

ist hier die fetzig abstehende Scheide am Stielgrunde zu beobachten. Der völlig geöffnete Schleier hängt aber hier nicht wie normalerweise als Ring am Stiel herab, seine Fetzen sind hier ausnahmsweise am Hutrande rechts herabhängend. Unsere Pilzgruppe zeigt an den meisten Stücken sehr deutlich die für die Knollenblätterpilze so charakteristische Knollenscheide am Stielgrunde. Nicht immer ist das in der Natur so auffällig. Oft steckt der mehr oder weniger gut ausgeprägte Knollen im Boden, so daß er besonders vom Anfänger sehr leicht übersehen wird. Der Pilzfreund hüte sich vor allen Knollenblätterpilzen, deren es bei uns eine ganze Reihe von verschiedenen Arten — bei *Ricken* etwa 20 — gibt. Eßbare Knollenblätterpilze, wie den Kaiserling und den Perlpilz, sollte nur der erfahrene Kenner zum Genuß sammeln. Die Kenntnis unserer gefährlichsten Knollenblätterpilze müßte in jeder Schule gründlichst vermittelt werden. — Besonders bemerkt sei nochmals, daß der Hut des grünen Wulstlings nicht immer ausgesprochen grün ist, er wechselt sehr in seinem grünlichen Ton, er kann sogar ganz weiß vorkommen.

Gruppe ungefähr $\frac{1}{4}$ natürlicher Größe; Mischwald mit Eichen, Viernheim (Hessen) 20. 8. 25. Photo *F. Kallenbach* mit Zeiß-Tessar.

Steinpilz mit Karbolgeruch.

Von *H. Schwitzer*, Kassel.

Bolitus edulis fand ich mit sog. Karbolgeruch mehrere Male im Reinhardts- sowie im Habichtswalde (Umgegend von Kassel). Die Pilze standen einzeln auf feuchten Stellen, hatten gestreckten feuchten Stiel, der auf dem Schnitt gesprenkelt aussah, wässerige durchscheinende mit weißen Stellen gemischt. Der Steinpilz ist ja einer unserer vielgestaltigsten Pilze in Form und Farbe; wer aber ihn und die ihm ähnlichen Pilze und ein gewisses Etwas in seinem Habitus genau kennt, wird eigentlich nie im Zweifel darüber sein, was er vor sich hat. Als ich den fraglichen Pilz zum erstenmal sah, war ich sicher, einen unzweifelhaften Steinpilz gefunden zu haben. Aber bei jedem neuen Fund machten mich der recht aufdringliche Geruch und namentlich dieselbe immer wiederkehrende ungewöhnliche Hutfarbe, ein stark ins Rote ziehendes Mittelbraun, an die Hutfarbe des *Boletus rufus* erinnernd, jedesmal stutzig. Die nähere Untersuchung ergab aber stets: Steinpilz. Ich habe den *B. edulis* in allen in der Stufenfolge von fast weiß bis Tiefdunkelbraun und fast Schwarz möglichen Brauntönen angetroffen, das auffällige Rotbraun aber bisher nur als Hutfarbe der Karbolpilze. Und da ich bisher niemals junge, sondern stets fertige Pilze in dieser Beschaffenheit antraf, so erklärte ich mir den ungewöhnlichen säuerlichen Geruch als eine Art Zersetzungserscheinung in Folge des feuchten Aufwachsens der Pilze und damit zusammenhängend auch die ungewöhnliche Hutfarbe. Über das Irrige dieser Annahmen klärte mich ein Fund von drei jungen, mit Kar-

bolgeruch behafteten Steinpilzen auf, den ich im Mühlbachtal im Reinhardswald, mittlerer Buntsandstein, vor kurzem machte und umgehend Herrn Kallenbach zur Kenntnisnahme zusandte. Die drei Pilze wuchsen nicht weit voneinander, wahrscheinlich aus demselben Mycel, am äußersten, staubtrocknen Rande einer sich auf der weniger steilen Seite des schluchtartigen Tales längs hinziehenden Waldstraße. Zwei davon waren ganz jung, ganz klein, etwa 25 mm im Durchmesser und von ganz blasser Farbe, der dritte älter, viel größer, derbknollig, der höckerige, tiefdunkelbraune elliptische Hut mit etwa 65 mm längstem Durchmesser der Basis des kurzgestauchten dicken Stiels fast aufsitzend, diese gedrungene Form eine Folge des trockenen Aufwachsens. Ich drehe Pilze stets ab; dabei merkte ich bereits den Geruch, der dann ganz kräftig beim Abschälen der Erde von den Stielenden auftrat. Es können also auch ganz junge, ganz trocken aufgewachsene Steinpilze von gewöhnlicher Färbung die riechende Substanz hervorbringen. Daß der Geruch meiner Pilze durch an die Fundstellen zufällig gelangte Chemikalien hätte entstanden sein können ist ganz und gar ausgeschlossen.

Mittlerweile habe ich diesen rotbraunhütigen Steinpilz auch ohne Karbolgeruch gefunden.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Ein gefährlicher Irrtum bei der Pilzaufklärung.

Immer wieder taucht bei der volkstümlichen Pilzaufklärung der gefährliche Irrtum auf, daß die Giftpilze mit unangenehmem Geruch oder Geschmack behaftet sein müßten und dadurch vor dem Genuß abschrecken. Auch in Ullsteins Sonderheft* Nr. 12 finden wir folgenden Satz: „Eine Kost- und Riechprobe ist immer zu empfehlen; gute Pilze riechen und schmecken angenehm, ungenießbare riechen dumpf und schmecken schlecht oder scharf“. Eine solche Aufklärung kann tatsächlich lebensgefährlich werden. Nach solchen Gesichtspunkten dürfen Pilze niemals gesammelt werden; Vergiftungen und Todesfälle sind sonst unausbleiblich. Nur was man ganz genau als eßbar kennt, darf zum Genuß gesammelt werden. Gerade der grüne Knollenblätterpilz, unser gefährlichster Giftpilz, der die meisten tödlich ausgehenden Vergiftungen verursacht, hat weder unangenehmen Geruch noch abstoßenden Geschmack; dieser furchtbarste Schädling riecht süßlich, was von manchen Menschen als angenehm, von anderen als etwas widerlich-süßlich bezeichnet wird. Auf keinen Fall schreckt dieser süßliche Geruch unbedingt vor dem Genuß zurück. Zum groben Vergleich sei nur an die stark süßlich duftenden Ligusterblüten erinnert, dem einen ein lieblicher Duft, dem anderen widerlich, je nach der persönlichen Veranlagung. So gibt es bei uns noch

* Auf dieses Sonderheft werden wir im September noch ausführlich zurückkommen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1928

Band/Volume: [7_1928](#)

Autor(en)/Author(s): Schwitzer H.

Artikel/Article: [Steinpilz mit Karbolgeruch 122-123](#)