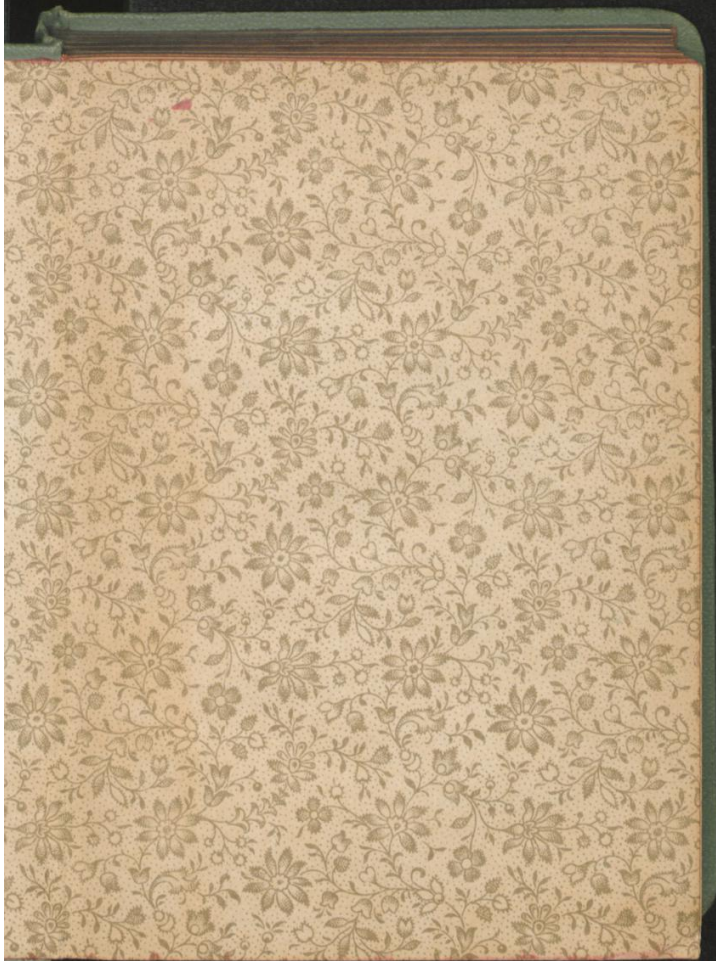




# Essbare Pilze.

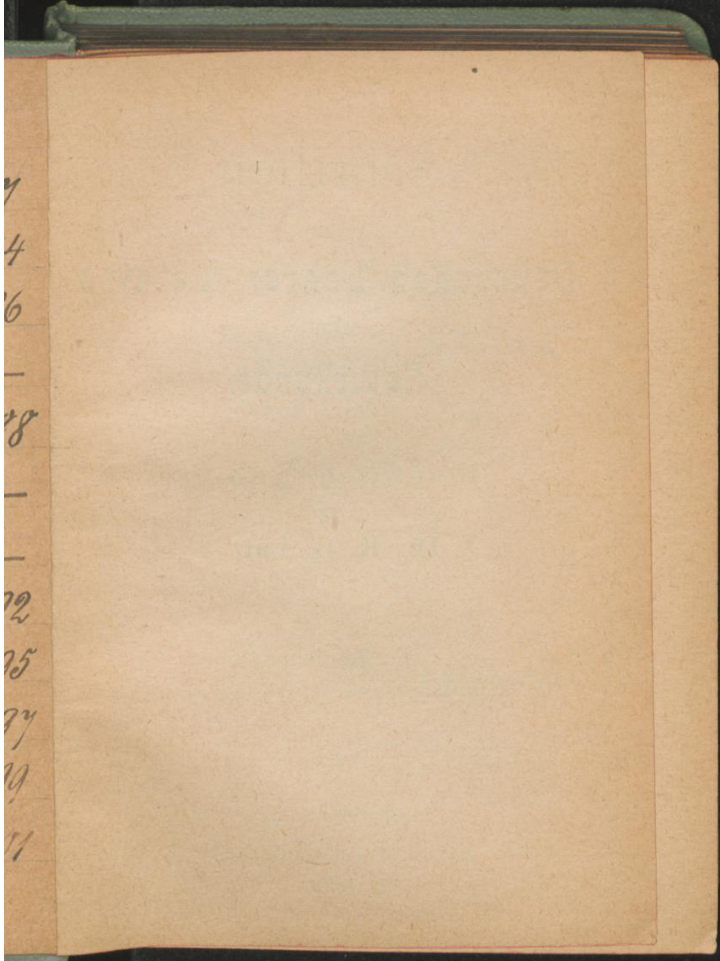


Dv. 1994/1A



I. B.	Familien	Bändchen	
		I.	II.
1.	Blätterpilze	49	7
2.	Löcherpilze	93	64
3.	Stachelpilze	123	86
4.	Keulenpilze	127	—
5.	Staubpilze	133	88
6.	Trüffelpilze	138	—
7.	Lorchelpilze	141	—
8.	Rindenzpilze	—	92
9.	Gallertpilze	—	95
10.	Gichtmorchelpilze	—	97
11.	Becherpilze	—	99
12.	Nestpilze	—	101

7  
4  
6  
—  
28  
—  
—  
22  
25  
27  
29  
31



Schriften  
des  
Deutschen Lehrer-Vereins  
für  
Naturkunde.

---

Herausgegeben  
von  
Dr. K. G. Lutz.

---

IV. Bändchen:  
Pilzbüchlein von W. Obermeyer.

---

STUTTGART.  
Verlag von K. G. Lutz.  
1898.

# Pilz-Büchlein.

---

Unsere wichtigsten  
**essbaren Pilze**  
in  
Wort und Bild.

---

Von  
W. Obermeyer.

Mit 25 Tafeln in Farbendruck.

---

STUTTGART.  
Verlag von K. G. Lutz.  
1898.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
- Medizinische Abt. -  
DUSSELDORF

V 2084



## Vorwort.

---

In dem Bestreben, der Schule und der Allgemeinheit zu dienen, haben wir den Mitgliedern des Deutschen Lehrervereins für Naturkunde im vorigen Jahre eine kurze, mit farbigen Abbildungen versehene Naturgeschichte der Insekten, welche der Landwirtschaft schaden, geboten. Das vorliegende vierte Bändchen der „Schriften“ behandelt ebenfalls einen Gegenstand von nicht geringer Bedeutung. Wenn auch Verfasser und Herausgeber sich nicht entschliessen können, den hochtönenden Phrasen mancher Pilzfreunde zuzustimmen, nach welchen man glauben könnte, das Heil der Menschheit hänge von einer allgemeinen Verwendung der Pilze als Volksnahrungsmittel ab, so sind sie ebensowenig im stande, wegwerfende Bemerkungen über die Bedeutung der Pilze und die Naturfreunde, welchen deren Verwendung am Herzen liegt, gutzuheissen. Die Wahrheit liegt auch hier in der Mitte.

Unser „Pilzbüchlein“ soll demjenigen, der es in die Hand bekommt, ein sicherer Führer beim Erkennen der essbaren Arten sein. Der Text wurde bearbeitet von einem Pilzkenner, der sich seit vielen Jahren eingehend mit diesen Gewächsen beschäftigt, und die Abbildungen sind genaue Reproduktionen von Originalen, deren Naturtreue nichts zu wünschen übrig liess.

Es soll ferner dem Lehrer als ein wertvolles Hilfsmittel beim Unterricht über diesen Gegenstand gute Dienste leisten und die Verwendung der Pilze als Nahrungsmittel in immer weiteren Kreisen anbahnen helfen, damit die von der Natur gebotenen Schätze nicht zu Grunde gehen, sondern mehr als seither auch von dem Teil der Bevölkerung, der im Kampf ums Dasein am schwersten thut, gesammelt und, richtig zubereitet, als Nahrung gebraucht werden.

Mögen die 10000 Exemplare des „Pilzbüchleins“, welche im schönen Mai ihre Wanderung antreten, allenthalben eine freundliche Aufnahme finden!

Stuttgart, 29. März 1898.

**K. G. Lutz.**

## Die Pilze als Nahrungsmittel.

---

Von den Wald- und Weidetieren, welche an vielen Pilzarten mit Vorliebe naschen, haben es die Menschen wahrscheinlich gelernt, sich die wohlschmeckenden Arten zur Nahrung auszusuchen. Allerdings blieb die Verwertung der Pilze für die Küche bis auf unsere Zeit in der Hauptsache auf wenige, namentlich katholische Länder (Oesterreich, Russland, Italien, Frankreich) beschränkt, während in Deutschland, das katholische Bayern ausgenommen, fast ausschliesslich nur etliche besonders vorzügliche Arten von Feinschmeckern als Leckerbissen genossen werden. So verfaulen in unsern ausgedehnten Gebirgswäldern auch jetzt noch alljährlich Millionen essbarer Pilze, welche für die ärmeren Volksklassen ein wertvolles Nahrungsmittel abgeben würden, das einzuheimsen sich mindestens ebenso gut lohnte als die Beerenernte, und dies um so mehr, als gerade schlechte (nasse) Jahrgänge ergiebige Pilzjahre sind.

Wenn von gegnerischer Seite verschiedene Chemiker ins Treffen geführt werden, welche den geringen Nährwert und die Schwerverdaulichkeit der Pilze zahlenmässig festgestellt zu haben glauben, so bleibt nichts anderes übrig, als gegen diese die grösste Autorität auf dem Gebiet der praktischen Chemie sprechen zu lassen, nämlich den Magen. Er beweist aber auf dem einfachen Weg der täglichen Erfahrung, dass man sich von richtig zubereiteten Pilzen gesättigt fühlt und dass man sie auch verdaut. Dass aber die Pilze an Stickstoff nicht arm sind, vielmehr darin Fleisch und Eiern ziemlich nahe stehen, das dürfte schon aus den bei ihrem Verwesen sich entwickelnden Gasen mit Recht geschlossen werden. Und wenn dann ferner behauptet wird, von diesem Stickstoff seien nur etwa 40 Procent verdauliches Eiweiss, so sollte billigerweise doch auch gesagt werden, dass es sich mit allen Nahrungsmitteln, die aus dem Pflanzenreich stammen, ähnlich verhält, dass also die Pilze in dieser Beziehung eine Ausnahme nicht machen, sondern mit den Gemüsen mindestens auf gleicher Stufe stehen.

Auch die weitere Behauptung, die Pilze seien schwer verdaulich, ist nicht stichhaltig und

wird ebenfalls von der täglichen Erfahrung widerlegt. Verfasser isst seit seinen Knabenjahren Pilze, und in seiner Familie werden in der Pilzzeit wöchentlich mehrmals von alt und jung Pilze in verschiedenster Zubereitung und zudem öfters abends verspeist; aber noch nie hat ein Familienglied nach dem Genuss derselben über Schlaflosigkeit, Magenbeschwerden oder Verdauungsstörungen geklagt. Die Pilze sind bei richtiger Zubereitung dem Magen nicht lästiger als Kartoffeln, ja Personen mit empfindlichem Verdauungssystem ertragen die ersteren vielfach leichter als diese. Jedenfalls aber hat der Genuss richtig zubereiteter Pilze keine Magenbeschwerden im Gefolge bei Personen, welche in Feld, Wald oder Werkstatt hart arbeiten.

Dass die Zahl der dem armen Manne zu Gebot stehenden Nahrungsmittel eine kleine ist, wird schon in gewöhnlichen Jahren empfunden. Erleidet aber irgend ein wichtiges Nahrungsmittel eine Schmälerung oder einen gänzlichen Ausfall, so macht sich die Not besonders fühlbar; sieht man sich dann nach einem wohlfeilen Ersatz um, so liegen die Pilze dem in Feld und Wald arbeitenden Landvolk nicht allzufern. In

solchen Zeiten schrecken die Leute selbst nicht vor der Vergiftungsgefahr, nicht einmal vor einem direkten Verbot des Pilzsammelns zurück, wie dies in den letzten Jahren durch Fälle aus dem Elsass erwiesen worden ist. Ist es unter diesen Umständen nicht Pflicht aller Volkfreunde, dem Volk die Verwendung eines ebenso nahrhaften und zuträglichen als wohlfeilen und schmackhaften Nahrungsmittels nahezu legen?

Die Furcht vor Vergiftung ist es wohl, die so viele vom Genusse der Pilze abhält, und die immer wieder vorkommenden und durch die Zeitungen auch weiteren Kreisen bekannt werdenden Vergiftungsfälle sind freilich auch nicht geeignet, diese Furcht zu zerstreuen; vielmehr verschaffen sie der unter dem Volk weit verbreiteten Meinung, nach welcher beinahe alle Pilze giftig sind, immer neue Anhänger, gegen welche der Pilzkenner mit seiner Erfahrung nur schwer aufkommt. Es wäre aber doch sehr bedauerlich, wenn man wegen einzelner Missgriffe, welche durch Leichtsinn und Verwechslung, durch mangelhafte Marktkontrolle oder gar durch vorwitzige Versuche begangen werden, auch auf die wirklich wertvollen Pilze ver-

zichten wollte. Droht eine Gefahr für unser Leben nicht ebenso bei vielen andern Nahrungs- und Genussmitteln (Wurst, Schweinefleisch, Pastinak, Heidelbeere), ohne dass wir uns darum von ihrem Genusse abhalten lassen? Wenn einmal da oder dort durch Verwechslung einer Nahrungspflanze mit einer Giftpflanze eine Vergiftung verursacht wird, so wird die Nutzpflanze darum noch nicht von unserem Küchenzettel gestrichen; wir beobachten bei ihrem Gebrauch nur grössere Vorsicht und suchen uns durch Aneignung der Unterscheidungsmerkmale vor Schaden zu schützen. Es liegt gar kein Grund vor, warum man es bei den Pilzen anders halten sollte.

Lässt sich so einerseits die übertriebene Aengstlichkeit durchaus nicht rechtfertigen, so wäre es doch andererseits ein frevelhaftes Beginnen, wenn wir einer Sorglosigkeit bei der Auswahl der Pilze das Wort reden wollten. Die Mahnung zur Vorsicht ist beim Pilzsammeln umsomehr angezeigt, als sich erfahrungsgemäss die allermeisten Vergiftungsfälle auf Verwechslungen zurückführen lassen, welche aus Unkenntnis und allzugrossem Vertrauen in die Harmlosigkeit der Pilze begangen wurden. Zum

Zweck der Verhütung solcher Verwechslungen werden zwar häufig im Volksmund oder auch von Unkundigen in Büchern allerlei Mittelchen angepriesen, an welchen die giftigen Pilze mit Leichtigkeit zu erkennen seien: Verfärben eines silbernen Löffels, einer Zwiebel oder des aufgestreuten Salzes beim Kochen der Pilze, Aus-sickern von Milchsaff, Blaufärben des Fleisches beim Anbrechen, klebrige oder glänzende Oberhaut, grelle Farbe des Hutes, feuchter Standort; allein nach den übereinstimmenden Erfahrungen zuverlässiger Pilzkenner erweisen sich alle derartigen allgemeinen Merkmale einerseits als falsch, weil manche derselben auch auf essbare Pilze passen, welche also gemieden werden müssten, andererseits reichen sie für die giftigen Arten nicht aus, und sind so in vielen Fällen geradezu die mittelbare Ursache von Vergiftungen geworden, wenn man im guten Glauben auf ihre Zuverlässigkeit auswählte. Ganz besonders muss hier auch der weit verbreiteten Meinung entgegen getreten werden, dass Pilzarten, welche häufig von Tieren benagt werden, essbar seien. Dieser Irrtum könnte sich in vielen Fällen bitter rächen; denn es werden nicht allein wohlschmeckende, sondern auch sehr



giftige Arten von Käfern und Schnecken angefressen.

Mancher Pilzfreund bildet sich etwas darauf ein, möglichst vielerlei Pilze gegessen zu haben, wird aber gewiss eines Tages das Opfer dieser Sucht, wenn er sich an Pilze wagt, die er zwar nicht als essbar kennt, die er aber für unschädlich hält. Dem angehenden Pilzliebhaber ist daher dringend zu raten, sich für den Anfang nur an wenige Arten zu halten, und erst dann grössere Abwechslung eintreten zu lassen, wenn er im Erkennen der Pilze genügende Sicherheit erreicht hat. Dem Anfänger können folgende leicht erkennbare Arten, bei welchen eine Verwechslung mit giftigen Doppelgängern ausgeschlossen oder doch nicht leicht möglich ist, empfohlen werden: Stäublinge, Keulenpilze, Morcheln, Stachelpilze, Porlinge, Eierpilze, Mooslinge, Ringröhrlinge.

Der Genuss von sonst essbaren Pilzarten hat schon, besonders bei Personen mit empfindlichem Magen, schlimme Zufälle zur Folge gehabt, wenn zu alte Pilze eingesammelt oder die gesammelten vor der Zubereitung zu lange aufbewahrt wurden. Die meisten Pilze, namentlich aber die zarten und weichfleischigen Arten,

gehen wegen ihres grossen Gehaltes an Eiweiss und Wasser rasch in Zersetzung über und erleiden dabei solch bedeutende chemische Veränderungen, dass ihr Genuss ähnliche Entzündungen der Verdauungswerkzeuge hervorruft wie der Genuss von Giftpilzen. Den beginnenden Verwesungsvorgang bemerkt der Kenner leicht an der veränderten Farbe und Festigkeit des Pilzfleisches; die Gestalt wird schlaffer, die Farbe bleicht aus, es entstehen weiche oder faulende Stellen. Vor allem aber macht sich schon frühe neben dem der betreffenden Pilzart eigenen Duft mehr oder weniger auffallend ein Geruch wie nach verfaulem Fleisch oder Ei bemerkbar. Alle alt aussehenden Pilze, namentlich aber solche, an welchen man schon diesen Verwesungsgeruch bemerkt, sind daher unbedingt auszulesen. Gesammelte Pilze sind innerhalb 24 Stunden zu trocknen, zu konservieren oder zu kochen; wer ältere Pilze noch verpeist, kann Schaden nehmen.

Beobachtet man beim Sammeln die nötige Vorsicht und sorgen besonders auch die Polizei- und Marktbehörden für strenge Einhaltung der bestehenden Vorschriften über den Marktverkehr mit Pilzen, indem alle feilgebotenen Pilze

durch einen geprüften Pilzkenner kontrolliert, die brauchbaren durch Bescheinigung zum Verkauf zugelassen, die giftigen, verdächtigen oder alten aber sofort vernichtet werden, so können Vergiftungen durch Pilze nicht häufiger vorkommen als solche durch verdorbene Wurst, trichinöses Schweinefleisch, durch Schierling oder Einbeere. Das Publikum kann dann sorglos Pilze kaufen und ohne Furcht geniessen, und Sammler wie Verkäufer und Käufer lernen durch die scharfe Kontrolle von selbst die essbaren Arten kennen.

---

## Hauptregeln für das Unterscheiden der Pilze.

---

Da keines der vielen angepriesenen allgemeinen Merkmale völlige Sicherheit gegen Pilzvergiftung gewährt, so bewahrt allein die **wirkliche Kenntnis der wichtigsten Speisepilze**, welche sich auf die sichere Aneignung ihrer charakteristischen Merkmale in Form und Sporenlager gründet, vor einem Missgriff. Diese Kenntnis sich zu verschaffen,



ist jeder Pilzfreund sich selbst und seinen Angehörigen schuldig. Ihre Aneignung wird wesentlich erleichtert und vereinfacht, wenn man sich nachstehende Hauptregeln, durch welche in der grossen, artenreichen Pilzgesellschaft der Kreis der Giftpilze auf wenige Arten eingeschränkt wird, einprägt.

**1. Wirklich gefährliche Giftpilze giebt es nur unter den Blätter- und Röhrenpilzen.**

2. Unter allen übrigen Pilzarten (Staub-, Trüffel-, Keulen-, Morchel-, Stachel-, Porenpilzen) befindet sich nur eine, übrigen wenig gefährliche Art, der Kartoffelbovist. (Der letztere wirkt nur in grösserer Menge genossen schädlich, und Farbe und Geruch seines Fleisches warnen vor dem Genuss.)

3. Alle beringten Röhrlinge sind essbar, sowie diejenigen ringlosen, deren Hutunterseite oder Stielnetz nicht rot ist und deren Fleisch sich beim Anbruche nicht augenblicklich rot, blau oder grün verfärbt.

4. Von den Blätterpilzen sind diejenigen essbar, welche einen angenehmen (Mehl-, Obst-, Anis-, Nelken-, Knoblauch-, Birn-

blüten-, Herings-, Nusskern- oder Gewürz-) **Geruch haben.**

5. Für unbrauchbar halte man alle **Pilze, welche irgendwie widrig** (ekelig, betäubend, faulig, scharf, fade, brandig) **duften.**

## Sammeln und Reinigen der Pilze.

Die Pilzernte erstreckt sich von Ende März, zu welcher Zeit nach einem ausgiebigen Frühjahrsregen auf verlassenem Köhlerplätzen und auf Waldwiesen die ersten Morcheln und Lorcheln durch den Rasen stechen, bis zu den stärkeren Herbstfrösten, durch welche die letzten Stoppelpilze, Hallimasche und andere Spätlinge des Hochwaldes vernichtet werden; sie ist aber nicht immer gleich ergiebig. In den Frühjahrsmonaten findet man auf kurzgrasigen Stellen in der Nähe des Waldes Morcheln, Maipilze und vielleicht die ersten Bovistchen; im Wald wird man in dieser Zeit kaum einen guten Pilz finden. Von Juni bis Mitte Juli beschränkt sich die Ernte, besonders wenn trockene Witterung herrscht, fast ausschliesslich auf Boviste und die ersten Stock- und Eierpilze; bei feuchter



Witterung stösst man in Gebüsch und an Waldrändern auch schon auf verfrühte Speisereizker, Brätlinge, Ringröhrlinge, Kapuziner- und Steinpilze. Geht aber Mitte Juli ein anhaltender Regen nieder, dann trifft man nach wenigen Tagen in Wäldern, auf Waldwiesen und Weideplätzen Pilze im Ueberfluss, so dass man sich in kurzer Zeit von den besten Arten nicht nur seinen jeweiligen Bedarf, sondern auch noch Vorrat zum Dörren für den Winter oder für den Handel sammeln kann. Auf eine mehrwöchige dürftige Sammelzeit, während welcher man eine geringe Auswahl hat und namentlich auf Eierpilze, Semmelpilze, Boviste und Keulenpilze angewiesen ist, folgt dann Ende September eine zweite, noch ergiebigere Ueberflusszeit, welche bei der meist feuchteren Herbstwitterung länger anhält und erst mit dem Eintritt der Herbstfröste allmählich erlischt. Die angegebenen Daten können übrigens nur allgemein als Fundzeit gelten; die grosse Abhängigkeit der Pilze von Feuchtigkeit und Wärme lässt es erklärlich finden, dass ihre Reifezeit noch mehr als diejenige anderer Früchte von der jeweiligen Witterung abhängig ist und daher häufig grössere Verschiebungen erleidet.



Der Pilzsammler hat sein Augenmerk namentlich auf solche Arten zu richten, welche a) häufig und dabei massenhaft vorkommen und wenig Abfall geben; b) leicht zu erkennen sind und keinen gefährlichen Doppelgänger haben oder doch wenigstens leicht von einem solchen zu unterscheiden sind; c) in der betr. Gegend etwa schon bekannt sind oder gegessen werden; d) rasch und wohlfeil zubereitet oder auch gut verkauft werden können. Nach diesen Gesichtspunkten kommen in erster Linie in Betracht: Morcheln, Boviste, Trüffeln, Keulenpilze, Habichts- und Stoppelpilz, Semmel-, Schafeuter- und Schwefelporling, Schöner und Butter-Ringröhr-ling, Kapuzinerpilz, Moosling, Eierpilz, Speise-reizker, Brätling, Hallimasch. Champignon und Steinpilz zählen zwar zu unsern besten und teuersten Pilzen, kommen auch stellenweise häufig vor, aber jede dieser beiden Arten hat einen äusserst gefährlichen Doppelgänger, jener den Knollenblätterpilz, dieser den Satanspilz, weshalb sie nur mit grösster Vorsicht gesammelt werden dürfen.

Man entferne die Pilze mit möglichster Schonung des verborgen liegenden Pilzgeflechts (des Mycels) von ihrem Standort. Werden sie

ausgerissen, so wird das Mycel zu sehr beschädigt; schneidet man die Pilze nicht tief genug im Boden ab, so fault der Stumpf, wobei meist auch das Mycel und die nachwachsende Brut Schaden leidet. Da sich die meisten Pilzstiele gegen die Ansatzstelle am Pilzgeflechte zuspitzen, so ist es am zweckmässigsten, die Pilze auszdrehen.

Es ist zu raten, die gefundenen Pilze sofort am Fundort zu reinigen, aufzuschneiden und darauf zu untersuchen, ob sie nicht von Maden zerfressen oder sonst unbrauchbar sind. Dieses Verfahren hat den Vorteil, dass mit den Abfällen auch die Sporen im Walde bleiben und an einer Stelle ausgestreut werden, welche ihrem Wachstum günstig ist, und dass man nicht Pilze nach Hause trägt, welche sich hernach als unbrauchbar erweisen; auch verhindert man das gegenseitige Beschmutzen der Pilze durch abfallende Stacheln, Blättchen, Röhrchen, durch Schleim oder Erde. Selbstverständlich ist, dass Moos, Fichtennadeln oder anhängende Erde abgelesen oder abgeschabt und angenagte Stellen ausgeschnitten werden. Namentlich sind die Morcheln und Lorcheln der Länge nach aufzuschneiden und pünktlich zu reinigen; denn

die Stiel- und Huthöhlung beherbergt häufig Sand, Würmchen oder nackte Schnecken. Einige Arten haben eine schlüpfrige oder zähe Huthaut, die abgezogen oder abgeschält werden muss (Butter- und Parasolpilz, Egerling, Moosling; Stein-, Kapuziner-, Stoppel-, Habichtspilz). Bei etlichen Arten ist der Stiel bald zäh und nicht verwendbar (Parasolpilz, Hallimasch.) Von älteren Stachel-, Röhren- und Blätterpilzen entferne man die Stacheln, Röhrchen oder Blättchen, weil sie zeitweilig schon frühe, zumal bei trockener Witterung, von Insekteneiern besetzt, auch wegen der Sporen schwer verdaulich sind. Bei ganz jungen Pilzen kann man jedoch das Sporenlager mit verwenden. Die so gereinigten Pilze darf man zu Hause nur noch rasch mit Wasser abspülen und dann abtropfen lassen; will man sie nicht sofort zubereiten, so müssen sie locker ausgebreitet, mit etwas Salz bestreut und an einen kühlen Ort gestellt werden.

---

### Zubereiten der Pilze.

---

Einige Arten, wie Brätlinge, Egerlinge, Steinpilze und Boviste, können ganz wohl roh



verspeist werden und werden auch gut verdaut, wie denn überhaupt alle Pilze und Gemüse in dem Zustand, wie die Natur sie liefert, besser für die Ernährung ausgenützt werden könnten. Durch die gebräuchliche Zubereitungsart, welche dieselben eben nur dem Gaumen angenehmer und wohlschmeckender, aber durchaus nicht verdaulicher und nahrhafter macht, wird ein grosser Teil ihrer Nährsalze ausgelaugt und ihr Eiweiss derart verhärtet, dass von den vorhandenen ca. 70 Prozenten löslichen Eiweissstoffes nur ca. 40 Procente vom Magen und Darm verarbeitet werden können, während die übrigen 30 Prozent als unlöslich ausgeschieden werden.

Zu beachten ist, dass Pilzspeisen nur in irdenen oder glasierten Geschirren oder gut verzinnten Kasserolen gekocht werden dürfen; in eisernen Kacheln oder Pfannen verlieren sie an Ansehen und Wohlgeschmack. Zu langes Kochen beeinträchtigt ihre Verdaulichkeit; man lasse deshalb eine Pilzspeise höchstens  $\frac{1}{2}$  Stunde am Feuer. Durch Zugabe einer Messerspitze doppelkohlensauren Natrons, welches man ja häufig auch den Erbsen, Bohnen und Linsen zusetzt, kochen sich auch die derbfleischigen Pilze rasch weich und werden leichter verdaut. Wer den

bittern („räsen“) Boden-, Moos- oder Holzgeschmack, den manche Arten führen, nicht erträgt, der lege dieselben vor der eigentlichen Zubereitung in kochendes Salzwasser (etwa 2 Liter Wasser und ein Löffel Salz) und lasse sie 5—10 Minuten darin kochen. Darnach lässt man sie abtropfen, schüttet aber das Salzwasser, weil in ihm jetzt Nährstoffe enthalten sind, nicht weg, sondern verwendet es, soweit möglich, als Aufguss zu Suppe oder Gemüse, oder man kocht es zu Pilzextrakt ein. Wenn man die Pilze noch weiter zerkleinert oder auch wiegt, so werden sie nicht nur leichter verdaut, sondern auch gründlicher ausgenützt. Auch bei den Pilzen gilt wie bei andern Gemüsen: „Gut gekaut ist halb verdaut.“ Die Pilze mit Wasser ans Feuer zu setzen, ist nicht zu empfehlen, denn sie enthalten davon schon mehr als genug; lieber gebe man etwas Mehl- oder Semmelmehl zu, damit der reichlich auskochende Pilzsaft dadurch aufgesaugt werde. Salz oder Essig wird gewöhnlich erst an die Pilze gebracht, wenn sie gar gekocht sind. Ein Pilzgericht wird zwar durch Aufwärmen nicht giftig; aber das längere Aufbewahren gekochter Pilze ist dennoch nicht rätlich, weil sie namentlich bei

gewitterschwüler Witterung rasch in Zersetzung übergehen.

Nachstehende, für eine Familie von 5—6 Personen berechnete Rezepte<sup>\*)</sup> mögen als Muster gelten, wie Pilze zubereitet werden. Einer tüchtigen Hausfrau wird es bei einiger Uebung nicht schwer fallen, auch nach einfacherem Verfahren ein wohlschmeckendes Pilzgericht herzustellen.

### I Morchelsuppe.

Etwa 30 kleinere Morcheln werden fein gewiegt. Nachdem eine Zwiebel gewiegt und mit 125 g Butter etwas gedämpft worden ist, werden die Morcheln dazu gegeben und noch so lange mitgedämpft, bis ihre Feuchtigkeit aufgesaugt ist, dann mit 1 Esslöffel voll Mehl aufgestäubt und mit 3 Liter Fleischbrühe und  $\frac{1}{4}$  Liter Weisswein angegossen und während beständigen Umrührens  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht. Danach wird die Suppe entfettet, durch ein Sieb gegossen, mit 4 Eigelb, etwas Rahm und Süsbutter abgezogen und mit einer Handvoll Mor-

\*) Unter Benützung von: Löffler-Bechtel, Kochbuch; Fel-  
ger, Kochbuch; Schünemann, Kochbuch; Kurth, Kochbuch;  
Klöber, Pilzküche.

cheln, die in Fleischbrühe, Zitronensaft und etwas Muskatnuss abgekocht wurden, serviert.

## 2. Fastensuppe aus Champignons.

Es werden 4 Esslöffel voll Mehl in 125 g Butter geröstet, mit  $3\frac{1}{2}$  Liter Fastenbrühe 1 Stunde langsam gekocht und dann das Fett abgenommen. Hierauf werden 2 Liter frische Champignons in frischer Butter und dem Saft einer Zitrone geschwungen, bis sie weich sind, worauf die Schalen der Pilze in der Suppe mitgekocht und das Ganze durch ein Haartuch geseiht wird. Die Champignons werden nebst 6 Eigelb und etwas Süßbutter in die Schüssel gebracht, mit gewürfeltem und geröstetem Milchbrot und etwas Salz vermennt und mit heisser Fastenbrühe übergossen. (Fastenbrühe erhält man, wenn man etwa Gelb- und Weissrüben, Zwiebeln, Selleriewurzeln, Petersilie, Wirsing-  
kohl, Körbel und Erbsen in Wasser tüchtig auskocht und durchtreibt).

Suppenpilze: Morchel, Champignon, Korallenpilz, Moosling, Eierpilz, Trompetenfaltenpilz, Keulenfüllhorn, Stockpilz, Steinpilz, Nelken- und Lauchschwindpilz.



### 3. Gemüse aus Morcheln.

Man kocht 125 g Morcheln in Salzwasser ab, schüttet sie auf einen Seiher und entfernt die Rohre daran. Nun giebt man 1 Liter Fleischbrühe, 60 g Butter und etwas Salz dazu, worauf man sie weich kochen lässt und etwas Mehl darüber streut, bis es eine seimige Sauce giebt. Vor dem Anrichten wird letztere mit 4 Eigelb und 6 Esslöffel voll saurem Rahm abgezogen.

### 4. Gemüse aus Champignons.

Zwei Liter geschälte Champignons werden in kaltes Wasser gelegt, das mit Essig oder Zitronensaft gesäuert ist, dann ausgewaschen und mit 45 g Butter und einer ganzen Zwiebel auf starkem Feuer gedämpft, bis der Pilzsaft beinahe ganz eingekocht ist, worauf die Zwiebel herausgenommen wird. Sie werden dann mit weisser Einbrenn (2 Kochlöffel voll Mehl in 60 g Butter weiss abgeröstet!) sowie mit 3 Eigelb und 2 Löffel voll süßem Rahm gut verrührt und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und klarer Petersilie gewürzt.

### 5. Gemüse aus Steinpilzen.

Man putzt sie, indem man die Stiele schält, den Hut von der Oberhaut und der Röhrenchenschicht befreit, legt sie in kochendes Salzwasser und kocht sie einige Minuten, lässt sie auf einem Durchschlag abtropfen und schneidet sie in Scheibchen. Diese schmort man in Butter mit Salz und Pfeffer einige Zeit, giebt gewiegte Petersilie und Semmel dazu oder man kocht den abgegossenen Fond mit Weissmehl und klarer Petersilie zu einer seimigen Sauce und schwenkt die Steinpilze damit durch. Beim Anrichten giebt man noch ein Stückchen Butter dazu.

### 6. Gemüse aus verschiedenen Pilzen.

Fein gewiegte Petersilie und Zwiebel wird in Butter oder Speck mit den zerkleinerten Pilzen etwa 10 Minuten gedämpft, mit 2 Esslöffel voll Mehl bestreut, mit Fleischbrühe nach Bedarf übergossen und unter beständigem Umrühren noch weitere 15 Minuten gekocht. Man kann noch  $\frac{1}{4}$  Liter Wein zugiessen, das Gericht 5 Minuten aufkochen lassen und dann auftragen.

### 7. Morcheln oder Lorcheln gedämpft.

Man schneidet den Stiel der Pilze ab und hütet sich, die Hüte zu zerbrechen. Zu einem aufgehäuften Teller voll Pilzen nimmt man ein eigrosses Stück Butter, lässt es nicht zu heiss werden und dämpft die Pilze darin. Nach  $\frac{1}{4}$  Stunde, während welcher Zeit sie mehrmals umgeschüttelt wurden, giebt man eine Handvoll fein gewiegte Petersilie dazu, dämpft noch  $\frac{1}{4}$  Stunde, streut 1 Esslöffel voll Mehl darüber, giesst  $\frac{1}{4}$  Liter siedende Fleischbrühe oder auch Wasser daran und reibt Muskatnuss darauf. Haben sie hierauf noch  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, so giebt man sie zu Tisch. Noch besser werden sie, wenn sie über Kalbsbriesen angerichtet werden.

### 8. Pilze gedämpft.

Nachdem die Pilze zerkleinert oder auch gewiegt worden sind, werden sie 15 Minuten in 125 g Butter oder Speck mit klarer Petersilie und Zwiebel, sowie etwas Kümmel und Pfeffer unter fleissigem Umrühren gedämpft. Darnach giebt man einen Löffel voll Mehl oder Semmelmehl zu und lässt sie 5 Minuten anziehen. Ist das Gemüse zu trocken, so giesse man nach

Bedarf Fleischbrühe darüber. Nach Belieben kann man auch Semmel- oder Kartoffelschnittchen mitdämpfen und Ei oder sauren Rahm zugeben.

### 9. Gebackene Champignons.

Von 20—24 grossen Champignons werden Stiel, Blättchen und Haut beseitigt. Sie werden nun verkehrt in eine Pfanne gesetzt und auf der Stielseite mit folgender Masse gefüllt: vier Esslöffel voll klare Petersilie, ebensoviel Schalotten und 6 Esslöffel voll feines Salatöl werden mit dem nötigen Gewürz, Salz, Pfeffer und Muskatnuss, roh untereinander gemengt. Sind die Pilze damit gefüllt, so werden sie 7—8 Minuten im heissen Ofen gebacken und dann so heiss wie möglich aufgetragen.

### 10. Gefüllte Champignons.

Dieselbe Anzahl und in gleicher Weise vorbereitete Champignons werden mit einer beliebigen Fasche, etwa der folgenden Kalbfleischfasche, gefüllt, welcher man noch einige Löffel voll gewiegte Champignons und Petersilie beimischen kann: 120 g zartes, rohes Kalbfleisch

wird mit 120 g Nierenfett fein gehackt, mit 90 g eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel untereinandergestossen, mit 1 Ei und 1 Eigelb gebunden und mit Salz, klarem Pfeffer und Muskatnuss gewürzt. Die eingefüllte Fiasche wird mit einem Messer geglättet und die Champignons werden mit einem verrührten Ei angestrichen und mit Reibbrot bestreut. Hierauf werden sie in eine mit Butter bestrichene Pfanne dicht aneinander gesetzt, mit zerlassener Butter bespritzt und im abgekühlten Ofen 20–25 Minuten gebacken, angerichtet und mit brauner Sauce übergossen. (Letztere erhält man, indem man braune Einbrenn mit eingekochter Fleischbrühe (Jus) nach und nach auf dem Feuer zu einer dünnen Sauce abrührt, diese mit 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken und 10 Pfefferkörnern belegt, nach 2stündigem Kochen die Sauce durch ein Haarsieb in einen irdenen Topf abseiht und bis zum Kaltwerden einigemal umrührt).

## II. Gefüllte Morcheln.

Etwa 40 grössere Morcheln werden 5 Minuten in Salzwasser abgekocht und die Stiele daran abgeschnitten. In die Huthöhlung wird

1 Kaffeelöffel voll Kalbsfasche (vergl. Nr. 10) gefüllt, worauf die Morcheln in kochender Fleischbrühe abgekocht werden. Eine kräftige Buttersauce wird mit 4 Eigelb und dem Saft einer Zitrone abgezogen, die Morcheln werden einmal darin gekocht und dann aufgetragen.

Gemüsepilze: ausser Brätling, Kapuziner, Rothäubchen und Hallimasch, welche sich braun oder schwarz kochen und daher nicht gut eignen, kann man alle Speisepilze verwenden.

### 12. Morchelnragoûts.

Nachdem die Stiele von den Morcheln geschnitten worden sind, werden sie mit einer ganzen Zwiebel, etwas Butter, Salz, weissem Pfeffer und Zitronensaft einige Minuten auf starkem Feuer gedämpft.

### 13. Champignonragoûts.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Liter kleine, weisse Champignons, schält sie und wirft sie, damit sie weiss bleiben, in Wasser, das mit Salz und Zitronensaft oder Essig vermischt ist; dann wäscht man sie heraus, bringt sie in einen verzinnnten Kasserol, worin 60 g Butter zerlassen sind, drückt den Saft einer Zitrone daran und

lässt sie mit einer ganzen Zwiebel auf starkem Feuer so lange dämpfen, bis der Pilzsaft eingekocht ist.

#### 14. Eierpilze in saurer Sauce.

Während man 2–3 Liter Pilze in Salzwasser abgekocht hat, lässt man 125 g Butter oder Schweinefett zergehen und heiss werden, bräunt darin etwa 6 Löffel voll Mehl und löscht dann dasselbe mit 2 Liter kaltem Wasser oder kalter Fleischbrühe ab. Dann lässt man die zerkleinerten Pilze noch 15 Minuten darin kochen, giebt 1 Lorbeerblatt, einige Nelken und 1 Rädchen einer Zitrone, sowie  $\frac{1}{4}$  l Wein oder Essig daran, lässt die Sauce noch einige Minuten aufkochen und trägt sie zu Bratkartoffeln auf.

Ragoutpilze: hierzu eignen sich die meisten Speisepilze, namentlich aber Eierpilze, Füllhornpilze, Mooslinge, Hallimasche, Stachel- und Porenpilze.

#### 15. Trüffelpurée.

Etwa  $\frac{1}{4}$  kg frische, ungewaschene Trüffel werden dünn und rein geschält, fein gewiegt und mit  $\frac{1}{2}$  Lorbeerblatt, 1 Gliedchen Knob-

lauch und etwas eingekochter Fleischbrühe (Jus) gekocht; nachdem alle Flüssigkeit daran verdampft ist, wird Loorbeerblatt und Knoblauch herausgenommen. Jetzt werden die Trüffel fein zerstoßen, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wein und brauner Sauce (vergl. Nr. 10) vermischt, durch ein Haarsieb getrieben und mit Salz und eingekochter Fleischbrühe zum angenehmen, kräftigen Geschmack gehoben.

### 16. Trüffelsalat.

Etwa 12 Stück mittelgrosse Kartoffeln und 12—15 in Fleischbrühe abgekochte Trüffel werden in feine Rädchen zerschnitten und mit Oelsauce angemacht. (Letztere stellt man her, indem man 2 Eigelb mit etwas Salz und weissem Pfeffer zu einem Teigchen anrührt,  $\frac{1}{4}$  Liter Provenceröl tropfenweise unter fortwährendem Umrühren und hie und da einige Tropfen Estragonessig hinzugiesst.)

### 17. Champignonsalat.

Nachdem die gewaschenen und abgetrockneten Pilze in Provenceröl so lange gedünstet worden sind, bis der Pilzsaft wieder eingekocht ist, lässt man sie erkalten, mischt sie mit Salz,



Essig oder Zitronensaft und etwas klarem Pfeffer und garniert die Oberfläche des Salates mit Sardellen und Kapern.

Salatpilze: auf gleiche Weise können alle zarteren Speisepilze, wie Morcheln, Steinpilze, Semmel- und Schafeuterporlinge verwertet werden.

### 18. Pilzpfanne.

Die in Salzwasser abgekochten Pilze werden abgetrocknet und fein gewiegt. Dann werden 3 Semmeln in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit den Pilzen gut gemischt. Diese Masse wird mit gewiegter Petersilie und Zwiebel, etwas klarem Pfeffer und Salz in 45 g Butter oder Speck gedämpft. Hierauf rührt man 3 Eier unter die Masse und backt diese in einer mit Butter bestrichenen Form oder Pfanne.

Hierzu können auch derbfleischige Pilze, wie Eier-, Trompetenfalten-, Keulenfüllhorn-, Stachel- und Keulenpilze verwendet werden.

### 19. Champignons in Essig.

Dazu nimmt man nur fest geschlossene Champignons, schneidet die Stiele und die Haut davon ab und wäscht sie rein. Dann werden

sie in Salzwasser mit etwas Zitronensaft einmal aufgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, worauf sie in ein Einmachglas mit einigen Lorbeerblättern, weissen Pfefferkörnern, etwas Pimpinelle und Estragonkraut eingerichtet werden. Nun füllt man sie mit kaltem Weinessig auf und bedeckt sie mit einem halben Glas voll Olivenöl, worauf das Glas mit einer eingeweichten Schweinsblase überbunden und im Keller aufbewahrt wird.

## 20. Champignons in Büchsen eingemacht.

Die frisch gepflückten Pilze werden sorgfältig gelesen, gewaschen und auf einem Tuch zum Abtrocknen ausgebreitet. Für 1 kg Pilze nimmt man 8 Tropfen Zitronensaft, ebensoviel Wasser und ein Spritzchen Salz und dreht die Pilze darin um; dann werden sie in einen Topf gebracht und bei lebhaftem Feuer in  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser 5 Minuten gedämpft. Nun werden sie zum Erkalten in eine Schüssel gegossen, herausgenommen, abgetrocknet und in eine Blechbüchse gelegt. Diese wird mit dem Absud angefüllt, hierauf verlötet und  $1\frac{1}{2}$  – 2 Stunden in Wasser gekocht.

Auf gleiche Art können auch Morcheln, Steinpilze und Reizker eingemacht werden.

## 21. Champignons in Butter eingemacht.

Möglichst kleine, geschlossene und sich fest anfühlende Champignons werden gereinigt, auf einem Durchschlag einmal mit kaltem Wasser übergossen und zum Abtrocknen auf einem Tuch ausgelegt. Zu 1 Liter Champignons lässt man 4 Esslöffel voll geklärte frische Butter in einem Kasserol heiss werden, giebt die Pilze nebst dem Saft einer Zitrone und einige Nelken hinzu und lässt sie auf schwachem Feuer dämpfen, bis ihr eigener Saft eingekocht und die Butter wieder klar ist. Nun legt man sie in kleine Büchsen und giesst so viel geklärte Butter darüber, dass die Pilze bedeckt sind. Ist die Butter gestanden, so giebt man eine fingerdicke Schicht Salz darauf und verwahrt sie mit Pergamentpapier. Zu 1 Liter Champignons reicht  $\frac{1}{2}$  kg Butter.

## 22. Pilzextrakt.

Die frisch gesammelten Pilze werden schichtenweise in einen irdenen Topf gelegt und mit Salz bestreut. Nach Verlauf von 4 Stunden

werden sie mittels eines hölzernen Löffels zerquetscht, alsdann zugedeckt und 2 Tage an einem kühlen Ort stehen gelassen, dabei aber täglich einigemal tüchtig umgerührt. Am 3. Tag füllt man den Brei in weithalsige Flaschen. Zu 2 Liter Brei giebt man 15 g schwarzen Pfeffer und ebensoviel Neugewürz, verstopft die Flaschen gut, stellt sie in ein anderes Geschirr, das bis an den Hals der Flaschen mit kaltem Wasser gefüllt wird, und kocht sie langsam 2 Stunden. Nach einigem Abkühlen nimmt man sie heraus und lässt den Saft durch ein feines Haarsieb abtropfen, ohne den Brei zu pressen. Dieser Saft wird in einem Kasserol unter sorgfältigem Abschäumen bis zur Hälfte eingekocht, nach seinem Verköhlen in Flaschen gefüllt, verpropft und kühl gestellt. Am andern Tag giesst man den Saft vom Bodensatz aus der Flasche durch ein Filtriertuch ab, mischt 2 Löffel voll Franzbranntwein oder Weingeist dazu, füllt ihn in kleine Flaschen, welche gut verkorkt, verpicht und an kühlem Ort aufbewahrt werden. Zu Pilzextrakt eignen sich alle essbaren Pilze, namentlich auch die Milchpilze.

### 23. Trocknen der Pilze.

Von vielen Speisepilzen kann man sich in Ueberflusszeiten leicht einen Vorrat für spärliche Sammelzeiten oder für den Winter anlegen, indem man von frisch gesammelten und trocken gereinigten Pilzen die kleineren Exemplare ganz, die grösseren in dünne Scheiben zerschnitten, auf Fäden zieht und an der Luft oder Sonne oder auch über dem gebeizten Ofen gut trocknet, damit sie nicht hernach vom Ungeziefer zernagt werden. Man bewahrt sie in gut verschliessbaren Gefässen an trockenen, kühlen Orten auf. Vor dem Gebrauch lässt man sie in warmem Wasser aufquellen.

Zum Trocknen sind zu empfehlen: Trüffeln, Morcheln, Champignons, Stachelpilze, Porlinge, Steinpilze, Kapuzinerpilze, Mooslinge, Eier-, Trompetenfalten-, Keulenfüllhorn-, Parasol-, Stockpilze, Hallimasche, Nelken- und Lauchschwindpilze.

### 24. Pilzpulver.

Die verschiedensten Speisepilze werden sorgfältig gereinigt, in einen Topf gelegt, mit lauem Wasser übergossen, dann mit Kräutern,

Wurzeln und Gewürzen zu einem dicken Brei eingekocht. Die Masse wird im Ofen getrocknet, zerstoßen und in gut verschliessbaren Gefässen aufbewahrt. Ein Kaffeelöffel voll Pulver genügt als Würze für Suppen und Saucen.

## Der Handel mit Pilzen.

Weil die meisten Pilze in frischem Zustand nur kurze Zeit brauchbar bleiben und namentlich die zarteren, gerade am meisten begehrten und am besten bezahlten Arten sehr rasch in Zersetzung übergehen, so wird sich der Handel mit frischen Pilzen nur in der Nähe von grossen Städten, wo sich auf Gemüsemärkten und in Gasthöfen regelmässige Verkaufsgelegenheit bietet, empfehlen. So werden z. B. auf dem Stuttgarter Gemüsemarkt vom Frühjahr bis zum Spätherbst von Landleuten und Händlern der näheren und ferneren Umgegend die bekannteren Speisepilze feilgeboten und finden raschen und lohnenden Absatz. Die Nachfrage wird durch das Angebot auch in pilzreichen Jahren nicht immer befriedigt. Der Preis stellt



sich bei den häufigeren und weniger feinen Arten auf mindestens 0,30 *M* bis 1,20 *M* das Kilo, bei den feineren (Moosling, Speisereizker, Steinpilz, Egerling, Morchel, Trüffel) auf 1,50 bis 4 *M* und höher das Kilo. Die zu Markt gebrachten Pilze werden regelmässig durch einen städtischen Chemiker geprüft, was wesentlich zur Beruhigung des kaufenden Publikums beiträgt.

Von noch grösserer Wichtigkeit könnte der Handel mit getrockneten Pilzen werden; denn mit ihm könnten sich auch in den entlegensten Waldgegenden, wo ja der Pilzreichtum besonders gross ist, frische Pilze aber nicht verkauft werden können, Sammler noch bei gutem Verdienst befassen. Bei den jetzigen schwierigen Erwerbsverhältnissen hätten auch gewiss schon da und dort ärmere Personen diese Erwerbsgelegenheit ergriffen, wenn ihnen sichere Abnehmer für grössere Quantitäten getrockneter Pilze bekannt geworden wären. Aber daran fehlte es bisher noch gänzlich, weshalb auch noch kein nennenswerter Versuch mit dem Trocknen von Pilzen für den Handel gemacht worden ist. Auf der Suche nach Absatzstellen frage man ausser in grösseren Gasthöfen namentlich in Delikatessen-



handlungen und Konservenfabriken an. So übernimmt z. B. die Delikatessenhandlung von Alfred Böhm in Stuttgart gut getrocknete Morcheln je nach Ausfall der Morchelernte per kg zu 15—20 *M.*, in dünne (3—5 mm) Scheibchen geschnittene und schön weiss getrocknete Steinpilze, Egerlinge, Parasolpilze und Mooslinge zu 2,50—2,70 *M.* Auch die Delikatessenhandlung von Gebrüder Lehrenkrauss, sowie diejenige von Hansen und Haymann in Stuttgart sind Abnehmer für gut getrocknete Gewürzpilze.

Sämtliche Handlungen, welche getrocknete Pilze führen, deckten seither ihren Bedarf fast ausschliesslich aus französischen Züchtereien oder Strassburger Handlungen; es ist aber zu hoffen, dass sie, sobald bei uns gleichwertige Ware zu haben ist, im Lande kaufen werden, zumal die wildwachsenden Pilze wertvoller sind als die in Gewächshäusern gezüchteten.

---

## Gegenmittel bei etwa vorkom- den Vergiftungsfällen.

Obwohl bei Beachtung aller gebotenen Vorsichtsmassregeln eine Vergiftung kaum vorkommen kann, so soll doch auf die Vergiftungserscheinungen und die ersten Mittel zu deren Bekämpfung kurz hingewiesen werden.

Die Zeit des ersten Auftretens von Vergiftungserscheinungen und die Stärke derselben ist wesentlich von der Menge und Art der gegessenen Giftpilze, sowie von der grösseren oder geringeren Reizbarkeit des Verdauungssystems des Patienten abhängig. Je grösser die Menge der gegessenen Pilze und die Empfindlichkeit des Magens und der Gedärme ist, desto früher, häufiger und heftiger werden sich die Zufälle einstellen. Nach dem Genuss von Satanspilzen, Täublingen, Kartoffelhärtlingen zeigen sich die ersten Beschwerden schon binnen  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde, während das Gift des Knollenblätterpilzes spät und schleichend, meist erst nach 10—12 Stunden, darum aber um so gefährlicher wirkt.

Verspürt jemand nach dem Genuss von

Pilzen Kratzen und Brennen im Hals, Druck und Schwäche im Magen, Schwindel, Uebelkeit mit Brechreiz und Durchfall, fällt er gar aus einer Ohnmacht in die andere und tritt kalter Schweiss ein, so darf, falls der Patient nicht am gleichen Tage Schweinefleisch gegessen hat, das möglicherweise trichinenhaltig war, sicher angenommen werden, dass er durch Pilzgift vergiftet ist. Bis zur Ankunft eines erfahrenen Arztes Sorge man dafür, dass durch eingegebene Brechmittel oder mechanischen Brechreiz (Kitzeln des Gaumens mit einer Vogelfeder, Trinken von lauem Wasser etc.) starkes Erbrechen erfolgt. Sodann gebe man dem Kranken, wonach er übrigens selbst grosses Verlangen zeigt, viel durch Eis gekühltes Wasser zu trinken. Die Zufälle werden sich hierauf seltener und weniger heftig einstellen, und schon häufig wurde durch dieses einfache Mittel allein völlige Heilung erzielt. Stellen sich die Zufälle erst 10—12 Stunden nach der Mahlzeit ein, was bei kräftigen Personen möglich und bei Vergiftung durch Knollenblätterpilze Regel ist, so muss durch Klystiere und Gaben von Rizinusöl auch die Entleerung der bereits angegriffenen Gedärme herbeigeführt werden. Hernach mache man dem Kranken

auf Magen und Unterleib heisse Umschläge und lasse ihn warme Sitzbäder nehmen.

Die Fälle, wo Menschen durch Pilze vergiftet werden, sind durchaus nicht so häufig, als gewöhnlich behauptet wird; öfters wird auf Rechnung der Pilze geschrieben, was verdorbene Wurst oder trichinöses Fleisch angestiftet haben. Allenthalben macht man aber die erfreuliche Erfahrung, dass mit dem Wachsen der Pilzliebhaberei die Vergiftungsfälle an Häufigkeit abnehmen.

### Die wichtigsten essbaren Pilze.

Die Pilze gehören zu den Kryptogamen, die sich von den höher stehenden Gewächsen, den sog. Blütenpflanzen, dadurch unterscheiden, dass sie sich mittels Sporen (Keimzellen) und nicht wie diese durch Samen fortpflanzen; man nennt sie eben deshalb Sporenpflanzen. Sie umfassen die verschiedenartigsten Pflanzenformen und als niederste Abteilung die Lagerpflanzen oder Thallophyten.

Die Lagerpflanzen zerfallen in zwei Gruppen, Algen und Pilze. Jene, die Algen, be-



sitzen Chlorophyll (Blattgrün) und sind deshalb im stande, sich selbst zu ernähren; diese, die Pilze, entbehren des Chlorophylls, sind deshalb gezwungen, ihr Dasein entweder als Fäulnisbewohner (Saprophyten) oder als Schmarotzer (Parasiten) zu führen.

Von den Schleim-, Spalt- und Fadenpilzen (Myomyceten, Schizophyten und Eumyceten) interessieren uns hier nur die letzteren. Das Lager (Thallus) der Fadenpilze heisst Mycelium. Es besteht aus einem Geflecht von Pilzfäden (Hyphen), mittels deren der Pilz seiner Unterlage organische Nährstoffe entnimmt. Bei der Bildung der Fruchtkörper (der sog. Pilze oder Schwämme) entsteht ein Hyphengewebe.

Die Bildung der Sporen erfolgt auf ungeschlechtlichem Wege: a) bei den Schlauchpilzen (Ascomyceten), zu welchen die Trüffel und Morcheln gehören, in Sporenschläuchen (in einem Schlauch, Ascus, meist 8 oder 4 Sporen); b) bei den Basidienpilzen (Basidiomyceten), zu welchen unsere Hutpilze (Hymenomyceten) und die Bauchpilze (Gasteromyceten) gehören, an sog. Basidien, Zellen, an deren Spitze die Sporen entstehen. Die sporenerzeugende Zellschicht (Sporenlager, Hymenium) über-

zieht die Oberfläche der Fruchtkörper ganz oder teilweise oder kleidet sie die Wände der im Innern derselben befindlichen Kammern aus.

Bei den Hutpilzen befindet sich das Sporenlager auf der Unterseite des Hutes, der dasselbe wie ein Schirm gegen den Regen schützt. Es ist verschieden eingerichtet und muss, da es für die Erkennung dieser Pilze in erster Linie mit in Betracht kommt, stets zunächst ins Auge gefasst werden. Manche Arten tragen auf der Unterseite des Hutes nadeldünne, kurze Stacheln oder Stoppeln; man nennt sie Stoppel- oder Stachelpilze (z. B. Habichtspilz, Taf. 20). Andere zeigen auf der Unterseite eine Menge flacher Poren oder feiner Röhren, welche mit dem Hutfleisch fest verwachsen sind; es sind dies die Porenpilze, (z. B. Semmelpilz, Taf. 18). Bei wieder andern Schwämmen ist die Kehrseite des Hutes mit einer polsterartigen Schicht dicht aneinander gedrängter Röhren, die sich leicht entfernen lassen, bekleidet; sie heissen Röhrenpilze (z. B. Steinpilz, Taf. 13). Endlich verlaufen bei vielen Pilzen von der Stielspitze nach dem Hutrande hin strahlenförmig und zwischen sich schmale Felder lassend viele dünne „Blättchen“, welche Lamellen

genannt werden; diese Arten werden als Blätterpilze bezeichnet (z. B. Champignon, Taf. 8). Bei manchen Hutpilzen ist der ganze Fruchtkörper im jugendlichen Zustand in eine weisse oder bräunliche Hülle eingeschlossen. Diese Hülle liegt mit ihrem untern Teil dem knolligen Stiel Fuss dicht an, während sich der obere Teil über den am Knollen anliegenden Hutrand weg über die ganze Hutoberfläche her-spannt. Sie reisst beim fortschreitenden Wachstum des Hutes entweder nach und nach am Knollenrand ab oder wird sie vom Pilz am Scheitelrand durchbrochen. Im erstern Falle bleiben die unteren Reste dieser „allgemeinen oder äusseren Hülle“ am Fuss des Strunkes als schuppige Wulst, im letzteren Fall als kelch-artige Scheide sichtbar. Die Ueberbleibsel des obern Teils der Hülle zeigen sich, falls sie nicht vom Regen abgewaschen oder durch Moos, Erde etc. abgestreift wurden, nicht selten als weisse oder bräunliche Fetzen („Warzen“ genannt) auf unverletzter Huthaut.

Häufig wird das Sporenlager durch einen vom Stielhals nach dem Hutrand hinüberge-spannten häutigen, flockigen oder schleimigen „Vorhang“ (die „besondere oder innere Hülle“)



abgeschlossen. Entfaltet sich der Hut zur Reifezeit der Sporen, so reisst auch dieser Vorhang. Der Rest ist am Stiel entweder als ein von unten heraufstehender „Ring“ oder als eine vom Stielhals herabhängende hös'chenartige „Manschette“ wahrnehmbar.

Das Mycel breitet sich bei den meisten Pilzen ganz unregelmässig aus. Bei manchen Arten wächst es jedoch von einer Stelle aus ziemlich regelmässig nach allen Seiten. So trifft man auf Wiesen, namentlich feuchten Waldwiesen, nicht selten Pilze, welche in ringförmigen Zonen angeordnet sind. Hexenringe nennt man sie, und abergläubische Menschen wissen Schlimmes von ihnen zu erzählen. Diese Erscheinung erklärt sich natürlich ganz einfach. Das Mycel, das an einer Stelle auftritt, breitet sich im Boden aus und bringt das Gras zum Absterben. Bald sprossen aus dem Mycel die Pilze, d. h. die Fruchträger, hervor. In den folgenden Jahren breitet sich das Pilzgeflecht immer weiter nach allen Seiten aus, während die älteren Teile desselben in der Mitte immer wieder absterben. Kommt es hier nun wieder zum Pflanzenwuchs, so stehen die aus dem kreisförmig fortschreitenden Mycel hervorwachsenden

Pilze auf einer ringförmigen, von andern Gewächsen mehr oder weniger befreiten Zone, eine Erscheinung, welche bei Unkundigen allerdings abergläubische Vorstellungen hervorzurufen im stande ist.

I. Familie: **Blätterpilze.** *II 6. 93*

Der Fruchtkörper der Blätterpilze ist meist fleischig, selten lederartig oder häutig. Der Hut sitzt mit seiner Mitte auf dem Stiel, oder ist er seitlich an ihn angewachsen, zuweilen ist er stiellos. Die häufigsten Formen werden durch folgende Ausdrücke gekennzeichnet: kegel-, glocken-, kapuzenförmig, halbkugelig, gebuckelt, gewölbt, flach, eingedrückt, trichterförmig. Die Fruchtschicht wird durch dünne, messerklingenartige Blättchen (Lamellen) gebildet, welche auf der Hutunterseite fächerig-strahlig und oft in verschiedener Länge von der Stielspitze nach dem Hutrand verlaufen und auf beiden Seitenflächen mit der sporentragenden Bruthaut überzogen sind. Sie sind am Hutrand stumpf oder spitzig; ihre Schneide ist gerade oder bauchig oder geschweift oder bogenförmig; am Stiel sind sie frei, oder mit der ganzen Breite an ihn ange-

wachsen, oder buchtig zu ihm hinaufgebogen und dann mit einem kurzen Zähnchen an ihm angeheftet, oder sichelförmig an ihm herablaufend. — In der Jugend ist oft der ganze Fruchtkörper mit einer allgemeinen oder das Sporenlager mit einer inneren Hülle versehen, mitunter sind beide Hüllen vorhanden. Ihre Rückstände sind allenthalben auf dem Hut (als abwischbare Warzen, Flocken oder Fetzen), am Hutrand (als Saum), am Stiefel (als schuppige Wulst oder als lappige Scheide) und unter dem Stielhals (als von unten heraufstehender Ring oder als höfchenartig herabhängende Manschette) erkennbar. — Die meisten Arten wachsen an der Erde.

### Grosser Schirmpilz.

(Regenschirmpilz, Parasolpilz; *Lepiota procera* Scop.) Taf. 1.

Der Parasolpilz ist ein stattlicher Pilz, an dem jeder Spaziergänger, auch wenn er sonst kein Pilzfrend ist, seine Freude haben muss. Geschlossen sieht er einem Paukenschlägel, geöffnet einem zierlichen Schirmchen ähnlich.

Beim jungen Pilz hat der Hut die Form und Grösse eines Hühnerereies, ist dunkelbraun

und durch einen weissen, flockigen Vorhang, der vom Hutrand zum Stiel hinübergespannt, jedoch nicht an diesem festgewachsen ist, geschlossen. Da dieser Vorhang beim Oeffnen des Hutes weder mitwächst noch sich stark ausdehnen kann, so reisst er bald am Hutrand ab; seine Ueberreste bleiben über der Stielmitte als dicker, bräunlicher Ring, der sich auf- und abwärts verschieben lässt und eine aufwärtsstehende Krause besitzt, stehen. Der Hut ist jetzt schön glockenförmig, spannt sich jedoch bald bis auf Tellergrösse schirmähnlich aus. Dabei erleidet auch seine Oberfläche eine eigentümliche Veränderung. Weil die trockene Oberhaut bei der Hutentfaltung nicht mitwächst, so reisst sie überall auf, so dass das weisse Hutfleisch stellenweise sichtbar wird, weshalb sie jetzt nicht mehr dunkelbraun, sondern bräunlichweiss aussieht und mit vielen dachziegelartig liegenden, etwas abstehenden, braunen Schuppen besetzt erscheint. Letztere lassen sich nicht abwischen, wohl aber samt der Oberhaut bis zu dem in der Mitte des Hutes stehenden graubraunen Buckel abziehen, an dessen Fuss die Oberhaut abreisst.

Die weissen Blättchen unter dem Hut stehen sehr dicht und lassen sich durch Fingerdruck leicht vom Hutfleisch ablösen; auch die längsten unter ihnen erreichen den Stiel nicht; es befindet sich vielmehr um das Stielende ein ringförmiger leerer Raum zwischen dem Stiel und den Blättchen.

Der braune, hohle Stiel ist etwa spannenhoch und fingerdick; er verjüngt sich nach oben merklich und hat am Fuss einen Knollen. Etwas über der Mitte ist er mit einem bräunlichen, verschiebbaren und aufwärts gerichteten Ring geziert. Unterhalb desselben ist er durch querverlaufende, schnörkelartige Hautrisse rauh.

Der grosse Schirmpilz wächst von Ende Juli bis Oktober in lichten Wäldern, auf Holzschlägen und Waldblößen, an Waldrändern, wohl auch auf Gras- und Weideplätzen, zuweilen sogar auf Brachäckern. Er ist zwar ziemlich verbreitet, wächst aber überall nur in kleinen Gesellschaften.

Das rein weisse Fleisch ist zart und trocken, riecht nach Anis und schmeckt nusskernartig süß. Trotz seiner Grösse ist der Schirmpilz wenig ausgiebig, weil sein Fleisch verhältnis-

mässig dünn, Stiel und Oberhaut zäh und unbrauchbar sind. Junge, namentlich noch geschlossene Exemplare stehen an Güte dem Champignon nahe.

Merke: Weissblättrige Ringpilze mit abwischbaren Hüllfetzen („Warzen“) auf unverletzter, schmieriger Huthaut und hös'chenartig herabhängendem Ring („Manschette“) sind als giftig oder ungeniessbar zu meiden.

### **Geschundener Schirmpilz.**

(*Lepiota excoriata* Schaeff.)

Eine mit dem Parasolpilz nahe verwandte Art, die sich aber doch von demselben merklich unterscheidet. Dieser Pilz erreicht kaum die halbe Grösse des ersteren und hat einen weisslichen, in der Mitte etwas gebräunten, schwach gebuckelten Hut, dessen dünne Oberhaut namentlich gegen den Rand hinaus in breite, weiche Schuppen zerfällt, wodurch der Hut ein zerschundenes Aussehen erhält (Name!).

Die weissen Blättchen stehen dicht und sind vom Stiel durch einen ringförmigen leeren Raum getrennt.

Der glatte, kahle, hohle Stiel ist weiss, ohne Querlinien, stark fingerlang, gleichmässig dick und kaum knollig. Er ist vom Hutfleisch scharf gesondert und besitzt einen weisslichen, beweglichen Ring.

Man trifft diesen schönen Pilz vom August bis Oktober gesellig auf Grasplätzen, Brach- und Stoppeläckern ziemlich häufig.

Durch den angenehmen Geruch und süßen Geschmack seines Fleisches kennzeichnet er sich als guten Speisepilz, der dem Parasolpilz nicht nachsteht.

### Hallimasch,

(Honig-Ringblätterpilz, Honiggelber Armringpilz; *Armillaria mellea* Fl. Dan.) Taf. 2.

Wie der Landmann die Flachsseide, so hasst der Forstmann den Hallimasch; denn er kennt kaum einen gefährlicheren Schmarotzer und heimtückischeren Baumverderber als diesen Pilz, dem schwer beizukommen ist und dessen Anwesenheit in der Regel erst festgestellt werden kann, wenn das Zerstörungswerk bereits so weit vorgeschritten ist, dass nur noch Axt und Säge angewendet werden können. Die schwarzberindeten Stränge des Pilzgeflechtes verzweigen sich im sandigen Waldboden, bohren sich durch die Rinde der ihnen beegnenden kranken und gesunden Wurzeln und bilden zwischen Rinde und Holz flächen- oder fächerartige Verzweigungen, deren Spitzen in die Zellen frischer Stümpfe oder lebender Bäume

eindringen, die zu ihrem Wachstum erforderlichen Nährstoffe schonungslos dem Wirte entnehmen und auf diese Weise dessen langsames Absterben herbeiführen. Diese Krankheit, die namentlich unter den Nadelhölzern oft grosse Verheerungen anrichtet, nennt der Forstmann Erdkrebs. Das durch ihn zerstörte Holz hat die merkwürdige Eigentümlichkeit, dass es in der Dunkelheit leuchtet.

Wo die fruchtbaren Lager des Pilzes sich ans Tageslicht drängen, etwa am Rande einer Stumpfscheibe oder auch am Wurzelhals oder längs der Wurzeln eines von ihm besetzten Baumes, da bilden sich grosse Büschel von Pilzen, die um so üppiger wuchern und um so besser gedeihen, je mehr der befallene Baum den freilich vergeblichen Versuch macht, durch reichlicheren Saftzufluss zu der erkrankten Stelle sich des lästigen Blutsaugers zu erwehren.

Der Hut ist in der Jugend durch einen flockigen Vorhang geschlossen, welcher über der Stielmitte festgewachsen ist und bei der Aufschirmung allmählich losreisst; der zurückbleibende Ring ist deshalb unbeweglich und aus mehreren Krausen zusammengesetzt. Die Oberfläche ist honigfarbig, in der Mitte



schwach gebuckelt und dunkler braun, über und über mit schwarzbraunen Faserbüschelchen besetzt, die indes vom Schlagregen abgewaschen werden und in diesem Fall wenigstens nicht mehr so dicht stehen als in der Jugend. Der Rand ist anfangs stark eingerollt, später ausgebuchtet und gestreift. Die Grösse des Hutes wechselt mit dem Standort; im Laubwald wird er bis handbreit, im Nadelwald nur etwa thalergross.

Die Blättchen sind weiss, im Alter fleischrot oder braun gefleckt; die längsten laufen sichelförmig bis gegen den Ring am Stiel herab. Von dem massenhaft ausgeschleuderten Sporenstaub erhalten die unterstehenden Hüte, oft auch Moos und Laub der Umgebung, einen weissen Ueberzug.

Der volle, biegsame Stiel ist kleinfinger- bis handlang und wie bei allen büschelig wachsenden Pilzen meist verbogen. Ueber der Stielmitte steht ein weisser, flockighäutiger Ring, dessen Anheftungsstelle geschwollen ist; oberhalb desselben ist der Stiel blass, unterhalb rotbräunlich, faserschuppig, am Grunde etwas verdickt.

Der Hallimasch ist einer unserer wider-

standsfähigsten und zugleich ausgiebigsten Herbstpilze. Er wächst vom September bis November häufig und gewöhnlich in grossen Büscheln auf lebenden Wurzeln und am Grunde lebender Stämme und vermodernder Stümpfe verschiedener Laubhölzer, vorzüglich aber der Nadelhölzer.

Sein weisses Fleisch hat einen süsslichen Geruch und säuerlichen Geschmack. Er gehört nicht zu unsern vorzüglichen Pilzen, doch geben junge Pilze immerhin noch ein gutes Gemüse; auch in saurer Sauce schmecken sie gut. Wenn der Hallimasch von vermodernden Stümpfen gesammelt wurde, kocht er sich schwarz, was aber vom Genusse nicht abschrecken darf. Er ist ein längst bekannter Marktpilz.

Merke: Büschelweise an Stümpfen oder Stämmen wachsende Pilze mit weissen oder braunen Blättchen sind essbar, solche mit grünlichen oder schwärzlichen Blättchen und bitterem Geschmack sind ungeniessbar.

### Hartpilz.

(Derber Armringpilz; *Armillaria robusta* A. S.)

Der Hartpilz hat ein robustes Aussehen und auch sein Fleisch ist derb und hart; daher sein

Name. Der über handbreite Hut ist in der Mitte breit gebuckelt, am Rande eingerollt. Die Oberhaut ist kastanienbraun, am Rand abgeblasst, bei feuchtem Wetter schwach schleimig, sonst glänzend; im Alter am Rand faserig oder schuppig aufgerissen.

Die Blättchen sind weisslich, ziemlich weitläufig und fingernagelbreit. Vor dem Ansatz am Stiel sind sie ausgerandet und laufen am Stiel nicht herunter.

Der volle, feste Stiel erreicht die Höhe und Dicke eines Daumens und verjüngt sich nach unten. Oberhalb des flockigen Ringes ist er weiss und kahl, unterhalb desselben mit rotbraunen Fasern bekleidet.

Auch der Hartpilz ist ein Herbstpilz, der namentlich im Oktober in sandigen Kieferwäldern überall und meist herdenweise oder büschelig am Grunde alter Stümpfe wächst.

Sein Fleisch ist dick und ausgiebig. Es duftet und schmeckt stark nach frischem Mehl und liefert gute Gerichte.

Merke: Alle Pilze mit Mehlgeruch sind essbar.

### **Fichtenreizker.**

(Echter Reizker, Speise-, Blut-, Wacholder-Reizker, Röstling; *Lactarius deliciosus* L.) Taf. 3.

Eine artenreiche Gruppe von Blätterpilzen besitzt die merkwürdige Eigentümlichkeit, dass

das Pilzfleisch an verletzten Stellen einen milch- oder blutähnlichen Saft aussickern lässt. Man nennt diese Pilze darum Milchpilze. Bei nicht wenigen Arten übt dieser Saft nach dem Genuss einen beissenden Reiz auf die Schleimhäute des Schlundes aus, welchem Umstand sie wohl die Bezeichnung Reizker zu verdanken haben. Manche von ihnen werden dieser Schärfe wegen, zumal wenn auch der gekochte Pilz dieselbe noch besitzt, irrtümlicherweise für giftig gehalten, beziehungsweise und mit Recht als ungeniessbar gemieden. Der Fichtenreizker dagegen, dessen Schärfe sich bei der Zubereitung völlig verliert, gilt für einen unserer besten Speisepilze.

Bei jungen Pilzen hat der Hut die Grösse eines Markstücks, bei ausgewachsenen ist er nahezu tellergross und ziemlich dickfleischig. Er ist in der Jugend flach gewölbt mit eingerolltem, kahlem Rand; die Mitte wird bald vertieft. Bei Regenwetter wird die ganze Oberfläche schmierig, die Vertiefung ist dann oft mit Schleim angefüllt. Der ganze Pilz sieht orangerot oder ziegelrot aus, verblasst aber an der Sonne, so dass Exemplare, welche dem Sonnenlicht stark ausgesetzt sind, eine graue

Oberfläche haben. Der Hut ist stets durch hellere und dunklere Flecken kreisförmig gezont; gewöhnlich ist er grünspanfleckig.

Die Blättchen sind etwas blasser als der Hut, an Druckstellen grünspanfleckig; ungleich lang, oft gabelig; die längsten laufen am Stiel kurz herab.

Der Stiel ist etwa kleinfingerhoch, dick und fleischig, kahl und ringlos; er wird bald hohl und im Alter grubig. Sein Fleisch ist rötlichgelb, um die Stielhöhlung her liegt eine dünne Schichte weissen Marks. Hut, Stiel und Blättchen führen reichlich klebrige, ziegelrote Milch, welche sich beim Eintrocknen grünlich verfärbt. Der Geruch derselben, sowie des Fleisches, ist angenehm, der Geschmack pfefferartig scharf.

Obwohl der Speisereizker vereinzelt schon im Juni erscheint, ist er doch thatsächlich mehr ein Herbst- als Sommerpilz, der noch bis in den November hinein anzutreffen ist. Er wächst sehr häufig und stets truppweise in Wäldern, namentlich Nadelwäldern, unter Fichten- und Wacholdergebüsch; aber auch auf trockenen Heideplätzen, sowie auf feuchten Waldwiesen und an moosbewachsenen Waldrändern und Waldwegen gedeiht er.

Der Fichtenreizker zählt zu unsern wohl-schmeckendsten Speisepilzen. Er wird auf die mannigfaltigste Weise für den Tisch zubereitet, auch frisch oder gepulvert als Gewürze in Saucen verwendet. Er eignet sich wie kaum ein anderer Pilz zur Bereitung von Pilzextrakt. Frisch gesammelt findet er auf dem Gemüsemarkt Absatz. Er ist häufig im Stiel oder Hut von Maden zerfressen und deshalb schon beim Sammeln darauf zu untersuchen. Er sollte stets ausgedreht werden, damit sich sein Pilzgeflecht im Boden nicht verblutet.

Merke: Kein zweiter Pilz, also auch kein Giftpilz, hat ziegelrote Milch und grüspanfarbige Flecken. — Dem Fichtenreizker, ähnliche Pilze mit weissbleibender, scharfer Milch sind als ungeniessbar zu meiden.

### Brätling.

(Goldbrätling, Milchbrötchen, Birnmilchling;  
Lactarius volemus Fr.) Taf. 4.

Um die Zeit der Fruchternte (Juli-August, seltener noch einmal im Oktober) erscheint in lichten Nadel- und Laubwäldern auf grasfreien Stellen ziemlich häufig, jedoch gewöhnlich nur einzeln oder in kleineren Gesellschaften der

Brätling, ein naher Verwandter des Fichtenreizkers, ebenfalls ein Milchpilz.

Er ist unter den Milchpilzen der grösste und hat ein einladendes Aussehen. Der Hut ist thaler- bis tellergross, in der Jugend gewölbt mit eingerolltem Rand, später mit erhobenem Rand trichterförmig, oder es heben sich wenigstens zwei Seiten gegeneinander und bilden eine nachenförmige Vertiefung. In letzterer sitzt stets ein kleiner Höcker; er ist starr, trocken, kahl, im Alter oft rissig. Die Oberfläche des Hutes ist gelbbraun, am Scheitel dunkler als am Rand, im Alter und an der Sonne ablassend.

Die Blättchen sind weissgelblich, stehen dicht und laufen am Stiel eine kurze Strecke weit herab; an Druckstellen verfärben sie sich langsam braun.

Der Stiel ist höchstens fingerhoch, dick, gedunsen, im Boden zugespitzt; fest und voll, wird aber im Alter mulmig; blasser als der Hut.

Das Fleisch ist weiss, fest und dick. Bei Verletzung sickert eine Menge weissen Milchsaftes aus, der an der Luft sich verdickt, klebrig wird und sich sehr langsam braun verfärbt. Die Milch schmeckt süss und mild

und duftet, wie überhaupt der ganze Pilz, stark nach Birnblüten (Maikäfergeruch!); im Alter geht der Duft mehr in den verwandten Heringsduft über. Das Fleisch erhält sich lange gut und bleibt so lange geniessbar, als es noch Milch führt.

Der Brätling soll beim Sammeln nicht abgebrochen, abgeschnitten oder ausgerissen, sondern ausgedreht werden, was sehr leicht geht, da der Stiel sich im Boden gegen die Ansatzstelle am Pilzgeflecht stark zuspitzt. Er ist ein bekannter und beim Landvolk längst beliebter Speisepilz, welcher von Waldarbeitern vielfach ohne jegliches Gewürz roh im Wald verspeist wird. Er schmeckt am besten, wenn er, auf den Blättchen mit etwas Salz und Kümmel bestreut, auf heissen Deckeln, Steinen oder Ofenplatten gebraten (Name!) und mit Siedkartoffeln genossen wird. Zerrieben und gebacken wird er als Pilzkuchen gegessen. Als Gemüse zubereitet schmeckt er zwar auch gut; aber ein solches Gericht sieht nicht sehr appetitlich aus, weil die Pilzstückchen sich braun kochen und der reichliche, süsse Milchsaft, namentlich bei älteren Exemplaren, Fäden zieht.

Merke: Milchpilze mit weissbleibender,



süsser Milch und Birnblüten- oder Häringsgeruch sind essbar.

### Süssling.

(Süsslicher Milchling; *Lactarius subdulcis* Bull.)

Der Süssling kann seine Verwandtschaft mit dem Brätling nicht verleugnen; denn auf den ersten Blick könnte man ihn für einen kleinen Brätling halten. Im Alter sind jedoch Hut und Stiel viel dünner und kleiner als beim Brätling, auch fehlt zu jeder Zeit der charakteristische Birnblütengeruch. Der Hut ist meist nur thalergross und wird höchstens handbreit. Er ist anfangs etwas gewölbt, später trichterförmig; die Mitte ist mit einem kleinen Höcker besetzt. Seine Oberfläche ist kahl und trocken, schmutzig rötlich- oder zimmetbraun gefärbt, übrigens im Alter und an der Sonne stark ausbleichend.

Die Blättchen sind mit ihrer ganzen Breite am Stiel angewachsen, laufen also nicht an ihm herab; sie sind schmal, blassrötlich, später rötlich-braun und immer weiss bereift.

Der Stiel hat die Höhe und Dicke des Kleinfingers, wird bald hohl und ist blassrötlich gefärbt.

Das Fleisch ist dünn, von schmutzig rotbrauner Farbe. Die weisse Milch ist geruchlos, süß und mild, höchstens nachträglich schwach scharf.

Der Süssling kommt weit häufiger vor (Juli

bis November) als der Brätling; er bevorzugt den Laubwald.

Er kann wie der Brätling verwertet werden. Da er indes mit dem rotbraunen Milchling (*Lact. rufus* Scop.) täuschende Aehnlichkeit hat und letzterer seiner scharfen Milch wegen ungeniessbar ist, mitunter sogar üble Folgen äussert, so ist er mit Vorsicht zu sammeln.

Merke: Milchpilze, deren weisse Milch scharf schmeckt oder sich gelb, rot oder blau verfärbt, sind zu meiden.

### Wiesen-Ellerling.

(Wiesepilz, Wiesengarnele, Wiesensaftling; *Hygrophorus pratensis* Pers.) Taf. 5, Fig. a.

Der Wiesenellerling ist nicht so allgemein verbreitet wie die meisten andern Speisepilze; wo er aber vorkommt, da siedelt er sich immer herdenweise an. Er ist ein ausgesprochener Herbstpilz und ausserordentlich widerstandsfähig. Vom September bis November ist er auf trockenen Wiesen bergiger Waldgegenden zu treffen.

Sein Hut ist anfangs buckelig gewölbt, später etwas verflacht, doch bleibt immer in der Mitte ein breiter Buckel sichtbar. Er wird über handbreit. Der ganze Pilz ist kreisel-

förmig, weil der Stiel allmählich in den Hut sich erweitert. In der Mitte ist er sehr dick, am Rand dünn. Seine Oberfläche ist kahl, trocken und oft rissig, braungelb, verblasst aber an der Sonne und im Alter.

Die Blättchen sind blass oder schwach gelblich, ziemlich dick und weitläufig. Sie laufen am Stiel weit herab und sind, wie bei allen kreiselförmigen Blätterpilzen, von der Seite her sichtbar.

Der Stiel ist fingerhoch und daumendick, voll, glatt und kahl, von derselben Farbe wie die Blättchen. Er geht mit seinem Fleisch allmählich ins Hutfleisch über, so dass Hut und Stiel nicht voneinander gesondert sind.

Das Fleisch duftet und schmeckt schwach, aber nicht unangenehm. Es wird von Maden wenig heimgesucht. Der Wiesenpilz ist ein guter, ausgiebiger Pilz, der in Oesterreich längst zu Markte gebracht wird. Er verdient alle Beachtung.

### **Jungfern-Ellerling.**

(Jungfernpilz; *Hygrophorus virgineus* Wulf.)  
Taf. 5, Fig. b.

Ein naher Verwandter des vorigen stellt sich schon im Juli auf kurzgrasigen Wiesen,

Weide- und Heideplätzen ein und bleibt bis zum November. Es ist der Jungfernpilz, dessen niedliche Gruppen uns mit ihrem reinen Weiss schon auf grössere Entfernung entgegenleuchten.

In allen Teilen weiss besitzt dieser Pilz einen anfangs gewölbten, später ausgebreiteten Hut, dessen Mitte meist gebuckelt, im Alter aber stets niedergedrückt ist. Der Rand ist eingebogen, beim ausgewachsenen Pilz geschweift. Die Oberfläche ist in der Jugend schleimig, später trocken, bei heissem Wetter felderig aufgerissen und etwas flockig. Im Alter und an der Sonne vergilbt der Hut wenigstens in der Mitte.

Die Blättchen sind dick und so weitläufig, dass man dazwischen das Hutfleisch sehen kann. Sie sind ungleich lang und die längsten laufen am Stiel bogenförmig herab.

Der Stiel erweitert sich allmählich in den Hut, hat die Länge und Dicke eines Kleinfingers, zuweilen aber auch nur die Stärke einer Federspule. Er ist voll und glatt.

Das Fleisch ist weiss, zart, von schwachem, nicht unangenehmem Geruch und Geschmack. Obwohl der Pilz etwas wässerig und dünnfleischig ist, wird er doch nicht selten verspeist.

### Elfenbeinpilz.

(Elfenbeinschneckenpilz, Knochenweisser Garenelpilz; *Hygrophorus eburneus* Bull.)

Der Elfenbeinpilz ist in allen Teilen knochenweiss und bei Regenwetter klebrigschleimig. Sein Hut ist in der Jugend durch einen schleimigen, rasch vergehenden Schleier geschlossen. Nachdem letzterer zerrissen, wird der Hut glockenförmig und hat einen eingerollten, flockigschleimigen Rand. Später breitet er sich bis zu 10 cm Durchmesser aus. Im Alter vertieft sich seine Mitte stark, und die Vertiefung ist dann besonders bei Regenwetter schleimig. Die knochenweisse Farbe der Oberfläche vergilbt zuweilen wenigstens am Scheitel.

Die Blättchen sind elfenbeinweiss, dick und wachsartig, sehr weitläufig, ungleich lang und die längsten laufen am Stiel herab.

Der Stiel ist über fingerhoch, bleistift dick, nach unten etwas dünner, meist etwas verbogen, bis über die Mitte schleimig, darüber aber trocken und mit weissen Schüppchen und Körnchen besetzt. Inwendig ist er weiss und wird später hohl. Er erweitert sich allmählich in den Hut.

Der Elfenbeinpilz siedelt sich auf feuchten Stellen in Laub- und Nadelwäldern an. Er ist vom August bis Oktober überall häufig.

Sein Fleisch ist weiss, dick, duftet und schmeckt

angenehm und mild. Dieser Pilz ist als Speisepilz zu empfehlen; doch achte der Sammler genau auf den oben punktierten Stiel und die herablaufenden Blättchen.

Merke: Blätterpilze mit sichelförmig herablaufenden Blättchen sind nicht giftig.

### Moosling.

(Musseron, Moospilz, Mehlpilz, Pflaumenpilz; *Rhodosporus prunulus* Scop.) Taf. 6.

Wie schon der Name andeutet, steht dieser Pilz mit Vorliebe auf moosigen Stellen und zwar in Wäldern, Gebüsch, an Waldwegen und auf Waldwiesen. Er siedelt sich dort immer in kleineren Gesellschaften an, erscheint im Juli oder schon früher und hält aus bis Oktober. Die durchaus grauweisse Mehlfarbe, sowie der auffallend starke Mehlggeruch des frischen Pilzes haben ihm den ziemlich landläufigen Namen Mehlpilz verschafft. In manchen Gegenden, namentlich in Norddeutschland, kennt man ihn unter dem Namen Pflaumenpilz, wohl deshalb, weil sein Fleisch süßlich schmeckt wie Pflaumenfleisch.

Der Hut ist zuerst flach gewölbt, bald flach, später in der Mitte niedergedrückt, im Alter

ganz oder doch halbiert trichterförmig. Er ist meist nur über thalerbreit, seltener erreicht er die Grösse eines Handtellers. Sein Rand ist umgebogen, unregelmässig verbogen und ausgeschweift. Die Oberhaut fühlt sich in trockenem Zustand wie weiches Handschuhleder an, bei feuchtem Wetter ist sie fettig. Die grauweisse Farbe vergilbt, wenn der Pilz an der Sonne steht.

Die Blättchen sind ungleich lang und die längsten laufen sichelförmig am Stiel herab. Sie sind anfangs ebenfalls mehlfarbig, verfärben sich aber mit zunehmendem Alter von den reifen Sporen rosarot und zuletzt fleischrot. Ausser dem Mehlgewuch des Pilzes beachte man beim Sammeln ganz besonders diese Farbe der Blättchen, und eine Verwechslung ist ausgeschlossen.

Der Stiel erreicht kaum die Höhe und Stärke eines Kleinfingers. Er erweitert sich mit seinem Fleisch allmählich in den Hut, ist oft schief aufgerichtet und seitenständig, d. h. er steht nicht genau in der Mitte des Hutes. Er ist voll, kahl, mehlmässig und am Grunde weissfilzig.

Das Fleisch des Pilzes lässt sich in Längsfasern zerreißen, ist weiss, saftig, dick und ausgiebig und wird von Insektenlarven selten

zerfressen. Es duftet und schmeckt stark nach frischem Mehl.

Der Musseron ist einer unserer vorzüglichsten Speisepilze. Er eignet sich gleich gut zu den verschiedensten Pilzspeisen, lässt sich auch leicht trocknen. Er steht an Güte dem Champignon kaum nach und wird auf dem Gemüsemarkt und in Delikatessenhandlungen in frischem oder getrocknetem Zustand wie dieser gut bezahlt. Frisch kostet 1 kg 1,50—2 *M.*, getrocknet 3—5 *M.*

Merke: Blätterpilze, welche nach Mehl duften, ebenso solche mit rosaroten Blättchen sind essbar.

### **Starkriechender Ritterpilz.**

(Starkriechender Maipilz; *Tricholoma graveolens* Pers.)

Unter den sogenannten Ritterpilzen befinden sich mehrere gute Speisepilze, namentlich einige gelblichweisse Arten mit mehr oder weniger starkem Mehngeruch, welche unter dem Namen Maipilze bekannt sind und in Farbe und Geruch einige Aehnlichkeit mit dem Moospilz haben.

Der starkriechende Maipilz gehört zu den Frühlingspilzen. Er wächst von Ende April bis Juni in Hecken und Gebüsch, an Waldrändern



und Feldrainen im Gras, sowie auf Grasplätzen und Waldwiesen nicht selten und immer truppweise.

Der Hut ist dickfleischig, zuerst halbkugelig und weissgelblich; später breitet er sich bis zur Grösse eines kleinen Tellers flach aus und verfärbt sich graugelblich. Der eingerollte Rand ist kahl, aber ausgeschweifet. Die trockene, kahle Oberfläche ist schlängelig durchfurcht.

Die Blättchen sind sehr dünn und schmal, stehen ausserordentlich dicht und biegen sich, ehe sie an den Stiel gelangen, buchtartig zu ihm hinauf. Anfangs weiss, werden sie bald russgrau und bei Verletzung bräunlich.

Der volle, weisse Stiel ist etwa kleinfingerhoch und ebenso dick, mit feinen Fasern bekleidet und schlängelig gestreift.

An dem weissen, zerbrechlichen Fleisch fällt besonders auf, dass es stark nach frischem Mehl duftet und schmeckt.

Dieser Ritterpilz ist ein wirklich guter Speisepilz, der auf dem Markt als Frühjahrgemüse gesucht ist.

### Huf-Ritterpilz.

(Hufmaipilz, Mairassling, Maikreisling; *Tricholoma gambosum* Fr.)

Mit dem vorigen teilt der Hufmaipilz sowohl Standort als Fundzeit, nur mit dem Unterschied, dass er fast ausschliesslich Grasplätze besiedelt und

in günstigen Jahren im Herbst nochmals erscheint. Er hat einen stumpfhöckerigen, oft hufförmigen und über handbreiten Hut, dessen Oberfläche thongelb gefärbt ist und bald rissig wird. Der eingerollte Rand ist immer filzig und verbogen. Das Fleisch duftet und schmeckt nach Mehl.

Die Blättchen sind dünn, schmal und dichtstehend, weiss, an Druckstellen bräunlich. Am Stielansatz sind sie auch ausgerandet und laufen mit einem kleinen Häkchen oder Zähnchen an ihm herab.

Der Stiel ist fingerlang und stark daumendick, meist breitgedrückt. Innen ist er voll, aussen weiss und an der Spitze mit zarten Flocken bekleidet.

Auch dieser Maipilz ist als Speisepilz geschätzt.

Merke: Blätterpilze mit Mehlgeruch sind essbar.

### Stockpilz.

(Stockschuppenpilz, Stockschüppling; *Pholiota mutabilis* Schaeff.) Taf. 7.

Der Stockpilz verdankt seinen Namen seinem Standort. Er wächst vom Mai bis Spätherbst (November) büschelweise an faulenden Stümpfen („Stöcken“) der Laubhölzer, hauptsächlich an solchen der Buchen und Erlen, an denen er sich sogar über Winter in Kellern züchten lässt.

Er gehört zu unsern kleineren Pilzen; denn sein entfalteter Hut erreicht nur etwa Thalergrösse. Der letztere ist zimmetbraun, am Rande dunkler als in der breit gebuckelten Mitte, auf welches Merkmal beim Sammeln besonders zu achten ist. Der dünne Rand ist bei Regenwetter gewässert. Seine Oberfläche ist gewöhnlich nackt, seltener mit einzelnen verschwindenden Schüppchen besetzt, in feuchtem Zustand fettig anzufühlen, sonst glatt.

Beim jungen Stockpilz sind die zimmetbraunen Blättchen durch einen bräunlichweissen Vorhang verhüllt, welcher nach der Aufschirmung des Hutes am Stiel einen anfangs weisslichen, später braun werdenden, anliegenden Ring hinterlässt. Unter demselben ist der kleinfingerlange, etwa federkiel dicke Stiel mit gelben, später braunen Schüppchen und Flöckchen besetzt und sein Fuss ist schwarz, doch nie sammethaarig; oberhalb ist er blassbraun und mit feinen Längsstreifen gezeichnet. Er ist zäh und wird bald hohl; bei allen büschelig wachsenden Stockpilzen ist er verkrümmt.

Sein Fleisch ist dünn und giebt wenig aus, duftet und schmeckt aber angenehm (obstartig).

Die Hüte junger Stockpilze eignen sich vorzüglich zu Suppen, liefern aber auch gutes Gemüse; der Stiel ist bei nicht mehr ganz jungen Pilzen zäh und unbrauchbar. Was dem Pilz an Grösse abgeht, wird durch seine Häufigkeit und Massenhaftigkeit ersetzt. Er ist auch ein beliebter Marktpilz.

Merke: Büschelweise an Stümpfen wachsende Pilze mit braunen Blättchen und obstartig schmeckendem Fleisch sind essbar. Dagegen: Büschelweise an Stümpfen wachsende Pilze mit grünlichen oder schwärzlichen Blättchen und bitterem Fleisch sind als ungeniessbar zu meiden.

### Drehling.

(Austernpilz, Buchenseitenstielpilz; *Pleurotus ostreatus* Jacq.)

Wie der vorige so wächst auch dieser Pilz immer in grossen Büscheln oder dachziegelartigen Rasen aus den Ritzen alter Stümpfe oder auch am Grunde lebender Stämme verschiedener Laubhölzer, namentlich der Buchen. Er erscheint im Herbst, vom September bis Dezember.

Die Hüte des Drehlings sind selten regelmässig und wagrecht sondern meist halbiert. Im ersteren Fall sind sie trichterförmig, im letzteren

haben sie die Form einer Muschelschale (Austernpilz!). Oft sind mehrere Hüte unter sich verwachsen; sie sind überhaupt äusserst vielgestaltig. Sie haben stark fingerdickes Fleisch und werden über handbreit. Sie sitzen schief aufgerichtet auf dem Stiel, so dass die Blättchen von der Seite her sichtbar sind; nicht selten sind sie auch verdreht (Drehling!). Der Rand ist stark eingerollt. Die Oberfläche ist kahl, in der Jugend schwärzlich, später braun mit grauem oder auch grünlichem Ton, im Alter verblassend.

Die Blättchen sind weiss, später oft grau. Sie stehen ziemlich entfernt von einander, sind gegen den Stiel hin untereinander durch Abzweigungen verbunden und laufen am Stiel weit herunter.

Der Stiel ist, wenn überhaupt vorhanden, kurz, voll, massig und knollig, öfters ästig oder mit nebenstehenden Stielen verwachsen. Im übrigen ist er ringlos, oben kahl, am Grunde striegellaarig.

Der Drehling ist ein längst bekannter und beliebter, aber leider nicht allzu häufig wachsender Speise- und Marktpilz. Sein Fleisch ist zart, duftet und schmeckt stark nach frischem Mehl.

Merke: Blätterpilze mit Mehlgeruch sind essbar.

### Feld-Champignon.

(Echter Egerling, d. h. Aeckerling, Feldschwamm, Brachschwamm, Weidling, Heidling, Wegweiss; *Psalliota campestris* L.) Taf. 8.

Als einer der vorzüglichsten aller Speisepilze wurde der Champignon schon von alterher von Feinschmeckern gesammelt, auch vielfach in eigens hiefür eingerichteten Gärtnereien gezüchtet, so dass er selbst zur Winterszeit auf dem Gemüsemarkt keine seltene Erscheinung mehr ist. Wer Egerlinge aus Züchtereien kauft, kann sie ohne Sorge verspeisen, da in diesem Fall eine Vergiftungsgefahr völlig ausgeschlossen ist. Anders ist es jedoch, wenn solche im Freien gesammelt werden; denn leider hat der Champignon in dem sehr giftigen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides* Fr.) einen durch seine täuschende Aehnlichkeit so gefährlichen Doppelgänger, dass nur bei grosser Vorsicht gefahrbringende Verwechslungen verhütet werden können, wie denn auch thatsächlich die meisten Vergiftungen durch Pilze auf Rechnung von Verwechslungen des Champignons mit dem Knollenblätterpilz zu schreiben sind. Diese Erfahrung dürfte wohl eine ernstliche Mahnung

für alle Pilzsammler sein, einerseits bei der Auswahl weisshütiger und namentlich weissblättriger Blätterpilze die grösste Vorsicht walten zu lassen und im Zweifelsfall lieber auf den erhofften Leckerbissen zu verzichten, als sich einer Vergiftungsgefahr auszusetzen, andererseits sich mit den Unterscheidungsmerkmalen beider Arten in einer sicherstellenden Weise bekannt zu machen.

Bei dem aus dem Rasen hervorstossenden jungen Champignon sind Hut und Stiel noch nicht zu unterscheiden; er ist ball- oder eiförmig und durch einen häutig-flockigen Vorhang auf der Blättchenseite geschlossen. Sobald letzterer am Hutrand geplatzt ist, sinken seine Ueberreste an den Stielhals zurück und hängen von dort höfchenartig als weisser, schlaffer Manschettenring bis gegen die Stielmitte herab, während der Hut sich halbkugelig öffnet und schliesslich polsterförmig ausbreitet, oft bis auf Tellergrösse. Die Oberhaut ist abziehbar, trocken, anfangs seidenartig weich und glänzend, später meist seidenhaarig oder zartschuppig aufgerissen; niemals ist sie vollständig unverletzt, schmierig oder mit abwischbaren Warzen besetzt, wie dies beim Knollenblätter-

pilz der Fall ist. Die Farbe des Hutes wechselt zwischen weiss, weissgelb und (beim Zucht-Champignon!) bräunlich; nie hat er einen grünlichen Ton wie der Hut des Doppelgängers.

Die Blättchen sind beim geschlossenen Champignon blass, mit kaum bemerkbarem rötlichen Anflug, weil die Sporen noch nicht reif und also auch noch nicht rosarot gefärbt sind. Gerade in diesem Alter fällt es schwer, den Champignon sicher zu erkennen, weil das auffallendste Kennzeichen, die Rosafarbe der Blättchen, noch nicht zutrifft. Wer nun diese jungen, am köstlichsten schmeckenden Egerlinge nicht einfach stehen lassen will und auch nicht fehlgreifen möchte, der beachte das allein untrügliche Merkmal, das den Champignon auf jeder Altersstufe vor dem Knollenblätterpilz auszeichnet: den starken Anisgeruch; der Knollenblätterpilz duftet fade, beinahe wie eine rohe Kartoffel. Ist der Hut geöffnet, so sind die Blättchen von den jetzt reifen Sporen fleischrot, später werden sie purpurrot, im Alter schwärzlich, zerfliessen jedoch nicht zu Jauche sondern verschrumpfen. In diesem Alter ist eine gefahrbringende Verwechslung ausgeschlossen; denn



nur essbare Pilze haben rosa- oder braun- oder purpurrote Blättchen.

Der fingerhohe und oft über daumendicke Stiel ist schwach knollig, voll, weiss und glänzend, nackt oder zartschuppig, oben mit weisser Manschette geziert.

Das Fleisch ist bei üppigen Exemplaren oft über daumendick, weiss, bei einigen Abarten im Brucherötlich anlaufend (Zucht-Champignon!). Es duftet, wie schon erwähnt, auffallend nach Anis und schmeckt nusskernartig.

Der Champignon wächst von Juli bis Oktober fast ausschliesslich auf solchen Stellen, wo im Boden Pferdedünger vermodert: auf Waldwiesen, Grasplätzen, Viehweiden, Exerzierplätzen, an Weg- und Ackerrändern, auf alten Frühbeeten. Er ist ziemlich verbreitet, aber nirgends sehr häufig, doch stets gesellig.

Der Champignon ist einer unserer geschätztesten Speise- und Marktpilze. Noch geschlossene junge, wie auch noch gut duftende ältere Exemplare finden sowohl in frischem als auch in getrocknetem oder sonst konserviertem Zustand in der Küche die mannigfaltigste Verwendung. Auf dem Gemüsemarkt kostet 1 kg frischer Egerlinge 2—3,60 *M*; Delikatessenhandlungen

kaufen 1 kg gut und schön weiss getrocknete Ware zu 2,50—3 M.

Merke: Blätterpilze, deren Blättchen rot aussehen und deren Fleisch nach Anis duftet und nusskernartig schmeckt, sind essbar. — Dagegen: Weissblättrige Pilze mit hös'chenartig herabhängendem Ring und abwischbaren Warzen auf unverletzter, schmieriger Huthaut sind giftig oder doch ungeniessbar.

### **Schaf-Champignon.**

(Schaf-Egerling, Gugemucke; *Psalliota arvensis* Schaeff.)

Der Schaf-Egerling hat in der Farbe des Hutes und der Blättchen noch mehr Aehnlichkeit mit dem Knollenblätterpilz als der Feld-Champignon. Sein Hut ist anfangs fast kegelförmig, mit abgeflachtem Scheitel, kleinflockig und später ausgebreitet, kahl, in der Farbe weiss, später und namentlich bei Berührung gelb werdend. Das Fleisch ist unveränderlich weiss und weniger dick als beim vorigen; es duftet und schmeckt angenehm.

Die Farbe der Blättchen ist zuerst grau-weiss und erst beim geöffneten Pilz rosarot, im Alter braunrot. Sie sind gegen den Hutrand hin breiter als gegen den Stiel.

Der Stiel ist über fingerhoch, hohl und verjüngt sich nach oben. Er besitzt einen aus dop-

pelter Krause bestehenden, weissen Manschettering.

Der Schaf-Egerling erscheint später als der Feld-Champignon. Er wächst von August bis Oktober auf grasigen Stellen, auf Wiesen und Weiden, in Gärten, aber auch in Wäldern und liebt gebirgige Gegenden.

Obwohl er dem Feld-Champignon an Wohlgeschmack nachsteht, wird er doch gerne gesammelt und wie dieser verwendet.

### Nelken-Schwindpilz.

(Krösling; *Marasmius oreades* Bolt.)

Diese und die folgende Art mögen hier kurz Erwähnung finden, weil sie von alter Zeit her als Suppen- und Gewürzpilze im Gebrauch sind und sich von allen Blätterpilzen durch die merkwürdige Eigentümlichkeit unterscheiden, dass sie nicht verfaulen sondern verwelken und verschrumpfen, nach dem Befeuchten jedoch wieder aufleben und ihre ursprüngliche Gestalt annehmen.

Der Nelken-Schwindling hat einen dünnfleischigen, zähen Hut von Thalergrösse. Er ist anfangs glockig mit eingebogenem Rand, dann verflacht und gebuckelt mit gestreiftem Rand. Seine kahle, trockene Oberfläche ist ledergelb.

Die weisslichen Blättchen stehen weitläufig und sind am Stiel frei.

Der zähe Stiel ist fingerhoch, voll, dünn, weisszottig berindet.

Der rohe Pilz hat einen nelkenartigen Duft, welcher beim Trocknen noch auffallender hervortritt, und einen würzigen Geschmack.

Er wächst vom Mai bis November auf Grasplätzen und Triften, an Wegrändern und Feldrainen in Kreisen (Krösling!).

Der Krösling dient als Gewürz für andere Pilze, sowie für Suppen und Saucen. Der Hut wird samt den Blättchen verwendet. Er ist leicht zu trocknen. Bei zu langem Kochen verliert er seinen Nelkengeruch.

### **Knoblauch-Schwindpilz.**

(Lauchschwindling, Lauchpilz, Musseron;  
Marasmius scorodionius Fr.)

Der Hut hat annähernd die Grösse eines Markstücks. Er ist zuerst schwach gewölbt und glatt, dann flach und runzelig, verbogen. Seine fleischrote Farbe wird bald bräunlich oder weisslich.

Die weisslichen Blättchen sind an den Stiel gewachsen. Sie sind in trockenem Zustand kraus verbogen und aderig verbunden.

Der zähe, hohle Stiel erreicht kaum die Länge und Stärke eines Streichhölzchens. Er ist glänzend schwarzbraun gefärbt, oben heller.

Sein Fleisch ist papierdünn und durchscheinend. Es duftet und schmeckt stark nach Knoblauch.

Der Lauchpilz liebt trockene Stellen auf Hügeln, Heiden, an Weg- und Waldrändern. Reifezeit: Juni bis Oktober.

Seiner geringen Grösse wegen ist er als Gemüsepilz zu wenig ausgiebig; dagegen eignet er sich frisch und getrocknet als Gewürz für andere Pilze, für Suppen, Saucen.

### Schopf-Tintenpilz.

(Walziger Schoppilz, Schopftintling; *Coprinus comatus* Müll.) Taf. 9.

Durch seine eigenartige Schönheit, mit welcher der Schoppilz Dünger-, Schutt- und namentlich Strassenkehrichthaufen, auch gedüngte Wegböschungen und Grasplätze ziert und sich mit Vorliebe in die Nähe der Strassen vordrängt, fällt er jedem aufmerksamen Wanderer in die Augen. Er ist überaus verbreitet, erscheint immer in grossen Gesellschaften, schießt erstaunlich rasch, oft in einer einzigen feuchtwarmen Nacht, auf, ist aber auch ebenso bald hinfällig. Man findet ihn vom Juli bis Oktober.

In frühester Jugend besitzt er einen walzenförmigen, durch einen weissen, flockigen Vorhang geschlossenen Hut von weisser, zuweilen

rosarot angehauchter Farbe und seidenartigem Glanze. Seine Oberhaut ist anfangs glatt und ohne Furchen, reißt aber bald in absteigende weisse oder gebräunte Schuppen auf und nur der stets braune Scheitel bleibt unversehrt. Der Hut hat jetzt einige Aehnlichkeit mit einem angelegten Spinnrocken oder einem Haarschopf (Schoppilz!). Zerreisst der Vorhang, so ist der Hut für kurze Zeit kegelförmig geöffnet, um sich allmählich auszubreiten. Die Kegelform gestattet dies übrigens nur unter allseitiger Zerschlitzung des Hutrandes. Im Alter ist letzterer schwarz, stark zerschlitzt und aufwärts geschlagen.

Die Blättchen stehen sehr dicht, sind nicht an den Stiel angewachsen sondern frei, ziemlich breit und nur gegen den Rand hin etwas zugespitzt. Sie sind erst weiss, werden dann von den reifenden Sporen rosarot gefleckt, später von der Schneide herein purpurn und schwarz, um schliesslich samt dem Hut vom Rand herein in tintenähnliche Jauche zu zerfliessen (Tintenpilz!).

Der Stiel ist oft über fingerhoch und schwach fingerdick; oben dünner, unten knollig, hohl; in der Höhlung hängt ein zarter Mark-

faden herunter. Aussen ist er weiss, seidenfaserig und mit dauerhaftem Ring geziert, der sich verschieben lässt und zuweilen von selbst bis zu dem knolligen Fuss hinabgleitet.

Das Fleisch ist rein weiss, dünn und nur am Scheitel etwas dicker. Noch geschlossene Schoppilze, welche angenehm duften und schmecken und deren Lamellen noch nicht verfärbt und also auch noch brauchbar sind, werden häufig gegessen.

Merke: Weissblättrige Ringpilze mit schuppig aufgerissenem, braunköpfigem Hut und beweglichem Ring sind essbar (vergl. auch Taf. 1).

### **Echter Tintenzpilz.**

(Echter Tintling; *Coprinus atramentarius* Bull.)

Der Hut ist anfangs eiförmig-glockig geschlossen. Bei der Entfaltung breitet er sich beinahe bis auf Handbreite aus, wird aber nie flach sondern nur kegelförmig, während sich der zerschlitzte Rand aufwärts schlägt. Die Oberfläche ist erst schmutzigweiss, bald grau oder graubräunlich, feinhaarig, auf dem Scheitel durch eingewachsene, kleierartige Schüppchen braun gefleckt.

Die Blättchen reichen nicht bis an den Stiel, stehen dicht, sind sehr breit, an der Schneide nicht gerade sondern bauchig, bei geschlossenem Hut

weiss, nach der Hutentfaltung von der Schneide herein rotbraun, zuletzt schwarz; sie zerfliessen mit dem Hut vom Rand herein zu schwarzer Jauche.

Der Stiel ist über fingerhoch, schwach bleistift dick, weiss oder bräunlich; unten ringartig angeschwollen. Der Ring selbst ist faserig, verschwindet rasch und ist nur bei ganz jungen Pilzen noch zu beobachten.

Vom Juli bis November wächst dieser Pilz allenthalben häufig und stets büschelweise am Grunde alter Stämme, auf Dünger- und Schutthaufen, auf gedüngtem Gartenboden, an Wegen und Böschungen um die Dörfer her.

Noch junge Pilze sind zart und schmackhaft, dabei ausgiebig, weil sie samt den Blättchen verwendet werden können. — Sie entwickeln sich vor eintretendem Regenwetter überraschend schnell und massenhaft und gelten aus diesem Grunde beim Landvolk als Wetterpropheten. Früher wurde dieser Pilz zur Herstellung von Tinte benützt. Man liess die gesammelten Pilze in einem Gefäss zerfliessen, die Flüssigkeit hierauf ablaufen und setzte ihr etwas Gummi arabicum und einige Tropfen Nelkenöl zu. Diese Tinte, welche vor dem Gebrauch tüchtig geschüttelt werden musste, war tief schwarz. (Nach Schröter.)



### Eierpilz.

(Dotterpilz, Gäling (Gelbling), Gelbmännchen, Galöhrchen, Galluschel, Gänsel, Rötling, Rehling, Pfifferling; *Cantharellus cibarius* Fr.)

Taf. 10.

Wohl kein anderer Pilz dürfte so allgemein bekannt sein wie der Eierpilz, was schon aus der stattlichen Zahl seiner Namen, die ihm der Volksmund beigelegt hat, ersichtlich ist. Er macht sich aber auch durch seine durchweg dottergelbe Farbe bemerkbar, zumal er selten allein wächst, sondern gewöhnlich in grossen Gesellschaften, oft zu Hunderten, beisammen steht. Er bevölkert von Juni bis Oktober die Wälder und Gebüsch, namentlich gerne Nadelholzbestände. Erfahrungsgemäss trifft man ihn am frühesten in lichten Kieferngehölzen, deren Boden mit Heidekraut bestanden ist.

In seiner Gestalt hat der Eierpilz grosse Aehnlichkeit mit dem Moosling. Er ist kreiselförmig, anfangs flach gewölbt, später ausgebreitet mit niedergebogenem Rand; im Alter trichterförmig mit wellig ausgeschweiftem und kraus gelapptem Rand. Er wird, zumal im

Laubwald und im Herbst, oft über handbreit; im Nadelwald und im Frühjahr wachsende Eierpilze sind kleiner und blasser. Seine Oberfläche ist auch unter dem Vergrößerungsglas kahl, ohne Glanz und fühlt sich fettig an; bei jungen Pilzen ist sie blassgelb, später dottergelb mit hellgelber Mitte, meist rötlich bereift.

Das Sporenlager ist wie bei allen kreiselförmigen Blätterpilzen von der Seite her sichtbar und läuft weit am Stiel hinab. Es wird durch fleischige Falten gebildet, welche anfangs parallel und niedrig verlaufen, später gegen den Hutrand hin sich gabelig teilen und ausserdem untereinander durch Adern netzartig verbunden und dick aufgetrieben sind; schliesslich werden sie mehr und mehr den Blättchen der eigentlichen Blätterpilze ähnlich. Sie sind wie der Hut gefärbt und in frischem Zustand weisslich oder rötlich bereift.

Der Stiel ist kurz, erweitert sich nach oben allmählich in den Hut und wird nach unten dünner. Er ist dottergelb, voll, zäh und, soweit er nicht von den Fruchtfalten besetzt ist, glatt.

Das Fleisch ist blass weiss und lässt sich in Längsfasern zerreißen. Es ist ausgiebig,

da auch Stiel und Falten benützt werden können und der Pilz von Insektenlarven wenig heimgesucht wird. Der Geruch ist angenehm, der Geschmack namentlich von den im Herbst gewachsenen Eierpilzen pfefferartig (Pfefferling, Pfifferling!), im Frühjahr milder.

Der Pfifferling ist einer unserer nützlichsten Speisepilze. Sein Fleisch ist zwar weder besonders zart, noch hat es einen ausnehmend feinen Geschmack. Dafür ist dieser Pilz aber ausgiebig, kommt überall häufig und massenhaft vor, bleibt lange gut, ist leicht zu erkennen und hat keinen gefährlichen Doppelgänger. Er lässt sich auch in der Küche des ärmeren Mannes rasch, wohlfeil und in den verschiedensten Formen zubereiten, ohne Mühe trocknen und ist besonders im Frühsommer ein gesuchter Marktartikel (1 kg frischer Eierpilze kostet Ende Juni 1 *M.*). In saurer Sauce schmeckt er ähnlich wie Kutteln. Wer seinen Pfeffergeschmack nicht liebt, der brühe ihn vor der Zubereitung mit kochendem Wasser ab. Da er an sich schon etwas schwer verdaulich ist, so sammle man von ihm keine zu alten oder wässerigen Exemplare; Personen mit schwacher Verdauung mögen ihn überhaupt meiden. Vergiftungs-

fälle durch Eierpilze sind nicht bekannt geworden.

Merke: Durchweg dottergelbe Blätterpilze mit netzartig verbundenen Fruchtfalten unter dem Hut und weisslichem Fleisch sind essbar.

### **Trompeten-Faltenpilz.**

(*Cantharellus tubaeformis* Fr.)

Der Pilz hat die Form einer Trompete oder eines Trichters und ist in der Mitte bis zum Fuss hinab durchbohrt. Er hat einen etwa thalerbreiten Hut, dessen Rand im vorgeschrittenen Alter ausgeschweift und gelappt ist. Seine Oberfläche ist runzelig und filzig, von graubrauner Farbe, welche indes im Alter verblasst.

Die Fruchtfalten sind gegabelt, überdies untereinander aderig verbunden und laufen zum Stiel hinab. Sie sind rehbraun, später grau bereift.

Der kleinfingerhohe, hohle Stiel ist eckig zusammengedrückt und gelb gefärbt.

Dieser Pilz ist von August bis Oktober auf feuchten, moosbewachsenen Stellen der Nadelwälder und Waldwiesen ziemlich gemein und kann als ausgiebiger, schmackhafter Pilz empfohlen werden.

### **Keulen-Füllhorn.**

(Hasenöhrchen; *Craterellus clavatus* Fr.)

Das Keulenfüllhorn erfreut sich leider keiner solch allgemeinen Verbreitung, wie man dies seiner

Schmackhaftigkeit und Ausgiebigkeit wegen wünschen möchte. Es liebt bergige Nadelwälder, wo es auf feuchtem Lehm Boden in der Nähe morscher Stümpfe wächst. Wo es vorkommt, da steht es immer herdenweise, in Ketten oder Ringen. Es erscheint im August und September.

Der Pilz ist anfangs plump kreiselförmig, so dass er wie eine dicke, oben wagrecht abgestutzte Keule dasteht, die sich allmählich bis auf Fingerlänge streckt, dabei becherförmig eingedrückt, schliesslich sogar trichter- oder ohrförmig wird und beinahe Handbreite erreicht. Er ver schmälert sich allmählich in einen längeren oder kürzeren, vollen Stiel, der sich manchmal verzweigt oder mit den Stielen benachbarter Füllhornpilze verwächst. Die Oberfläche der Keule oder die Innenfläche des Bechers ist zuerst grau violett, dann fleischrot, zuletzt bräunlich ablassend und filzig rau.

Die Fruchthaut überkleidet die Aussenseite, ist von der Seite her sichtbar und läuft am Stiel bis nahe an den Fuss herab. Sie ist bei jungen Keulen fast unmerklich geadert, bei becherförmigen Exemplaren geschwollen runzelig, erst violett, dann fleischrot, schliesslich bräunlich und von den ausfallenden Sporen weiss bestäubt.

Das Fleisch ist derb, in Längsfasern zerreissbar, weisslich und saftig, von säuerlichem Geschmack.

Das Keulenfüllhorn verdient als Speisepilz alle Beachtung. In Oesterreich ist es längst ein beliebter Marktpilz. Es wird gern als Würze in Saucen gegeben.

II. Familie: **Löcherpilze.** *III. 1. 123*

Der Fruchtkörper ist sehr verschieden gestaltet: hut-, muschel- oder dachförmig oder auch krustenartig; mittel- oder seitenständig gestielt, häufiger sitzend; selten fleischig, in den meisten Fällen vielmehr leder- oder kork- oder holzartig. Das Sporenlager befindet sich auf der Hutunterseite in einer Schicht von Röhrenchen, Löchern oder gewundenen Höhlungen. — An der Erde, an Bäumen und Holzwerk wachsende Pilze.

**Schöner Ringröhrling.**

(Zierlicher Ringpilz; *Boletus elegans* Schum.)

Taf. 11.

Der Hut ist in der Jugend halbkugelig und auf der Unterseite durch einen weissen Vorhang geschlossen. Bald reisst letzterer am Hutrand ab, worauf sich der Hut mit flacher Wölbung bis zur Grösse eines Handtellers aus-



breitet, während die Reste des Vorhangs als Ring an den Stiel zurückfallen. Die Oberhaut ist bei Regenwetter mit dickem Schleim bedeckt, bei Trockenheit mit glänzendem Firnis überzogen, in der Farbe goldgelb oder auch bräunlich.

Die Hutunterseite ist mit einem Polster dicht aneinander stehender, enger Röhren besetzt, welche weder unter sich noch mit dem Hutfleisch verwachsen sind, sich vielmehr mit dem Finger leicht voneinander und vom Hut abtrennen lassen. An den Innenwänden dieser Kämmerchen gelangen die Sporen zur Reife; sie fallen aber erst aus, nachdem der Vorhang zerrissen ist und die Mündungen der Röhren sich geöffnet haben. Die Röhrenmündungen sind goldgelb, später bräunlich.

Der Stiel ist etwa fingerhoch, nach unten etwas verdickt, innen voll. Er ist goldgelb, oberhalb des gelbwerdenden, übrigens vergänglichen Ringes rotbraun punktiert, unterhalb desselben schwach rötlich angelaufen. Ist die Ringhaut schon verschwunden, so lässt doch eine merkliche Anschwellung des Stiels über seiner Mitte die Ansatzstelle derselben noch erkennen.

Das Fleisch ist weich und saftig, unver-



änderlich blassgelb; der Geruch ist angenehm und der Geschmack süsslich.

Von Ende Juli bis Anfang Oktober siedelt sich dieser Pilz in Nadelwäldern, am liebsten unter Kiefern, aber auch an Waldrändern und Waldwegen oder an Feldrainen unter Obstbäumen meist truppweise an.

Er ist nicht nur ein schöner, einladender Pilz, sondern auch seines Wohlgeschmacks wegen ein beliebter Speise- und Marktpilz.

Merke: Unter den beringten Röhrenpilzen ist kein Giftpilz.

### **Gelber Ringröhrling.**

(Goldringpilz; *Boletus flavus* With.)

Mit dem vorigen nahe verwandt, unterscheidet er sich von ihm hauptsächlich durch seine weiten, eckigen Röhrenchen und den weissgelben Ring.

Der Hut ist zuerst fast kugelig und durch einen häutig-fädigen, daher durchsichtigen Schleier geschlossen; später breitet er sich zu oft beträchtlicher Grösse aus. Die Oberfläche ist in der Jugend mit braunem Schleim überzogen, der jedoch vom Regen abgewaschen wird, worauf der Hut lebhaft gelb oder auch rotgelb aussieht.

Die Mündungen der Röhrenchen sind gross, ungleich weit und gelb gefärbt.

Der Stiel ist etwa kleinfingerhoch und ebenso dick, von der Farbe des Hutes, oberhalb des blassgelben, bleibenden Ringes mit rotbrauner Netzzeichnung versehen.

Der Goldringpilz liebt sandige Stellen in Nadelwäldern und auf Heideplätzen, wo er den ganzen Sommer und Herbst über gesammelt werden kann.

Sein lebhaft gelbes, saftiges Fleisch duftet und schmeckt angenehm.

### **Butterpilz.**

(Butter-Ringröhrling; *Boletus luteus* L.)

Wer in den Monaten Juli bis Oktober in Kiefern- und Birkenbeständen, in Vorhölzern, an Waldrändern und Waldwegen oder auch auf Waldwiesen nach Pilzen Umschau hält, wird gewiss auch den meist vielköpfigen Ansiedlungen des Butterpilzes begegnen, der sich durch seinen braunen Ring und den braunpunktierten Stielhals vor allen Ringröhrlingen auszeichnet.

Beim Erheben aus der Erde ist der Hut durch einen dünnhäutigen, weissen Vorhang geschlossen, welcher zuweilen erst spät zerreisst, da er ziemlich zäh und dehnbar ist. Die übrig bleibenden Hautfetzen desselben verschrumpfen und bilden einen braunen, schlaffhäutigen

Ring über der Stielmitte. Geöffnet ist der Hut erst glocken- später polsterförmig, mit rundlichem Buckel. Ausgewachsene Hüte können Handbreite erreichen. In jugendlichem sowie feuchtem Zustand ist der Hut mit dickem, braunem Schleim überzogen, der vom Regen oft abgespült wird; bei trockener Witterung ist die Oberhaut, welche sich übrigens immer leicht abziehen lässt, glänzend gelb.

Die Röhrrchen haben feine, rundliche Oeffnungen von hellgelber Farbe und lassen sich leicht durch Fingerdruck vom Hutfleisch trennen.

Der Stiel hat die Länge und Stärke eines Kleinfingers, ist walzenförmig, voll, oberhalb des Ringes gelb und braun punktiert, unterhalb desselben gebräunt.

Das Fleisch ist unveränderlich gelblich-weiss, zart und saftig, von obstartigem Geruch und säuerlichem Geschmack.

Der Butterpilz ist ein immerhin beachtenswerter, wenn auch nicht eben vorzüglicher Speise- und Marktpilz, dessen weiches Fleisch rasch in Fäulnis übergeht und der deshalb bald zu verwenden ist. An jungen Exemplaren beseitigt man den Ring und die schmierige

Oberhaut, an älteren auch die zähe Röhrenschicht.

### Schmerling.

(Körnchen-Schmierling; *Boletus granulatus* L.)  
Taf. 12, Fig. b.

Gleichzeitig und nicht selten neben dem vorigen, jedoch mit Vorliebe auf grasigen Stellen, bringt der Schmerling seine Fruchtkörper zur Reife, welche sich von denen des Butterpilzes wesentlich nur durch den Mangel eines Ringes am Stiel unterscheiden.

Der Hut ist frühe flach und häufig verbogen, mit rostbraunem Schleim überzogen, später glatt, gelb oder rötlichgelb. Die Oberhaut lässt sich vom Hutrand herein leicht abziehen.

Die Röhrrchen sind kurz und haben nadelstichfeine, später grössere, hellgelbe Oeffnungen, welche in der Jugend einen weissen Saft absondern.

Der Stiel ist annähernd fingerhoch und ebenso dick, walzenförmig, voll, ohne Netzzeichnung und ohne Ring, am verjüngten Stielhals erst gelb, dann braun gekörnelt.

Das saftige Fleisch ist unveränderlich hellgelb und duftet obstartig.

Der Schmerling liefert ein wohlschmeckendes Gemüse, welchem man wegen des grossen Saftreichtums gerne etwas Mehl oder Semmelmehl beigiebt.

### Beringter Hohlfuss.

(Hohlfüssiger Ringröhrling; *Boletus cavipes*  
Opat.)

Unter allen Ringröhrlingen ist unstreitig der Hohlfuss der schönste. Er wird im August und September in lichten Nadelwäldern und besonders häufig auf sandigen Stellen unter Kiefern in grossen Herden und gewöhnlich in Gesellschaft anderer Ringpilze angetroffen.

Der anfangs durch einen filzigflockigen, weissen Vorhang geschlossene Hut verflacht sich im Alter weit stärker als bei allen andern Ringröhrlingen und erreicht die Grösse eines Tellers, behält aber in der Mitte immer einen stumpfen, braunen Buckel. Er ist jung und trocken braungelb und über und über mit groben, eingewachsenen Faserbüschelchen besetzt, welche im Alter und bei Regenwetter schmutzigbraun sich verfärben.

Die Röhrchen sind langgestreckt und weit, in der Tiefe durch Scheidewände geteilt, am Stiel eine Strecke weit heruntergewachsen und verlaufen vom Stiel gegen den Rand hinaus in strahlenförmigen Reihen. Ihre Farbe ist gelb, später grünlichgelb.

Der hohle Stiel ist kleinfingerhoch und ebenso dick, gelb oder gelbbraun. Oberhalb des schmutzigen Ringes ist er von den herablaufenden Röhrrchen netzartig gezeichnet, abwärts mit Flocken besetzt.

Der Hohlfuss ist wegen seines schmackhaften Fleisches aller Beachtung wert.

### Steinpilz.

(Edelpilz, Herrenpilz; *Boletus edulis* Bull.)

Taf. 13.

Wie schon die Beinamen vermuten lassen, zählt der Steinpilz zu den Edelsten unter den Edeln des Pilzgeschlechtes, ja viele Pilzfreunde ziehen ihn dem geschätzten Champignon vor. Zwar besitzt er in seiner äussern Erscheinung wenig, was diese Ehrennamen rechtfertigen könnte, und in seiner plumpen Gestalt und der steingrauen Farbe scheint er kaum wert zu sein, dass man sich seinetwegen bücke. Wer aber den vorzüglichen Wohlgeschmack seines Fleisches kennt, der wird ihm gerne einen bevorzugten Ehrenplatz unter den besten Speisepilzen zugestehen. Leider hat er einen schlimmen Doppelgänger in dem giftigen Satanspilz (*Boletus satanas* Lenz). Es kommen zwar, da dieser weder häufig noch schwer zu unterscheiden ist,

Vergiftungen höchst selten vor, Verwechslungen aber sind nicht ausgeschlossen, weshalb es wohl angebracht ist, dass sich der Pilzsammler die Merkmale des Steinpilzes genau einpräge.

In frühester Jugend ist der Pilz sehr plump, fast so dick als hoch. Der Hut ist beinahe kugelig, mit dem Rand an den Stiel gedrückt; später wird er halbkugelig, breitet sich aus und nimmt in ausgewachsenem Zustand die Form eines über tellerbreiten, oft etwas buckeligen Polsters an. Im Alter ist der Rand gewöhnlich aufwärts geschlagen, so dass die Röhrenchschicht von der Seite her sichtbar wird. Die Oberfläche ist kahl, in der Jugend und bei trockenem Wetter wie Waschleder anzufühlen, im Alter und in feuchtem Zustand ist sie schwach klebrig. Die Farbe wechselt mit dem Standort; an sonnigen Stellen ist sie dunkelbraun, an schattigen und feuchten steingrau (Name!) oder blass, in der Jugend weisslich bereift.

Die Röhrenchen sind in der Jugend stets weiss und mit zartem Filz bedeckt, so dass die nadelstichigen Oeffnungen noch nicht sichtbar sind; später werden sie gelbgrün und öffnen sich, und im Alter verfärben sie sich grünlich-

grau. Niemals sind die Oeffnungen rot wie bei seinem Doppelgänger. Das dicke Polster lässt sich mittelst Fingerdrucks leicht vom Hutfleisch ablösen.

Der Stiel ist bei aufstossenden Pilzen beinahe faustdick oder eirund und bauchig aufgetrieben. Mit zunehmendem Alter streckt er sich bis auf Handlänge und wird mehr walzenförmig, behält jedoch immer unten eine knollige Verdickung. Er ist innen voll und weissfleischig, aussen grau oder hellbräunlich, nie rot wie beim Satanspilz. Am Stielhals hinauf ist er stets mit weissgrauem (nie rotem!), erhabenem Adernetz gezeichnet; unten fehlt es oft, zumal bei älteren Exemplaren.

Das dicke Fleisch ist in der Jugend steinfest (daher wahrscheinlich sein Name Steinpilz!) und saftig, später wird es trocken und schwammig, zuletzt matschig und ist dann nicht mehr brauchbar. Es ist unveränderlich weiss und hat nur zuweilen unmittelbar unter der Oberhaut einen rotbraunen Anflug. Der Duft ist angenehm, der Geschmack nusskernartig süss. Bei anhaltend trockener Witterung wird er wie wenig andere Pilze durch Insektenlarven stark zerfressen und sollte deshalb schon am



Fundort darauf untersucht werden; bei Regenwetter bleibt er eher verschont, weil die Pilzfliegen durch den Regen am Auffliegen und Eierlegen verhindert werden:

Seines dickfleischigen Fruchtkörpers wegen hängt die Reifezeit des Steinpilzes noch mehr als diejenige anderer Pilze von dem Eintritt feuchtwarmer Witterung ab; daher ist nicht immer auf sein pünktliches Erscheinen zu rechnen. Im allgemeinen kann man zwei Sammelzeiten beobachten, eine nach der Frühjahrsregenzeit, von Ende Mai bis längstens Mitte Juli, und eine nach der Gewitterperiode, von Mitte August bis Anfang Oktober. Nur vereinzelt trifft man ihn auch ausserhalb dieser Zeiträume. Er wächst in lichten, trockenen Wäldern und Vorhölzern, auch am Rande von Waldwiesen. Besonders liebt er den Eichen-, Buchen- und Fichtenhochwald. Sein Hyphengeflecht hat nämlich mit diesen Bäumen eine merkwürdige Lebensgemeinschaft eingegangen: es umspinnt die Saugwurzeln dieser Bäume, nimmt für sie, da ihnen die Wurzelhaare fehlen, die in Wasser gelösten anorganischen Nährstoffe auf, giebt sie an die Wurzeln ab und bezieht dafür organische Nährstoffe. Der ausgezeichnete

Wohlgeschmack seines Hut- und Stiefleisches, seine Ausgiebigkeit sowie sein zeit- und stellenweise massenhaftes Vorkommen machen ihn thatsächlich zu einem unserer wichtigsten Speise- und Marktpilze, von dem nur zu bedauern ist, dass er sich nicht künstlich züchten lässt. Er erfreut sich einer unendlich mannigfaltigen Art der Zubereitung und Konservierung und wird auch in frischem und getrocknetem Zustand in den Handel gebracht. Auf dem Gemüsemarkt kostet 1 kg frischer Steinpilze 1,50—2 M; Delikatessenhandlungen bezahlen 1 kg derselben, in dünne Scheiben geschnitten und gut getrocknet, mit 2,50—2,70 M.

Merke als untrügliche Kennzeichen: Weisse, später gelbgrüne Röhrenmündungen, weissgraues Strunknetz, weissbleibendes Fleisch mit Nusskerngeschmack. Dagegen: Ringlose Röhrlinge mit roten Röhrenmündungen, rotem Strunknetz, sofort rot, blau oder grün werdendem Fleisch sind mit grosser Vorsicht zu sammeln.

Anmerkung: Der ebenfalls vorzügliche Königspilz (Bol. regia Krombh.) ist besonders gekennzeichnet durch die blutrote Oberfläche, die goldgelben Röhrenmündungen, den gelbgenetzten, unten purpurroten Stiel und das unveränderlich blassgelbe Fleisch.

### Kapuzinerpilz.

(Birkenpilz, Birkenröhrling ; *Boletus scaber* Fr.)

Taf. 14.

Vom Juni bis September ist in jungen Holzschlägen, an Waldrändern, in Feldgehölzen und auf Heideplätzen, stets im Gras oder Gebüsch, der Kapuzinerpilz eine häufig vorkommende und von Pilzfreunden gern gesehene Erscheinung. Die Nähe starker Birken oder deren Stümpfe zieht er jedem anderen Standort vor.

Den Namen Kapuzinerpilz hat er mit Rücksicht auf Form und Farbe des Hutes erhalten. Letzterer ist nämlich in frühester Jugend kopfförmig, und die Oberhaut ist wie eine braune Kapuze über ihn hereingestülpt, so dass der Hutrand am Stielhals dicht anschliesst. Nach der Aufschirmung ist der Hut polsterförmig, zuletzt etwas niedergedrückt und ausgeschweift. Seine Oberfläche ist kahl, in feuchtem Zustand etwas schmierig, im Alter oft vom Rand herein felderig aufgerissen. Die Farbe ist nach Standort und Alter verschieden, rotbraun, graubraun, grau oder schwärzlich.

Die feinen Oeffnungen der Röhren sind

ziemlich lange geschlossen und weiss, dann werden sie graugrünlich, zuletzt braungrau. Die Röhrrchen sind vom Stiel scharf gesondert.

Der Stiel streckt sich aus der ursprünglichen Eiform bis auf Handlänge und wird walzenförmig, behält aber unten eine knollige Verdickung, während er sich am Stielhals auffallend stark verjüngt. Das Stielfleisch ist weiss und brüchig, später zäh. Aussen ist er anfangs gleichmässig weisslich; die weissen Schüppchen, mit welchen er dicht besetzt ist, werden aber bald schwärzlich, so dass er dann ähnlich wie ein Birkenstamm gesprekelt ist.

Das Fleisch ist weich und weiss, läuft aber zuweilen und im Alter sehr langsam grau oder schwach bläulich an. Der Geruch ist angenehm, der Geschmack etwas säuerlich.

Er ist ein wohlschmeckender, dabei ausgiebiger Speisepilz, dessen Fleisch ähnlich verwertet wird wie das des Steinpilzes. Dass es beim Kochen grau wird, darf vom Genusse nicht abschrecken.

Merke: Ringlose Röhrlinge, deren Fleisch im Bruche nicht augenblicklich rot, blau oder grün anläuft, sind essbar.

### Rothäubchen.

(Rothaut-Kapuziner; *Boletus versipellis* Fr.)

Taf. 15.

Das Rothäubchen hat soviel Aehnlichkeit mit dem Kapuzinerpilz, dass es vielfach nur als abweichende Form desselben betrachtet und lediglich der Unterscheidung wegen Rothaut-Kapuziner genannt wird. Indessen sprechen doch mehrere Verschiedenheiten für eine gesonderte Behandlung.

Der junge Hut ist beinahe kugelförmig, durch einen häutigen Vorhang geschlossen, indem die über den Hutrand hinaus stark verlängerte Oberhaut dicht am Stiel anschliesst und noch eine kleine Strecke weit an ihm hinunterläuft. Hat er sich geöffnet, so hängt rings am Rande des gewölbten Hutpolsters als Ueberrest jenes Vorhangs ein schlaffer Hautstreifen herab. Die Oberfläche ist zuerst glatt, später etwas schuppig aufgerissen, gewöhnlich trocken und nur bei anhaltendem Regenwetter schmierig. Die Farbe ist ziegelrot.

Die Röhrrchen sind schmutzigweiss und haben feine, erst weisse und dann graue Oeffnungen.

Der volle Stiel ist gewöhnlich handlang, fast gleichmässig dick, weiss und mit rotbraunen, später schwarz werdenden Schüppchen oder Runzeln bekleidet.

Das weisse Fleisch verfärbt sich an der Luft langsam bläulich, dann rötlich oder grau. Es ist fester und dicker als beim Kapuzinerpilz.

Man trifft den Pilz vom Juli bis Oktober, besonders häufig im August und September, auf Heideplätzen und in Vorhölzern im Laubholzgebüsch oder in der Nähe von Birken; er ist stellenweise noch häufiger als der vorige und nicht selten in Gesellschaft mit ihm anzutreffen.

Das Rothäubchen ist als Speisepilz noch wertvoller als der Kapuzinerpilz, da es ausgiebiger ist, oft geradezu massenhaft wächst und an Güte dem Steinpilz wenig nachsteht. Oberhaut und Röhrechen sind vor der Verwendung zu entfernen. Das Fleisch kocht sich ebenfalls grau.

### Ziegenlippe.

(Filzröhrling; *Boletus subtomentosus* L.) Taf. 16.

Der bald polsterförmige Hut ist im Alter bis auf Handbreite ausgebreitet, aber immer

etwas gebuckelt. Die Oberfläche ist stets zartfilzig und weich anzufühlen, dabei trocken und glanzlos. In der Farbe gewöhnlich graubraun mit olivgrünem Anflug ist die Oberhaut im Alter und bei trockener Witterung durch teils gelbe teils kirschrötliche Risse unregelmässig gefeldert. Auch an etwa angenagten Stellen nehmen die Wunden dieselbe Färbung an.

Die Röhrrchen sind erst schwefel- dann grünlichgelb und an Druckstellen bläulich; in der Länge wie in der Weite ungleich; haben weite, eckige Mündungen und sind eine kleine Strecke weit am Stiel heruntergewachsen.

Der kleinfingerhohe und ebenso dicke Stiel ist voll, meist etwas verbogen und unten dünner; er ist gelbbraunlich, zuweilen kirschrötlich angelaufen.

Das ziemlich dicke Fleisch ist gelb, läuft aber im Bruche über den Röhrrchen langsam und schwach blau an. Der Geruch ist obstartig, der Geschmack schwach.

Die Fruchtkörper dieses Pilzes gelangen von Juli bis Oktober in lichten Wäldern auf sandigen Stellen, auf Heideplätzen, an Wegböschungen und Waldrändern zur Reife. Er

wächst in der Regel einzeln, aber oft auch in Gesellschaft anderer Röhrlinge.

Obgleich er mit dem Steinpilz keinen Vergleich aushält, ist er dennoch ein nicht zu verachtender Speisepilz. Vor der Zubereitung muss man die Röhrechen entfernen und die Oberhaut abschälen.

### Sandpilz.

(Sandröhrling; *Boletus variegatus* Sow.) Taf. 17.

Ein Blick auf die Hutoberfläche eines jungen Sandpilzes überzeugt uns, dass er seinen Namen mit vollem Recht führt. Der halbkugelige, graugelbe Hut ist nämlich von zahllosen dunkleren Filzflöckchen wie mit Sandkörnchen bestreut. Später streckt sich der anfangs eingerollte, flockige Rand aus, der Hut wird polsterförmig und seine Farbe namentlich am Scheitel heller, während gleichzeitig die Flöckchen lockerer und zottiger werden und schliesslich, namentlich bei Regenwetter, völlig verschwinden. In diesem Fall ist der Hut kahl und etwas schmierig.

Die Röhrechen sind sehr kurz, an den Stiel gewachsen und besitzen äusserst feine, braungelbe, später olivgrüne Mündungen.



Der Stiel ist etwa fingerhoch, gleichmässig dick, von der Stärke eines Daumens, öfters verbogen, glatt, fest und von dunkelgelber Farbe. Sein Fleisch lässt sich in Längsfasern zerreißen und bricht in die Quere zackig durch.

Das Fleisch ist dick, gelblichweiss, über den Röhrrchen gewöhnlich vorübergehend bläulich anlaufend, von etwas scharfem Geruch und wässerig-süsslichem Geschmack.

Seinen Standort hat er auf Lichtungen der Kiefernwälder auf Sandboden zwischen Heidekraut. Er erscheint dort vom August bis Oktober und immer truppweise.

Wenn auch nicht von vorzüglichem Wohlgeschmack, so ist er doch immerhin ein guter, dabei häufiger und ausgiebiger Speisepilz, also der Beachtung wert. Sein Fleisch kocht sich schwarz.

### Kuhpilz.

(Kuhröhrling; *Boletus bovinus* L.)

Der Hut ist jung halbkugelig, später wellenförmig verflacht. Er erreicht gewöhnlich Handbreite, ist sehr biegsam und bei Regenwetter schmierig. Die Oberhaut ist glatt, leicht abziehbar und von rostbrauner Farbe, der Rand eingewellt, im Alter oft erhoben und wellenförmig ver-

bogen. Bei büschelig wachsenden Kuhpilzen sind zuweilen mehrere Hüte mit ihren Rändern verwachsen.

An seinen Röhrchen ist dieser Pilz am sichersten zu erkennen. Sie sind kurz, am Stiel aber länger und eine Strecke weit an ihm heruntergewachsen. Sie haben weite, eckige Mündungen und sind innen durch Scheidewände in drei oder vier kürzere und engere Zellenröhrchen abgeteilt. Sie sind graugelb, später rostbraun.

Der Stiel ist kleinfingerhoch, gleichmässig fingerdick, glatt, fest und blasser als der Hut.

Das Fleisch ist weich und weissgelb, es verfärbt sich im Bruch langsam rötlich. Geruch und Geschmack sind schwach obstartig.

Von August bis Oktober ist der Kuhpilz in Feldgehölzen und Kiefernbeständen, auf Lichtungen, an Waldwegen und Waldrändern einer unserer häufigsten Röhrlinge, der immer herdenweise und manchmal auch büschelig wächst. Er kann als guter Speisepilz empfohlen werden.

### Semmelpilz.

(Semmelporling, Zusammenfliessender Porling; *Polyporus confluens* Alb. u. Schw.) Taf. 18.

Dieser Pilz besteht immer aus mehreren unregelmässig gelappten, dachziegelartig

übereinander gelagerten oder zu einer Masse zusammenfliessenden Hüten, welche wellenförmig verbogen, trocken, kahl und glatt, im Alter jedoch oft felderig aufgerissen sind. Die Risse sind wie die Oberhaut gelbbrot gefärbt, niemals weiss, und letztere lässt sich nicht abziehen. Die Stücke vergrössern sich durch immer wieder nachwachsende junge Hüte und bilden kleinere oder grössere, oft bis viertelmeterbreite Rasen von Semmel- oder Laibform. Die Farbe wird im Alter dunkler, rotbraun.

Die Hutunterseite ist mit einer Menge kleiner, flacher Löchlein oder Grübchen („Poren“) besetzt. Sie sind weder unter sich noch als besondere Schicht vom Hutfleisch ablösbar, sondern können nur mittelst eines Messers samt einem Teil des Hutfleisches abgetrennt werden. Die Poren haben feine, rein weisse Mündungen, welche im Alter etwas vergilben. Sie sind an den Stielen weit heruntergewachsen.

In der Erde befindet sich ein dicker, fleischiger Fuss, aus welchem die sehr kurzgestielten, seitlich stehenden Hüte entspringen. Fast immer sind mehrere Stiele unter sich verwachsen.

Das Fleisch ist unveränderlich weiss und sehr zart. Es lässt sich nicht biegen

sondern bricht leicht und ohne Zacken durch. Der Geruch ist angenehm; der etwas bittere Geschmack des rohen Pilzes verliert sich beim Kochen fast vollständig.

Der Semmelpilz wächst von Mitte Juli bis höchstens Mitte September in bergigen Nadelwäldern auf Sandboden. Er kommt nur stellenweise häufig, aber immer in massigen Stöcken vor und gehört zu unsern geschätzten Speise- und Marktpilzen, wenn auch der Geschmack bei älteren, schon rissigen wie auch bei ungeschälten jungen Hüten etwas bitter ist. Die bittere Oberhaut ist immer abzuschälen. Das Fleisch wird bei der Zubereitung rötlich.

Merke: Kein Porenpilz ist giftig; alle weichfleischigen Porlinge sind essbar.

### Schafeuter.

(Schafeuterporling; *Polyporus ovinus* Schaeff.)

Mit dem vorigen teilt das Schafeuter den Standort und teilweise auch die Fundzeit; es kommt vom August bis September ausschliesslich auf sandigem Waldboden vor und sitzt meist an moosbewachsenen Abhängen von Schluchten.

Der Pilz entwickelt sich längere Zeit unter Moos und Sand; erst wenn sich seine Hüte aus-

zubreiten beginnen, heben sie ihre Decke und treten ans Tageslicht. Die Hüte stehen selten einzeln, gewöhnlich in dicht gedrängten Rasen und sind öfters dachziegelartig geschichtet; doch ist jeder Hut deutlich gestielt. Sie sind fast regelmässig, wellig verbogen, weisslich, mit grauem oder graugelbem Anflug. Die Oberfläche ist anfangs glatt, später schuppig oder rissig; aber die Risse sind stets weiss, und die Oberhaut lässt sich fetzenweise abziehen.

Die kaum sichtbaren Poren sind rein weiss, im Alter und an Druckstellen vergilbend; sie ziehen sich am Stiel weit herunter.

Die Stiele entspringen aus einem fleischigen Stamm, haben die Länge und Stärke eines Kleinfingers, sind meist knollig oder buckelig, bei allein stehenden Exemplaren am regelmässigsten. Ihre Farbe ist weiss, später von unten herauf gelblich anlaufend.

Das Fleisch ist weiss, läuft aber im Bruche gelblich an. Es ist fest, derb und bricht leicht und zackig durch. Der Geruch ist angenehm, der Geschmack nicht bitter.

Das Schafeuter ist in Bezug auf Häufigkeit, Grösse und Ausgiebigkeit dem Semmelpilz mindestens ebenbürtig, übertrifft ihn aber an Wohlgeschmack. Es kann sogar roh gegessen werden und lässt sich auch leicht für den Winter trocknen.

## Kammporling.

(*Polyporus cristatus* Fr.)

Abgesehen von der Farbe ist der Kammporling in seiner äusseren Erscheinung dem Schafeuterporling zum Verwechseln ähnlich, wie er denn thatsächlich, namentlich in jugendlichem Zustand, sehr oft für dasselbe gehalten und gesammelt wird.

Die Hüte sind selten regelmässig geformt, sondern gewöhnlich halbiert, hinten am Stiel eingedrückt und fächerförmig ausgebreitet. Sie sind dachziegelartig übereinander geschichtet und mit einander verwachsen, nur selten stehen sie einzeln. Die Oberseite ist staubfein zottig, später schuppig und rissig, in der Farbe grünlichgelb, im Alter mit rötlichem Anflug.

Die Poren haben die Form von Röhrcchen, sind aber auch mit dem Hutfleisch fest verwachsen. Sie ziehen sich am Stiel weit herab und haben weisse, später gelbliche Mündungen, welche anfangs eckig, im Alter vielfach zerschlitzt sind und dann wie die Zähne von Haarkämmen aussehen (Name!).

Die kurzen Stiele sind weiss und meist untereinander verwachsen, selten einzeln.

Er wächst vom August bis Oktober in Laub-

wäldern an der Erde, meist am Grunde morscher Stümpfe. Das Fleisch ist in der Jugend gelblichweiss, duftet nach frischem Mehl und schmeckt etwas bitter; sobald aber die Oberfläche des Pilzes grünlichgelb aussieht, hat auch das Fleisch diese Farbe und ist dann zum Genusse nicht mehr zu empfehlen. Der Kammporling wird wie der Semmelpilz verwertet.

### Ziegenfuss.

(*Polyporus Pes caprae* Pers.)

Der Hut ist fast nie von regelmässig runder Form, sondern in der Regel nierenförmig. Darin sowie in der Farbe hat er entfernte Ähnlichkeit mit dem flachen Huf einer Ziege, und deshalb hat wohl der französische Entdecker dieses Pilzes den eigentümlichen Namen gewählt. Er steht seitwärts auf dem Stiel und erreicht meist Tellerbreite. Seine Oberfläche ist hellbraun und mit dunkelbraunen Schuppen besetzt, welche bei Regenwetter und im Alter schwarzbraun werden. Der Rand ist unregelmässig nach unten gebogen.

Die Poren sind röhrenartig und haben weite, eckige Mündungen von weisser, später gelblicher, grünlicher oder bräunlicher Farbe. Sie ziehen sich als flache Grübchen weit am Stiel hinab.

Der Stiel ist kleinfingerhoch und daumen-

dick, bauchig und schwach filzig, unten grünlichgelb, nach oben braungelb. Fast immer sind mehrere Stiele mit einander verwachsen.

Als Standort hat der Ziegenfuss sandige, mit kurzem Moos bewachsene und der Sonne zugekehrte Stellen. Seine Reifezeit ist der Spätsommer, August und September. Im allgemeinen zerstreut vorkommend, trifft man ihn doch stellenweise massenhaft.

Das Hut- und Stielfleisch ist weiss, derb, doch nicht zäh; es duftet und schmeckt schwach, doch angenehm. Der Ziegenfuss kann als guter Speisepilz empfohlen werden.

### Eichhase.

(Doldiger Porling; *Polyporus umbellatus* Pers.)

Der Eichhase bildet eine kohlkopfgrosse Masse, welche einer Dolden ähnlich sieht und oft aus über 100 dachziegelartig sich deckenden Hütchen besteht, deren Stiele einem fleischigen Fuss entspringen. Diese Hütchen sind einzeln und mittelständig gestielt, gewöhnlich regelmässig kreisrund und so gross wie ein Mark- oder Thalerstück. Anfangs gewölbt, sind sie später in der Mitte eingedrückt und genabelt. Ihre Oberfläche ist kahl, heller oder dunkler braun, in seltenen Fällen weiss.

Die Poren sind flach, haben feine, weisse Mündungen und ziehen sich als feine Grübchen auch



an den Aestchen und Stielchen bis zum Stamm hinab.

Der dicke Stamm steckt im Boden und verzweigt sich nach oben mehrfach in Aeste und Stielchen von weisser Farbe.

Der Eichhase wächst im August und September auf lichten Waldstellen am Boden und am Grunde alter Stämme und Stümpfe von Buchen und Eichen. Die am Fusse solcher Stämme wachsenden Fruchtkörper haben einige Aehnlichkeit mit einem im Lager sitzenden Hasen. Er kommt nur zerstreut vor. Hasen, Mäuse und Eichhörnchen benagen ihn mit Vorliebe.

Der Eichhase ist mit seinem weichen, wohlriechenden Fleisch bei Pilzessern längst als ein vortrefflicher Speisepilz bekannt und geschätzt.

### Schwefel-Porling.

(Schwefelgelber Porling, Eierporling; *Polyporus sulphureus* Fr.) Taf. 19.

Der Schwefelporling stellt sich in günstigen Jahren vereinzelt schon im Mai ein. Seine eigentliche Reifezeit fällt aber in die Monate August bis Oktober; vertrocknete Exemplare stehen oft noch im Winter an den Bäumen. Man findet ihn hauptsächlich an kranken Birn-

Kirsch- und Zwetschgenbäumen, sowie an alten Eichen und Buchen.

Seine ungestielten Hüte entspringen einem gemeinschaftlichen Höcker und sind zu grossen Rasen dachziegelartig übereinander, öfters auch, namentlich an Birn- und Eichstämmen, meterhoch und noch höher am Stamm hinauf geschichtet. Sie bilden handlange und ebenso breite, welligflache Fächer mit kahler Oberfläche und wulstigem Rand. Junge, sowie obenliegende Hüte sind prächtig ziegelrot, ältere und bedeckte sind semmelfarbig oder dottergelb; im Alter bleichen sie stark aus und werden weisslich.

Die Poren sind sehr kurz und haben feine, grell schwefelgelbe Oeffnungen, welche in der Jugend eine gelbliche Flüssigkeit abtropfen lassen, im Alter trocken und zerrissen sind.

Das dicke Fleisch ist in der Jugend weiss, käseartig saftig und sickert beim Anbruch einen gelben Saft aus; später ist es gelblich und brüchig. Der Geruch ist angenehm, der Geschmack bald etwas bitter.

Der Schwefelporling ist nicht nur ein sehr schöner, sondern wegen seiner Häufigkeit und Grösse auch ein sehr ausgiebiger Pilz, der im

jugendlichen Zustand wohlschmeckende Gerichte giebt. Der bittere Geschmack des Fleisches verliert sich vollständig, wenn es vor der eigentlichen Zubereitung in kochendes Salzwasser gelegt und etwa 5 Minuten lang darin gekocht wird. — Die Land- und Forstwirte kennen und fürchten ihn als Zerstörer kranker Obst- und Laubbäume.

Merke: Unter den Porlingen und überhaupt unter den an Bäumen und Holzwerk wachsenden Pilzen ist kein Giftpilz.

### Leberpilz.

(Blutpilz, Fleischpilz, Rindszunge, Leber-reischling; *Fistulina hepatica* Fr.)

Der Leberpilz zählt zu den Herbstpilzen; denn er wächst von Mitte August bis Oktober an alten Laubholzstämmen, an Buchen-, Nussbaum- und mit besonderer Vorliebe an Eichenstümpfen. Er ist nicht sehr verbreitet, kommt auch gewöhnlich einzeln und nur in Ausnahmefällen geschichtet vor, ist aber trotzdem ein ausgiebiger Pilz.

Der Hut sitzt in der Regel ohne Stiel seitlich am Baumstamm; höchst selten ist er in einen kurzen, seitlichen Stiel ausgezogen. Er ist entweder zungenförmig oder bildet er einen leberförmigen

Klumpen (Name!). Seine Oberfläche ist mit kleinen Haarbüschelchen besetzt und schwach klebrig. In jugendlichem Zustand ist er blutrot gefärbt und mit einer gallertartigen Masse bedeckt, in vorgeschrittem Alter dagegen rotbraun, trocken und holzig.

Die Hutunterseite ist in frühester Jugend mit zahllosen warzen- oder zapfenartigen Erhabenheiten besetzt, die sich nach und nach zu erst geschlossenen, später offenen Röhrchen entwickeln. Dieselben unterscheiden sich jedoch von denjenigen aller übrigen Porlinge dadurch, dass sie, obwohl dicht beisammen stehend, unter sich nicht, wohl aber mit dem Hutfleisch verwachsen sind. Sie haben weissgelbe, an Druckstellen und im Alter rotbraune Mündungen, welche zur Reifezeit eine blutrote, säuerliche Flüssigkeit abtropfen lassen (Blutpilz!).

Das Fleisch sieht im Anschnitt wie rohes Rindfleisch aus, ist rot gefleckt und weiss gestreift und lässt reichlich roten Saft aussickern. Es führt einen erfrischend obstartigen Geruch und angenehm säuerlichen Geschmack. Der Leberpilz giebt, solange seine Röhrchen noch Tröpfchen ausschwitzen, gute und wegen seines dicken Fleisches zugleich reichliche Mahlzeiten; er ist aber auch noch in vorgeschrittenem Alter brauchbar. In England wird aus ihm eine beliebte Sauce bereitet, indem man ihn zerschneidet, mit Kochsalz

bestreut und einige Zeit stehen lässt. Die hierauf ausgepresste rote Flüssigkeit wird heiss gemacht und nach Zusatz von etwas Zitronensaft und gewiegten Schalotten als Sauce zum Braten gegeben.

III. Familie: **Stachelpilze.** IV. 127

Der Fruchtkörper ist in den meisten Fällen hutförmig, mittel- oder seitenständig gestielt oder auch ungestielt, selten krustenartig ausgebreitet oder strauchartig verästelt. Die Substanz ist fleischig oder leder- oder korkartig, selten gallertartig. Die Fruchtschicht auf der Hutunterseite besteht aus stachel-, stoppel- oder zahnförmigen Auswüchsen des Hutfleisches, die mit der Bruthaut überkleidet sind. — Zumeist an der Erde wachsende Pilze.

**Habichtspilz.**

(Schuppiger Stachelpilz, Rehling, Hirschling;  
*Hydnum imbricatum* L.) Taf. 20.

Der schokoladefarbige, schuppig aufgerissene Hut dieses Pilzes hat mit dem Gefieder eines am Boden sitzenden Habichts so täuschende Ähnlichkeit, dass der Name kaum treffender gewählt werden könnte.



Der meist regelmässig geformte Hut ist in der Jugend flach gewölbt mit stark eingerolltem Rand, später bei ausgerecktem Rand in der Mitte etwas eingedrückt und bis auf Tellergrösse ausgebreitet. Die Oberfläche ist trocken und in kreisförmig gestellte, trockenfleischige und sparrig abstehende Schuppen aufgerissen, welche anfangs dunkelbraun, dann schwarzbraun gefärbt sind. Mitunter sind mehrere benachbarte Hüte mit den Rändern oder mit den Stielen verwachsen; dann sind die Hüte unregelmässig geformt.

Die Hutunterseite hat beinahe das Aussehen eines Reh- oder Hirschfelles und fühlt sich auch so an. Sie ist mit weichen, blassgrauen Stacheln von der Länge und Stärke einer dicken Nähnadel dicht besetzt. Die Stacheln sind ungleich lang, eine Strecke weit am Stiel heruntergewachsen und nicht zerbrechlich; sie fallen aber bei der leisesten Berührung vom Hutfleisch ab.

Der Stiel besitzt die Länge und Stärke eines Daumens. Er ist weissgrau, fest, kahl, am Fuss jedoch schwach weissfilzig.

Das Fleisch ist dick, fest und trocken, von

schmutzigweisser Farbe und schwachem Geruch und Geschmack.

Der Habichtspilz wächst von August bis Oktober häufig in Nadelwäldern und meist gesellig in Ringen oder Ketten. Er ist ein ausgiebiger und wohlschmeckender Speisepilz. Wegen der leicht abfallenden Stacheln ist er sofort im Walde zu reinigen und wegen seines bitteren Bodengeschmacks vor der Zubereitung abzubrühen.

Merke: Kein Stachelpilz ist giftig; alle weichen und angenehm duftenden Arten sind essbar.

### Stoppelpilz.

(Semmelstachelpilz, Ausgeschweifter Stachelpilz; *Hydnum repandum* L.) Taf. 21.

Die Hüte der Stoppelpilze sind selten regelmässig rund sondern meist am Rand ausgeschweifft und verbogen. Ihre Oberfläche ist glatt, ohne Schuppen und Zonen und fettig anzufühlen. Sie sind leicht zerbrechlich, bis über handbreit, in der Jugend grell gelbrot, dann semmelgelb, im Alter ausgebleicht weisslich. Fast



regelmässig sind mehrere benachbarte Hüte mit den Rändern verwachsen und bilden eine zusammenhängende Masse.

Die Stacheln sind dick und stoppelartig, ungleich lang, oft plattgedrückt oder gegabelt und stehen dicht. Sie zerbrechen leicht und fallen bei der leisesten Berührung wie Sägmehl ab. Ihre Farbe ist blassrötlich, später gelblich.

Der kurze, volle Stiel ist etwa daumendick, unten verdickt, meist verbogen und nicht immer genau mittelständig, in der Farbe blasser als der Hut. Oefters sind auch mehrere Stiele mit einander verwachsen.

Das gelbe, brüchige Fleisch ist blassgelb und führt in der Jugend einen milchähnlichen Saft, welcher sich langsam braun verfärbt. Der Geruch ist angenehm, der Geschmack etwas bitter.

Der Stoppelpilz erscheint schon im Juli und unterliegt, da er sehr widerstandsfähig ist, erst den stärkeren Novemberfrösten, so dass er im Spätherbst oftmals der einzige Speisepilz ist, der noch gesammelt werden kann. Er kommt in bergigen Nadelwäldern und in gemischten

Beständen ausserordentlich häufig und meist massenhaft in Ringen oder langen Ketten vor.

Obwohl der Stoppelpilz nicht zu den besonders wohlschmeckenden Arten gerechnet werden darf, ist er doch einer unserer nützlichsten Pilze. Er ist sehr häufig, dabei ausgiebig und giebt sehr wenig Abfall, wird selten von Maden zerfressen, kommt lange vor und bleibt lange brauchbar, kann in verschiedenster Weise zubereitet oder konserviert, auch frisch oder getrocknet auf dem Gemüsemarkt verwertet werden (1 kg frischer Pilze kostet 40—60 Pfennig). Er ist sofort am Fundort von den Stoppeln zu reinigen. Um den bitteren Moosgeschmack zu beseitigen, brühe man den Pilz vor dem Kochen ab, presse ihn aber nicht aus.

#### IV. Familie: Keulenpilze. *V. 133*

Der Fruchtkörper ist fleischig, einfach keulenförmig oder nur am Fuss keulig und oben strauchartig verästelt. Die Bruthaut ist glatt und überzieht die Oberfläche oder die Zweige des Fruchtkörpers.



### Trauben-Korallenpilz.

(Traubiger Ziegenbart, Keulenpilz, Bärenatze, Hahnenkamm, Hirschkamm, Strauchpilz, Händling, Fingerling: *Clavaria Botrytis* Pers.)

Taf. 22, Fig. a.

Der Fruchtkörper besitzt einen dickfleischigen, keulenartigen Fuss, welcher sich oben nach Art eines Korallenstocks, eines Strauches, eines Geweihs, einer Hand oder eines Hahnenkammes verzweigt. Dem oft zottigen Aussehen seiner Stöcke verdankt er die Namen Ziegenbart und Bärenatze.

Der Fruchtkörper bildet über dem im Boden steckenden Strunk blumenkohlähnliche Klumpen mit blassem, geschwollenem Stamm, dessen kurze Aeste gedunsen, verbogen und ungleich lang sind und brüchiges, aussen und innen weissliches Fleisch haben. Sie teilen sich in sehr kurze, oben abgestutzte, dicht stehende Zweigchen mit rötlichen Spitzen. An den Aesten und Zweigen entwickeln sich die Sporen.

Das Fleisch ist derb und saftig, wird aber im Alter bitter.

Der Korallenpilz wächst von Juli oder August bis Oktober in lichten Bergwäldern auf

sandigen Stellen zwischen Moos oder Gras. Er kommt häufig und gewöhnlich gesellig vor.

Jung liefert der ganze Pilz gute Gerichte. Haben aber die Zweigchen etwa die Länge eines Centimeters erreicht, so sind die Aeste und Zweige bitter und ungeniessbar; dann ist nur noch der Strunk, falls er nicht von Larven zerfressen ist, zu verwenden. Im Alter wird auch sein Fleisch faserig und wässerig, und der Genuss desselben erzeugt Leibscherzen und Durchfall. Personen mit schwacher Verdauung ist dieser und der folgende Pilz nicht zu empfehlen.

### Gelber Korallenpilz.

(Gelber Ziegenbart, Hahnenkamm etc.; *Clavaria flava* Fr.) Taf. 22, Fig. b.

Gleichzeitig und nicht selten neben dem vorigen wächst der noch viel häufigere gelbe Korallenpilz. Sein Fruchtkörper bildet faust- bis kopfgrosse Stöcke, deren blassgelber, nach unten dünner werdender Stamm sich in aufrecht stehende, glatte und stielrunde Aestchen von dottergelber Farbe verzweigt. Die Zweigchen sind ebenfalls dottergelb, stehen locker, sind zerbrechlich und laufen je in zwei

stumpfe Spitzen aus. Im Alter sind die Stöcke oft von den ausgeschleuderten Sporen weiss bestäubt.

Von jungen Pilzen können die Aestchen zu Suppe, die Stämme zu Gemüse verwendet werden; von älteren sind höchstens noch die Füsse zu gebrauchen, da die Aeste bald bitter werden.

Merke: Unter den Keulenpilzen ist kein Giftpilz.

### Herkuleskeule.

(Stempelpilz; *Clavaria pistillaris* L.)

Der Fruchtkörper bildet eine unverzweigte, finger- bis handhohe und fingerdicke Keule, welche nach oben verdickt, an der Spitze abgeplattet, im Alter rissig und runzeligfaltig ist. Er ist innen voll und weiss, aussen gelb, später braun; im Spätherbst findet man oft verholzte Exemplare von schwarzer Farbe.

Die Herkuleskeule wächst von August bis Oktober auf feuchten Stellen der Laubwälder im Gebüsch oder im Gras. Sie bleibt zwar lange essbar und giebt gar keinen Abfall, kommt aber nur in kleineren Gruppen, nie büschelig oder massenhaft vor.

## Zungenkeule.

(*Clavaria Ligula* Schaeff.)

Gleichzeitig wächst in Nadelwäldern zwischen Moos und abgefallenen Fichtennadeln sehr häufig und immer in grossen Herden die Zungenkeule.

Der Fruchtkörper ist zungenartig breitgedrückt, an der Spitze stumpf verschmälert und unten zottig. Er ist etwa kleinfingerhoch und federkiel dick, innen voll und weiss, aussen gelblich, später ablassend.

Die Zungenkeule eignet sich namentlich zu Salat.

## Echter Ziegenbart.

(Krause Glucke; *Sparassis crispa* Fr.) Taf. 23.

Ein ausgesprochener Herbstpilz, der seinen Standort fast ausnahmslos am Grunde alter Kiefern auf Sandboden hat und im September und Oktober zu finden ist. Im allgemeinen ist er spärlich verbreitet; in manchen Jahren und stellenweise kommt er indes auch häufig vor.

Der Fruchtkörper ist wie bei den eigentlichen Korallenpilzen ebenfalls hutlos und sieht wie ein weissgelber, später etwas gebräunter, krauser Kohlkopf aus. Die dicke, fleischige

Keule steckt meist tief im Sand und teilt sich über dem Boden in dicht stehende, bandartige Aeste, welche wirr über- und untereinander gebogen und an den Enden gezähnt und zurückgeschlagen sind. Diese kraus verschlungenen Blättchen geben dem Pilz ein bärtig-zottiges Aussehen und haben zu seinem Namen Anlass gegeben.

Das weisse Fleisch ist zerbrechlich und hat einen angenehmen Geruch und nusskernartigen Geschmack.

Rehe, Hirsche, Hasen und Schnecken benagen diesen edelsten aller Korallenpilze gern. Er ist ein vortrefflicher und dabei ausgiebiger Speise- und lohnender Marktpilz. In jugendlichem Zustand kann der ganze Pilz verwendet werden. Wenn aber die Lappenäste braun aussehen, sind sie bitter und nicht mehr wohl-schmeckend. Der bittere Moosgeschmack kann vor der Zubereitung in Salzwasser ausgekocht werden.

Merke: Der echte Ziegenbart kann mit keinem Giftpilz verwechselt werden.



V. Familie: **Staubpilze.** II 498.

Der Fruchtkörper entwickelt sich oberirdisch, ist mehr oder weniger ball-, birn-, nuss- oder kartoffelförmig. Die Fruchtschicht befindet sich im Innern des Fruchtkörpers; die Innenmasse (Gleba) ist markig, zuletzt flockig-staubig, mit einer einfachen oder doppelten Haut (Peridium) umschlossen, welche über die Sporenreife hinaus geschlossen bleibt und sich später oben öffnet oder zerfällt.

**Eier-Bovist.**

(Schwärzlicher Bovist, Staubpilz, Streuling, Katzenei; *Bovista nigrescens* Pers.) Taf. 24, Fig. a.

Der Eier-Bovist ist während der Sommer- und Herbstmonate auf kurzgrasigen Berg- und Waldwiesen, auf Heide- und Weideplätzen, an Wegböschungen und Felldrainen überall zu finden.

Der stiellose Fruchtkörper bildet ein hühnereigrosses, oben plattgedrücktes Bällchen, welches am Fuss kurz bewurzelt und

wie mit einem Faden faltig zusammengezogen ist, so dass es einige Aehnlichkeit mit einem verkehrt sitzenden Tabaksbeutelchen hat. Er besitzt eine doppelte Hülle. Die Aussenhülle ist rein weiss und glatt; aber schon nach etlichen Tagen bröckelt dieselbe ab, worauf die papierdünne, glatte Innenhülle zum Vorschein kommt, welche anfangs ebenfalls weiss ist, doch bald eine glänzend bräunliche, später schwärzliche Farbe annimmt. Inzwischen hat auch das lockere Mark, welches den Bauch des Pilzes erfüllt, seine weisse Farbe verloren und ist braun geworden, weil die Sporen, die in diesem Mark eingebettet liegen, jetzt reif geworden sind. Es zerfällt allmählich in braunen Sporenstaub, welcher beim leisesten Druck oder Stoss auf den Fruchtkörper durch eine schlitzartige Oeffnung auf dem Scheitel desselben ausfliegt. Schliesslich faulen auch die zarten „Würzelchen“, durch welche der Pilz mit dem unter dem Rasen verborgen liegenden Pilzgeflecht zusammenhing, ab, worauf das Bällchen als ein Spiel des Windes über den Rasen treibt, bei jedem Anstoss von seinen Sporen ausstäubend.

Sowohl er als auch der nächstverwandte

Bleikugelbovist (*Bovista plumbea* Pers.), welcher schon vom Mai an überall auf Grasplätzen gefunden wird, jedoch nur etwa Haselnussgrösse erreicht und nach dem Abbröckeln der weissen Aussenhülle einer blaugrauen Bleikugel ähnlich sieht, sind selbst in rohem Zustand geniessbar, schmecken aber namentlich in Schweinefett gedünstet vorzüglich und geben reichliche Mahlzeiten. Sie sollten aber zur Speise nur verwendet werden, solange ihr Mark locker und zart und von rein weisser Farbe ist; ist es einmal breiig und sieht es gelblich oder braun aus, so ist der Pilz ungeniessbar. Auf dem Gemüsemarkt wird 1 kg frischer Boviste mit 50—80  $\mathfrak{M}$  bezahlt. — Der Sporenstaub der Staubpilze ist nicht giftig und auch den Augen nicht gefährlicher als jeder feine und an sich unschädliche Staub.

Merke: Vorsichtshalber sind alle ballförmigen, weissen Pilze vor dem Gebrauche aufzuschneiden und darauf zu untersuchen, ob sie nicht innen braunmarkig (ungeniessbar!) oder blauschwarz und weissfädig sind (schädlicher Kartoffelbovist!) oder gar Hut und Stiel enthalten (Giftpilze!).

### Hasen-Stäubling.

(Hasenbovist, Teufelstabaksbeutel, Teufels-  
schnupftabaksdose; *Lycoperdon caelatum* Bull.)

Taf. 24, Fig. b.

Der Hasenstäubling wächst von Juli bis November auf feuchten Berg- und Waldwiesen und andern kurzgrasigen Stellen und zwar in der Regel truppweise.

Sein Fruchtkörper ist plump kreiselförmig, unten etwas verschmälert und faltig zusammengezogen, aber ohne Wurzelfasern, am Scheitel flach gewölbt oder abgeplattet und durch flache Rinnen gefeldert. Er hat die Farbe, Form und Grösse eines auf der Spitze stehenden Enteneies. Anfangs ist er weiss, dann braun und schliesslich grau. Das weisse Mark wird bald braun und breiig, dann sinkt der Pilz am Scheitel ein und zerfällt in braunen Sporenstaub, welcher verfliegt, während der untere becherförmige Teil, welcher mit lockerem Gewebe erfüllt ist, stehen bleibt und den Herbst überdauert.

Solange der Hasenstäubling jung und sein Fleisch noch weiss und lockermarkig ist, liefert er zarte und reichliche Gerichte; dagegen sind

Exemplare mit breiiger, brauner Innenmasse nicht mehr brauchbar. Das trockene Gewebe alter Stäublinge wird von Landleuten häufig als blutstillendes Mittel benützt; auch zum Beräuchern der Bienen leistet es gute Dienste.

Merke: Nur weissmarkige Stäublinge sind essbar.

### Flaschen-Stäubling.

(Stachelwarziger Stäubling; *Lycoperdon gemmatum* Batsch).

Der Flaschenstäubling wird gleichzeitig und an denselben Standorten, jedoch auch unter Gebüsch in Wäldern gefunden.

Sein Fruchtkörper ist verkehrt flaschenförmig, nach unten stielartig verlängert und am Grunde faltig zusammengezogen. Er wird bis fingerhoch und ist mit zerbrechlichen Stachelwarzen oder mehlartigen Körnchen besetzt, welche erst weisslich, dann gelblich und endlich grau aussehen. Der Scheitel ist mit einem kleinen Buckel besetzt, an welchem der Pilz im Alter durch eine warzenförmige Oeffnung seine reifen Sporen ausstäubt. Die Innenmasse ist erst weiss, trocken und leicht zerbrechlich, später gelbgrünlich und breiig. Von dem unfruchtbaren Gewebe im untern Teil des Pilzes steigt durch die

Mitte des Markes ein aus flockigen Fäden gebildetes kegelförmiges Säulchen bis zum Scheitel empor.

Der Flaschenstäubling ist nur in frühester Jugend essbar.

VIII 141.

## VI. Familie: **Trüffelpilze.**

Der Fruchtkörper ist kartoffelähnlich und entwickelt sich unterirdisch; sein Fleisch ist fest und von dunkleren Sporenschläuchen marmoriert. Er öffnet sich nicht, verstäubt auch nicht sondern verfäult schliesslich, wodurch die Sporen frei werden.

### **Deutsche Schwarztrüffel.**

(Sommertrüffel; *Tuber aestivum* Vitt.)

Trüffel und Kartoffel haben sowohl in ihrer knollenähnlichen Gestalt als auch in der fleischartigen Beschaffenheit ihrer Innenmasse sowie in dem Umstand, dass sich beide Gewächse unter der Erdoberfläche entwickeln, so grosse Aehnlichkeit miteinander, dass man in Italien, wo die Trüffel seit uralter Zeit bekannt war und als Leckerbissen auf der Tafel der Feinschmecker Verwendung fand, dem aus Amerika über England eingeführten frem-



den Knollengewächse kurzweg den Namen Tartufoli = Trüffel beilegte, woraus unsere deutsche Bezeichnung Kartoffel entstanden ist.

Die Schwarztrüffel wächst in thon- und kalkhaltigem Boden und zwar gewöhnlich gegen halbmertertief zwischen den Wurzeln einzelstehender starker Eichen, Buchen und Kastanien. Beim Ausgraben solcher Laubhölzer oder ihrer Stümpfe findet man sie von September bis Januar sowohl einzeln als auch nesterweise. Sie ist in unsern deutschen Gebirgswäldern ziemlich verbreitet, an manchen Orten jedoch, die ihrem Wachstum sonst günstig wären, noch nicht gefunden oder wohl nur noch nicht beachtet worden.

Ihr walnussgrosser Fruchtkörper ist unregelmässig rund und mit einer schwarzbraunen Rinde umschlossen, welche mit pyramidenförmigen Warzen besetzt ist. Die Innenmasse ist nicht lockeres oder brüchiges Mark sondern saftiges Fleisch von gewürzhaftem Geruch. Es sieht weisslich, niemals blauschwarz aus, und ist von dunkleren Adern weissbräunlich marmoriert. Diese Adern sind enge Schläuche, in denen die bräunlichen Sporen zur Reife gelangen. Im Alter wird zwar das Fleisch braun, zerfällt jedoch niemals zu Staub sondern vertrocknet oder verfault. Erst jetzt sind die Sporen völlig reif und gelangen in die Erde; sie werden übrigens häufig durch Wildschweine, Dachse, Hirsche und



Rehe, welche die Trüffeln mittels ihres feinen Spürsinnns aufsuchen und dann verzehren, verschleppt und in ihrem Kot an andern Stellen wieder abgesetzt.

Die Schwarztrüffel ist zwar an Wohlgeschmack unbedeutender als die französische Schwarztrüffel (*T. cibarium* Bull.), aber trotzdem einer unserer geschätztesten Gewürzpilze, der die vielseitigste Verwendung findet: als Gewürze für Saucen, Würste und Pasteten; sie wird auch wie die Kartoffel gesotten und mit Butter verspeist. Frisch oder in Scheibchen geschnitten und getrocknet kommt sie in den Handel; in frischem Zustand kostet 1 kg 12—15 *M.* Einzeln in feuchten Lehm eingeschlagen hält sie sich wochenlang frisch. Beim Ankauf getrockneter Trüffelscheibchen ist Vorsicht nötig, weil betrügerische Händler getrocknete Scheibchen des Kartoffelbovists darunter mischen. Letztere erkennt man übrigens leicht; sie sind dickschalig, blauschwarz, nicht braun marmoriert sondern weissflockig, duften widrig und schmecken scharf.

Merke: Kartoffelähnliche Pilze mit dicker, schuppiger Rinde, blauschwarzem, weissfädigem und brüchigem Mark, welches widrig riecht und scharf schmeckt, sind zu meiden (Kartoffelbovist!).

### Deutsche Weisstrüffel.

(*Chaeromyces maeandriiformis* Vitt.)

Die Reifezeit der Weisstrüffel fällt in die Monate Juni und Juli; ihren Standort teilt sie

mit ihrer edleren Schwester, der Sommertrüffel; sie ist aber in Deutschland weit allgemeiner verbreitet und kommt auch in Süddeutschland überall im Thon- und Kalkboden vor.

Ihr Fruchtkörper ist nach Gestalt und Farbe noch mehr kartoffelähnlich als der der Sommertrüffel, hat einen feinfilzigen Grund und eine dünne, glatte Schale von gelblicher oder bräunlicher Farbe, so dass sie der Unkundige leicht für eine Frühkartoffel halten könnte. Ihr Fleisch ist fest, fast wie bei einer rohen Kartoffel, etwas mehlig anzufühlen, doch niemals verstäubend. In der Jugend ist es weiss, doch bald von verschlungenen dunkleren Aderlinien fein marmoriert, später und in getrocknetem Zustand bräunlich. Geruch und Geschmack sind schwach, aber angenehm.

Obwohl von geringerem Wohlgeschmack als die Sommertrüffel, findet sie doch als Gewürzpilz für die feinere Tafel ähnliche Verwendung. 1 kg frischer Weisstrüffeln kostet 5—6 *M.*

## VII. Familie: **Lorchelpilze.**

Der Fruchtkörper ist in Hut und Stiel geschieden, wachsartig, fleisch-, selten gallertartig. Der Hut sitzt wie eine rundliche oder kegelförmige Mütze auf dem Stiel; er hat keine



Unterseite, da sich sein Rand an den Stiel anlegt. Die Sporenschläuche liegen in den Wänden der grubigen oder faltigen Aussenfläche der Mütze.

### Spitz-Morchel.

(Mützenpilz, Grübchenpilz, Maurich; *Morchella conica* Pers.) Taf. 25.

Die Spitzmorcheln sind die Frühlingsboten unter den Pilzen. Wenige Tage nach einem durchdringenden Frühjahrsregen stechen sie wie die Spargeln durch den Rasen. Von Ende März bis Ende Mai findet man sie auf kalk- und thonhaltigen Berg- und Waldwiesen, ehe das Gras hoch wird, an Waldrändern, auf Holzschlägen unter Gebüsch. Wegen ihrer ausgesprochenen Vorliebe für Holzkohle und Holzasche stehen sie am häufigsten und üppigsten auf verlassenem und mit Moos und Gras überwachsenen Köhlerplätzen. Von allen Morchelarten ist die Spitzmorchel die verbreitetste und häufigste Art.

Ihr Hut ist zuckerhutförmig, aber hohl und sitzt wie eine braune Mütze auf dem hohlen Stiel. Er hat nach Farbe, Form und Grösse einige Aehnlichkeit mit einem geschlossenen

Kiefernzapfen, ist oben geschlossen und mit seinem Rand am Stiel angewachsen, so dass eine Hutunterseite nicht vorhanden ist sondern nur eine Aussenfläche von grauer oder graubrauner Farbe. Die Aussenseite ist durch regelmässig von der Spitze nach dem Hutrand hinablaufende Längsrippen, welche untereinander wieder durch Querrippen verbunden sind, wabenartig in tiefe Gruben geteilt, welche länglich und schmal sind und in ihren aderigen Wänden die Sporen zur Reife bringen.

Der Stiel ist kleinfingerhoch und meist auch ebenso dick, zuweilen aufgetrieben, unten grubig, innen hohl, aussen glatt und weissgrau und wie die Stiel- und Huthöhlung mit kleieartigen Körnchen bestreut.

Das Fleisch ist sehr zart, wachsartig und zerbrechlich. Die Spitzmorchel ist unser zartester Pilz, gleich empfehlenswert für die eigene Küche wie für den Gemüsemarkt und Handel, muss aber vor dem Gebrauch aufgeschnitten und von den etwa in der Stielhöhlung sitzenden Sandkörnchen oder Würmchen und Schneckchen gereinigt werden. Hierauf kann sie abgebrüht werden, da sie, namentlich wenn sie bei nassem Wetter gewachsen ist, in grösserer Menge roh

genossen nicht jedermann gut bekommt. Giftig ist sie jedoch nicht. Auf Fäden gezogen ist sie an der Sonne oder über dem geheizten Ofen leicht zu trocknen und lässt sich dann an trockenen, luftigen Orten lange aufbewahren und als Gewürze für Suppen und Saucen verwenden. Ein Strang ( $\frac{1}{2}$  Liter) frischer Spitzmorcheln kostet 40—50 ₰; Delikatessenhandlungen bezahlen für 1 kg gut getrockneter Spitzmorcheln 15—20 *M.* Die im März und April gewachsenen gelten für feiner als die Maimorcheln.

Merke: Unter den Morcheln ist kein Giftpilz.

### Speise-Morchel.

(Rundmorchel; *Morchella esculenta* Pers.)

Die Speisemorchel teilt mit der vorigen Reifezeit und Standort, ist jedoch weniger häufig, aber grösser und ausgiebiger als jene.

Wie ihr Beiname andeutet, unterscheidet sie sich von ihr hauptsächlich durch ihren runden Hut, der wie eine graue Mütze von der Grösse eines Hühnereies auf dem fingerhohen, aufgetriebenen Stiel sitzt. Ihre Aussenfläche ist durch wirr verlaufende Längs- und Querrippen in unregelmässig angeordnete, breite Gruben eingeteilt.

Sie steht an Zartheit und Wohlgeschmack des Fleisches der Spitzmorchel weit nach. Dementsprechend ist auch ihr Preis ein viel geringerer; 1 kg getrockneter Rundmorcheln kostet nur 4—5 *M.*

### Speise-Lorchel.

(Frühlorchel, Stockmorchel, Laurich, Lauerchen;  
Helvella esculenta Pers.)

Die Speiselorchel findet man gleichzeitig mit den Morcheln, nicht selten an denselben Standorten. Mit Vorliebe siedelt sie sich nämlich in Bergwäldern auf verlassenen Köhlerplätzen an; aber auch an Weg- und Waldrändern, auf Waldwiesen und Waldblößen wächst sie gerne, wenn sie an diesen Stellen nur sandhaltigen Boden vorfindet.

Ihr Hut ist unregelmässig gelappt und wie die Gehirnmasse faltig gewunden. Er ist aufgeblasen, vom Stiel abwärts zurückgeschlagen und der Rand oft mit dem Stiel wieder verwachsen. Er erreicht oft die Grösse einer Faust und ist kastanienbraun gefärbt. Sein Inneres bildet viele unregelmässige Höhlungen, welche mit feinem, weissem Filz ausgekleidet sind. Das Fleisch ähneln dem der Morcheln, sofern es auch wachsartig und zerbrechlich ist, doch ist es etwas zäher als bei diesen und wird beim Anbruch fleischrötlich.

Der Stiel ist kleinfingerhoch und über daumendick, gedunsen, höckerig und flachgrubig; die Vertiefungen sind weissflockig. Oefters sind mehrere Pilze mit ihren Stielen verschmolzen. Er ist anfangs innen markig, später hohl. Sein Fleisch geht unmittelbar in das Hutfleisch über, so dass seine weisse, oben rötlich angehauchte Oberhaut in ihrer Fortsetzung die Unterfläche der Hutlappen bildet.

Die Frühlorchel zählt mit zu den feinsten Speise- und Gewürzpilzen und ist daher in Gasthöfen, Delikatessenhandlungen und auf dem Gemüsemarkt sehr gesucht. Sie lässt sich, auf Fäden gereiht, an der Luft leicht trocknen und dann aufbewahren. Ist sie an feuchten Stellen oder bei lange andauerndem Regenwetter aufgewachsen, so enthält ihr Fruchtkörper die giftige Lorchelsäure, in welchem Fall die frische, rohe Lorchel schädlich wirkt. Uebrigens verliert sie im heissen Wasser oder beim Trocknen ihre Gefährlichkeit, weshalb es nötig ist, sie vor dem Gebrauch zu dörren oder abzubrühen und das Wasser wegzuschütten. Alte Exemplare, namentlich solche, welche schon mit grünlichen Warzen bedeckt sind oder widerlich süss schmecken, sind unbedingt vom Genusse auszuschliessen. Gekaufte getrocknete Lorcheln lasse man in heissem Wasser aufquellen, sehe sie genau durch und werfe alle Exemplare weg, welche angefaulte Stellen zeigen.



## Gruben-Lorchel.

(*Helvella lacunosa* Fr.)

Der wachsartig-häutige Hut der Grubenlorchel ist sattelförmig, unregelmässig verbogen und gedunsen, der Rand zwei- oder dreilappig und eingerollt. Seine Oberfläche ist grau, später schwärzlich und weiss bereift.

Der Stiel ist fingerhoch und ebenso dick, gedreht und von weissgrauer, später schwarzgrauer Farbe. Innen ist er hohl, aussen durch viele Längs- und Querrippen grubig.

Diese Lorchel wächst im September und Oktober, zuweilen auch im Juni, in Laubwäldern an morschen Stümpfen und an Gräben, auch auf Grasplätzen, vereinzelt.

Sie ist zwar weniger ausgiebig, aber ebenso schmackhaft wie die vorige.

---

# Fundtabelle

der

## wichtigsten Speisepilze.

Fundzeit.	Fundorte.	Kennzeichen.	Pilzart.
<b>I. Ausschliessliche Frühlingspilze. April—Juni.</b>			
April bis Mai.	Truppweise auf kalk- und lehmhaltigen Berg- u. Waldwiesen, Holzschlägen u. vergrasten Köhlerplätzen.	Hut ei- oder kegelförmig; grubigfaltig, geschlossen bleibend, ohne Unterseite, Hut und Stiel hohl.	<b>Speise- und Spitz- morchel.</b>
April bis Mai.	In sandigen Nadelwäldern, an Wald- rändern, auf Wald- blößen, Bergwiesen, in Obstgärten.	Hut mützenartig, faltig gewunden, aufgeblasen, kastanien- braun.	<b>Frühlorchel.</b>
Mai bis Juni.	Gesellig in Hecken und Gebüsch, auf Grasplätzen, am Rande von Laub- und Feldgehölzen.	Blätterpilz; Pilz weissgelblich, riecht und schmeckt nach Mehl, Hut schlängelg durch- furcht.	<b>Stark- riechender Maipilz.</b>
<b>II. Sommerpilze. (Viele derselben halten bis zum Herbst aus.)</b>			
Juni (Mai) bis Okt.	Truppweise im Moos der Wälder, Gebüsch, Waldwiesen und Waldwege.	Mehlfarbiger Blätterpilz; kreiselförmig, Blätter bald rosarot, weit herablaufend, Mehlg- eruch.	<b>Moosling.</b>

Fundzeit.	Fundorte.	Kennzeichen.	Pilzart.
Juni und Juli reifend.	Nesterweise zwischen den Wurzeln starker Eichen, bis 30 cm tief im Thon- und Kalkboden.	Pilz kartoffelähnlich, unterirdisch, glatt, Fleisch gelblich, marmoriert, wohlriechend.	<b>Deutsche Weiss-trüffel.</b>
Juni bis Okt.	Truppweise in Wäldern und Gebüschcn, auf Waldwiesen.	Dottergelber Faltenpilz, kreisel-dann trichterförmig, kahl, Fleisch weiss.	<b>Eierpilz.</b>
Juni bis Okt.	Büschelweise an Buchen- und Erlenstümpfen.	Brauner Blätterpilz, Hutrand dunkler als die Mitte, Blätter braun, Stiel feinschuppig mit braunem Hös'chenring.	<b>Stockpilz.</b>
Juli (Juni) bis Okt.	Auf kurzgrasigen Wiesen und Weideplätzen.	Pilz stiel- u. hutlos, wie ein auf der Spitze stehendes Ei aussehend, Scheitel gefeldert.	<b>Hasen-Stäubling.</b>
Juni bis Okt.	Gesellig auf kurzgrasigen Wiesen und Weideplätzen.	Pilz hut- u. stiellos, ein weiches, weisses Bällchen.	<b>Bleikugel-Bovist und Eier-Bovist.</b>
Mai bis Juli und Aug. bis Okt.	In Eichen- und Fichtenwäldern, in Gebüschcn und Holzschlägen, an Wald-rändern, auf Viehweiden.	Röhrenpilz mit weissen oder gelbgrünen Röhrenchen, Stiel weissgrau, mit weisslichem Adernetz, Fleisch weissbleibend, wohlriechend.	<b>Steinpilz.</b>

Fundzeit.	Fundorte.	Kennzeichen.	Pilzart.
Juli (Juni) bis Sept.	In Holzschlägen, an Waldrändern, im Gebüsch, gerne in der Nähe von Birken.	Röhrenpilz mit weissen oder grauen Röhren, Fleisch weiss, Stiel von schwärzlichen Schuppen dem Birkenstamm ähn- lich.	<b>Kapuziner- pilz.</b>
Juli bis Sept. (Okt.)	Truppweise auf Waldwiesen, an Wald- und Wegrän- dern, in Birken- und Kiefernwäldern.	Röhrenpilz mit gelben Röhren. Hut schmutzigbraun, schmierig, Vorhang rötlichweiss, Stiel braun beringt, oben braun punktiert.	<b>Butter- Ring- röhrling.</b>
Juli bis Sept. (Okt.)	Auf Waldwiesen, an Waldrändern, an Rainen.	Röhrenpilz; Röh- ren und Ring gelb, Hut gelbbraun, Stiel oben rotbraun punk- tiert.	<b>Schöner Ring- röhrling.</b>
Juli bis Sept.	Gesellig auf Wald- wiesen, an Wald- rändern unter Ge- büsch und Gras.	Röhrenpilz, dem Butterpilz ähnlich, doch ringlos, Stiel- hals braun gekörnelt.	<b>Schmerling.</b>
Juli bis Okt.	In Kiefernwäldern, an Waldrändern im Gebüsch, auf Wald- wiesen.	Ringloser Röhrling, mit braunen Röhren; in den wei- ten Röhren stehen kürzere und engere, sie sind am Stiel heruntergewachsen.	<b>Kuhpilz.</b>

Fundzeit.	Fundorte.	Kennzeichen.	Pilzart.
Aug. bis Okt.	Gesellig in bergigen Nadelwäldern in der Nähe alter Stümpfe.	Pilz kreiselförmig, bald trichterförmig, allseitig violett oder fleischrötlich.	<b>Keulen-Füllhorn.</b>
Ende Juli bis August (Erntezeit!)	In kleinen Gesellschaften in lichten Wäldern, auf eingegangenen Waldwegen.	Milchblätterpilz; Milch reichlich, weiss, süss, langsam braun werdend, nach Birnblüten riechend.	<b>Brätling.</b>
Ende Juli bis Sept.	In Nadelhochwäldern meist in grossen Stöcken.	Porenpilz; Hüte dachziegelartig geschichtet, Lappen zerbrechlich, semmel- farbig, weisse Unterseite mit nadelstichigen Poren besetzt.	<b>Semmelpilz.</b>
August bis Okt.	In sandigen Kiefern- und Fichtenwäldern, gern an den Wänden von Schluchten im Moos.	Porenpilz; dem vorigen ähnlich, Hüte weisslich, einzeln gestielt, felderig aufgerissen, Poren weiss.	<b>Schafeuter- Porling.</b>
Juli bis Okt.	Auf kurzgrasigen Waldwiesen, Heide-, Weide-, Exerzierplätzen, an Acker- und Wegrändern, nur da, wo Pferdedünger vermodert.	Ringblätterpilz; solange er ballförmig geschlossen ist, ist er nur an seinem Anisgeruch sicher zu erkennen; offener Pilz mit Hös'chenring, weichfilzigem Hut u. rosaroten Lamellen.	<b>Feld- Egerling (Champignon).</b>

Fundzeit.	Fundorte.	Kennzeichen.	Pilzart.
August (Juli) bis Okt.	In lichten Nadelwäldern, an Wald-rändern, auf Holz-schlägen.	Ringblätterpilz; Hut in abstehende, dünne, braune Schuppen aufgerissen, gebuckelt, Haut bis an den Buckel abziehbar; Stiel knollig, mit verschiebbarem Ring.	Regen-schirmpilz (Parasol-pilz).
August (Juli) bis Okt.	Truppweise in Fichtenwäldern, an Waldwegen, Waldwiesen, unter Wacholdergebüsch.	Milch-Blätterpilz; Hut ziegelrot, gezont, schmierig, grünspanfleckig; Milch ziegelrot.	Speise-reizker.
August bis Okt.	Gesellig im feuchten Moos der Nadelwälder und Waldwiesen.	Faltenpilz, trompetenförmig, graubraun, Stiel hohl, eckig, gelb.	Trompeten-Faltenpilz.
August bis Okt.	In sandigen Nadelwäldern in kürbis-grossen Klumpen.	Strauchförmiger Keulenpilz. Aeste geschwollen, weiss, mit röthl. Zweigen.	Trauben-Korallen-pilz.
August bis Okt.	In lichten Wäldern, truppweise.	Strauchförmiger Keulenpilz; dem vorigen ähnlich, Fuss schlanker, Zweige gelb.	Gelber Korallen-pilz.

Fundzeit.	Fundorte.	Kennzeichen.	Pilzart.
August bis Sept. (Okt.)	Truppweise in lichten Nadel- und gemischten Wäldern.	Stachelpilz; Hut in schwarzbraune Schuppen aufgerissen, dem Habichtsgedfeder ähnlich; Unterseite mit grauen Stacheln besetzt (wie ein Rehfell aussehend.)	<b>Habichtspilz.</b>
August bis Okt.	An Eichen-, Buchen-, Nussbaumstümpfen in Gestalt einer handlangen, dicken Zunge oder eines leberähn. Klumpens ansitzend.	Porenpilz; oben klebrig, behaart, blutrot, innen wie frisches Fleisch aussehend, Röhrrchen weissgelb, rot-tropfend.	<b>Leberpilz.</b>
August (Juli) bis Okt.	In sandigen Kiefernwäldern, an sandigen Waldwegrainen.	Ringloser Röhrling; Hut weichfilzig, braun, durch gelbe und kirschrote Risse gefeldert, Stiel gelb, kirschrot, angelaufen (doch ohne Netz!).	<b>Ziegenlippe.</b>

**III. Ausschliessliche Herbstpilze** (September oder Ende August bis zu den Herbstfrösten).

August (Juli) bis Nov.	In Ketten oder Ringen in bergigen Nadel- und Laubwäldern.	Stachelpilz; Hut verbogen, zerbrechlich, mehrere verwachsen; semmel- farbig, Stacheln rotgelb, leicht abfallend.	<b>Stoppelpilz.</b>
---------------------------------	-----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------





Fundzeit.	Fundorte.	Kennzeichen.	Pilzart.
August bis Okt.	In feuchten Wäldern, an Abhängen von Waldschluchten.	Durchw. knochen- weisser Blätter- pilz, bei Regen- wetter klebrig; Blät- ter herablaufend; Stiel schleimig be- ringt, oben körnig punktirt.	<b>Elfenbein- pilz.</b>
August (Mai) bis Nov.	In dachziegelartigen Rasen an Eichen, Birnbäumen u. deren Stümpfen.	Porenpilz; Hüte welligflache Fächer bildend, geschichtet, gelbrot. Poren schwe- felgelb, tropfend.	<b>Schwefel- Porling.</b>
Sept. (August) bis Okt.	Herdenweise auf sand- igen Waldblößen, Heideplätzen.	Ringloser Röhr- ling; Hut graugelb, von zahllosen Filz- flockchen körnig be- streut, Röhrchen braungelb, kurz. Fleisch langsam blauend.	<b>Sandpilz.</b>
Sept. bis Okt.	In Laubwäldern, auf Grasplätzen, an Stümpfen u. Gräben.	Hut sattelförmig, gedunsen, lappig, wachsartig, grau. Stiel gedreht, gerippt.	<b>Gruben- Lorchel.</b>
Sept. bis Nov. (Dez.)	In Rasen an leben- den Laubhölzern und aus den Ritzen alter Stümpfe wachsend.	Blätterpilz; Hut halbiert muschelför- mig, aufgerichtet, dunkelbraun, seitlich gestielt, Blätter weit herablaufend. Mehl- geruch.	<b>Drehling.</b>

Fundzeit.	Fundorte.	Kennzeichen.	Pilzart.
Sept. bis Nov.	Büschelweise auf Wurzeln u. Stümpfen lebender Nadel- und Laubbölzer.	Ringblätterpilz. Hut gelbbraun, in Faserbüschelchen aufgerissen, Ring flockig, weiss. Blätter herablaufend. Geschmack säuerl.	<b>Hallimasch.</b>
Sept. bis Okt.	In kohlkopfgrossen Stöcken ausschliesslich am Fusse alter Kiefern auf Sandboden.	Lappenästiger Korallenpilz; wie ein zottiger Kohlkopf aussehend. Fruchstäbe bilden flache, kraus verbogene Bänder; gelblichbraun.	<b>Echter Ziegenbart.</b>
Sept. bis Nov.	Gesellig auf Berg- und Waldwiesen, Heiden und Weiden.	Braungelber Blätterpilz; kreiselförmig, buckelig, rissig. Blätter lang herablaufend.	<b>Wiesen- Ellerling.</b>
Sept. bis Januar.	Nesterweise in thon- und kalkhaltigem Boden zwischen den Wurzeln alter Eichen und Buchen.	Pilz kartoffelähnlich, walnussgross, schwarzbraun, warzig. Fleisch bräunlich marmoriert, wohlriechend.	<b>Deutsche Schwarz- trüffel.</b>

## Sachregister.

	Seite		Seite
<b>A. Deutsch.</b>			
Aeckerling . . . . .	77	Eichhase . . . . .	118
Armringpilz, Derber	57	Eierpilz . . . . .	88
"    Honiggelber	54	Eierporling . . . . .	119
Austernpilz . . . . .	75	Elfenbeinpilz . . . . .	68
Bärentatze . . . . .	128	Elfenbeinschneckenp.	68
Birkenpilz . . . . .	105	Ellerling, Jungfern-	66
Birkenröhrling . . . . .	105	"    Wiesen-	65
Birnmilchling . . . . .	61	Faltenpilz, Trompeten-	91
Blutpilz . . . . .	121	Feld-Champignon . . . . .	77
Blutreizker . . . . .	58	Feldschwamm . . . . .	77
Bovist, Eier- . . . . .	133	Fichtenreizker . . . . .	58
"    Hasen- . . . . .	136	Filzröhrling . . . . .	108
"    Schwärzlicher	133	Fingerling . . . . .	128
Brachschwamm . . . . .	77	Flaschenstäubling . . . . .	137
Brätling . . . . .	61	Fleischpilz . . . . .	121
Buchenseitenstielpilz.	75	Frühlorchel . . . . .	145
Butterpilz . . . . .	96	Füllhorn, Keulen- . . . . .	91
Butter-Ringröhrling . . . . .	96	Galluschel . . . . .	88
Champignon, Feld-	77	Galöhrchen . . . . .	88
"    Schaf-	81	Gäling . . . . .	88
Dotterpilz . . . . .	88	Gänsel . . . . .	88
Drehling . . . . .	75	Garnelenpilz, Kno-	
Edelpilz . . . . .	100	chenweisser . . . . .	68
Egerling, Echter . . . . .	77	Garnele, Wiesen-	65
"    Schaf- . . . . .	81	Gelber Hahnenkamm	129
		"    Korallenpilz . . . . .	129
		"    Ringröhrling . . . . .	95

	Seite		Seite
	129	Keulen-Füllhorn . . .	91
te	88	Keulenpilz . . . . .	128
88	88	Knoblauch, Schwind-	
19	131	pilz . . . . .	83
88	61	Königspilz . . . . .	104
88	95	Korallenpilz, Gelber	129
86	147	"    Trauben-	128
35	142	Körnchen - Schmier-	
91	81	ling . . . . .	98
77	123	Krösling . . . . .	82
77	129	Kuhpilz . . . . .	111
08	128	Kuhröhrling . . . . .	111
28	54	Lauchpilz . . . . .	83
37	128	Lauchschwindling . . .	83
21	57	Lauerchen . . . . .	145
45	136	Laurich . . . . .	145
91	91	Leberpilz . . . . .	121
88	136	Leberreischling . . .	121
88	77	Lorchel, Gruben-	147
88	130	"    Speise-	145
68	100	Maipilz, Huf-	72
65	123	"    Starkriechend.	71
29	128	Maikreisling . . . . .	72
29	54	Mairassling . . . . .	72
95	72	Maurich . . . . .	142
	72	Mehlpilz . . . . .	69
	66	Milchbrötchen . . . . .	61
	66	Milchling, Birn-	61
	116	Milchling, Süsslicher	64
	105	Moosling . . . . .	69
	107	Moospilz . . . . .	69
	133	Morchel, Speise-	144

	Seite		Seite
Morchel, Spitz-	142	Rothaut-Kapuziner	107
„ Stock-	145	Rötling	88
Musseron	69. 83	Rundmorchel	144
Mützenpilz	142	Sandpilz	110
Nelken-Schwindpilz	82	Sandröhrling	110
Parasolpilz	50	Schaf-Champignon	81
Pfifferling	88	„ Egerling	81
Pflaumenpilz	69	Schafeuter	114
Porling, Doldiger	118	Schafeuterporling	114
„ Schafeuter-	114	Schirmpilz, Geschun-	
„ Schwefel-	119	dener	53
„ Semmel-	112	„ Grosser	50
„ Zusammen-		Schmerling	98
fliessender	112	Schmierling	98
Regenschirmpilz	50	Schopfpilz, Walziger	84
Rehling	88. 123	Schopftintenpilz	84
Reizker, Echter	58	Schopftintling	84
„ Fichten-	58	Schwarztrüffel,	
„ Wacholder-	58	Deutsche	138
Rindszunge	121	Schwefel-Porling	119
Ringblätterpilz, Honig-	54	Schwindpilz, Knob-	
Ringpilz, Zierlicher	93	lauch-	83
Ringröhrling, Butter-	96	„ Nelken-	82
„ Gelber	95	Semmelpilz	112
„ Hohl-		Semmelporling	112
füssiger	99	Semmelstachelpilz	125
„ Schöner	93	Sommertrüffel	138
Ritterpilz, Huf-	72	Speise-Lorchel	145
„ Stark-		„ -Morchel	144
riechender	71	„ -Reizker	58
Rötling	58	Spitz-Morchel	142
Rothäubchen	107	Stachelpilz, Schuppiger	123

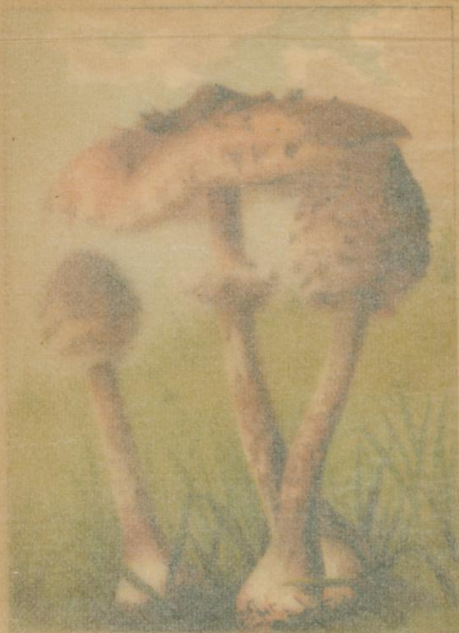
Seite		Seite		Seite
107	Stachelpilz, Semmel-	125	Ziegenfuss . . . . .	117
88	Stäubling, Hasen-	136	Ziegenlippe . . . . .	108
144	„ Stachelwarz.	137	Zungenkeule . . . . .	131
110	Staubpilz, Schwärz-			
110	licher . . . . .	133		
81	Steinpilz . . . . .	100		
81	Stockmorchel . . . . .	145		
114	Stockpilz . . . . .	73		
114	Stockschuppenpilz . . . . .	73		
53	Stockschüppling . . . . .	73		
50	Stoppelpilz . . . . .	125		
98	Strauchpilz . . . . .	128		
98	Streuling . . . . .	133		
98	Süssling . . . . .	64		
84	Teufelstabaksbeutel . . . . .	136		
84	Teufelstabaksdose . . . . .	136		
84	Tintenpilz, Echter . . . . .	86		
138	„ Schopf-	84		
119	Tintling, Echter . . . . .	86		
83	Trauben-Korallenpilz	128		
82	Trompeten-Faltenpilz	91		
112	Wacholder-Reizker . . . . .	58		
112	Wegweiss . . . . .	77		
125	Weidling . . . . .	77		
138	Weisstrüffel, Deutsche	140		
145	Wiesen-Ellerling . . . . .	65		
144	„ -Garnele . . . . .	65		
58	„ -Pilz . . . . .	65		
142	„ -Saftling . . . . .	65		
123	Ziegenbart, Echter . . . . .	131		
	„ Gelber . . . . .	129		
	„ Traubiger	128		

**B. Lateinisch.**

Armillaria mellea Fl.	
Dan. . . . .	54
„ robusta A.S.	57
Boletus bovinus L. . . . .	111
„ cavipes Opat. . . . .	99
„ edulis Bull. . . . .	100
„ elegans Schum. . . . .	93
„ flavus With. . . . .	95
„ granulatus L. . . . .	98
„ luteus L. . . . .	96
„ regius Krombh. . . . .	104
„ scaber Fr. . . . .	105
„ subtomentosus L. . . . .	108
„ variegatus . . . . .	
Sow. . . . .	110
„ versipellis Fr. . . . .	107
Bovista nigrescens . . . . .	
Pers. . . . .	133
Cantharellus cibarius . . . . .	
Fr. . . . .	88
„ tubaeformis Fr. . . . .	91
Chaeromyces maeandriiformis Vitt. . . . .	140
Clavaria Botrytis Pers. . . . .	128
„ flava Fr. . . . .	129

	Seite		Seite
Clavaria Ligula	Schaeff. 131	Marasmius scorod-	
" pistillaris	L. 130	nius Fr. . .	83
Coprinus atramenta-		Morchella conica	Prs. 142
rius Bull.	86	" esculenta	
" comatus		Pers.	144
Müll. . .	84	Pholiota mutabilis	
Craterellus clavatus		Schaeff. . . . .	73
Fr. . . . .	91	Pleurotus ostreatus	
Fistulina hepatica	Fr. 121	Jacq. . . . .	75
Helvella esculenta	Ps. 145	Polyporus confluens	
" lacunosa	Fr. 147	Alb. und	
Hydnum imbricatum		Schw. . . . .	112
L. . . . .	123	" cristatus	Fr. 116
" repandum	L. 125	" ovinus	Sch. 114
Hygrophorus ebur-		" Pes caprae	
neus Bull. . . . .	68	Prs. . . . .	117
Hygrophorus praten-		" sulphureus	
sis Pers. . . . .	65	Fr. . . . .	119
" virgin.		" umbellatus	
Wulf. . . . .	66	Pers. . . . .	118
Lactarius deliciosus	L. 58	Psalliota arvensis	
" volemus	Fr. 61	Schaeff. . . . .	81
" subdulcis	Bull. 64	" campestris	L. 77
Lepiota excoriata	Sch. 53	Rhodosporus prunu-	
" procera	Scop. 50	lus Scop. . . . .	69
Lycoperdon caelatum		Sparassis crispa	Fr. 131
Bull. . . . .	136	Tricholoma gambo-	
" gemmatum		sum Fr. . . . .	72
Batsch . . . . .	137	" graveo-	
Marasmius oreades		lens Ps. . . . .	71
Bolt. . . . .	82	Tuber aestivum	Vitt. 138

Tafel I.



*Lepiota procera* Scop.

*Lepiota procera*, *Lepiota procera* Scop.

Seite

- 83
- 142
- 144
- 73
- 75
- 112
- 116
- 114
- 117
- 119
- 118
- 81
- 77
- 69
- 31
- 72
- 71
- 38



	Seite		Seite
Clavaria Ligula	Schaeff. 131	Marasmius scorodo-	
" pistillaris	L. 130	nius Fr.	83
Coprinus atramenta-		Morchella conica	Prs. 142
rius Bull.	86	" esculenta	
" comatus		" Pers.	144
Müll.	84	Pholiota mutabilis	
Craterellus clavatus		Schaeff.	73
Fr.	91	Pleurotus ostreatus	
Fistulina hepatica	Fr. 121	Jacq.	75
Helvella esculenta	Ps. 145	Polyporus confluens	
" lacunosa	Fr. 147	Alb. und	
Hydnum imbricatum		Schw.	112
L.	123	" cristatus	Fr. 116
" repandum	L. 125	" ovinus	Sch. 114
Hygrophorus ebur-		" Pes caprae	
neus Bull.	68	" Prs.	117
Hygrophorus praten-		" sulphureus	
sis Pers.	65	Fr.	119
" virgin.		" umbellatus	
Wulf.	66	Pers.	118
Lactarius deliciosus	L. 58	Psalliota arvensis	
" volenus	Fr. 61	Schaeff.	81
" subdulcis	Bull. 64	" campestris	L. 77
Lepiota excoriata	Sch. 53	Rhodosporus prun-	
" procera	Scop. 50	lus Scop.	69
Lycoperdon caelatum		Sparassia crispa	Fr. 161
Bull.	136	Tricholoma gambo-	
" gemmatum		sum Fr.	72
Batsch	137	" graveo-	
Marasmius oreades		lens Ps.	71
Bolt.	82	Tuber aestivum	Vitt. 138

Tafel 1.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Grosser Schirmpilz, *Lepiota procera* Scop.

Seite

83

142

144

73

75

12

16

14

17

19

18

81

77

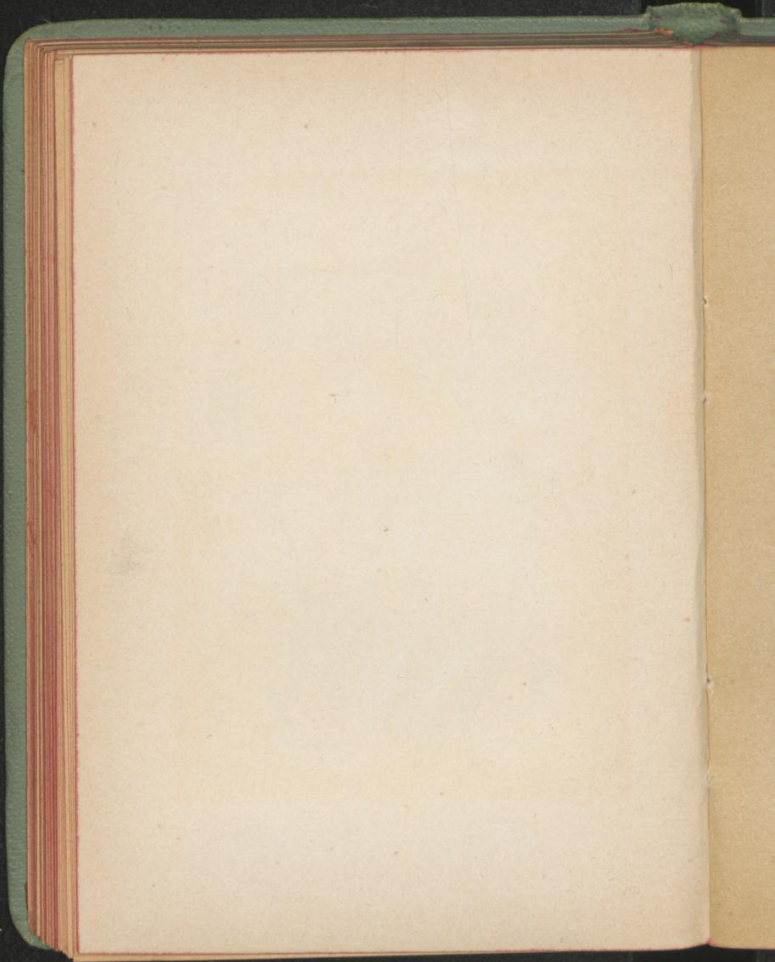
69

61

72

71

68

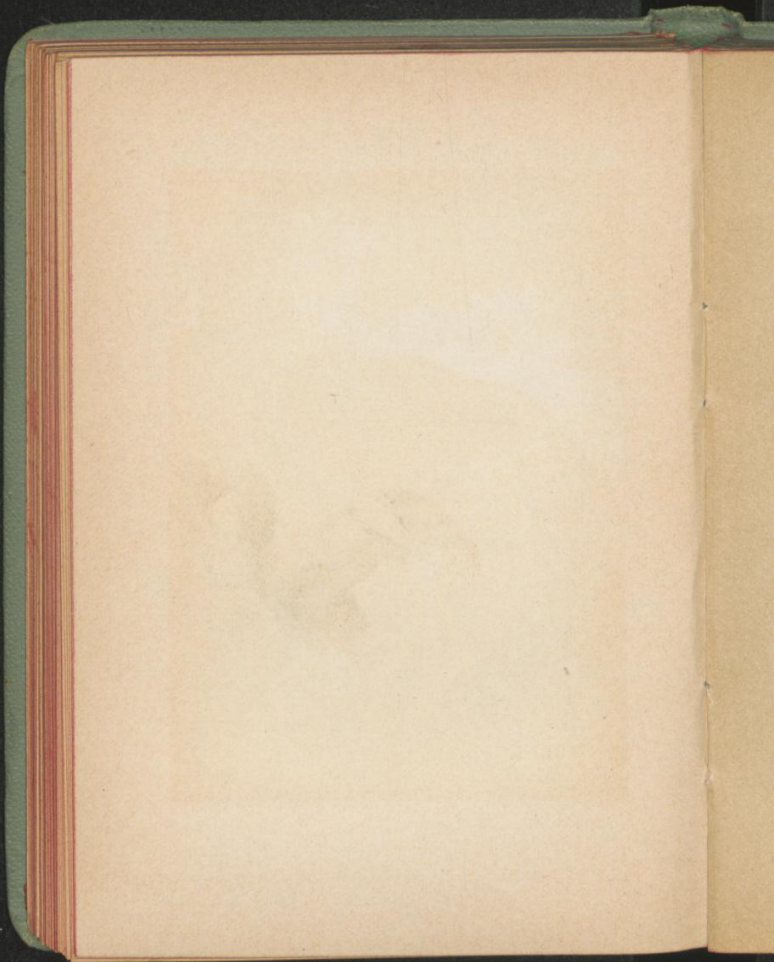


Tafel 2.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Hallimasch, *Armillaria mellea* Fl. Dan.

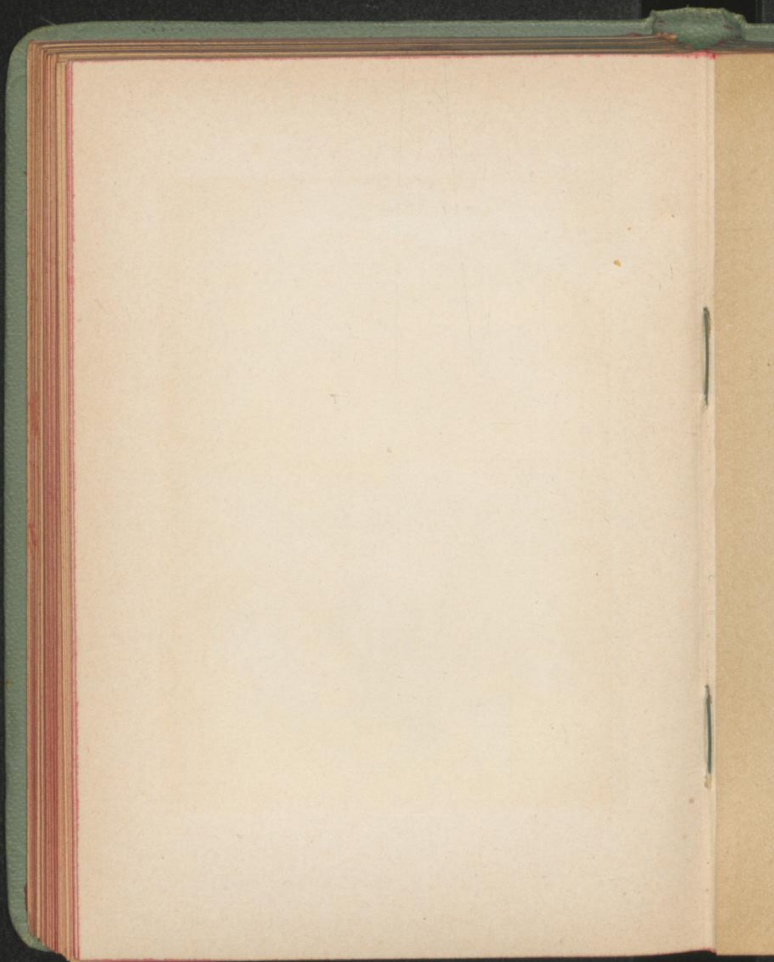


Tafel 3.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Fichtenreizker, *Lactarius deliciosus* L.



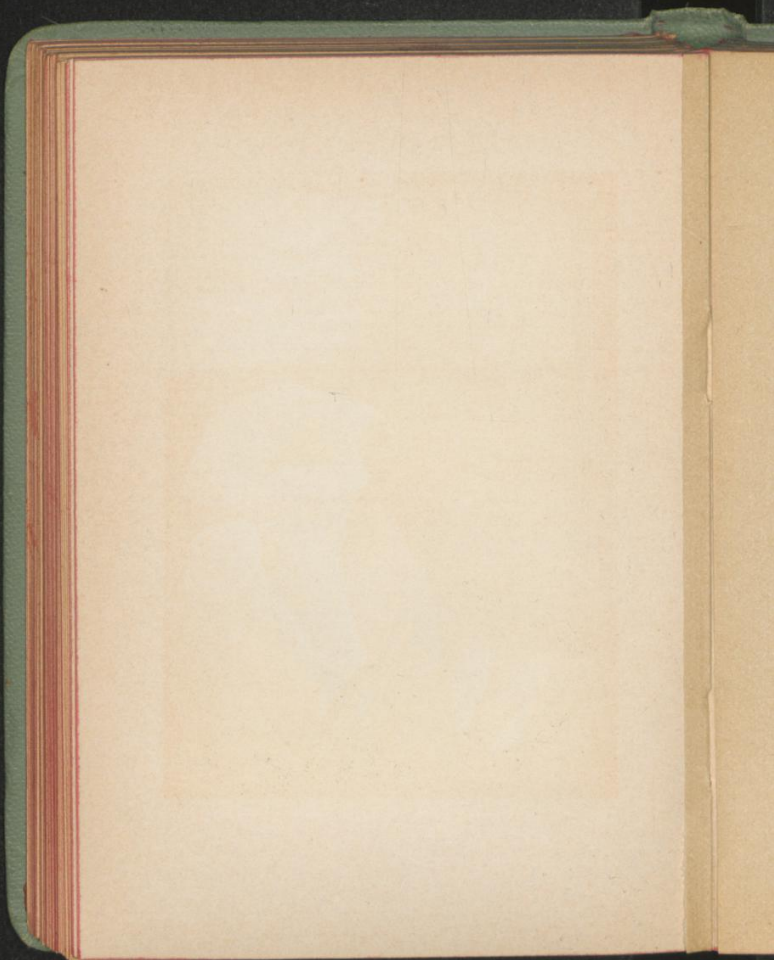
Tafel 4.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Brätling, *Lactarius volemus* Fr.



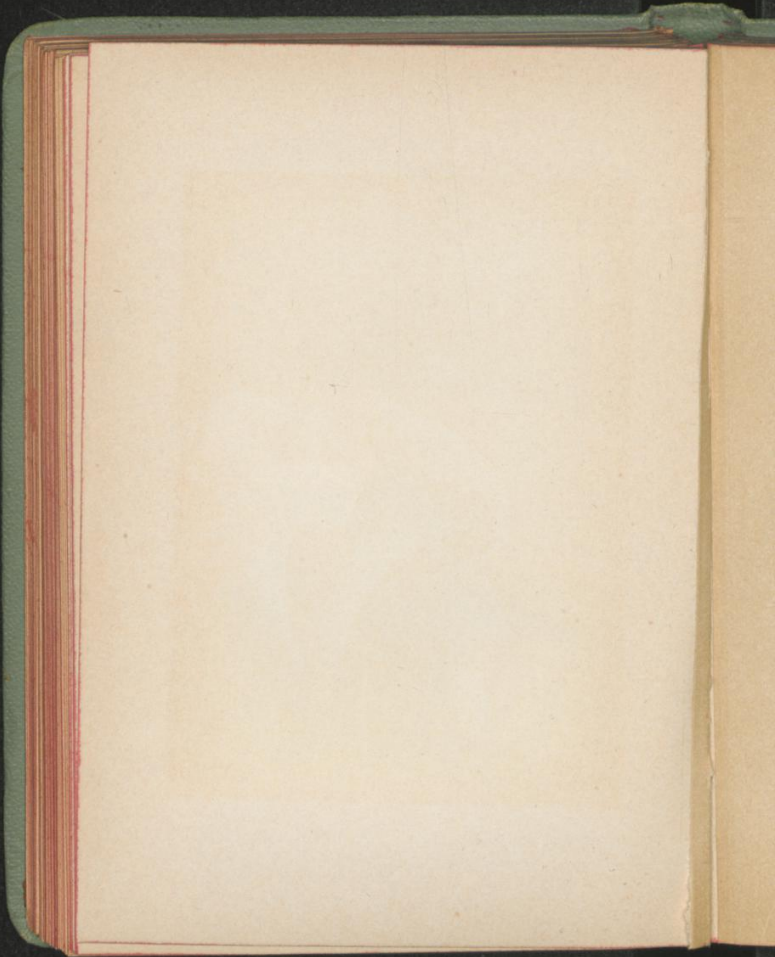


Tafel 5.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

a. Wiesen- Ellerling, *Hygrophorus pratensis*  
Pers. b. Jungfern- Ellerling, *Hygrophorus*  
*virgineus* Wulf.

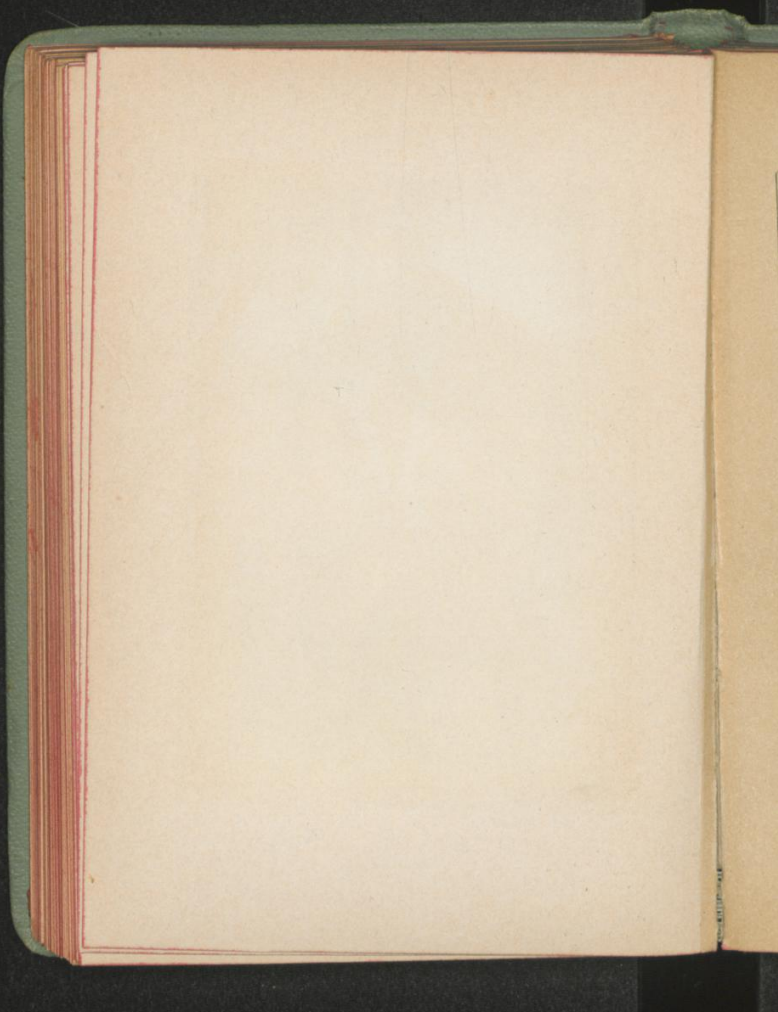


Tafel 6.

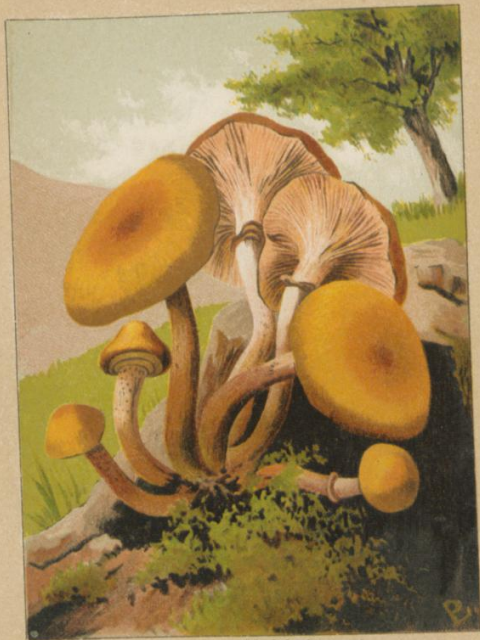


*Eckstein & Stähle ltk. Stuttgart.*

Moosling, *Rhodosporus prunulus* Scop.



Tafel 7.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Stockpilz, *Pholiota mutabilis* Schaeff.



Tafel 8.



Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.

Feld-Champignon, *Psalliota campestris* L.





Tafel 9.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Schopf-Tintenpilz, *Coprinus comatus* Müll.

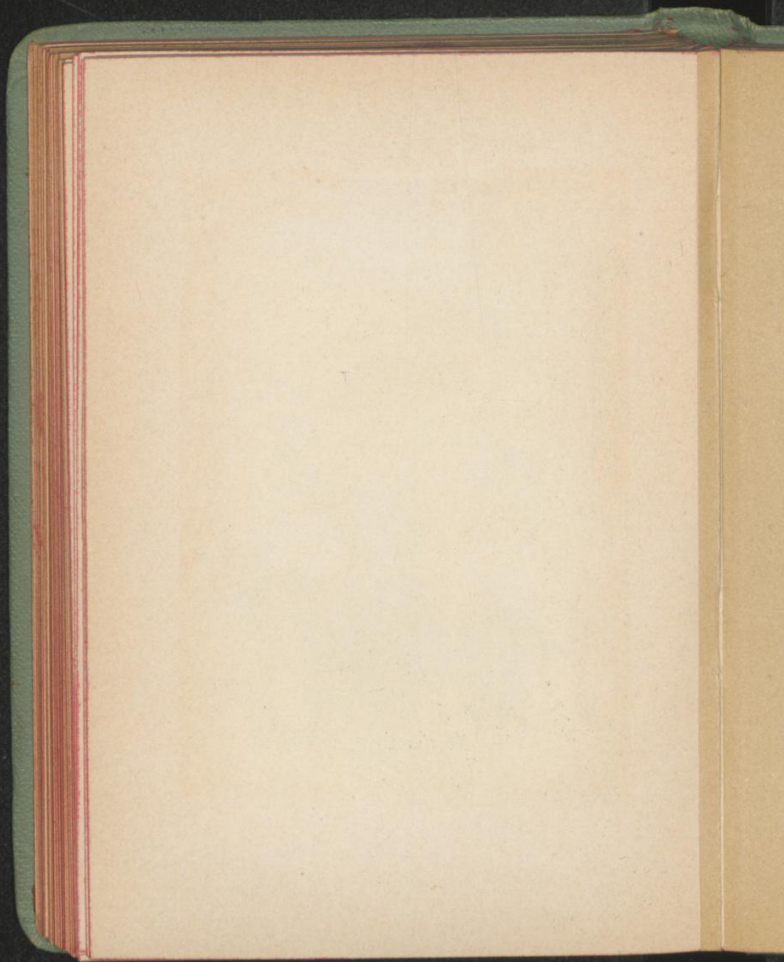


Tafel 10.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Eierpilz, *Cantharellus cibarius* Fr.



Tafel 11.

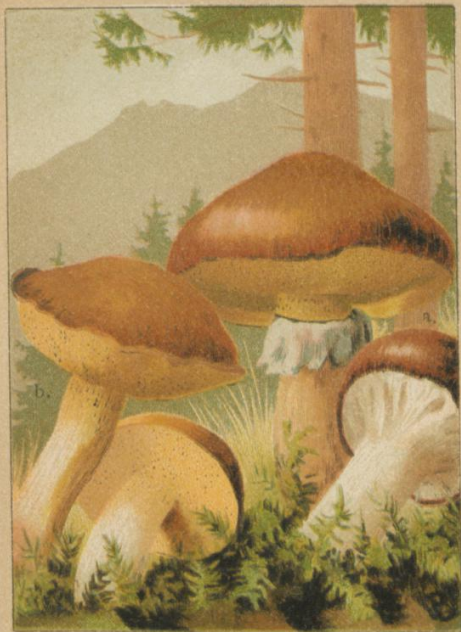


*Erkstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Schöner Ringröhrling, *Boletus elegans* Schum.



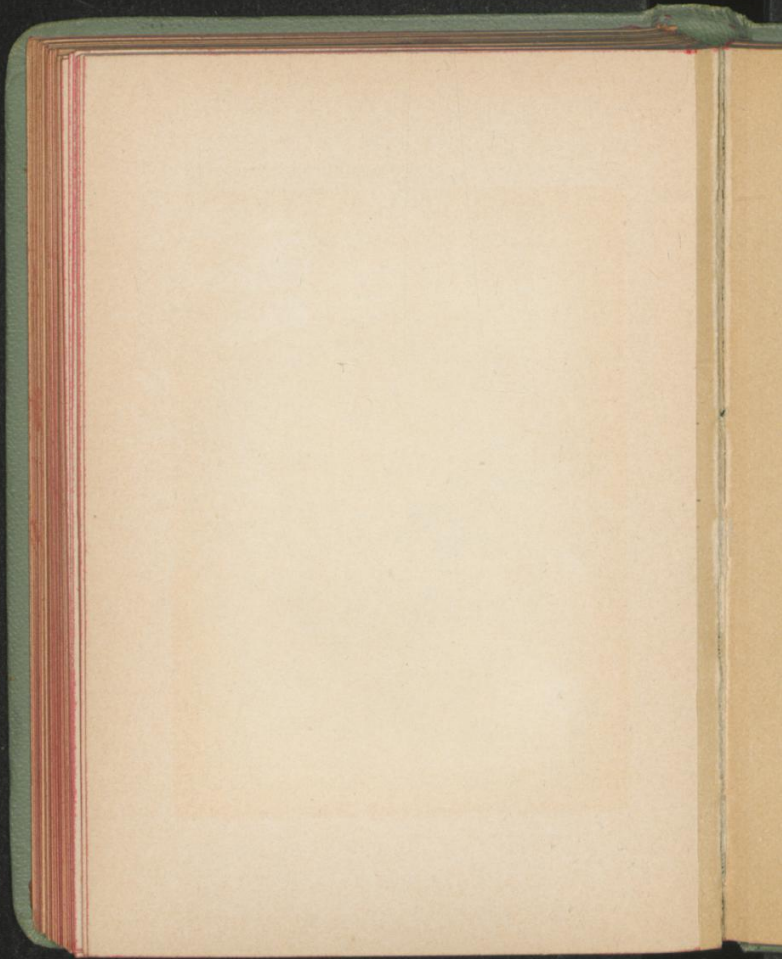
Tafel 12.



*Eckstein & Stühle lith. Stuttgart.*

- a. Butterpilz, *Boletus luteus* L. b. Schmer-  
ling, *Boletus granulatus* L.





Tafel 13.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Steinpilz, *Boletus edulis* Bull.



Tafel 14.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Kapuzinerpilz, *Boletus scaber* Fr.



Tafel 15.

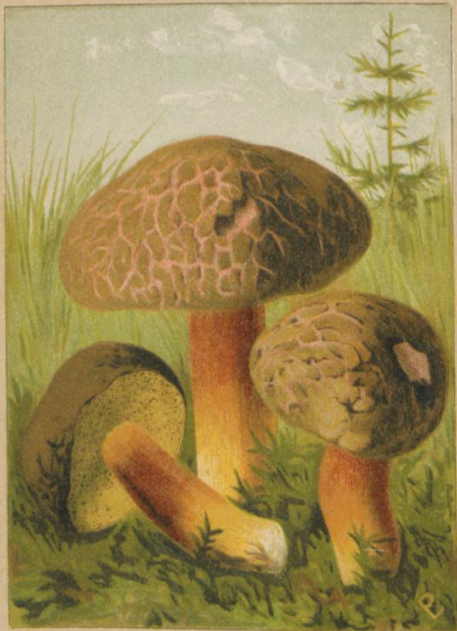


*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Rothhäubchen, *Boletus versipellis* Fr.



Tafel 16.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Ziegenlippe, *Boletus subtomentosus* L.



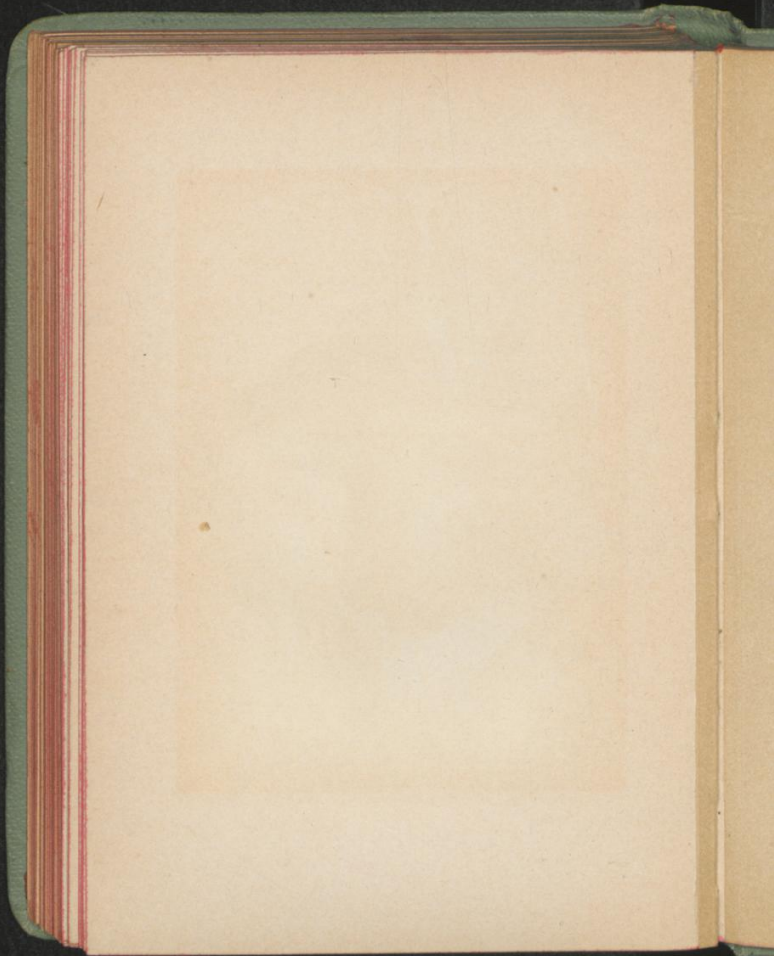


Tafel 17.

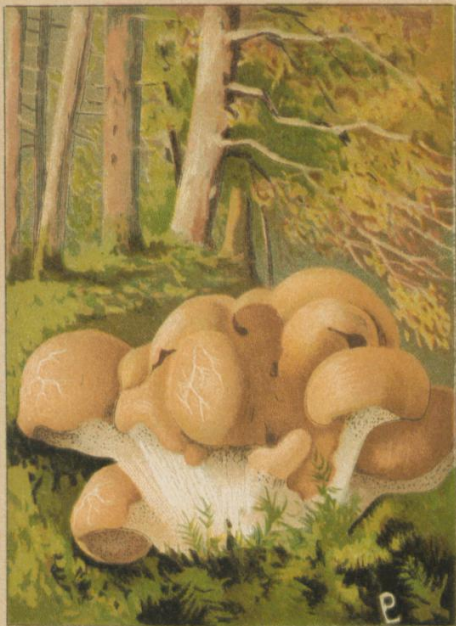


*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Sandpilz, *Boletus variegatus* Sow.

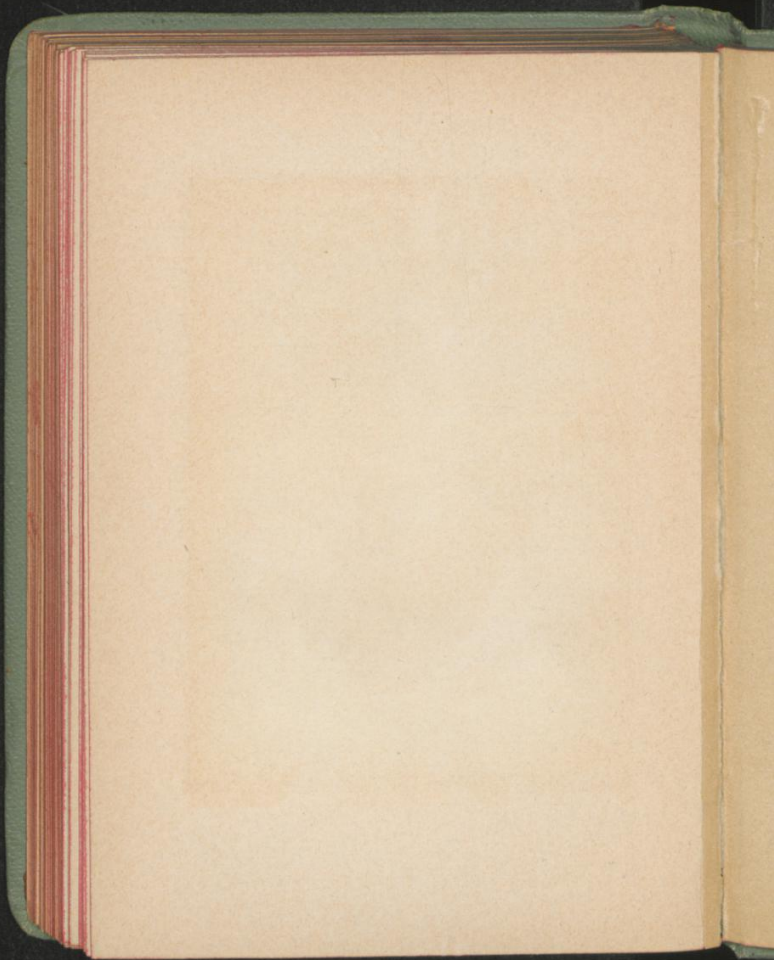


Tafel 18.

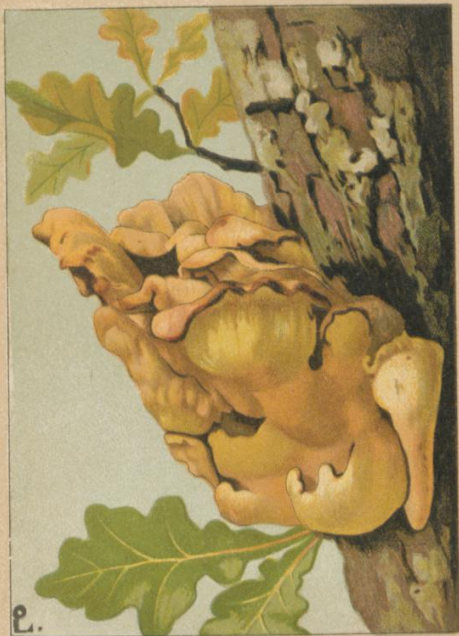


*Eckstein & Stäule lith. Stuttgart.*

Semmelpilz, *Polyporus confluens* Alb. u. Schw.

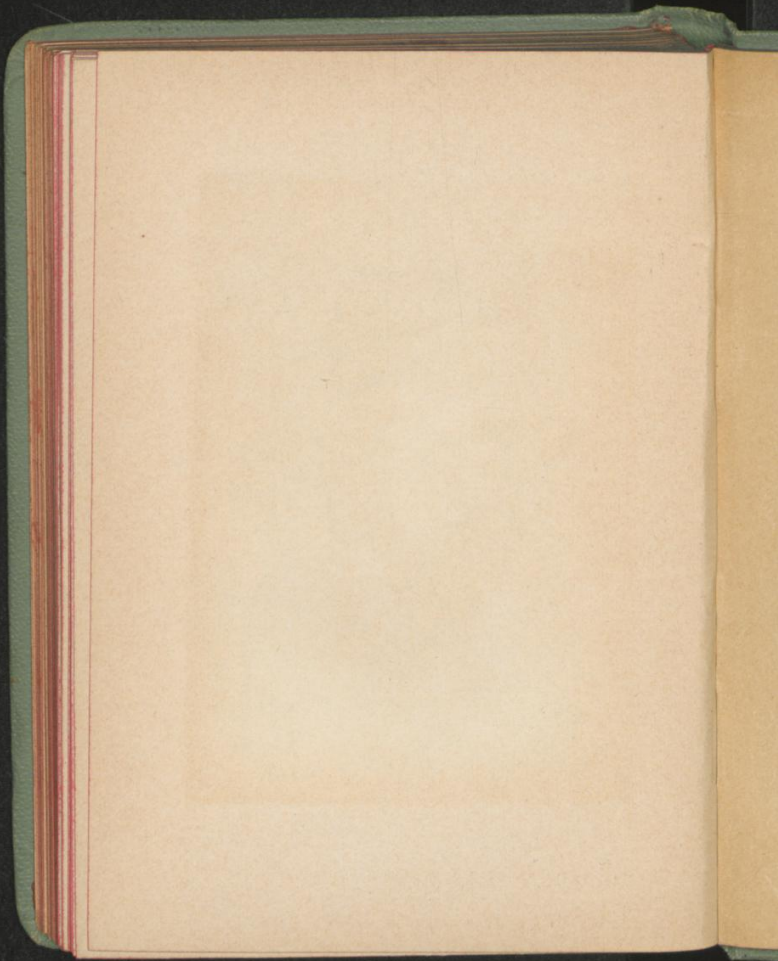


Tafel 13.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Schwefel-Porling, *Polyporus sulphureus* Fr.



Tafel 20.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Habichtspilz, *Hydnum imbricatum* L.





Tafel 21.



*Eckstein & Stühls lith. Stuttgart.*

Stoppelpilz, *Hydnum repandum* L.



Tafel 22.

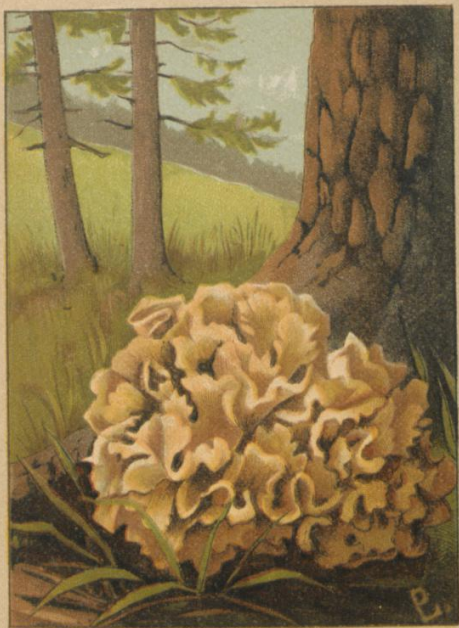


*Eckstein & Stöckle lith. Stuttgart.*

a. Trauben-Korallenpilz, *Clavaria Botrytis* Pers.  
b. Gelber Korallenpilz, *Clavaria flava* Fr.



Tafel 23.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Echter Ziegenbart, *Sparassis crispa* Fr.



Tafel 24.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

- a. Eier-Bovist, *Bovista nigrescens* Pers.  
b. Hasen-Stäubling, *Lycoperdon caelatum* Bull.





Tafel 25.



*Eckstein & Stähle lith. Stuttgart.*

Spitzmorchel, *Morchella conica* Pers.



