download unter www.zobodat.at

Zur Steinpilzernte im Jahre 1909.

Von Gotthold Hahn.

Die Pilze sind diejenigen Pflanzen, welche das ganze Jahr hindurch sich vorfinden und auch im Winter und ersten Frühjahre, wenn alles übrige Leben in Ruhe erstarrt ist, sich noch offenbaren. Ganz besonders haben dann viele Discomyceten und Pyrenomyceten ihre eigentliche Vegetationszeit. Unter Pilzen versteht jedoch der Naturfreund gewöhnlich nur jene bekanntesten und häufigsten Hutpilze, die im Spätsommer und Herbste aus einem im Boden, Holz oder sonstwie vegetierenden Mycelium hervorsprossen, wenn die letzten Blütenpflanzen defloriert sind. Auf das grosse Interesse, welches sich vom national-ökonomischen Gesichtspunkte an dieselben knüpft, ist nicht nötig besonders hinzuweisen, man braucht nur einen Blick auf unsere Pilzmärkte zu tun, um sich davon zu überzeugen, wie umfangreich der Handel von Speisepilzen ist. Über den Nahrungsgehalt, der allerdings oftmals viel zu hoch angeschlagen wurde, hat man in neuerer Zeit viele Untersuchungen angestellt, auf die hier nicht näher eingegangen werden kann.

Einer der massigsten und wohlschmeckendsten ist der Steinpilz. Dieser wertvolle Pilz ist so beliebt und wird wegen seiner Güte von den Pilzliebhabern derartig bevorzugt, dass man andere gute Speiseschwämme zur Zeit seiner Ernte übersieht oder unbeachtet lässt. Leider setzt der Steinpilz aus mancherlei Gründen verschiedene Jahre aus, in welchen er nicht ergiebig wächst, um die Schwammsucher und die Konservenfabriken zu befriedigen. Ein Rückblick auf die letzten Schwammjahre ergibt, dass nach dem Jahre 1905 eine reichliche Steinpilzernte in unserem Gebiete

download unter www.zobodat.at

erst im Jahre 1909 erfolgte. Die letzte war eine der besten und anhaltendsten seit langen Jahren.

Dabei darf man allerdings sich nicht verhehlen, da in den meisten Fällen bei der rücksichtslosen Pilzsuche auf die Schonung des Mycels keine Rücksicht genommen wird, dass mit der Zeit eine Abnahme der Steinpilze überhaupt zu erwarten ist, ähnlich wie es mit dem Eierschwämmchen, Cantharellus cibarius Fr., bereits geschehen ist. Dieser allgemein bekannte und beliebte Pilz war noch vor 30 Jahren in unserem Stadtwalde und den nächsten Wäldern in Menge anzutreffen, heute ist er nur noch vereinzelt zu finden.

Was andererseits die Erzeugung und Verbreitung durch die Sporen betrifft, so sind zwar die Organismen im allgemeinen um so mehr im Vorteile, je kleiner sie sind, denn sie finden in diesem Verhältnisse um so leichter Raum und die hinreichende Menge Nährstoffe für ihre Entwickelung; und die mechanischen Verhältnisse für den Transport dieser von Ort zu Ort werden mit der Abnahme von Volumen und Masse günstiger. Aus diesen Gründen ist die Zahl und Ausbreitung der Sporen oder Keime niederer Organismen, zu welchen auch die Pilze gehören, von denen wir sprechen, eine ganz erstaunlich grosse. Wenn aber durch Vernichtung der Fruchtkörper die Produktion neuer Sporen in dem Umfange verhindert wird, wie dies heute durch das Sammeln des vielbegehrten Steinpilzes der Fall ist, und obige Vorstellungen richtig sind, dann lässt sich wohl mit der Zeit nach und nach eine Abnahme der Steinpilze vermuten.

Da das Wachsen und Keimen der Pilze nur durch reichliche Feuchtigkeit in Gang gesetzt wird, so ist es erklärlich, dass dann der Vegetationsprozess in regenreichen Monaten unter Zusammenwirken verschiedener Bedingungen mit grosser Geschwindigkeit von statten geht. Obgleich der Winter im Jahre 1909 uns viel Schnee brachte, hinterliess die Schneeschmelze im Frühjahre doch nur geringe Bodenfeuchtigkeit, weil das Wasser in dem stark gefrorenen Erdreiche nicht eindringen konnte. Erst in den Sommermonaten wurde der Waldboden derartig durch Wasser gesättigt, dass sich die im Boden ruhenden Pilzkeime rasch entwickeln konnten. Um hier Detailangaben beizubringen, sei nur erwähnt, dass zwar schon am 24. Juli Proben von Steinpilzen auf

download unter www.zobodat.at

dem Markte bei uns feilgeboten wurden, aber erst in den Monaten September und Oktober reichliches Angebot erfolgte, welches unausgesetzt bis in den November hinein anhielt.

Wie nicht anders zu erwarten ist, gibt es auch unter den Pilzen seltene und gemeine, solche mit engem oder mit grossem Verbreitungsbezirke und solche, die nur in pilzreichen Jahren Fruchtkörper hervorbringen. Ein Beispiel hierfür, welches ich anführen will, lieferte das Pilzjahr 1909. Unter den auf den Pilzmärkten feilgebotenen Steinpilzen fand ich wiederholt einen seltenen Pilz, welcher grosse Ähnlichkeit mit dem Steinpilze für das blosse Auge hat und in seiner Schmackhaftigkeit demselben kaum nachsteht. Es ist der schmackhafte Röhrenpilz, Boletus impolitus Fr. (Boletus sapidus Harz, Boletus reticulatus Schaef.). Habituell wenig unterschiedlich, ist dagegen sein Hut nicht glatt, sondern unter der Lupe betrachtet feinflockig, zuletzt körnigrinnig, zuweilen rissig gefeldert; auch der Stiel ist flaumhaarig und oberwärts nicht weissnetzig wie beim Steinpilze. Seine Hutfarbe ist wie beim Steinpilze hell- bis dunkelbraun, im allgemeinen jedoch etwas lichter, ebenso ist die Fleischfarbe etwas blasser. Die Röhren sind frei, was allerdings mehr oder weniger auch beim Steinpilze der Fall ist.

Die morphologische Charakterisierung von B. impolitus ist demnach vom Steinpilze nicht unwesentlich verschieden, es kommen aber auch Übergangsformen zwischen beiden Arten vor, die ich hier nicht weiter verfolgen will.

Im Anschluss an jene Formen, welche dem Steinpilze nahe stehen, möge hier auch der Gallenpilz, Boletus felleus, Erwähnung finden, weil derselbe allzu häufig von Pilzsammlern verwechselt wird. Namentlich geschieht dies in der Zeit, wenn die Vegetationsperioden beider Pilze zusammenfallen. Der Gallenpilz vegetiert gewöhnlich früher als der Steinpilz, seine Vegetationszeit war jedoch zur Zeit der späten Steinpilzernte im vorigen Jahre bereits vorüber, so dass keine oder nur wenige Verwechslungen vorkamen. Es kommen aber auch Jahre vor, wo die beiden Vegetationsperioden zusammenfallen und der Gallenpilz in ungeheurer Menge auftritt, wie z. B. im Jahre 1905, dann sind Verwechslungen an der Tagesordnung, wie die Pilzrevisionen auf den hiesigen Wochenmärkten beweisen. Boletus felleus ist be-

download unter www.zobodat.at

kanntlich ein äusserst bitterer Pilz, mit netzadrigem Stiele und rosafarbenen Sporen und Röhren, die bei einiger Aufmerksamkeit kaum eine Täuschung zulassen.

Wenngleich nicht zu bezweifeln ist, dass noch andere Pilze mit dem Steinpilze verwechselt werden können, so kann dies doch nur bei völliger Unkenntnis geschehen. Der sehr giftige und nur in gewissen Gegenden vorkommende Satanspilz, der hier in Frage kommen könnte, ist in unserem heimischen Floragebiete nicht nachgewiesen. Die früheren Angaben bezüglich seines Vorkommens beruhen auf Irrtum. Und wenn wir den dem Satanspilze etwas ähnlich sehenden und variablen Hexenpilz als gefahrbringend noch nennen wollen, sei zur Beruhigung der Pilzliebhaber bemerkt, dass dieser nach den neueren Erfahrungen nicht schädlich ist, sondern vielmehr in manchen Gegenden als Speisepilz verwertet wird. Noch weniger könnte eine Verwechslung mit dem Maronenpilze Schaden bringen, weil dieser dem Steinpilze an Güte fast gleichsteht.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Jahresbericht der Gesellschaft von Freunden der Naturwissenschaften in Gera

Jahr/Year: 1908-1909

Band/Volume: 51-52

Autor(en)/Author(s): Hahn Gotthold

Artikel/Article: Zur Steinpilzernte im Jahre 1909 87-90