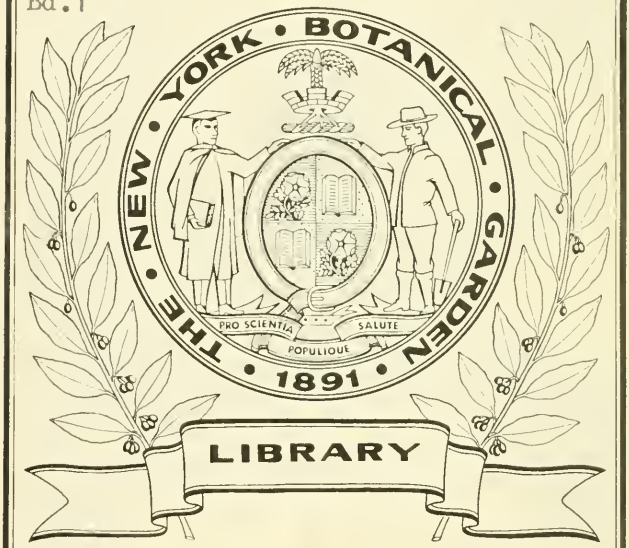
QK617
.M5
1901
Bd.1

Führer für Pilzfreunde

von

Edmund Michael

QK617
.M5
1901
Bd.1



Führer für Pilzfreunde.

Die am häufigsten vorkommenden
essbaren, verdächtigen und giftigen Pilze.

Von

Edmund Michael.

Mit 68 Pilzgruppen.

Nach der Natur von A. Schmalfuss gemalt und photomechanisch
für Dreifarbenbuchdruck naturgetreu reproduziert.

Dritte Auflage.

— Sechstes Tausend. —

NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

Zwickau i. S.

Druck und Verlag von Förster & Borries

1901.

— Alle Rechte —
auch die Übersetzung in andere Sprachen vorbehalten.

NEW YO
BOTANIC
GARDEN

Vorwort zur 1. Auflage.

Wenn ich es unternehme, trotz der vielen vorhandenen Werke über Pilze mit einem neuen Pilzwerke vor das Publikum und vor meine Mitarbeiter an der Schule zu treten, so wage ich dies besonders deshalb, weil es infolge der hohen Entwicklung der graphischen Reproduktionstechnik möglich war, so getreue und naturwahre Abbildungen herzustellen, wie solche kein anderes so billiges Pilzwerk darbietet. Ein einziger, nur oberflächlicher Vergleich mit den in Deutschland bisher erschienenen Pilzabbildungen wird dies ausser Zweifel stellen. Sämtliche Pilzgruppen wurden nach meiner Angabe und Zusammenstellung von einem tüchtigen Künstler, dem Naturmaler Herrn Albin Schmalfuss in Leipzig, unter meiner Aufsicht gemalt. Ihm muss ich in erster Linie meinen herzlichsten Dank aussprechen für seine mit so vielem Fleisse ausgeführten naturgetreuen Darstellungen. Ebenso gebührt aber auch den Herren Förster & Borries in Zwickau, welche den Druck und Verlag meiner Arbeit übernommen haben, für ihre so verständnisvolle und peinlich genaue Wiedergabe der Originale besondere Anerkennung. Sie werden sich mit diesem Werke gewiss den Dank aller Pilzfreunde erwerben.

MAY 17 1943

Was nun zunächst die äussere Anordnung und Form der Pilztafeln für den Anschauungs-Unterricht betrifft, so dürfte sie wohl den Anforderungen, die man pädagogischerseits zu stellen berechtigt ist, allenthalben entsprechen, denn die Pilzgruppen wurden nicht beliebig zusammengedrängt, sondern jede derselben kann je nach Bedürfnis für sich besonders herausgeschnitten und, an den Ecken auf stärkere Unterlage geklebt, als Einzel-Anschauungsmittel benutzt werden. Ferner habe ich die Anordnung und Nebeneinanderstellung der Pilze nach rein praktischen Gesichtspunkten vorgenommen, so dass die leicht zu verwechselnden Arten stets nebeneinander stehen, denn das Werk soll lediglich dem Bedürfnis nach wirklich naturwahren Abbildungen entsprechen und jedem Pilzsammler ein praktischer Ratgeber sein.

Bezüglich der Auswahl der Arten muss ich erwähnen, dass ich mich nicht nach dem örtlichen Vorkommen des einen oder anderen Pilzes richten konnte, sondern ganz Deutschland und die angrenzenden Länder im Auge behalten musste. Zusammenstellungen aus einer grossen Anzahl von Pilzwerken, wie Kryptogamenflora von Schlesien, 3. Band, die Pilze von Dr. J. Schroeter; Rabenhorst, Deutschlands Kryptogamenflora, 1. Band, bearbeitet von Dr. Winter; Wünsche, die Pilze Deutschlands; Kummer, Führer in die Pilzkunde; K. Schwalb, das Buch der Pilze; Osmar Thüme, Zeitschrift für Pilzfreunde, Jahrgang I u. II usw. leiteten mich mit bei der Auswahl der abgebildeten Sorten. Ferner waren für mich die Erfahrungen massgebend, die mir 36 grössere Pilzausstellungen, die ich in Dresden und 20 anderen Städten, sowie in grösseren Ortschaften meiner engeren Heimat, dem Vogtlande, abgehalten habe, an die Hand gaben. In jeder dieser Ausstellungen veranschaulichte ich mindestens 70 Sorten, in den meisten 90 bis 100, in einigen sogar 140 Sorten Pilze.

Für weitere Belehrungen in der Pilzkunde empfehle ich die bewährten Pilzbücher von Prof. Dr. Wünsche.

Dass ich den geehrten Kollegen hier an dieser Stelle den grossen Wert der Pilzkenntnis für Schule und Haus, sowie für das ganze wirtschaftliche Leben eines Volkes nicht erst auseinanderzusetzen brauche, nehme ich als selbstverständlich an. Legen ja auch die Erlasse und Verfügungen der hohen Kultusministerien in Preussen, Sachsen, Württemberg, im Grossherzogtum Hessen und anderen Ländern Deutschlands es uns Lehrern nahe, die rechte Würdigung der Pilzkenntnis durch Unterricht und Anschauungsmittel aller Art herbeizuführen.

Als ganz besonders wirksam erachte ich die ständige Ausstellung frisch gesammelter Pilze von Beginn der Pilzzeit an. Wenn jede Schule, wie es jetzt seit Jahren in vielen Schulen des Vogtlandes und auch in anderen Gegenden geschieht, mit Beginn der Pilzzeit wöchentlich 4—5 Arten in der Schule an einem allen Kindern zugänglichen Platze ausstellt, so wird man sehr schnell die Pilzkenntnis in die Kinder und damit ins Volk pflanzen.

Durch meine Anregungen und die Bemühungen meiner Kollegen sind die Pilze in vielen Städten und Orten des Vogtlandes zu wirklichen Volksspeisen geworden, und einfache Leute des Volkes erkennen mit Sicherheit 20—30 essbare Pilzarten.

Für verschiedene Unterstützungen durch Pilzwerke, Belehrungen, praktische Winke usw. bin ich noch besonders zu Danke verpflichtet den Herren Prof. Dr. Wünsche in Zwickau, Prof. Dr. Drude in Dresden, Prof. Dr. Ludwig in Greiz, sowie den Herren Bezirksschulinspektoren Schreyer in Annaberg und Dr. Putzger in Borna, Herrn Schulrat und Bezirksschulinspektor Dr. Bräutigam und Herrn Schuldirektor Gorges in Auerbach. Diesen Herren spreche ich hiermit nochmals meinen tiefgefühlten Dank aus.

So möge denn meine Arbeit viele Freunde und Gönner finden, damit sie in den Schulen und im Hause für des Volkes Wohl wirke, und die herrliche Gottesgabe der Pilze, welche uns die Natur alljährlich und oft in grossen Mengen umsonst darbietet, achten und verwerten lehre.

Auerbach i. V., Juli 1895.

Edmund Michael.

Vorwort zur 2. Auflage.

Die günstige Aufnahme, welche meinem Werke bei seinem ersten Erscheinen im Juli 1895 zu Teil wurde, war mir Veranlassung, alsbald eine 2. Auflage vorzubereiten und dabei auf möglichste Erweiterung und Vervollständigung des Werkes Bedacht zu nehmen. Die nunmehr vorliegende 2. Auflage ist daher durch Aufnahme von noch 21 neuen Pilzgruppen ergänzt und der Führer für Pilzfreunde dadurch so wesentlich vervollkommnet worden, dass derselbe nunmehr 68 der bekanntesten Pilzarten in Wort und Bild veranschaulicht. Hierdurch hat das Werk einen gewissen Abschluss erreicht und darf ich daher hoffen, dass dasselbe allen Ansprüchen genügen und eine noch beifälligere Aufnahme, wie sie der 1. Auflage zu Teil wurde, finden wird.

Auerbach i. V., Juni 1896.

Edmund Michael.

Vorwort zur 3. Auflage.

Dass das vorliegende Pilzwerk seinen Zweck erfüllt, davon zeugen nicht nur die aussergewöhnlich zahlreichen anerkennenden Beurteilungen, sondern auch die Thatsache, dass eine weitere Auflage nötig wurde.

Obgleich keine Vermehrung, weder an neuen Pilzgruppen, noch am Texte stattgefunden, so sind doch verschiedene Verbesserungen, sowohl textlich als auch in den Abbildungen vorgenommen worden, damit das Buch allen Anforderungen, praktischen, sowie wissenschaftlichen, entspreche.

Ein zweiter Band meines „Führer für Pilzfreunde“ mit ohngefähr 80 neuen Pilzgruppen ist in Vorbereitung. Ich erbitte hierfür dieselbe günstige Aufnahme wie für den ersten Band.

Auerbach i. V., Juli 1897.

Edmund Michael.

Inhalts-Verzeichnis.

Seite

Was sind Pilze 1

Welchen Wert haben die Pilze 5

Wie werden die Pilze als Speise zubereitet 8

Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen 15

Was ist bei Pilzvergiftungen zu thun 20

Wie kann man Pilze züchten 21

Wie werden die Pilze eingeteilt 27

Was ist beim Sammeln der Pilze zu beachten 29

Abbildungen mit beschreibendem Text No. 1—68.

Sachregister.

A. Deutsche Pilznamen.

	No.
Becherlinge	65. 66
Birkenpilz	3
Birken-Röhrling	3
Birnen-Milchling	35
Bitterpilz	15
Blätterpilze	29—61
Boviste	28. 67
Bovist, Kartoffel-	28
Brätling	35
Braunroter Milchling	36
Brotpilz	35
Büschliger Schwefelkopf	46
Butter-Röhrling	5
Champignons	59—61
Deutsche Trüffel	64
Dickfuss	15
Dickfuss, Lila-	51
Dickfuss-Röhrling	15
Egerlinge	59—61
Eier-Bovist	67
Eierpilz	26
Faltenpilze	21. 26. 27
Feld-Champignon	59
Feld-Egerling	59
Filz-Röhrling	9
Flaschen-Stäubling	68
Fliegenpilz	55
Gallen-Röhrling	2
Gebrechlicher Täubling	43
Gelber Korallenpilz	25
Gelber Ziegenbart	25
Gelbling, echter (Gehling)	26
Gelbling, falscher	27
Gift-Milchling	38
Gift-Reizker	38
Gift-Wulstling	58
Grosser Schirmling	53
Grosser Schmierling	32
Habichtspilz	20
Habicht-Stoppelpilz	20
Hallimasch, Honiggelber	48
Herrenpilz	1
Hexenpilz	13
Hexen-Röhrling	13
Hirschbrunst, Warzige	22
Hochroter Saftling	34
Honiggelber Hallimasch	48
Kahler Krämpling	30
Kapuzinerpilz	3
Kartoffel-Bovist	28
Kastanienbrauner Becherling	66
Knollenblätterpilz	58
Knollen-Wulstling	58
Korallenartige Pilze	23—25
Krämplinge	29. 30
Krauser Ziegenbart	23

	No.
Krause Glucke	23
Kugelpilze	22. 28. 64. 67. 68
Kuhpilz	7
Kuh-Röhrling	7
Lila-Dickfuss	51
Lorchel	63
Maronen-Röhrling	11
Milchlinge	35—40
Morchelartige Pilze	62. 63
Mordschwamm	40
Mousseron	52
Nelken-Schwindling	50
Orange-Becherling	65
Panther-Wulstling	57
Parasolpilz	53
Perlpilz	56
Perlen-Wulstling	56
Pfeffer-Milchling	39
Pfefferpilz	16
Pfeffer-Röhrling	16
Pflaumenpilz	52
Pflaumen-Rässling	52
Pfifferling	26
Pommeranzen-Härtling	28
Porlinge	17. 18
Rässling, Pflaumen-	52
Reizker, echter	37
Reizker, Gift-	38
Rehpilz	20
Ringpilz	5
Ritterling, Rötlicher	54
Röhrlinge	1—16
Röstling	37
Rötlicher Ritterling	54
Roter Täubling	44
Rotfuss-Röhrling	10
Rothaut-Röhrling	4
Runzlinge	21. 26. 27
Runzling, Scheiden-	49
Runzel-Schüppling	49
Saftlinge	33. 34
Samtfuss-Krämpling	29
Sandpilz	8
Sand-Röhrling	8
Satanspilz	12
Satans-Röhrling	12
Schaf-Champignon	60
Schaf-Egerling	60
Schafeuter	18
Schaf-Porling	18
Scheiden-Runzling	49
Schirmling, Grosser	53
Schmierling, Grosser	32
Schopf-Tintling	31
Schüpplinge	47—49
Schüppling, Stock-	47
Schusterpilz	13
Schwärzlicher Bovist	67
Schwefelkopf, Büschliger	46
Schwindling, Nelken-	50
Semmelpilz	17
Semmel-Porling	17
Semmel-Stoppelpilz	19
Sommer-Trüffel	64
Speise-Lorchel	63
Speise-Täubling	41
Spei-Täubling	42
Spitz-Morchel	62
Stachellinge	19. 20
Stäublinge	67. 68
Steinpilz	1
Stein-Röhrling	1
Stink-Täubling	45
Stock-Morchel	63
Stock-Schüppling	47
Stock-Schwämmchen	47
Stoppelpilze	19. 20
Tannenpilz	11
Täublinge	41—45
Tintling, Schopf-	31

	No.
Toten-Trompete	21
Trauben-Korallenpilz	24
Trauben-Ziegenbart	24
Trüffel	64
Verbleichender Täubling	41
Wachholder-Milchling	37
Wachsgelber Saftling	33
Warzen-Stäubling	68
Warzige Hirschbrunst	22
Wilder Milchling	40
Wolfs-Röhrling	14
Wulstlinge	55—58
Ziegenbärte	23—25
Ziegenlippe	9
Zierlicher Röhrling	6
Zucht-Champignon	61
Zucht-Egerling	61

B. Lateinische Gattungsnamen.

	No.
Amaníta bulbósa Bull.	58
„ muscária L.	55
„ phalloídes Fr.	58
„ pustuláta Schaeff.	56
„ rubéscens Pers.	56
„ umbrína Pers.	57
Armillária méllea Fl. Dan.	48
Bolétus bádius Fr.	11
„ bovínus L.	7
„ bulbósus Schaeff.	1
„ chrysentéreon Bull.	10
„ edúlis Bull.	1
„ lupínus Fr.	14
„ lúridus Schaeff.	13
„ páchypus Fr.	15
„ piperátus Bull.	16
„ rufus Schaeff.	4
„ Sátanas Lenz	12
„ scaber Bull.	3
„ subtomentósus L.	9
„ variegátus Sw.	8
„ versipéllis Fr.	4
Bovísta nigréscens Pers.	67
Cantharéllus aurantíacus Wulf.	27
Cantharéllus cibárius Fr.	26
Clavária Botrys Pers.	24
Clavária flava Schaeff.	25
Cóprinus porcellánus Schaeff.	31
Craterélluscornucopioídes L.	21
Cricúnopus élegans Schum.	6
„ lúteus L.	5
Elaphómyces granulátus Fr.	22
Gomphídius glutinósus Schaeff.	32
Gyromítra esculénta Fr.	63
Helvélla esculénta Pers.	63
Hydnum imbricátum L.	20
„ repándum L.	19
Hygróphorus ceráceus Wulf.	33
„ puníceus Fr.	34
Hypholóma fasciculáre Huds.	46
Inolóma trágamus Fr.	51
Lactária deliciósa L.	37
„ necátor Pers.	40
„ piperáta Scop.	39
„ rufa Scop	36
„ torminósa Schaeff.	38
„ voléma Fr.	35
Lepióta procéra Scop	53
Lycopérdon gemmátum Batsch	68
Marásmius caryophylleus Schaeff.	50

	No.
Morchélla cónica Pers. . .	62
Paxíllus atro-tomentósus Batsch	29
Paxíllus involútus Batsch .	30
Pezíza aurántia Muell. . .	65
„ bádia Pers. . . .	66
Pholióta mutábilis Schaeff.	47
Polyporus cónfluens Alb. u. Schw.	17
Polyporus ovínus Schaeff. .	18
Psallióta arvénsis Schaeff. .	60
„ campéstris L. . .	59
„ campéstris-pratícola Vitt. . . .	61
Rhodósporus Prúnulus Scop.	52
Rozites caperáta Pers. . .	49
Rússula depállens Pers. .	41a
„ emética Schaeff .	42
„ foetens Pers. . .	45
„ frágilis Pers. . .	43
„ rubra DC. . . .	44
„ vesca Fr. . . .	41b
Sclerodérma vulgáre (Fl. Dan.)	28
Sparássis ramósa Schaeff. .	23
Tricholóma rútilans Schaeff.	54
Tuber aestívum Vitt. . .	64
Tylopillus félleus Bull. . .	2

Erklärung der abgekürzten Autornamen.

Alb. et Schw.	= v. Albertini u. v. Schweinitz.
Bull. . . .	= Bulliard.
DC. . . .	= de Candolle.
Fl. Dan. . .	= Flora Danica.
Fr.	= Fries.
Huds. . . .	= Hudson.
L.	= von Linné.
Lenz . . .	= Lenz.
Muell. . .	= Müller.
Pers. . . .	= Persoon.
Schaeff. . .	= Schaeffer.
Scop. . .	= Scopoli.
Schum. .	= Schuhmacher.
Sw. . . .	= Schwartz.
Vitt. . . .	= Vittadini.
Wulf. . .	= Wulfen.

Was sind die Pilze?

In feuchtwarmen Sommermonaten entwickelt sich in Wald und Flur das an wunderbaren Gestaltungen so mannigfaltige Pilzreich. Diese eigenartigen Pflanzengebilde erregten von alters her das besondere Interesse aller derjenigen Menschen, die nicht achtlos an den Wunderwerken vorüber gehen, welche die ewige Allmacht alljährlich aus der Erde hervorzaubert.

Schon bei den alten Völkern fanden die Pilze Beachtung und vielfache Verwertung im Haushalte. Ihr wunderbares und eigenartiges Wachstum und Leben liess auch mancherlei Deutung ihres Daseins, ja manchen Aberglauben entstehen. Erst den neueren Forschungen ist es gelungen, Licht in das Dunkel der Entfaltung dieser Gebilde zu bringen. Dass sie ihrer Entwicklung nach dem Pflanzenreiche zugehören mussten, war bekannt; allein, dass sie eigentlich nur die Fruchtkörper einer meist unterirdisch wachsenden Pflanze seien, wurde erst später erkannt. Mit dieser Erkenntnis war nun der Boden für weitere Forschungen gegeben. Das Mikroskop war es in erster Linie, welches Aufschluss über den Bau und das Wesen der Pilze gab; denn in den Hutpilzen, sowie in allen anderen Pilzgebilden wurde

der darin befindliche unendlich feine Staub als Samen der Pilze erkannt.

Weitere Forschungen ergaben, dass sich diese Samen, Sporen oder Keimkörner genannt, bei allen Pilzarten, die zu den sogenannten Basidienpilzen und Schlauchpilzen gezählt werden, meist unterirdisch zu schlauchartigen, walzenförmigen Fäden, den Pilzfäden (Hyphen) entwickeln, welche teils durch Spitzenwachstum sich verlängernd und streckend, teils seitwärts sprossend und treibend, ein dicht verfilztes Gewebe, das Pilzlager (Mycelium) genannt, bilden. In und aus diesem Pilzlager entspringen aber wiederum andere Zweige, die, von gleichem Zellenbau wie die Pilzfäden, sich zu Fruchtfäden oder Fruchtkörpern entwickeln. Je nach Art und Gattung sind dieselben ausserordentlich verschieden. Bei der einen Art treiben sie entweder sofort oder erst nach einiger Zeit Fruchtkörper; bei der anderen Art bilden sie mitunter sehr lange und dichte Stränge, welche stets unfruchtbare sogenannte Rhizomorphastränge zeitigen, z. B. die bekannten Röhrenschöpfe, welche öfters Wasserleitungen verstopfen. Bei vielen Hutpilzen nehmen diese unterirdischen Fruchtfäden eine besondere Form an, indem sie sich zu dichten, knollenartigen, verschieden gestalteten Körperchen verdichten, aus denen nach bestimmter Zeit und unter Mitwirkung von vorhandenen Nährstoffen, Wärme und Feuchtigkeit die Fruchtkörper als Pilze aufsteigen. Diese unterirdischen Körperchen nennt man Dauerlager (Sclerotium), weil sie meistens der Überwinterung dienen. Die Fruchtkörper selbst aber, die sich entweder zu den uns bekannten Hutpilzen oder zu kugel-, geweih-, korallen-, becher-, trompeten- und andersförmigen Gestalten entwickeln, besitzen als solche kein Blattgrün (Chlorophyll); sie tragen jedoch, gleich den Blütengewächsen, in besonderen Organen oder Behältern, die man Sporenträger nennt, die mikroskopisch kleinen, aber

wunderbar verschieden geformten und gearteten Keimkörner. Die Hutpilze scheiden dieselben teils an dem sogenannten Futter aus, das in Röhren, Stacheln oder Blättern besteht, teils findet man sie in das Innere eingeschlossen, wie bei den Bovisten, Trüffeln usw., teils scheiden sie auf der Oberfläche ab, wie bei den Becherpilzen, den Händlingen oder Ziegenbärten und den Morcheln.

Und welche Fülle von Keimkörner trägt ein einziger Pilz! Um jene zu gewinnen, hat man nur nötig, z. B. einen Hutpilz nach Abschneiden des Stieles mit der Unterfläche auf eine Glastafel zu legen. In 1—2 Tagen findet man auf derselben die feinen, staubartigen Sporen in grosser Menge.

Sobald diese Sporen auf ihnen zusagenden Nährstoff gebracht werden, fangen sie an zu keimen und entwickeln das Pilzlager. Lebensbedingungen sind aber Dünger, Fäulnis- und Verwesungsstoffe aller Art, denn die Pilze sind hauptsächlich Fäulnisbewohner.

Fehlt ihnen diese Vorbedingung, so verkommen sie und können nicht gedeihen. Aus diesem Grunde finden wir nur dort viel Pilze, wo es derartige Lebensbedingungen in Fülle giebt. In wildreichen Waldungen, oder wo das Vieh noch Waldhutung hat, ist daher nie Mangel an Pilzen.

Als einen grossen Irrtum muss ich es bezeichnen, wenn in den Zeitungen und vielen Pilzbüchern gesagt wird, dass das Herausreissen der Pilze die Pilzarmut mancher Wälder verursache. Viele Pilze wird man nie abschneiden, wie z. B. die Gelbschwämmchen, die Kraterellenarten, Täublinge usw., denn diese sitzen so lose am Pilzlager, dass sie sofort abgehen; andere hingegen, die fester mit der Unterlage verwachsen sind, dreht man einfach ab, wie es praktische Champignonzüchter ebenfalls thun. Schneidet man hingegen die Pilze nicht tief genug ab, so bildet der überbleibende Stielstumpf einen Fäulnisherd, der oft verderblicher wirkt, als die

Schädigung des Pilzlagers durch das Herausdrehen der Pilze. In Ländern, wo die Pilze viel mehr gesucht und genossen werden als bei uns, wie z. B. in Böhmen, Ungarn, Italien, schneidet niemand die Pilze ab. Trotzdem bemerkt man keine Abnahme, weil eben der vorhandene Wildreichtum genügend für Nährstoffe sorgt. Auch die Erklärung der sogenannten Hexenringe, die dadurch entstehen sollen, dass die Pilzlager sich kreisförmig erweitern, beruhen teilweise auf ungenauer Naturbeobachtung. Diese Hexenringe entwickeln sich eben nur auf solchen Stellen, wo die Düngerstoffe kreisförmig abgelagert wurden, denn die Waldtiere bewegen sich beim Urinlassen, ruhig weiter äsend, häufig im Kreise. Dadurch entstehen auch die oft schlangenartigen Formen der dicht aneinanderwachsenden Pilzlinien. Den besten Beweis für meine Behauptung geben uns die Stellen, vorzugsweise in der Nähe des Waldes, wo im Herbste oder Sommer Ochsen angepflöckt worden sind, d. h. wo der Landwirt die Ochsen mit einer Leine an einem Pflocke angebunden hatte, damit sie Stelle für Stelle abweiden. Hier giebts im folgenden Jahre Hexenringe in schönster Auswahl.

Wer ferner Pilze in Menge im Walde hervorzaubern will, braucht nichts anderes zu thun, als den Waldboden zu jauchen und zu düngen, besonders mit tierischen Abfällen: er wird über den grossen Reichtum an Pilzen seine Freude haben können. Jeder Liebhaber von Champignons kann sich diese in ähnlicher Weise erzeugen. Zu diesem Zwecke sammle er von einigen ausgewachsenen Champignons, wie oben beschrieben, auf einer Glastafel die Sporen derselben, schabe diese mit einem Messer zusammen, bringe sie hierauf in ein Fläschchen mit Wasser und schüttle dasselbe tüchtig. Dann verteile er den Inhalt auf einige Giesskannen mit Wasser, rühre dies ebenfalls um und giesse damit — bei Regenwetter — einen mit Pferdejauche oder kurzem Pferdedünger ordentlich gedüngten Grasplatz.

Hierbei sei besonders bemerkt, dass die Champignons meist nur auf trockenem Grasboden und in trockenen Jahren in reichlicher Menge wachsen.

Welchen Wert haben die Pilze?

Wir Menschen sind bei der Schätzung eines Naturobjektes stets geneigt, nur dann von einem Werte oder Unwerte zu sprechen, wenn der betreffende Gegenstand nützlich oder schädlich ist. Allein, wie jedes Erschaffene und Gewordene im Haushalte der Natur seine Dienste verrichtet, so auch die Pilze. Sie sind dazu da, um als Fäulnisbewohner alle Verwesungszustände mit ihren schädlichen Folgen für Menschen und Tiere durch Umwandlung zu verhindern. Deshalb finden wir sie ganz besonders in nassen Jahren, in welchen durch die häufigen Niederschläge alles Verfaulen beschleunigt wird. Die Hutpilze sind demnach geradezu die Reiniger unserer Wälder und Fluren. Freilich giebt es auch Pilze und besonders solche von mikroskopischer Kleinheit, die den Menschen, Tieren und Pflanzen feindlich sind.

Was nun die Verwertung der Pilze als Genuss- und Nahrungsmittel betrifft, so ist dieselbe vielleicht ebenso alt, als es Menschen und Pilze gegeben hat. Leider werden von unseren vielen essbaren Sorten nur hier und da einzelne als Volksnahrungsmittel benutzt, obgleich sie sich in pilzreichen Jahren in ungeheurer Menge so mühe- und kostenlos sammeln liessen, dass Tausende von armen Menschen vorzüglich schmeckende und nährstoffreiche Mahlzeiten daran haben könnten. Der Nährwert der Speisepilze ist ein ganz bedeutender, was sowohl die Praxis, als auch die wissenschaftliche Untersuchung festgestellt hat. Wir können sie ganz gut als das „Fleisch im Walde“ ansehen, denn wenn der Eiweissgehalt einer Speise als Wertmesser

angenommen wird, so stehen die Pilze im Range gleich nach dem Fleische, neben den Erbsen, Bohnen, Linsen und über den Getreidesorten. Dazu kommt der grosse Gehalt an Nährsalzen und Zuckerstoffen, dem Mannit und Traubenzucker. Ebenso geben sie dort, wo sie in Unmasse wachsen und nicht weit herbeizuholen sind, einen vortrefflichen Dünger für den Gartenboden ab. Desgleichen können die beim Reinigen der essbaren Pilze entstehenden Abfälle getrocknet werden; sie ersetzen — klar gerieben — als Beigabe zum Weichfutter für das Geflügel vollständig das Fleisch. Dies ist für die Hühnerzucht ganz bestimmt sehr wertvoll. Ebenso sollen die Abfälle ein ausgezeichnetes Fischfutter abgeben.

Die nachfolgenden Angaben über den Eiweiss- und Nährsalz-Gehalt der Pilze werden für Viele von Interesse sein.

Nach den wissenschaftlichen Untersuchungen von Loesecke und Kohlrausch beträgt der Eiweissgehalt erwachsener Exemplare beim

Pflaumen-Rässling (Rhodósporus Prúnulus)	38,32 %
Sommer-Trüffel (Tuber aestívum) . . .	36,90 „
Spitz-Morchel (Morchélla cónica) . . .	36,25 „
Nelken-Schwindling (Marásmius caryophylleus)	35,57 „
Stock-Morchel (Gyromítra esculénta) . .	26,31 „
Gelben Ziegenbart (Clavária flava) . . .	24,43 „
Echten Gelbling (Cantharéllus cibárius) .	23,43 „
Steinpilz (Bolétus bulbósus)	22,82 „
Butter-Röhrling (Cricúnopus lúteus) . .	22,24 „
Feld-Champignon (Psallióta campéstris) .	20,63 „
Scheiden-Runzling (Rozítes caperáta) . .	20,53 „
Stockschüppling (Pholióta mutábilis) . .	19,73 „
Kuh-Röhrling (Bolétus bovínus)	17,24 „
Hallimasch (Armillária méllea)	16,26 „
Trauben-Ziegenbart (Clavária Botrys) . .	12,32 „

Der Eiweissgehalt junger Pilze beträgt nach Margewicz beim

	Hut	Stiel
Steinpilz (Bolétus bulbósus)	44,99 %	29,87 %
Birken-Röhrling (Bolétus scaber) . .	43,90 „	30,73 „
Butter-Röhrling (Cricúnopus lúteus) .	40,74 „	32,57 „
Rothaut-Röhrling (Bolétus rufus) . .	40,91 „	36,67 „
Filz-Röhrling (Bolétus subtomentósus) .	39,85 „	35,38 „
Echten Gelbling (Canthar. cibárius) .	27,77 „	28,35 „
Echten Reizker (Lactária deliciósa) .	38,12 „	34,28 „
Hallimasch (Armillária méllea) . . .	28,16 „	26,91 „

Aus diesen Untersuchungen ist zu ersehen, dass erstens der Eiweissgehalt bei den einzelnen Sorten ein ganz verschiedener ist, zweitens aber, dass die jungen Pilze bedeutend reicher an diesem Nährstoffe sind. Bemerkenswert ist, dass zwischen Hut und Stiel ganz erhebliche Unterschiede im Nährwerte obwalten. Auf Grund der wissenschaftlichen Untersuchungen sind demnach die Hüte der jungen Pilze am reichsten an Eiweissstoffen.

Ganz besonders wichtig für die Verdauungs- und Ernährungsfrage ist aber auch der Reichtum an Nährsalzen bei den Pilzen. Es enthalten davon

Pflaumen-Rässling .	15,00 %	Trauben-Ziegenbart	6,23 %
Nelken-Schwindling	10,57 „	Steinpilz	6,22 „
Spitz-Morchel . .	9,00 „	Kuh-Röhrling . .	6,00 „
Echter Gelbling .	8,19 „	Schafeuter . . .	2,80 „
Butter-Röhrling .	6,39 „		

Vorstehende Angaben über den Eiweiss- und Nährsalzgehalt sind auf die Trockensubstanz der betreffenden Pilze berechnet; bei Pilzen in frischem Zustande wird das Nährsalz mit $^1/_2$ bis 2 Prozent angenommen. Es ist dies immerhin ein sehr günstiges Verhältnis, denn das Fleisch enthält auch nur

$1^1/_2$ Prozent Nährsalze. In den Nährsalzen der Pilze befinden sich bei weitem grössere Mengen Phosphorsäure und Kali, als in anderen Speisen.

Wie werden die Pilze als Speise zubereitet?

Die Vorbereitung der essbaren Pilze zum Genuss ist eine sehr einfache. Man hat nur nötig, die Pilze nach dem Reinigen und Putzen in kleine, längliche Stücke zu schneiden, sie dann mit Wasser sauber zu waschen, in Schüsseln ausgebreitet mit etwas Salz zu bestreuen und hierauf bis zur eigentlichen Zubereitung kühl und luftig zu stellen. Bei der Vorbereitung ist noch zu beachten, dass man zähe und harte Stiele nie mitnimmt und die Oberhaut abzieht, wenn sie abziehbar ist.

Bezüglich des sogenannten Futters sei erwähnt, dass man dasselbe, soweit es noch jung und madenfrei ist, stets mit verwertet. Bei vielen Blätterpilzen würde fast nichts übrig bleiben, wollte man das ganze Futter mit beseitigen. Zu alte oder irgendwie angefaulte Pilze wirft man fort.

Trotz des hohen Stickstoffgehaltes werden bei der Zubereitung, wie sie gang und gäbe ist, von den Menschen nur 41 Prozent des Stickstoffes im Pilze als Eiweiss verdaut, während 33 Prozent Eiweiss nicht verdaut werden und die übrigen 26 Prozent unbrauchbare Stickstoffverbindungen sind.

Nun darf man nicht denken, dass durch recht langes Kochen die Pilze verdaulicher werden. Im Gegenteil, sie werden dadurch nur unverdaulicher, weil dann das Eiweiss noch mehr verhärtet. Dasjenige Eiweiss, welches hauptsächlich unverdaulich ist, ist an die Cellulose, die Pilzwandungen, gebunden und schwer löslich. Ein Mittel, welches eine chemische Zersetzung dieser Cellulose einleitet

und der Gesundheit nicht im geringsten schädlich ist, besitzen wir im sogenannten Berliner Salze oder doppeltkohlensauren Natron. Durch Beimischen dieses Salzes — auf einen Liter geschnittener Pilze vielleicht eine Messerspitze voll — erzeugt man vorzügliche Verdaulichkeit der Pilze. Jeder Hausfrau wird wohl bekannt sein, wie wichtig das doppeltkohlensaure Natron in der Küche ist und welche vorzüglichen Dienste es beim Kochen zähen Fleisches, der sauren Flecke und des Gemüses verrichtet. Man koche demnach die Pilze unter Zusatz von etwas Berliner Salz nur kurze Zeit.

Ferner erwähne ich, dass man zu den gewaschenen und abgetropften Pilzen niemals Wasser giessen darf, man lässt vielmehr die Pilze in ihrem eigenen Wasser kochen, von dem sie mitunter bis 90 Prozent enthalten. Ausser dem Natron wird, wenn es nicht vorher schon geschah, noch etwas Kochsalz beigegeben.

Bei den Morcheln und Lorcheln muss das Reinigen und Waschen sehr sorgfältig und mehrmals erfolgen, denn dieselben enthalten häufig sehr viel Sand. Vor dem Ansetzen sind die Stockmorcheln abzubrühen, da sie ein besonderes Gift enthalten sollen, welches durch das Abbrühen entfernt wird. Ich selbst habe noch nie Unwohlsein nach dem Genuss von frischen und gesunden Morcheln empfunden.

Es mögen hier noch einige erprobte Rezepte folgen. (Hierzu lese man den Abschnitt: Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen?)

1. Suppe von frischen Pilzen.

Die zubereiteten Pilze werden fein gewiegt, mit kochendem Wasser nebst Salz und etwas Butter angesetzt und $^1/_2$ Stunde gekocht. Unterdessen wird ein wenig Mehl gebräunt, hineingequirlt und die Suppe mit Petersilie, sowie etwas Pfeffer abgeschmeckt. Ausserdem kann Ei

hinzukommen. Ist Fleischbrühe vorhanden, so kann auch diese mit Verwendung finden.

2. Suppe von getrockneten Pilzen.

Für 5 Personen nehme man eine grosse Tasse voll getrockneter Pilze, wasche dieselben mit warmem Wasser ab und wiege sie dann fein. Hierauf werden sie in wenig Wasser mit Butter und Salz ziemlich eine Stunde lang gedünstet. Nun werden sie mit dem nötigen Suppenwasser aufgekocht, mit Braunmehl, Petersilie und Pfeffer und, je nach Belieben, mit Ei abgezogen. In Butter geröstete Semmel wird hinzugegeben.

3. Gemüse von Pilzen.

Die zubereiteten, fein geschnittenen Pilze werden mit etwas Natron (siehe Seite 8/9) und Salz angesetzt, und ziemlich $^3/_4$ Stunde gekocht. Dann wird das Pilzwasser abgegossen, jedoch nicht weggeschüttet, sondern zur Suppe verwandt oder zum Extrakt genommen (siehe Bereitung des Extraktes). Hierauf werden sie mit Butter oder Fett gedünstet und mit viel Petersilie und etwas feinem Pfeffer vermengt.

4. Pilzpfanne.

Die zugerichteten Pilze werden zuerst weich gekocht und, wenn noch Brühe (Pilzextrakt!) vorhanden, wird diese abgegossen; die Pilze werden dann fein gewiegt und mit Butter, einigen Eiern, sowie in Milch aufgeweichter Semmel zusammengerührt und zuletzt in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne gebacken.

5. Pilzgebackenes (nach Klöber, Pilzküche).

Der Boden einer Pfanne wird erst mit Butter, dann mit einer Lage geriebenen Schwarzbrotes bedeckt, darauf kommt eine Schicht Pilze, welche mit Salz, Pfeffer und anderem

Gewürz bestreut wird. Diese Schichtung wiederholt man so lange, bis die Pfanne voll ist, belegt die oberste Schicht mit Butter und bäckt das Ganze.

6. Salat von Pilzen.

Die zugerichteten und in Salzwasser gebrühten Pilze werden in kleine Stückchen oder Scheibchen geschnitten und mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz angerichtet.

7. Koteletten von frischen Pilzen.

Man nimmt auf 2 Liter geschnittene Pilze, die fein gewiegt werden, $^1/_2$ Pfund gehacktes Schweinefleisch, fein gewiegte Zwiebel, Salz, etwas Pfeffer und soviel trockene, geriebene oder gestossene Semmel als nötig ist, um daraus Koteletten formen zu können.

8. Koteletten von getrockneten Pilzen.

Man nimmt getrocknete Pilze, brüht sie schnell ab, um Staub und Unreinigkeiten zu entfernen, dünstet sie und hackt sie dann klar. Hierauf mischt man sie mit Butter, Zwiebel, etwas aufgeweichter und ausgedrückter Semmel, Zitronensaft und 2—3 Theelöffel Pilzextrakt, fügt Ei und soviel trockene und geriebene Semmel hinzu, um daraus Koteletten formen und braten zu können.

9. Pilzklösschen zu Reis, Gräupchen usw.

Pilze (frisch oder getrocknet) werden gewiegt, in Butter mit Salz und Zitronensaft gedünstet. Nach dem Verkühlen wird Ei und Semmel (halb gerieben, halb geweicht) hinzugefügt, die Masse zu walnussgrossen Klösschen geformt und in siedendem Wasser gekocht.

10. Extrakt von Pilzen.

Die Bereitung dieses Extraktes kann nicht genug empfohlen werden, da er sehr einfach herzustellen ist, sich

jahrelang hält und zu Suppen, Saucen, Brühen etc. eine wohlschmeckende, kräftige Würze abgiebt. Die einfachsten Wassersuppen erhalten dadurch einen vorzüglichen Pilzgeschmack. — Die zerkleinerten Pilze werden gekocht. Der ausfliessende Saft wird von Zeit zu Zeit abgegossen. Fliesst nur noch wenig Saft heraus, so kocht man die Masse mit etwas Wasser noch einmal scharf durch und giesst die entstandene Brühe zu der anderen. Dieselbe wird dann unter Zusatz von etwas Salz so lange eingekocht, bis der Saft so dick wie Syrup wird. Hierauf giesst man den Extract in weithalsige Glasfläschchen, verkorkt dieselben und verschliesst sie ausserdem noch mit Pergamentpapier.

Zum Würzen der Suppe rechnet man 1 Theelöffel voll für 5 Personen. Der Extrakt wird vor dem Beimischen in kochendes Wasser gequirlt und durchgeseiht.

11. Einmachen der Pilze in Essig.

Die zubereiteten Pilze (siehe auch unter Seite 6) lässt man $^1/_2$ Stunde kochen und giesst den Saft ab (Pilzextrakt!). Hierauf nimmt man, auf 6 Liter frischer Pilze berechnet, $^3/_4$ Liter besten unverdünnten Weinessig (nicht Sprit), giebt Pfefferkörner, Piment (auch Nelkenpfeffer, Neugewürz genannt), Lorbeerblätter, auch Schalotten oder Perlzwiebeln hinzu und kocht wiederum $^1/_4$ Stunde. Nun lässt man sie etwas abkühlen und füllt sie in weithalsige Glasbüchsen. Zur Auffüllung nimmt man nochmals Weinessig mit etwas Wasser vermischt ($^2/_3$ Essig, $^1/_3$ Wasser), kocht denselben auf und übergiesst die Pilze so weit, dass der Essig darüber steht.

Die nach diesem Rezepte von mir eingemachten Pilze haben auf 3 Obstausstellungen die ersten Preise erhalten.

12. Einmachen der Pilze in Blechdosen.

Die $^1/_2$ Stunde ohne Salz gekochten Pilze werden in Blechdosen gefüllt, die Deckel verlötet, und dann nochmals

eine Stunde im Kessel gekocht. Die Pilze behalten auf diese Weise ihren reinen Geschmack. Hierzu sei aber bemerkt, dass der Inhalt der einmal geöffneten Dose sofort verbraucht werden muss.

13. Einmachen der Pilze nach dem Sterilisierungsverfahren von Dr. Rempel.

(Apparate mit Conservengläsern liefert die Firma M. C. Hüssener in Essen a. d. Ruhr.)

Die Pilze werden ohne jede Zuthat, nachdem sie kurze Zeit aufgekocht wurden, in die Glasbüchsen (also nicht Blechdosen) gefüllt und reichlich $^3/_4$ Stunde lang nochmals gekocht; hierdurch werden alle Gärungsfermente zerstört.

Dies Verfahren ist sehr zu empfehlen, denn die Pilze können jahrelang aufbewahrt werden, behalten ihren natürlichen Geschmack so vorzüglich, dass sie kaum von frisch gesammelten und sofort zubereiteten Pilzen zu unterscheiden sind. Ausserdem fällt hierbei das umständliche Verlöten der Blechdosen weg.

14. Trocknen der Pilze.

Das Trocknen der Pilze ist sehr einfach. Die abgeputzten und in Scheiben oder Stücke geschnittenen Pilze werden, ohne sie vorher zu waschen, entweder in der Sonne oder auf dem Ofen getrocknet.

15. Richtige Verwendung der einzelnen Sorten.

Nicht jeder Pilz eignet sich etwa zur Suppe oder zum Einmachen in Essig usw., die einzelnen Sorten erfordern vielmehr auch eine verschiedenartige Verwendung. In den nachfolgenden Zeilen lasse ich daher eine Zusammenstellung

über die zweckmässigste Verwertung der am häufigsten vorkommenden essbaren Pilze folgen.

a) Suppenpilze:

Morcheln, getrocknete Totentrompete, Stockschwämmchen, Scheiden-Runzling (Runzel-Schüppling), Wachholder-Milchling (echter Reizker), echter Gelbling (Gehling), Champignons, Nelken-Schwindling, Steinpilz, Filz-Röhrling (Ziegenlippe), Ziegenbärte, Maronen-Röhrling.

b) Gemüsepilze:

Alle essbaren Pilze.

c) Pilze zum Einmachen in Essig:

Steinpilz, Panther-Wulstling, Perl-Wulstling (Perlpilz), echter Gelbling (Gehling), Semmel-Porling (Semmelpilz), Schaf-Porling (Schafeuter), Semmel-Stoppelpilz, Habicht-Stoppelpilz (Habichtspilz), die essbaren Täublinge, Wachholder-Milchling (echter Reizker).

d) Pilze zum Sterilisieren:

Alle essbaren Pilze.

e) Pilze zum Trocknen:

Morcheln, Totentrompete, Schaf-Porling (Schafeuter), Grosser Schirmling (Parasol-Pilz), Pflaumen-Rässling (Pflaumenpilz), Champignons, Stockschwämmchen, echter Gelbling (Gehling), Nelken-Schwindling, Steinpilz, Maronen-Röhrling, Birken-Röhrling (Kapuzinerpilz), krauser Ziegenbart, Kastanienbrauner Becherling.

Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen?

Nichts steht der allgemeinen Verwertung der Pilze im Haushalte so hindernd entgegen als die Furcht vor einer Vergiftung durch dieselben. Jeder Vergiftungsfall, der ja meistens die Runde durch die Tagesblätter macht, schreckt immer von neuem ab, sich mit den Pilzen abzugeben und sie als Kost auf die Tafel zu bringen. Dazu kommen noch die zur Pilzzeit in den Zeitungen und Zeitschriften zu lesenden Verhütungsmassregeln, welche recht wissenschaftlich klingen, die zu merken aber niemandem einfällt und auch keinen Pfifferling wert sind. Wenn das Publikum solche offenbar von Unkundigen geschriebene Regeln liest, wonach fast alle Pilze giftig sind, verzichtet es lieber auf den Genuss der Pilze.

Um nur einiges von den vielen gutgemeinten, aber total falschen Regeln zu widerlegen, diene folgendes zum Beweis: Da heisst es: „Alle eigentlichen Blätterpilze sind zu meiden — ausgenommen der Champignon, Gelbling (Gehling) und Kaiserling“. Wäre das richtig, so müsste man das Stockschwämmchen, den Hallimasch, den Pflaumenpilz, Nelken-Schwindling, Lauch-Schwindling, sämtliche essbaren Täublinge, den Parasolpilz, die essbaren Ritterlinge und noch viele andere ausschliessen. Weiter: „Alle Pilze mit Farbenveränderung beim Druck oder Zerschneiden taugen nichts!“ Dann fort mit dem Rothäuptchen, dem Maronenröhrling, dem Sandröhrling, dem Kornblumenröhrling, dem echten Reizker, dem kahlen Krämpling usw. Ferner: „Alle Pilze mit Milchsaft sind verdächtig!“ Auch der Brätling, der echte Reizker, der wohlriechende Milchling, der milde und süssliche Milchling? Endlich soll Geruch, Geschmack, Farbe des Hutes, glänzende oder klebrige Oberfläche usw. die Verdächtigkeit und Giftigkeit beweisen. Ein Pilzkenner hat für solche Regeln nur ein — Lächeln.

Ebenso wenig können sogenannte Erkennungsmittel, die beim Kochen angewendet werden sollen, wie Hineinhalten eines silbernen Löffels, der beim Braunwerden die Giftigkeit anzeigen soll, Mitkochen von Zwiebeln usw. irgend etwas beweisen. Alles hier empfohlene gehört zum Wahnglauben.

Um zu wissen, ob ein Pilz giftig ist oder nicht, giebt es nur eine Regel: Lerne die Pilze so kennen, wie du die giftigen Früchte anderer Gewächse von den nicht giftigen zu unterscheiden weisst.

Wenn man die in Deutschland publizierten Vergiftungsfälle durch Pilze genauer auf ihre Ursachen prüft, d. h. untersucht, welche Pilze diese Vergiftungen hervorgerufen haben, so sind es nach meinen eingeholten Erkundigungen und vielfachen Erfahrungen stets folgende Giftpilze: Der Knollenblätterpilz, der Giftreizker, der Schwefelkopf, der Speitäubling und der Kartoffelbovist. Es können gewiss noch andere Pilze giftig wirken, die in den Pilzlehrbüchern bis jetzt noch als giftig bezeichnet sich vorfinden, es nach meiner 27jährigen Erfahrung aber nicht alle sind; so z. B. der Panther-Wulstling (Amaníta umbrína) und der Perl-Wulstling (Amaníta pustuláta aut rubéscens). Diese Pilze werden, nachdem man die Oberhaut entfernt hat, jetzt im Vogtlande und in einem grossen Teile Sachsens als vorzügliche Speisepilze verwendet. Auf meinen sämtlichen Pilzausstellungen habe ich sie als zu den wohlschmeckendsten Pilzen zählend bekannt gegeben und es ist mir noch nie ein Fall von Vergiftung durch diese Pilze gemeldet worden. Ja, in einem Teile des Vogtlandes und des Erzgebirges gehören sie zu den gesuchtesten. Desgleichen habe ich sie in Thüringen, Böhmen, der Lausitz usw. gesammelt und mir recht wohlschmecken lassen, ohne irgend das geringste Übelbefinden zu spüren. Meiner Ansicht nach scheint sich das giftige Alkaloid, das Amanit und Muskarin, bei den giftigen Wulstling-Arten lediglich

in der Oberhaut dieser Pilze zu befinden. Ebenso sind mir und hundert Anderen frische, gebratene Morcheln (Morchélla cónica) und Stockmorcheln (Gyromítra esculénta) — ordentlich gereinigt — nie schlecht bekommen. Hierzu bemerke ich noch folgendes:

Im Mai des Jahres 1896 wurden einige Vergiftungsfälle durch Stockmorcheln (Gyromítra esculénta) aus Berlin und Grasslitz in Böhmen gemeldet. In letzterem Orte waren zwei Familien, welche die Stockmorcheln bei ein und demselben Händler gekauft hatten, betroffen worden. Ich hatte Gelegenheit, die näheren Umstände von dem Familienvater der am schwersten betroffenen Familie persönlich zu erfahren. Die Erörterungen ergaben unzweifelhaft, dass unter den Stockmorcheln alte, bereits in Zersetzung übergegangene Exemplare sich befunden haben müssen, welche die Vergiftung herbeiführten, denn beide Familien haben seit vielen Jahren stets frische Morcheln ohne die geringsten nachteiligen Folgen genossen. Dass nicht öfter derartige Vergiftungsfälle durch alte Morcheln vorkommen, ist fast wunderbar, denn bei meinen mehrmaligen Besuchen der Markthalle einer Grosstadt fand ich neben frischen sehr viel verdorbene, in Zersetzung begriffener Stockmorcheln vor, die zum Verkaufe bei billigeren Preisen ausgeboten wurden. Eine scharfe Aufsicht könnte für solche Fälle recht nützlich wirken und Unheil verhüten.

Um die viel umstrittene Frage, ob der Fliegenpilz nach Abzug der Oberhaut essbar sei, auch meinerseits zu entscheiden, habe ich im Herbste des Jahres 1895 nach einigen kleineren Versuchen einen mittelgrossen, dickfleischigen Fliegenpilz nach Entfernung der Oberhaut auf die übliche Art zubereiten lassen und ihn dann gegessen. Der Geschmack war unangenehm, im Halse verspürte ich ein kratzendes Gefühl, Übelkeiten oder sonstige Beschwerden stellten sich aber nicht ein. Bei einer zweiten

Probe liess ich einen Fliegenpilz als Salat, mit Weinessig etc., zubereiten. Diese Zubereitungsart ergab indes einen noch unangenehmeren Geschmack. Auf Grund dieser Proben bin ich zu der Überzeugung gekommen, dass der Fliegenpilz als ungeniessbar zu bezeichnen ist.

Wenn die Giftigkeit von verschiedenen Pilzen wissenschaftlich durch Experimente an Tieren, wie Hunden und Katzen, festgestellt werden soll, so ist das mehr als gewagt, ja wohl verkehrt, denn diese Tiere sind keine Pflanzenfresser. Man zwinge doch einmal diese Tiere, Sauerkraut zu fressen! Erbrechen und Durchfall werden die unausbleiblichen Folgen sein. Demgemäss müsste das Sauerkraut, nach obiger Theorie, auch giftig sein.

Die weitaus meisten Pilzvergiftungen kommen, wie ich nach den mir bekannt gewordenen Thatsachen feststellen kann, durch falsche Auswahl und Zubereitung vor, und zwar, indem erstens zu alte oder wässerige Pilze genommen, oder zweitens diese zu lange aufbewahrt werden, ehe sie zur Verwendung kommen. Alle anerkannt guten und essbaren Pilze können Erkrankungen und Vergiftungen herbeiführen, sobald sie alt verspeist werden, denn mit dem Alter tritt ein Verwesungszustand ein, der dem menschlichen Auge zwar nicht sichtbar ist, sich aber durch schwere Krankheitserscheinungen recht unangenehm bemerkbar macht. Bei dem hohen Eiweissgehalte und ihrem überaus schwammigen und wässerigen Charakter werden die Pilze beim Älterwerden von mikroskopisch kleinen, sich während weniger Stunden ins Riesenhafte vermehrenden Spaltpilzen durchsetzt und erzeugen dann die lebensgefährlichsten Magen- und Darmentzündungen. Man beachte demnach stets die Regel: „Nimm nur gesunde und junge Pilze!“ Ganz besonders aber ist zu warnen vor dem zu langen und falschen Aufbewahren der Pilze. Hierdurch entwickeln sich dieselben Zustände. So wie

man die Pilze eingesammelt hat, putze und reinige man dieselben. Ein Stehenlassen der Pilze bei Wärme oder in warmen Räumen bis zum nächsten Tage ist schon höchst gefährlich, ganz abgesehen davon, dass dieselben von den Pilzmaden während einer Nacht ganz gehörig zerfressen werden, man hebe sie deshalb kühl auf. Mancher Pilzfreund hat seine schönen, gesunden und madenfreien Pilze am anderen Tage grösstenteils von Würmern zerfressen vorgefunden. Zwei Beispiele von Pilzvergiftungen aus hiesiger Stadt mögen meine Ausführungen beweisen.

Eine Familie war, noch dazu an einem regnerischen Tage, Pilze sammeln gegangen und hatte eine gehörige Menge eingetragen. Spät abends müde und abgespannt nach Hause kommend, liess man die Tagesausbeute während der Nacht in den Pilzsäcken und Körben im Zimmer stehen. Am andern Morgen erst wurden die Pilze geputzt. Es waren nur gute Arten, aber leider auch alte Exemplare mit eingesammelt worden. Trotz der Warnung, die älteren Pilze vom Genusse auszuschliessen, erschienen sie der Familie noch geniessbar und gerade diese Pilze wurden zubereitet, während man die jüngeren für den nächsten Tag aufbewahrte. Die Folgen waren traurig. Bereits wenige Stunden nach dem Essen trat bei einzelnen Gliedern der Familie Unwohlsein ein, und abends waren alle 6 Mitglieder schwer krank. Fürchterliches Erbrechen und Durchfall unter grässlichen Schmerzen, bei teilweiser völliger Gleichgültigkeit gegen das Leben trat bei allen ein. Ärztlicherseits konnte nur Selterswasser angeraten werden, da ja bei dem Erbrechen jedes medizinische Mittel versagte. Erst nach einigen Tagen trat gänzliche Genesung ein.

Ein weiterer Fall betraf die Familie eines Hausmannes. Derselbe war an einem Sonnabend mit mir Pilze sammeln gegangen. Jeden der gesammelten Pilze sah ich an und

fand sie alle essbar. Ich selbst hatte genau dieselben Sorten. Während nun meine Pilze sofort nach der Heimkehr geputzt und am nächsten Tage verspeist wurden, liess mein Begleiter seine Pilze im Korbe in der warmen Stube bis Sonntag abends stehen. Die Hälfte derselben war bereits verschimmelt und unbrauchbar geworden, aber der Rest wurde doch noch zubereitet und abends verzehrt. Die Folgen traten hier ebenfalls in ähnlicher Weise, nur etwas schwächer, ein, da die genossene Menge eine geringere gewesen war.

Was ist bei Pilzvergiftungen zu thun?

Bei den ersten Erscheinungen einer Vergiftung, als da sind: Kratzen im Halse, Brennen, Drücken, Schmerzen des Magens mit Erbrechen, Auftreiben des Leibes, Taumeln, Schwindelanfälle, Durchfall, Magen- und Leibkrämpfe usw., suche man so schnell als möglich den Magen zu entleeren, nötigenfalls durch künstlichen Brechreiz, wie Finger in den Hals stecken, Kitzeln des Schlundes mit einer Feder; durch Klystiere mittels Irrigators entleere man die Därme und trinke sofort soviel als möglich Milch, Selterswasser oder nur kaltes Wasser, um das giftwirkende Alkaloid des Pilzes einzuhüllen und zu verdünnen. Mittel, wie Essig und Öl, die früher dagegen angewendet wurden, sind erfahrunggemäss schädlich und unwirksam. Ausserdem müssen so schnell als möglich Kompressen, d. h. mehrfach zusammengelegte Leinentücher (Servietten, Tischtücher usw.) in heisses Wasser getaucht, ausgedrückt und so heiss als es vertragen wird, auf Magen und Leib gelegt und mit einem wollenen Tuche überdeckt werden. Diese Umschläge müssen im Wechsel von 10 bis 15 Minuten erneuert und stundenlang fortgesetzt werden. Tritt tüchtiges Schwitzen hinzu, desto besser. Nach dem Schwitzen sind 26 Grad warme Halbbäder zu geben, d. h. Patient ist in eine

Wanne zu setzen, nicht zu legen, und einige Minuten lang zu übergiessen. Ein medizinisches Gegengift giebt es nicht, könnte auch kaum wirken, da das heftige Erbrechen nichts im Magen lässt. Vorstehendes Verfahren hat sich bei verschiedentlich vorgekommenen Pilzvergiftungen aufs beste bewährt.

Wie kann man Pilze züchten?

In der Pilzzucht sind die Franzosen, Belgier und Österreicher uns Deutschen weit voraus, denn sie wissen den Wert einzelner ganz besonders vorzüglicher Pilze besser zu schätzen und dieselben gewinnbringend zu verwerten. Vor allem sind es die grossartigen Champignonzüchtereien um Paris, die uns ein Bild von der hohen Bedeutung des Wertes des Champignons geben können. So kann man aus den statistischen Tabellen ersehen, dass sich die tägliche Ernte von Paris, wo diese Pilze hauptsächlich gezüchtet werden, auf 27 000 Kilo beläuft. Berechnet man das Kilo nur zu 80 Pfennige, so ergiebt das im Jahre einen Betrag von 7 884 000 Mark. Das ist aber nur eine Gegend Frankreichs. Man kann daher den Wert der Gesamtzüchtung in Frankreich allein auf über 30 000 000 Mark schätzen.

Bei jeder Pilzzüchterei gilt als erste Forderung, diejenigen Bedingungen zu schaffen, unter denen die Pilze im Freien gedeihen. Von jeher ist nun der Champignon als derjenige Pilz bezeichnet worden, dessen Züchtung man zuerst vornahm. Sehr bald erkannte man, dass auf Esel- oder Pferdedünger der Champignon am besten gedeiht, denn auf den mit Pferdedünger gedüngten Wiesen erschien der Champignon wie von selbst. Liebhaber dieses Pilzes, welche die künstliche Zucht

versuchten, ersannen und erprobten verschiedene Methoden um diese Zucht so gewinnbringend als möglich zu gestalten. Allein alle Methoden dieser Pilzzüchter lassen sich auf eine einfache und keine allzugrosse Kunst erfordernde zurückführen. Da ich selbst jahrelang mit Glück Champignons gezüchtet habe, so will ich in Kürze die von mir erprobte Art und Weise der Züchtung mitteilen.

Zunächst gehört zur Anlegung einer Züchtung ein besonderer Raum, ein dunkler Keller, Schuppen oder sonst ein dunkler Ort, um darin den dazu nötigen Pferdedünger unterzubringen. Der Pferdedünger selbst muss aber eine besondere Zubereitung erfahren, die darin besteht, dass man denselben zunächst in grössere Haufen ungefähr 1 Meter hoch setzt, schichtenweise feststampft und so ziemlich 8 Tage der Erwärmung überlässt. Hierauf werden die Haufen nochmals umgesetzt und wieder stehen gelassen, bis eine gleichmässige, feuchte Masse hergestellt ist, die nicht zu speckig, aber auch nicht zu trocken sein darf. Ganz vorzüglich bewährt sich die Untermengung von verrottetem Laube, das man sich zu diesem Zwecke im Herbste sammeln muss. Hat der Dünger nun nach ungefähr 2—3 Wochen bei 2—3 maligem Umsetzen diese gleichmässige Beschaffenheit, so bringt man ihn an Ort und Stelle. Hier wird er schichten- und beetweise festgestampft bis zu einer Höhe von 40 cm. Die Beete selbst können, je nach den Verhältnissen, 60—100 cm breit werden. Nach 8 Tagen nimmt man das Einbringen der Brut vor. Letztere bezieht man am besten von renommierten Champignonzüchtern oder Handelsgärtnereien. Meist erhält man sie in Backsteinform. Diese zerteilt man in walnussgrosse Brocken, bringt die Stücke in ein 3 cm tiefes Loch, welches man mit der Hand in die Beete wühlt, deckt mit Erde zu und drückt dieselbe fest an. Die Entfernung der Löcher kann 20—35 cm in 20 cm Reihenweite betragen. Hat man viel

Brut, so kann man noch enger spicken. So wie man damit fertig ist, wird mit dem Rücken der Schaufel das betr. Beet festgeschlagen. Hierauf deckt man die Beete noch mit trockenem, strohigen Pferdedünger oder verrottetem Laube einige Centimeter hoch zu, damit die Oberfläche der Beete nicht austrocknet. Nach 10—12 Tagen untersucht man die Anlage, um sich zu überzeugen, wie weit die Brut sich entwickelt hat, indem man an vorher bezeichneten Stellen die Bedeckung lüftet und nachsieht, ob der Dünger mit weissen, schimmelartigen Fäden durchzogen ist. Wenn dies der Fall ist, wird die Decke beseitigt und gute feuchte Compost-erde 2—3 cm aufgebracht und fest angedrückt. Nach weiteren 14 Tagen werden sich weisse, wie Schimmel aus-sehende Flecken im Beete zeigen, das ist das erste Zeichen guten Erfolges. Ist die Erde sehr trocken, so besprengt man sie leicht mit lauem Wasser, dem man etwas Salpeter zugesetzt hat. Die sich nun bald zeigenden Champignons dreht man sorgfältig aus der sprossenden Nachkommen-schaft heraus. Sobald die Erde zu trocken wird, erneut man die Besprengung der Beete mit lauem, salpeterhaltigen Wasser.

Denen, welche sich ganz besonders für die Champignon-zucht interessieren, kann zu genauer Informierung das Buch über die Champignonzucht von M. Lebl, Verlag von Paul Parey in Berlin, empfohlen werden.

In ähnlicher Weise wird in England im grossen Mass-stabe der Perlschwamm (Amaníta pustuláta — rubéscens) gezüchtet, da aus demselben ein ausgezeichneter Pilzextrakt (Ketchup) gewonnen wird.

Bei meiner praktischen Pilzzüchterei lernte ich einen bisher in keinem Pilzbuch als essbar verzeichneten Pilz, den Bläuling (Russuliopsis laccata Schröt.), als einen vor-züglichen Speisepilz kennen. Auf dem Composthaufen, von dem ich die Erde zur Bedeckung der Champignonbeete

entnahm, standen einige Pilze dieser Art, und fast gleichzeitig mit den Champignons erschienen anfangs zu meinem Ärger in grosser Menge diese Bläulinge und zwar in prächtigen Exemplaren. Da der Geruch und Geschmack des rohen Pilzes angenehm waren, so versuchte ich denselben erst in kleinen Portionen und fand ihn sehr wohlschmeckend. In den nächsten Tagen wurde derselbe bereits als leckere Speise von meiner ganzen Familie genossen. Handkörbevoll wurde er nun aus dem Keller geholt, woselbst sich meine Champignonzucht befand.

Ganz vorzüglich lässt sich der Stockschwamm (Phólióta mutábilis Schaeff.) kultivieren. Zu diesem Zwecke sammelt man in bekannter Weise die Sporen und bringt dieselben in kleinere Medizingläser, in denen sie, nachdem die Gläser mit Wasser gefüllt wurden, umgeschüttelt werden. Das Wasser wird jedoch erst dann zu den Sporen gegossen, wenn man die Absicht hat, eine Aussaat vorzunehmen. Hat man nämlich alte, womöglich hartem Holze angehörige Stöcke gefunden, so hat man nur nötig, in die mürbe Rinde oder die morschen Wurzeln dieser Stöcke mit einem Messer Einschnitte zu machen und in solche einen oder mehrere Tropfen der Sporenflüssigkeit einzuträufeln, um an diesen Stöcken im nächsten Jahre reichliche Ernten von diesem prächtigen Suppenpilze halten zu können. Eines ist aber dabei wohl zu beachten, dass man diese Aussaat nur bei feuchtem oder regnerischem Wetter vollzieht, da sonst ein Vertrocknen des sich entwickelnden Pilzmycels eintritt. Meister in der Zucht aller essbaren, an Stöcken wachsenden Pilze sollen die Japaner und Chinesen sein.

Hochinteressant und lohnend ist die Morchel- und Lorchelzucht im Garten. Zu diesem Zwecke bestimme man ein etwas schattiges Beet, das humusreich und sandig sein muss. Zum Düngen nimmt man entweder

recht fette Composterde oder Kuh- und Pferdedünger in verrottetem Zustande, mische Latrinenjauche darunter und bringt das eine oder andere recht seicht unter. Ausserdem ist es immer nötig, obenauf etwas Composterde zu bringen. Sobald es regnet, bestreut man das Beet mit reiner Holzasche, um den Morcheln und Lorcheln die nötigen Kalisalze zukommen zu lassen Sobald die Asche nach einigen Tagen vom Regen tüchtig ausgelaugt worden ist, nimmt man eine Portion Morcheln oder Lorcheln, wäscht sie zunächst mit heissem Wasser 2—3 Mal tüchtig aus, also genau so, wie man bei der Zubereitung als Speise verfährt, und besprengt nun mit diesem Wasser das betreffende Beet. Dieses Besprengen nimmt man ebenfalls am besten bei feuchter, regnerischer Witterung vor. Das Beet bleibt nun bis zum nächsten Frühjahr, vollständig von weiterer Bepflanzung ausgeschlossen, unberührt liegen. Damit das Unkraut nicht zu mächtig wird, bedeckt man das Beet mit alter klarer Lohe oder losen Fichtennadeln. Im nächsten Frühjahre werden sich nach warmem Regen die Morcheln zeigen. Bei sehr trockener Witterung hingegen müssen die Beete mit lauem Wasser tüchtig besprengt werden.

Im Jahre 1883 erschien in Sarlat in Frankreich ein kleines Schriftchen unter dem Titel: Trufficulture. Guide practique du trufficulteur par Charles Laval, propriétaire à Eybène (Dordogne), welches in eingehender Weise die Trüffelkultur behandelt. Der betreffende Verfasser, welcher Mitglied der Ackerbaugesellschaft ist, giebt in diesem Werkchen auf Grund seiner vielfältigen Erfahrungen das Verfahren an, wie man die Trüffeln künstlich bauen kann.

Die Trüffeln lieben nicht nur einen thonigen Kalkboden, ein Gemisch von Kalk- und Thon-, oder von Sand- und Kalkboden, sondern sind auch in ihrem Vorkommen an Laubbäume verschiedener Art gebunden, ganz besonders

aber an die Eichen und Buchen. Nur in solchen Laubholzbeständen findet man dieselben an den äussersten Wurzelspitzen der erwähnten Bäume. Laval behandelt nun in eingehender und hochinteressanter Weise die zur Kultur notwendigen Bodenverhältnisse, die Anlage der Beete von sogenannten Trüffeleichen, die Pflege der Anlagen bis zum Ertrage, die Erhaltung der Trüffelkulturen, das Einernten der Trüffeln und zum Schlusse die Anlagekosten und den pekuniären Erfolg der Trüffelanlagen. (Wie hochbedeutsam für Frankreich die Trüffel ist, dürfte die Thatsache bezeugen, dass in den letzten Jahren die Einnahme beim Trüffelverkauf nach Chalin ca. 50 Millionen Franks betrug.)

Da vorstehend beschriebene Kultur der Trüffeln jedoch immer mehr oder weniger vom Zufall abhängig ist, so ist es mit grösster Freude zu begrüssen, dass es einem deutschen Naturforscher, Herrn Dr. Rudolf Hesse in Marburg, gelungen ist, auf Grund seiner hochinteressanten Versuche und Erfahrungen die Frage über die Kultur der Trüffeln in wissenschaftlicher Weise praktisch zu lösen. Im Jahre 1890 wurden von diesem berühmten Pilzforscher im Auftrage des Königl. Preussischen Ministeriums für Landwirtschaft, Domänen und Forsten die ersten Trüffelkulturen angelegt. In der Nähe von Wilhelmshöhe bei Cassel sind nun mit Erfolg aus ausgelegtem Trüffelmaterial, und zwar sowohl aus solchem von frischen, aber durchaus gesunden und reifen, kurz vor dem Erweichungsprozesse stehenden Trüffeln, als auch aus solchem, welches getrockneten, gleichfalls gesunden, namentlich gegen Schimmelbildung aller Art geschützten und reifen Trüffelfruchtkörpern entnommen wurde, Trüffeln verschiedener Art in auf Muschelkalk stehenden Buchen- und Eichenwäldern gezüchtet worden. Es gelang ihm, die unter No. 61 abgebildete und beschriebene Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.), sowie

die Holztrüffel (Tuber excavatum Vitt.) und einige andere unterirdische Tuberaceen zur vollen Ausbildung zu bringen. In eingehender Weise sind seine Erfahrungen und Erfolge in dessen trefflichem Werke: Die Hypogaeen Deutschlands, II. Band, die Tuberaceen, niedergelegt.

Interessenten verweise ich auf diese vorzügliche Arbeit, in welcher die Kultur dieser Pilzarten in ausführlichster Weise beschrieben ist.

Hoffentlich gelingt es den vorzüglichen und erfolgreichen Bemühungen hervorragender Männer, die Trüffelkulturen auch in Deutschland zu einer ansehnlichen Einnahmequelle zu gestalten.

Wie werden die Pilze eingeteilt?

Da das vorliegende Pilzwerk in erster Linie nur eine Einführung in die Pilzkunde bezweckt, so kann von der Aufstellung eines wissenschaftlichen Systemes abgesehen werden. Die folgende praktische Übersicht der Pilze wird genügen.

Alle Pilze, zu denen auch die mikroskopisch kleinen gehören, wie der Schimmel-, der Kartoffelpilz usw., können in zwei grosse Gruppen gesondert werden, nämlich in solche, die ihre Lebensbedingungen auf noch lebenden Pflanzen oder Tieren finden — Parasiten oder Schmarotzer genannt — oder solche, die auf sich zersetzenden und verwesenden Körpern der Pflanzen und Tiere wachsen und deshalb Fäulnisbewohner heissen. Mit letzteren haben wir es ganz besonders in dem vorliegenden Pilzwerke zu thun. Dieselben wachsen entweder unter oder auf der Erde. Jeder dieser Pilze muss als Fruchtkörper angesehen werden, der in besonderen Fruchtlagern die Samen, Sporen genannt, enthält.

Je nach der eigenen Absonderung der Sporen, entweder auf meist keulenförmigen Zellen (Basidien) und gestielt, oder in besonderen Sporenschläuchen (Asci) teilt man diese Pilze in stielsporige und in schlauchsporige ein.

Um nun aber die gesammelten Pilze nach dem vorliegenden Werkchen schnell aufzufinden, möge man folgende erprobte Winke beachten. Bei nur oberflächlichem Betrachten der Pilze wird jeder Laie dieselben in ihm bekannte und benannte Formen bringen. So unterscheidet man nach dem Äusseren zunächst Hutpilze und anders gestaltete. Hutpilze giebt es aber in so grosser Artenzahl, dass man dieselben genauer ansehen muss. Schneidet man einen solchen Pilz der Länge nach durch, so wird man beim oberen Teile des Pilzes, Hut genannt, drei Teile bestimmt unterscheiden können, nämlich die Oberhaut, das Fleisch und das sogenannte Futter.

Ganz besonders ist nun bei der Bestimmung das Futter ins Auge zu fassen, denn nach diesem, welches als Fruchtlager die Sporen enthält, unterscheiden wir

1. Die Röhrlinge. No. 1—16. Das Fruchtlager besteht aus innig aneinander gewachsenen Röhren. Bei dem allbekannten Steinpilze kann man dies am besten sehen.
2. Die Porlinge. No. 17 und 18. Das Fruchtlager besteht aus sehr kurzen Röhrchen, sodass sie eigentlich nur Poren oder feine Löcherchen zeigen, z. B. das Schafeuter.
3. Die Stachellinge. No. 19 u. 20. Das Fruchtlager zeigt nur stachelähnliche Gebilde, z. B. der Habichtspilz.
4. Die Runzlinge und Faltenpilze. No. 21, 26 u. 27. Auf der Unterseite zeigen sich glatte Runzeln oder wachsartige Falten, z. B. der Gelbling.
5. Die Blätterpilze. No. 29—61. Die Hüte tragen als Sporenlager nur Blätter oder Lamellen. Zu ihnen gehören die meisten Basidienpilze. Der Fliegenpilz kann als Muster dienen.

Auch die andersgestalteten Pilze kann man nach bekannten Formen einordnen. So giebt es

Korallenartige Pilze, auch Ziegenbärte genannt.

No. 23—25 sind derartige Gebilde. Das die korallenartigen Äste umgebende Fruchtlager ist glatt.

Becherpilze.

No. 65 u. 66. Bei diesen befindet sich in der becherartigen Vertiefung das Fruchtlager.

Morchelartige Pilze.

No. 62 u. 63. Das Fruchtlager umgiebt in der äusseren Hülle den Hut.

Kugelpilze.

a) Oberirdisch wachsende: Die Boviste No. 28, 67 u. 68.
b) Unterirdisch wachsende: Die Hirschbrunst, No. 22, und die Trüffel, No. 64.

Was ist beim Sammeln der Pilze zu beachten?

Möge nun das Pilzsammeln einen praktischen oder wissenschaftlichen Zweck verfolgen, so hat man mancherlei zu beachten, soll der Erfolg zur Zufriedenheit ausfallen. Zum Sammeln der Pilze lasse man sich vor allem einen Koffer fertigen aus starker Pappe mit Segeleinwand überzogen, mit Ölfarbe angestrichen und so eingerichtet, dass der Deckel beim Sammeln abzuheben geht und unten über den Boden gesteckt werden kann. An den beiden Stirnseiten des Koffers müssen Lederösen befestigt werden, durch die ein um den ganzen Koffer gehender breiter Lederriemen gezogen werden kann, an dem man den Koffer trägt. Durch diesen Riemen wird der abgenommene Deckel gleichzeitig am Boden festgehalten. Mein Pilzkoffer hat

eine Länge von 35 cm, ist 23 cm breit und 22 cm hoch, innen sind zwei Abteilungen, eine kleinere, in welche zwei leere Cigarrenkistchen übereinander bequem hineingehen und die für die wissenschaftliche Ausbeute bestimmt ist, sowie eine grössere, um die für die Küche gesammelten Pilze aufzunehmen. Als Messer erfüllt eine starke sogenannte Gärtnerhippe am vollkommensten den Zweck, da man mit derselben sehr schnell die Pilze aus der Erde ablösen und emporheben kann, auch die festangewachsenen Baumpilze, die Baumporlinge usw., bequem abzuschneiden imstande ist. Für wissenschaftliche Zwecke bedarf man zum Einhüllen zarter Pilze noch etwas Seidenpapier und neben den Cigarrenkistchen kleinere Pappkästchen. Mit dem oben beschriebenen Koffer kann man sich nicht nur überall zeigen, sondern es werden die Pilze auch sicher vor dem Zerdrücken und Zerquetschen bewahrt, was beim Sammeln in Pilznetzen und Pilzsäckchen nicht der Fall ist.

Hiermit wäre das „Wie ist zu sammeln“ erledigt, und es bleibt nur noch das „Wo“ übrig. Es ist nämlich durchaus nicht zu empfehlen, aufs Geradewohl in Wald und Flur zu gehen, sondern auch hierbei sind einige praktische Erfahrungen zu beachten. Zuerst ist die Lage eines Waldes ins Auge zu fassen. Hier sind in nur einigermassen günstigen, d. h. etwas feuchten Jahren die nach Süden und Westen gelegenen Teile und Abhänge bedeutend ertragreicher als die nach Norden oder Nordosten liegenden. Nur in ganz trockenen Jahren ist es umgekehrt der Fall. Sehr bald wird man ferner auch die Erfahrung machen, dass sehr viele Sorten ihren besonderen Standort behaupten, auf denen sie immer in reicher Anzahl zu finden sind. So haben Wiesen, Waldränder, Waldwiesen, moosig-grasige Stellen, Hochwälder, Stangenwaldungen, Gebüsche, Waldwege, Dickichte usw. ihren ziemlich bestimmten Bestand an

eigenen Sorten und halten ihn oft jahrelang fest. Hat man sich einmal diese Standorte ordentlich gemerkt, so wird man beim Wiederbesuchen derselben selten umsonst gehen, man wird immer seinen Teil finden.

Durch diese sichere Kenntnis der Standorte bin ich stets in der Lage, binnen 5—6 Stunden, also an einem Nachmittage, 80—100 Sorten Pilze in 4—500 Exemplaren für die Pilzausstellungen sammeln zu können.

Abbildungen und Beschreibung

der Pilze.

No. 1.

Stein-Röhrling. Steinpilz, Herrenpilz. Essbar.

Bolétus bulbósus Schaeff. (Bol. edúlis Bull.)

Der Hut des jungen, halb in der Erde sitzenden Pilzes ist halbkugelig, später polsterförmig. Bei alten Exemplaren wendet sich der Rand etwas nach oben. Die Farbe desselben ist anfangs weisslich, weisslichgelb, später gelbbraun bis dunkelbraun. Je nach dem Standorte ändert sich die Farbe, indem bei sonnigem Stande die dunkle, bei schattigem und feuchtem die hellere Färbung hervortritt. Das Fleisch ist weiss und verändert sich nicht, bei alten Exemplaren färbt es sich jedoch unter der Oberhaut etwas rötlich.

Die Röhren auf der Unterseite des Hutes sind zuerst stets weiss, später gelblich und werden im Alter grünlich. Sie sind nicht angewachsen und lösen sich leicht vom Fleische.

Der Stiel ist im Jugendzustande immer knollig verdickt, streckt sich später walzenförmig und ist durchweg weichfleischig. Die Farbe desselben ist hellbräunlich, häufig fein genetzt, in ausgewachsenem Zustande mit langmaschiger Zeichnung.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack nussartig.

Standort in Laub- und Nadelwäldern, besonders aber in Kieferwaldungen, vorzugsweise auf Waldwiesen und an grasigen Waldrändern.

Er wächst bei günstiger Witterung bereits von Ende Mai ab, häufiger im Sommer bis zum Herbste.

Wert: Ist wohl der bekannteste und wohlschmeckendste aller Pilze, ebenso fein als Suppen- wie als Gemüsepilz, lässt sich auf jede Art einmachen und sehr gut trocknen.

Sehr oft wird er mit dem Gallen-Röhrling (Abbildung No. 2) verwechselt.

No. 1. **Stein-Röhrling. Steinpilz, Herrenpilz.** Essbar.
Bolétus bulbósus Schaeff. (Bol. edúlis Bull.)

No. 2.

Gallen-Röhrling. Ungeniessbar.

Tylópilus félleus Bull.

Der Hut gleicht in der Form in jedem Alter dem des Steinpilzes und täuscht auf den ersten Blick oft den erfahrenen Pilzkenner. Die Farbe des Hutes dagegen wird nie so dunkel wie beim Steinpilz, sondern ist hellbraun und wird später meistens rötlichbraun. Das Fleisch ist ebenso, wie beim Steinpilz, weiss, bekommt aber beim Bruche eine zartrötliche Färbung.

Die Röhren des Futters sind, abweichend vom Steinpilze, in erwachsenem Zustande zartrosa gefärbt, auch ist das Futter voller, fast schaumartig und oft nach unten gewölbt.

Der Stiel ist ganz besonders charakteristisch. Schon von Jugend an ist derselbe grubig genetzt: das Netz selbst hat eine grünlich-gelbbraune Färbung. Anfangs knollig verdickt, streckt er sich bald walzenförmig.

Der Geschmak ist sehr bitter und wird in dieser Beziehung von keinem Pilze übertroffen. Irrtümlich unter gute Pilze gemischt, macht auch nur einer das Gericht durch seine Bitterkeit ungeniessbar.

Den Standort teilt er mit dem Steinpilze, nur findet er sich weniger auf rasigen Plätzen, sondern mehr in Waldungen.

Er wächst im Sommer und ist bis Anfang des Herbstes zu finden. In nassen Jahren ist er stets, oft in Menge zu finden, in trockenen Jahren seltener.

No. 2. **Gallen-Röhrling.** Ungeniessbar.
Tylópilus félleus Bull.

No. 3.

Birken-Röhrling. Birkenpilz, Kapuzinerpilz.

Essbar.

Bolétus scaber Bull.

Der Hut ist bei feuchtem Wetter und in den frühen Morgenstunden mehr oder weniger schleimig, glatt und in der Farbe veränderlich. Bald ist er hellbräunlich, bald rotbräunlich, ja auch grau oder dunkelbraun bis schwärzlich. Von der dunkleren Färbung dürfte er wohl auch den Namen Kapuzinerpilz tragen. Der Hut ist gewölbt, polsterartig und wird bis 12 cm breit. Das Fleisch ist weiss und verändert sich nicht.

Die Röhrenschicht mit kleinen, feinen Mündungen ist im Anfange weiss, wird später aber grau.

Der Stiel ist schlank, verhältnismässig schwach, flockig-schuppig und oft in der Mitte etwas bauchig. Im Jugendzustande ist das Fleisch desselben weich und brüchig, wird im Alter aber faserig und zäh.

Der Geschmack ist angenehm, aber etwas weichlich.

Standort in lichten Laubwaldungen und Gebüschen. Wo Birken stehen, ist er fast unfehlbar zu finden.

Er wächst im Spätsommer und Herbste.

Wert: Guter Speisepilz, nur etwas weich. Verwertung dieselbe wie beim Steinpilze.

No. 3. **Birken-Röhrling. Birkenpilz, Kapuzinerpilz.** Essbar.
Bolétus scaber Bull.

No. 4.

Rothaut-Röhrling. Essbar.

Bolétus rufus Schaeff. (Bol. versipéllis Fr.)

Der Hut ist fast stets trocken, etwas feinfilzig und wird nur bei sehr nassem Wetter schmierig. Die rotbraune, oft ins orangefarbige gehende Oberhaut ist immer nach dem Futter zu eingeschlagen, bei jungen Pilzen dicht an den Stiel angedrückt. Dieses Merkmal unterscheidet ihn vom rotbraunen Birkenpilze. Das Fleisch wird ausserdem nach dem Bruche oder Anschneiden violett, dann bläulich-schwarz.

Die Röhren sind schmutzig-weiss mit grauen Mündungen.

Der Stiel ist markig, nach oben schwächer werdend und mit grauen oder schwärzlichen Schüppchen flockig bekleidet.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Den Standort teilt er mit dem Birken-Röhrling, er findet sich jedoch auch in Nadelwaldungen und auf Heideplätzen, mitunter massenhaft.

Er wächst vom Sommer bis Spätherbst.

Wert: Wegen seines häufigen Vorkommens und seines Wohlgeschmackes ein sehr bekannter und beachteter Pilz. Während er als Suppen- und Gemüsepilz vorzüglich ist, eignet er sich zum Trocknen und Einmachen weniger, da er stets eine schwärzliche Färbung annimmt.

No. 4. **Rothaut-Röhrling.** Essbar.
Bolétus rufus Schaeff. (Bol. versipéllis Fr.).

No. 5.

Butter-Röhrling. Ringpilz. Essbar.

Cricúnopus lúteus L.

Der Hut ist bei feuchtem Wetter und am Morgen ausserordentlich schmierig und schleimig, bei trockenem Wetter glänzend, gelblich, gelbbraun oder dunkelgelbbraun, nie rötlich. Im Jugendzustande ist der Rand des Hutes stets mit dem Stiele durch einen weissen Schleier verbunden, der bei der Vollentwicklung als bläulich-schwarzer hängender Ring am Stiele zurückbleibt. Die Oberhaut ist leicht abziehbar. Das Fleisch ist gelblich-weiss und unveränderlich.

Die hellgelb aussehenden Röhren sind mit dem Stiele verwachsen, aber nicht mit dem Hutfleische.

Der Stiel ist cylindrisch und wird bis 10 cm hoch. Er ist weisslich, fleischig voll und trägt ziemlich lange den schliesslich verschwindenden Ring. Oberhalb desselben finden sich bräunliche, flockige Punkte.

Geruch und Geschmack sind obstartig säuerlich.

Er wächst im Sommer und Herbste.

Standort ganz besonders auf grasigen Waldwegen, Waldwiesen und Waldrändern, zwischen Moos und Gras und in jungen bis mannshohen Fichtenanpflanzungen.

Wert: Wird leider hier und da wegen seines schleimigen Hutes nicht so beachtet, wie er es verdient. Da die Oberhaut fast mit einem Male abziehbar ist, ist er leicht zu putzen. Er gehört unstreitig zu unseren besten Speisepilzen, lässt sich aber nicht trocknen.

No. 5. **Butter-Röhrling. Butterpilz.** Essbar.
Bolétus lúteus L.

No. **6.**

Zierlicher Röhrling. Essbar.

Cricúnopus élegans Schum.

Der anfangs kugelige Hut ist durch einen häutigfädigen Schleier mit dem Stiele verbunden, wird bis 15 cm breit und ist lebhaft gelb oder rotgelb. Im Jugendzustande ist die Oberhaut stets schleimig, im Alter aber glänzend trocken.

Das Fleisch ist weich und gelb.

Die Röhren sind zusammengesetzt, schmutzig-gelblich und haben kleine, eckige Mündungen.

Der bis zu 7 cm hohe Stiel ist blassgelb und hat am oberen Teile einen meist klebrigen, schwachwulstigen Ring. Oberhalb des Ringes ist der Stiel punktiert.

Der Geruch ist rein obstartig, der Geschmack gut.

Er erscheint ziemlich früh im Sommer und kommt meist truppweise vor.

Seinen Standort hat er vorzugsweise auf Waldwegen, an Strassengräben und im Nadelwalde.

Wert: Er gehört ebenfalls zu den wohlschmeckenden Pilzen.

No. 6. **Gelber Röhrling.** Essbar.
Bolétus flávus Withering.

No. 7.

Kuh-Röhrling. Kuhpilz. Essbar.

Bolétus bovínus L.

Der Hut besitzt eine blass-lederbraune oder rötlichgelbbraune Farbe und ist bei feuchtem Wetter etwas schmierig. Die Oberhaut ist glatt, der Rand scharf und sehr oft wellig verbogen. Die Hüte sind sehr oft miteinander verwachsen. Das Fleisch ist gelblichweiss, beim Bruche etwas rötlich werdend. Die Hüte biegen sich, ohne zu brechen.

Die Röhren sind am Rande sehr kurz, werden nach dem Stiele zu etwas länger und haben sehr weite Mündungen; sie sind eckig, langgestreckt und fast strahlig angeordnet.

Der Stiel ist gleichmässig dick, wird bis 6 cm lang, trägt dieselbe Farbe wie der Hut und ist glatt.

Geruch und Geschmack sind schwach, etwas obstartig.

Er wächst im Sommer bis zum Herbste.

Standort: Er gehört zu den am häufigsten vorkommenden Pilzen und wächst sehr zahlreich an Waldwegen, sowie an den Rändern der Nadelwälder.

Wert: Gehört zu den essbaren, wenn auch nicht gerade wohlschmeckendsten Pilzen, ist jedoch äusserst wertvoll zur Bereitung des Pilzextraktes; er kommt in jedem Jahre und fast überall in grossen Mengen vor.

No. 7. **Kuh-Röhrling. Kuhpilz.** Essbar.
Bolétus bovínus L.

No. 8.

Sand-Röhrling. Sandpilz. Essbar.

Bolétus variegátus Sw.

Der Hut, anfangs halbkugelförmig gewölbt, hat einen scharf eingerollten Rand, ist bräunlichgelb und mit büschelig-haarigen kleinen Flocken besetzt. Im Alter und nach Regenwetter verschwinden diese Flocken. Die Oberfläche ist trocken, bei Regenwetter jedoch etwas schleimig. Das Fleisch ist gelblichweiss und läuft beim Zerschneiden mehr oder weniger bläulich an.

Die Röhren sind sehr kurz, haben eine enge Mündung und sind schmutzig-gelblich, bräunlich oder auch olivgrün.

Der Stiel ist gleichmässig dick, wird selten über 5 cm lang und ist in der Farbe etwas heller als der Hut.

Der Geruch ist eigentümlich scharf, nicht unangenehm, der Geschmack mild.

Er wächst im Sommer und Herbste.

Standort: In Nadelwäldern und vorzugsweise in solchen mit sandigem Boden.

Wert: Obwohl nicht zu den besseren Speisepilzen zählend, schmeckt er doch ganz gut. Wegen seines häufigen Vorkommens ist er ganz besonders zur Herstellung von Pilzextrakt geeignet, lässt sich aber nicht gut trocknen.

No. 8. **Sand-Röhrling. Sandpilz.** Essbar.
Bolétus variegátus Sw.

No. **9.**

Filz-Röhrling. Ziegenlippe. Essbar.

Bolétus subtomentósus L.

Der Hut ist stets kurzfilzig und von graugelblicher bis grüngelblicher Färbung, mitunter auch graubraun, hat aber immer einen olivgrünen Schein. Im Alter, besonders bei trockenem Wetter, zerreisst sehr oft die Oberhaut und es bilden sich Felder. Bei Verletzung der Oberhaut werden die Wunden je nach der Witterung kirschrot oder gelb. Das Fleisch ist derb und blassgelb, wird aber beim Bruche mitunter etwas bläulich. Ganz besonders zeichnet er sich aus durch die Röhren, welche bei jungen Exemplaren schön zitronengelb, bei älteren Exemplaren schmutziggelb sind. Sie haben sehr weite und eckige Mündungen, derart angeordnet, dass kleinere mit grösseren, engere mit weiteren vermischt sind.

Der Stiel ist meist rötlichbraun angelaufen und verhältnismässig dünn und schlank.

Der Geruch des Pilzes ist säuerlich obstartig, der Geschmack sehr schwach.

Er wächst im Sommer und Herbste.

Seinen Standort hat er vorzugsweise in Nadelwäldern besonders auf grasig-moosigen Plätzen, sowie auf lehmigen Böschungen der Hohlwege im Walde. Er kommt meist einzeln vor.

Wert: Er gehört unstreitig zu den wohlschmeckenden Pilzen und kann verschiedenartige Verwertung finden, nur taugt er nicht viel zum Trocknen.

No. 9. **Filz-Röhrling. Ziegenlippe.** Essbar.
Bolétus subtomentósus L.

No. **10.**

Rotfuss-Röhrling. Essbar.

Bolétus chrysentéreon Bull.

Der Hut ist flach gewölbt, braun oder braungelb, anfangs feinfilzig, später glatt und oft rissig gefeldert, zumal bei trockenem Wetter.

Bei Verletzung erscheint das Fleisch dicht unter der Oberhaut purpurrot, während es beim Durchschnitt gelblich aussieht und mitunter bläulich anläuft.

Die Röhren sind in der Jugend, wie beim Filz-Röhrling, schön zitronengelb, werden im Alter aber grünlich-gelb. Die Mündungen sind ziemlich gross und eckig.

Der verhältnismässig dünne und schlanke Stiel ist bei den auf Waldwiesen stehenden Exemplaren prächtig purpurrot, bei im Walde stehenden nur rot angehaucht, meist bräunlich-gelb.

Der Geruch des Pilzes ist schwach obstartig, der Geschmack mild.

Er wächst im Sommer und Herbst.

Seinen Standort hat er auf Waldwiesen, Waldrändern und in Nadelwäldern, meist truppweise.

Wert: Er ist ein Speisepilz, schmeckt angenehm.

No. 10. **Rotfuss-Röhrling.** Essbar.
Bolétus chrysentéreon Bull.

No. **11.**

Maronen-Röhrling.*) Essbar.

Bolétus bádius Fr.

Der anfangs halbkugelig gewölbte, später ausgebreitete Hut hat eine glatte, bei feuchtem Wetter klebrige, bei trocknem Wetter glänzende kastanienbraune Oberhaut und einen Durchmesser von 6—12 cm.

Das weisse, im Alter etwas gelbliche Fleisch wird beim Bruche nach den Röhren zu schwach blau, nach der Oberhaut etwas rötlich.

Charakteristische Merkmale: Die kleinmündigen, schmutzig-gelben Röhren werden beim Drucke grün und sind am Stiele buchtig angewachsen.

Der Stiel selbst ist von fast gleicher Farbe, wie der Hut, gleich dick, mitunter gekrümmt.

Der Geruch ist frisch obstartig, der Geschmack angenehm.

Er wächst meist einzeln im Herbste, trotzdem aber ziemlich häufig.

Seinen Standort hat er in Nadel- und Laubwäldern.

Wert: Er gehört zu den wohlschmeckenden Pilzen.

*) Auch vielfach unter dem Namen „Tannenpilz" bekannt.

No. 11. **Maronen-Röhrling.** Essbar.
Bolétus bádius Fr.

No. **12.**

Satans-Röhrling. Satanspilz. Sehr giftig.

Bolétus Sátanas Lenz.

Der Satanspilz ist wohl der schönste unter den Röhrlingen.

Sein Hut ist anfangs halbkugelig und breitet sich später polsterartig aus. In der Regel weisslich-lederfarbig, geht er oft in bräunlich-grünliche Färbung über. Er wird mitunter bis 20 cm breit. Das Fleisch wird beim Schnitt rötlich, violett und dann dunkelblau.

Die Röhren zeigen innen eine gelbe Färbung, die Mündungen sind dunkelblutrot; beim Drucke durch den Finger werden die Röhren dunkelblau.

Der Stiel ist nach dem Hute zu prachtvoll chromgelb, nach unten hin dunkelrot gefärbt und mit einem maschenartigen Netze überzogen. Dieses Netz findet sich jedoch nicht immer ganz scharf ausgeprägt, sondern unterbrochen und flockig aussehend.

Er wächst erst im Spätsommer und Herbste.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack nussartig süss.

Der Standort ist verschieden, in Laub- und Nadelwäldern, Gärten oder Hecken; nach meiner Erfahrung wächst der Satanspilz aber nur auf Kalkboden, deshalb ist er nicht überall zu finden, in vielen Gegenden höchst selten.

Wert: Sehr giftig. Häufig wird der Wolfs-Röhrling und der Hexen-Röhrling mit ihm verwechselt.

No. 12. **Satans-Röhrling. Satanspilz.** Sehr giftig.
Bolétus Sátanas Lenz.

No. 13.

Hexen-Röhrling. Hexenpilz, Schusterpilz. Essbar.

Bolétus lúridus Schaeff.

Der Hut ist polsterförmig, bei jungen und mittleren Exemplaren nach dem Stiele zu eingezogen und nur bei feuchtem Wetter schmierig. Die Farbe ist mehr oder weniger dunkelgraubraun bis schwarzbraun mit grünlichem Schimmer. Anfangs filzig, wird er im Alter glatt. Das Fleisch ist gelb und wird schnell dunkelblau.

Die Röhren sind an den Mündungen lebhaft karminrot, später schmutzigrot.

Der Stiel, welcher sich dickbauchig und knollenartig entwickelt, ist nach dem Hute zu ebenfalls karminrot, flockig, schuppig und nach untenhin gelblichgrün.

Er wächst schon im Frühsommer und bleibt bis zum Herbste.

Geruch und Geschmack sind gut.

Seinen Standort teilt er mit dem Steinpilze.

Wert: Der Hexen-Röhrling wird vielfach noch als giftig bezeichnet, ist es nach meinen Erfahrungen aber nicht; er wird auch häufig als Kuh-Röhrling eingetragen und gegessen. Vor allem eignet er sich als Gemüse. Bei Vergleichung der Abbildungen mit den andern rotfüssigen und ähnlich aussehenden Pilzen ist eine Verwechslung nicht gut möglich.

No. 13. **Hexen-Röhrling. Hexenpilz, Schusterpilz.** Essbar.
Bolétus lúridus Schaeff.

No. 14.

Wolfs-Röhrling. Giftig.

Bolétus lupínus Fr.

Der Hut ist wie beim Hexen-Röhrling polsterförmig, gelblich oder grüngelb, niemals dunkelbraun. Die Oberfläche ist kahl, glatt und trocken. Das Fleisch ist gelb und läuft nach dem Brechen oder Zerschneiden blau an.

Die Röhren sind an den Mündungen orangerot, später schmutzig rotgelb und kleinlöcherig.

Der Stiel ist stets, meist nach obenhin, oft aber auch vollständig dunkelrosa flockig gefärbt. Ebenso ist er, wie bei den vorigen Pilzen, im Jugendzustande dickbauchig, streckt sich aber später walzenförmig.

Er wächst meistens erst im Herbste.

Sein Standort ist in Wäldern, vorzugsweise auf grasigen Stellen und Waldwiesen.

Geruch und Geschmack sind säuerlich.

Wert: Er ist angeblich giftig. Bei einem Vergiftungsfalle, der durch diesen Pilz herbeigeführt wurde, konnte ich nicht entscheiden, ob die Giftigkeit oder das Alter des Pilzes die Vergiftung herbeigeführt hatte. Ich konnte nur ermitteln, dass der Betreffende ein altes Exemplar mit genossen hatte.

No. 14. **Wolfs-Röhrling.** Giftig.
Bolétus lupínus Fr.

No. **15.**

Dickfuss-Röhrling. Dickfuss, Bitterpilz. Ungeniessbar.

Bolétus páchypus Fr.

Der Hut ist blassgelb, ins graubräunliche übergehend, fühlt sich wie feines Leder an und ist dick und gewölbt. Das Fleisch ist beim Bruche erst weiss, wird aber bald bläulich.

Die Röhren, welche nach dem Stiele hin kürzer werden und sehr feine Mündungen besitzen, sind anfangs gelb, später grünlich und laufen beim Drucke grünblau an.

Der Stiel ist im Jugendzustande knollig verdickt, nach untenzu prachtvoll karminrot mit scharf ausgeprägter Netzzeichnung, nach obenhin gelb. Im Alter wird er gleichmässig walzenförmig und verliert die Färbung fast ganz, beim Drucke wird er stets schmutziggrün.

Er wächst im Sommer und im Herbste.

Geruch nicht angenehm; Geschmack bitter.

Standort in Nadelwäldern, besonders im Gebirge, noch häufiger in Laubwäldern.

Wert: Wegen seines bitteren Geschmackes nicht geniessbar.

No. 15. **Dickfuss-Röhrling. Dickfuss, Bitterpilz.** Ungeniessbar.
Bolétus páchypus Fr.

No. **16.**

Pfeffer-Röhrling. Pfefferpilz. Verdächtig.

Bolétus piperátus Bull.

Der Hut besitzt eine sich fast immer gleichbleibende bräunlichgelbe Farbe, ist an feuchtem Standort und bei nassem Wetter klebrig, an trockenem Standort und bei trockenem Wetter glänzend. Das ziemlich dünne Fleisch ist gelblich und sehr weich.

Die Röhren, die an den Stiel angewachsen sind, haben ziemlich grosse eckige Mündungen und sind rostbraun.

Der kurze Stiel hat die Farbe des Hutes, nach untenzu geht dieselbe aber stets ins schwefelgelbliche über.

Er wächst schon im frühen Sommer bis zum Herbste.

Der Geschmack ist scharf pfefferartig.

Seinen Standort hat er meist in dichten Nadelholzpflanzungen oder moosigen Heiden.

Wert: Er wird als verdächtig bezeichnet, doch soll er hier und da von Pilzliebhabern als pikante Zukost genommen werden.

No. 16. **Pfeffer-Röhrling. Pfefferpilz.** Verdächtig.
Bolétus piperátus Bull.

No. 17.

Semmel-Porling. Semmelpilz. Essbar.

Polyporus cónfluens Alb. u. Schw.

Die Hüte dieses Pilzes sind stets miteinander innig verwachsen und bilden eine gestaltlose Masse von 12—18 cm Breite. Sie sehen bald semmelgelb, bald rötlichgelb aus und werden bei trockenem Wetter rissig.

Das Fleisch ist weiss und fest, schmeckt etwas bitter.

Die Unterseite besteht aus ganz kurzen Röhrchen, die von aussen als kleine feine Löcher (Poren) erscheinen.

Der Stiel ist strunkartig und sitzt in der Erde.

Standort: In Nadelwäldern nur auf dem Erdboden.

Er wächst meist erst im Herbste.

Wert: Im Jugendzustande ist er ganz vorzüglich, im Alter jedoch bitter. Ganz besonders ist es die Oberhaut, welche die Bitterkeit enthält und deshalb entfernt werden muss. Beim Kochen und Einmachen nimmt er eine hellrötliche Färbung an.

No. 18.

Schaf-Porling. Schafeuter. Essbar.

Polyporus ovínus Schaeff.

Der Hut ist verschieden gestaltet, teils gewölbt oder wellig verbogen, teils eben und weiss oder graugelblich, im Alter und bei trockenem Wetter rissig gefeldert. Er wird bis über 10 cm breit.

Das Fleisch ist derb und weiss.

Die kurzen Röhren des Futters haben feine, runde Mündungen.

Der daumendicke Stiel ist voll, weiss, oft gekrümmt und nach unten abgerundet.

Seinen Standort hat er vorzugsweise in Nadelwäldern und kommt meist truppweise in grosser Menge vor.

Er wächst vom Sommer bis zum Herbste.

Wert: Wegen seines schönen und sehr schmackhaften Fleisches gehört er zu den besten Speisepilzen. Er lässt sich sehr vielseitig verwerten.

No. 17. **Semmel-Porling. Semmelpilz.** Essbar.
Polyporus cónfluens Alb. u. Schw.

No. 18. **Schaf-Porling. Schafeuter.** Essbar.
Polyporus ovínus Schaeff.

No. **19.**

Semmel-Stoppelpilz. Essbar.

Hydnum repándum L.

Der Hut ist weisslichgelb, gelblich oder rötlich, meist flach gewölbt, mitunter gebuckelt, kahl und am Rande wellig verbogen. Er wird bis 15 cm breit und ist sehr fleischig.

Als Sporenbehälter trägt er Stacheln, die sehr zerbrechlich sind und ungleich blass-fleischfarben aussehen.

Der Stiel ist kurz, markigvoll, am Grunde etwas verdickt und gelblichweiss.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack mild, nur bei älteren Exemplaren bitter.

Zu finden ist er in Laub- und Nadelwäldern und bildet öfters sogenannte Hexenringe oder Halbkreise.

Er wächst vom Juli bis November.

Wert: Er gehört im Jugendzustande zu den wohlschmeckenden Pilzen, wird jedoch im Alter bitter und ungeniessbar.

No. 19. **Semmel-Stoppelpilz.** Essbar.
Hydnum repándum L.

No. **20.**

Habicht-Stoppelpilz. Habichtspilz, Rehpilz. Essbar.

Hydnum imbricátum L.

Der Hut ist anfangs etwas eingerollt, fast eben und nur im Alter in der Mitte eingedrückt, chokoladenbraun und mit fleischigen, grossen, sparrigen Schuppen kreisförmig besetzt, die bei alten Exemplaren schwarzbraun werden.

Das derbe Fleisch ist schmutzigweiss.

Die Stacheln, welche am Stiele herablaufen, sind sehr dicht stehend, ziemlich lang und geben der Unterseite das Aussehen eines Hirsch- oder Rehfelles; daher wird er auch im Volksmunde als Hirsch- oder Rehpilz bezeichnet.

Der Stiel ist weissgrau, daumendick und kurz.

Der Geruch ist eigenartig aromatisch, ebenso der Geschmack.

Seinen Standort hat er fast in jedem Nadelwalde.

Er wächst Ende des Sommers und im Herbste oft in grosser Menge.

Wert: Ein guter Speisepilz, der sich ganz besonders zum Sterilisieren eignet. Alt und nass schmeckt er bitter.

No. 20. **Habicht-Stoppelpilz. Habichtspilz. Rehpilz.** Essbar.
Hydnum imbricátum L.

No. 21.

Toten-Trompete. Essbar.

Craterellus cornucopioides L.

Der schwarzgraue oder auch schwärzlich-braune, füllhornartige oder trompetenförmige Fruchtkörper ist dünnfleischig, auf der inneren Fläche schuppig und wellenförmig bogig berandet.

Der Stiel ist grau und bis zum Grunde röhrig-hohl.

Der Geruch ist schwach und der Geschmack fade.

Wächst im Herbste.

Standort in Wäldern, besonders aber in Buchenwäldern und kommt oft massenhaft in grossen, dicht zusammengewachsenen Trupps vor, meist unter Gebüschen und in feuchten Gründen.

Wert: Frisch zubereitet ist die Totentrompete zwar wohlschmeckend, aber getrocknet und verwertet wie die Morchel, übertrifft sie diese an Wohlgeruch und Geschmack. Sie gehört deshalb zu den vorzüglichsten und wohlschmeckendsten Pilzen. Ihr grosser Wert wird viel zu wenig gewürdigt.

No. 21. **Toten-Trompete.** Essbar.
Craterellus cornucopioides L.

No. 22.

Warzige Hirschbrunst. Ungeniessbar.

Elaphómyces granulátus Fr.

Der unter der Erdoberfläche wachsende, kugelförmige Fruchtkörper ist anfangs von gelblichen Fasern umhüllt, sieht gelblich oder ockerfarbig, dann braun aus. Die Hülle ist mit kleinen Warzen oder Körnchen besetzt. Sie wird bis wallnussgross. Das Innere enthält purpurschwarze Sporen, gewöhnlich Staub genannt.

Der Geruch ist eigenartig, fast unangenehm, der Geschmack bitter.

Wird ausgewachsen im Herbste in der Erde gefunden und kommt vorzugsweise in Nadelwäldern vor.

Wert: Ungeniessbar.

No. 23.

Krauser Ziegenbart. Krause Glucke. Essbar.

Sparássis ramósa Schaeff.

Dieser eigenartige Pilz besteht aus aussergewöhnlich zahlreichen gelblich-weissen, über- und nebeneinander sich drängenden, arabeskenartigen Blättern, die auf der Ober- und Unterseite platt und eben sind. Das Fleisch ist weiss. Er bildet oft riesige Köpfe und wird mitunter bis zu 15 Pfund schwer.

Der Strunk ist fleischig, dick und kommt tief aus der Erde heraus.

Der Geruch ist äusserst würzig, morchelartig duftend und der Geschmack nussartig.

Er wächst vom August bis Ende September.

Als Standort liebt er Kiefernwaldungen, wo er oft dicht an den Stämmen der Bäume zu finden ist.

Wert: Frisch und getrocknet gehört er zu unseren vorzüglichsten und wertvollsten Speisepilzen.

No. 22. **Warzige Hirschbrunst.** Ungeniessbar.
Elaphómyces granulátus Fr.

No. 23. **Krauser Ziegenbart. Krause Glucke.** Essbar.
Sparássis ramósa Schaeff.

No. 24.

Trauben-Ziegenbart. Trauben-Korallenpilz. Essbar.

Clavária Botrys Pers.

Dieser Pilz trägt hier oder da noch den Namen Traubenbärentatze, rötliche Bärentatze, roter Hirschschwamm, Korallenschwamm, Hahnenkamm- oder Blumenkohlschwamm. Er hat einen dicken Strunk, der mitunter sehr dick und knollig ist. Das weisse Fleisch ist sehr derb.

Die aus dem Strunke emporsteigenden Äste und Zweige verzweigen sich nach verschiedenen Seiten, sind gerade oder gekrümmt, ziemlich rund und fleischig. Die kurz abgestutzten Enden der Ästchen sind rötlich. Er wird bis 12 cm hoch und mitunter bis 16 cm breit.

Er wächst im Herbste auf sandigem Boden der Nadelwälder und in Laubholzwaldungen.

Wert: Im Jugendzustande und so lange er nicht bitter schmeckt, ist er essbar und wohlschmeckend, in älterem Zustande verursacht er aber heftiges Leibweh und Diarrhoe.

No. 25.

Gelber Ziegenbart. Gelber Korallenpilz. Essbar.

Clavária flava Schaeff.

Dieser Pilz, der im Volksmunde Bärentatze, Bocksbart, Hahnenkamm genannt wird, besitzt einen weissgelblichen, knolligen, dicken, aufrechten Strunk, aus dem eine Anzahl walziger Äste, die sich wieder in mehrere kleinere Zweige teilen, emporsteigen. Die kleinen Äste endigen in eine meist zweiteilige stumpfe Spitze.

Das besonders in der Jugend sehr zarte Fleisch des Strunkes ist weiss und dicht, das der Äste sehr brüchig.

Die Höhe des Ziegenbartes beträgt gewöhnlich 4—12 cm.

Der Geruch ist schwach, nicht unangenehm, der Geschmack meist etwas bitterlich, besonders bei älteren Exemplaren.

Vorkommen und Wert wie vorige Art.

No. 24.
Trauben-Ziegenbart. Essbar
Clavária
Trauben-Korallenpilz. Essbar
Botrys Pers.

No. 25. **Gelber Ziegenbart. Gelber Korallenpilz.** Essbar.
Clavária flava Schaeff.

No. 26.

Echter Gelbling (Gehling). Pfifferling, Eierpilz.

Essbar.

Cantharéllus cibárius Fr.

Der Hut ist im Jugendzustande gewölbt, später ausgebreitet mit eingerolltem Rande und zuletzt trichterförmig, kraus und gelappt. Die Farbe ist dottergelb, nach der Mitte zu meist hellgelb; das Fleisch ist gelblich.

Das Fruchtlager an der Unterseite des Hutes läuft faltenförmig an dem Stiele herab, ist aderförmig und durch Querfalten mit einander reich verästelt.

Der Stiel erweitert sich nach oben trichterförmig und ist voll und fest.

Der Geruch ist sehr angenehm, der Geschmack pfefferartig.

Er wächst oft schon im Juni und findet sich bis zum Herbste in grossen Mengen.

Standort: Fast überall, besonders im Dickicht der Nadelwaldungen, moosigen Stellen, sowie in Laubwaldungen.

Wert: Als einer unserer vorzüglichsten und am häufigsten vorkommenden Speisepilze, eignet er sich für alle Zubereitungsarten; getrocknet muss er mindestens zwei Stunden vor der Zubereitung in Wasser erweicht werden, sonst ist er etwas zäh. Er hält sich von allen Pilzen am längsten frisch, ist fast gar nicht madig und verursacht wenig Arbeit beim Reinigen.

No. 26. **Echter Gelbling (Gehling). Pfifferling, Eierpilz.**
Essbar.
Cantharéllus cibárius Fr.

No. 27.

Falscher Gelbling. Verdächtig.

Cantharéllus aurantíacus Wulf.

Der Hut ist seiner Form nach dem des echten Gelblings sehr ähnlich, im Ganzen aber schwächer gebaut und an seiner dunkleren orangeartigen Färbung leicht zu erkennen. Die älteren Pilze haben auf dem Hute nach innen meistens eine weissliche Färbung. Die Oberfläche ist mit zartem Flaume bedeckt und fühlt sich wie feines Waschleder an. Die Blätter (Lamellen) sind dichtstehend und laufen, sich 3–4 mal gabelförmig teilend, am Stiele herab.

Der Stiel selbst ist schwach, oft gekrümmt, mitunter am Ende etwas schwärzlich.

Der Geruch ist schwach mehlartig, der Geschmack mild.

Er wächst erst im Herbste, viel später als der echte Gelbling.

Seinen Standort hat er in Nadelwäldern und auf alten Baumstümpfen.

Wert: Er ist besser als sein Ruf und dürfte höchstens verdächtig sein. Vergiftungsfälle durch denselben sind unbekannt. In manchen Jahren ist er selten zu finden, in anderen dagegen wieder häufiger.

No. 28.

Pommeranzen-Härtling. Kartoffel-Bovist. Giftig.

Sclerodérma vulgáre (Fl. Dan.).

Unter Bovist versteht man einen Pilz, der einen vollständig geschlossenen Fruchtkörper darstellt und kugel-, birn-, knollen- oder kartoffelförmig ist. Im Jugendzustande ist das Innere dieser Pilze immer weiss, markig und derb, im reifen Zustande dagegen mit staubfeinem Samen ausgefüllt; vollständig reif platzen sie und es wird der Same vom Winde überallhin zerstäubt. Im Volksmunde sind sie auch unter dem Namen Wieseneier, Schafeier, Staubpilze bekannt. Mit Ausnahme des Kartoffel-Bovist sind sie fast alle essbar.

Der Pommeranzen-Härtling gleicht einer Kartoffel, kommt oft nesterweise aus der Erde empor, nur an einem faserartig dünnen Stiele auf der Erde sitzend. Er erlangt bisweilen einen Durchmesser von 7 cm. Die Farbe ist rötlich oder bräunlichgelb, nach unten gelblichgrün und die Oberfläche ist in kleine Felder zerrissen, die sich warzenartig hervorheben. Das Innere ist anfangs weiss, färbt sich aber später blau, zuletzt blauschwarz.

Der Geruch ist stark aromatisch.

Standort: Hauptsächlich in Nadelwäldern auf trockenen, sandigen Stellen, wie auch an Waldrändern und auf Wiesen.

Er wächst im Spätsommer und Herbste.

Wert: Er ist unstreitig giftig. Häufig wird der Pommeranzen-Härtling als Trüffel angesehen; letztere wächst aber nur unter der Erdoberfläche.

No. 27. **Falscher Gelbling.** Verdächtig.
Cantharéllus aurantíacus Wulf.

No. 28. **Pommeranzen-Härtling. Kartoffel-Bovist.** Giftig.
Sclerodérma vulgáre (Fl. Dan.).

No. 29.

Samtfuss-Krämpling. Essbar.

Paxíllus atrotomentósus Batsch.

Der ausserordentlich dickfleischige Hut, meist einseitig vorgestreckt gewachsen, erreicht mitunter einen Durchmesser von 20 cm und mehr. Die Oberfläche ist rostbraun, samtartig filzig, bei trockenem Wetter rissig. Der Rand des Hutes ist scharf eingerollt. Das Fleisch ist gelblich-weiss, wässrig. — Die Blätter sind kurz herablaufend, gelblich.

Der Stiel ist kurz, dick und aussen mit dichtem, schwarzbraunen oder ganz schwarzen, dichtzottigen Filze bekleidet.

Der Geruch ist säuerlich, ebenso der Geschmack.

Er wächst vom Anfang des Herbstes an.

Standort: in Nadelwäldern am Grunde alter Stämme oder an Wurzeln.

Wert: Er ist essbar, jedoch nur schmackhaft, wenn er sauer, d. h. mit Essig zubereitet wird und ist dann sehr ergiebig.

No. 30.

Kahler Krämpling. Essbar.

Paxíllus involútus Batsch.

Der anfangs flach gewölbte, bis 12 cm breite Hut wird später fast trichterförmig. Die Oberfläche ist glatt, glänzend und ockerbraun oder gelbbraun, in der Mitte etwas schleimig. Eine Abart ist fast gelb. Das Fleisch ist gelblich und wird bei Verletzung bräunlich oder rotbräunlich. Der Rand des Hutes ist ebenfalls scharf eingerollt (das charakteristische Kennzeichen der Krämplinge, daher auch ihr Name), filzig-zottig. Die gelblichen Blätter sind nach hinten durch Queradern verbunden, laufen am Stiele herab und werden durch Druck braunfleckig.

Geruch und Geschmack angenehm, etwas säuerlich.

Er wächst im Sommer und im Herbste.

Seinen Standort hat er in Wäldern, Gebüschen, in Gräben, an Wegen, in Gärten, fast überall.

Wert: Er gehört zu den wohlschmeckenden und wertvollsten Pilzen, obgleich das Fleisch beim Kochen sich dunkel färbt.

No. 29. **Samtfuss-Krämpling.** Essbar.
Paxíllus atro-tomentósus Batsch.

No. 30. **Kahler Krämpling.** Essbar.
Paxíllus involútus Batsch.

No. **31.**

Schopf-Tintling. Jung essbar.

Cóprinus porcellánus Schaeff.

Der häufig bis 10 cm lange Hut ist cylinderförmig und breitet sich nach und nach kegelförmig aus. Der Rand schliesst sich anfangs dicht an den Stiel an, zerschlitzt sehr bald und löst sich zu einer schwarzen, tintenähnlichen Flüssigkeit auf. Die Oberfläche ist mit dicken, sparrig abstehenden Schuppen dicht besetzt. Das Fleisch ist weiss.

Die sehr dicht stehenden Blätter sind zunächst weiss, werden dann rosenroth, bräunlich und endlich schwarz.

Der mit einem Ringe versehene Stiel ist schlank, am Grunde verdickt und innen hohl.

Der Geruch ist gut, das Fleisch fast geschmacklos.

Er wächst im Herbste und oft in grosser Menge.

Seinen Standort hat er meist in feuchten Gärten und gut gedüngten Wiesen, sowie in Gräben.

Wert: Er ist im Jugendzustande essbar und wohlschmeckend, muss aber sofort zubereitet werden. Giebt auch sehr gute Suppen.

No. 31. **Schopf-Tintling.** Jung essbar.
Cóprinus porcellánus Schaeff.

No. 32.

Grosser Schmierling.*) Essbar.

Gomphídius glutinósus Schaeff.

Der Hut ist anfangs durch einen spinnwebartigen und schleimigen Schleier mit dem Stiele verbunden, der am Stiele nur ganz kurze Zeit als Ring zurückbleibt. Die Oberfläche ist schmutzigbraungrau, mit schleimigem Überzuge, oft schwarzfleckig werdend.

Das Fleisch ist weisslich, später schmutziggrau.

Die Blätter laufen am Stiele herab, sind anfangs weisslich, dann grau, zuletzt schwarzgrau, sehr dick und fast gallertartig.

Der Stiel ist sehr schleimig, anfangs mit dem häutigen Ringe behaftet, untenhin gelb, innen voll und ebenfalls gelb.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack gut, nur etwas weichlich.

Seinen Standort hat er an Waldrändern, auf Waldwiesen und grasigen Plätzen.

Er wächst vom Juli an.

Wert: Befreit von der schleimigen Oberhaut ist er essbar.

*) Auch vielfach unter dem Namen „Schafsnase" bekannt.

No. 32. **Grosser Schmierling.** Essbar.
Gomphídius glutinósus Schaeff.

No. 33.

Wachsgelber Saftling. Essbar.

Hygróphorus cerâceus Wulf.

Der wässerige wachsgelbe Hut wird bis 4 cm breit, ist etwas klebrig, glänzend und am Rande fein gestreift.

Die Blätter laufen etwas am Stiele herab.

Der Stiel selbst ist zart, gelb und hohl.

Geruch und Geschmack sind ganz unbedeutend.

Er wächst im Herbste auf Grasplätzen und feuchten Wiesen.

Wert: Da er massenhaft vorkommt, ist das Einsammeln sehr zu empfehlen, denn er giebt ein wohlschmeckendes Gericht. Beim Kochen wird die Brühe gelb.

No. 34.

Hochroter Saftling. Essbar.

Hygróphorus puniceus Fr.

Der anfangs glockenförmige Hut breitet sich später bis zu 12 cm Durchmesser aus und hat eine blutrote, im Alter gelbrot werdende und schliesslich verblassende Farbe. Er ist glatt, in der Jugend etwas klebrig. Das Fleisch ist wässerig und gelbrötlich. Die Blätter sind am Grunde aderartig verbunden und bauchig, gelb und in altem Zustande rötlich.

Der Stiel ist rotgelb, nach dem Grunde verblassend, bauchig, anfangs voll, später hohl, faserig und gebrechlich.

Er wächst im Herbste auf moosigen Waldwiesen, Waldrändern und Heideplätzen.

Wert: Er ist essbar und wohlschmeckend. Der ausgekochte Saft ist rötlichgelb.

No. 33. **Wachsgelber Saftling.** Essbar.
Hygróphorus ceráceus Wulf.

No. 34. **Hochroter Saftling.** Essbar.
Hygróphorus puníceus Fr.

No. 35.

Birnen-Milchling. Brätling, Brotpilz. Essbar.

Lactária voléma Fr.

Der Hut ist gleichmässig, rotgelb oder hellrötlichbraun und wird bis 12. ja 15 cm breit. Im Alter bekommt er Risse, in der Jugend ist der Hutrand etwas eingerollt.

Das Fleisch ist fest, dick und enthält sehr viel weisse Milch. Diese tropft bei Verletzung sehr reichlich heraus.

Die Blätter sind anfangs blassgelb, werden später bräunlich und färben sich beim Drucke braun.

Der Stiel ist in der Farbe dem Hute gleich, ziemlich dick, wird bis 12 cm hoch und rundet sich am Ende ab.

Der Geruch ist bei jungen Exemplaren angenehm, während ältere thranig riechen.

Der Geschmack ist angenehm, fast süss.

Seinen Standort hat er in Laub- und Nadelwaldungen meist an feuchten Stellen und kommt oft truppweise vor.

Er wächst im Sommer und Herbste.

Wert: Er wird vielfach roh gegessen und giebt besonders eine ganz vorzügliche Speise, wenn er gerieben und dann gebacken wird.

No. 35. **Birnen-Milchling. Brätling, Brotpilz.** Essbar.
Lactária voléma Fr.

No. 36.

Braunroter Milchling. Ungeniessbar.

Lactária rufa Scop.

Einer der am häufigsten vorkommenden Pilze. Sein Hut ist rotbraun und am Rand etwas filzig, anfangs kleinflockig, und gebuckelt, später trichterförmig vertieft bei einer Breite von 5—12 cm. Das Fleisch ist gelblichbraun.

Die Blätter sind hellgelblich, später rötlichbraun.

Der Stiel hat die gleiche Farbe wie der Hut, ist erst voll, dann hohl.

Einen besonderen Geruch besitzt er nicht, jedoch ist die bei Verletzungen reichlich hervorquellende weisse Milch sehr scharf brennend.

Seinen Standort hat er fast nur in Nadelwäldern und kommt in grösster Menge vor.

Er wächst vom Anfange des Sommers bis zum Spätherbste.

Wert: Leider ist er wegen seines eigenen bitterlichen Geschmackes nicht geniessbar. Die verschiedenartigsten Zubereitungen meinerseits gaben nie ein wohlschmeckendes Gericht. Giftig ist er nicht.

No. 36. **Braunroter Milchling.** Ungeniessbar.
Lactária rufa Scop.

No. 37.

Wachholder-Milchling. Echter Reizker, Röstling.

Essbar.

Lactária deliciósa L.

Der Hut dieses vorzüglichen Pilzes ist orangefarbig oder ziegelrot, meist gezont in orangefarbige und grünliche Ringe. Im Alter wird er grünspanfarbig, wie denn auch bei Verletzung diese Farbe stets hervortritt. Jung ist er flach mit nach unten gleichmässig gebogenem Rande, später wird er trichterförmig. Bei feuchtem Wetter ist der Hut schmierig und wächst dann glatt ohne Zonenringe.

Das Fleisch ist ebenfalls rötlichgelb und lässt beim Bruche eine orangerote Milch reichlich heraustropfen, das sicherste Kennzeichen für diesen Pilz.

Die gelben Blätter laufen etwas am Stiele herab und werden beim Drucke ebenfalls sofort grünspanfarbig.

Der anfangs fast volle, bald aber hohle Stiel ist dem Hute gleichfarbig.

Der Geruch ist ausserordentlich aromatisch, der Geschmack mild und angenehm würzig.

Seinen Standort hat er unter dichtem Nadelgebüsch, auf moosigen, feuchten Wiesen, auf mit Heidekraut und Wachholdersträuchern bestandenen freien Waldhügeln.

Er wächst oft in grosser Menge bereits Ende Juni bis in den November hinein.

Wert: Er gehört zu unsern wertvollsten Speisepilzen und lässt sich auf alle mögliche Arten verwerten, nur beim Trocknen verliert er an Geruch und Geschmack. Der von ihm bereitete Pilzextrakt wird im Wohlgeschmack von keinem Extrakt anderer Pilze übertroffen.

No. 37. **Wachholder-Milchling. Echter Reizker, Röstling.**
Essbar.
Lactária deliciósa L.

No. 38.

Gift-Milchling. Giftreizker. Giftig.

Lactária torminósa Schaeff.

Im Jugendzustande sieht der Hut dieses Pilzes dem des guten Reizkers oft täuschend ähnlich, nur wird er nie ziegelrot oder grünlich, sondern ist mehr fleischfarben, aber ebenfalls mehr oder weniger gezont. Sehr charakteristisch ist der stets zottig behaarte Rand des Hutes.

Das Fleisch ist weiss und sondert eine weisse Milch ab, während der gute Reizker orangerote Milch hat.

Die Blätter sind weisslich.

Der Stiel ist dem Hute gleichfarbig, im Alter hohl und brüchig.

Der Geruch des Giftreizkers ist nicht besonders auffallend, sein Geschmack aber bitter, beissend und scharf.

Er steht gern unter Birken, in Gebüschen, auf Heideplätzen, moosigen Wiesen und da mitten unter den echten Reizkern.

Er wächst im Sommer und Herbste.

Wert: Er ist entschieden giftig, wie zweifelsohne mehrere mir bekannte Vergiftungsfälle dies bewiesen haben. Das Einprägen der Merkmale sichert vor Verwechslung.

No. 38. **Gift-Milchling. Gift-Reizker.** Giftig.
Lactária torminósa Schaeff.

No. 39.

Pfeffer-Milchling. Nicht giftig.

Lactária piperáta Scop.

Der glatte und kahle weisse Hut ist stets trocken, nie klebrig und wird mitunter aussergewöhnlich breit. Ich habe Exemplare von 30 cm Durchmesser gefunden. Nach der Mitte zu vertieft er sich stets.

Das Fleisch ist weiss und sehr milchreich.

Die Blätter laufen am Stiele etwas herab, stehen sehr dicht und sind sehr schmal.

Der Stiel ist dick, markig, weiss und kurz, bei den grössten Exemplaren nur bis 6 cm lang.

Der Geruch ist fast aromatisch, der Geschmack sehr scharf pfefferartig.

Seinen Standort hat er in Nadel- und Laubholzwaldungen.

Er wächst im Sommer und Herbste.

Wert: In Siebenbürgen gehört er zu den beliebtesten Speisepilzen und wird daselbst in besonderer Weise mit Speck auf dem Roste gebraten. Wegen seines schönen und vielen Fleisches habe ich die verschiedensten Zubereitungs-Versuche gemacht, konnte ihm jedoch bis jetzt keinen besonderen Wohlgeschmack abgewinnen. Das Fleisch wird beim Braten grünlich-grau und behält einen eigenen bitteren Geschmack. In grösseren und kleineren Portionen ist er mir stets bekommen.

No. 39. **Pfeffer-Milchling.** Nicht giftig.
Lactária piperáta Scop.

No. 40.

Wilder Milchling. Mordschwamm. Verdächtig.

Lactária necátor Pers.

Der Hut dieses Milchlings ist schmutzig olivengrün bis umbrabraun, gleichfarbig, klebrig und am Rande etwas filzig. Das Fleisch ist bräunlich und hart. Die Blätter sind blass und werden bald schmutziggrau.

Der Stiel ist voll, sehr kurz und von gleicher Farbe wie der Hut, nach unten verdünnt.

Der Geruch ist dumpfig und der Geschmack der bei Verletzungen reichlich herausquellenden weissen Milch, die bald grau wird, scharf.

Seinen Standort hat er in feuchten Nadelwäldern, in Gebüschen, auf Wiesen und in Gärten.

Er wächst im Herbste.

Wert: Verdächtig.

No. 40. **Wilder Milchling. Mordschwamm.** Verdächtig.
Lactária necátor Pers.

No. **41.**

a) Verbleichender Täubling. Essbar.

Rússula depállens Pers.

Der Hut ist in der Jugend rötlich, bald aber gelb werdend, im Alter verbleichend, ausserdem unregelmässig, wellig verbogen, glatt, bis 8 cm breit.

Der Rand ist dünn, anfangs eingebogen, später emporstrebend.

Das Fleisch ist weiss und fest.

Die Blätter sind weisslich.

Der Stiel ist voll, markig, weiss und wird später grau.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack nussartig.

Standort: In Wäldern, auf Heideplätzen, an Waldwegen und trockenen Stellen.

Er wächst nicht allzuhäufig vom August an.

Wert: In rohem Zustande der am besten schmeckende Pilz. Ausserdem ein vorzüglicher Speisepilz.

---

b) Speise-Täubling. Essbar.

Rússula vesca Fr.

Der Hut ist ziemlich fleischig, fest, flach gewölbt, später trichterförmig, fleischfarbig, dabei in der Mitte etwas dunkler.

Der Rand ist dünn, häutig und im Alter gestreift.

Das Fleisch ist weiss und fest.

Die Blätter sind weisslich, dünn und dichtstehend, dabei sehr brüchig.

Der Stiel ist voll, mitunter netzförmig gerunzelt.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack des rohen Pilzes lieblich wie Nusskern und wird von keinem anderen Pilze übertroffen.

Standort: In Wäldern, auf Heideplätzen, an Waldwegen und trockenen Stellen.

Er wächst nicht allzuhäufig vom August an.

Wert: Dem des vorigen gleich.

No. 41.

a) Verbleichender Täubling. Essbar. Rússula depállens Pers.

b) Speise-Täubling. Essbar. Rússula vesca Fr.

No. 42.

Spei - Täubling. Giftig.

Rússula emética Schaeff.

Der Hut desselben ist dünnfleischig und meist dunkelbraunrot. Die Farbe verändert sich wenig, sie ist nur mehr oder weniger hell oder dunkler. Der Rand ist etwas gefurcht.

Das Fleisch ist weiss, jedoch unter der abziehbaren Oberhaut meist rötlich.

Die Blätter sind gleichlang und grauweiss.

Der Stiel trägt meist die Farbe des Hutes, dann und wann etwas heller.

Den Geruch habe ich bei frisch gepflückten Pilzen stets ekelhaft widerlich gefunden, er verliert sich aber allmählich.

Der Geschmack ist sehr scharf brennend.

Standort fast nur auf feuchten Wiesen, in Wäldern, auf grasigen Stellen unter Kiefern und Fichtengebüsch.

Er wächst vom Juli bis November.

Wert: Sehr giftig! Der Geruch des frischen Pilzes wirkt bei schwachen Personen brechenerregend.

No. 42. **Spei-Täubling.** Giftig.
Rússula emética Schaeff.

No. **43**.

Gebrechlicher Täubling. Verdächtig.

Rússula frágilis Pers.

Der Hut ist sehr dünn und gebrechlich, flach, 3—6 cm breit. Der Rand ist häutig und höckerig gefurcht, die Farbe dunkelrot, violett, ziegelrot oder weisslich.

Die Blätter sind reinweiss und etwas bauchig.

Der Stiel ist höchstens 2—5 cm hoch, sehr gebrechlich, meist hohl und weiss, mitunter mit rötlichem Anflug.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack sehr scharf.

Standort häufig auf sumpfigen Wiesen und Waldrändern.

Er wächst vom Juli bis November.

Wert: Verdächtig.

No. **44**.

Roter Täubling. Nicht giftig.

Rússula rubra DC.

Der Hut ist immer ganz trocken, feurig purpurrot und nur bei Regenwetter etwas klebrig, im Anfange gewölbt, später flach und nach innen vertieft. Der Rand ist glatt und ungestreift.

Das Fleisch ist weiss.

Die Blätter sind ziemlich dicht stehend, mit kürzeren und gegabelten gemischt, weisslich, dann und wann mit roter Schneide.

Der Stiel ist voll, fest, weiss, unten schwach rötlich.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack sehr scharf.

Seinen Standort hat er in Wäldern.

Er wächst vom August bis zum Spätherbste.

Wert: Ist trotz seines scharfen Geschmackes essbar, sollte aber wegen Verwechslung mit anderen Täublingen von Nichtkennern lieber nicht gesammelt werden.

No. 43.
Gebrechlicher Täubling. Verdächtig.
Rússula frágilis Pers.

No. 44. **Roter Täubling.** Nicht giftig.
Rússula rubra DC.

No. **45.**

Stink-Täubling. Ungeniessbar.

Rússula foetens Pers.

Der Hut steigt aus der Erde eiförmig, fast kugelig empor, breitet sich später flach aus und ist 8—15 cm breit. Die Oberfläche ist anfangs klebrig und schmierig, gelbbraun oder schmutzig-ockerfarben. Der Rand ist dünn und, was für den Pilz charakteristisch ist, höckerig gefurcht.

Die Blätter sondern im Jugendzustande Wasser ab, sind teilweise gegabelt, anfangs weisslich, später bräunlich.

Der Stiel ist nach unten abgerundet, zuerst voll, dann hohl.

Der Geruch ist ekelerregend, widerlich stinkend.

Seinen Standort hat er in Wäldern und Gebüschen fast überall, kommt ziemlich häufig vor.

Er wächst vom Juli bis Oktober.

Wert: Ungeniessbar.

No. 45. **Stink-Täubling.** Ungeniessbar.
Rússula foetens Pers.

No. **46.**

Büschliger Schwefelkopf. Giftig.

Hypholóma fasciculáre Huds.

Sein Hut ist anfangs halbkugelig, später verflacht, schwefelgelb, in der Mitte dunkler, fast rötlichgelb und wird bis 5 cm breit.

Das Fleisch ist hellgelb.

Die Blätter sind anfangs schwefelgelb, später grünlich und werden zuletzt schwärzlichgrün.

Der Stiel ist hohl, glatt und faserig.

Der Geruch ist nicht angenehm, der Geschmack bitter.

Standort: An alten Baumstümpfen und Wurzeln, sehr zahlreich und mitunter gemeinsam mit dem Stockschwämmchen.

Er wächst vom Mai ab.

Wert: Giftig!

No. 46. **Büschliger Schwefelkopf.** Giftig.
Hypholóma fasciculáre Huds.

No. 47.

Stock-Schüppling. Stockschwämmchen. Essbar.

Pholióta mutábilis Schaeff.

Der Hut ist anfangs gewölbt, später flach ausgebreitet mit etwas stumpfer Erhöhung in der Mitte, lederbraun und nach dem Rande zu oft ringförmig mit wässerig-hellbraunem Farbentone.

Das Fleisch ist etwas wässerig und bräunlich.

Die Blätter sind anfangs hellbraun, später rostbraun.

Der Stiel ist ganz besonders charakteristisch, nämlich feinsparrig geschuppt mit einem häutigen, bräunlich-schwärzlichem Ringe, der allerdings oft verschwindet. Nach unten ist er schwärzlichbraun, nach oben hellbraun.

Der Geruch ist sehr aromatisch, der Geschmack gut.

Seinen Standort hat er an alten, vorzugsweise harten Stöcken und wächst an denselben stets in Büscheln.

Er wächst bereits vom Mai ab.

Wert: Als Suppenpilz einer der vorzüglichsten und gesuchtesten. Lässt sich ausserdem sehr gut züchten (siehe S. 24).

No. 47. **Stock-Schüppling. Stockschwämmchen.** Essbar.
Pholióta mutábilis Schaeff.

No. 48.

Honiggelber Hallimasch. Essbar.

Armillária méllea Fl. Dan.

Der Hut ist honiggelb bis schmutzigbraun, mit bräunlichen leicht abwischbaren Schüppchen und kleinen Faserbüscheln besät. Anfangs eingerollt, mit dem Stiele durch einen Schleier verbunden, breitet er sich später flach aus. Er wird bis 12 cm breit.

Das Fleisch ist hellbräunlich.

Die Blätter stehen weitläufig, sind weisslich bleich, später bräunlich und oft gefleckt.

Der Stiel trägt einen flockigen Ring, ist anfangs rötlichbraun, später graugelb und nach unten olivbraun oder grünlichgrau. Am Grunde ist er verdickt, wird 5—12 cm lang und ist faserig und zäh.

Der Geruch ist schwach süsslich, der Geschmack säuerlich-herb, zusammenziehend, unangenehm.

Er wächst erst im September in grosser Menge an alten Stöcken, alten Stämmen und Wurzeln. Die Sporen der älteren höher stehenden Hüte lagern sich oft schimmelartig auf die unteren. Sein Mycel bildet bei Abschluss des Lichtes eigentümliche Stränge (Rhizomorpha), die nicht nur in altem Holze (wie in Bergwerken), sondern auch in frischen Stämmen anzutreffen sind und zerstörend auf das Holz und Leben der Bäume einwirken. Der Pilz gehört deshalb zu den von allen Forstleuten gefürchteten Schädlingen. — Von dem Mycel befallenes Holz und Wurzeln leuchten im Finstern lebhaft.

Wert: Trotz seines im frischen Zustande garstigen Geschmackes ist er zubereitet ein wohlschmeckender Pilz, den man tragkorbweise sammeln kann. Zum Trocknen und Einmachen in Essig eignet er sich nicht, wohl aber zu Gemüse und zum Sterilisieren.

No. 48. **Honiggelber Hallimasch.** Essbar.
Armillária méllea Fl. Dan.

No. 49.

Scheiden-Runzling. Runzel-Schüppling.*) Essbar.

Rozítes caperáta Pers.

Der Hut ist anfangs glockenförmig, später ausgebreitet, 6—12 cm Durchmesser, gelblich-ockerfarbig, teilweise mit weissen zarten Flocken überzogen und meist grubig gefurcht. Die Blätter sind lehmfarbig, später rostbraun und an der feingesägten Schneide weisslich.

Der Stiel wird bis 12 cm lang, ist voll, feinfaserig und hat einen abstehenden häutigen Ring.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Er wächst vom August bis zum eintretenden Froste und meist truppweise.

Seinen Standort hat er in Laub- und Nadelwäldern an moosigen Stellen.

Wert: Er gehört zu den wohlschmeckendsten Pilzen, wird daher von Kennern besonders gesucht und geschätzt.

*) Im Volksmunde auch unter dem Namen „Zigeuner" bekannt.

No. 49. **Scheiden-Runzling. Runzel-Schüppling.** Essbar.
Rozítes caperáta Pers.

No. 50.

Nelken-Schwindling. Essbar.

Marásmius caryophylleus Schaeff.

Der dünnfleischige Hut ist etwas zähe, anfangs kegelförmig, später etwas ausgebreitet und gebuckelt. Er erlangt einen Durchmesser bis 6 cm. Die Oberfläche ist glatt, trocken ledergelb oder hellbräunlich, nach dem Rande zu öfters schwach wässerig gezont, besonders bei feuchtem Wetter. Der Rand ist anfangs eingebogen, später gestreift.

Der Stiel ist voll, knorpelartig hart, bis 12 cm hoch, gefärbt wie der Hut und mit einem ganz feinen weisslichen Filze überzogen.

Der Geruch ist stark würzig, nelkenartig, der Geschmack höchst angenehm.

Er wächst das ganze Jahr hindurch, schon vom Mai bis zum Winter.

Seinen Standort hat er auf Wiesen, vorzugsweise aber auf Feldwegen und grasigen Feldrändern.

Wert: Wegen seines lieblichen, würzigen Wohlgeschmackes zählt er zu den feinsten Suppenpilzen. Getrocknet schrumpft er ausserordentlich zusammen.

No. 50. **Nelken-Schwindling.** Essbar.
Marásmius caryophylleus Schaeff.

No. **51.**

Lila-Dickfuss. Ungeniessbar.

Inolóma trágamus Fr.

Dieser Pilz ist ein Schmuck unserer Wälder.

Der Hut ist lilafarbig, feinschuppig und faserig, später verbleichend, anfangs halbkugelig, nachher ausgebreitet flach.

Das Fleisch ist rotbräunlich.

Die Blätter sind im Anfang safrangelb-ockerfarbig, dann blass-erdbraun, ausgerandet und fein gekerbt.

Der Geruch ist eigenartig, der Geschmack gut.

Seinen Standort hat er in Nadelwäldern.

Er wächst schon bei Beginn des Sommers.

Wert: Ungeniessbar, gebraten schmeckt er wie Leim. Giftig ist er nicht.

No. 51. **Lila-Dickfuss.** Ungeniessbar.
Inolóma trágamus Fr.

No. 52.

Pflaumen-Rässling. Pflaumen-Pilz. Mousseron.*)

Essbar.

Rhodósporus Prúnulus Scop.

Der ziemlich fleischige Hut ist anfangs flach gewölbt, oft mit stumpfem Höcker in der Mitte, dann niedergedrückt trichterförmig. Die Oberhaut ist weiss bis grau-weiss, fühlt sich wie Handschuhleder an, bei feuchtem Wetter etwas klebrig, bei trockenem Wetter glatt. Der Rand ist in der Jugend eingerollt. Die anfangs weissen, später rötlichen Blätter laufen am Stiele herab.

Der Stiel ist kurz, oft excentrisch stehend und in den Hut trichterförmig ausgehend.

Der Geruch ist charakteristisch mehlartig, der Geschmack angenehm.

Er wächst im Sommer und Herbste.

Standort: In Wäldern und auf Waldplätzen, er liebt moosige und etwas grasige Stellen.

Wert: Ist essbar und hat einen eigenen, aber durchaus nicht unangenehmen Geschmack. Mit anderen Pilzen gemischt ist er gut zu verwerten.

*) Auch vielfach unter dem Namen „Simmerling" bekannt.

No. 52. **Pflaumen-Rässling. Pflaumenpilz. Mousseron.**
Essbar.
Rhodósporus Prúnulus Scop.

No. 53.

Grosser Schirmling. Parasolpilz. Essbar.

Lepióta procéra Scop.

Der Hut erscheint anfangs wie ein Paukenschlägel und breitet sich dann schirmdachförmig aus. Dabei platzt die graubraune dürre Oberhaut und bildet braune dachziegelförmig liegende Schuppen, nach der Mitte in einen dunkelbraunen Buckel übergehend. Das Fleisch ist im Jugendzustande weich, später aber zäh und dürr. Dieser Pilz gehört zu den imposantesten, denn sein Hut wird bis 25, ja 30 cm breit.

Die Blätter stehen dicht, sind breit, weiss, weich und ganz frei vom Stiele.

Der mitunter über fusshohe, prächtig braungefleckte, röhrighohle Stiel ist nach aufwärts etwas verdünnt und am Grunde knollig verdickt. Ausserdem trägt er einen dicken, lederartigen und verschiebbaren Ring.

Der Geruch ist angenehm und das Fleisch hat einen süssen Geschmack.

Seinen Standort hat er auf lichten Waldstellen, Grasplätzen und an Waldrändern.

Er wächst in den Monaten August bis Oktober.

Wert: Im Jugendzustande wohlschmeckend, verliert er im Alter den Geschmack und ist dann zäh.

No. 53. **Grosser Schirmling. Parasolpilz.** Essbar.
Lepiota procera Scop.

No. 54.

Rötlicher Ritterling. Essbar.

Tricholóma rútilans Schaeff.

Der anfangs glockenförmige Hut ist mit einem dichten, purpurroten feinen Filz bedeckt, der sich später in Schüppchen und Körnchen, welche auf gelbem Grunde aufliegen, auflöst. Das Fleisch ist zart und gelb. Die Blätter sind gelb gefärbt, an der Schneide etwas verdickt und im Alter fein gesägt.

Der Stiel ist meist walzenförmig, anfangs voll, später etwas hohl und dem Hute gleichfarbig mit purpurfarbigem Anfluge.

Der Geruch und Geschmack sind angenehm.

Seinen Standort hat er vorzugsweise in Laub- und Nadelwäldern am Grunde alter Baumstämme.

Er wächst im Spätsommer, meist truppweise.

Wert: Ist ein recht wohlschmeckender Pilz und eignet sich auch gut zum Einmachen.

No. 54. **Rötlicher Ritterling.** Essbar.
Tricholóma rútilans Schaeff.

No. **55.**

Fliegenpilz. Ungeniessbar.

Amaníta muscária L.

Als Schmuck der Wälder überall bekannt.

Sein lebhaft scharlachroter Hut, der mitunter auch in gelblichroter Färbung vorkommt und mit mehr oder weniger dicken, weissen Pusteln oder Warzen bedeckt ist, kennzeichnet ihn besonders. Das Fleisch ist weiss, ebenso die Blätter (Lamellen) des Futters.

Der Stiel, welcher anfangs voll, später hohl ist, zeichnet sich durch seine weisse Farbe aus; er ist geschmückt mit einer hängenden Manschette, am Grunde in eine kugelige oder eiförmige, ringförmig berandete Knolle übergehend.

Geruch und Geschmack sind durchaus nicht unangenehm, das Fleisch schmeckt sogar gut.

Seinen Standort hat er fast überall.

Er wächst bereits im Anfang des Sommers und ist bis zum eintretenden Froste zu finden.

Wert: In früherer Zeit wurde er als Fliegengift benutzt, deshalb sein Name. (Siehe „Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen“ Seite 15.)

No. 55. **Fliegenpilz.** Ungeniessbar.
Amanita muscária L.

No. 56.

Perlen-Wulstling. Perlpilz. Essbar.

Amaníta pustuláta Schaeff. (rubéscens Pers.)

Im Volksmunde der hellrote Fliegenpilz genannt, besitzt er einen schmutzig-rötlichen, blass-fleischfarbigen, braunrötlichen oder bräunlichen Hut, der mehr oder weniger mit Pusteln besetzt ist, ähnlich wie der Fliegenpilz. Unter der leicht abziehbaren Oberhaut zeigt sich das Fleisch blassrötlich, ist aber im Innern weiss.

Die Blätter sind anfangs weiss, erst im Alter etwas rötlich und dicht stehend.

Der ganz besonders in der Jugend kegelförmige, ebenfalls rötlich angehauchte Stiel streckt sich später ziemlich gleichmässig schlank und walzig. Vom Hute laufen bis ans Ende der Manschette feine Striche. Der Fuss des Stieles läuft in einen mit Schuppen und Warzen bedeckten Knollen aus.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack anfangs mild, später etwas kratzend.

Seinen Standort hat er vorzugsweise in hohem Stangenwalde, sowie in wenig begrasten Gebüschen.

Er wächst ziemlich früh und ist im Herbste seltener zu finden.

Wert: Nach dem Abziehen der Oberhaut bildet er einen vorzüglichen Speisepilz (siehe „Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen“, S. 15). Zum Trocknen eignet er sich nicht, wohl aber zum Gemüse und Einmachen und besonders zum Bereiten von Pilzextrakt (siehe S. 23).

No. 56. **Perlen-Wulstling. Perlpilz.** Essbar ohne Oberhaut. Amaníta pustuláta Schaeff. (A. rubéscens Pers.).

No. 57.

Panther-Wulstling. Essbar ohne Oberhaut.

Amaníta umbrína Pers.

Der anfangs kugelförmige Hut breitet sich später flach aus und erhält einen Durchmesser bis zu 10 cm. Seine Farbe ist umbra-, leder- oder graubraun. Ziemlich regelmässig gestellte weisse Warzen haften auf der Oberhaut. Der Rand ist etwas gestreift, das Fleisch weiss. Die Blätter sind ebenfalls weiss und dichtstehend.

Der Stiel besitzt am Grunde einen fast rundlichen Knollen, welcher von einer abziehbaren Hülle umgeben ist. Im Anfange ist der Stiel voll, später hohl und schlank, bis 10 cm lang. Vom Hute laufen bis ans Ende der Manschette feine Striche.

Der Geruch ist etwas dumpfig, der Geschmack wie beim Perlen-Wulstling, anfangs mild, später etwas kratzend.

Er wächst ziemlich früh im Sommer, und ist im Herbste seltener zu finden.

Wert: Obgleich in den meisten Lehrbüchern als giftig bezeichnet, giebt er nach dem Abziehen der Oberhaut doch eine vortreffliche Speise (siehe: „Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen“ Seite 15). Als Gemüse und zum Einmachen ist er vorzüglich.

No. 57. **Panther-Wulstling.** Essbar ohne Oberhaut.
Amaníta umbrína Pers.

No. 58.

Gift-Wulstling. Knollen-Wulstling, Knollenblätterpilz.

Sehr giftig.

Amaníta bulbósa Bull. (A. phalloídes Fr.).

Der Hut ist anfangs fast immer gelblich-grün, später weisslich bis weiss werdend, meist mit den weisslichen Fetzen der früheren Hülle bedeckt, 5—8 cm breit. Eine Abart (A. Mappa Batsch) hat eine durchweg gelbe Färbung des Hutes mit weissen Pusteln. Das Fleisch ist weiss, ebenso die Blätter. (Die Blätter des Champignons, der so oft mit diesem Pilze verwechselt wird, sind nie weiss, sondern rosarot bis chokoladenbraun.)

Der Stiel ist schlank, anfangs markig, später an der Spitze hohl, weiss und mit einer gelblichweissen Manchette versehen. Charakteristisch und das untrüglichste Kennzeichen dieses Giftpilzes ist die ausgeprägte runde Knolle am Fusse des Stieles. Diese Knolle ist mit einer häutigen Scheide umgeben.

Seinen Standort hat er in Wäldern und Gebüschen, meist truppweise.

Geruch und Geschmack sind durchaus nicht unangenehm, der Geschmack sogar mild und gut.

Er wächst vom Sommer bis zum Herbste.

Wert: Wohl kein Pilz ist so giftig wie dieser; er ist um so gefährlicher, weil die Wirkung des Giftes erst nach 12—16 Stunden eintritt.

No. 58. **Gift-Wulstling. Knollen-Wulstling, Knollenblätterpilz.** Sehr giftig.
Amaníta bulbósa Bull. (A. phalloídes Fr.).

No. 59.

Feld-Egerling. Feld-Champignon. Essbar.

Psallióta campéstris L.

Der Hut kommt fast kugelförmig aus der Erde, wird halbkugelig und breitet sich dann flach gewölbt aus. Die Farbe ist weiss oder bräunlich, seidenhaarig, flockig und klein. schuppig. Einzelne Pilze werden bis 15 cm breit. Das Fleisch ist dick, massig und weiss, bei Verletzung wird es oft rötlich.

Die anfangs rosaroten, später chokoladenbraun werdenden Blätter kennzeichnen den Champignon ganz vorzüglich.

Der Stiel ist voll, weiss und trägt in der Mitte einen dicken weissen häutigen Ring oder Manschette. Er wird mitunter bis 8 cm hoch.

Geruch und Geschmack sind ganz vorzüglich.

Er wächst auf Wiesen, Feldrainen und Wegerändern.

Ganz besonders gedeiht er in trockenen Jahren nach einem Regen auf mit Pferdedünger oder Jauche gedüngten Wiesen mitunter schon Ende Juni, dann im Hochsommer und Herbste.

Wert: Unstreitig der im Geschmacke beste Pilz, weshalb er auch überall gezüchtet wird. (Siehe: Wie kann man Pilze züchten? S. 21.)

Seine Verwendbarkeit ist eine ausserordentlich vielseitige.

No. 59. **Feld-Egerling. Feld-Champignon.** Essbar.
Psallióta campéstris L.

No. **60.**

Schaf-Egerling. Schaf-Champignon. Essbar.

Psallióta arvénsis Schaeff.

Der Hut ist weiss, meist etwas gelblich werdend, zumal bei Berührung, flockig (kleieartig), später kahl und glatt. Aus der Erde kommt er kegelförmig empor, breitet sich aus und wölbt sich rund. Er wird ebenfalls bis 15 cm breit. Das Fleisch ist unveränderlich weiss und dick.

Die Blätter sind im Gegensatze zum Feld-Champignon anfangs weisslichgrau, und färben sich erst, nachdem die Hülle geplatzt ist, rötlich, später schwarzbraun.

Der Stiel ist nach unten verdickt und hohl. Er trägt einen aus doppelter Lage bestehenden weissen Ring.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Seinen Standort teilt er mit dem Feld-Champignon, kommt jedoch auch in Gebüschen und vereinzelt in Wäldern vor.

Er wächst bedeutend später als der Feld-Champignon, erst Ende des Sommers.

Wert: Im Geschmack und Geruch zwar etwas geringer als der Feld-Champignon, findet er doch dieselbe Verwertung wie jener.

No. **61.**

Zucht-Egerling. Zucht-Champignon. Essbar.

Psallióta campéstris-pratícola Vitt.

Dieser Champignon ist nur eine Abart des Feld-Champignons und zeichnet sich durch seinen bräunlichroten, feinschuppigen Hut ganz besonders aus. Ausserdem wird das Fleisch beim Schnitt stets hellrötlich. Im übrigen ist er dem Feld-Champignon ganz gleich.

Über die Züchtung desselben siehe S. 21.

No. 60. **Schaf-Egerling. Schaf-Champignon.** Essbar.
Psallióta arvénsis Schaeff.

No. 61. **Zucht-Egerling. Zucht-Champignon.** Essbar.
Psallióta campéstris-pratícola Vitt.

No. 62. **Spitz-Morchel.** Essbar. Morchélla cónica Pers.

Der hohle Hut ist kegelförmig nach oben geschlossen und an seinem Rande mit dem Stiele verwachsen. Die Oberfläche wird durch vielfach miteinander verbundene Rippen netzartig in kleine Gruben geteilt. Die Färbung ist grau-, gelb- oder dunkelbraun. Das Fleisch ist zart, zerbrechlich und sehr wohlschmeckend.

Der Stiel wird bis 5 cm lang, ist walzigrund und weiss.

Die Morchel wächst vorzugsweise im Frühlinge nach warmem Regen, seltener findet man sie vereinzelt im Herbste.

Standort: Fast nur auf Waldwiesen, an Waldrändern und in Gärten.

Wert: Als sehr beliebte Delikatesse wird sie überall gesammelt und verkauft.

No. 63. **Stock-Morchel.** Essbar. Gyromítra esculénta Fr.
(**Speise-Lorchel.** Helvélla esculénta Pers.)

Der Hut ist sehr unregelmässig, höckerig, grubig und mit wellenartig verlaufenden dicken Falten überzogen. Die Farbe ändert sich von hellbraun bis dunkelbraun. Das Fleisch ist wachsartig, sehr zerbrechlich und nicht stärker wie dünnes Leder.

Der Stiel ist faltig, dick, kurz, zusammengedrückt, anfangs markig und weiss, später hohl und grau.

Sie wächst ebenfalls im Frühlinge, aber vorzugsweise in sandigen Nadelwäldern, auf alten Meilerstätten und alten Brandstellen.

Wert: Derselbe ist gleich dem der Spitzmorchel, nur ergiebiger. Über Zubereitung usw. siehe Seite 9.

No. 64. **Sommer-Trüffel. Deutsche Trüffel.** Essbar.
Tuber aestívum Vitt.

Die Sommer-Trüffel gehört zu den unterirdisch wachsenden Pilzen, die, von einer ziemlich festen Hülle umschlossen, im Innern die Samenschläuche, eingebettet in eine fleischige oder durch Hohlräume in Kammern geteilte Gewebsmasse, enthalten. Der rundliche Fruchtkörper der Sommer-Trüffel ist schwarzbraun und mit grossen pyramidenförmigen Warzen bedeckt. Das weisse Fleisch zeigt beim Durchschnitt eine bräunlich-weisse Marmorierung.

Vorzugsweise liebt sie kalkhaltigen, thonigen, fruchtbaren Boden in dichter Nähe von Eichen, Hainbuchen, Rotbuchen, Kastanien und anderen Laubbäumen. Während die Sommer-Trüffel in den Laubwaldungen und Gebüschen Norditaliens und Frankreichs mit der echten französischen Trüffel (Tuber cibarium Pers.) gemeinsam und ziemlich häufig vorkommt, finden wir sie vorzugsweise in Norddeutschland ganz besonders in Thüringen, in Hannover, im Rheinland und in Schlesien.

Man findet sie vom September an bis ziemlich zum Januar in einer Tiefe bis zu 15 cm. In sehr vielen Gegenden werden besonders abgerichtete Hunde oder Schweine zum Suchen der Trüffeln verwendet.

Wert: Obgleich am Werte der echten französischen Trüffel nachstehend, gehört die Sommertrüffel mit zu den gesuchtesten und teuersten Leckerbissen. Getrocknet verliert sie an dem ihr eigentümlichen würzigen Geruch. Zur Würze von Würsten, Pasteten usw. wird sie sehr gern verwendet. Unwissende werden öfters von gewissenlosen Händlern durch den Pommeranzen-Härtling (Kartoffel-Bovist) getäuscht und betrogen.

o. 62. **Spitz-Morchel.** Essbar.
Morchélla cónica Pers.

No. 63. **Speise-Lorchel.** Essbar.
Helvélla esculénta Pers.

No. 64. **Sommer-Trüffel. Deutsche Trüffel.** Essbar.
Tuber aestívum Vitt.

No. **65.**

Orange-Becherling.

Pezíza aurántia Muell.

Der becher- oder napfförmige Fruchtkörper, der mitunter bis 8 cm breit wird, sitzt mit kurzem Stiele anfangs halbkugelig, dann ausgebreitet dicht auf der Erde. Die innere Färbung dieses Becherlings ist lebhaft orangerot, aussen blass, oft weisslich bereift.

Er wächst in der Regel im Herbste und meist herdenweise.

Seinen Standort hat er auf thonigem, lehmigen, nackten und feuchten Boden, an Grabenrändern, in Nadelwäldern, ganz besonders aber in Buchenwäldern.

Wert: Unbekannt. Wird jedoch nach einer mir aus Amerika zugegangenen Mitteilung dort als essbar und sehr wohlschmeckend bezeichnet.

No. **66.**

Kastanienbrauner Becherling. Essbar.

Pezíza bádia Pers.

Der napfförmige Fruchtkörper ist kastanienbraun, anfangs am Rande eingebogen, später auch ausgebreitet.

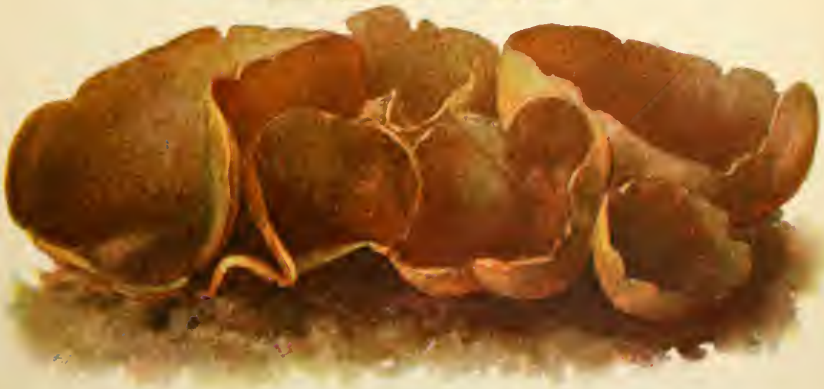
Das Fleisch ist brüchig, wachsartig.

Er wächst von Anfang des Sommers an bis zum Herbste.

Seinen Standort hat er auf feuchtem, sandigen Boden. Auf Eisenbahnstrecken wird er sehr oft gefunden.

Wert: Ist essbar und wohlschmeckend. Hier und da wird er als „Ohrenmorchel“ gesammelt und zum Verkauf gebracht. Wegen seiner Brüchigkeit muss er besonders vorsichtig transportiert und wegen des anhaftenden Sandes sorgfältig gereinigt werden.

No. 65. **Orange-Becherling.**
Pezíza aurántia Muell.



No. 66. **Kastanienbrauner Becherling.** Essbar.
Pezíza bádia Pers.

No. 67.

Schwärzlicher Bovist. Eier-Bovist. Jung essbar.

Bovista nigrescens Pers.

Die kugeligen oder eiförmigen Fruchtkörper sind in der Jugend weiss und gleichen ausgewachsen einem Ei oder einem jungen Egerlinge. Die äussere Hülle ist ganz glatt, etwas dicker als Papier, zerreisst aber bei der Reife und zerfällt dann in Lappen. Die innere Haut ist anfangs ebenfalls weiss, wird dann bräunlichschwarz und bekommt in der Mitte ein kleines rundes Loch, aus dem die staubartigen Sporen vom Winde in alle Richtungen zerstreut werden. Das Innere ist in der Jugend reinweiss und färbt sich im Alter schwarzbraun.

Auf Wiesen und Triften, besonders Schafhutungen, wächst er im Herbste oft in Menge.

Wert: Ist im Jugendzustande, solange er innen noch markig und weiss aussieht, eine wohlschmeckende Speise. Lässt sich in diesem Zustande auch leicht trocknen.

No. 68.

Warzen-Stäubling. Flaschen-Stäubling. Jung essbar.

Lycoperdon gemmatum Batsch.

Dieser Stäubling ist sehr verschieden gestaltet, bald hoch, bald niedrig, im oberen Teile kugelförmig, sich nach unten zu einem starkwalzigen Stiele zusammenziehend, am Grunde faltig. Die äussere Hülle ist mit leicht abbrechenden Stacheln oder auch mit kegelförmigen Körnern oder Warzen bedeckt. Anfangs weisslich, bräunt sich bald die Oberfläche, auf welcher bei der Reife in der Mitte eine rundliche Mündung aufbricht, aus welcher die olivenbraunen Sporen ausstäuben. Das Innere ist in der Jugend markig und weiss.

Er wächst im Herbste auf Heideplätzen, Triften, Wiesen und Wäldern stets truppweise.

Wert: Derselbe ist gleich dem des schwärzlichen Bovist.

No. 67. **Schwärzlicher Bovist. Eier-Bovist.** Jung essbar.
Bovísta nigréscens Pers.

No. 68. **Warzen-Stäubling. Flaschen-Stäubling.** Jung essbar.
Lycopérdon gemmátum Batsch.

New York Botanical Garden Library
QK617 .M5 1901 Bd.1
Michael, Edmund/Fuhrer fur Pilzfreunde :
gen
3 5185 00000 4752