benützten, breiteren Waldwegen.

Der Steinpilz ist kein Kostverächter. Wenn andere Pilze nur in streng umschriebener Umgebung gedeihen, gedeiht er beinahe überall. In Nadel-, Laub-, Baum- und Strauchwäldern, auf Böden jeder Art, unter Gräsern, Beeren- und Heidegesträuch, auf Wiesen, auf weichen und auf steinigen Gründen. Und gerade auf festen Böden erreicht er seine schönste Form und die imposanteste Größe. Auf solchen Böden zeigt er sich kurzbreitstielig, mit weit ausladendem Hut, während er auf weichen Böden schlanker wird. Wächst er aber aus tiefmoosigem Boden heraus, dann ist sein Stiel unverhältnismäßig lang und dünn, oft schlangenförmig verbogen und sein kleiner Hut auffallend zurückgeblieben. Auch ist er gar nicht empfindlich

gegen einen oder mehrere unzeitgemäße Schneefälle, die ihn nicht hindern, fröhlich weiter zu wachsen.

Unsere gütige Mutter Natur hat dem Steinpilz Eigenschaften verliehen, die zum vernunftgemäßen Sammeln geradezu herausfordern. Im Wohlgeschmack steht er bekanntlich an erster Stelle. Weniger bekannt ist seine Wachstumsenergie und die aus ihr resultierende gewaltige Größe, die dieser Pilz unter günstigen Verhältnissen, in verhältnismäßig kurzer Zeit zu erreichen vermag. Diese Eigenschaften nutzbringend zu verwerten, sollte sich jeder Pilzfrend zur Pflicht machen. Ist ein Platz, auf welchem Steinpilze wachsen, gefunden worden, so nehme man nur die älteren größeren. Alle, die weniger als 8 cm Hutdurchmesser aufweisen, d. h. die jüngeren, lasse man stehen. Bei günstigen Witterungsverhältnissen gehe man in 4—5 Tagen wieder auf denselben Platz und sammle nunmehr die stehen gelassenen. Man wird staunen, welche Größe die Pilze in dieser kurzen Zeit erreicht haben und wieviel junge wieder nachgewachsen sind. Bei trockenem Wetter möge der Zeitraum des Wiederbesuchs ein größerer sein. Ein solcher Platz kann von nun an, auch in den Folgejahren, immer wieder abgeerntet werden. Je entlegener derselbe ist, desto besser. Durch ein derartig planmäßig-vernünftiges Sammeln wird, unter Erreichung größter Erfolge, Zeit und Mühe gespart und, was sehr wichtig ist, die Fortpflanzung der Pilze nicht unterbunden.

Im Jahre 1916 brachte ich meine Sommerfrische in Stainach, im oberen Ennstale, zu, die sehnlichst erhofften unvergleichlichen Freuden des Pilze-