

LIBRARY OF
THE NEW YORK BOTANICAL GARDEN

SCIENCE AND EDUCATION FUND

1930

September 1893

R. W. Gibson. Inv.

5 1/2 =
W171

№. 1.50



Zaschenbuch
für
Pilzsammler

Walter Grimm

Taschenbuch für Pilzsammler

Drei Bücher zur deutschen Sprachlehre
von Prof. Dr. Eduard Engel.

Sprich Deutsch!

Zum Hilfsdienst am Vaterland

3. Auflage (21.—30. Tausend!)

264 Seiten, in Steifdeckel M. 2.—, in Pappbd. M. 2.50

Entwelschung.

Verdeutschungswörterbuch
für Amt, Schule, Haus, Leben

Umfang: 32 Seiten und 620 Spalten

In Steifdeckel M. 3.—, in Pappband M. 3.60

Gutes Deutsch.

Ein Führer durch Falsch und Richtig.

Etwa 400 Seiten, Preis etwa M. 4.—.

Eduard Engel, der erfolgreichste Vorkämpfer für reine Sprache, Verfasser der berühmten Stilkunst und der Deutschen Literaturgeschichte, zeigt uns in diesen Büchern, wie wir uns von der nachgerade zur völkischen Schmach gewordenen Welscherei befreien können.

Während Eduard Engel in „Sprich Deutsch“ in ver-
schärfster Form und mit allen Mitteln, teils mit ur-
wüchsiger Grobheit, teils mit beißendem Spott und fei-
nem Humor gegen die Welscher zu Felde zieht, bietet
er in der „Entwelschung“ allen gutwilligen die geeig-
nete Handhabe zur Vermeidung unnötiger Fremdwörter,
indem er für etwa 10000 Fremdwörter eine ver-
blüffende Menge guter deutscher Ausdrücke in Vor-
schlag bringt.

Im dritten Buche „Gutes Deutsch“ behandelt Engel
in lichtvoller Darstellung alle die zahlreichen Schwan-
kungen und Zweifel, mit dem jeder Deutschschreiber
zu kämpfen hat.

Jeder Deutsche lese diese Bücher und beherzige ihre
Forderungen; der deutschen Sprache und der deutschen
Sache wird daraus ein großer Segen erwachsen.

Hesse & Becker Verlag, Leipzig.

Taschenbuch für Pilzsammler

Eine Anleitung zur Kenntniss der wichtigsten
eßbaren, giftigen und ungenießbaren Pilze
unter Gegenüberstellung von Doppelgängern

von

Prof. Ernst Waltherr,

Oberlehrer an der 2. höh. Mädchenschule u. dem Lehrerinnenseminare zu Leipzig

Mit 50 Bildern in Farbendruck und 48 Federzeichnungen von
Kunstmaler Arno Grimm zu Leipzig

Neue, durchgesehene Ausgabe

PILZARY
NEW YORK
1918



Hesse & Becker Verlag, Leipzig

1918



QR 617
.W 32
1718

51.—60. Tausend

Vorwort

In schicksalschwerer Zeit ist dieses Buch entstanden. Zu vielen gleichgerichteten tritt es hinzu als ein neuer Helfer und Mitarbeiter beim Werke einer Einführung in die Kenntnis der Pilzwelt. Was vermag es für sich Besonderes aufzuweisen an Qualifikation für die zu leistende Arbeit?

Bei dem durch die Not der Zeit eingetretenen Mangel an Fleisch und andern eiweißhaltigen Nahrungsmitteln und dem dadurch bedingten Suchen nach Ersatz lag es nahe, auf die Pilze als eine wertvolle, leicht zu beschaffende Volksnahrung zuzukommen. Und nicht nur von einsichtigen wohlmeinenden Volkshelfern, sondern auch von den, von der Sorge um die Volksernährung geleiteten Behörden wurde wiederholt auf diese Gelegenheit der Nahrungsmittelvermehrung eindringlich hingewiesen.

Der Rat war gut. Seiner vollwertigen, allseitigen Ausnützung standen indes zwei Umstände entgegen, die sich in den beiden Worten „Mangelhafte Kenntnis“ — „Furcht vor Vergiftungen“ zusammenfaßten und es mit sich brachten, daß der große Pilzreichtum unserer Wälder nur ganz wenigen Kundigen voll zugute kam, der übergroßen Menge der Sammler aber — und dabei leider den Bedürftigsten — nur ein ganz schmaler Anteil daran ward, da für sie aus den beiden angeführten Gründen nur ganz wenig Arten als Sammelobjekte in Betracht kamen.

Die dankenswerten Veranstaltungen von Pilzausstellungen mit Vorträgen darüber, sowie von Bestimmungsstellen für eingeliefertes Pilzmaterial konnten naturgemäß nur in verhältnismäßig engem Rahmen Segen schaffen. Die literarischen Führer in die Pilzkunde, deren es eine ziemlich große Anzahl und darunter auch nicht wenig gute gibt, haben gleichfalls, wie die Tatsachen zeigen, noch nicht ihrer Aufgabe einer weitgehenden und die breitesten Volksmassen ergreifenden Aufklärung im Gebiete der Pilzkunde befriedigend gerecht werden können.

Woran das liegt? Neben andern Gründen wohl daran: die billigen Bücher haben ihre Grenzen in Text und Bild zu allermeist viel zu eng gezogen, die Werke umfassenderen Inhalts aber sind nicht nur zu teuer, sondern auch nicht eingerichtet zum Gebrauche im Walde draußen, wo sie am nötigsten sind.

Hier galt es einzusetzen.

Es galt, ein Büchlein zu schaffen, dessen billiger Preis jedermann die Anschaffung ohne weiteres ermöglicht, das in handlichem Taschenformat bequem als Begleiter beim Sammeln mitgenommen werden kann, das weiter alle nach ihrer Güte und der Menge des Vorkommens wichtigen Speisepilze unserer deutschen Wälder umfaßt und sie endlich nicht nur im Worte, sondern — und das ist das Wesentlichste — alle auch im Bilde dem Auge vorführt. Das ist denn hiermit geschehen.

Beiläufig sei noch darauf hingewiesen, daß die Giftpilze eine besonders aufmerksame Berücksichtigung erfuhren; der überaus zahlreichen ungenießbaren Arten wurde nur insoweit Erwähnung getan, als sie in der Gestalt von irre-

führenden Doppelgängern guter Speisepilze dem Sammler Ungelegenheiten bereiten können.

Möge es dem Verlag, dem Künstler und dem Verfasser gelungen sein, in gemeinsamer Arbeit ein Werk zu schaffen, das ihrer damit verfolgten, auf das Wohl unsers Volkes abzielenden guten Absicht auch voll entspricht.

Leipzig, Neujahr 1917

Prof. E. Walther

Vorwort zur 2. Auflage

Die freundliche Aufnahme, die das Büchlein allerwärts gefunden hat, ist dem Verfasser ein Zeichen gewesen dafür, daß er mit der Anlage des Buches wohl den Wünschen des Pilze sammelnden Publikums im wesentlichen entsprochen hat. Deshalb erscheint es in dieser zweiten Auflage in seinen Grundzügen unverändert wieder. Das schließt natürlich nicht aus, daß an verschiedenen Stellen textliche Verbesserungen und Erweiterungen angebracht worden sind, um durch Verwertung gewonnener neuer Erfahrungen das Büchlein immer praktischer und für seine Zwecke brauchbarer zu gestalten.

Im Frühjahr 1918

Prof. E. Walther

Inhaltsangabe

	Seite
I. Einiges über Bau und Leben der Pilze	11
II. Von der Gestalt der Pilze.	15
III. Die Bedeutung der Pilze im Haushalte der Natur und des Menschen	19
IV. Vom Sammeln der Pilze	23
1. Allgemeine Regeln	23
2. Von der Zeit zum Sammeln	24
3. Von den Fundorten der Pilze	25
V. Von der Zubereitung der Pilze	27
VI. Verwendung der Pilze in der Küche	29
A. Grundformen der sofortigen Verwendung	29
1. Pilzgemüse	29
2. Pilzsuppe	29
3. Pilzklößchen	29
4. Pilzpfanne	29
5. Pilzgebäck	30
6. Pilzsalat	30
B. Herstellung von Dauerware	31
1. Trocknen	31
2. Sterilisieren	32
3. Einlegen in Essig	32
4. Pilzwürze	32
VII. Weitere wirtschaftliche Ausnutzung der Pilze.	34
VIII. Über Pilzvergiftungen	36
IX. Einiges über Pilzzucht	40
X. Ein Wort über das Pilzsammeln in seiner Bedeutung für den innern Menschen	42
XI. Beschreibung der wichtigsten eßbaren und giftigen, bez. ungenießbaren Pilze unter Gegenüberstellung der Doppel- gänger	44
1. Steinpilz	45
2. Bitterpilz	45
3. Schmerling	45
4. Birkenpilz	46
5. Rothäubchen	46
6. Butterpilz	46
7. Maronenpilz	47
Zimtröhrling	47
Brauner Röhrling	47
8. Kornblumenblauer Röhrling	48
9. Ziegenlippe	48

	Seite
Rotfußröhrling	49
10. Satanspilz	49
Wolfsröhrling	49
11. Kuhpilz	49
12. Sandpilz	50
13. Hegenpilz	50
14. Dickfuß	51
15. Schöner Röhrling	51
16. Schafeuter	52
17. Semmelpilz	53
18. Schwefelporling	54
19. Kammporling	54
20. Eichhase	55
Plapperschwamm	55
21. Leberpilz	56
22. Knollenblätterpilz	56
23. Waldchampignon	57
Ackerchampignon	58
Feldchampignon	58
24. Edelreizker	58
25. Giftreizker	58
26. Verbogener Milchling	59
27. Speiteufel	59
28. Fliegenpilz	60
29. Graugrüner Täubling	60
30. Graugrüner Milchling	60
31. Brätling	61
32. Kahler Krempling	61
33. Samtfußkrempling	62
34. Rotbrauner Milchling	62
35. Duftender Milchling	63
36. Moroschwamm	63
37. Pfeffermilchling	64
Wolliger Milchling	65
38. Speisetäubling	65
Verbleichender Täubling	66
Bläulicher Täubling	66
Leberbrauner Täubling	66
39. Wilder Milchling	66

	Seite
Süßlicher Milchling	66
40. Stodschwamm	67
41. Schwefelkopf	67
42. Wiesenellerling	68
43. Kalkenschwindling	68
44. Tränender Hautkopf	68
45. Lauchschwindling	69
46. Ziegenellerling	69
47. Maskenritterling	70
48. Liladickfuß	70
49. Rötlicher Ritterling	71
50. Tannenflämmling	71
51. Fußritterling	72
52. Grauer Ritterling	72
53. Erdritterling	73
54. Grünling	73
55. Schwefelgelber Ritterling	74
56. Großer Schmierling	74
57. Brauner Becherling	75
Schneckenbecherling	75
Hasenohrbecherling	75
58. Elfenbeinschneckling	75
Eßbarer Schneckling	76
Olivbrauner Schneckling	76
Gelbblättriger Schneckling	76
Wohlriechender Schneckling	76
59. Schweinsohr	76
60. Winterrübling	76
61. Schopftintling	77
62. Zimthautkopf	78
63. Reispilz	78
64. Mehlpilz	79
65. Austerndrehling	79
66. Perlpilz	80
67. Pantherpilz	81
68. Hallimasch	81
69. Großer Schirmpilz	82

	Seite		Seite
Geschundener Schirmpilz	82	81. Spitzmorchel	88
Safranschirmpilz	82	82. Speisemorchel	89
70. Pfifferling	83	Riesenstockmorchel	89
71. Falscher Pfifferling	83	Hohe Morchel	89
72. Trompetenpfifferling	83	Käppchenmorchel	89
Trichterpfifferling	84	83. Speislorchel	89
73. Anisstrichterling	84	Bischofsmütze	90
74. Nebelgrauer Trichterling	85	Herbstlorchel	90
75. Rötlicher Ziegenbart	85	84. Stinkmorchel	90
Gelber Ziegenbart	86	85. Hasenbovist	91
76. Krause Glucke	86	Flaschenbovist	91
77. Totentrompete	86	Riesenbovist	91
78. Stoppelpilz	87	86. Kartoffelbovist	91
79. Habichtspilz	87	87. Deutsche Trüffel	92
80. Gallenstacheling	88		
Benutzte Literatur			93
Register			94

I. Einiges über Bau und Leben der Pilze

Die Pflanzenwelt unserer Erde zerfällt in zwei große Abteilungen, die man als Samenpflanzen und als Sporenpflanzen bezeichnet. Wie die Namen erkennen lassen, sind die Bezeichnungen abgeleitet von der Art der Fortpflanzung. Die Samenpflanzen, zu denen unsere Bäume, Sträucher, Kräuter und Gräser gehören, entwickeln sich aus Samen, die sich durch den Befruchtungsvorgang innerhalb einer Blüte gebildet haben.

Anders ist es bei den Sporenpflanzen. Da lösen sich an bestimmten Stellen von dem Körper der Mutterpflanze Teilchen los, die man als Sporen bezeichnet und die nun den Ausgangspunkt bilden zur Entwicklung einer neuen Sporenpflanze. Hierher gehören neben den Farnkräutern, Schachtelhalmen und Moosen auch die Pilze.

Freilich das Gebilde, was so landläufig „Pilz“ genannt wird, ist nicht die eigentliche Pflanze, sondern nur ein Teil von ihr; es ist der Teil, an dem sich die Fortpflanzungs- oder Vermehrungsorgane, die Sporen, bilden, es ist der Sporen- oder Fruchtträger.

Verfolgen wir einmal den

Entwicklungsgang einer Pilzpflanze,

z. B. eines Steinpilzes.

Im Nadelwalde steht zur Herbstzeit sein Fruchtträger. Er besitzt einen derbfleischigen Stiel. Dieser trägt einen flach gewölbten Hut, der im Durchschnitte zwei verschieden gestaltete Partien zeigt (Bild I). Der Oberteil ist massiv

fleischig, der Unterteil, das Hutfutter, besteht aus einer Schicht feiner, gleichlaufend nach unten gerichteter Röhren.

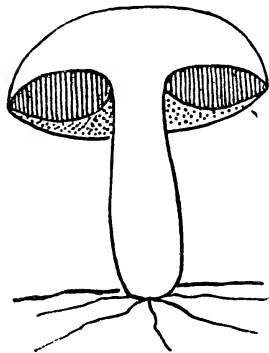


Bild I.

Sie sind die Organe, in denen sich die Bildung außerordentlich zahlreicher Sporen abspielt. Nach ihrer Reife werden sie entweder von Schnecken verschleppt, die sich auf dem Pilze zum Fraße einstellen, oder sie werden vom Winde verweht. Kommt nun eine Spore auf einen für ihre künftige Entwicklung günstigen Nährboden, so ist die Möglichkeit gegeben, daß aus ihr ein Pilz entstehen kann.

Günstig und geeignet ist der Ort dann, wenn er von tierischen oder pflanzlichen Verwesungsstoffen durchsetzt ist. Den Pilzen geht nämlich die Fähigkeit ab, sich, wie es die höheren Pflanzen tun, aus dem Wasser des Bodens und der Kohlensäure der Luft selbst die Baustoffe zum Aufbau ihres Körpers zu bereiten. Sie sind vielmehr auf eine Ernährung aus schon fertiggestellter organischer Materie angewiesen. Sie leben daher teils auf abgestorbenen faulenden Tier- und Pflanzenkörpern und heißen dann Fäulnisbewohner (Saprophyten), teils auf oder in den Körpern lebender tierischer und pflanzlicher Organismen von den Säften und Bestandteilen derselben und heißen dann Schmarotzer (Parasiten).

Die Entwicklung der Spore zum Pilze geschieht aber folgendermaßen: Durch den Einfluß von Wärme und Feuchtigkeit keimt die Spore, das heißt, ihr Inhalt tritt in Form eines Schlauches hervor, der sich durch Spitzen-

wachstum verlängert, in den Erdboden eindringt und hier nun ein unterirdisches Leben führt (Bild II). Durch Bildung von zahlreichen seitlichen Verzweigungen wächst er

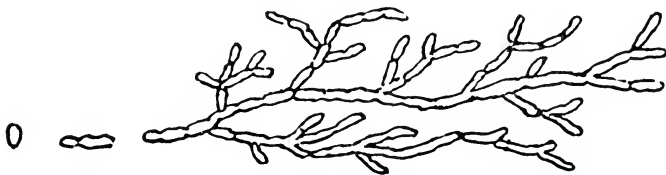


Bild II.

allmählich aus zu einem dichten filzigen Geflecht von meist weißen, seltener blauen, gelben oder rötlichen Fäden, dem sogenannten Pilzlager oder Mycel, das nach allen Seiten hin den Nährboden durchzieht und ihm die Nahrung für sein Wachstum entsaugt. Dieses Pilzlager ist der eigentliche Körper der Pilzpflanze und kann mit den unterirdischen Stammgebilden höherer Pflanzen, wie etwa dem Wurzelstocke des Buschwindröschens oder der Zwiebel der Tulpe hinsichtlich seiner Lebenstätigkeit vergleichsweise auf eine Stufe gestellt werden.

Im Laufe der Zeit erlangt das Pilzlager eine gewisse Größe und Ausbildung. Gleichzeitig speichert es von den aufgenommenen Nahrungsstoffen größere Mengen in sich auf. Dann tritt ein Zeitpunkt ein, an dem die neu sich bildenden Verzweigungen nicht mehr seitlich, sondern nach oben gerichtet sind, wobei sie zu knolligen Verdickungen zusammenwachsen: die Anlage des Fruchtkörpers beginnt, also dessen, was landläufig als „Pilz“ bezeichnet wird. Er ist im Grunde nichts weiter, als eine Verwachsung von Mycelästen, welche aber durch die besondere Anordnung ihrer Teile eine neue Form erhalten und eine neue

Aufgabe im Lebensbetriebe der Pflanze zu erfüllen haben, nämlich die einer Ausbildung von Fortpflanzungszellen, den Sporen (Bild III). Der erste Ansatz erscheint als ein

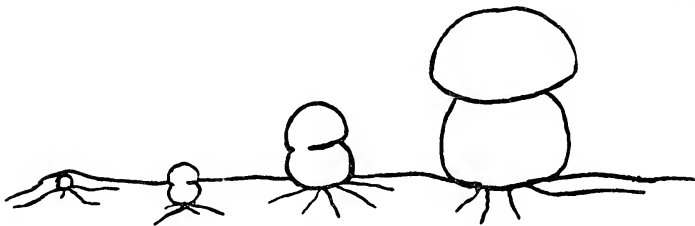


Bild III.

Knöpfchen, das sich durch rasche Zufuhr und Verarbeitung der im Pilzlager aufgespeicherten Nahrungsstoffe mit sprichwörtlich gewordener Schnelligkeit vergrößert, die Erde durchbricht und endlich zu dem bekannten aus Hut und Stiel bestehenden Gebilde auswächst, das nun in den Röhren seiner Unterseite die Sporen zur Entwicklung bringt, die das Saatgut für eine abermalige neue Steinpilzgeneration sind. Durch Wärme und Feuchtigkeit erfährt der geschilderte Vorgang kräftigen Anreiz und Unterstützung, daher bedeckt sich der Waldgrund nach einem warmen Sommerregen im Verlaufe weniger Tage oft mit Tausenden von Pilzen, so daß das beliebte Nahrungsmittel dann zentnerweise gesammelt werden kann.

Die Pilzlager sind von verschiedener Lebensdauer. Bei manchen Arten erschöpfen sie sich mit der Ausbildung eines Fruchtkörpers und sterben dann ab. Andere sind ausdauernd, so daß an ihnen im Laufe der Zeit immer neue Fruchtkörper zur Entwicklung kommen. Da dies oft periodisch geschieht, so kann der Sammler in solchen Fällen an derselben Stelle im Verlaufe des Jahres mehrfach ernten.

Bei ihrer unterirdischen Lebensführung breiten sich die Lager mancher Arten im Boden allseitig aus, sterben in ihren innern, älteren Teilen jedoch infolge Erschöpfung des Nährbodens allmählich ab und bilden schließlich eine ringförmige Zone, deren Umfang sich von Jahr zu Jahr erweitert. Die auf ihr stehenden Fruchtkörper erscheinen dann in sogenannten Hexenringen angeordnet. Diese Erscheinung entsteht indes nach anderer Auffassung auch dadurch, daß die Pilzlager in Form langgezogener Stränge wachsen, wobei sie dem Verlaufe der vom Weidevieh oder Wild kreisförmig abgelagerten Dungstoffe folgen.

II. Von der Gestalt der Pilze

Die ausgebildeten Fruchtkörper weisen in ihrer äußeren Erscheinung einen außerordentlichen Formenreichtum auf, dessen auch nur annähernd erschöpfende Darstellung nicht in der Absicht dieses Büchleins liegen kann. Es soll daher in Hinblick auf den praktischen Zweck desselben im wesentlichen nur Rücksicht genommen werden auf solche Formen, die für den „Küchenbotanik“ treibenden Pilzfreund in Betracht kommen. Es handelt sich dabei um folgende Gruppen:

1. Röhrenpilze. Sie scheiden die Sporen aus in einer Röhrenschicht, die auf der Unterseite des Hutes liegt und sich meist leicht vom Hutfleische trennen läßt (siehe Bild I). Unter ihnen gibt es sehr viele wertvolle Speisepilze, als deren Kennzeichen eine weiße, gelbe, grüne oder graue Unterseite zu merken ist. Formen mit roter Unterseite, rötlicher Nekaderung am Stiel oder bitterem Geschmacke sind giftverdächtig.

2. Blätterpilze. Sie scheiden die Sporen aus auf Blättern, die auf der Hutunterseite gelegen sind und wie

eng aneinander liegende Nadspeichen sich vom Stiele nach dem Hutrande hinauf- oder hinabziehen (Bild IV).

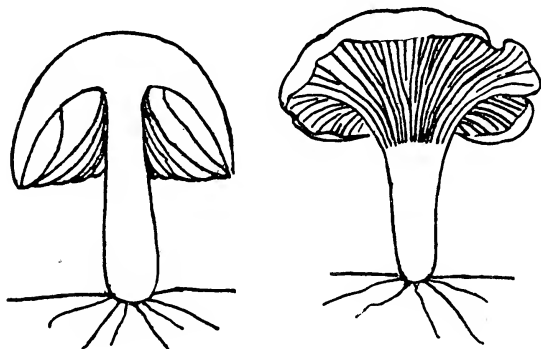


Bild IV.

3. Stachelpilze. Sie scheiden die Sporen aus auf pfriemenartigen kurzen Stacheln, mit denen die Unterseite des Hutes dicht besetzt ist (Bild V).

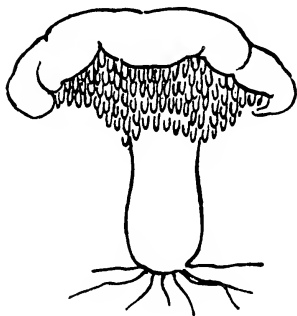


Bild V.

4. Korallenpilze. Der Fruchtkörper ist nicht in Hut und Stiel gegliedert, sondern keulenförmig gestaltet oder korallenartig verzweigt. Die Sporen werden abgefordert vom ganzen oberen Teile des Fruchtträgers, resp. von den Spitzen der Verzweigungen (Bild VI).

5. Morcheln und Lorcheln. Der Hut scheidet auf seiner vielfach gefälkelten oder grubig vertieften Oberfläche die Sporen aus (Bild VII).

6. Bauchpilze. Sie erscheinen als flaschenförmige oder kugelige Gebilde, deren Inneres bei der Reife in trocknen (Boviste) oder schleimigen (Stinkmorchel) Sporentaub zerfällt (Bild VIII).



Bild VI.

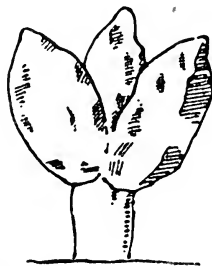


Bild VII.

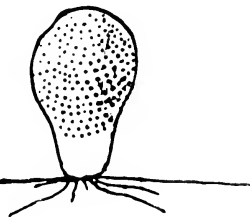
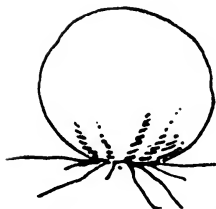


Bild VIII.

7. Becherlinge. Die Fruchtkörper sind von wachs- oder gallertartiger, auch lederiger Beschaffenheit; sie sitzen in Becher- oder Napfform auf feuchter Erde oder an Holz (Bild IX).



Bild IX.

8. Trüffeln. Die knollig gestalteten Fruchtkörper wachsen unterirdisch oder heben sich wenigstens teilweise bis an die Erdoberfläche. Sie kommen vom September bis in

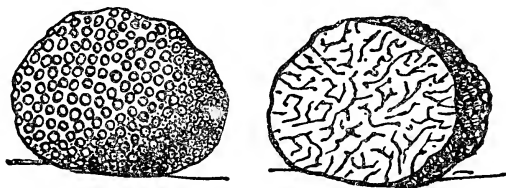


Bild X.

den Spätherbst besonders in Laubwäldern auf kalkhaltigem Boden vor (Bild X). Die Vorliebe für diesen Standort erklärt sich daraus, daß die Trüffelpilze in einer eigentümlichen Beziehung zu den Wurzeln der Eichen und Rotbuchen stehen. Sie bilden nämlich mit diesen gewissermaßen eine auf Gegenseitigkeit gegründete Nahrungserwerbsgenossenschaft, ein Verhältnis, das als Symbiose bezeichnet wird. Bei einem Durchschnitte des Fruchtkörpers sieht man

auf graubräunlichem Grunde weiße und dunkle Adern, deren Verlauf an Hirnwindungen erinnert. Sie sind alle eßbar bis auf eine Art, die sich schon von selbst durch widerwärtigen Geruch ausschließt.

III. Die Bedeutung der Pilze im Haushalte der Natur und des Menschen

Die Bedeutung der Pilze in ihrer Gesamtheit ist eine überaus mannigfaltige und vielgestaltige. Wir sehen hier ganz ab von der umfänglichen Arbeitsleistung der niedersten Pilzformen, wie der Hefen- und Spaltpilze und beschränken uns auf die Tätigkeit der höheren Pilze. Im wesentlichen besteht diese darin, daß sie als Fäulnisbewohner beschleunigend auf die Verwesung und den Zerfall der abgestorbenen Tier- und Pflanzenleiber einwirken, dadurch die massenhafte Anhäufung toter organischer Substanz beseitigen und durch die schnelle Wiederverwendung der dabei frei gewordenen Baustoffe einem raschen Umtriebe des Stoffes dienen.

Für den Haushalt des Menschen aber haben die höheren Pilze noch die besondere wirtschaftliche Bedeutung, daß sie ihm ein wohlfeiles, wohlgeschmeckendes und wohlbekömmliches Nahrungsmittel bieten.

Das liegt begründet in ihrer chemischen Zusammensetzung, deren analytische Untersuchung beachtenswerte Prozentsätze von Eiweiß, Fett, Zuckern und Nährsalzen — besonders Phosphorsäure und Kali — ergeben hat.

Die Angaben darüber wollen aber in richtiger Weise

verstanden sein, um zu einer sachentsprechenden Würdigung und Wertschätzung der Pilze als Volksnahrungsmittel zu gelangen. Man muß nämlich unterscheiden, ob sich die Analysenangaben auf frische Pilze oder auf Pilztrockensubstanz beziehen, da natürlich in jedem der beiden Fälle das sich ergebende Bild ein durchaus anderes wird. Zum Vergleiche mögen folgende Zahlen über den Steinpilz dienen. Analysen desselben ergaben an abgerundeten Durchschnittswerten:

Frisch: 88% Wasser, 5% Eiweißstoffe, 2% Zuckerstoffe, 1% Fett, 3% Faserstoff, 1% Salze.

Trocken: —% Wasser, 41% Eiweißstoffe, 17% Zuckerstoffe, 7% Fett, 27% Faserstoff, 8% Salze.

Unverstand, zum Teil auch übel beratener Übereifer, hat nun infolge falscher Deutung der Analyseergebnisse den Nährwert der Pilze ganz zwecklos ins Ungemessene übertrieben. Richtig ist, wenn man den Pilzen ihre Stellung in der Nahrungsmittelreihe folgendermaßen zuweist:

Von frischen Pilzen enthält 1 kg etwa ebensoviel verdauliches Eiweiß, als 100 g frisches Fleisch; oder im Vergleiche zu Vegetabilien:

Frische Pilze sind hinsichtlich ihres Gesamtnährwertes ungefähr den Gemüsearten Weißkohl und Möhre gleichwertig.

Damit ist zugleich ein Maßstab gewonnen für eine richtige Einschätzung der Pilze hinsichtlich ihres Marktpreises. Eine bürgerliche Hauswirtschaft sollte frische Pilze nur kaufen, wenn ihr Pfundpreis 20 Pfennige nicht wesentlich übersteigt, getrocknete Pilze, wenn der Pfundpreis nicht viel höher ist, als etwa 1,50 Mark.

Eingehende Untersuchungen der Pilze haben nun er-

geben, daß bei jeder Pilzart der prozentuale Anteil von Wasser, Eiweiß, Fett, Zuckerstoffen, Salzen ein anderer ist, ja, daß er sogar innerhalb des Pilzkörpers selbst beträchtlich schwankt, da meist der Stiel eine geringere, der obere Teil des Hutes eine mittlere und das Futter eine größere Menge Eiweiß enthält.

Diese Verhältnisse sind von Wichtigkeit für den Sammler, darum mögen noch einige Angaben über die einzelnen Bestandteile folgen:

1. Wasser. Es ist durchgängig mit etwa 90% in den Pilzen vertreten. Diesen hohen Flüssigkeitsgehalt teilen sie mit den allermeisten andern pflanzlichen Nahrungsmitteln, von denen manche wie Spargel, Salat, Gurke sogar einen noch höheren aufweisen. Er ist die Ursache des außerordentlichen Schwindens beim Trocknen. Er ist auch der Grund, warum frischen Pilzen beim Kochen nicht Wasser zugesetzt werden soll, sondern sie zweckmäßigerweise im eigenen Saft zu kochen sind.

2. Eiweiß. Wie schon bemerkt, enthalten die verschiedenen Pilzarten verschiedene Mengen davon, wobei Schwankungen von beträchtlicher Spannweite eintreten; so hat z. B. die Trüffel 9% Eiweiß, der Schafeuterporling nur 1%. Am reichsten daran sind Trüffel, Bovist, Steinpilz, Champignon, Drehling, Birkenpilz, Butterpilz.

Junge Pilze sind durchgängig eiweißreicher als alte; dasselbe gilt vom Hute gegenüber dem Stiele, von der Sporenschicht gegenüber der Kopfmasse.

Freilich ist nicht alles Eiweiß für unsern Körper ausnützlich, da es von den Verdauungssäften nicht völlig bewältigt werden kann während seines Aufenthaltes in Magen und Darm. $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{3}$ der genossenen Eiweißmenge verläßt unverdaut unsern Körper. Nebenbei be-

merkt ist dies eine Erscheinung, die in ähnlichen Prozentsätzen auch bei andern Nahrungsmitteln vorkommt.

3. Zucker. Er ist am meisten vertreten in der Form des Mannits, eines zuckerartigen Stoffes, wie er auch im Saft der Manna-Esche vorkommt. Am reichsten daran sind Trüffel, Schmerling, Steinpilz, Champignon, Drehling, Spitzmorchel.

4. Fett. Es tritt in stets nur geringer Menge auf in Form eines fetten Öls und kommt besonders vor in den Sporen und den Zellen des Sporenlagers. Die fettreichsten Pilze sind Speislorchel, Hallimasch, Steinpilz, Pfifferling, Butterpilz, Edelreizker.

5. Faserstoff. Er bildet die harten Zellwandungen und ist völlig unverdaulich, also nur eine unnütze Beschwerung von Magen und Darm. Am reichsten daran ist stets der Stiel, den man deshalb in vielen Fällen überhaupt nicht verwendet, in andern ihn nur auskocht.

6. Nährsalze. Die wichtigsten der in den Pilzen enthaltenen mineralischen Bestandteile sind Phosphorsäure und Kali. Sie werden in auffallend hohen, dabei aber für die einzelnen Arten stark schwankenden Prozentsätzen gefunden. Ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung besteht darin, daß sie beim Aufbau der Muskel- und Nervenzellen, die Phosphorsäure außerdem auch beim Aufbau des Knochengewebes eine außerordentlich wichtige Rolle spielen. Den höchsten Gehalt an Nährsalzen weisen auf Mehlpilz, Nelfenschwindling, Steinpilz, Pfifferling, Riesenbovist, Morcheln und Trüffeln.

Interessant und für den Sammler sehr beachtenswert ist die Tatsache, daß die eßbaren Blätterpilze im Rechnungsdurchschnitte wesentlich günstigere Prozentsätze für sämtliche Nährstoffe ergeben, als

— den Steinpilz ausgenommen — die eßbaren Röhrenpilze.

Zu den angeführten Stoffen treten noch, als für manche Arten charakteristisch, hinzu Giftstoffe, die später im besondern zu behandeln sein werden — und Duftstoffe. Was diese anlangt, so sind sie es, die den eigentümlichen Geruch erzeugen, der nicht nur als wichtiges Erkennungsmerkmal dient, sondern auch für einige Arten ihre Verwendung zu Würze bedingt, wie es z. B. beim Anisstrichterling und dem Wohlriechenden Milchling der Fall ist.

IV. Vom Sammeln der Pilze

1. Allgemeine Regeln

Genauere Kenntniss der eßbaren und giftigen Pilze ist das einzige zuverlässige Mittel, um sich vor gesundheitlicher Schädigung zu bewahren; darum sammle nur solche Arten, die du genau kennst.

Die weit verbreitete Meinung, mit Hilfe eines silbernen Löffels, einer Zwiebel usw. nachträglich beim Kochen die Anwesenheit giftiger Pilze erkennen zu können, ist ein verhängnisvoller Irrtum, dem schon Menschenleben zum Opfer gefallen sind.

Pilze, die du nicht kennst, stoße deswegen nicht um, sondern laß sie stehen für solche Sammler, die sie kennen und vielleicht zu verwerten wissen.

Dagegen offenbare Giftpilze, wie den Knollenblätterpilz, Satanspilz, Speiteufel, Kartoffelbovist, Wolfsröhrling zertritt stets; du bewahrst dadurch vielleicht einen Unkundigen vor schwerem Schaden.

Sammele nur frische, gesunde, kräftige, trockene Pilze.
Richte dein Hauptaugenmerk auf junge Pilze; sie sind

die wirtschaftlich wertvollsten. Boviste und Trüffel können überhaupt nur im Jugendzustande verwendet werden.

Laß die großen überreifen Exemplare ruhig stehen; sie sind geringwertig oder sogar unbrauchbar für die menschliche Nahrung, aber zur Ausfaat von Sporen und damit zur Aufzucht künftiger Pilzgenerationen von größter Bedeutung im Walde.

Baue dir in den Rucksack eine passende Pappfiste ein, die als Sammelbehälter dient; so trägt sich die Sache am besten, und das gesammelte Pilzmaterial erleidet keine Beschädigung durch Druck und Stoß.

Reiße die Pilze nicht heraus, sondern drehe sie ab, oder schneide sie tief am Grunde ab, und decke dann die Stelle mit etwas Erde zu; das ist die schonendste Behandlung des im Boden liegenden Pilzgeflechts, die im eigenen künftigen Interesse des Sammlers liegt.

Die erfolgreichste Art des Sammelns ist manchmal die, nur eine Waldparzelle gründlich abzusuchen, manchmal die, größere Gebiete nur auf Schneisen und Durchhauen zu durchstreifen.

Vergiß schließlich nicht, daß du beim Pilzsammeln im Walde nicht von einem verbrieften Rechte, sondern von einer erteilten Erlaubnis Gebrauch machst und du dementsprechend zu schonendster Behandlung des Waldes moralisch verpflichtet bist.

2. Von der Zeit zum Sammeln

Speisepilze sind vom Frühjahr bis in den Herbst hinein zu finden, mit dem fortschreitenden Jahre in zunehmender Menge.

Im April beginnen nach warmem Frühlingsregen die ersten Morcheln und Lorcheln sich zu zeigen.

Im Mai kommen hinzu der Hufritterling und Maipilz. Vom Juni an treten auf Schwindlinge, Mehlpilz, Wiesenerling, verschiedene Boviste, Feldchampignon, Stockschwamm, Edelreizker.

Von Mitte Juli an läuft dann bis Mitte Oktober die eigentliche Pilzerntezeit, die mit dem Eintritt der Herbstfröste ihr Ende erreicht.

Bei anhaltender Trockenheit oder länger andauernder niederer Temperatur ist es völlig aussichtslos, auf die Pilzsuche zu gehen; zum Wachstum der Pilze gehören Wärme und Feuchtigkeit.

Die meiste Aussicht auf Erfolg hat man 2—3 Tage nach einem ausgiebigen warmen Regen.

Sammele nicht bei Regenwetter oder unmittelbar danach. Die Pilze haben soviel Wasser in sich aufgesaugt, daß sie schwammig weich geworden sind, keine Haltbarkeit besitzen und sehr rasch verderben.

3. Von den Fundorten der Pilze

Wenn auch die Pilze nicht unmittelbar an bestimmte Standorte gebunden sind, da sie als Fäulnisbewohner überall auf ihre Rechnung kommen, wo diese eine Bedingung gegeben ist, so bevorzugen sie doch, je nach der Art, gewisse Lokalitäten, an denen man sie immer mit ziemlicher Sicherheit in Menge finden kann. Man sammelt:

- in der Nähe von Birken: Rothhäubchen, Birkenpilz;
- auf kurz grasigen Waldwegen: Edelreizker, Butterpilz, Duftender Milchling, Schmerling;
- an zerfahrenen sandigen Waldstraßen: Kornblumentröhrling, Steinpilz, Grünling, Kuhpilz;
- auf alten morschen Baumstümpfen: Rötlicher Ritterling,

Hallimasch, Stockschwamm, Schwefelporling, Austerndrehling, Eichhase;

am Fuße von alten Nadelbäumen: Krause Glucke;

im lichten Nadelhochwald mit Weißmoospolstern: Marone, Pfifferling, Täublinge, Milchlinge, Ziegenbärte, Sandröhrling, Semmelpilz;

in Laubwäldern: Nebelgrauer Trichterling, Maskenritterling, Schafchampignon, Schirmpilze, Ziegenlippe, Rotfußröhrling, Totentrompete, Trüffeln;

auf verlassenen Weilerplätzen: Morcheln;

an Felldrainen: Nelkenschwindling, Wiesenellerling;

auf trocknen gedüngten Wiesen und Ererzierplätzen: Champignon, Wiesenellerling.

Das Ablaufen von Gräben und Dämmen im Walde bietet mannigfachen reichen Ertrag.

Unter lose liegendem Reifig stehen oft ganze Maronengesellschaften.

Die nach Süden und Südwesten gelegenen Teile der Waldbezirke sind durchgängig viel ertragreicher als die Nordseite.

Im Farnkraut, Heidelbeergebüsch, hohen Waldgras nach Pilzen zu suchen ist meist nur Zeitverschwendung. Sammle nicht von sumpfigen und morastigen Stellen; auch gute Arten haben von solchen Orten bisweilen unangenehme Wirkungen gezeigt.

Die beste Einführung in die Pilzstandortskunde der heimatischen Wälder bleibt immer die aus der praktischen Erfahrung eines alten Pilzsammlers heraus, dem man sich beim Sammeln anschließt.

Merke dir — womöglich in schriftlicher Aufzeichnung — die Zeiten und Orte des reichsten Ertrags der einzelnen Arten an; du gewinnst sichere Anhaltspunkte für das Sammeln in künftigen Jahren.

Werde aber nicht irre, wenn einmal im folgenden Jahre doch die Sache ganz anders verläuft als im vorhergegangenen. Es ist nämlich eine eigentümliche Erscheinung, daß gewisse Pilze nicht in jedem Jahre an dem beobachteten Standorte auftreten, sondern nur mit Unterbrechungen, oft von mehreren Jahren. Ob in solchen Fällen das Pilzlager im Boden ausgestorben ist oder erst wieder Kraft zur Bildung von Fruchtkörpern ansammeln muß, darüber ist noch nichts Sicheres bekannt. Ein Hauptgrund für das unregelmäßige Auftreten der gedachten Pilzarten ist möglicherweise in der Jahr für Jahr doch auch sehr unregelmäßigen Verteilung von Feuchtigkeit und Wärme zu suchen. Gegenden mit einigermaßen gleichmäßiger Verteilung der Regenmengen auf die Monate Juli bis Oktober pflegen auch eine auf diese Zeit fast regelmäßige Verteilung der Pilzernte aufzuweisen. In Gegenden aber, in denen starke Niederschläge mit längeren Trockenheitsperioden wechseln, bleibt die Zeit des Pilzreichtums auf nur wenige Tage beschränkt, ist dann aber so ergiebig, daß der Segen des Waldes oft nicht in vollem Umfange geborgen werden kann.

Es wäre sehr wünschenswert, über diese Verhältnisse für die verschiedenen Pilzbezirke Deutschlands genaue Beobachtungen anzustellen.

V. Von der Zubereitung der Pilze

Reiße die Pilze von Erde, Nadeln, Schneckenfraßstellen, Wurmschich usw. soviel wie möglich schon draußen im Walde ab; du hast dann zu Hause weniger Arbeit und läßt dem Walde, was am besten in ihm bleibt.

Zerschneide jeden auch noch so gesund aussehenden Pilz in zwei, größere in vier Teile; du siehst dann, ob er auch im Innern gut ist und trägst nur wirklich Brauchbares nach Hause.

Laß dich nicht irremachen durch Farbenveränderungen, die nach Schnitt oder Druck bei folgenden guten Speisepilzen eintreten: der Kornblumenröhrling wird tiefblau, der Maronenpilz schmutzig grün, der Edelreizker grünspanfarbig, der Sandröhrling blaugrün, der kleine Maipilz ockerfarbig, das Rothhäubchen erst violett, dann blauschwarz.

Entferne die harten, unverdaulichen Stiele bei älteren Schirmlingen, Hallimaschen, Birkenpilzen.

Ziehe die Oberhaut ab bei Butterpilz und Schmerling, sie verklebt und verschmiert sonst die gesammelte Ware; bei Pantherpilz und Perlpilz, sie ist der Sitz eines Giftstoffes.

Am empfehlenswertesten ist es, das gesammelte Pilzmaterial, zu Hause angekommen, sofort zuzurichten und zu verwenden.

Ist das nicht angängig, so lege die Pilze breit und stelle sie möglichst kühl.

Hebe zubereitete Pilze nicht länger auf als einen Tag; ebenso iß ein fertiggestelltes Pilzgericht möglichst zu einer Mahlzeit auf. Bei längerem Stehen und späterem Aufwärmen entwickeln sich leicht innere Fermentationen, durch die auch gute Pilze giftig werden können.

Da viele Nährstoffe der Pilze im Wasser löslich sind, so tritt durch Auskochen — ähnlich wie beim Fleisch — eine Verminderung des Nährwertes ein. Für frische Pilze ist es daher am vorteilhaftesten, sie in Stücke zerschnitten in Speck oder Butter zu braten oder sie im eigenen Saft zu schmoren.

VI. Verwendung der Pilze in der Küche

A. Grundformen der sofortigen Verwendung

1. Pilzgemüse

Fein geschnittene Pilze, am besten eine Mischung verschiedener Arten, werden unter Zusatz von einer Kleinigkeit doppeltkohlen-sauren Natrons im eignen Saft gekocht. Die Pilzbrühe wird abgesehen und zu Suppe (siehe unter 2) oder Würze (siehe später) verwendet. Freilich tut man dies nur auf Kosten der Nährwerte des Gemüses. Die Pilze werden in Butter oder Speck oder saurer Sahne mit Pfeffer, Salz, Zwiebel und Petersilie weich gedünstet und mit Salzkartoffeln auf den Tisch gebracht.

2. Pilzsuppe

Das bei der Herstellung von Gemüse abgesehene oder durch Auskochen von Stielen und andern Abfallteilen gewonnene Pilzwasser wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dazu kommt eine dicke Mehlschwitze. Dann läßt man das Ganze aufkochen, zieht es mit einem Ei ab und gibt in Butter geröstete Semmelstückchen dazu.

3. Pilzklößchen

Man läßt die Pilze aufwallen, dann im Siebe abtropfen, treibt sie durch den Wolf, mengt sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Zwiebel, geriebener Semmel und Ei, formt die Masse zu Klößchen und brät sie in Fett oder Butter. Sehr schmackhaft zu Kartoffelsalat, Grüngemüse, Kartoffelbrei, Salzkartoffeln.

4. Pilzpfanne

In Salzwasser weich gekochte Pilze werden fein gewiegt. Die Masse wird vermengt mit in Milch ein-

geweichter Semmel, einigen Eiern, Pfeffer, Salz, etwas Mehl und dann in der Pfanne mit Butter oder Fett gebacken.

5. Pilzgebäck

Die Pilze werden gewaschen und mit kochendem Wasser überbrüht. Dann läßt man sie im Siebe abtropfen, treibt sie durch den Wolf und würzt sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Zitrone und Zwiebel. Nun wird eine Form mit Butter oder Speck ausgestrichen, worauf schichtweise abwechselnd geriebene Semmel und Pilzmasse eingelegt wird bis zur Füllung der Pfanne. Auf die oben abschließende Semmelschicht gibt man einen Guß, den man so herstellt, daß ein Ei und ein Stuch Butter in Milch zerquirlt werden. Das Ganze läßt man im Ofen backen.

6. Pilzsalat

Die zerkleinerten Pilze werden in Salzwasser weichgekocht und dann mit fein geschnittener Zwiebel, Salz, Essig und Öl zubereitet.

Diese angegebenen einfachen Kochrezepte lassen nun des weiteren alle möglichen Veränderungen zu durch Zusatz von Speisereften, Verwendung verschiedenartigen Pilzmaterials, Vermehrung und Verfeinerung der angeführten Zutaten und Würzen und geben damit der Hausfrau den Anreiz zu eigenen Versuchen, zum weiteren Ausbau dieses Gebietes der Kochkunst.

Wie die vorangehende Aufstellung zeigt, läßt sich aus Pilzen eine vollständige, abwechslungsreiche Speisenfolge, bestehend aus Suppe, verschieden zubereiteten Gemüsen, Gebäck und Salat zusammenstellen. In Wirklichkeit sie zur Ausführung zu bringen, dürfte indes aus verschiede-

nen Gründen nicht ratsam sein. Wer an Verdauungsstörungen leidet, der möge überhaupt im Genuße von Pilzen vorsichtig sein. Überdies empfiehlt es sich für die Herstellung jedes Pilzgerichts bei der eigenartigen Zusammensetzung dieses Nahrungsmittels stets eine Ergänzung durch stärkemehlhaltige Zuspeisen eintreten zu lassen.

Im Anschlusse hieran sei auf zwei gute und billige Sammlungen von erprobten Kochrezepten für die Pilzfische hingewiesen:

1. Pilzkochbuch von E. Herrmann, Dresden. Verlag von Heinrich. 70 Pf.
2. Ernährungsreform 1917. Kriegskochkunst der kommenden Zeit. Von R. Brenneke. Verlag Frauenhilfe, Leipzig. 80 Pf.

B. Herstellung von Dauerware

Sammelerträge, die so reich sind, daß sie nicht unmittelbar aufgezehrt werden können, lassen sich für den Winter in der verschiedensten Weise als Dauerware zubereiten.

1. Trocknen

Es ist die einfachste Form und geschieht am zweckmäßigsten auf Drahthürden, bei denen auch von unten her Luft an die klein geschnittenen Pilzstücke treten kann. Je rascher getrocknet, um so haltbarer und wertvoller ist die Ware. In Ermangelung der gedachten Einrichtung kann das Trocknen auf Kuchenblechen oder Kuchenbrettern in der Sonne oder auf dem heißen Ofen geschehen. Auch reiht man die Stücke auf lange Fäden und hängt sie so an der Luft auf. Schließlich sei darauf aufmerksam gemacht,

zum Trocknen ja nur ganz tadelloses Pilzmaterial zu verwenden, beziehentlich es sorgfältigst auf Madengänge zu prüfen. Sind auch nur einige kleine angegangene Stücke übersehen worden, so kann durch sie in ganz kurzer Zeit das gesamte, zu Dauerware bestimmte Material dem Verderben durch Vermadung preisgegeben sein. Die Aufbewahrung der getrockneten Pilze erfolgt in wohlverschlossenen Gläsern an recht trockenem Orte.

2. Sterilisieren

Man läßt die gereinigten Pilze in leicht angesalztem siedenden Wasser zusammenfallen, füllt sie in Gläser, übergießt sie mit der erhaltenen Pilzbrühe und kocht sie etwa 1 Stunde lang im Wasserbade. Bei luftdichtem Verschuß und kühler Aufbewahrung halten sie sich nun lange Zeit.

3. Einlegen in Essig

Die in dünnem Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde lang abgekochten Pilze werden mit siedendem, gut gewürzten Weinessig übergossen, $\frac{1}{4}$ Stunde lang darin gekocht, samt dem Essig in weithalsige Gläser gefüllt, mit einer Öl- oder Talgschicht luftdicht abgeschlossen, mit Pergamentpapier überbunden und kühl aufgehoben. In dieser Art zubereitet bilden sie einen erfolgreichen Konkurrenten der Essiggurken als schmackhafte Beilage zu Fleisch, Wurst, Salat usw.

4. Pilzwürze

Die Pilze werden durch den Wolf getrieben und ohne Wasserzusatz gekocht. Solange Saft austritt, wird er abgegossen. Dann kocht man die Masse noch einige Zeit weiter in Wasser und drückt sie durch ein Sehtuch. Der

gesamte Pilzsaft wird hierauf eingedickt und in Glas- oder Steingutbüchsen gut verschlossen und kühl aufbewahrt bis zu seiner Verwendung zum Würzen der Suppen, Gemüse und Braten. Überdies lassen sich auch scharf getrocknete Pilze im Mörser zu Pulver zerstoßen und in dieser Form als Würze für Suppen und Brühen in Gebrauch nehmen.

Für diese verschiedenen Formen der Verwendung sind nun aber nicht alle Pilze gleich gut geeignet. Folgende Zusammenstellung, die sich aus der Erfahrung ergeben hat, soll daher als Anhalt dienen zur zweckmäßigsten Verwendung des Pilzmaterials.

Zu Suppen

sind geeignet alle Speisepilze, mit Ausnahme scharf schmeckender Milchlinge, sowie des Anistrichterlings und Wohlriechenden Milchlings wegen ihres zu starken Aromas.

Zu Gemüse und Salat

eignen sich alle eßbaren Pilze, mit Ausnahme der beiden bereits genannten zu stark aromatischen. Die feineren Arten nimmt man ihres besondern Wohlgeschmacks halber am besten gesondert, die geringeren in Mischung zur Herstellung eines Gerichts.

Zum Einmachen in Essig

geeignet sind alle zu Gemüse und Salat verwendbaren Pilze; außerdem können hier auch der Morbschwamm und der Rotbraune Milchling noch Verwendung finden, zwei Arten, die überall in großer Menge vorkommen, mit Unrecht als giftig angesehen werden, in jeder andern Zubereitung allerdings durchaus unschmackhaft sind. (S. Seite 39!)

Zum Trocknen

empfehlen sich besonders Morcheln, Vorcheln, Trüffeln, Steinpilz, Kornblumenröhrling, Sandröhrling, Marone, Schwefelporling, Schafsteiner, Nebelgrauer Trichterling, Schwindlinge, Champignon, Totentrompete, Ellerling, Ritterlinge, Mehlpilz.

Nicht geeignet sind wegen ihres reichen Milchgehalts Brätling und Edelreizker, wegen ihrer schwammigen Weichheit Butterpilz und Birkenpilz, sowie der Pfifferling, der nicht wieder weich zu bekommen ist.

Zur Würze

nimmt man am besten die weniger schmackhaften, zäheren Arten, sowie lederige Stiele und andere Abfälle. Besonders ergiebig sind aber Pilze mit dickseimigem Saft wie Edelreizker, Brätling, Birkenpilz, Butterpilz, Schmerling, Ziegenlippe, sowie solche mit starkem Aroma wie Anis-trichterling und Wohlriechender Milchling.

Eine sehr schmackhafte Würze für Fleisch und Brühe gibt der getrocknete Lauchschwindling. Auch werden von Liebhabern einige scharfschmeckende Pilzarten, besonders der Pfeffermilchling, scharf getrocknet, in Pulver zerstoßen oder zermahlen an Stelle von Pfeffer oder Paprika verwendet.

VII. Weitere wirtschaftliche Ausnutzung der Pilze

Von den in Deutschland vorkommenden weit mehr als 1000 Arten höherer Pilze hat man im Laufe der Zeit etwa 200 auf Grund des Geschmacks und der Bekömmlichkeit, sowie der Häufigkeit ihres Vorkommens als Speisepilze ansehen gelernt. Von diesen ist etwa ein knappes

Drittel als vorzüglich zu bezeichnen, ein weiteres Drittel als Mittelgut, das letzte reichliche Drittel als minderwertig. Während man zu den letzten beiden Gruppen zum Zwecke menschlicher Ernährung im wesentlichen nur als Notbehelf zu greifen pflegt, können sie dagegen bei der

Wiefhütterung

in fehr vorteilhafter Weife Verwendung finden. So gibt z. B. der in großen Mengen auftretende Mordfchwamm gefocht eine wertvolle Beigabe zum Schweinefutter. Dasselbe gilt von einer ganzen Reihe anderer, dem menschlichen Gaumen nicht zufagender Pilze.

Des weiteren hat sich eine Verwendung der Pilze als Beigabe zum Weichfutter für Hühner als probat erwiesen. Es sei hierbei auf eine interessante und fehr beachtenswerte Mitteilung Bezug genommen, die im Jahrgang 1915, Heft 2 der „Frischhaltung“ (Zeitschrift der Weck-Gesellschaft) unter der Überschrift „Billiges Hühnerfutter“ erschienen ist. Die Einsenderin bringt darin zur allgemeinen Kenntnis, wie sie schon seit Jahren auf billige und rationelle Weife ihre Hühnerzucht betreibt, so daß die Eierzeugung das ganze Jahr hindurch gute Erträge liefert. Sie schreibt: „Alle eßbaren Pilzarten, auch die von Maden zerfressenen, werden fleißig gesammelt. Sie kommen dann ungereinigt, die großen zerstückelt, in den warmen Backofen, wo sie gedörft werden, bis sie ganz hart sind. Sackweise mahlt sie dann eine ländliche Mühle zu Mehl, und für das ganze Jahr habe ich in diesem Pilzmehl das ausgezeichnetste Hühnerfutter im Vorrat. Ich vermische es mit zerquetschten Kartoffeln oder mit angefeuchteter Kleie und Küchenabfällen.“

Ferner ist folgende Maßnahme im Gebrauch: Allerlei

von Insektenlarven*) angegangenes Pilzmaterial wird auf einen Haufen geschichtet, bis es durchaus von Maden wimmelt. Dann wird es den Hühnern vorgeworfen, die mit großem Eifer bemüht sind, die fetten Bissen herauszusuchen. Am häufigsten und stärksten von Maden befallen pflegen zu sein Perlpilz, Edelreizker, Täublinge, Rotfußröhrling, Kuhpilz.

Ein Bekannter des Verfassers wendet übrigens dieses Fütterungsverfahren in der Pilzzeit sogar seinem Rotkehlchen gegenüber mit gutem Erfolge an.

Schließlich sei noch darauf hingewiesen, daß Pilze jeder Art, selbst die giftigen nicht ausgeschlossen, mit Erde vermischt schon nach 5—6 Wochen vollständig verfault sind und dann einen Dünger ergeben, der infolge seines Gehaltes an Phosphorsäure und Kali einen nicht zu unterschätzenden Nutzwert hat. (Freilich dürfte hierbei doch zu erwägen sein, ob nicht bei einer für diesen Zweck ausgiebig betriebenen Sammlung der Pilze mit der Zeit eine allgemeine Verarmung des Waldes eintreten müßte infolge einer Verminderung der Sporenerzeugung und Sporenverbreitung.)

VIII. Über Pilzvergiftungen

In der Unfallstatistik der Tageszeitungen spielen zur Herbstzeit die Pilzvergiftungen Jahr für Jahr eine bedeutsame Rolle. In regelmäßiger Wiederholung des Falles liest man, daß gewöhnlich ganze Familien nach dem Genuß selbst gesuchter Pilze mehr oder weniger schwer erkrankt, ja sogar gestorben sind. So wurden beispielsweise

*) In Pilzen leben die Larven von mehr als 50 verschiedenen Käfer-, sowie zahlreicher Fliegenarten.

im Jahre 1915 im Deutschen Reiche nach einer Zusammenstellung 248 Pilzvergiftungen öffentlich bekannt, von denen 85 einen tödlichen Verlauf nahmen („Aus der Heimat“, Heft 3/4, 1916).

Ungeachtet dieser Tatsache ist es durchaus nötig, die hiermit berührte Frage ernst zu nehmen und sich über die durch Pilze drohende Vergiftungsgefahr völlige Klarheit zu verschaffen.

Durch zahlreiche Beobachtungen ist unwiderlegbar festgestellt:

1. daß es Pilze gibt, deren Genuß unter allen Umständen zu schweren Erkrankungen, ja zum Tode führt; das sind die eigentlichen Giftpilze;

2. daß es Pilze gibt, deren Genuß bei manchen Personen allerlei innere Beschwerden hervorruft, während diese Folgen bei andern Personen nicht eintreten; das sind die zweifelhaften, verdächtigen Charaktere, die unsicheren Rantonisten unter den Pilzen;

3. daß die besten Speisepilze im höchsten Grade gesundheitschädlich werden können, wenn sie in verdorbenem Zustande genossen werden.

Was den ersten Punkt anlangt, die eigentlichen Giftpilze, so sind es deren glücklicherweise gar nicht so viele, die hierbei in Betracht kommen. Soweit bis jetzt unsere Erfahrungen reichen, sind es nur 6 Arten, durch deren Genuß wir unter allen Umständen unsere Gesundheit ernstlich gefährden. Es sind dies der ziemlich seltene Satanspilz, der noch seltener vorkommende Wolfsröhrling, der Speiteufel, der Kartoffelbovist, der Fliegenpilz und der sehr veränderliche, in 3 Hauptformen mit weißer, gelblicher und grünlicher Färbung auftretende Knollenblätterpilz.

Ihre Giftwirkung äußert sich in der Regel einige Stun-

den nach dem Einnehmen der Mahlzeit. Die zuerst eintretenden Symptome sind Kraken im Halse, Schwere und Spannung in der Magengegend, Angstgefühle, Ekel, Erbrechen; sie steigern sich zu heftigen Leibscherzen mit brennendem Durste, Schwindelanfällen, Krämpfen und Delirien. Je nach der Menge der verspeisten Pilze und der allgemeinen körperlichen Widerstandsfähigkeit wird der Anfall unter der unbedingt nötigen Zuhilfenahme des Arztes nach Verlauf eines oder einiger Tage zumeist ohne weitere üble Folgen überwunden.

Nur beim Genuß des Knollenblätterpilzes erleidet dies eine Ausnahme. Sein Gift äußert seine verderbliche Wirkung erst etwa 12—18 Stunden nach dem Genuße, also zu einer Zeit, in der es bereits in den Blutstrom übergetreten ist, daher die Anwendung von Gegenmitteln keinen Erfolg mehr haben kann und nach qualvollem Leiden der Tod eintritt.

Was nun die im Falle einer eingetretenen Pilzvergiftung anzuwendenden ersten Maßnahmen anlangt, so kann es sich bei ihnen nur um solche handeln, die darauf berechnet sind, das Gift so rasch als möglich aus dem Körper zu entfernen, also um die Verabreichung von Brech- und Abführmitteln. Auch hat man mit dem Trinken von starkem schwarzen Kaffee oder einer kräftigen Abkochung gerbstoffhaltiger Stoffe (Eichenrinde, grüner Tee) gute Erfahrungen gemacht. Unter allen Umständen empfiehlt es sich aber bei dem Ernste der Lage, sofort die sachkundige Hilfe eines Arztes in Anspruch zu nehmen.

Unter dem Gesichtspunkte der Pilzvergiftungen kommen in zweiter Linie in Frage eine Anzahl verdächtiger Formen, über die man die widersprechendsten Angaben in der einschlägigen Literatur finden kann. Während sie von den einen Autoren als entschieden giftig bezeichnet werden,

geben die andern nur bedingungsweise eine schädliche Wirkung zu, während wieder andere eine solche schlechthin in Abrede stellen. Als derart zweifelhafte, verdächtige Arten kommen — von den bekannteren Pilzen — in Betracht Roter Täubling, Gistreizker, Schwefelkopf, Schwefelritterling, Tränender Hautkopf, Pantherpilz, Perlpilz, Falscher Pfifferling, Pfeffermilchling, Morbschwamm, Rotbrauner Milchling.

Um zu einer vernünftigen Stellungnahme gegenüber dem schwankenden Urteile über sie zu gelangen, darf man den wichtigen Umstand nicht außer acht lassen, daß die Verdauungsorgane der verschiedenen Menschen von sehr verschiedener Empfindlichkeit gegenüber dem Einflusse genossener Nahrungsmittel überhaupt und der Pilze im besondern sind. Einem Übel ausweichen ist nun aber besser, als hinterher sich mit ihm abfinden müssen. Dazu kommt, daß wir bei der großen Menge sonstiger guter Speisepilze es wirklich garnicht nötig haben, wegen ein paar Arten, die man unter bestimmten Voraussetzungen genießen kann, uns der Gefahr einer doch möglichen Gesundheitschädigung auszusetzen. Diese verdächtigen Gesellen mögen daher vorläufig Objekte der weiteren eingehenden Untersuchung und Beobachtung für berufene Forscher und Kenner bleiben. Bis zu einem endgültigen Entscheid über sie empfiehlt es sich für den vorsichtigen Pilzsucher, die Hand von ihnen zu lassen.

Schließlich kommt auf Rechnung der Pilzvergiftungen auch noch die falsche, bez. fahrlässige Behandlung an und für sich guter und wertvoller Speisepilze. Wer ohne Wahl auch die ältesten, schon weichgewordenen Exemplare mitnimmt, die gesammelten Pilze auf dem heißen, schwitzenden Rücken während des Transports zu einer formlosen Masse sich zusammendrücken läßt, dann das Pilzmaterial

aus Bequemlichkeit in diesem Zustande längere Zeit bis zur Zubereitung liegen läßt, das beim ersten Male nicht völlig aufgezehrte Gericht wiederholt aufwärmt, darf sich nicht wundern, wenn in dem überaus leicht verderbenden Nahrungsmittel durch inneren Zerfall Gesundheit und Leben gefährdende Fäulnisgifte entstehen, genau wie dies in verdorbenen Fleischwaren, Würsten, Fischen, Krebsen geschieht.

IX. Einiges über Pilzzucht

So reiche Ernte der Sammler aus dem Walde nach Hause tragen kann, so bleibt er doch dabei stets nach verschiedenen Richtungen hin von der Gunst des Augenblicks abhängig. Diese Erkenntnis hat zu dem Bestreben geführt, auch die Erwerbung dieses Nahrungsmittels in den geregelten Wirtschaftsbetrieb aufzunehmen, die Pilze zu Kulturpflanzen zu machen auf dem Wege planmäßig betriebener Zucht.

Erfolgreich ist dieser Gedanke seit langem schon zur Durchführung gekommen im Auslande. So wird in Japan unter dem Namen Shi-Take ein Röhrling (*Collybia*) auf morschem Eichenholze in solcher Menge gezüchtet, daß ein beträchtlicher Teil des Ertrags als Exportartikel ausgeführt werden kann.

In Stalien gewinnt man aus der Pietra fungaja, einer aus Lehm, Dünger und Holzmulm hergestellten und vom Mycelium des *Polyporus tuberaster* durchzogenen Masse, die in feuchten Kellern aufbewahrt wird, Unmengen der eßbaren Fruchtkörper dieses Pilzes.

In Frankreich, besonders in der Landschaft Perigord und in der Provence, wird die Kultur der Trüffel in so großem Maßstabe betrieben, daß der Ertrag sich alljährlich auf viele Millionen Mark beläuft.

In England endlich wird der Perlpilz im großen gezüchtet, um ihn mit andern Pilzen zur Herstellung der beliebten Pilzwürze Ketchup zu verwenden.

Dem gegenüber ist in Deutschland die Pilzzucht bisher in durchaus bescheidenen Anfängen stecken geblieben, während sie doch auch hier bei entsprechendem Betriebe durch Erzeugung beträchtlicher Mengen von Volksnahrung sich zu einem bedeutsamen Faktor für unser Wirtschaftsleben auswachsen könnte.

Da ist zuerst die Champignonkultur, die es verdiente, an allen geeigneten Orten mit Nachdruck betrieben zu werden, da sie sich in den Rahmen fast einer jeden Wirtschaftsführung bequem einfügen läßt und weder große Betriebskapitalien, noch besondere fachmännische Kenntnisse erfordert. Beim Bezuge der zur Einrichtung der Anlage benötigten Pilzbrutsteine wird von der Verkaufsstelle*) stets eine gedruckte Anleitung zur Kultur mitgegeben.

Des weiteren sollte besonders den holzbewohnenden Pilzformen als Gegenständen der Zucht Aufmerksamkeit geschenkt werden. Ihre verhältnismäßig einfach liegenden Lebensbedingungen erfordern ja nur wenig Maßnahmen zu ihrer Kultur. Diese würden im wesentlichen darin bestehen, in Garten, Stall oder Keller faulende Baumstümpfe zur Aufstellung zu bringen, reife Sporen der zur Zucht in Aussicht genommenen Pilzarten zu sammeln, sie einige Zeit in Wasser zu legen, mit der Flüssigkeit dann die Stümpfe zu tränken und das derart geimpfte Holz immer hinlänglich feucht zu halten. Es würden hierfür etwa in Frage kommen Stockschwamm, Rötlicher Ritterling, Hallimasch, Drehling, Ulmenblätter-

*) Empfehlenswert z. B. die Firmen Haage und Schmidt in Erfurt, Grunewald in Jossen bei Berlin.

pilz, Schwefelporling, Eichhase, Krause Glucke, Nebelgrauer Trichterling, Winterrübling.

In hohem Grade erstrebenswert wäre es endlich, auch solche Probleme in Angriff zu nehmen, wie die Zucht des Steinpilzes und der Marone, zweier so wertvoller und wohlschmeckender Pilze. Da hier fast jede Erfahrung fehlt, könnte es natürlich nur zunächst auf dem Wege des Versuchs geschehen. Damit aber eröffnet sich für Interessenten ein außerordentlich dankbares Arbeitsfeld, durch dessen möglichst vielseitige Bearbeitung nicht nur für die wissenschaftliche Erforschung der Pilzwelt wertvolle Aufschlüsse gewonnen werden könnten, sondern auch im Interesse der Volksernährung ein sehr verdienstliches Stück Arbeit geleistet würde. An Gartenbesitzer, Schrebergärtner, Schulgartenverwalter, Landlehrer, Landgeistliche, Förster sei darum hier die dringende Aufforderung gerichtet, in Betätigung wissenschaftlichen Interesses und sozialen Sinnes sich an der Lösung der hier gezeigten Aufgaben durch freudige Arbeit zu beteiligen. Hier sind in der Tat noch Schätze zu heben, Schätze von gleichzeitig ideeller Art und hoher wirtschaftlicher Bedeutung.

Im Interesse einer Sammlung und Verwertung der gewonnenen Einzelerfahrungen wird hiermit darum gebeten, diese freundlichst dem Verfasser mitteilen zu wollen. Ausdrücklich sei darauf hingewiesen, daß dabei nicht nur die Mitteilung von Erfolgen, sondern auch von Fehlschlägen von Wert ist.

X. Ein Wort über das Pilzsammeln in seiner Bedeutung für den innern Menschen

Wenn auch selbstverständlich die Förderung der wirtschaftlichen Interessen, die Gewinnung von Nahrungs-

mitteln der eigentliche, unmittelbare Zweck jedes Pilzsammelgangs ist und bleibt, so wird doch ein Mensch, der nicht völlig im Materiellen aufgeht, nicht übersehen, daß dabei denn auch noch so manches andere für die ideelle Seite des Lebens am Wege liegt, das als ein innerer Wert in Anspruch genommen werden kann. Ein Tag, beim Pilzsuchen draußen im Wald und auf der Heide verlebt, er kann, während er die Hand reichlich füllt, auch manchen schönen Nebengewinn für Kopf und Herz abwerfen.

Aus dem Strudel und der Unrast des Großstadtlebens sich einmal losgelöst fühlen und sich dafür eingetaucht fühlen in den Frieden und die Stille des Waldes, schon das ist ein Stück innerer Bereicherung und Erhebung.

Und nun wird der Wald zum freundlichen Spender seiner Gaben. Hier bietet er sie in reicher Fülle frei und offen dar; dort wiederum versteckt er sie schalkhaft und läßt sie uns suchen in heimlichem Verstecke, wie es die Mutter einst tat mit den bunten Eiern zur Osterzeit. Und welche Freude des Findens dann, wenn es dem Spürsinne und dem sich immer mehr schärfenden Auge gelingt, hinter die Schliche und Kniffe der Farben- und Formtäuschungen zu kommen und trotz aller aufgebotenen Mittel der Verhüllung durch die Eigenart des Standortes schließlich doch in den Besitz der verborgenen Schätze zu kommen!

Dabei tritt für den naturkundlich Interessierten so manches Problem wissenschaftlichen Charakters auf und ladet zum Forschen und Sinnen und Nachdenken ein.

Wer aber Sinn und Empfindung dafür hat, der kann am Anblick so manches seltsam und feck aus dem Moosgrund hervorlugenden Pilzindividuums seiner Augen Lust haben. Wie in Märchenstimmung gehüllt erscheint ihm

ein Waldbezirk, darin eine Schar der kleinen Kobolde mit dem großen roten Hute ihr stilles Wesen treibt, und umwoben fühlt er sich bei ihrem Anblicke von Waldeszauber und Waldpoesie.

Und selbst später noch, zu Hause, zur Winterszeit, wenn ein aus dem getrockneten Sammelmateriale hergestelltes Gericht auf den Tisch kommt und Nase und Zunge an Duft und Geschmack ihr Ergötzen haben, wird der materielle Genuß von dem Hauche der Erinnerung an das in der Vergangenheit im Walde erlebte Schöne verklärt und gehoben sein.

XI. Beschreibung der wichtigsten eßbaren und giftigen, bez. ungenießbaren Pilze unter Gegenüberstellung der Doppelgänger

Vorbemerkungen

1. Die Auswahl habe ich getroffen nach den persönlichen Beobachtungen, die ich in den von mir durchwanderten, zwischen Oder und Weser gelegenen Gebirgswald- und Heidegebieten Mitteldeutschlands in Bezug auf die Häufigkeit des Vorkommens der einzelnen Pilzarten gemacht habe.

2. Die Beschreibungen geben die Merkmale der Pilze, wie sie sich in der Regel dem Auge des Beschauers bieten, sind also Durchschnittsbilder; sie können daher bei weitem nicht all den überaus wechselnden Größen-, Formen- und Farbenveränderungen, die örtlich und zeitweilig auftreten, Rechnung tragen.

3. Die Bezeichnung des wirtschaftlichen Wertes der einzelnen Pilzarten erfolgt hinter dem Namen des Pilzes (eßbar, ungenießbar, giftig).

1. Steinpilz eßbar (Tafel I)

Boletus edulis

Er ist nach Form und Farbe sehr veränderlich. Der erst knollige, später walzenförmige Stiel ist mit einem allmählich verschwindenden großmaschigen Netzwerk überzogen. Die Farbe der Hutoberfläche schwankt von hellgrau bis tief dunkelbraun, wobei sie vom Standorte in dem Sinne abhängig ist, daß bei trockenem, sonnigen Stande dunkle, bei feuchtem, schattigen helle Färbungen auftreten. Die leicht ablösbaren Röhren sind anfangs weiß, später grünlichgelb. Das feste, weiße Fleisch hat einen angenehmen nußartigen Geschmack. Der Pilz wächst vom Juli bis Oktober an grasigen Waldrändern, in älteren Fichtenschonungen, auf zerfahrenen sandigen Waldpfaden.

2. Bitterpilz ungenießbar (Tafel I)

Tylophilus felleus

Von oben betrachtet sieht er dem Steinpilze täuschend ähnlich. Auch die Röhrenschicht ist anfangs weiß, färbt sich aber bald hellrosa. Der Stiel hat eine bleibende tiefgrubige Netzaderung. Den Standort hat der Pilz in Nadelwäldern an oder in nächster Umgebung von Stümpfen und Stämmen. Das Fleisch ist sehr bitter. Ein einziges Exemplar des Pilzes, versehenlich einem Gerichte beigemischt, vermag dasselbe völlig ungenießbar zu machen.

3. Schmerling eßbar (Tafel II)

Boletus granulatus

Der Pilz gehört zu den kleineren Formen; er erreicht nur mäßige Größe. Die rötlichgelbe schmierige Oberhaut läßt sich leicht von dem gelblichweißen Fleische abziehen, das anfänglich fest, später schwammig und wasserreich ist. Die kurzen gelben Röhren sondern oft an ihren Mündungen

einen milchigweißlichen Saft ab. Der gelbliche Stiel ist nach oben zu mit zuerst weißlichen, später braunen schuppigen Körnchen besetzt. Der Schmerling wächst im Sommer und Herbst gesellig auf grasigen Plätzen im Nadelwalde, besonders auf kalkhaltigem und sandigem Boden.

4. Birkenpilz essbar (Tafel II)

Boletus scaber

Die Farbe des Hutes ist sehr veränderlich je nach dem Standorte; sie zeigt alle Übergänge zwischen hellgrau und braunrot. Auch die Gestalt ist veränderlich, bald robust, bald schlank. Die Röhren sind anfänglich weiß, später grau. Das anfänglich feste Fleisch wird mit zunehmendem Alter immer weicher; beim Kochen wird es grau und sondert viel Schleim ab. Der schlanke Stiel ist mit schwärzlichen Schuppen besetzt. Bei älteren Exemplaren ist der Kopf oft madig, der Stiel stets sehr zäh. Seinen Standort hat der Pilz fast immer in der Nähe von Birken.

5. Rothhäubchen essbar (Tafel III)

Boletus rufus

In Gestalt und Farbe ist es dem Birkenpilze ziemlich ähnlich. Nur ist es in allem etwas kräftiger und fleischiger; auch ist der Hut lebhaft braunrot gefärbt. Das feste weiße Fleisch wird beim Anschneiden bläulich oder rötlich, beim Trocknen, Kochen und Braten schwärzlichgrau. Den Standort hat das Rothhäubchen gemeinsam mit dem Birkenpilze.

6. Butterpilz essbar (Tafel III)

Boletus luteus

Bei jungen Exemplaren ist das Hutfutter von einer

weißrötlichen Haut eingehüllt. Später zerreißt sie und bleibt an dem vollen gelben Stiele als ein schwärzlichblau gefärbter scheidiger Ring zurück. Der gelblichbraune Hut hat eine leicht abziehbare, meist schmierige Oberhaut, die beim Sammeln zweckmäßigerweise gleich zu entfernen ist. Die buttergelben Röhren lösen sich leicht vom Fleisch. Der Pilz findet sich im Sommer und Herbst häufig auf grasigen Waldwegen und in jungen Kiefernsonnungen. Er hat einen besonders hohen Wassergehalt und muß deshalb schnell verbraucht werden. Ältere Exemplare sind meist madig.

7. Maronenpilz essbar (Tafel IV)

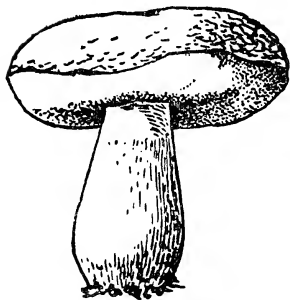
Boletus badius

Er erscheint als eine verkleinerte dunkler gefärbte Ausgabe des Steinpilzes. Die kastanienbraune oder — seltener — tief samtgrüne Oberhaut des Hutes ist feinsilzig. Das feste, weiße Fleisch färbt sich bei Bruch und Druck bläulichgrün, gegen den Hut zu rötlich. Die bräunlichgelben Röhren nehmen bei Druck rasch eine dunkel blaugrüne Färbung an. Der in der Jugend knollige, im Alter mehr walzenförmige Stiel ist hellbraun; er löst sich namentlich in der Jugend leicht von seinem Hute. Die Maronen finden sich im Sommer und Herbst zahlreich in lichten Nadelwäldern mit Moosgrund, meist in geringer Entfernung voneinander über den Bezirk verstreut.

Der Pilz wird oft, aber ohne Schaden, verwechselt mit zwei recht ähnlichen, gleichfalls essbaren Verwandten, dem Zimtröhrling (*Boletus castaneus*) und dem Braunen Röhrling (*Boletus spadiceus*), die aber beide unveränderliches Fleisch haben.

8. Kornblumenblauer Röhrling essbar

Boletus cyanescens



Kornblumenblauer Röhrling.

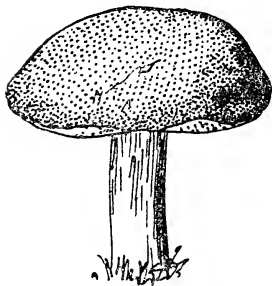
Die Hutoberfläche ist graufilzig. Der bauchig aufgetriebene Stiel ist oberwärts nackt und weiß, unterwärts ebenfalls graufilzig. Durch den beengenden Einfluß der Umgebung erleidet die Gestalt des Pilzes oftmals seltsame Umformungen. Bei Schnitt und Bruch färbt sich das feste, trockene Fleisch schnell schön kornblumenblau. Der Pilz findet sich im Spätsommer und Herbst an

sandigen Begrändern und Grabenböschungen, sowie in verlassenen Sandgruben.

9. Ziegenlippe essbar

Boletus subtomentosus

Sie ist nach Gestalt, Größe und Farbe sehr veränderlich. Der weichfleischige Hut



Ziegenlippe.

ist mit einer grünlichbraunen filzigen Haut überzogen, die sich nicht abziehen läßt. Im Alter erscheint sie gefeldert durch Risse, an deren Grunde das weiße Fleisch erst gelblich, dann rötlich wird. Die weiten eckigen Röhren sind zitronengelb. Der schlanke Stiel ist oft rötlich überhaucht. Im

Alter ist der Pilz meist madig; auch wird er nicht selten von Schimmelpilzen befallen, so daß er davon wie mit einer weißen Decke vollständig überzogen ist. Er findet sich häufig im Sommer und Herbst in Rotbuchenmischwald.

Der Ziegenlippe in hohem Grade ähnlich und im wesentlichen nur durch die firschröte Färbung des Stiels von ihr unterschieden ist der Rotfußröhrling (*Boletus chrysenteron*). Er wird leicht mit ihr verwechselt, doch geschieht das ohne Schaden, da er gleichfalls eßbar ist.

10. Satanspilz giftig† (Tafel IV)

Boletus satanas

Auch er ist in der Gestalt einem Steinpilze durchaus ähnlich. Die Oberhaut des Hutes ist ledergelb. Die im Längsschnitte gelben Röhren sind an der Mündung blutrot, bei Druck werden sie tief dunkelblau. Der knollige, meist mit einer Netzhaderung überzogene Stiel ist unten blutrot, geht aber nach oben zu ins Gelbliche über. Das weiße Fleisch färbt sich bei Schnitt oder Bruch zuerst rötlich, dann violett, dann schwärzlichblau. Der sehr giftige Pilz wächst den Sommer und Herbst über in Laubwäldern, besonders solchen mit kalkhaltigem Boden. Er ist glücklicherweise überall ziemlich selten.

Der noch seltener vorkommende, auch durchaus giftige Wolfsröhrling (*Boletus lupinus*) ist dem Satanspilze so ähnlich, daß er vielleicht nur eine Abart desselben vorstellt.

11. Kuhpilz eßbar (Tafel V)

Boletus bovinus

Der Hut ist lederfarben bräunlichgelb, gummiartig biegsam, bei feuchter Luft schmierig, am Rande wellig ver-

bogen; oft sind mehrere zusammengewachsen. Die grünlichgelben eckigen Röhren haben eine weite Öffnung. Im Sommer und Herbst erscheint der Pilz oft in Unmengen an Wegrändern und in lichten Waldungen. Er ist von geringer Güte, dazu oft vollständig vermadet.

12. Sandpilz essbar (Tafel V)

Boletus variegatus

Der flach gewölbte Hut ist kräftig gelb, mit dunkleren Schüppchen besetzt. Die schmutziggelben Röhren haben sehr feine Mündungen. Der hellgelbe Stiel ist glatt. Das feste hellgelbe Fleisch läuft bei Schnitt oder Bruch rasch bläulich an. Der ganze Pilz hat einen eigentümlichen scharfen Geruch. In sandigen Waldbezirken, die ihm als Standort besonders zusagen, tritt er im Sommer und Frühherbst stets in großen Mengen auf.

13. Herenpilz essbar

Boletus luridus



Herenpilz.

Er ist in der Gestalt einem Steinpilze durchaus ähnlich. Durch seine dunkle Färbung gewinnt er aber ein eigentümlich düsteres Aussehen. Die Oberhaut des Hutes ist dunkelolivbraun. Die Röhren sind im Anschnitt gelbgrün, ihre Mündungen schmutzigrot. Bei Schnitt und Druck färben sie sich samt dem festen gelben Fleisch sofort dunkel-

blau, nach kurzer Zeit dann grünblau. Der knollige Stiel ist düster karminrot. Früher galt der Pilz als giftig. Er hat sich aber durch zahlreiche Versuche einwandfrei als ein durchaus guter Speisepilz erwiesen. Immerhin ist es kein Schaden, wenn Vorsichtige den an und für sich nicht allzuhäufig auftretenden Pilz von der Verwendung in der Küche ausschließen.

14. Dickfuß ungenießbar

Boletus pachypus

Die Hutfarbe ist zuerst bräunlich, dann ledergelb. Die feinporigen Röhren sind gelbgrün, sie laufen bei Druck blaugrün an. Der erst knollige, dann walzenförmige Stiel ist wie beim Satanspilze unten blutrot, oben gelb und mit einer Netzaderung überzogen. Ein sonderbarer, nicht näher zu bezeichnender Geruch und ein widrig bitterer Geschmack halten von vornherein ab von dem Genuße des Pilzes. Er kommt im Sommer und Herbst vereinzelt vor in Laubwäldern des Hügellandes, seltener in Nadelwäldern.



Dickfuß.

15. Schöner Röhrling eßbar

Boletus elegans

Er hat viel Ähnlichkeit mit dem Butterpilze (Siehe Nr. 6.) Der Hut ist erst halbkugelig, später flach. Die Farbe seiner schleimigen Oberhaut schwankt

zwischen goldgelb und rostrot. Die Haut ist leicht abziehbar. Auf der Unterseite ist der Pilz in seiner



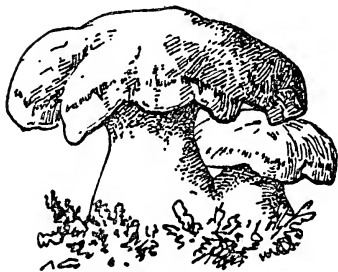
Schöner Röhrling.

Jugend mit einer goldgelben, allmählich weiß verbleichenden Haut umkleidet. Die Röhren haben kleine gelbe Mündungen. Der Stiel ist goldgelb, mit rötlichem Hauche überzogen. Er trägt einen weißlichen, allmählich verschwindenden Ring und ist oberhalb desselben weißlich punktiert. Das feste Fleisch zeigt im Durchschnitte eine goldgelbe Farbe, die nach und nach ins Bräunliche übergeht. Geschmack und Geruch sind angenehm. Der Pilz tritt im Sommer und Herbst in Nadelwäldern auf; er findet sich indes nicht allzuhäufig.

16. Schafenteer eßbar

Polyporus ovinus

Der Hut ist sehr verschieden gestaltet. Er trägt eine im



Schafenteer.

Alter rissig gefelderte Oberhaut von weißlichgrauer Farbe und ist am Rande wellig und buchtig verbogen. Die weißen kurzen Röhren haben feine, kaum sichtbare Mündungen. Der weiße Stiel ist krumm und unregelmäßig. Das derbe, sehr ergiebige Fleisch ist leicht

zerbrechlich mit zackigem Bruch und bleibt beim Kochen weiß. Der Pilz wächst in Nadelwäldern namentlich der Hügellandschaften meist gefellig in Gruppen, deren Glieder bei engem Stande miteinander verwachsen. Im Alter wird er recht zäh und eignet sich dann hauptsächlich zum Auskochen für Suppe und Würze.

17. Semmelpilz essbar

Polyporus confluens

Die zahlreichen Hüte brechen aus einem gemeinsamen tief in der Erde sitzenden knolligen weißen Stiele hervor, verwachsen ganz oder teilweise miteinander und werden dadurch zu einem sogenannten Pilzrasen. Dabei bilden die einzelnen Hüte unregelmäßige Lappen, die dachziegelartig übereinander liegen. Die anfangs semmelgelbe Oberhaut



Semmelpilz.

wird später bräunlich und rissig schuppig. Ihrer Bitterkeit wegen muß sie bei der Zubereitung entfernt werden. Das weiße zerbrechliche Fleisch hat glatten Bruch und wird blaßrot beim Kochen. Der Semmelpilz findet sich häufig im Spätsommer und Herbst in feuchten Nadelwäldern besonders der Gebirge an faulenden Stämmen und auf der Erde. Ältere Exemplare schmecken recht bitter und sind besser nicht zu verwenden.

18. Schwefelporling essbar

Polyporus caudicinus

Der formlose leuchtend dottergelbe Fruchtkörper wird gebildet aus einer Menge unregelmäßig gestalteter



Schwefelporling.

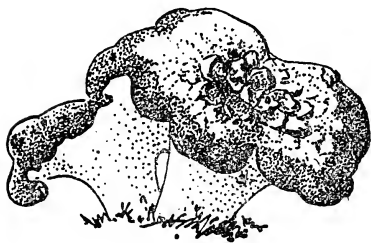
Hutlappen, die wirr über- und nebeneinander liegen. Das sehr ergiebige Fleisch läßt sich wie Käse schneiden, wobei es reichlich gelben Saft ausscheidet. Jung ist es sehr zart und zur Verwendung in der Küche wohl geeignet; später wird es zäh, trocken und brüchig, sowie im Geschmacke bitter. Der Pilz findet sich im Sommer

und Herbst auf Stümpfen von Laubbäumen, besonders der Eichen. An lebenden Bäumen ruft er als schädlicher Schmarotzer die Rot- oder Stockfäule des Holzes hervor.

19. Kammporling essbar

Polyporus cristatus

Der Hut ist von sehr unregelmäßiger Gestalt; oft ist



Kammporling.

er nur zur Hälfte ausgebildet oder zungenförmig. Seine schmutzigrüne, dunkelberandete Oberhaut ist erst mit feinstaubigen Schüppchen, später mit groben Schuppen bedeckt. Er ist jung weichfleischig, im Alter bröckelig trocken.

Die weißlichen Mündungen der Röhren sind klein, eckig und zerschligt. Der Pilz findet sich im Herbst nicht allzuhäufig in Laubwäldungen, besonders in Buchenwäldern.

20. Eichhase eßbar

Polyporus umbellatus

Aus einem kurzen, dicken, weißfleischigen Stamme entspringt ein reich entwickeltes Astwerk, an dessen Verzweigungen die blaßbräunlichen runden Hüte sitzen, die zusammen einen bis kopfgroßen Rasen bilden. Die weißen Mündungen der kurzen Röhren sind sehr klein. Das weiße Fleisch hat einen eigentümlichen angenehmen Geruch und Geschmack. Der Eichhase steht im Spätsommer und Herbst nicht allzuhäufig am Grunde alter Eichenstümpfe oder in deren Nähe auf dem Waldboden.



Eichhase.

Ihm in der Größe und im allgemeinen Aufbau recht ähnlich ist der Klapperschwamm (*Polyporus frondosus*), dessen Hüte aber halbiert sind, seitenständige Stiele haben und in mehrere ungleichgroße eingerollte Lappen gespalten sind.

21. Leberpilz essbar

Fistulina hepatica

Der braunrote, dickfleischige Hut ist zungenförmig gestaltet. Stielloß oder mit ganz kurzem dicken Stiele bricht



Leberpilz.

er aus seinem Nährboden hervor. Das rotgefleckte Fleisch, das sich in grobe lange Fasern auflösen läßt, gibt blutroten Saft. Der im Jugendzustande sehr schwachste Pilz findet sich an faulendem Laubholz, besonders an Eichenstümpfen. Mit wird er sehr zäh, läßt sich aber immer noch gut zur Herstellung von Würze verwenden.

22. Knollenblätterpilz giftig † (Tafel VI)

Amanita bulbosa

Der Pilz erreicht nur eine Mittelgröße. Er bricht aus dem Waldboden hervor als eine eiförmige Knolle, in der Hut und Stiel noch von einer weißen häutigen Hülle umschlossen sind. Allmählich streckt sich der Stiel; er wird zum schlanken, biegsamen Träger des Hutes. Am Grunde sitzt er in einer dicken kugeligen Knolle mit häutiger Scheide. An seinem obern Teile trägt er einen verschiebbaren, gelblichweißen, dünnen, leicht zerfallenden

Hautring. Der Hut kommt in verschiedenen Farbtönen vor von weißer, gelblicher und grünlicher Färbung, so daß man danach drei Arten (*Amanita verna*, *mappa* und *phalloides*) unterschieden hat. Er ist besetzt mit weißen Hautfeßen, die sich leicht abwischen, darum im Alter oft fehlen. Die Blätter sind rein weiß. Geschmack und Geruch sind, den einander widerstreitenden Angaben verschiedener Beobachter nach, sehr wechselnd. Nach des Verfassers Feststellungen war der Geschmack fade und nichtsfugend; der Geruch fehlte gelegentlich ganz, zumeist war er mit dem geriebener roher Kartoffeln zu vergleichen. Der Knollenblätterpilz findet sich vom Mai an bis in den Herbst hinein einzelnstehend, aber überall sehr häufig, in Laub- und Nadelwäldern. Er ist der gefährlichste unserer Giftpilze (vgl. S. 37).

23. Waldchampignon essbar (Tafel VI)

Psalliota silvatica

Er wächst an den gleichen Stellen wie der Knollenblätterpilz und ist bei einer gewissen Ähnlichkeit mit ihm daher am ehesten der Verwechslung mit ihm ausgesetzt. In der Größe ihm etwa gleich, unterscheidet er sich aber in einigen Stücken ganz wesentlich von ihm. Die Oberhaut des Hutes ist weißlich, mit bräunlichen Schüppchen besetzt. Der Stiel trägt einen häutigen, fest angewachsenen Ring. Die Blätter sind anfänglich rosafarben und werden später immer dunkler bis schokoladenbraun. Sie strömen einen sehr angenehmen Anisduft aus. Das weiße, bei Bruch rötlich anlaufende Fleisch hat einen angenehmen Mandel- oder Nußgeschmack.

Sehr ähnlich und mit ihm in allen wesentlichen Punkten übereinstimmend sind
 der Ackerchampignon (*Psalliota arvensis*) und
 der Feldchampignon (*Psalliota campestris*).

Ersterer hat einen weißen Hut, der bei Berührung gelbflechtig wird. Er findet sich auf Brachen, in Gärten und lichten Wäldern.

Bei letzterem trägt der Hut eine weißseidig-flockige Oberhaut, die sich leicht in Streifen abziehen läßt. Er findet sich häufig auf trocknen Wiesen, Tristen, Feldrainen, besonders überall dort, wo Pferdedünger verrottet. Er ist die Stammform des Zuchtchampignons.

24. Edelreizter eßbar (Tafel VII)

Lactaria deliciosa

Der fleischige Hut ist mehr oder weniger trichterig vertieft. Seine Oberhaut ist ziegelrot gefärbt und zeigt breite braunrote oder grünliche Ringe, sowie durch Druck entstehende grünspanfarbene Flecke. Bei Verletzungen tritt aus dem leicht zerbrechlichen Fleische reichlich ziegelrote Milch von mildem, angenehmen Geschmacke heraus. Der anfangs volle, später hohle Stiel zeigt ein milchhaltiges rotes festes Randfleisch und ein lockeres, trocknes, weißliches Innensfleisch. Der Edelreizter kommt meist truppweise vor an Straßengraben, auf grasigen Waldwegen und in trocknen Lichtungen. Im Alter leidet er viel unter Maden.

25. Giftreizter ungenießbar (Tafel VII)

Lactaria torminosa

Er ist der Doppelgänger des Edelreizters. Sein Hut ist flach trichterig. Die Oberhaut ist blaß fleischrot mit roten, teils helleren, teils dunkleren Ringen. Sie ist, be-

sonders am Rande, silzig zottig. Die bei Verletzungen abge sonderte Milch ist weiß und im Geschmacke scharf brennend. An Druckstellen tritt, im Gegensatz zum Edelreizker, keine Farbenveränderung ein. Er galt früher für giftig; neuerdings ist mancherlei für seine Ehrenrettung gesagt worden. Wer sich nicht zu Versuchen mit ihm berufen fühlt, mag ihn als vorläufig noch unsichern Rantonisten stehen lassen. (Siehe Seite 38!)

26. Verbogener Milchling ungenießbar (Tafel VII)

Lactaria flexuosa

Er ist den beiden Vorgängern in der äußern Form durchaus ähnlich, in der verwachsenen Färbung aber ist er ihr glanzloses, verblichenes Schattenbild. Er steht im Sommer und Herbst nicht allzuhäufig zwischen Moos und Gras auf lichten Waldstellen.

27. Speiteufel giftig† (Tafel VIII)

Russula emetica

Der Pilz wechselt in seiner Färbung sehr. Er kann alle Schattierungen von Rot zeigen. Zumeist ist seine Oberhaut glänzend kirschrot. Im Alter verblaßt sie. Sie läßt sich leicht abziehen. Der Hutrand ist gerieft. Das weiße Fleisch ist anfangs fest, später zerbrechlich und schwammig weich. Es hat einen widerlichen Geruch. Sein Geschmack ist scharf pfefferig brennend. Der Pilz wird fast allgemein für giftig gehalten. Da er sehr schwer von andern roten Täublingen zu unterscheiden ist, empfiehlt sich bei dieser Gruppe von Pilzen, stets die Kostprobe zu machen: Alle mildschmeckenden Täublinge sind eßbar. (Deswegen sind zwar noch nicht alle scharf schmeckenden giftig, aber doch aus Vorsicht besser zu vermeiden.)

28. Fliegenpilz giftig† (Tafel VIII)

Amanita muscaria

Dieser allbekannte stattliche Pilz, von seiner Giftigkeit abgesehen, eine wirkliche Zierde unserer Wälder, ist deutlich genug gekennzeichnet durch den scharlach- oder gelbroten Hut, der mit weißen Hautflocken besetzt ist und durch den weißen mit einer Hautmanschette umkleideten Stiel, der unten in eine ringartig gegliederte Knolle endet. Er findet sich vom Frühsommer bis Spätherbst überall häufig in Wäldern, Gebüsch und Heiden.

29. Graugrüner Täubling eßbar (Tafel IX)

Russula virescens

Er ist von etwas robuster Gestalt. Die Oberhaut des Hutes ist graugrün; sie verbleicht allmählich. Die ungleichlangen gegabelten Blätter sind weiß. Der weiße Stiel ist stark und voll. Das weiße Fleisch ist derb und ergiebig; es hat nußartigen Geschmack. Der Pilz findet sich im Sommer und Herbst häufig in Laubwäldern und Gebüsch. Er hat eine Reihe Verwandter von ähnlicher Färbung; sie sind alle eßbar, wenn schon von verschiedener Güte.

30. Graugrüner Milchling ungenießbar (Tafel IX)

Lactaria blennia

Er ist der ungenießbare Doppelgänger des eßbaren Graugrünen Täublings und wie dieser von kräftiger Gestalt. Der Hut ist von graugrüner Farbe; er ist etwas trichterförmig vertieft. Am Rande ist er anfangs leicht flaumig behaart, später glatt und wellig eingebuchtet. Die Blätter sind von weißlicher Färbung; bei Ver-

lezungen werden sie aschgrau. Der erst volle, im Alter hohle Stiel ist von gleicher Farbe wie der Hut. Der Pilz hat weiße Milch, die zuerst süß schmeckt, hinterher aber eine brennende Schärfe entwickelt. Er findet sich im Sommer und Herbst nicht allzuhäufig in Laub- und Nadelwäldern. Sein Genuß hat in verschiedenen Fällen unangenehme Folgen hervorgerufen; es ist daher entschieden davon abzuraten.

31. Brätling essbar (Tafel X)

Lactaria volema

Die Farbe von Hut und Stiel ist rotgelb, bei letzterem meist etwas blässer. Die trockne glatte Oberhaut läßt sich nicht abziehen. Die gelblichen Blätter sind sehr zerbrechlich und färben sich bei Druck braun. Der Stiel ist dick und fest. Das derbe Fleisch enthält einen bei Verletzungen sehr reichlich quellenden süßen Milchsaft, der beim Trocknen braun wird. Junge Pilze riechen angenehm obstartig, ältere schwach nach Hering. Man findet den Brätling im Herbst häufig auf feuchten Waldwegen, an Straßengraben, in dunkeln Nadelwaldungen.

32. Kahler Krempling essbar (Tafel X)

Paxillus involutus

Der fleischige Hut ist flach mit kräftig eingerolltem silzigen Rande und etwas vertiefter Mitte. Er ist von lehmbräuner Farbe. Die blaßgelben Blätter werden durch Druck braunfleckig. Geruch und Geschmack sind angenehm säuerlich. Der Krempling ist sehr häufig vom Frühsommer bis Spätherbst allerorts im Walde zu finden.

33. Samtfußkrempling essbar

Paxillus atrotomentosus

Der sehr fleischige Hut hat eine hell kaffeebraune Oberhaut. Er sitzt oft seitlich auf dem Stiele und nimmt dann Muschel- oder Zungenform an. Der Rand ist eingerollt. Der Stiel ist kurz, sehr dick und mit einem schwarzbraunen dichten Samtfilze überzogen. Das graugelbliche Fleisch ist, namentlich nach Regen, sehr wasser-



Samtfußkrempling.

reich, daher auch von sehr geringer Haltbarkeit. Trotz seiner großen Ergiebigkeit empfiehlt es sich deshalb in dem Falle, daß nicht sofortige Verwendung eintreten kann, den Pilz beim Sammeln stehen zu las-

sen. Er wächst im Sommer und Herbst an alten Baumstümpfen und auf feuchtem Erdboden.

34. Rotbrauner Milchling ungenießbar (Tafel XI)

Lactaria rufa

Er ist von Frühsummer bis Herbst einer der am häufigsten vorkommenden Pilze, der auch hinsichtlich des Standortes im Nadelwalde durchaus nicht wählerisch ist. Sein rotbrauner Hut ist zuerst flach gewölbt, später dann trichterförmig, immer aber in der Mitte mit einem rundlichen Höcker versehen. Die Blätter sind

bräunlich. Der Stiel hat die Farbe des Hutes. Das dünne zerbrechliche Fleisch sondert bei Verletzungen viel weißen scharfschmeckenden Milchsaft ab. Giftig ist der Pilz nicht. Er läßt sich aber auf keine Weise wirklich wohlschmeckend zubereiten. Am ehesten ist er noch genießbar beim Einmachen in gesüßtem Essig. (S. Seite 39!)

35. Duftender Milchling eßbar (Tafel XI)

Lactaria glyciosma

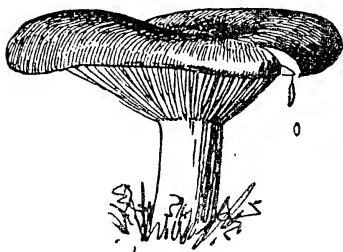
Er ist dem Rotbraunen Milchling der Gestalt und Größe nach ziemlich ähnlich. Doch ist der Trichter flacher, und die Mitte ist nur bisweilen gebuckelt; die Hutfarbe ist graubraun; die Blätter sind blässer; der Milchsaft fließt spärlicher. Charakteristisch für ihn ist der Geruch wie Maggigwürze. Er findet sich im Frühherbste in Nadelwäldern gesellig, namentlich in den Randbezirken und auf Wegen. Es empfiehlt sich, ihn hauptsächlich zur Herstellung von Würze zu verwenden, sonst nur in einzelnen Stücken als würzende Zutat an Pilzgerichte zu geben.

36. Mordschwamm ungenießbar

Lactaria necator

Er ist eine düstere Erscheinung unter seinesgleichen. Der olivengrüne fleischige Hut ist am Rande gelblich filzig. Der gleichfarbige Stiel ist kurz und voll. Das Fleisch zeigt sich im Durchschnitte graubräunlich; die dabei hervorquellende reichliche graue Milch schmeckt ziemlich scharf. Der Pilz hat einen dumpfigen, harzartigen Geruch. Er erscheint im Frühherbst in Nadel- und Mischwäldern meist in großer Menge. Seinen

unheil drohenden Namen hat er zu einer Zeit erhalten, da man ihn für durchaus giftig ansah. Das ist er sicher nicht. Einer Verwendung in der Küche zu Speisezwecken bereitet er aber durch seine unangenehmen Eigenschaften soviel Schwierigkeiten, daß man ihn, ebenso wie den gleichhäufigen und ähnlich gearteten Rotbraunen



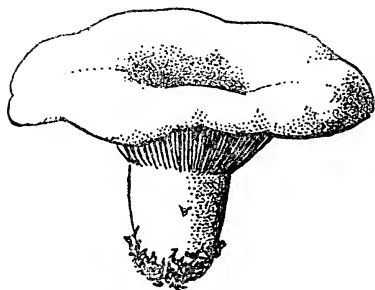
Morbschwamm.

Milchling (Nr. 34) wohl am zweckmäßigsten gekocht dem Vieh als Futter gibt. (S. Seite 39!)

37. Pfeffermilchling ungenießbar

Lactaria piperata

Er ist in Laubwäldern eine auffallende Erscheinung ebensowohl durch seine Größe und Gestalt, als auch durch sein überaus häufiges geselliges Auftreten. Der Hut hat die Form eines etwas unregelmäßig gestalteten Trichters; nach Regen bildet er eine mit Wasser gefüllte Zisterne. Der weiße volle Stiel ist kurz und sehr dick. Aus dem weißen festen Fleische tritt bei Verletzungen



Pfeffermilchling.

sehr reichlich ein weißer Milchsaft von beißender

Schärfe. Die schmalen weißen herablaufenden Blätter teilen sich gabelig.

In allen wesentlichen Stücken dem Pfeffermilchling ähnlich ist der Wollige Milchling (*Lactaria vellerea*), der noch größer wird und sich durch einen filzigen Überzug auf Hut und Stiel kenntlich macht.

Giftig sind sie beide nicht; aber sie ergeben in keiner Form der Zubereitung eine wirklich schmackhafte Speise. Über sonstige Verwendungsmöglichkeiten siehe Abschnitt VII, Seite 34. (S. Seite 39!)

38. Speisetäubling eßbar

Russula vesca

Er ist von mittlerer Größe. Der erst flach gewölbte, später etwas trichterig eingebogene Hut ist fleischfarbig mit etwas dunklerer Mitte; sein Rand ist streifig gerieft. Die dicht stehenden, sehr brüchigen weißen Blätter sind von verschiedener Länge. Der weiße Stiel ist starr, fest und dick; er zeigt eine runzelige Netzaderung. Das feste Fleisch ist weiß; es hat einen angenehmen Geruch und einen sehr guten nußartigen Geschmack. Der Speisetäubling findet sich im Herbst häufig in Nadelwäldern und Heiden.



Speisetäubling.

Er hat eine Anzahl Verwandter, die mit ihm in Gestalt und Größe ziemlich übereinstimmen und gleichfalls als gute Speisepilze geschätzt werden. Dazu gehören

der Verbleichende Täubling (*Russula depallens*), dessen unregelmäßiger, wellig verbogener Hut erst rötlichbraun ist, später dann gelblich verbleicht;

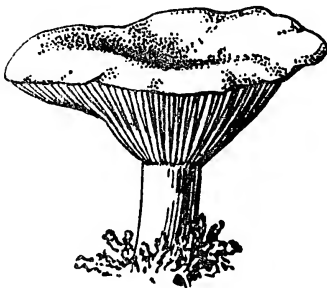
der Bläuliche Täubling (*Russula cyanoxantha*), bemerkenswert durch seine mit dem Alter sehr wechselnde Färbung, die erst hellviolett ist, dann bläulich, zuletzt olivgrün wird;

der Lederbraune Täubling (*Russula elephantina*), dessen glatte lederbraune Oberhaut am stark gerieften Rande heller, nach der grubig vertieften Mitte zu dunkler ist.

39. Milder Milchling eßbar

Lactaria mitissima

Er gehört zu den kleineren Formen der Milchlinge. Der anfangs gewölbte Hut flacht sich mehr und mehr ab, bis er sich endlich trichterig vertieft. Die Oberhaut ist von lebhaft goldroter Farbe. Die dicht stehenden



Milder Milchling.

Blätter sind etwas blässer. Der leicht zerbrechliche, erst volle, dann hohle Stiel hat die Farbe des Hutes. Das gelbe Fleisch gibt bei Verletzungen reichlich quellende weiße Milch von süßlich mildem Geschmacke. Im Sommer und Herbst erscheint der Pilz sehr häufig in Gebüsch, Laub- und Nadelwäldern.

Ihm in Größe und Gestalt ziemlich ähnlich ist der Süßliche Milchling (*Lactaria subdulcis*). Er besitzt

nur ein wesentlich dünneres Hutfleisch, auch sind Hut, Stiel, Fleisch und Blätter in einem merklich dunkleren braunroten Farbton gehalten. Er ist von geringerer Schmachthaftigkeit als sein Vorgänger.

40. Stockschwamm essbar (Tafel XII)

Pholiota mutabilis

Dieser trotz seiner Kleinheit sehr geschätzte Speisepilz wächst vom Mai bis November stets büschelweise an Laubbaumstümpfen. Der Hut ist zuerst gewölbt, später wird er flach mit einem stumpfen Höcker in der Mitte. Er ist zimtbraun, hat aber am Rande eine verwässerte, hellere Zone. Die Blätter sind hellbraun. Der faserige braune Stiel trägt einen vergänglichen braunen häutigen Ring. Über dem Ringe ist der Stiel kahl, unter ihm mit sparrigen Schüppchen besetzt. Das braune Fleisch hat einen würzigen Geruch und einen milden Geschmack.

41. Schwefelkopf ungenießbar (Tafel XII)

Hypholoma fasciculare

Er ist der ungenießbare Doppelgänger des Stockschwammes, mit dem er bisweilen denselben Standort teilt. Der schwefelgelbe Hut ist erst halbkugelig gewölbt, dann flach mit rötlichgelbem Buckel in der Mitte. Die Blätter sind zuerst schwefelgelb und nehmen dann eine immermehr ins Grüne spielende Farbe an. Der schwefelgelbe Stiel trägt einen dünnen rostbraunen schuppigen Ring. Der Pilz hat einen unangenehmen Geruch und sehr bitteren Geschmack. Außerdem ist er auch giftverdächtig. Er wächst in dichten Rasen außerordentlich

häufig auf der Erde, an faulenden Stümpfen, an lebenden Bäumen. (S. Seite 39!)

42. Wiesenellerling eßbar (Tafel XIII)

Hygrophorus ficoides

Der rötlichgelbe Hut ist freiselfförmig mit flach gebuckelter Mitte und dünn auslaufendem Rande. Die ebenfalls rötlichgelben dicken Blätter stehen weitläufig auseinander und laufen sehr weit herab an dem sich nach unten etwas verjüngenden Stiele. Das weißliche Fleisch hat einen schwachen angenehmen Duft und guten Geschmack. Erst im Herbst erscheinend, steht der Pilz herdenweise auf Rainen, Triften, Wiesen.

43. Nesselwindling eßbar (Tafel XIII)

Marasmius caryophylleus

Der gelbbraune Hut ist anfangs in der Mitte gebuckelt, im späteren Alter wellig verschrumpft und verdrückt. Die Blätter haben eine hellere Färbung als der Hut und sind von dreifach verschiedener Länge. Der gelbbraune Stiel ist zäh und faserig; er ist oberwärts mit einem dünnen Filz überzogen, unterwärts nackt. Bei seinem geringen Fleische eignet sich der Pilz infolge des würzigen Geruchs und angenehmen Geschmacks besonders zu Suppen. Er wächst vom Mai bis zum Herbst auf Wiesen und Feldrainen.

44. Tränender Hautlopf ungenießbar (Tafel XIII)

Derminus crustuliniformis

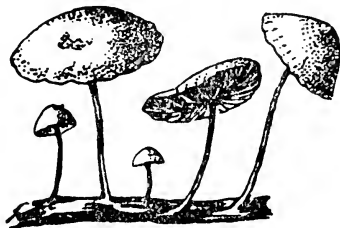
Er ist die ungenießbare Doppelgängerform für Nesselwindling und Wiesenellerling. Der lederfarbige Hut

ist bald mehr, bald weniger dickfleischig; in der erhöhten Mitte ist er etwas dunkler gefärbt. Die dichtstehenden, dünnen, von gelb allmählich nach braun übergehenden Blätter scheiden Wassertropfen ab. Der weiße, flockig-schuppige Stiel ist unten verdickt. Geruch und Geschmack sind widerwärtig rettichartig. Der Pilz wächst von Frühling bis Herbst herdenweise in Wäldern und Gebüschen. (S. Seite 39!)

45. Lauchschwindling eßbar

Marasmius alliatus

Er ist ein naher Verwandter des Vorgängers und seine stark verkleinerte Ausgabe. Das dünnfleischige, bräunliche, meist krausgewellte Hü-
tchen hat etwas über Pfen-
niggröße. Der glatte, braunrote Stiel ist lang und fadendünn, aber sehr zäh. Der Pilz hat einen sehr angenehmen Knoblauchduft und -geschmack und wird daher getrocknet als sehr schmackhafte Bratenwürze verwendet. Er wächst gesellig an Rainen, Waldrändern, Heidewegen.



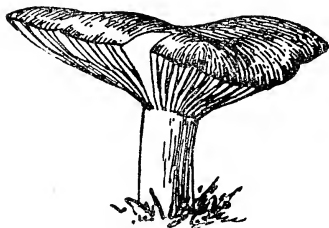
Lauchschwindling.

46. Ziegenellerling eßbar

Hygrophorus caprinus

Der dickfleischige Hut ist anfangs gewölbt und gebuckelt, dann abgeflacht, zuletzt grubig vertieft. Seine

schwärzlichbraune Oberhaut ist feinfaserig gestreift. Die bogenförmigen, erst weißen, später grauen Blätter laufen weit herab am vollfleischigen, schwärzlichgrauen Stiele. Der Pilz erscheint im Herbst in Nadelwäldern, besonders der Gebirge; er ist nicht allzuhäufig.



Biegenellerling.

47. Maskenritterling essbar (Tafel XIV)

Tricholoma personatum.

Alle Teile dieses Pilzes, der Hut, die Blätter, der Stiel, das Fleisch, selbst das Mycel im Boden, werden von der blauvioletten Farbe beherrscht. Der Hut ist derbfleischig, im Alter meist wellig verbogen, wobei seine Farbe ins Bräunliche verschiebt. Die Blätter stehen dicht, sie sind mit kürzeren Blättchen untermischt. Der dicke volle Stiel ist am Grunde etwas zottig; seine untere Hälfte ist ihrer Zähigkeit wegen in der Küche nicht verwendbar. Geruch und Geschmack des Pilzes sind angenehm. Er findet sich im Herbst sehr häufig in Laubwäldern, Gebüsch, auf Wiesen.

48. Liladistelfuß ungenießbar (Tafel XIV)

Inoloma traganum

Er ist der ungenießbare Doppelgänger des Maskenritterlings. Die Farbe des zähfaserigen Hutes ist lila; sie verschiebt im Alter in ein häßliches Gelb. Die Unter-

seite ist anfangs mit einer spinnwebartigen außen lilafarbenen, innen braunen Hülle umgeben, die später nur noch in Fäden vorhanden ist. Die Blätter sind bräunlichgelb. Der hellviolette Stiel geht in eine dicke Knolle über. Sein Fleisch ist bräunlichgelb. Der Pilz hat einen sonderbaren, nicht gerade einladenden Geruch. Den Sommer über findet man ihn häufig in Nadelwäldern. Giftig ist er nicht; aber zur Verwendung in der Küche ist er auch nicht geeignet, da man ihn auf keinerlei Weise schmackhaft zubereiten kann.

49. Rötlicher Ritterling eßbar (Tafel XV)

Tricholoma rutilans

Der Hut ist in der Jugend mit fein purpurfarbenem Filz überzogen, später filzig rotschuppig auf gelbem Grunde. Blätter, Fleisch und Stiel sind goldgelb, letzterer mit starkem roten Anflug. Der Pilz wächst im Spätsommer und Herbst gesellig in Laub- und Nadelwäldern, besonders häufig in Rasen an Baumstümpfen.

50. Tannenflämmling ungenießbar (Tafel XV)

Naucoria sapinea

Er ist der Doppelgänger des Rötlichen Ritterlings. Sein gelblicher fleischiger flacher Hut ist in der Mitte orangefarben. Die Blätter sind goldgelb, später zimtbraun. Der gefurchte Stiel ist gelblich. Das weiche gelbe Fleisch hat einen eigentümlichen starken Geruch. Der Pilz findet sich im Herbst an alten faulenden Nadelbaumstümpfen. Er ist ungenießbar.

51. Hufritterling essbar

Tricholoma gambosum

Der weißlichgelbe Hut ist flach gewölbt stumpf mit gebuckeltem dunkleren Scheitel. Im Alter ist er oft hufförmig verbogen. Der starke Stiel, die schmalen brüchigen Blätter und das zarte Fleisch sind weiß. Der Pilz hat einen angenehmen Mehlgерuch. Er wächst gesellig im Frühlinge (Maipilz!) auf Wiesen, Rainen, grasigen Plätzen.



Hufritterling.

52. Grauer Ritterling essbar

Tricholoma portentosum

Der fleischige Hut ist gelblichgrau, in der Mitte dunkel gefärbt. In der Jugend ist er stark gewölbt, im Alter flach und oft unregelmäßig verbogen. Die mit feinen schwarzen Linien durchzogene Oberhaut ist leicht abziehbar. Die Blätter sind gelb, ebenso der volle kräftige Stiel. Im Sommer und Herbst findet sich der schmackhafte Pilz zahlreich in sandigen Nadelwäldern.



Grauer Ritterling.

53. Erdritterling eßbar

Tricholoma terreum

Der zuerst kegelförmige Hut breitet sich später flach aus, bleibt aber in der Mitte gebuckelt. Seine erdgraue Oberhaut ist mit feinflockigen Schuppen besetzt. Der weiße zerbrechliche Stiel ist voll. Trotz des eigentümlichen, manchem nicht zusagenden Geruches ist der Erdritterling ein guter, eßbarer Pilz, der sich in sandigen Nadelwäldern im Sommer und Herbst in Menge sammeln läßt.



Erdritterling.

54. Grünling eßbar (Tafel XVI)

Tricholoma equestre

Der flache Hut ist rötlichgelb mit dunklerer Mitte. Seine Oberhaut läßt sich leicht abziehen. Die Blätter sind zitronengelb. Das Fleisch ist hellgelb. Der gelbe knollige Stiel ist mäßig lang; er bleibt zu einem guten Teile in der Erde stecken, so daß sich der Hut meist nur wenig über den Boden erhebt. Bei trockenem Wetter geschieht dies gar nicht. Dann erkennt man den Standort des Pilzes nur daran, daß die Erdoberfläche in kleinen Schollen geborsten ist. Er ist eine der letzten Pilzgaben des Herbstes und tritt auf sandigem Boden an Wegen und Waldrändern sehr häufig auf. Des ihm gewöhnlich anhaftenden vielen Sandes wegen erfordert er ein sehr sorgfältiges Zuputzen.

55. Schwefelgelber Ritterling ungenießbar

(Tafel XVI)

Tricholoma sulfureum

Der Pilz hat in allen seinen Teilen, Hut, Blättern, Stiel und Fleisch, eine schwefelgelbe Farbe, die im Alter etwas in ein schmutziges Gelbbraun übergeht. Der flache Hut ist in der Jugend fein seidenhaarig, später glatt und kahl. Die Blätter sind ziemlich dick und stehen weitläufig. Durch seinen unangenehmen Geruch und Geschmack wird er ungenießbar. Er findet sich im Herbst als leicht zu verwechselnder Doppelgänger des Grünlings häufig in Laub- und Mischwald. (S. Seite 39!)

56. Großer Schmierling essbar

(Tafel XVII)

Gomphidius glutinosus

Er ist erwachsen eine ziemlich stattliche Erscheinung. Der sehr fleischige Hut ist erst flach gewölbt, dann tellerförmig ausgebreitet. Die abziehbare Oberhaut ist von grauvioletter Farbe. Die zäh gallertartigen Blätter sind erst weißlich und werden dann mit zunehmendem Alter immer tiefer grau. In der Jugend sind sie von einer gelatinösen Haut eingeschlossen. Der walzenförmige Stiel ist am Grunde außen, noch mehr aber innen lebhaft zitronengelb gefärbt. Der ganze Pilz ist mit einer zäh schleimigen Schicht überzogen, die sorgfältig entfernt werden muß, wenn nicht das gesamte übrige Pilzmaterial zu einer unansehnlichen Masse verklebt und verschmiert werden soll. Er findet sich im Sommer und Herbst häufig in Nadelwäldern und Buschgehölzen.

57. Brauner Becherling essbar (Tafel XVII)

Peziza badia

Der Fruchtkörper hat zuerst die Form einer Kugel, später die eines Napfes, der im ausgewachsenen Zustande etwa die Größe einer halben Eierschale erreicht. Sein wachsartiges Fleisch ist von kastanienbrauner Farbe. Seiner großen Brüchigkeit halber muß man ihn beim Sammeln in ein besonderes Behältnis tun, wenn er nicht durch den Druck des übrigen gesammelten Materials vollständig zerbröckelt werden soll. Der Becherling wächst gesellig im Sommer und Herbst auf feuchtem Sandboden.

Ihm nah verwandt und gleichfalls essbar sind

der Schneckenbecherling (*Peziza cochleata*), dessen innen brauner, außen weißlicher Fruchtkörper eigentümlich verbogen und zusammengerollt ist;

der Hasenohrbecherling (*Peziza leporina*), dessen kurzgestielter Fruchtkörper außen hell, innen dunkelorange-gelb gefärbt ist und eine gewisse Ähnlichkeit mit einer Ohrmuschel hat.

58. Elfenbeinschneckling essbar (Tafel XVIII)

Limacium eburneum

Der ganze Pilz ist von elfenbeinartiger Färbung. Der erst halbkugelige, dann flache Hut ist bei feuchter Luft schleimig, in der Trockenheit glänzend und glatt. Die festen, steifen, ziemlich weitläufig stehenden Blätter laufen am Stiele etwas herab. Dieser ist an der oberen Hälfte mit weißen Punkten und Schuppen besetzt. Der Elfenbeinschneckling ist ein beliebter Speisepilz, der sich im Herbst überall in Wäldern häufig findet.

Er hat eine Reihe ihm sehr ähnlicher naher Ver-

wandter, den Eßbaren Schneckling (*Limacium penarium*), einen in Buchenwäldungen vorkommenden Pilz mit gelblichweißem, trocken glänzendem Hute und bottergelben Blättern;

den Olivbraunen Schneckling (*Limacium olivaceo-album*) mit olivenfarbigem schleimigen, in der Mitte gebuckelten Kopf und braungeflecktem Stiele;

den Gelbblättrigen Schneckling (*Limacium vitellum*), der sich in Kiefernwäldern sehr häufig findet und an dem rötlichgelben mit bräunlichgrünem Schleime überzogenen Hute kenntlich ist;

den Wohlriechenden Schneckling (*Limacium agathosmum*), der bläulichgrau gefärbt ist, in Nadelwäldern zwischen Moos wächst und einen sehr angenehmen anisartigen Duft entwickelt. Sämtliche Schnecklinge gelten als geschätzte Speisepilze.

59. Schweinsohr essbar (Tafel XVIII)

Craterellus clavatus.

Der Fruchtkörper ist anfangs vollfleischig und von der Gestalt eines Kreisels. Später wird er trichterförmig. Er ist filzig rauh. Die aderig runzelige Außenseite, die die Sporenschicht trägt, ist braunviolett, die Innenseite des Trichters ist gelblich gefärbt. Der kurze rötliche Stiel verjüngt sich etwas nach unten. Das Schweinsohr findet sich in feuchten Nadelwäldern des Hügellandes im Herbst truppweise häufig zwischen Moos.

60. Winterrübling essbar

Collybia velutipes

Der flache, dünnfleischige Hut ist von honiggelber Farbe, in der Mitte dunkelbraun. Die Haut ist meist etwas

flebrig. Die ziemlich weitläufig stehenden Blätter sind von verschiedener Länge und von erst weißer, dann gelber Färbung. Der volle, knorpeligzähe Stiel ist mit kurzem, dichten, braunen Samthaar besetzt und meist wurzelartig verlängert. Der Pilz erscheint büschelig gehäuft erst im Spätherbste am Fuße faulender Laubbaumstümpfe oder auch an lebenden Bäumen in 1—2 m

Stammhöhe. Er ist die letzte, dem Sammler für die Küche in Menge gebotene Pilzgabe des scheidenden Jahres.



Wintertrübfling.

61. Schopftintling essbar

Coprinus comatus

Der Pilz ist nur im Jugendzustande essbar, nämlich solange noch der seidig glänzende Hut in geschlossener Eiform sich dem zähfleischigen hohlen Stiele anschmiegt. Bei fortschreitender Entwicklung geht die ursprüngliche Paukenschleigelgestalt über in die Form eines halb aufgespannten Regenschirms. Die Ober-



Schopftintling.

fläche des Hutes wird dann mehr und mehr schuppig zerfranst, und die anfangs weißen Blätter werden erst rot, dann schwarz und zerfließen endlich in eine schmierige tintenartige Masse. Der Pilz kommt im Sommer und Herbst sehr häufig truppweise vor auf gedüngten Wiesen, in Gärten und Gräben, an Wegen, auf Schutt- und Düngerhaufen. Er eignet sich besonders zu Suppen.

62. Zimthautkopf ungenießbar

Dermocybe cinnamomea



Zimthautkopf.

Der zimtfarbene Hut ist in der Jugend kegelförmig, später tellerartig flach, meist mit zarten Schüppchen besetzt. Die Blätter sind blutrot. Der grobfaserige hohle Stiel ist innen und außen von gelber Farbe. Das Mycel ist gelb. Der Pilz findet sich in sandigen Wäldern und Heiden auf moosigem Boden sehr häufig im Sommer und Herbst. Mit seinen in verschie-

denen gelben und braunen Farbtönen prangenden Anverwandten ist er ein Schmuck des Waldbodens; für die Küche sind sie insgesamt wertlos.

63. Reispilz essbar

Rozites caperata

Der dünnfleischige Hut ist glockig, breitet sich aber allmählich flach aus und wird im Alter auf der Oberfläche

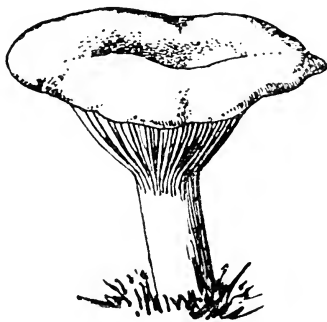
grubig runzelig. Er ist von bräunlichgelber Farbe und mit vergänglichen flockigen Schuppen besetzt. Die Blätter sind braun. Der weiße volle Stiel trägt einen weißen, abstehenden Ring und am Grunde eine zerfaserte häutige Scheide. Der Pilz riecht und schmeckt angenehm. Er wächst im Sommer und Herbst gesellig in Berg- und Heidewaldungen.



Reispilz.

64. Mehlpilz essbar *Hyporhodium prunulus*

Der fleischige Hut ist meist unregelmäßig verbogen. Seine weiße Oberhaut fühlt sich im trocknen Zustande wie Handschuhleder, bei feuchter Luft etwas schmierig an. Die erst weißen, später fleischroten Blätter laufen am Stiele herab. Das weiße, langfaserige Fleisch riecht angenehm nach frischem Mehle.



Mehlpilz.

Man findet den Pilz im Sommer und Herbst häufig auf Wiesen und Wegen zwischen Gras und Moos.

65. Austerndrehling essbar *Pleurotus ostreatus*

Er bildet an Laubbaumstümpfen dichte Rasen. Die fleischigen Hüte gelangen nur nach ihrer äußeren Hälfte

ungehindert zur Entwicklung und haben deshalb die



Austernreihling.

Form einer Muschel, deren Rand eingerollt ist. Die Oberhaut ist schwärzlichgrau. Der kurze volle weiße Stiel hat am Grunde weiße Borsten. Die weißen Blätter laufen an ihm lang herab. Das zarte, ergiebige Fleisch riecht und schmeckt angenehm. Der Pilz erscheint erst im Herbst.

66. Perlpilz essbar (Tafel XIX)

Amanita rubescens

Er ist in Größe, Gestalt und Farbe ziemlich veränderlich. Der Hut ist in der Jugend kugelig, im Alter flach. Die blaßrote, leicht abziehbare Oberhaut ist mit mehligem Warzen besetzt. Das weiße Fleisch bekommt bei Schnitt und Bruch einen rötlichen Hauch. Auch die weißen Blätter färben sich bei Druck rötlich. Der knollige Stiel ist fleischrot. Der Perlschwamm wurde früher für giftig gehalten; er ist es aber zweifellos nicht, vielmehr — nach Entfernung der Oberhaut — ein guter Speisepilz, der namentlich in den jungen kugeligen Exemplaren sehr ergiebig ist. Leider wird er viel von Maden heimgesucht, selbst im ganz jugendlichen Zustande. Er steht im Sommer und Herbst gesellig in Nadelwäldern, oft in Gesellschaft mit dem Fliegenpilze. (S. Seite 39!)

67. Pantherpilz eßbar (Tafel XIX)

Amanita pantherina

Er ist dem Fliegenpilz der äußern Gestalt nach durchaus ähnlich; nur in der Färbung unterscheidet er sich wesentlich von ihm. Die mit kleinen weißen Hautflocken besetzte Oberhaut ist braun. Der im Alter sich oft mehrfach spaltende Rand ist gestreift. Der Stiel ist oberwärts fein gerieft. Über seine Genießbarkeit sind die Meinungen sehr geteilt. Nach Entfernung der Oberhaut kann er zweifellos ohne Schaden für die Gesundheit gegessen werden. Jedenfalls verliert man nicht viel an ihm, wenn man ihn stehen läßt, besonders auch, da er einen gar nicht angenehmen faden dumpfen Geschmack hat. (S. Seite 39!)

68. Hallimasch eßbar (Tafel XX)

Armillaria mellea

Die honiggelbe Oberhaut des Hutes ist mit vergänglichen, oft ringsförmig angeordneten dunkleren Schüppchen besetzt. Die Blätter sind zuerst weißlich, später werden sie bräunlich. Der volle zähfaserige Stiel trägt einen weißen flockigen Ring. Das Fleisch hat einen säuerlichen, herben, fragenden Geschmack, der sich aber beim Kochen verliert. Der Hallimasch ist ein sehr geschätzter Speisepilz, der im Spätsommer und Herbst in dichten Rasen an Baumstümpfen erscheint.

An lebenden jungen Nadelbäumen, die er als Parasit bewohnt, ruft er eine verderbliche Wurzelkrankheit hervor, den Erdfrebs. Dabei springt die Rinde der Wurzeln auf, und es tritt Harz aus, durch welches die Wurzeln mit der umgebenden Erde zu einer allmählich verhärtenden Masse verkittet werden, worauf das Absterben des befallenen Baumes erfolgt.

Seine in modernem Holze lebenden, sich oft sehr lang erstreckenden Mycelfäden geben zuzeiten an den Astspitzen ein Phosphoreszenzlicht von sich und rufen dadurch das „Leuchten des faulenden Holzes“ hervor.

69. Großer Schirmpilz essbar (Tafel XX)

Lepiota procera

Er ist eine der stattlichsten und auffälligsten Erscheinungen unter der Pilzwelt unserer Wälder. Der erst eiförmige, später schirmartig ausgebreitete Hut wird bis $\frac{1}{4}$ m breit. Die Oberhaut ist graubraun, in der flach gebuckelten Mitte etwas dunkler; sie zerfällt mit der Zeit in große, etwas abstehende Schuppen. Der bis 30 cm hohe schön braunfleckige Stiel ist unten knollig verdickt. Er trägt einen derben häutigen Ring, der sich verschieben läßt. Das weiße Fleisch namentlich der einem Kaulenschlegel ähnlichen Jugendformen ist sehr zart und wohl-schmeckend; im Alter wird es faserig und zäh. Der Pilz findet sich von Frühsommer bis Spätherbst in Laub- und Nadelwäldern, Gebüschen, auf Wiesen und Tristen ziemlich häufig.

Er hat mehrere gleichfalls eßbare Verwandte, die ihn zwar nicht an Größe erreichen, ihm aber sonst ziemlich ähnlich sind. Als solche sind zu nennen

der Geschundene Schirmpilz (*Lepiota excoriata*) mit weißem Stiele und hellgelber Oberhaut, die besonders in der Randzone in kleine Schuppen zerfällt, welche den Eindruck des Geschundenen machen;

der Safranschirmpilz (*Lepiota rhacodes*), der auf einem kräftigen schmutzigweißen, am Grunde dick knolligen Fuße steht und dessen gesamte Oberhaut in breite anliegende Schuppen aufreißt, während das weiße Fleisch bei Verletzungen eine braunrote Färbung annimmt.

70. Pfifferling essbar (Tafel XXI)

Cantharellus cibarius

Dieser neben dem Fliegen- und Steinpilze bekannteste aller Pilze ist in der Gestalt sehr veränderlich. Jung ist der Hut kugelig mit nach außen umgerolltem Rande, später trichterförmig mit unregelmäßig welligem Rande. Hut und Stiel sind dottergelb. Das feste Fleisch ist innen weiß, in der Randschicht gelb. Es läßt sich in Längsfasern zerteilen und hat einen pfefferartigen Geschmack, davon der Pilz ja auch den Namen erhalten hat. Er wächst gesellig in Nadelwäldern und Heiden. Wegen seines oft massenhaften Vorkommens ist er von alters her sprichwörtlich geworden in der Bedeutung eines Maßstabes für die Geringswertigkeit eines Dinges.

Er ist einer der wenigen Pilze, die sich längere Zeit in unverminderter Güte erhalten und nicht leicht von Maden angegangen werden.

71. Falscher Pfifferling ungenießbar (Tafel XXI)

Cantharellus aurantiacus

Er ist der Doppelgänger des echten Pfifferlings und wie dieser in der Gestalt sehr veränderlich. Er ist weniger fleischig dick, als vielmehr häutig dünn. Seine Farbe ist orangerot; die Blätter sind noch etwas dunkler. Der Stiel ist auffällig dünn. Giftig ist er nicht, wie früher behauptet wurde, aber er gibt ein ziemlich unschmackhaftes Gericht, so daß man ihn gut und gern im Walde stehen lassen kann. (S. Seite 39!)

72. Trompetenpfifferling essbar

Cantharellus tubaeformis

Der trichterförmige, dünnfleischige Hut ist am Rande eingekerbt und wellig verbogen. Seine Farbe ist rehbraun.

Die dicken, leistenartigen Blätter gabeln sich; sie sind erst gelblich, dann rauchgrau. Der hohle Stiel ist gelb. Der Pilz findet sich im Spätsommer und Herbst auf der Erde oder an faulenden Baumstümpfen ziemlich häufig.

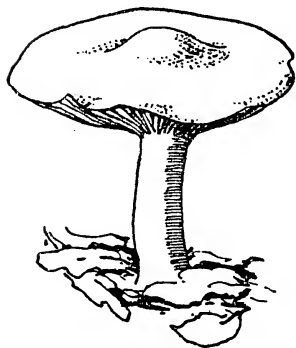


Trompetenpifferling.

Ihm sehr ähnlich in Farbe, Größe und Form ist der Trichterpifferling (*Cantharellus infundibuliformis*). Der Hut ist nur noch etwas unregelmäßiger, indem er meist auf einer Seite stark eingerissen ist, wobei dann die entstehenden Lappen übereinander eingerollt liegen.

Beide Arten gehören zu den Speisepilzen von geringerem Wohlgeschmacke. Es empfiehlt sich, sie kurz abzubrühen.

73. Anisstrichterling essbar. *Clitocybe odora*



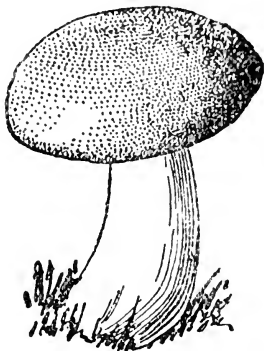
Anisstrichterling.

Er ist von geringer Größe. Der graugrüne Hut zeigt eine flache Trichterform mit wellig verbogenem Rande. Die Oberfläche ist seidig gestreift. Das zarte Fleisch ist blaßgrün und von sehr angenehmem starken anisartigen Geruche. Der Pilz steht im Spätsommer gesellig in Laub- und Nadelwäldern. Er eignet sich besonders zur Herstellung von Würze.

74. Nebelgrauer Trichterling essbar

Clitocybe nebularis

Er ist wesentlich größer und stärker als sein voranstehender Gattungsgenosse. Der derbfleischige, flachgewölbte Hut ist von aschgrauer Färbung, oft mit einem Stiche ins Rötliche. In der Jugend trägt er einen reifartigen Überzug, im Alter ist er glatt. Der hellgraue Stiel ist unten knollig verdickt. Das weiße Fleisch hat einen nicht näher zu kennzeichnenden angenehmen Geruch. Im Herbst findet sich der Pilz häufig und gesellig in Laubwäldern zwischen altem Laube.



Nebelgrauer Trichterling.

75. Rötlicher Ziegenbart essbar

Clavaria botrys

Der Pilz erinnert in seiner Gestalt an eine Koralle oder auch an einen Kopf Blumenkohl. Der unförmlich dicke Stiel ist mehr als Strunk zu bezeichnen. Er verzweigt sich nach oben in ein reich entwickeltes Astwerk gelblichweißer Äste und kurzer rötlicher Ästchen. Letztere enthalten einen bitteren, zum Durchfall reizenden



Rötlicher Ziegenbart.

Stoff und müssen daher bei der Zubereitung entfernt werden.

Ihm im Aufbau sehr ähnlich ist der Gelbe Ziegenbart (*Clavaria flava*). Er ist von schöngelber Farbe und hat wesentlich längere runde Äste. Hinsichtlich seiner Verwendung gilt dasselbe wie vom Rötlichen Ziegenbart. Beide wachsen im Herbst auf Sandboden in Laub- und Nadelwäldern.

76. Krause Glucke essbar

Sparassis ramosa

Der Pilz hat Ähnlichkeit mit einem großgelochten Badeschwamm. Er bricht am Grunde von Nadelbäumen



Krause Glucke.

hervor als ein bis kopfgroßer, rundlicher, weißgelber Rasen mit wirr gekräuselten, blattartig zusammengedrückten, sehr zerbrechlichen Ästen. Der dicke, weißfleischige Strunk liegt in der Erde verborgen. Man findet den

schmackhaften, aber meist sehr von Sand durchsetzten Pilz im Spätsommer und Herbst nicht selten in Kieferwäldungen.

77. Totentrompete essbar

Craterellus cornucopioides

Da der Fruchtkörper sich unmittelbar in dem hohlen Stiele fortsetzt, so entsteht ein dünnfleischiger, häutiger Trichter mit wellig verbogenem lappigen Rande. Innen

ist er schwarzgrau, außen blaugrau. Er findet sich im Herbst herdenweise auf der Erde in Laubwäldern, besonders unter Gebüsch und in feuchten Gräben und Gründen. Er läßt sich gut trocknen und eignet sich auch zur Bereitung von Würze.

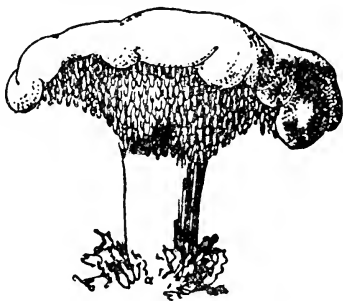
78. Stoppelpilz eßbar

Hydnum repandum

Der Hut ist erst rundlich, später ausgebreitet und unregelmäßig verbogen. Die anfänglich rotgelbe Färbung verbleicht allmählich ins Semmelgelbe. Die Unterseite ist mit einer Schicht dicht gestellter, leicht zerbrechlicher, blaß fleischfarbiger Stacheln besetzt. Das derbe weißgelbe Fleisch ist brüchig. Der Stiel ist kurz und dick; er steht oft außerhalb der Hutmitte, wodurch dann allerlei sonderbare Formen entstehen können. Der Pilz findet sich sehr häufig in Laub- und Nadelwäldern. Im Alter wird er zäh und unschmackhaft.



Totentrompete.



Stoppelpilz.

79. Habichtspilz eßbar (Tafel XXII)

Hydnum imbricatum

Der Hut ist anfänglich flach gewölbt, später verbiegt er sich unregelmäßig wellig. Die graubraune Ober-

haut ist in dicke dunkle Schuppen zerfasert, die ringförmig angeordnet sind. Die Unterseite mit ihren bräunlichgelben weichen Stacheln macht den Eindruck eines Rehfelles. Der Stiel ist kurz und verb. Der Pilz wächst gesellig im Spätsommer und Herbst in trocknen Nadelwäldern. Im Alter wird er zäh, schmeckt bitter und wird dadurch ungenießbar.

80. Gallenstacheling ungenießbar (Tafel XXII)

Phaeodon amarescens

Er ist der ungenießbare Doppelgänger des Habichtspilzes. Sein fleischiger, flachgewölbter, meist etwas verdrückter Hut ist auf hellbraunem Grunde mit dunkelbraunen Schuppen besetzt. Die kurzen Stacheln sind weißlichgrau. Im Alter dunkeln sie, behalten aber eine weiße Spitze. Der walzenförmige Stiel ist graubraun; er wird schon bei schwachem Drucke schwarzgrün. Der Gallenstacheling findet sich im Herbst selten und ganz einzelt in Bergwäldern. Sein Geschmack ist so bitter, daß ein einziger, dem Gerichte unversehens beigegebener Pilz dasselbe völlig verdirbt.

81. Spitzmorchel essbar (Tafel XXIII)

Morchella conica

Der weiße hohle Stiel geht über in den hohlen, kegelförmig zugespitzten Kopf von graubrauner Farbe. Durch Längs- und Quersaltungen wird die Oberhaut in zahlreiche grubige Felder zerlegt. Das dünne, zerbrechliche Fleisch ist sehr zart; es duftet schwach und schmeckt angenehm. Die Morchel erscheint im Frühlinge truppweise auf Waldwiesen und an Waldrändern mit sandigem, etwas

kalkhaltigem Boden. Der vielgehörte Rat, die Morcheln bei der Zubereitung erst heiß abzubrühen, ist unzweckmäßig, weil die Pilze dadurch nur entwertet werden.

82. Speisemorchel essbar

Morchella esculenta

Sie ist in ihrem Bau der Vorgängerin durchaus ähnlich. Nur ist der hohle Kopf von rundlicher Gestalt und hellbrauner Farbe. Aufenthaltort und Erscheinungszeit hat sie wieder ganz wie die Spitzmorchel.

Als weitere Morchelformen, die aber seltener vorkommen und deshalb für die Küche von geringerer Bedeutung sind, mögen genannt werden

die Riesenstockmorchel

(*Gyromitra gigas*), der Speiseforchel (Nr. 83) äußerlich recht ähnlich, nur in vergrößerter und vergrößerter Ausgabe;

die Hohe Morchel (*Morchella elata*), das plumpe Abbild der Spitzmorchel (Nr. 81);

die Käppchenmorchel (*Morchella rimosipes*), die die Morchelmerkmale in durchaus ebenmäßiger Gestalt zum Ausdruck bringt.



Speisemorchel.

83. Speiseforchel essbar

Helvella esculenta

Der kurze, dicke, faltig zusammengeschlagnene Stiel ist zuerst voll, später hohl. Der unregelmäßig gelappte

Hut ist stark in Falten gelegt, so daß sein Innenraum wirr gekammert erscheint. Seine Farbe ist dunkelbraun. Der Pilz steht im



Speiseforchel.

Frühlinge in sandigen Nadelwäldern, ist aber an Größe, Gestalt und Farbe je nach dem Standorte sehr veränderlich. Die frische Speiseforchel enthält einen giftig wirkenden Stoff, der aber sowohl durch Trocknen, als auch durch Siedehitze vollständig unschädlich wird.

An dem allgemeinen Forchelcharakter leicht erkenntlich sind ferner

die Bischofsmütze (*Helvella infula*), deren unregelmäßiger Hut wie aufgeblasen erscheint, so daß er mehrere Lappen mit hornartig aufgerichteten Ecken bildet. Siehe Textbild 7, Seite 17! Sie erscheint im Herbst, ebenso die

Herbstforchel (*Helvella crispa*), die auf hohem, von tiefen unregelmäßig verlaufenden Längsgruben durchfurchten Stiele knäuelartig zusammengewirrte Hutlappen trägt.

84. Stintmorchel ungenießbar

(Tafel XXIII)

Sie bricht als ein innen hartes, außen häutig-schleimiges eiförmiges Gebilde, *Hexenei* genannt, aus der Erde. Aus diesem tritt der eigentliche Fruchtkörper hervor als ein weißer, lockerer, schwammiger Stiel, der am Grunde von einer großen, lappigen Scheide umgeben ist, oben aber ein glockenförmiges Hütchen trägt. Dieses hat

wabenartige Vertiefungen und ist mit einem grünen Schleim überzogen. Der Pilz gibt einen sich weithin bemerkbar machenden sehr üblen Geruch von sich, durch den allerlei Naseninsekten, namentlich Käfer und Fliegen, angelockt werden. Er ist ungenießbar.

85. Hasenbovist essbar (Tafel XXIV)

Lycoperdon caelatum

Der kugelige Pilzkörper ist von weißer, allmählich ins Bräunliche übergehender Färbung. Die Oberfläche ist anfangs glatt, später wird sie durch Risse in körnig-schuppige rundliche Felder geteilt. Die Innenschicht ist zuerst weiß und fest, im Alter zerfällt sie in ein olivenfarbiges Sporenpulver. Der Pilz, der bis Faustgröße erreicht, findet sich vom Frühsommer bis Herbst häufig auf Tristen, Wiesen und grasigen Heiden.

Nah verwandt sind

der Flaschenbovist (*Lycoperdon gemmatum*), dessen birnenförmiger, in der Mitte gebuckelter Fruchtkörper mit weißen, leicht zerbröckelnden Körnchen besetzt ist;

der Riesenbovist (*Lycoperdon bovista*), der jung sehr zartfleischig ist und sich in kurzer Zeit zur Größe eines Menschenkopfes und darüber entwickeln kann.

Sämtliche Boviste — bis auf den folgenden! — sind in der Jugend ergiebige und schmackhafte Speisepilze.

86. Kartoffelbovist giftig † (Tafel XXIV)

Scleroderma vulgare

Der bis faustgroße, kartoffelähnliche, knollige Fruchtkörper hat auf der Unterseite eine zitronengelbe, oberwärts eine braungelbe Färbung. Die Innenschicht sieht zuerst weiß aus, wird aber sehr bald blau-

schwarz und ist dann von feinen weißlichen Fasern durchzogen. Die harte leberige Haut wird durch zahlreiche Risse gefeldert. Beim Anschnitt bildet sie als weißer Ring um den blauschwarzen Inhalt ein charakteristisches Kennzeichen. Der Geruch ist scharf rettichartig. Der Pilz, dessen Genuß von sehr übeln Folgen begleitet ist, wächst im Herbst sehr häufig auf sandigen Waldwegen und in Heidewäldern.

87. Deutsche Trüffel eßbar

Tuber aestivum

Sie hat einen schwarzbraunen rundlichen Fruchtkörper, der mit großen, vieleckigen Warzen besetzt ist. Das feste rötliche



Deutsche Trüffel.

Fleisch ist mit rotbraunen Adern durchzogen, so daß der Querschnitt marmoriert erscheint. Geruch und Geschmack sind angenehm würzig. Die Trüffel erscheint im Herbst in feuchten Laubwäldern mit kalkhaltigem Boden. Meist bleibt

sie verborgen unter der Humusschicht des Bodens, ist daher sehr schwer zu finden.

Benutzte Literatur,

zugleich ein Wegweiser zur Einführung in die hauptsächlichste einschlägige Literatur

Engler=Prantl, Die natürlichen Pflanzenfamilien. I. Teil. 1. Abteilung. Die Pilze. Leipzig, Engelmann.

Warburg, Die Pflanzenwelt. 1. Band. Leipzig und Wien, Bibliographisches Institut.

Schenk, Handbuch der Botanik. 4. Band. Breslau, Trewendt.

Leunis, Synopsis der Pflanzenkunde. 3. Band. Hannover, Hahn.

Ricken, Die Blätterpilze. Leipzig, Weigel.

Gramberg, Die Pilze unserer Heimat. 2 Bände. Leipzig, Quelle & Meyer.

Lindau, Kryptogamenflora. Berlin, Springer.

Michael, Führer für Pilzfreunde. Zwickau, Förster & Worries.

Wünsche, Die Pilze. Leipzig, Teubner.

Siebert, Pilze und Pilzgerichte. Leipzig, Grethlein.

Schnegg, Unsere Giftpilze. München, Böller.

Pilzmerkblatt. Bearbeitet im Kaiserlichen Gesundheitsamte. Berlin, Springer.

Register

Die Zahlen bedeuten die Seiten; auf den fett gedruckten Seiten wird der betr. Pilz ausführlich behandelt, auf den anderen Seiten nur nebenbei erwähnt.

- Ackerchampignon 58.
Anistrichterling 23. 34. 84.
Austerndrehling 26. 79.
- Bauchpilze 17.
Becherlinge 18. 75.
Becherling, brauner (Abb. Tafel XVII) 75.
Birkenpilz (Abb. Tafel II) 21. 25. 28. 34. 46.
Bitterpilz (Abb. Tafel I) 44.
Bischofsmütze 90.
Blätterpilze 41. 15.
Bläulicher Täubling 26. 36. 66.
Brätling (Abb. Tafel X) 34. 61.
Brauner Köhrling 47.
Butterpilz (Abb. Tafel III) 21. 22. 25. 28. 34. 46.
- Champignon (Abb. Tafel VI) 21. 22. 25. 26. 34. 41. 57.
- Deutsche Trüffel 92.
Dickfuß 51.
Duftender Milchling (Abb. Taf. XI) 25. 63.
Drehling 21. 22. 41.
- Edelreizker (Abb. Tafel VII) 22. 25. 28. 34. 36. 58.
Eichhase 26. 42. 55.
Elsenbeinschneckling (Abb. Tafel XVIII) 75.
Erdritterling 73.
- Falscher Pfifferling (Abb. Tafel XXI) 39. 83.
Feldchampignon 25. 58.
Flaschenbovist 91.
Fliegenpilz (Abb. Taf. VIII) 37. 60.
- Gallenstacheling (Abb. Tafel XXII) 88.
Gelber Ziegenbart 26. 86.
Geschundener Schirmpilz 82.
Gistreizker (Abb. Tafel VII) 39. 58.
Glucke, krause 26. 42. 86.
Grauer Ritterling 34. 72.
Graugrüner Milchling (Abb. Tafel IX) 60.
Graugrüner Täubling (Abb. Tafel IX) 60.
Großer Schmierling (Abb. Tafel XVII) 74.
Großer Schirmpilz (Abb. Tafel XX) 26. 28. 82.
Grüner Täubling 60.
Grünling (Abb. Tafel XVI) 25. 73.
- Habsichtspilz (Abb. Tafel XXII) 87.
Hallimasch (Abb. Tafel XX) 22. 26. 28. 41. 81.
Hasenbovist (Abb. Tafel XXIV) 21. 91.
Hasenohrbecherling 75.
Hautkopf, tränender (Abb. Tafel XIII) 39. 68.
Herbstflorchel 90.
Hergenpilz 50.

- Hegenringe 15.
 Hufritterling 25. 72.
 Hahler Krenpling (Abb. Taf. X) 61.
 Kammporling 54.
 Käppchenmorchel 89.
 Kartoffelbovist (Abb. Tafel XXIV) 23. 37. 91.
 Klapperschwamm 55.
 Knollenblätterspilz (Abb. Tafel VI) 23. 37. 38. 56.
 Korallenpilze 16.
 Kornblumenblauer Röhrling 25. 28. 34. 48.
 Krause Glucke 26. 42. 86.
 Krenpling (Abb. Tafel X) 61.
 Kuhpilz (Abb. Tafel V) 25. 36. 49.
 Lauchschwindling 34. 69.
 Leberpilz 56.
 Lederbrauner Täubling 26. 36. 66.
 Liladickfuß (Abb. Tafel XIV) 70.
 Lorcheln 16. 24. 34. 89.
 Maipilz 25. 28
 Maronenpilz (Abb. Tafel IV) 26. 28. 34. 47.
 Maskenritterling (Abb. Tafel XIV) 26. 34. 70.
 Mehlpilz 22. 25. 34. 79.
 Milchlinge (Abb. Tafel VII, IX, XI) 23. 25. 26. 33. 39. 59—66.
 Morcheln 16. 22. 24. 26. 34. 89.
 Nordschwamm 33. 35. 39. 63.
 Nebelgrauer Trichterling 26. 34. 42. 85.
 Nelfenschwindling (Abb. Tafel XIII) 22. 26. 34. 68.
 Pantherpilz (Abb. Tafel XIX) 28. 39. 81.
 Perlpilz (Abb. Tafel XIX) 28. 36. 39. 41. 80.
 Pfeffermilchling 34. 39. 64.
 Pfifferling (Abb. Tafel XXI) 22. 26. 34. 83.
 Pfifferling, falscher (Abb. Tafel XXI) 39. 83.
 Reispilz 78.
 Riesenbovist 22. 91.
 Riesenstodmorchel 89.
 Ritterling, grauer 34. 72.
 Ritterling, rötlicher (Abb. Tafel XV) 25. 34. 41. 71.
 Ritterling, schwefelgelber (Abb. Tafel XVI) 39. 74.
 Röhrenpilze 15.
 Röhrling, kornblumenblauer 25. 28. 34. 48.
 Röhrling, schöner 51.
 Röhrling, brauner 47.
 Rotbrauner Milchling (Abb. Tafel XI) 33. 39. 62.
 Rotfußröhrling 26. 36. 49.
 Rothhäubchen (Abb. Tafel III) 25. 28. 46.
 Rötlicher Ziegenbart 26. 85.
 Safranschirmpilz 82.
 Samtfußkrenpling 62.
 Sandpilz (Sandröhrling) (Abb. Tafel V) 26. 28. 34. 50.
 Satanspilz (Abb. Tafel IV) 23. 37. 49.
 Schafseuter 21. 34. 52.
 Schirmpilz (Abb. Tafel XX) 26. 28. 82.
 Schmerling (Abb. Tafel II) 22. 25. 28. 34. 45.

Schmierling, großer (Abb. Tafel XVII) 74.
 Schneckenbecherling 75.
 Schnecklinge 75. 76.
 Schöner Röhrling 51.
 Schopftintling 77.
 Schwefelgelber Ritterling (Abb. Tafel XVI) 34. 39. 74.
 Schwefelkopf (Abb. Tafel XII) 39. 67.
 Schwefelporling 26. 34. 42. 54.
 Schweinsohr (Abb. Tafel XVIII) 76.
 Semmelpilz 26. 53.
 Speiseforchel 22. 89.
 Speisemorchel 89.
 Speisetäubling 65—66.
 Speiteufel (Abb. Tafel VIII) 23. 37. 59.
 Spitzmorchel (Abb. Tafel XXIII) 22. 88.
 Stachelpilze 16.
 Steinpilz (Abb. Tafel I) 11. 20. 21. 22. 25. 34. 45.
 Stinkmorchel (Abb. Tafel XXIII) 90.
 Stockschwamm (Abb. Tafel XII) 25. 26. 41. 67.
 Stoppelpilz 87.
 Süßlicher Milchling 66.
 Tannenslämmling (Abb. Tafel XV) 71.
 Täubling, Speise= 65—66.

Täubling, graugrüner (Abb. Tafel IX) 26. 36. 60.
 Täubling, verbleichender 26. 36. 66.
 Täubling, blauer 26. 36. 66.
 Täubling, leberbrauner 26. 36. 66.
 Täubling, roter 26. 39.
 Totentrompete 26. 34. 86.
 Tränender Hautkopf (Abb. Tafel XIII) 39. 68.
 Trichterling, nebelgrauer 26. 34. 42. 85.
 Trichterpfifferling 84.
 Trompetenpfifferling 83.
 Trüffeln 18. 21. 22. 24. 26. 34. 40. 92.

Verbogener Milchling (Abb. Tafel VII) 59.
 Verbleichender Täubling 26. 36. 66.

Waldchampignon (Abb. Tafel VI) 57.
 Wiesenellerling (Abb. Tafel XIII) 25. 26. 34. 68.
 Winterrübling 42. 76.
 Wolfsröhrling 23. 37. 49.
 Wolliger Milchling 65.

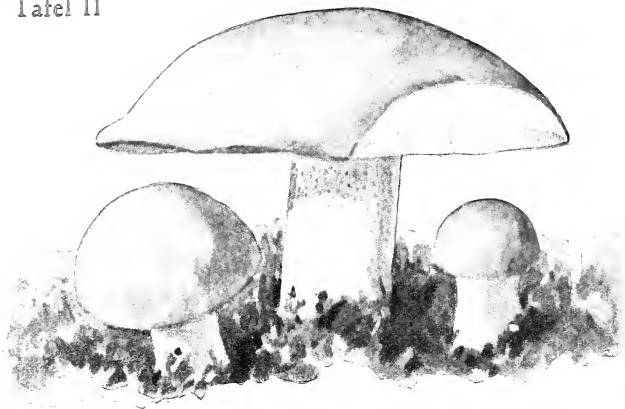
Ziegenbart, rötlicher 26. 85.
 Ziegenbart, gelber 26. 86.
 Ziegenellerling 69.
 Ziegenlippe 26. 34. 48.
 Zimthautkopf 78.
 Zimtröhrling 47.



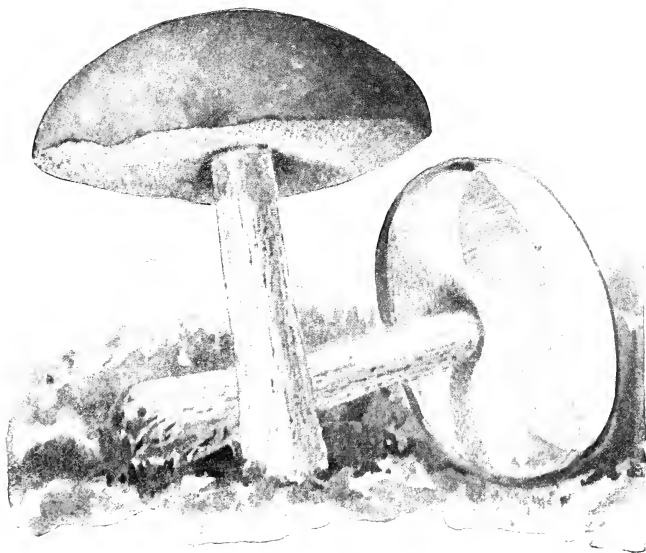
1. Steinpilz. Eßbar.



2. Bitterpilz. Ungenießbar.



3. Schmerling. Eßbar.



4. Birkenpilz. Eßbar.



5. Rothäubchen. Eßbar.



6. Butterpilz. Eßbar.



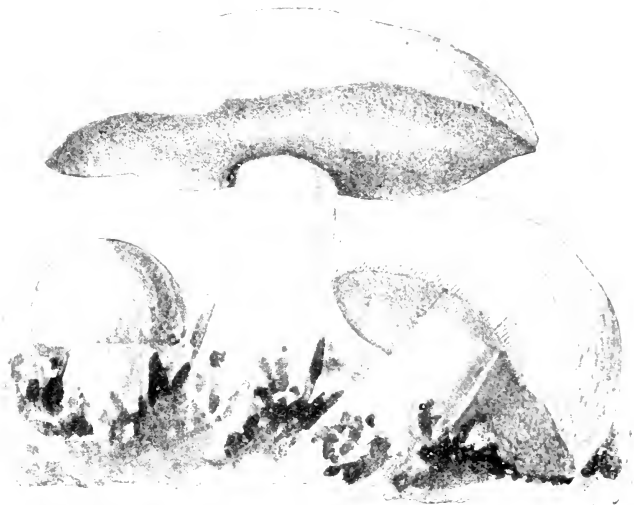
7. Maronenpilz. Eßbar.



10. Satanspilz. Giftig. †



11. Kuhpilz. Eßbar.



12. Sandpilz. Eßbar.



22. Knollenblätterpilz.

Giftig. †



23. Waldchampignon. Eßbar.



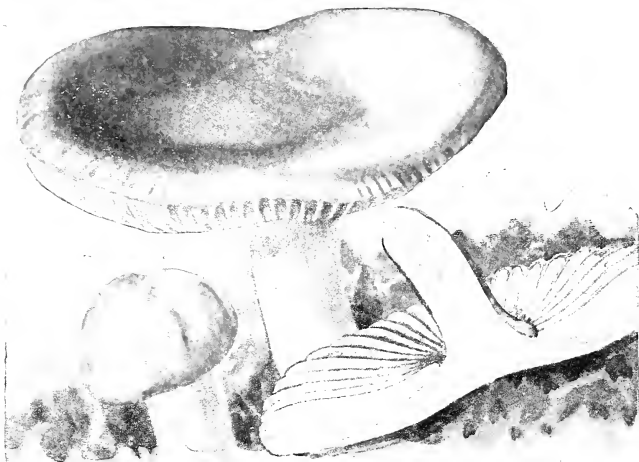
24. Edelreizker.
Eßbar.



25. Giftreizker.
Ungenießbar.



26. Verbogener Milchling. Ungenießbar.

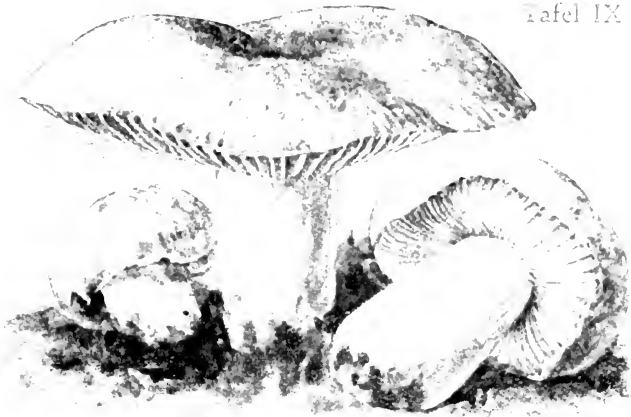


27 Speiteufel.

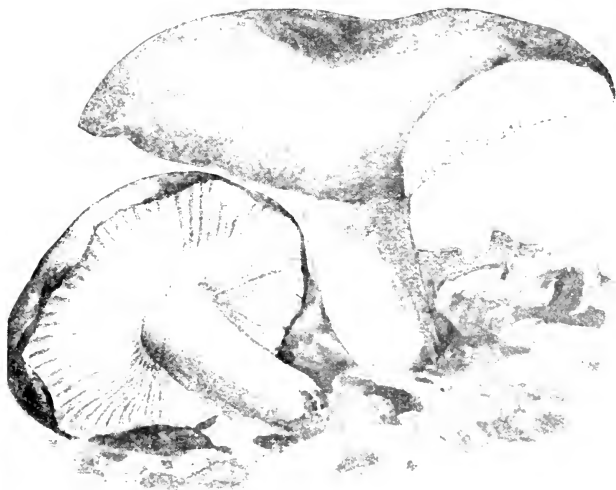
Giftig. †



28. Fliegenpilz. Giftig. †



29 Graugrüner Täubling. Eßbar.



30. Graugrüner Milchling. Un genießbar.



31. Brätling. Eßbar.



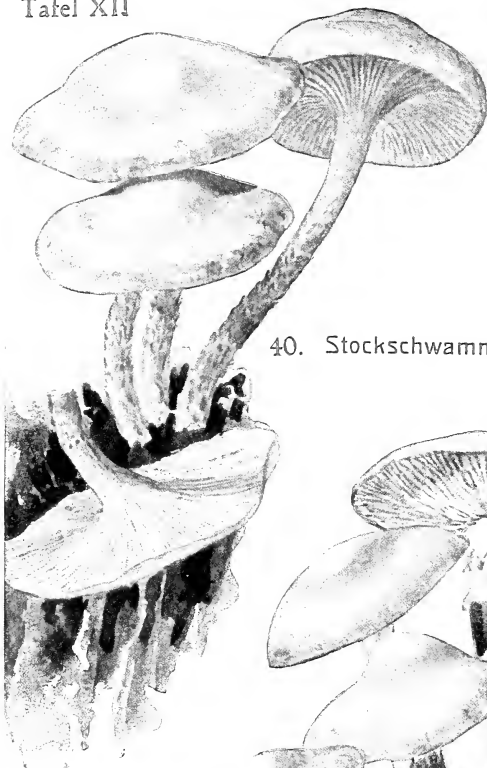
32. Kahler Krempling. Eßbar.



34. Rotbrauner Milchling. Ungenießbar.



35. Duftender Milchling. Eßbar.



40. Stockschwamm. Eßbar.



41. Schwefelkopf. Ungenießbar.



42. Wiesen-Ellerling.
Eßbar.



43. Nelken-Schwindling
Eßbar.



44. Tränender Hautkopf. Ungenießbar.



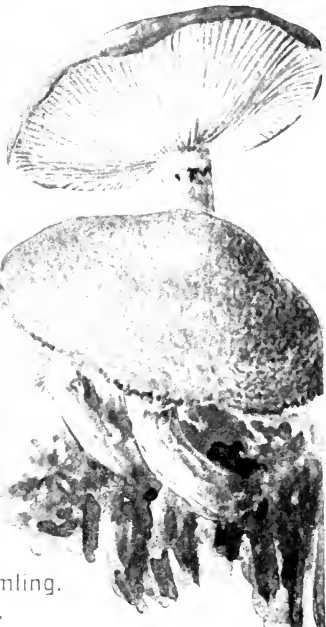
47. Maskenritterling. Eßbar.



48. Lila-Dickfuß Un genießbar.

49. Rötlicher Ritterling.

Eßbar.



50. Tannenflämmling.

Ungenießbar.



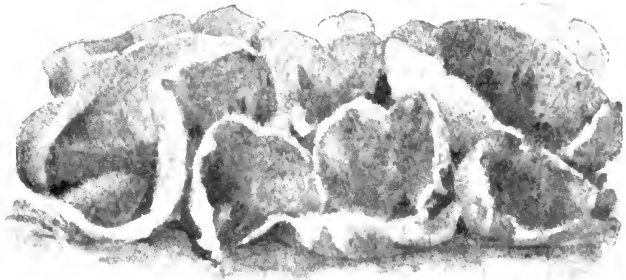
54. Grünling. Eßbar.



55 Schwefelgelber Ritterling. Un genießbar.



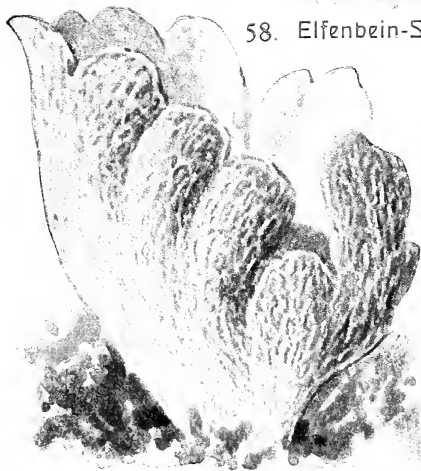
56. Großer Schmierling. Eßbar.



57. Brauner Becherling. Eßbar.



58. Elfenbein-Schneckling. Eßbar.



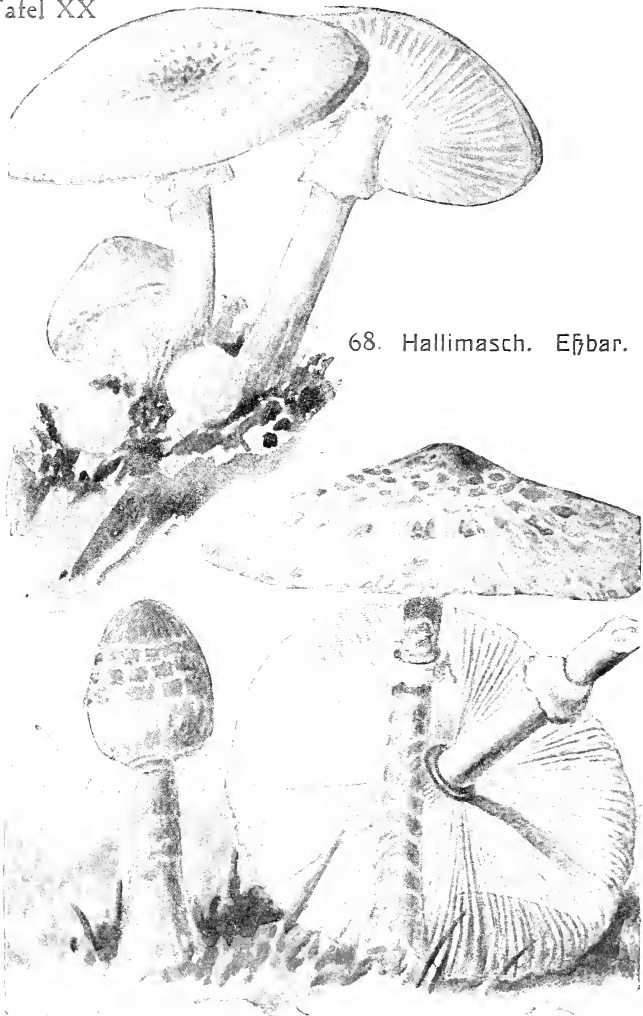
59. Schweinsohr. Eßbar.



66. Perlpilz. Eßbar.



67 Pantherpilz. Eßbar.



68. Hallimasch. Eßbar.

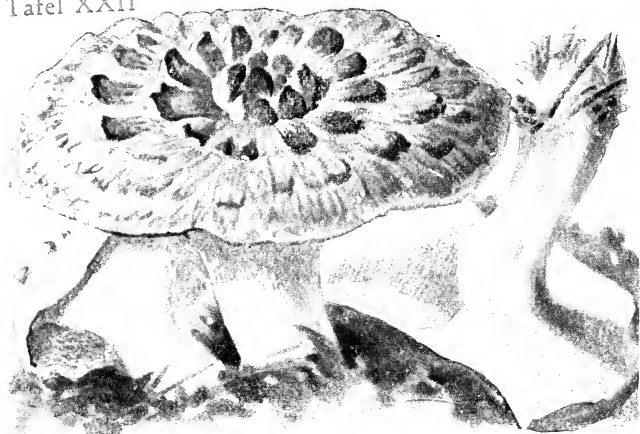
69. Großer Schirmpilz. Eßbar.



70. Pfeifferling. Eßbar.



71. Falscher Pfeifferling. Un genießbar.



79. Habichtspilz. Eßbar.



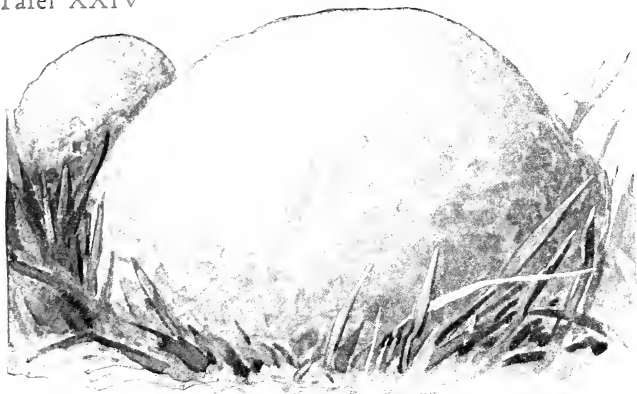
80. Gallenstacheling. Ungeießbar.



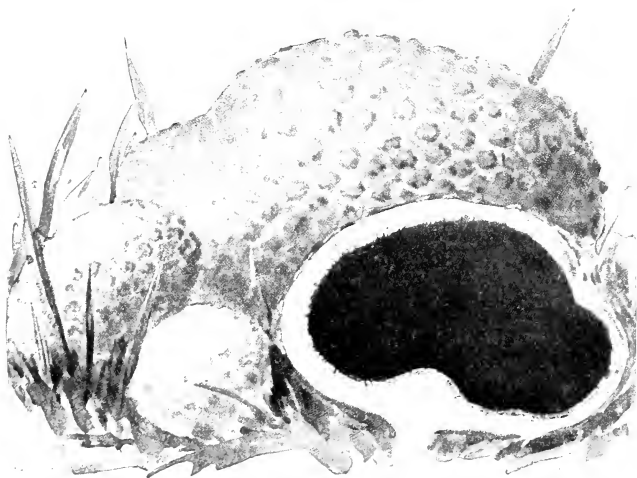
81. Spitzmorchel. Eßbar.



84. Stinkmorchel. Ungenießbar.



85. Hasenbovist. Eßbar.



86. Kartoffelbovist. Giftig. †

Hesse & Becker's Sprachenwerk

Das Sprachenstudium steht jetzt in erster Reihe und dem in Feindesland stehenden Krieger ist ein guter Sprachführer immer ein höchst willkommenes Geschenk. Aber auch nach dem Kriege werden fremde Sprachen bei uns noch viel mehr als früher gepflegt werden müssen, damit wir auch in den kommenden wirtschaftlichen Kämpfen bestehen. Da gilt es, neue Hilfsmittel zu schaffen, die sich durch Reichhaltigkeit und Übersichtlichkeit auszeichnen, vor allen Dingen aber den praktischen Bedürfnissen des Handels und des Verkehrs Rechnung tragen. Diesem Zuge der Zeit folgend, haben wir uns entschlossen, eine Reihe praktischer Lehr- und Wörterbücher herauszugeben, die gediegene Bearbeitung und gute Ausstattung mit mäßigen Preisen verbinden. Bisher erschienen zwei gleichmäßig ausgestattete handliche Bändchen, und zwar:

Türkischer Sprachführer

Eine Sammlung von Gesprächen, nebst kurzer Grammatik, alphabetischen und systematischen Wörterverzeichnissen und einem Anhang: Militär u. Marine von Dr. Paul Brönnle, (vormals) Dragoman der Generaldirektion Ihrer Hoheit der Vizekönigin-Mutter von Ägypten. Preis gebunden M. 1.50

Französischer Sprachführer

Eine Sammlung von Gesprächen, nebst kurzer Grammatik und reichhaltigen Wörterverzeichnissen von Paul Blaschke, Herausgeber der internationalen Dolmetscher am Krankenbett. Preis gebunden M. 1.50

Als drittes Bändchen befindet sich ein Englischer Sprachführer von Paul Blaschke in Vorbereitung. Weitere folgen mit tunlichster Beschleunigung.

Die Sammlung kann zunächst allen denen empfohlen werden, die sich ohne Vorkenntnisse rasch über das dringendst Notwendige unterrichten und sich verständlich machen wollen, aber auch dem Fortgeschrittenen sind diese Führer eine wertvolle Ergänzung seines Wissens insbesondere durch ihre reichhaltigen Wörterverzeichnisse und praktischen Gespräche über alle Fragen des täglichen Lebens.



New York Botanical Garden Library

QK617 .W32 1918

Walther, Ernst/Taschenbuch für Pilzsammli

gen



3 5185 00033 3896

