

B. Fleischpilze.

Haben einen derben, fleischigen, meist großen Stocck mit wenig Samen oder Schläuchen.

Ordnung V. Fruchtpilze — Fleischpilze.

Der derbe und fleischige Stocck trägt Schläuche an besonderen Stellen, meist regelmäßig geordnet.

Diese Pilze sind nicht mehr als eigentliche Schmaroher zu betrachten, indem sie meistens auf oder unter der Erde wachsen. Bey den vorigen bildeten die Samen die Hauptmasse, und der Stocck war nur eine dünne, hautartige Hülle; hier aber bildet der Stocck die Hauptmasse, und trägt die Samen nur an gewissen Stellen, inn- oder auswendig.

13. Junst. Rußpilze — Trüffeln.

Ein derber, horn- oder fleischartiger Stocck enthält in seinem Innern ziemlich regelmäßig geordnete Samen oder Schläuche, welche bisweilen heraustreten aber nicht stäuben.

Entsprechen den Rußpflanzen.

A. Die einen bestehen aus einem kleinen, harten und dichten Stocck mit eingeschlossnen Samen, welche nicht in Pulver zerfallen. Sclerotiacei.

a. Die einen sind an lebendigen Pflanzen angewachsen und enthalten sehr kleine Schläuche, die nie heraustreten.

Entsprechen den Geweben.

1. G. Die Strahlentrüffeln (*Lasiobotrys*) sind becherförmige, gehäufte Bälge auf faserigen Würzelchen, welche eine gallertartige Masse enthalten, worinn Schläuche mit länglichen Samen.

1) Die gemeine (*L. xylostei*, *lonicerae*)

bildet eine Linie breite, runde und schwarze Häufchen auf den Blättern des wilden Geißblatts im Herbst. Jedes Häufchen

besteht aus 20—30 Bälgen, welche mit Fasern in der Blattsubstanz wurzeln. Kunze, Mycolog. Hefte II. S. 88. Fries, Obf. I. t. 4. f. 7.

2. G. Die Mehlthau (Albigo, Erysiphe, Alphitomorpha)

sind runde Bälge auf einer weißen, strahligen Unterlage, worinn einige zarte Bläschen mit Samen in Schleim.

Im July entstehen sehr häufig, und oft über weite Felder verbreitet, auf beiden Blattflächen und auch auf dem Stengel sehr vieler Kräuter, sowohl angepflanzter als wilder, und selbst an manchen Sträuchern und Bäumen, weiße Düpfel, wie aufgestreutes Mehl, welche sich immer vermehren und strahlige Fäden ausschießen, bis das ganze Blatt mit einem zarten aber festen Gewebe bedeckt ist, der sogenannten Unterlage, worauf sich kleine Bläschen in Menge bilden, welche nach einem Monat gelb und nach 14 Tagen braun werden. Dieses sind die Samenblasen oder Bälge, welche aus einer rindenartigen, fleischigen Haut bestehen, worinn eine oder mehrere sehr zarte und wasserhelle Schläuche liegen, in denen wieder viele ovale Samen in einer gallertartigen Flüssigkeit schwimmen. Bisweilen öffnet sich die Rinde oben, und die innere Blase dringt heraus, fast wie beym Deckelbuss (Theobolus). Bey völliger Reife bilden sich am Grunde der Bälge sternförmige Fasern, die sich an der Unterlage befestigen, und Strahlenkranz heißen. Wallroth und Schlechtendal in den Berl. Verh. I. 1819. S. 6.

1) Der gemeine (A. communis, guttata)

zeigt sich als zahlreiche, schwarzbraune Bälge mit mehreren Schläuchen durch einen Strahlenkranz auf einer weißen, spinnwebenartigen Unterlage befestiget.

Dieses ist der gemeine Mehlthau, welcher fast alle Küchenkräuter befällt und zerstört, und von dem man glaubt, daß er durch schädlichen Thau verursacht werde. Solche Pflanzen verkrüppeln und verwelken allerdings: allein das scheint daher zu kommen, daß sie zu dicht und dumpf stehen, und daher aus Mangel an Licht zu kränkeln anfangen, wodurch der Mehlthau vorzüglich an der Unterseite der Blätter entsteht. Schnellere

Wechsel der Witterung, große Hitze und Trockenheit, so wie Erkältung durch häufigen Thau, scheinen auch das Zhrige dazu beyzutragen. Es gibt daher kein Mittel, den Mehlthau zu verhindern; indessen bleibt es immer rathsam, die Pflanzen weit zu setzen, und nicht in Gärten oder Felder, welche zu dicht von Bäumen und Wäldern umgeben sind.

Dieser Mehlthau findet sich vorzüglich auf Bohnen und Erbsen, Eichoriensalat, Gras, Kerbel, Akeley, Winden, Hahnenfuß, Rittersporn und den Lippenblumen; auch auf den Blättern von Pappeln, Rüstern, Ahornen, Geißblatt, Erlen, Faulbaum, Pfaffenhütlein, Haseln, Aeschen und Weiden. Nees F. 134; getrocknet in Schleichers Sammlung Nr. 89.

2) Der Hopfen-Mehlthau (*A. macularis*, *humuli*)

zeigt sich als zahlreiche Bälge mit einem einzigen Schlauch, von einem struppigen Strahlenkranz umgeben, auf einer filzigen, weißen Unterlage, welche beide Blattseiten des Hopfens gleich einem Filz überzieht; die Bälge sind gelb, dann braun. Getrocknet in Erharts Sammlung Nr. 100.

3. G. Die Birnnippeln (*Apiosporium*)

sind zusammengehäufte, auswendig bestäubte Bläschen mit rundlichen großen Samen in einer gallertartigen Masse.

1) Die Weiden-R. (*A. salicis*)

zeigt sich als schwarze, unregelmäßige Häufchen wie Mohnsamensamen, aus birnförmigen Bläschen gebildet, auf der Rinde alter Weiden im Winter, meist dicht an einander und verfloßen. Drückt man darauf, so zerplazen die Bläschen und die Samen dringen heraus. Kunze, Mycologische Hefte I. Fig. 3. Cor. das Abb. T. 13. F. 96.

b. Andere hängen an abgestorbenen Pflanzen als harte Warzen oder Körner, und lassen endlich die Samen austreten. Entsprechen den Scheiden oder dem Schaft.

4. G. Die Horntrüffel (*Sclerotium*)

sind rundliche, knorpelige, meist kornförmige Pilze, ohne erkennbare Samen, von einem dünnen Häutchen umgeben, das nicht abgeht. Es gibt welche, die in lebendigen Pflanzenstengeln

selbst sterben; andere brechen aus der Oberhaut hervor; andere sind darauf angewachsen, noch andere sind ganz frey.

1) Die gemeinen (*Sc. semen*)

sind rundliche, anfangs blaßgelbe, dann braune, endlich schwarze, innwendig weiße, runzelige Körner wie Kohlsamen, welche im Marke und auch an den Blättern des in den Kesseln eingeschlagenen Kohls entstehen, und von den Landwirthen für wirkliche Kohlsamen gehalten werden, woraus die manchfaltigen Kohlarten erwachsen. *Tode, Fungi I. tab. 1. fig. 6. Nees F. 138. Kromholz I. 6. F. 50.*

2) Die veränderliche (*Sc. varium*)

bildet rundliche und längliche, runzelige, anfangs weiße, dann braune und endlich schwärzliche Körner an den Stielen und Rippen des eingegrabenen Kohls, auch schon des Sommers an den Wurzeln, truppweise und verfloßen in längliche Flecken, bisweilen $\frac{1}{2}$ bis 2" breit, doch meistens viel kleiner. Sie werden ebenfalls für Kohlsamen gehalten. *Hoffmann, Crypt. II. tab. 5. fig. 2. Nees F. 138. B.*

3) Die Lohtrüffel (*Sc. vaporariorum*)

bildet große, sehr harte, vielstaltige, bräunliche, endlich runzelige und schwarze Körper innerhalb der Rinde der Gerberloh und auf Lohbetten vom Spätjahr bis zum Frühjahr, oft gegen 1" lang, $\frac{1}{2}$ " breit, gegen 1" dick, bald bohnenförmig, nierenförmig, bald länglich, rundlich und sappig, innwendig weiß und meistens so hart, daß man kaum mit dem Messer durchkommt. *Albertini, Conspectus pag. 73. t. 10. f. 1. Nees Fig. 136.*

4) Die harte (*Sc. durum*)

bildet $\frac{1}{4}$ " große, längliche, niedergedrückte, gestreifte, schwarze, innwendig weißliche Höcker, angewachsen und sehr häufig an trockenen Stengeln, besonders der Doldengewächse im Winter und Frühjahr. *De Candolle, Mém. Mus. II. t. 14. f. 3. Getrocknet von Holl und Schmidt Nr. 10.*

5) Die Mous-Tr. (*Sc. muscorum*)

bildet spröde, höckerige, glatte Lappen, aus- und innwendig

goldgelb, häufig an den Wurzeln der Moose; selten an Holz, vom Spätjahr bis zum Frühjahr. Tode, Fungi fig. 5.

6) Die flache (Sc. complanatum)

zeigt sich als aufrechte, birnförmige, zusammengedrückte, blaßbraune, innwendig weiße Körperchen, sehr häufig im Winter und Frühjahr an abgefallenem Laub, anfangs weich und weiß, dann hart und gelblich, endlich schwarz, überall mit weißen, ausgetretenen Samen bedeckt. Tode, Fungi I. tab. I. fig. 9. Nees F. 140.

7) Die Pilz-Tr. (Sc. fungorum)

zeigt sich als glatte, unstaltige, lappige, blasse, dann gelbrothe, innwendig weiße Körperchen, häufig zwischen den Blättern faulender Pilze. Porsoon, Disput. t. 3. f. 7. Nees F. 137. Es wachsen auf ihm kleine Blätterpilze.

c. Andere stehen frey auf der Erde, und haben einen zelligen Bau mit undeutlichen Samen. Entsprechen dem Stamm.

5. G. Die Fasertrüffel (Rhizoctonia, Thanatophytum)

sind unstaltige Knollen von knorpelig-fleischiger Substanz unter der Erde mit undeutlichen Samen; es hängen gewöhnlich mehrere durch schimmelartige Wurzelfasern zusammen.

1) Die gemeine (Rh. crocorum)

besteht aus rothbraunen, verwachsenen Körnern mit strahligen Fäden an den Wurzeln der Saffran-Zwiebeln oft in Menge beysammen, wodurch sie verdorben werden. Man nennt sie daher Saffrantod. Bulliard T. 456. Nees F. 135.

6. G. Die Riesentrüffel (Pachyma)

sind sehr große, länglichrunde, höckerige und holzige Pilze mit abgesonderter Rinde und ohne Wurzel; innwendig fleischig oder korkartig; die Samen unbekannt.

1) Die indische (P. regium)

ist ein faustgroßer, schief zugerundeter Knollen mit höckeriger, glatter und schwarzer Rinde.

Er findet sich auf den moluckischen Inseln unter der Erde in Gras und an Baumwurzeln; die besten auf Bergen an freyen Orten; die in Wäldern sind schwammig und schlaff. Manche

werden so groß wie ein Kinderkopf. Sie sind erdfarben, höckerig und grubig, innwendig trocken und weiß wie Kreide, nicht zähe, sondern körnig bey'm Kauen und ohne besondern Geschmack; alt so hart, daß man sie kaum beißen kann, und daher reiben muß. Sie werden geraspelt und häufig gegen Durchfall genommen mit Reis und andern Speisen; halten sich übrigens nicht über ein Jahr. Sie finden sich am häufigsten im April und October, werden aber bey vielem Regen weich und körnig, und fangen an zu verfaulen. Aus China kommen ähnliche Knollen, welche Huln heißen, und wovon das Pfund 2—3 fl. kostet. Sie werden als Thee gegen Auszehrung getrunken. Es wächst auf jenen ein Blätterpilz (*A. tuberis regii*). Rumph, Herb. amb. VI. L. 11. cap. 17. p. 120. t. 57. f. 4.

2) In Carolina gibt es einen cocosnusartigen (*P. cocos*),

so groß als ein Menschenkopf und ganz wie eine Cocosnus aussehend, länglich, braun, mit einer harten, zolldicken, faserigen Rinde. Er findet sich unter der Erde in sandigen Fichtenwäldern, und wird auch gegen Krankheiten angewendet. Schweinisch, Carolina S. 306.

Ebenfalls in den südlichen Staaten von Nord-Americana und nördlich bis Maryland findet sich ein riesenhafter (*Lycoperdon solidum*), der 15 Pfund und mehr schwer wird, kugelförmig oder walzig ist, dunkelbraun und unregelmäßig gespalten. Die innere Substanz ist weiß, dicht und lederartig, und springt frisch in Linien auf, welche senkrecht auf der Oberfläche stehen.

Er ist gemein in den erst vor einigen Jahren ausgereuteten Urwäldern 2'' bis 2' tief unter der Erde. Er entsteht zwischen Bast und Rinde einer lebendigen Wurzel, meist von (*Erythrina herbacea* oder *Convolvulus panduratus*), dringt durch, wächst allmählich um die Wurzel herum und verschmilzt damit so genau, daß ihn das Volk selbst für eine Wurzel hält. Er wird von Hirschen, Waldratten und Eichhörnchen, auch von Indianern verzehrt, und flüchtige Neger leben bisweilen ganz davon. Er ist ohne besondern Geschmack und Geruch, und fängt getrocknet Feuer wie Zunder. Er besteht vorzüglich aus Kleber, und heißt

indisches Brod oder indische Patate. Es soll 30—40 Pfund schwere geben. Macbride in Linn. Trans. XII. p. 368.

B. Andere enthalten in der fleischigen Masse deutliche Schläuche. Tuberacei.

d. Die einen sind klein und häutig, und enthalten freye Schläuche in vertrockneter Gallert. Entsprechen der Blüthe.

7. G. Die Knospstrüffel (Polyangium)
sind häutige Bläschen mit wenigen Schläuchen und grüner Masse angefüllt.

1) Die gelbe (*P. vitellinum*)

zeigt sich als goldgelbe Kugeln wenig größer als Stecknadelkopf mit dunkleren Schläuchen, auf moderigem Holz. Sturms Pilze S. 2. T. 27. Rees, Pilze F. 131.

8. G. Die Bechertrüffel (*Nidularia*, *Cyathus*)

sind becherförmige, anfangs gallertartige, dann lederartige Blasen, welche in eine runde Oeffnung reißen und linsenförmige Schläuche mit zusammengeballten Samen enthalten; selten größer als eine Haselnuß, an moderigem Holz. Die Schläuche liegen in der aufgesprungenen Blase wie in einem Nest.

1) Die gestreifte (*C. striatus*)

zeigt sich truppweise als verkehrt kegelförmige, braune, auswendig zottige, innwendig gestreifte Blasen mit bleifarbenen Schläuchen; im Frühling und Herbst auf der Erde und an faulen Brettern, besonders auf Föhrenholz. Schäffer T. 178. Hoffmann, Crypt. II. tab. 8. fig. 3. Rees F. 132; getrocknet in der Sammlung von Kunze und Schmidt Nr. 95. Nestler Nr. 283.

2) Die gelbe (*C. crucibulum*)

bildet glockenförmige, harte, gelbe und filzige, dann glatte kleine Blasen, ziemlich häufig an moderigem Holz das ganze Jahr. Schäffer T. 179. Hoffmann T. 8. F. 1. Rees Fig. 133.

3) Die grauliche (*C. campanulatus*, *olla*)

bildet glockenförmige, graue, filzige, innwendig glatte und glänzende Blasen; an denselben Orten und gern auf Holzspähnen. Schäffer T. 180. Rees F. 133. B.

e. Andere sind fleischig und enthalten häutige Schläuche, meist zweigartig geordnet. Entsprechen der Frucht.

9. G. Die Rindentrüffel (Polygaster)

sind rundliche, höckerige, flockige und anfreißende Knollen mit zelligem Fleisch, worinn rundliche, zusammengehäufte Schläuche mit zusammengeballten Samen.

1) Die indische (Tuber sambadarium)

ist braun und $1\frac{1}{2}$ " dick, wie aus mehreren zusammengehäuft, innwendig weiß, und findet sich in Ostindien an den Wurzeln alter Bäume, besonders der Esampadaha, welche am Fuße der Gebirge in rothem Thonboden wachsen, und entsteht zur Zeit der Fruchtreise in den Wurzelspalten, wenn auf langen Regen heiße Tage folgen, jedoch nicht häufig. Sie erreicht die Größe eines Eies oder der Früchte dieses Baums, ragt über die Erde hervor, und es hängen meistens mehrere büschelartig an einander. Die Rinde ist sehr dick und rauchgrau, innwendig gelb, und umschließt einen großen, schwarzen, trockenen Kern, wie die Frucht des genannten Baums. Sie riecht fast wie die gekochten Eier der Meerigel, und ist ein Leckerbissen auf Amboina. Man wirft die äußere gelbe Schale weg, weil sie schwefelartig riecht, und ist den Kern roh und gekocht. Rumph, Herb. amb. VI. p. 123.

10. G. Die Rehtrüffel (Rhizopogon)

sind rundliche, ungestaltige Knollen fast wie Erdäpfel, netzartig mit Flocken überzogen und unregelmäßig aufreißend; das Fleisch ist mit Adern geschächt und enthält große, runde Schläuche, welche die Samen ausstoßen; kaum eßbar.

1) Die gelbliche (Tuber luteolus)

ist gelb, dicht von Fasern umgeben, mit lockern Wurzelzafeln. Ch. Mentzel, Pugillus plant. 1715. tab. 6.

Findet sich in den sandigen Nadelwäldern des nördlichen Deutschlands und Schwedens, im Herbst in Menge, zerstreut und truppweise, von der Größe einer Nuß bis zu der eines Apfels; schmeckt unangenehm.

2) Die weiße (T. albus)

ist kleiner als die vorige, runzelig, rötlichbraun, innwendig

weiß, unten mit einigen Fasern, und findet sich in bergigen Wäldern mit Heidekraut, kaum unter der Erde; wird gegessen, aber nicht geschätzt. Bulliard, Champignons t. 404. Borch, Lettres sur les Truffes du Piémont. 1780. pag. 6. Bianchetti; Krombholz L. 5. F. 51. Vittadini, Tubera t. 1. f. 3.

11. G. Die Speisetrüffel (Tuber)

sind rundliche, derbe Knospen mit unebener Rinde und einem feinzelligen, aberigen Fleisch, worinn rundliche Schläuche, welche mit Stielen an den Andern hängen. Sie stecken unter der Erde und sind meist essbar.

1) Die gemeine (T. cibarium)

wird größer als eine Walnuß, und ist schwärzlich und voll pyramidaler Warzen, innwendig hell marmorirt. Kerner's essbare Schwämme. 1786. L. 16. J. Mayer, essbare Schwämme. 1801. Fol. L. 3. F. 6. Trattinnick's essbare Schwämme L. A. Nees, Pilze F. 148. Vittadini, Tuberaea. 1831. 4. p. 34. t. 2. f. 3. T. melanosporum; Penz Schwämme 1831. L. 16.

Die Trüffel waren schon bey den Alten geschätzt, und hießen bey Theophrast Hydnon, bey Plinius Tubera sincera; finden sich in ganz Europa, in Asien und Nordamerica. Bey uns finden sie sich am häufigsten in Eich- und Buchwäldern, wo nicht zu viel Gebüsch ist, $\frac{1}{2}$ —1' tief in lockerem Boden, der aus Sand und Lehm gemischt ist, nesterweise besammet, von der Größe einer welschen Nuß bis zu der eines Apfels, und noch größer, bisweilen $\frac{1}{2}$ Pfund schwer. Im Frühjahr zeigen sie sich von der Größe einer Erbse, röthlich und innwendig weiß; werden im Sommer schwarz und rauh und bekommen innwendig graue Linien; sie werden erst gegen den Winter reif, und riechen dann angenehm knoblauchartig; später lösen sie sich in eine breyartige Masse, aber nicht in Staub, auf. Im Sommer schwärmen, wie Reaumur beobachtet hat, die blauen Trüffel-Mücken darüber, legen ihre Eyer auf den Boden, worauf die Larven hinunterkriechen und die Trüffel wurmstichig machen. So lang sie jung sind, nehmlich ziemlich glatt, röthlich oder weißlich, werden sie nicht geachtet; reif aber, nehmlich im Spätjahr und Winter, als eine angenehme Speise meist an

Suppen, Ragout und Pasteten gebraucht, auch in heißer Asche gebraten, abgezogen und mit Pfeffer, Salz und Baumöl gegessen; auch kocht man sie in Wein. Am besten sind sie frisch. Sie sind ein Reizmittel, und darum ist es nicht rathsam, viele zu essen. Man gibt sie dem Hornvieh, wenn es rindern soll. Es sind die theuersten Pilze, und das Pfund kostet mehrere Gulden. Gewöhnlich werden sie von den Jägern an die Höfe geliefert.

Ob schon die Erde gewöhnlich etwas erhöht ist, wo sie liegen, so ist es doch schwer sie zu finden. Man richtet daher kleine Pudel, welche in Italien Putta und Barboni heißen, als sogenannte Trüffelhunde ab, indem man ihnen jung gekochte Trüffelstücke mit Milch gibt, und dann damit geriebenes Brod. Dann gräbt man es ein und läßt sie suchen. Im Walde schnuppern sie sodann herum und krazen, wo sie Trüffel wittern. Da die Schweine sie gierig auswählen, so fährt man sie in Italien mit einem Seil an einem Hinterfusse in den Wald; in Frankreich legt man ihnen einen eisernen Ring um die Schnauze, damit sie dieselben nicht fressen können. Man gibt ihnen dann Eicheln oder ein Stück Brod zur Vergeltung. Endlich kann man sie entdecken, wenn man Acht gibt, wo die Trüffelmücken schwärmen. Die Hunde sind indessen das beste Mittel beym Auffuchen dieser Pilze. An manchen Orten legt man eine Trüffelzucht an, am besten in einem Park, wo der Platz vor der Sonne geschützt ist. Man hebt nun gegen das Ende des Sommers und bey trockenem Wetter Trüffelnester aus, gräbt sie daselbst ein und begießt sie von Zeit zu Zeit. Auch macht man einen 8" tiefen Graben, bedeckt den Grund 2" hoch mit gesiebter Erde, legt ausgewachsene Trüffel 1' weit von einander darauf, und bedeckt sie sodann mit gesiebter Erde. Man muß Mäuse und Schweine davon abhalten. Da es in Italien, besonders im nördlichen, viel mehr Trüffel gibt, als anderwärts, so werden sie in Scheiben geschnitten, an der Luft getrocknet und versendet; auch bewahrt man sie in Sand, Del, Essig und Wein auf. Pilzhändler verkaufen nicht selten den in Scheiben geschnittenen, unreifen, gelblichen Buff, welcher aber sehr schädlich ist.

Man unterscheidet davon die Wintertrüffel (T. bru-

male), Micheli, Gen. p. 221. t. 102.; Lyc. gulosorum, Scopoli, Flor. carn. 491. Vittadini p. 37. t. 1. f. 6.

2) Ferner die Sommertrüffel (*T. aestivum*, *albium*). Vittadini p. 38. t. 2. f. 4.

3) Die graue (*T. griseum*)

sieht ebenso aus, ist aber glatt und gelblichweiß, riecht sehr angenehm knoblauchartig, und ist noch schwächer als die gemeine. Findet sich vorzüglich im nördlichen Italien, und ist schon gegen Ende des Sommers reif. De Borch, Lettres sur les Truffes p. 5. f. 1. 2. Paulet, Champ. t. 198. f. 1. 2. Vittadini, Tubera pag. 42. tab. 1. 4. 8. 2. fig. 9. Tuber magnatum.

4) Der schneeweiße (*T. niveum*)

ist rundlich, glatt, aus- und innen weiß. Findet sich von der Größe einer Nuß bis zu einer Pomeranze in heißem Sande des nördlichen Africas, wo er als ein Leckerbissen von den Arabern gesotten und geröstet gegessen wird. Es ist wahrscheinlich die schwächere Trüffel, welche die Römer, nach Plinius, unter dem Namen Mison (XIX. cap. 3.) aus Africa bekommen haben. Leo africanus lib. IX. Desfontaines, Flora atlantica p. 436.

14. Junst. Pflaumenpilze — Kunze.

Lappenzpilze.

Sind gallertartige oder vertrocknete Lappen mit Samen oder Schläuchen an der Oberfläche.

A. Die einen bestehen aus einem gallertartigen Stock, in dessen Masse Samen zerstreut liegen, jedoch später an die Oberfläche kommen. Gallertpilze (Tremellini).

a. Die einen sind wirklich weich und gallertartig.

Entsprechen den Geweben oder dem Mark.

1. G. Die Grindkunze (Hymenula)

sind kleine, dünne und flache Gallert-Massen, welche beim Vertrocknen lederartig werden und kleine Samen eingestreut enthalten.

1) Der gemeine (*H. vulgaris*)
 bildet längliche, weißliche, 2—3'' lange Flecken, welche
 beym Vertrocknen röthlichbraun werden, oft so häufig auf den
 vertrockneten Stengeln des Attichs, der Nesseln u.f.w., daß sie
 davon ganz geschückt aussehen.

2. G. Die Tropfenkunze (*Daeryomyces*)
 sind kleine, truppweise, häutige, fleischig-gallertartige Pilze,
 innwendig mit aufrechten Flocken und eingestreuten Samen
 angefüllt.

1) Der gemeine (*D. stillatus*)
 bildet 4'' hohe, ründliche, dann gefaltete, gelbe Hbcker,
 häufig auf trockenem Nadelholz das ganze Jahr. Nees, Pilze
 Fig. 90.

3. G. Die Polsterkunze (*Naematelia*)
 sind polsterartige, weiche, später häutige Hbcker mit einem
 verben Kern, um welchen die Samen liegen.

1) Der gemeine (*N. encephala*)
 zeigt sich als faltige, blaßrothe, endlich braune Polster auf
 gefällten Tannen vom Herbst bis zum Frühjahr, rasenartig bey-
 sammen, oft $\frac{1}{2}$ '' breit und dick. Willdenow im bot. Mag. I.
 T. 4. F. 14.

4. G. Die Gallertkunze (*Gyaria, Tremella*)
 sind gallertartige, vielstaltige, gleichförmige Massen ohne
 Warzen, welche ringsum Samen tragen.

Es sind ziemlich große, freye Pilze auf Holz, von sehr
 verschiedener Gestalt und Richtung, lappig und faltig, welche
 trocken hautartig aussehen, im Wasser aber anschwellen und ihre
 Gestalt wieder annehmen.

1) Der gemeine (*T. mesenterica*)
 bildet zollbreite, aufsteigende, ziemlich zähe, wellenförmig
 gefaltete und hochgelbe Lappen; sehr gemein an abgefallenen
 Aesten von Laubholz im Winter und Frühjahr. Gefrößschwamm
 (*T. cerebrina*). Schaffer, Icones t. 168. Bulliard T. 175.
 Hoffmann, Crypt. I. t. 6. f. 4. Nees, Pilze T. 142.

2) Der gefranzte (*T. imbricata*)
 bildet aufrechte, 2—3 Zoll hohe, runzelige und schwärzliche
 Drens allg. Naturg. III. Botanik II.

Rasen mit schlaffen und gefranzten Lappen, an Stämmen und Aesten, besonders der Erlen im Herbst; färbt das Wasser roth-gelb. *Tr. tinctoria*, Hoffmann, *Crypt. I. t. 7. f. 1.* Bulliard *T. 272.*

3) Der fleischige (*T. sarcoides*)

bildet weiche, kleberige, fleischfarbige, $\frac{1}{2}$ " hohe Rasen, anfangs kolbenförmig, dann lappig und faltig; häufig an gefallenen Bäumen und Aesten, im Herbst und Winter, von verschiedenen Farben. Schäffer *Taf. 323. Fig. 1. 3—6.* Nees, *Pilze Fig. 143.*

b. Andere sind trocken und häutig, und tragen die Samen immer frey auf einer Seite. Entsprechen den Scheiden.

5. G. Die Zottenkunze (*Exidia, Auricularia*)

sind wagrechte, gallertartige Lappen mit zottiger Unterfläche, welche nur oben Samen tragen in Röhrchen einer warzigen Haut, aus denen sie ausgeschneilt werden. Es sind meist einfache Pilze auf Holz, welche im Wasser die ursprüngliche Gestalt nicht wieder annehmen.

1) Der rauhe (*E. glandulosa*)

bildet ergoffene, flache, gelblichbraune, oben rauhe Lappen mit einem kurzen Stiel zur Seite; sehr gemein an alten Stämmen und Aesten im Spätjahr und Winter, von verschiedener Größe und Gestalt, 2—3" breit, getrocknet wie ein schwarzes Häutchen. Hoffmann, *Crypt. I. tab. 8. fig. 1.* Bulliard *T. 420. F. 1.*

2) Der ohrförmige (*E. auricula judae*)

bildet einen stiellosen, hohlen, aderig gefalteten, schwärzlichen Lappen, unten mit einem gelblichgrauen Filz; gewöhnlich an Holderstämmen das ganze Jahr, 2—3" breit und rasenartig besammen. Ist anfangs schleimig und zitternd wie Gallert, wird aber zuletzt lederartig. Ist verdächtig, und wurde sonst gegen Wassersucht, Augenentzündung, und in Milch gekocht oder in Essig geweicht als Gurgelwasser gebraucht. Zubasohr, Holderschwamm, *Peziza aur. Micheli T. 66. F. 1.* Bolton *T. 107.* Bulliard, *Champ. tab. 427. fig. 2.* Krombholz *T. 5. F. 50.*

6. G. Die Nagelkunze (*Helotium*)
sind gestielte, hutförmige Lappen, welche die Schläuche auf der Unterseite tragen.

1) Der nadel förmige (*H. aciculare*)
hat eine weiße, convexe, zwey Linien breite Platte auf einem halbzolllangen, glatten Stiel; truppweise in hohlen Eichen im Spätjahr. Persoon, Obf. II. t. 5. f. 1.

B. Andere haben einen derben, lappigen Stock, der oben becherartig vertieft ist und daselbst die Schläuche trägt. Becherpilze (*Pezizae*).

c. Die einen sind klein, hautartig mit undeutlichem Becher und kaum erkennbaren Schläuchen. Entsprechen dem Stamm.

7. G. Die Röhrenkunze (*Solenia*)
sind einfache, häutige Röhren mit enger Mündung und kaum erkennbaren Samen.

1) Der büschelförmige (*S. fasciculata*)
zeigt sich als drey Linien lange, glatte und weiße Keulen büschelförmig beysammen; auf faulem Holz von Tannen, Birken, vom Herbst bis zum Frühjahr. Persoon, Myc. eur. tab. 12. fig. 8. 9.

8. G. Die Wachskunze (*Stictis*)
sind kleine, ausgebreitete Pilze von wachsartiger Substanz mit einer schwach eingesenkten Scheibe, worauf zarte, freye Schläuche, aus denen die Samen langsam abgehen.

1) Der strahlige (*St. radiata*)
wird nur einige Linien hoch, scheibenförmig, röthlich, mit schneeweißem, etwas zerrissenem Rand, eingesenkt an Holz und Rinde verschiedener Bäume vom Herbst bis zum Frühjahr, Tode, Fungi I. t. 7. f. 58. Rees F. 263.

d. Andere haben einen derben Stiel mit offenem, linsenförmigem Becher und zerfließenden Schläuchen. Entsprechen der Blüthe.

9. G. Die Höckerkunze (*Ditiola*)
sind korkartige, höckerige Pilze mit einer gefalteten, zerfließenden Samenhaut.

1) Der wurzelnde (*D. radicata*)

wird gegen einen halben Zoll groß, weiß, zottig, eingewurzelt mit flacher, goldgelber Scheibe; sehr gemein das ganze Jahr auf mulmigem Holz, das er in wenigen Jahren zerstört. Albertini, Fungi nisk. t. 8. f. 5. Nees, Pilze F. 161.

10. G. Die Schwingkunze (*Vibriflea*)

tragen einen anfangs mit dem Rand angewachsenen, dann freystehenden, kopfförmigen Hut mit einer glatten Samenhaut, aus welcher die Schläuche mit Nebenfäden wie Sammet hervortreten.

1) Der gemeine (*V. truncorum*)

zeigt sich als ein goldgelbes, scheibenförmiges, 2^{'''} breites Hütchen auf einem bläulichschwarzen, hohlen, $\frac{1}{2}$ '' langen, 1^{'''} dicken Stiel; truppweise an faulem Holz im Sommer, mit einem knoblauchartigen Geruch. Unter der Linse sieht man die Fäden und Schläuche beständig hin und her schwingen, wie die Fühlhörner mancher Insecten, und endlich davon fliegen. Albertini, Fungi t. 3. f. 2. Persoon, Myc. eur. tab. 11. fig. 9. Krombholz T. 5. F. 34—36.

e. Andere sind ziemlich große, fleischige Pilze mit vertieftem Becher und einer Samenhaut, aus welcher die Schläuche geschneelt werden. Entsprechen der Frucht.

11. G. Die Leimkunze (*Bulgaria*)

bilden scheibenförmige, gallertartige, auswendig runzelige Stöcke mit einer glatten Samenhaut, deren Schläuche endlich herausgeschneelt werden.

1) Der fleischfarbige (*B. larcoides*)

bildet zolllange, vielstaltige, ziemlich derbe und fleischrothe Rasen mit ausgehöhlter Scheibe; häufig an gefallenen Eichen und Birken im Herbst und Winter. Schäffer T. 323. 324. Batsch F. 53.

2) Der beschmutzende (*B. inquinans*)

ist kreiselförmig, derb, 1'' groß, auswendig runzelig, fleckenartig und braun mit einer flachen, schwärzlichen und abfärbenden Scheibe; häufig an abgestorbenen Eich- und Buchstämmen im Herbst und Winter, läßt sich zu einer Art Leim auskochen,

der eben so fest halten soll, als der gewöhnliche. Heißt daher
 Feimschwamm. Schäffer T. 158. Schmidel, Icones t. 70.
 Batsch F. 50. Krombholz T. 5. F. 49.

12. G. Die Schnellkunze (*Ascobolus*)

sind kleine, tellerförmige und fleischige Pilze, oben mit einer
 Samenhaut, woraus die Schläuche geschneelt werden. Sie
 wachsen truppweise auf Mist, und die anfangs weißen Schläuche
 erscheinen zuletzt als schwarze Düpfel.

1) Der glatte (*A. glaber*)

ist kaum $\frac{1}{2}$ " dick, glatt und braun glänzend mit einem
 Rande; gemein und gedrängt beysammen auf Kuhmist im Herbst.
 Persoon, Obs. I. t. 4. f. 5. Nees F. 297.

2) Der fleckenartige (*A. furfuraceus*)

bildet 2" breite, concave, braune oder grünliche Tellerchen,
 auswendig fleckenartig; sehr häufig und truppweise auf Kuhmist
 das ganze Jahr. Scopoli, Ann. hist. nat. IV. tab. 1. fig. 6.
 Bernhards, Manip. IV. tab. 6. fig. 5. Krombholz T. 5.
 Fig. 43—48.

13. G. Die Faserkunze (*Rhizina*)

sind ausgequollene, crustenartige, hiellose, hutförmige Aus-
 breiungen, durch den umgestülpten Rand und Wurzelzauern be-
 vestigt, oben mit weiten Schläuchen, bedeckt.

1) Der wellenförmige (*R. undulata*)

ist 2—3" breit, hellbraun und wellenförmig, unten flockig
 und weiß; häufig auf Sandboden und auf Moosen vom Früh-
 ling bis Herbst. Schaeffer, Icones t. 153.

14. G. Die Schüsselkunze (*Peziza*)

sind ziemlich fleischige, anfangs geschlossene Pilze, welche
 sich später wie eine Schüssel oder Becher öffnen, und in dem-
 selben weite Schläuche mit Fäden untermischt tragen.

a) Die einen sind wachsartig oder häutig und glatt, und

wachsen auf Pflanzen. *Phiala*.

1) Der punctförmige (*P. lecideola*)

zeigt sich als kleine, hornige, concave, schwarze Dupfen auf
 einer grauen Cruste; truppweise das ganze Jahr sehr gemein
 an Holz. Fries, Obs. I. t. 4. f. 4.

- 2) Der gemeine (*P. vulgaris*)
zeigt sich als häutige, weiche und weißliche, kaum 1^{'''} hohe Warzen an dürren Zweigen, besonders der Haselstaude. Soerby T. 359. F. 7.
- 3) Der citrongelbe (*P. citrina*)
zeigt sich als flache, 2^{'''} breite, gelbe Becher, häufig und gedrängt an dürren Stämmen und Aesten, besonders der Buchen, im Herbst. Batsch, Schwämme F. 218.
- 4) Der spahngrüne (*P. aeruginosa*)
steht aus wie Grünspahn, und besteht aus freiselförmigen Bechern mit weißlicher Scheibe; an stockigem Eichen-, Birken- und Buchenholz, welches er breit und tief durchdringt, sehr häufig im Sommer und Herbst. Flora dan. t. 532. f. 2.
- 5) Der Frucht-K. (*P. fructigena*)
ist ein 1^{'''} hoher, 2^{'''} breiter, gelblicher Becher mit dünnem und gebogenem Stiel, sehr gemein an Eicheln, Buchnüssen und dürren Zweigen das ganze Jahr. Batsch, Schwämme F. 57. 150.
- b. Andere ebenso, aber zottig. Lachnea.
- 6) Der Haselkuz (*P. holaris*)
ist 2^{'''} groß, trichterförmig, bläßgelb mit brauner Scheibe; an dürren Zweigen der Haselstaude im Spätjahr. Batsch, Schwämme F. 155.
- 7) Der Mistkuz (*P. stercorea*)
ist 2^{'''} groß, rothgelb, concav, mit braunen Wimpern am Rande; überall truppweise auf Kuh- und Pferdmist und auf gedüngtem Boden im Sommer und Herbst. Reich in Berl. Beschäftigungen III. T. 4. F. 2. Hedwig, Musci II. tab. 3. fig. A. Krombholz T. 5. F. 40.
- 8) Der schildförmige (*P. scutellata*)
ist flach, 3^{'''} breit, mennigroth, am Rande mit schwarzen Borsten; häufig an faulem Holz, längs der Bäche im Sommer und Herbst. Schaeffer, Icones tab. 284. Hoffmann, Crypt. II. tab. 7. fig. 3.
- 9) Der halbfugelige (*P. hemisphaerica*)
wird 2–12^{'''} groß, stielfos, halbrund, wachsartig, braun

mit büschelförmigen Haaren dicht bedeckt, Scheibe weißlich; auf der Erde in Wäldern im Sommer und Herbst. Micheli, Gen. t. 86. f. 4. Schaeffer, Icones tab. 151. 319. Hedwig, Musci II. t. 4. f. B.

c. Andere sind fleischig, fleckenartig bestäubt und stehen meistens auf der Erde.

10) Der nabelförmige (*P. omphalodes*)

zeigt sich als stiellose, kleine, nabelförmige und röthliche, gedrängte Becher auf weißem Filz; überall in Wäldern auf Brandplätzen, auch in Gewächshäusern Sommers und Winters; sehr veränderlich. Persoon, Obf. II. t. 5. f. 6. 7.

11) Der körnige (*P. granulata*)

ist klein, flach, gelbroth und voll Warzen; überall truppweise auf Kuh- und Pferdmist, im Sommer und Herbst. Flora danica tab. 655. f. 2.

12) Der knollige (*P. tuberosa*)

wird 1—3'' lang, trägt einen 5'' breiten, trichterförmigen, blaßbraunen Becher, und steht auf einem schwarzen Knollen in der Erde in feuchten Wäldern und moosigen Wiesen, sehr häufig, im Frühjahr. Bulliard, Champignons t. 485. f. 3.

13) Der hochgelbe (*P. aurantia*)

ist stiellos, pomeranzengelb, auswendig weiß bestäubt, und bildet einen lappigen, 2'' weiten Becher; häufig im Herbst an Wurzeln von Eichen und Buchen; sieht sehr hübsch aus, und wenn man ihn drückt, so bringt ein bläulicher Staub heraus, wie Rauch. Schaeffer, Icones t. 148. Batsch, Schwämme F. 158. Rees, Pilze F. 279.

14) Der ohrförmige (*P. leporina*)

sieht aus wie ein Hasenohr, gegen 2'' hoch, 1 breit, rostfarben, auswendig bestäubt; gemein in Nadelwäldern, zwischen Moos, aufrecht und truppweise im Herbst, platt seitwärts auf. Schaeffer, Icones t. 156. Rees, Pilze F. 278.

15) Der napfförmige (*P. acetabulum*)

wird fast fingerslang und eben so dick; der Becher rundlich und braun; der Stiel weißlich und voll scharfer Längsrippen; in schattigen Wäldern im Frühjahr ziemlich gemein und schmack-

haft; wird mit den Morcheln gegessen. Vaillant, Bot. par. t. 13. f. 1. Bulliard, Champ. t. 485. f. 4. Vittadini, Funghi mang. t. 30. f. 2. Cordas Abb. III. T. 6. F. 95.

15. Junst. Beerenpilze — Morcheln.

Keulenpilze (Clavati).

Ein fleischiger, meist großer Stock, trägt oben eine Keule mit Schläuchen in einer Samenhaut.

Entsprechen den Beerenpflanzen.

Mit dieser Junst fangen die regelmäßigen, fast ausschließlich auf der Erde stehenden und meist essbaren Pilze, von faserig fleischiger Substanz, an.

A. Die einen haben einen mehr walzenförmigen Stiel, ohne deutlich abgesetzte Keule.

a. Schläuche verkümmert. Entsprechen dem Mark.

1. G. Die Stempel-morcheln (*Pistillaria*)

sind kleine, walzige Pilze mit verkümmerten Schläuchen, und tragen Samen nur auf der Spitze.

1) Die Moosmorchel (*P. muscicola*)

zeigt sich als 2—4'' lange, oben verdickte und weiße Fäden zwischen dem Laub lebendiger Moose. Persoon, Obf. II, t. 3. f. 2. Rees, Pilze F. 154.

2. G. Die Wachsmorcheln (*Calocera*)

sind kleine, hornartige, oft verzweigte Pilze mit verkümmerten Schläuchen auf der ganzen Oberfläche.

1) Die gemeine (*C. cornea*)

zeigt sich nur 3'' hoch, gelb, fleberig und rasenartig verwachsen, häufig an Baumstämmen in Wäldern im Sommer und Herbst. Batsch, Pilze Fig. 161. Hoffmann, Crypt. II. tab. 7. fig. 1.

2) Die fleberige (*C. viscosa*)

bildet Zoll lange, fleberige, goldgelbe, gabelige Stengel meistens in Rasen, überall an alten Nadelholzstämmen vom July

bis zum December. Schaeffer, Icones t. 174. 289. Person, Commentar. t. 1. f. 5.

b. Schläuche deutlich, kurz, und allgemein verbreitet. Entsprechen den Scheiden.

3. G. Die Fadenmorcheln (*Typhula*)
sind kleine keulenförmige Fäden mit verkümmerten Schläuchen, und überall mit Samen bedeckt.

1) Die gewundene (*T. gyrans*)
zeigt sich als zarte, liegende, weiße Fäden auf einem Hücker, häufig an faulem Laub und Genist im Herbst. Batsch, Pilze Fig. 164.

4. G. Die Zweigmorcheln (*Clavaria*)
sind fleischige, meist ästige, glatte Walzen, ganz von der Samenhaut überzogen, welche aber nur an der Spitze Schläuche trägt.

Diese Pilze wachsen zahlreich auf der Erde, in verwitterten Stämmen, sind essbar und unter dem Namen Geißbart bekannt.

1) Die spröde (*C. fragilis*)
bildet röhrlige, sehr brüchige, weiße, 1—3" lange Stengel, rasenartig verwachsen, überall in Buchwäldern auf der Erde, mit verschiedenen Abänderungen. Micheli, Genera tab. 87. fig. 6. 10. 13.

2) Die bandförmige (*C. ligula*)
zeigt sich als 3" hohe, einfache Keulen anfangs gelb, dann blaßbraun, unten zottig; sehr gemein in Tannenwäldern, rasenartig beisammen. Schaeffer, Icones t. 171. Schmidel, Icones tab. 4. 5.

3) Die runzelige (*C. rugosa*)
wird einige Zoll hoch, einfach und ästig, weißlich, runzelig, zäh und stumpf; häufig an feuchten Orten im Herbst mit vielen Abänderungen, essbar. Micheli Taf. 88. Fig. 5. Schaeffer Taf. 291.

4) Die kammförmige (*C. cristata*)
ist glatt und weiß, dann rufarben, 4" hoch; mit breiten, kammförmigen und spitzigen Ästen; sehr häufig und veränderlich

in Wäldern, im Herbst essbar. Schäffer L. 107. Krombholz L. 5. F. 14. 15.

5) Der rötlichblaue (*Cl. amethystina*)

ist schön violett und bildet sehr ästige, 2" hohe Nasen, mit gedrängten, gabeligen, rundlichen und stumpfen Aesten; hin und wieder in Buchwäldern im Herbst; gar zierlich und essbar. Schäffer Taf. 172. Fig. 1—9. Bulliard L. 496. Nees Fig. 151.

6) Die Corallenmorchel (*C. coralloides*)

bildet große, weiße Büsche mit langen, ungleichen Aesten; in Wäldern auf der Erde nach Regen, jedoch nicht häufig, vorzüglich essbar, so wie die zwey folgenden. Batarra, Fungi t. 1. f. A. B. Corallen-Schwamm.

7) Die gelbe (*C. flava*)

bildet 3—4" hohe, unten 1" dicke, weiße Büsche, mit runden, gleich hohen und gelben Aesten. Ueberall, besonders in trockenen Nadelwäldern, im Spätsommer, in großen Nasen; sehr schmackhaft. Tournefort, Inst. rei herb. t. 332. Schäffer L. 175. 285. 287. Vittadini, Funghi mang. pag. 225. tab. 29. fig. 2.

8) Die traubige (*C. botrytis*)

hat einen sehr dicken, blaffen und liegenden Stengel mit kurzen, runzeligen, roth spitzigen Aesten; findet sich besonders in Buchwäldern und in alten Eichstämmen im Sommer und Herbst, oft in großen Büschen 3—4" hoch; ist essbar und heißt Eichhase. Schäffer L. 176. 288. Wulfen in Jacquin Coll. II. tab. 13. Trattinnicks essbare Schwämme T. B. B. Nees, Pilze F. 150. Vittadini, Fungi mang. t. 29. f. 1.

c. Bey andern ist die Samenhaut beschränkt und trägt kurze Schläuche. Entsprechen dem Stamm.

5. G. Die Astmorcheln (*Sparallia*)

haben sehr viele, breite und glatte Aeste, welche auf beiden Seiten Schläuche tragen.

1) Die Krause (*Sp. crispa*)

bildet einen schuhhohen Busch mit blasgelben, 1—2" breiten, verschlungenen Aesten, und ist sehr schmackhaft; findet

sich aber nicht häufig in trockenen Nadelwäldern im Herbst.
Schäffer Taf. 163. Jacquin, Miscellanea II. t. 14. f. I.
Lenz, Pilze Taf. 13. Fig. 56. Krombholz Taf. 5. Fig. 17.
Taf. 30. Fig. 1.

B. Bey andern ist die Keule deutlich abgesetzt.

d. Die Keule ist breit und trägt längliche Schläuche.

6. G. Die Zungenmorcheln (*Geoglossum*)
sind einfache, aufrechte Stengel mit einer abgesonderten und
zusammengedrückten Keule, von der Samenhaut umgeben.

1) Die grüne (*G. viride*)
bildet 2" hohe, 2" dicke, schuppige, grüne Stiele in Bü-
scheln; an grasigen Orten, in feuchten Buchwäldern im Herbst,
mit verschiedenen Abänderungen. Rees, Pilze F. 158. 159.

2) Die glatte (*G. glabrum*)
bildet glatte, trockene, schwärzliche, einige Zoll hohe und
3" dicke Stengel; häufig im Gras an feuchten Orten, im Som-
mer und Herbst mit verschiedenen Abänderungen.

7. G. Die Schaufelmorcheln (*Spatularia*)
haben eine schaufelförmige, am Stiel herablaufende Keule,
nur oben mit Schläuchen bedeckt, welche die Samen weg-
schnellen.

1) Die gelbliche (*S. flavida*)
wird gegen 3" lang, 4" dick, blaßgelb, die längliche Keule
stumpf, 1" lang, $\frac{3}{4}$ " breit; häufig an abgefallenem Laub auf
faulem Moos im Herbst, Schäffer Taf. 149. Schmidol.
Icones t. 50. f. I. Rees, Pilze F. 156. A. B.

e. Die Keule ist kegelförmig.
8. G. Die Kappenmorcheln (*Leotia*)
haben eine gestielte, hutförmige Keule mit umgerolltem Rand
und einer glatten Samenhaut mit walzigen Schläuchen.

Sind mäßige Pilze auf der Erde, des Sommers, von weicher
Substanz, fast wie die Gallertpilze; nicht essbar.

1) Die schlüpferige (*L. lubrica*)
wird 1—3" hoch, der Hut kaum 1" dick, fast gallertartig,
ausgeschweift und gelblichgrün; der Stiel hohl und gelb; häufig
in feuchten Wäldern, rasenartig beysammen. Micheli, Gen.

t. 82. f. 2. Hoffmann, Crypt. II. t. 6. f. 1. Nees, Pilze Fig. 144. B. und F. 162. Cordas Abb. II. S. 36. Taf. 15. Fig. 126.

2) Die runde (*L. circinans*)

hat einen fleischigen, convexen, endlich wellenförmigen Hut, von dem Rippen auf den bestäubten Hut herunter laufen; häufig bey Regenwetter, in moosigen Nadelwäldern 1—2" lang, Hut $\frac{1}{2}$ " breit, truppweise in Kreise gestellt mit verschiedenen Farben, gelb, braun und fleischroth. Persoon, Icones t. 5. f. 5—7.

9. G. Die Bastardmorcheln (*Verpa*)

haben einen hohlen, häutigfleischigen Stiel mit einer ganz freyen und glatten Mütze.

1) Die kleine (*V. digitaliformis*)

ist fingerlang und dick, und trägt eine bräunliche Mütze wie Fingerhut; wächst im May in den Wäldern südlicherer Gegenden, namentlich der Schweiz und Italiens, wo sie mit den Morcheln auf den Markt kommt. Persoon, Myc. eur. I. tab. 7. fig. 1—3. Krombholz I. 5. F. 29. Vittadini, Funghi mangerecci p. 117. t. 15. f. 1—4.

2) Die große (*V. speciosa*)

wird spannelang und zweifingerdick, mit einer fast faustgroßen, faltigen und braunen Mütze; in feuchten Wäldern im Frühjahr in südlichen Gegenden, wo sie mit den Morcheln auf den Markt kommt, aber für schädlich gehalten wird, weil sie leicht fault. Phallus gigas; Micheli, Genera tab. 84. fig. 1. *Morchella patula*; Trattinnick's esbare Schwämme I. F. F. M. bohemia, Krombholz I. 15. F. 1—13. I. 17. F. 5—8. *V. speciosa*, Vittadini, Funghi mangerecci pag. 120. t. 15. f. 5—8. Billacan.

10. G. Die Faltenmorcheln (*Helvella*)

haben eine mützenförmige, faltige Keule mit herabgeschlagenen und lappigen Rändern, welche mit einer glatten Schlauchhaut bedeckt ist.

Es sind mäßige, ausdauernde Pilze auf der Erde im Sommer und Herbst, welche wie Bischofsmützen aussehen, und herb, fleischig, meist essbar sind.

1) Die gemeine (*H. esculenta*)

hat einen kurzen, über Zoll dicken Stiel und einen dickern und längern, braunen Hut voll Bindungen.

Wächst häufig in trockenen Nadelwäldern, besonders an Sandwegen im März und May, ist sehr schmackhaft, und wird daher fast so theuer verkauft, als die ächte Morchel, unter dem Namen Steinmorchel. Mentzel, Pugillus tab. 6. Weinmann, Herb. tab. 523. Schaeffer, Icones tab. 300. fig. 2. Trattinnick's eßbare Schwämme T. C. C. Persoon, Champ. comest. tab. 4. Kromholz, Schwämme T. 20. F. 6—12. Vittadini, Funghi mangerecci p. 247. t. 32. f. 1.

2) Die braune (*H. infula*)

hat einen 2—4" breiten, zimmetbraunen, lappigen Hut auf einem dicken, 2" hohen, blaffen und zottigen Stiel; häufig im Herbst in Wäldern auf Brandplätzen, an Wegen und faulen Tannen; ist eßbar. Mentzel, Pugillus t. 6. Weinmann, Herbar. t. 524. f. a. Schaeffer, Icones t. 159. 160. 161. Kromholz T. 21. F. 14.

3) Die krause (*H. crispa*)

wird 3—4" hoch, hat einen weißlichen, hohlen und grubigen Stiel, mit einem blaffen, krausen und freyen Hut; in feuchten Wäldern im Herbst, einzeln, eßbar und schmackhaft. Der Stiel ist unten verdickt und voll hohler Rippen, als wenn er aus mehreren verwachsen wäre. Micheli, Gen. t. 86. f. 7. Schaeffer, Icones t. 282. Gleditsch, Moth. Fung. t. 2. f. 3. Trattinnick's eßbare Schwämme T. D. D. Kromholz Taf. 21. Fig. 27. Vittadini, Funghi mang. pag. 231. tab. 30. fig. 1.

11. G. Die Spitzmorcheln (*Morchella*)

sind ziemlich große Pilze, mit einem hohlen, fleischigen Stiel und einer kegelförmigen, grubigen, etwas angewachsenen Mütze.

Sie haben ein berbes, sehr schmackhaftes und wohlriechendes Fleisch, und wachsen gewöhnlich im Frühjahr in trockenen Wäldern, Wiesen und Gärten, von wo sie häufig zu Markt gebracht und ziemlich theuer verkauft werden.

1) Die gemeine (*M. esculenta*)

ist 2" hoch, meist dunkelbraun und hat eine spitzovale, mit dem Stiel verwachsene Mütze; wächst hin und wieder in Menge in Bergwäldern, schon mit den Schlüsselblumen; wird frisch und getrocknet, wegen ihres Preises nur als Gewürz an Brähen und Gemüsen, gegessen. Lobelius, Icones II. p. 271. Funghi favaginoli; Bauhin, Hist. pl. XL. cap. 37. Mentzel, Puggillus tab. II. Micheli, Gen. t. 85. f. 1. 2. Schaeffer, Icones t. 199. f. 4—6. t. 298. 299. 300. f. 2. Bulliard T. 218. Morille; Trattinnick's esb. Schwämme Taf. E. E. Kromholz Taf. 16. Fig. 3—6. Vittadini, Funghi mang. p. 101, t. 13. f. 1—5. t. 14. f. 5. Spugniolo, Tripetto, Bucherello.

2) Die gerippte (*M. costata*),

ziemlich wie die gemeine, aber die Mütze ist mehr walzig und gerippt mit Querrunzeln; wächst unter der gemeinen im Frühjahr, und ist eben so schmackhaft, hat aber meistens eine Mißfarbe. Micheli, Gen. t. 85. f. 3. Schaeffer, Icones tab. 199. fig. 1. 3. t. 300. f. 1. Vittadini, Funghi mang. p. 106. t. 13. f. 6. 7. t. 14. f. 6.

3) Die offene (*M. patula* P.)

wird 3" hoch, und hat eine stumpfe, zur Hälfte lose, meist röthliche Mütze; in Berggegenden im Gebüsch und an Zäunen, sehr gemein, essbar aber nicht geschätzt, weil ihr der Wohlgeruch fehlt. Micheli, Gen. t. 84. f. 3. Nees, Pilze Fig. 194. Vittadini, Funghi mang. p. 110. t. 14. f. 1—4.

16. Junft. Apfelpilze — Reische.

Hutpilze (Pileati).

Sind Blasen, welche sich büchsenartig öffnen, die innere Substanz als Stiel behalten und die Samenschläuche unter dem Deckel, d. h. innenwendig, tragen.

Diese Pilze sind gewöhnlich von fleischiger Substanz, fallen mehr in die Augen, als die andern, weil sie meistens auf der

Erde stehen und überhaupt sehr zahlreich sind. Sie enthalten unter allen die wirksamsten Stoffe, welche entweder essbar, oder giftig, oder medicinisch, oder sonst brauchbar sind, z. B. zu Sunder.

Sie bestehen eigentlich aus einer Menge eingeschachtelter Blasen, wie Zwiebeln; doch gibt es nur 3 Hauptblasen, wovon die zwey äußern, ungesähr in der Mitte der Kugel, ringsum sich trennen, und auf der innern, welche den Stiel (Stipes) bildet, gleich einem Deckel oder Hut (Pilous) stehen bleibt. Dieser Stiel entspricht daher dem Säulchen in der Mooscapsel, und der ganze Pilz ist eigentlich nichts anderes als eine solche Capsel, welche ohne Stengel, Laub und Wurzel unmittelbar auf dem Boden steht. Gewöhnlich hat er jedoch ein schimmelartiges Geflecht zur Unterlage (Mycelium). Er ist zu vergleichen dem Samen der höhern Pflanzen, und sein Keimpulver oder die sogenannten Samen sind nichts anderes, als der zerfallene Eyzweiskörper.

Der am Hut hängenbleibende Rand der äußern Haut heißt Franze oder Manschette (Volum, Cortina); der untere Theil dieser Blase heißt Wulst (Volva).

Die zweyte Haut entwickelt sich unter dem Hute sehr stark, und faltet sich in Blättern, Röhren, Stacheln u. s. w. Darauf liegen die Schläuche (Asci), und daher heißt sie Schlauch- oder Samenhaut (Hymenium). Von dieser Haut bleibt auch oft bey dem Zerreißen ein ringsförmiger Lappen um den Stiel hängen, welcher Ring (Annulus) heißt.

Bey manchen Gattungen liegen die Schläuche auf der obern Seite, aber nur zum Schein, denn in diesem Falle hängt der Hut mit seinem Rande am Stiel, richtet sich auf und schlägt sich um.

Sie theilen sich in fünf Sippschaften.

a. Bey den einen ist die Samenhaut ganz glatt oder nur warzig, und die Schläuche sind meist sehr verkümmert — Warzenpilze.

b. Bey andern stachelig — Stachelpilze.

c. Bey andern röhrenförmig — Röhrenpilze.

d. Bey andern aderig — Aderpilze.

e. Bey andern endlich blätterförmig — Blätterpilze.

1. Glatte oder warzige Pilze.

1. G. Die Warzenreische (Thelephora)

sind meist stiellose, unregelmäßige und lederige Pilze mit einem lappigen Hut und einer glatten Samenhaut ohne Stacheln oder Blätter. Meistens an faulem Holz.

a) Die mit glatter Samenhaut

sind ergoffene, umgeschlagene Lappen, oben mit einer glatten Samenhaut, unten und am Rande zottig oder schimmelig. Himantia.

Entstehen auf feuchtem Holze, und zerstören es nach und nach. Sie haben viel Aehnlichkeit mit den lappenförmigen Schimmeln. Sind nicht genießbar.

1) Der Hauspilz (Th. domestica)

bildet spannenlange, weiche, häutige, braune, umgeschlagene Lagen, unten mit einem violetten, filzigen Gewebe und einem flockigen Rand, häufig am Holze feuchter Häuser.

2) Der gelbe (Th. sulfurea)

bildet faserige, schwefelgelbe Lappen, unten fuchsroth mit weißlichen Borsten, und findet sich das ganze Jahr auf der Erde an Rinden und Holz.

3) Der blaue (Th. caerulea)

bildet schön blaue Lappen mit zerstreuten Borsten an trockenem Holz gewachsen. Sowerby T. 350.

4) Der papierartige (Th. pergamenea, gigantea, laevis)

bildet spannenlange, 2" breite, papierartige und milchweiße Lappen mit strahligem Rand, sehr häufig an trockenen Tannen.

5) Der fressende (Th. comedens)

entsteht unter der Rinde, und tritt dann hervor als dünne, glatte, gelblich fleischfarbene und endlich rissige Lappen; häufig an trockenen Zweigen, besonders der Haselstauden.

6) Der Brunnen-R. (Th. puteana)

bildet knorpelige, gelbliche, endlich braune Lappen mit weißen Franzen; an altem Holz in der Nähe der Brunnen.

b) Andere haben eine warzige Samenhaut auf der oberen Fläche, und meistens einen kurzen Stiel. *Thelephora*.

7) Der rauche (*Th. hirsuta*) bildet ergossene, umgeschlagene, lederartige, sehr veränderliche, oben borstige, unten glatte und gelbliche Lappen; sehr gemein und ausdauernd an den Stämmen alter Laubbäume. *Micheli*, *Gen. tab. 66. fig. 2.* *Bulliard T. 274. 402.* *Krombholz T. 5. F. 13.* *Cordas Abb. III. T. 9. F. 134.*

8) Der Erd-R. (*Th. terrestris*) bildet ranche, dunkelbraune, 2" breite, oft wie Ziegel über einander liegende Lappen auf der Erde. *Batsch Fig. 121.* *Rees F. 251.*

2. Andere sind mit Stacheln bedeckt.

2. G. Die Stachel-Reiße (*Hydnum*)

haben einen verschieden gestalteten, fleischigen Hut mit einer in weiche Stacheln gerissenen Samenhaut.

1) Der schimmelige (*Heridium mucidum*)

ist manchmal über einen Schuh breit, häutig, umgeschlagen, weiß, unten und am Rande zottig und hat lange, getrennte und spitzige Stacheln; sehr häufig an Stämmen von Buchen, Vogelbeeren, vom Frühjahr bis Spätjahr.

2) Der ästige (*H. coralloides*)

hat einen sehr dicken und ästigen, oft Schuh hohen, gelblichweißen Stamm, mit kurzen, krummen und spitzigen, oft verschlungenen Nestern, welche an der untern Seite Büschel von Stacheln tragen; in Wäldern an den Stämmen der Laub- und Nadelbäume im Herbst; essbar. *Schäffer T. 142. F. 1—5.* *Scopoli, Subterr. t. 16.* *Trattinnick's esp. Schw. T. Z.* (*Rees F. 249.*)

3) Der löffelbüchelige (*H. auriscalpium*)

hat auf einem 2—3" langen Stiel einen wagrechten, lederartigen, ausgeschnittenen, braunen und silzigen Hut; häufig auf abgefallenen Tannzapfen in trockenen Wäldern durchs ganze Jahr. *Micheli T. 72. F. 8.* *Schäffer T. 143.*

4) Der igelartige (*H. erinaceus*)

ist ein fast stielloser, über spannegroßer, herzförmiger, *Stens allg. Naturg. III. Botanik II.*

weißer oder gelblicher Hut, faserig zerrissen, mit 2" langen, hängenden Stacheln; an hohlen Bäumen, besonders Buchen und Eichen im Spätjahr. Verwundungen heilen bald aus, und man kann ihn daher ausreißen und zu Haus an einen feuchten Ort im Garten legen, wodurch er sich mehrere Tage frisch erhalten läßt. Er riecht angenehm, fast wie der Brachpilz, schmeckt zart und wird gebraten oder gekocht, wie der folgende, besonders so lang er jung ist. Bulliard L. 34. Scopoli, *Plantae subterraneae* t. 10. Trattinnick's *ess.* Schwämme L. Y. Vittadini, *F. mang.* t. 26. f. 1—3.

5) Der ausgeschweifte (*H. repandum*)

hat einen unregelmäßigen, 2—6" breiten, fleischigen, weißen Hut, mit ungleichen Stacheln; überall in Wäldern einzeln und truppweise im Sommer und Herbst. Er riecht wenig, schmeckt anfangs mild, dann scharf, herb und unangenehm, was sich jedoch durch das Kochen verliert. Er ist nicht bloß genießbar, sondern auch schmachhaft, und wird sowohl in Deutschland als in Frankreich, vorzüglich aber in Italien, vom Landvolke gegessen, in Stücke zerschnitten, abgesotten und sodann mit Fett oder Butter, Pfeffer, Salz, Petersilie und beständigem Zugießen von Fleischbrüh, lang gekocht. Micheli, *Gen.* tab. 72. fig. 3. Schaeffer, *Icones* t. 141. 273. 318. Batsch *F.* 44. 136. Vittadini, *F. mang.* p. 195. t. 25. f. 2. Stecherino.

6) Der ziegelartige (*H. imbricatum, corvinum*)

hat einen 5" breiten, vertieften, braunen, fleischigen und würfelartig beschuppten Hut ohne Gürtel, unten mit graulichen Stacheln auf einem zolllangen dicken Stiel; häufig in trockenen Nadelwäldern im Herbst; essbar wie der vorige. Habichtspitz, braune Hirschzunge. Schäffer *L.* 140. *F.* 1—4. Nees *F.* 240.

7) Der derbe (*H. compactum*)

hat einen fast stiellosen, 4" breiten, dicken, korkartigen, welligen, graulichfäuligen Hut, welcher innenwendig braun und blau gefleckt ist und brennend schmeckt, daher verdächtig; in Heiden und Nadelwäldern im Herbst. Schäffer *Taf.* 146. *Fig.* 1—9.

3. G. Die Zacken-Reiſche (*Sistotrema*)

haben einen ſtachen Hut, unten mit einzelnen, breiten und zackigen Stacheln bedeckt.

1) Der gemeine (*S. confluens*)

hat einen Zoll langen Stiel mit einem dünnen, 1" breiten, weißen und brüchigen Hut; meistens mehrere kreisförmig mit einander verfloſſen; in Wäldern an Wegen auf der Erde im Herbf. Bulliard Taf. 453. Fig. 1. Sowerby, Fung. tab. 112.

3. Andere tragen die Schläuche in Röhren.

4. G. Die Leberreiſche (*Fistulina*)

sind regemäßige Hutpilze mit getrennten Schlauchröhren.

1) Der gemeine (*F. hepatica*)

hat einen zungenförmigen, oft spannenlangen, fast stiellosen, anfangs blutrothen, dann rothbraunen Hut mit fast halbzolllangen, weißlichen Röhren; meist lappig und rasenartig verwachsen, vorzüglich an den Stumpfen von Eichen, Buchen, Nuß- und Castanienbäumen im Herbf. Reif streut er grünlich ochergelben Samenstaub aus, wird sodann fleberig, endlich weich, läßt Tropfen fallen wie Blut und wird zuletzt holzig. Jung hat er ein reichliches, saftiges, rothgestecktes und weißgestreiftes Fleisch, riecht angenehm, weinartig, schmeckt säuerlich und wird von den armen Leuten gegessen, ist aber schwer verdaulich und muß daher stark gewürzt werden. Ist allgemein bekannt unter dem Namen Leberschwamm, Blutschwamm und Nußschwamm; *Lingua in caudicibus Veterum*. Micheli, Gen. tab. 60. Schaffer, *Icones* tab. 116—120. Trattinick's *ess.* Schw. Taf. V. Krombholz L. 4. F. 9. Vittadini, *F. mang.* p. 280. t. 36. f. 1—4.

5. G. Die Baumreiſche (*Polyporus*)

sind fast stiellose Pilze, ohne Wulst, mit einem trockenen, flockigen Hut, woran die Schlauchhaut verflochten und rundliche Löcher hat.

a) Darunter gibt es umgeschlagene und ausgequollene.

1) Der weiche (*P. molluscus*)

ist ausgequollen, dünn, weich, weiß und umgeschlagen mit

gefranztem Rand; das ganze Jahr an faulen Stämmen und Blättern in verschiedenen Gestalten. Flora dan. t. 1299. So-
werby T. 326. Nees F. 223.

2) Der gemeine (*P. vulgaris*)

wird oft 1' lang und ist nur $\frac{1}{2}$ " dick, trocken, glatt und weiß, fast wie eine Brodrinde; sehr gemein an gefälltem Nadelholz, auch am Weinstock und an Blättern das ganze Jahr. Flora dan. t. 716. f. I. Bolton T. 166.

b) Andere haben einen stiellosen, halbierten, wagrechten Hut — Apus;

* darunter gibt es ausdauernde, indem sich jedes Jahr neue auf den alten ansetzen.

3) Der Kirschbaumpilz (*P. igniarius*)

ist ein dicker, harter, stumpfer, bräunlichgrauer Hut mit abgerundetem Rand; häufig das ganze Jahr an Kirsch- und Zwetschenbäumen, Schwarzborn, Weiden, Aeschen u.f.w., oft mehrere Schichten über einander, so daß er mehrere Zoll dick und über eine Spanne breit wird, und ziemlich die Gestalt eines Hufes bekommt; gibt harten und schlechten Zunder. Micheli, Gen. t. 61. 62. H. Bulliard T. 454. Lenz F. 47.

4) Der Buchenpilz (*P. fomentarius*)

hat einen ziemlich dreyeckigen, glatten, bräunlichgrauen Hut, innwendig weich, mit einem rostfarbigen Rand. Er ist häufig an Eichen, Buchen, Linden u.f.w. das ganze Jahr, und hat ziemlich die Gestalt und Größe des Ross-hufes, mit grauen und schwärzlichen Kreisen gegen den Rand. Er dient zum Stillen der Blutflüsse, vorzüglich aber zur Verfertigung des Zunders, wozu man indessen die meisten Baumpilze nimmt. Obschon es bey uns in allen Wäldern gibt, so werden sie doch so fleißig abgerissen, daß die nachwachsenden nicht mehr hinreichen; man läßt sie daher auf Lastwägen selbst aus Slavonien kommen. Man kocht die Schnitten mit Holz-asche, 2 Stunden lang, läßt sie dann trocknen und klopft sie mit einem hölzernen Schlägel. Dieser Zunder ist gelb. Wenn man der Lauge Pulver und Salpeter beymengt, so wird er schwarz. Watsch Fig. 130.

Bulliard L. 491. Trattinnick, Fungi austriaci I. fig. 6.

Nees F. 220. Lenz, Schwämme F. 48.

5) Der wohlriechende (*P. odoratus*)

ist über 3" groß, hart und polsterig, bräunlichroth, am Grunde bräunlichschwarz; an Tannenbäumen das ganze Jahr, wohlriechend, mit schwachen Streifen; in Bergwerken wird er sehr unstaltig. Schaeffer, Icones t. 106. Humboldt, Flora fribergensis t. 1.

* Andere sind einjährig und haben daher nur eine Löherschicht.

Die meisten davon sind lederig oder korkartig, und daher selten essbar.

6) Der cinnoberrothe (*P. cinnabarinus*)

hat einen fast 4" breiten, korkartigen, runzeligen und cinnoberrothen Hut; am Stamm der Zwetschen, Birken, Buchen, Vogelbeerbäume u.s.w. Nicht essbar. Jacquin, Fl. austr. t. 304. Bulliard L. 105. F. 1.

7) Der Weidenpilz (*P. suaveolens*)

hat einen 2—4" breiten, korkartigen, zottigen und weißen Hut, und riecht wie Anis oder Weilschenwurz; an Weiden im Herbst und Winter; wurde sonst gegen Lungensucht gebraucht. Sterboek, Theatrum Fung. t. 27. f. B. Bolton Taf. 162. Bulliard L. 423. F. 1. Enslin, Boletus suaveolens t. 1785. Fig. Kromholz L. 4. F. 26.

8) Der Lärchenpilz (*P. laricis, officinalis, purgans*)

hat einen korkartigen, fleischigen, glatten Hut mit gelben und braunen Kreisen, riecht nach frischem Mehl und schmeckt bitterlich; häufig an Lärchenstämmen im südlichen Europa; wurde sonst mehr als jetzt in der Medicin gebraucht, als Purgiermittel unter dem Namen Agaricus schlechtweg. Man erhält ihn aus Tyrol und dem Delphinat, den besten aus der Levante; ehemals von dem Fluß Ugarus in Sarmatien, daher der Name. Sobald er trocken wird und Risse bekommt, nimmt man ihn vom Baum, legt ihn in die Sonne bis er weiß wird, worauf man ihn klopft und sodann versendet. Er ist ein heftiges Purgiermittel, und wird daher nur bey dem Vieh angewendet.

Die Kraft liegt in einem Harz in der Schale, nicht im Mehl. Micheli L. 1. F. 61. Jacquin, Misc. II. p. 164. Fig.

Andere sind ziemlich fleischig und zum Theil essbar.

9) Der brandige (*P. adustus*)

ist aufrecht, ziemlich fleischig, zottig, blaß, mit einem schwärzlichen Rand; überall an Baumstämmen, vom Spät- bis zum Frühjahr von verschiedener Größe, meist ziegelartig über einander. Watsch F. 226. Vulliard L. 501. F. 2.

10) Der Haus-R. (*P. destructor*)

hat einen ungleichen, runzeligen, glatten und weißlichen Hut, und findet sich das ganze Jahr an feuchten Tannen und in den Häusern zwischen den Balken und Dielen, oft weit verbreitet; jung ist er weich, schimmelartig und schwißt einen klaren Saft aus, der stark, aber nicht unangenehm riecht. Man hält ihn für sehr schädlich; indessen zeigt er sich nur in feuchten und dumpfen Häusern, und ist unter dem Namen Hauschwamm bekannt. Krombholz L. 5. F. 8.

c) Andere sind ebenfalls fleischig, aber der Stiel verfließt mit dem sehr getheilten und lappigen Hut. Sie schmecken säuerlich und haben weiße Samen.

11) Der Eichhase (*P. froudosus, umbellatus, giganteus, cristatus, sulfureus, citrinus*)

hat einen halbierten, runzeligen, bräunlichgrauen Hut mit weißen Löchern, und findet sich im Herbst auf Eichenwurzeln, gewöhnlich eine Menge mit einander verwachsen, daß sie einen oft schuhhohen Busch bilden, wovon sich eine ganze Tischgesellschaft sättigen kann. Er ist sehr fleischig, weich und saftig, und wird als eine leckere Speise mit Salz, Pfeffer, Butter, Milch und Eiern gegessen, unter dem Namen Eichhase und Schöberling. Fungi intybacei. Schäffer L. 111. 127—29. 131. 132. 265 bis 267. 316. 317. Trattinnick's essb. Schw. Taf. T. U. Rees F. 215—17. 219.

d) Andere sind herb und zäh, und stehen mit dem Rande auf dem Stiel. Pleuropus.

12) Der glänzende (*P. lucidus*)

hat meistens einen nierensförmigen, glänzenden, blutrothen,

später schwärzlichen Hut, der wie laziert aussieht; überall an Stämmen, besonders der Eichen im Sommer. Er wird gern von Käfern zerfressen. Fungi ventilabri. Schäffer Taf. 263. Vatsch F. 225. Krombholz L. 4. F. 22—24.

e) Andere sind ebenfalls herb und fleischartig, haben aber den Stiel in der Mitte.

13) Der Lederpilz (*P. perennis*)

hat einen zimmetbraunen, lederigen, feinhaarigen Hut mit Kreisen und zerrissenen, kleinen Löchern; auf Sandboden und an Stämmen, häufig im Herbst und Winter, 2" hoch und breit, oft mehrere mit den Stielen verwachsen; nicht essbar. Micheli Taf. 70. Fig. 8.; *Boletus coriaceus*. Schäffer L. 125. Nees Fig. 212. 213.

14) Der Mergelpilz (*P. tuberafter*)

hat einen fleischigen, fast trichterförmigen, 2—4" breiten, schuppigen und gelblichen Hut mit einem blassen, zähen Stiel. Er wächst auf den Bergen des südlichen Italiens, auf schwammigen, mit Gewürzel durchzogenen Mergelschollen, welche man in die Keller trägt und daselbst feucht erhält, um das ganze Jahr diese Schwämme zu ziehen. Sie gehören in Neapel zu den gesuchtesten Speisen. Die Mergelmasse sieht aus wie Tuffstein, und hat den Namen Pilzstein (*Pietra songaja*) erhalten. Micheli L. 71. F. 1. Batarra L. 24. Jacquin, Collect. Suppl. t. 8. 9. Nees F. 211.

15) Der Schafpilz (*P. ovinus*)

hat einen 3" breiten, brüchigen, weißlichen Hut auf einem kurzen und dicken Stiel; in Berg- und Tannenwäldern im Herbst; essbar. Weißes Schaf-Guter. Schäffer L. 121. 122. Trattinnicks essb. Schw. L. 8. Nees F. 210.

f) Andere zeichnen sich durch sehr weite, vier- bis sechseckige Löcher aus, wie Waben. *Favolus*.

16) Der schuppige (*P. squamosus*)

hat einen 3—5" breiten, gelblichen Hut mit dunklern Schuppen, und den dicken, schwärzlichen Stiel etwas zur Seite; an den Stämmen sehr verschiedener Bäume, im Sommer bald einzeln, bald in großen Büschen; wird gern von Insectenlarven

angefressen, ist aber kaum genießbar. Schäffer L. 101. 102. Bolton L. 77.

6. G. Die Steinreische (Boletus)

sind regelmäßige Pilze mit rundlichem Hut und dem Stiel in der Mitte; die schwach am Hut hängende Samenhaut faltet sich so, daß rundliche Löcher entstehen; die meisten haben eine Franze.

Es sind fast durchgängig große, einzeln auf der Erde stehende, fleischige und schmachthaste Pilze.

a) Die einen haben weißen Samenstaub, weiße oder gelbe Röhren, einen hohlen Stiel und keine Franze. *Leucosporus*.

1) Der Indigopilz (*B. cyaneus*, *constrictus*)

hat einen 2—5" breiten, verben, etwas filzigen, gelblichen Hut mit freyen, runden und gleich langen Röhren, auf einem glatten, angeschwollenen, 3" langen, hohlen Stiel mit schwammigem Mark; bey dem Bruch wird das Fleisch himmelblau und endlich dunkelblau. In lichten Wäldern nicht selten, im Sommer und Herbst. Er hat ein schlaffes Fleisch, welches mit dem Blauwerden ein verdächtiger Character ist; dennoch soll er hin und wieder gegessen werden. Bulliard Taf. 369. Krombholz L. 35. F. 7—9.

b) Andere haben weiße Röhren mit fleischrothen Samen, einen nehartigen, dichten Stiel und keine Franze. *Hyporhodium*.

2) Der bittere (*B. felleus*)

hat einen 3—4" breiten, glatten, weichen Hut, mit wenig angewachsenen, eckigen, anfangs weißen, dann rosenrothen Röhren auf einem 3" langen, verdünnten und nehartigen Stiel; nicht häufig in Nadelwäldern im Sommer und Herbst. Das Fleisch schmeckt sehr bitter, ist weich und weiß, wird aber im Bruche rosenroth und ist daher verdächtig. Er hat Aehnlichkeit mit dem knolligen (*B. edulis*). Bulliard L. 397.

c) Die andern haben weiße Röhren, aber rostfarbige Samen, einen dichten schuppigen Stiel und eine flüchtige Franze. *Derminus*.

3) Der rauhe (*B. scaber, bovinus, rufus, aurantius*)
 hat einen rauhen, spannelangen und weißen Stiel, einen großen, glatten, polsterigen, meist braunen und schuppigen Hut mit freyen, rundlichen und weißen Röhren, und findet sich überall auf Heiden und in lichten Wäldern im Sommer und Herbst, wo ihn das Rindvieh gern frisst; die Milch bekommt aber davon einen widerlichen Geschmack und wird zäh. Das Fleisch ist weiß, weich, wird röthlich und schwärzlich; er ist dennoch essbar und kommt in Böhmen und Italien häufig auf den Markt; unterscheidet sich leicht von den andern durch seinen warzigen Stiel. Schäffer Taf. 103. 104. Bulliard T. 132. 236. 489. Krombholz; L. 32. F. 1—13. L. 35. F. 1—6. Vitadini, F. mang. pag. 221. tab. 28. fig. 1—8. Capucinerpilz, Kuhpilzling, Rothkopf, Geißfuß.

d) Andere haben ebenfalls einen dichten Stiel, aber eine dauerhaftere Franze und gelbe Röhren. *Cortinaria*.

4) Der ächte Steinpilz (*B. bulbosus, edulis*)
 hat einen fleischigen, rothen, 6" langen, nehartigen Stiel mit einem 5" breiten, glatten, polsterigen, bräunlichen Hut, unter welchem rundliche, ziemlich freye und weiße, später gelbe Röhren stehen; überall in trockenen Wäldern im Sommer und Herbst. Er ist eine sehr häufige Nahrung für das Wild und das Vieh. Sein Fleisch wird 1—2" dick, ist weiß und unveränderlich; die Röhren aber sind anfangs gelblich und später grünlich, trennen sich leicht ab; der Stiel ist weißlich, 2—3" dick, unten knollig, oben mit einem kleinen Netz. Er riecht schwach, aber angenehm, besonders gedörrt, und schmeckt sehr gut, wie Haselnüsse, und gehört daher zu den edelsten Pilzen, welche am häufigsten gegessen werden, und daher vom Frühling bis zum Winter auf die Märkte kommen. Wegen seines derben Fleisches läßt er sich auch sehr lang halten, und er wird deshalb in Stücke zerschnitten, an der Sonne oder auf Dafen getrocknet, wie die Zwetschen, und in den Handel gebracht. Man bereitet ihn auf alle Arten zu; nachdem er ein wenig gesotten, mit Del und Essig als Salat, oder gekocht, in Italien in Baumöl und Essig mit Zimmet, Nägelein, Muscatnuß u. s. w.; auch

gebraten mit Butter und Zwiebeln, oder mit Pfeffer und Salz u. s. w. Im südlichen Frankreich pflanzt man dieselben, indem man das abgekochte Wasser in Eichwälder gießt. Schäffer L. 134. 135. Bulliard L. 60. 494. Trattinnicks esb. Schw. L. R. Krombholz V. L. 31. F. 1—15. Vittadini, F. mang. p. 168. t. 22. f. 1—6. Herrenpilz, Edelpilz, Ceps, Gyrole, Potiron; Porcino; Suilli exsiccati Romanorum.

5) Der Erzpilz (*B. aereus*)

ziemlich so, hat aber einen dunkel bronzefarbenen Hut mit goldgelben Röhren auf einem etwas spindelförmigen, vollen und gelben Stiel, mit einem sehr kleinen Netz; das Fleisch ist dorb, weiß, später schwefelgelb und sehr schmackhaft; wächst im Früh- und Spätjahr in lichten Wäldern, und kommt im südlichen Frankreich und in Böhmen häufig auf den Markt. Bulliard L. 385. Krombholz L. 36. F. 1—7.

6) Der castantenbraune (*B. castaneus, badius*)

gleichet dem gemeinen Steinpilz ebenfalls, aber der Hut ist fein filzig und hat blaßgelbe, zuletzt freye und eckige Röhren; der Stiel krumm und nackt; das weiße Fleisch wird im Bruche auf kurze Zeit blau; in Laub- und Nadelwäldern im Sommer und Herbst; genießbar, aber nicht schmackhaft, und daher wenig gesucht. Bulliard L. 328. Krombholz L. 4. F. 28—30. L. 36. F. 17—20.

7) Der Saupilz (*B. luridus*)

hat einen zollthicken, mehr als 3" breiten, polsterigen, gelblichgrünen, flaumigen, dann fleberigen und nußbraunen Hut, mit gelblichgrünen Röhren, aber gelbrothen Löchern auf einem 3 bis 5" hohen, dicken und gelben Stiel mit einem rothen Netz; das Fleisch gelb, wird im Bruche blau und schmeckt nicht schlecht; häufig in Wäldern, im Sommer und Herbst. Sein himmelblauer Saft färbt die Leinwand, und wird bald grün. Obschon man behauptet, daß er hin und wieder ohne Nachtheil gegessen worden, so gibt es doch viele Beyspiele von seiner schädlichen Wirkung; es ist daher rathsam, ihn den Schweinen zu überlassen, als welchen er nicht schadet. Er ist unter verschiedenen Namen bekannt. Herenschwamm, Judenschwamm, Schuster, Suillus per-

niciolus. Caesalpin p. 617. Schäffer L. 107. Bulliard
L. 100. 490. F. 1. Trattinnicks esb. Pilze L. 9. F. 17.
Krombholz L. 38. F. 11—17. Phöbus, Giftgewächse L. 7.
F. 1—5. L. 8. F. 1. 2.

Es gibt einige Abarten davon, welche als besondere Arten
aufgeführt, aber allgemein als giftig erkannt werden.

Hierher gehört besonders der Blut- oder Satanspilz
(*B. sanguineus*, *rubeolarius*, *satanas*),

dessen Hut gegen 8" breit wird, gelblichbraun ist und gelbe
Röhren hat, aber ebenfalls mit rothen Löchern und auf einem
3" hohen, angeschwollenen, fast blutrothen Stiel mit einem Netz
steht; auch das weiße Fleisch wird blau, und hat dennoch einen
guten Geschmack. Lenz und Krombholz haben sehr schlimme
Folgen davon erfahren. Obschon sie nur wenig davon aßen, so
bekamen sie doch Schwindel, Grimmen und Erbrechen; und an-
dere, welche mehr davon gegessen hatten, bekamen so gefährliche
Zufälle, daß sie kaum vom Tode gerettet werden konnten. Wegen
ihrer schönen Farbe und ihres guten Geschmacks sind sie sehr
anlockend, und kommen deshalb auf die Märkte, jedoch selten.
Man muß daher sehr vorsichtig seyn. Man erkennt sie indessen
sicher durch die rothen Mündungen der Röhren, welche übrigens
eine andere, gelbliche oder grüne Farbe haben. Auch muß man
überhaupt Pilze, welche beym Zerbrechen die Farbe ändern, von
sich entfernt halten. Lenz, Schwämme S. 67. L. 8. F. 33.
Krombholz V. L. 38. F. 1—6.

Auch der sogenannte Rothfuß (*B. erythropus*)
gehört hieher. Er hat ebenfalls rothe Löcher, aber kein
Netz um den knolligen Stiel; das weißlichgelbe Fleisch wird
ebenfalls hellblau, der Geschmack aber ist säuerlich; der 2—4"
breite Hut ist grünlichbraun und bleibt immer kugelförmig;
wächst gesellig, oft verwachsen, auf feuchten Waldwiesen im
Frühjahr und Herbst, aber nicht häufig. Obschon man noch
keine Erfahrungen über seine Wirkung hat, so muß man ihn
doch unberührt lassen. Sowerby Taf. 250. Krombholz
L. 38. F. 7—10. Phöbus, Giftgewächse L. 8. F. 3—7.

8) Der olivenbraune (*B. olivaceus, pachypus*)
 hat Aehnlichkeit mit dem Saupilz, aber einen ziemlich
 flachen, trockenen, gelblichbraunen Hut mit gelben Röhren, ohne
 rothe Löcher; der dicke, gelbe Stiel mit einem rothen Netz fast
 ganz bedeckt; das weißliche Fleisch wird ebenfalls blau, riecht
 wangenartig und schmeckt bitter, daher verdächtig; in Wäldern
 im Sommer und Herbst. Schäffer T. 105. F. 1—8. Kromb-
 holz T. 35. F. 10—15.

9) Der erdfarbige (*B. terreus, calopus*)
 hat einen halbrunden, filzigen, grünlichfahlen Hut mit kur-
 zen, eckigen, gelben, später blau werdenden Röhren auf einem
 2'' hohen, angeschwollenen Stiel mit rothem Netz; gemein in
 Wäldern und Heiden im Sommer und Herbst; sein blasses Fleisch
 wird blau und ist daher verdächtig. Schäffer T. 115. F. 1—5.
 (Nees F. 208.) Krombholz T. 37. F. 1—7.

10) Der filzige (*B. subtomentosus*)
 hat einen über 4'' breiten, polsterigen, trockenen und filzi-
 gen, gelblichbraunen Hut, mit großen, eckigen, gelben und mit
 dem glatten Stiel verwachsenen Röhren, auf einem dicken, 2''
 hohen, gestreiften Stiel; überall in Wäldern im Sommer und
 Herbst; Fleisch gelblich, geruchlos, essbar aber nicht besonders
 schmackhaft. Schäffer T. 112. F. 1—8. T. 133. F. 1—8.
 Bulliard Taf. 393. 498. Trattinnick Taf. 9. Nees
 Fig. 206.

11) Der Pfefferpilz (*B. piperatus*)
 hat einen glatten, ovalen, gelben, 3'' breiten, feuchten Hut
 mit ziemlich großen, rostfarbenen, an den ebenen, 1½'' langen,
 gelben Stiel gewachsenen Röhren, auf einem dünnen, 1½'' hohen,
 gelblichen Stiel; gemein in Nadelwäldern unter Heidekraut, im
 Sommer und Herbst. Das Fleisch und der Saft sind unver-
 änderlich gelb und schmecken scharf, ohne Geruch; verdächtig.
 Batsch F. 128. (Nees F. 207.) Bulliard T. 318. 451.
 F. 2. Krombholz T. 27. F. 16—20.

12) Der Kuhpilz (*B. bovinus*)
 hat einen 2'' breiten, fahlen und fleberigen Hut mit zu-
 sammengesetzten, graulichgelben, sehr großen und eckigen, an den

glatten, 2'' hohen, bräunlichen Stiel gewachsenen Röhren; sehr gemein und truppweise in Tannenwäldern; fleisch weiß, unveränderlich und essbar. Schäffer T. 126. Flora dan. t. 1018. Lenz Fig. 38.

13) Der Körnige (*B. granulatus, circinans*) hat einen 2—3'' breiten, braun schleimigen Hut mit ziemlich großen, einfachen, an den 2'' langen, rauhen Stiel gewachsenen Röhren; häufig und truppweise in Wäldern, besonders auf Kalkbergen, im Sommer und Herbst; das Fleisch gelblichweiß und unveränderlich; wird geschält und gegessen. Gelbrother Kuhpilz. Schäffer T. 123. (Rees F. 205.) Lenz F. 31. Krombholz T. 34. F. 11—14.

14) Der Ringpilz (*B. luteus, annullatus*) hat einen 4'' breiten, braunschleimigen Hut mit runden, gelben, an den 2'' langen und über dem Ring mit Körnern bedeckten Stiel gewachsenen Röhren; in Tannenwäldern, gewöhnlich längs der Wege im Herbst; der Hut gefleckt und geflammt. Der Stiel ist anfangs fast seiner ganzen Länge nach von einer Haut, dem Ueberbleibsel des Balges, umgeben, wie von einem Stiesel; und dieser steht auf einer dicken, eyweißartigen Masse, dem Wurzelgeflecht. Das Fleisch ist gelblichweiß, zart und unveränderlich. Obschon man ihn für verdächtig erklärt hat, so haben doch Schäffer, Lenz und Krombholz ihn vollkommen essbar und gesund gefunden, ja er kommt sogar in Böhmen in großer Menge auf die Märkte, und wird zubereitet wie der gewöhnliche Steinpilz; nur muß man die Haut abziehen und ihn frisch zubereiten. Doppeltes Schafeuter, weil oft mehrere beysammen stehen; Butterpilz, Schmalzling. Schäffer T. 114. Volton Taf. 169. Bulliard T. 332. Lenz F. 30. Krombholz T. 33. F. 1—12.

d) Bey andern bildet die Schlauchhaut aderig mit einander verbundene Falten — Aderpilze.

15) Der Königspilz (*B. regius*) hat einen spannebreiten, glatten, polsterigen und purpurrothen Hut mit angewachsenen, kurzen und goldgelben Röhren auf einem 3'' langen, nehartigen, goldgelben Stiel, mit einem

2" dicken, röthlichen Knollen; gewöhnlich büschelweise in Wäldern von Laubholz im Sommer und Herbst, mehr im südlichen Deutschland und in Italien, kommt in Böhmen häufig zu Markt und ist eine beliebte Speise. Unterscheidet sich von den ähnlichen ungenießbaren, besonders dem Blutpilz, dadurch, daß sein Fleisch an der Luft nicht blau wird. Micheli, Gen. p. 129. Kromholz, Schwämme Heft II. S. 3. T. 7. F. 1—11.

7. G. Die Striegelreische (Daedalea) sind kaum gestielte, wulstlose Pilze mit einem lederigen Hut, dessen Samenhaut aus manchfaltig sehr verästelten Blättern besteht, woran sehr kleine Schläuche sitzen.

1) Der rauche (D. sepiaria)

hat einen stiellosen, halbierten, 2—3" breiten, braunen, rauhen Hut mit einem gelblichen Rand; überall an faulem Nadelholz, besonders an Gartenwänden, ausdauernd, hart, flach und oft verwachsen. Schäffer Taf. 76. Bulliard T. 541. Fig. 2.

2) Der Eichen-R. (D. quercina)

ist stiellos, halbiert, holzartig, blaß und glatt, und hat gewundene und verflochtene Blätter; an Eichstämmen, von verschiedener Gestalt und Größe, ausdauernd; wurde sonst zum Blutstillen gebraucht, jetzt nur zu Funder. Schaeffer, icones t. 331. Bulliard, Champignons tab. 352. 442. fig. 1. Rees F. 227. Fungi strigiliformes.

8. G. Die Spaltreische (Schizophyllum)

haben halbierte, fast stiellose, harte Hüte mit eingerosttem Rand ohne Franze und Wulst, mit strahligen und gespaltenen, ungleich langen Blättern.

1) Der Erlenpilz (Sch. alneum)

hat einen kaum Zoll großen, filzigen, grauen Hut mit lapzigem Rand und röthlichgrauen, zottigen Blättern; überall an Stämmen der Laubhölzer, besonders der Erlen, bey regnerischer Bitterung truppweise beysammen. Schäffer T. 246. F. 1. Batsch Fig. 126. Rees Fig. 181. Kromholz Taf. 4. Fig. 14—16.

9. G. Die Faltenreische (*Merulius*) bilden haben kiellose, umgeschlagene, dünne Hüte mit einer aderigen Samenhaut, deren Falten so mit einander verwachsen sind, daß Löcher übrig bleiben. Riechen unangenehm und sind nicht essbar.

1) Der gemeine (*M. lacrymans, destruens, vastator*) bildet ergoffene, spannen-, ja schuhgroße, rostfarbene Lappen mit nehartig gewundenen Falten und einem weißschimmeligen Rand; sehr häufig und schädlich in feuchten Häusern an faulen Balken und Dielen, besonders der Keller, das ganze Jahr; auch in Nadelwäldern an alten Stumpen. Er kriecht auf dem Holz fort, dringt in dasselbe ein und zerstört es allmählich ganz. Er fängt schimmelartig an und schwitz so stark, daß immer Tropfen vom Rande herunterfallen. Vertrocknet ist er mit zimmetbraunem Staub, den ausgetretenen Samen, bedeckt; doch kommt es nicht immer zur Entwicklung des Hutes. Gießt man nun Wasser darauf, so gibt er einen ekelhaften Gestank von sich. Man kennt ihn allgemein unter dem Namen Thränen-schwamm. Er entsteht besonders gern in neuen Häusern, welche zu früh beworfen werden und daher nicht austrocknen können; oder auch wenn die Balken von grünem Holze sind. Es gibt kein Mittel, ihn zu vertilgen, als wenn man die Zimmer der Luft aussetzen kann. Sicherer thut man aber, wenn man dem Uebel vorbeugt, indem man kein Holz verbaut, welches im Saft gefällt worden ist, und daß man die steinernen Häuser nicht eher bewirft, als bis sie ausgetrocknet sind. Nimmt das Uebel überhand, so bleibt nichts übrig, als neue Dielen und Balken einzuziehen. Man kann ihn zwar, nach einem Vorschlag in den schwedischen Abhandlungen (IV. p. 275), mit verdünnter Schwefelsäure zerstören; allein er kommt bald wieder. Wulfen in Jacquin Misc. II. t. 8. f. 2. Volkon T. 74 und 167. F. 1. Tode in den hallischen Abh. I. 351. T. 2. F. 1. 2. Sowerby T. 113.

2) Der gallertartige (*M. tremellosus*) hat einen zwey Zoll breiten, fleischig gallertartigen, aufgebogenen, weißfilzigen Hut mit spitzigen, nehartig verbundenen

röthlichen Falten. Gemein an Eichstämmen, im Herbst; unten mehr löcherig als aderig; saut sich wie Knorpel. Flora danica t. 776. f. 1. & t. 1553.

10. G. Die Pfifferlinge (*Cantharellus*) sind ziemlich regelmäßige, meist fleischige Pilze ohne Franze und Wulst, mit faltigen, gabeligen, überalt mit Schläuchen bedeckten Blättern und weißen Samen.

1. Die einen haben einen dünnen, häutigen Hut, ohne oder mit einem Seitenstiel, und wachsen auf lebendigen Pflanzen.

1) Der Dach-Pf. (*C. muscigenus*) wird nur $\frac{1}{2}$ " groß, blasbraun, wagrecht mit ästigen Falten und einem kurzen, seitlichen Stiel; auf Strohdächern und Moos im Herbst; sehr häufig. Nees F. 236.

2. Andere haben einen in den Keulenförmigen Hut verlaufenden Stiel, und stehen auf der Erde. Gomphus.

2) Der kreiselförmige (*C. clavatus*) ist 2" hoch, kreiselförmig, abgestutzt, violett und dann braun; in Nadelwäldern im Herbst, oft rasenförmig besammet. Schäffer T. 164. 276. Nees F. 239.

3. Bey andern ist der Stiel in der Mitte, der Hut trichterförmig und daher die Falten herablaufend. Melopus.

3) Der trompetenförmige (*C. tubaeformis*) hat einen 2" breiten, häutigen, nabelförmigen, schuppigen, graulichgelben Hut, mit graden Falten, auf einem gelben und hohlen Stiel; an faulem Holz und auf der Erde truppweise und gemein. Schäffer Taf. 243. Batsch F. 35. Ditmar in Sturms Pilzen T. 30. Krombholz T. 4. F. 8—10.

4) Der hochgelbe (*C. aurantiacus*) hat einen fleischigen, niedergedrückten, filzigen und hochgelben Hut mit graden Falten, auf einem 2" langen, etwas gebogenen und endlich hohlen Stiel; gemein in Nadelwäldern, auf Wäldern und Feldern im Spätjahr; der Hutrand eingerollt, die Falten gedrängt, mehrmals gegabelt, oft kraus; giftig. Schäffer T. 206. Nees F. 233.

5) Der gemeine (*C. cibarius*) wird 1—2" groß, dottergelb, Hut fleischig, glatt und aus-

geschweift, mit angeschwollenen Falten auf einem dichten, nach unten verjüngten Stiel; in Nadelwäldern sehr häufig im Sommer und Herbst, von mildem Geschmack und ohne Geruch; wird sehr häufig und ganz allein als Gemüse gegessen. Man kocht sie ohne die Blätter wegzunehmen, gießt das Wasser ab, hackt sie klein, thut Salz, Butter, Essig daran und kocht sie wie ein anderes Gemüse in Fleischbrüh, oder schmort sie bloß in Butter. Fungi gallinacei, *Merulius cantharellus*, *Chanterelle*. Schäffer T. 82. Vatsch F. 37. 120. Bulliard T. 62. 505. Trattinnick's esb. Schw. L. P. Nees F. 234.

e. Bey den ächten Blätterpilzen

ist die Samenhaut in strahlige, einfache Blätter gefaltet.

11. G. Die Mistpilze (*Coprinus*)

sind regelmäßige Pilze mit leicht zerfließlichen Blättern, an welchen die Schläuche zu Bieren stehen; Samen schwarz.

Diese meist kleinen und sehr vergänglichen Pilze haben einen häutigen, glockenförmigen Hut, mit einem flockigen Schleyer, anfangs weißlichen, dann schwärzlichen Blättern auf einem hohlen, schuppeligen Stiel; stehen meistens truppweise auf Mist oder mulmigen Stämmen, und zeigen sich am häufigsten in regnerischen Spätjahren; sind nicht essbar, werden aber auf Brandwunden gelegt.

1) Der vergängliche (*C. ephemerus, radiatus*)

hat einen $\frac{1}{2}$ " breiten, glockenförmigen, graulichen, gespaltenen Hut mit entfernten Blättern, auf einem 2" langen, nackten Stiel; häufig auf Mist im Sommer und Herbst, wo er bey einem Hauche zerfließt. Micheli Taf. 75. Fig. 9. Flora dan. tab. 832. fig. 2.

2) Der gemeine (*C. fimetarius, cinereus*)

hat einen kegelförmigen, 1—2" breiten, gefurchten, flaumigen und grauen Hut, mit glattem Scheitel und schmalen Blättern, auf einem schuppigen Stiel; gemein auf Mist und an Baumstämmen in Wäldern. Mistschwamm, Krötenschwamm. Schäffer T. 100. 216.

3) Der Dintenpilz (*C. atramentarius*)

hat einen 2—4" breiten, braunen, etwas fleischigen Hut,

mit schuppigem Scheitel und purpurbraunen, bauchigen Blättern, auf einem spannenlangen, nackten Stiel; häufig an Baumwurzeln und Bäumen um die Dörfer im Sommer und Herbst. Der Stiel ist derb; der Hut anfangs glockenförmig, breitet sich sodann aus und schlägt sich um; er selbst ist weißlich, und nur die angebrückten Schuppen sind braun. Der ganze Pilz zerfließt in eine Feuchtigkeit wie Dinte. Schäffer L. 67. 68. 201.

4) Der Schuttpilz (*C. comatus*)

hat einen 3" langen, 1 $\frac{1}{2}$ " dicken, fast walzigen, ziemlich fleischigen, zottig schuppigen und weißen Hut, mit weißen, dann purpurrothen Blättern, auf einem knolligen, $\frac{1}{2}$ " dicken Stiel mit einem beweglichen Ring; gemein und truppweise auf Schutt in Gärten und an Bäumen im Herbst; der Stiel ist innwendig mit spinwebartigen Fäden ausgefüllt.

In Ostindien wächst auf den in Haufen geschütteten Muscatnüssen ein ähnlicher Pilz (*Boletus moscho-caryanus*), welcher aber essbar ist und von den vornehmsten Leuten gegessen wird. Rumph, Herb. amb. VI. p. 124.

Ebendasselbst der Sagopilz (*B. saguarius*) auf den Kleyen, welche vom Sagomehl abfallen und in Gärten auf Haufen geschüttet werden. Er ist ebenfalls essbar. Rumph, Herb. amb. VI. pag. 124

12. G. Die Erdpilze (*Agaricus*)

sind meistens regelmäßige Pilze mit strahligen Blättern unter dem Hut, ohne äußere Haut oder Wulst. Diese Pilze sind außerordentlich zahlreich, meist fleischig und essbar, oft jedoch giftig; sie wachsen größtentheils auf der Erde. Eigentliche Blätterpilze.

I. Buntsamige.

A. Die Wiesenpilze (*Pratella*)

haben den Stiel in der Mitte ohne Ring, ungleiche Blätter, welche sich verfärben und auflösen; bräunliche Samen und keine Milch.

a) Braunsamige.

1) Der schlanke (*A. gracilis*)

hat einen zollbreiten, häutigen, glockenförmigen und stumpfen

Hut, mit graulichschwarzen, rosenroth geränderten, hinten sehr breiten Blättern, auf einem 3" langen, kaum Linie dicken, glatten Stiel; der Hut wechselt die Farbe, ist feucht bräunlich, trocken schmutzig gelb oder blasroth; sehr häufig in Gärten und Wäldern zwischen abgefallenen Blättern im Herbst. Batsch Fig. 111.

2) In Ostindien gibt es einen kleinen, knopfförmigen Pilz, welcher des Nachts einen bläulichen Schein von sich gibt, was aber nur so lang dauert, als er schleimig ist. Die Einwohner nehmen ihn des Nachts in die Hand, um eßbare Pilze zu suchen. Er wächst in dunkeln Wäldern auf dem Boden, zwischen faulen Zweigen, ist giftig, erregt Schwindel und Hitze, daß der Leib ganz roth wird. Leuchtpilz, *Agaricus lucens, igneus*. Rumph Herb. amb. VI. p. 130.

3) Der büschelförmige (*A. fascicularis, lateritius*) hat einen gegen 2" breiten, nabelförmigen, schmutzig gelben Hut mit schwärzlicher Franze und graulichen Blättern auf einem hohlen, dünnen Stiel; schmeckt sehr bitter und findet sich überall an faulen Stämmen im Sommer und Herbst. Schäffer L. 49. F. 1. 6. Batsch F. 29. Nees F. 198.

4) Der rissige (*A. rimosus*) hat einen 2" breiten, fleischigen, glockenförmigen, gelblich-braunen Hut mit Rippen und angehefteten Blättern auf einem dünnen, 2" langen, dichten, mit weißem Mehl bestreuten Stiel; überall in Wäldern auf der Erde im Sommer und Herbst. Giftig. Batsch F. 107. Bulliard L. 388. 599.

b) Gelbsamige.
5) Der gelbliche (*A. flavidus*) hat einen über 2" breiten, glatten, gelblichen Hut mit angewachsenen, röthlichgelben Blättern auf einem hohlen, zaserigen Stiel; häufig an Fichten-Stämmen im Herbst. Schäffer L. 35. Bulliard L. 554. F. 1.

6) Der ekelhafte (*A. fastidibilis*) hat einen ausgeschweiften, schleimigen, schmutzig gelben Hut mit zimmetbraunen Blättern und rostigen Samen auf einem 3" hohen, weißen und schuppigen Stiel, und recht widerlich; überall

in Wäldern im Sommer und Herbst, sehr veränderlich in Farbe und Gestalt. Schäffer T. 221. Batsch F. 195. 198. 199.

7) Der Zimmetpilz (*A. cinnamomeus*)
hat einen 3'' breiten, nabelförmigen und zimmetbraunen Hut mit gedrängten, angehefteten Blättern und ochergelben Samen auf einem dünnen, gelblichen, 3'' hohen Stiel; schmeckt rettigartig und gewürzhast, und findet sich überall in Wäldern und an Sümpfen im Sommer und Herbst. Schmeckt rettigartig und gewürzhast. Nägeleinpilz. Schäffer T. 4. Batsch Fig. 117.

8) Der violette (*A. violaceus*)
hat einen 6'' breiten, dunkelvioletten, haarigschuppigen Hut mit entfernten, aber zusammenhängenden Blättern und ochergelben Samen auf einem 4'' hohen, schwammigen, innwendig violettgrauen Stiel, welcher mit dem Hut durch eine spinnwebenartige Franze verbunden ist; in Laub- und Nadelwäldern im Herbst, zwar essbar aber manchmal schädlich. Spinnwebenpilz. Schäffer T. 3. Krombholz I. S. 73. T. 2. F. 24.

c) Rothsamige.

9) Der Weidenpilz (*A. pascuus*)
hat einen 1½'' breiten, glockenförmigen, schwärzlichbraunen Hut mit ziemlich freyen, fleischrothen Blättern und rothen Samen auf einem 2'' langen, hohlen und gestreiften Stiel; überall auf Weiden, Berg und Land, sonnig und schattig, im Sommer und Herbst sehr veränderlich. Schäffer T. 229.

10) Der dachförmige (*A. pluteus*)
hat einen 3—5'' breiten, fleischigen, glatten, schwärzlichbraunen Hut mit weißen Blättern und rothen Samen auf einem derben, 3'' langen, weißen, mit schwarzen Fasern besetzten Stiel; überall an Baumstämmen, im Sommer und Herbst, einer von den größten. Schäffer T. 10. Krombholz S. 73. T. 2. Fig. 7—10.

11) Der Räßling (*A. prunulus*)
ist ganz weiß und hat einen 2—3'' breiten, derben, fleischigen, rundlichen, dann ziemlich flachen Hut mit ungleichen, quergestreiften Blättern auf einem dicken, zolllangen, dichten Stiel;

riecht
Bäun
May
ling
italiä
geng
pini
tig.
Taf.
Lena
pag.

Pilze
sonde
wo e
aber
stehen
sie d
getren
Stiel
wiede
endlic
Reich
man
folgen
bered
Fanz
Prie
erdig
schein
Erbse
wiede
stren
Inse
Neh
trock

riecht nach frischem Mehl. In lichten Wäldern und unter Bäumen, wo der Boden mit Moos oder Gras überzogen ist vom May bis in den Herbst; daher man ihn auch Moosling, Dörnling und weißen Mayschwamm nennt, französisch Moufferon, italienisch Prugnolo, wegen der Gestalt, auch Spinarolo, Maggengo (Mayling) — *Prunulus*, *Spinulus*, *Carduelus*, *Caesalpini* p. 617; *Mouceron*, J. Bauhin, Hist. Plant. XL. cap. 2. fig. Bulliard Taf. 142. Trattinnicks esb. Schwämme Taf. F und L. Krombholz T. 2. F. 2—6; A. pomonae, Lenz, Schwämme T. 4. F. 13. Vittadini, Funghi mang. pag. 87. tab. 12.

Der Röhrling ist einer der schmackhaftesten und theuersten Pilze, ziemlich selten bey uns, häufiger jenseits der Alpen, besonders auf den Bergen der Apenninen, seltener in der Ebene, wo er sich schon von Mitte März bis Mitte May zeigt, dort aber erst von Ende May bis Anfangs July, nicht später. Sie stehen gewöhnlich in graden oder ringsförmigen Reihen, als wenn sie da wüchsen, wohin ein Stück Vieh den Harn gelassen, bald getrennt, bald einige mit einander verwachsen, bald mit dem Stiel, bald mit dem Hut. Solche Ringe erscheinen alle Jahr wieder um denselben Mittelpunct, werden aber immer weiter; endlich zerreißen die Ringe, und dadurch entstehen die graden Reihen; nach einigen Jahren verschwinden sie gänzlich. Hat man daher einen gefunden, so kann man leicht die andern verfolgen; auch kann man aus der Größe des Ringes ungefähr berechnen, wie viel Jahre man noch an der Stelle einsammeln kann. Oft stehen sie in einem Raum, der von Besenkraut oder Pfriemen umgeben ist. Bey ihrem Entstehen sieht man eine erdige Masse durch ein weißes Gewebe verbunden; darauf erscheinen weiße Kegele mit einem bräunlichen Hut, gleich einer Erbse, welche sich bald öffnen und glockenförmig werden, hin und wieder mit Kerben am Rand. Dann wird er ziemlich platt, streut viele weiße Samen aus, vertrocknet und wird endlich von Insecten-Larven verzehrt. Er riecht angenehm, fast wie frisches Mehl, schmeckt etwas scharf und nicht besonders angenehm; getrocknet wird der Wohlgeruch stärker und theilt sich den Speisen

mit; daher trocknet man sie gewöhnlich, indem man sie an einen Faden faßt und aufhängt, oder von oben bis zur Mitte des Stiels in zwey oder vier Stücke spaltet. So kommen sie in den Handel, und werden, selbst in Italien, das Pfund zu 10 bis 14 Fr. (5—7 fl.) verkauft; indessen sind die frischen und jungen den getrockneten weit vorzuziehen, weil die letztern zäh und unverdaulich werden; daher die reichen Leute dieselben nur als Gewürz brauchen. Er kann nicht leicht mit andern verwechselt werden, weil es im Frühjahr noch wenig andere, und kaum giftige gibt, welche überdies im Bau verschieden sind.

12) Der weißliche (*A. albellus*, *orcillus*)

ist graulichweiß und hat einen 3'' breiten, ziemlich trockenen, niedergedrückten Hut mit ausgeschweiftem Rand und herablaufenden, weißen, dann fleischrothen Blättern auf einem ziemlich kurzen, dichten, nackten, unten verjüngten und filzigen, oben meist schief in den Hut übergehenden Stiel; in grasreichen Wäldern im Herbst, ziemlich häufig, besonders in südlichen Gegenden, meist truppweise besammeln. Schäffer T. 78. Bulliard Taf. 573. Fig. 1. L. 591. Sowerby T. 143; *A. prunulus*. Persl., Lenz S. 56. T. 6. F. 26. Prugnolo bastardo, Gramato, Palte, Vittadini, F. mang. p. 94. t. 12.

Dieser Pilz wird sehr häufig, besonders in Deutschland, für den ächten Röhrling (*Mousseron*) angesehen; unterscheidet sich aber durch den meist unregelmäßigen und etwas vertieften Hut, eine glatte, leicht abgehende Haut von graulicher, bisweilen röthlicher Farbe, selbst mit dunkleren Gürteln; durch die weit am Stiel herablaufenden Blätter, welche zuletzt roth werden; endlich durch den dünnern, oft gebogenen Stiel; auch erscheint er nicht im Frühjahr. Uebrigens riecht er ebenfalls wie frisches Mehl, hat ein weiches Fleisch und wird in Butter geschmort.

H. Weißsamige.

Andere haben weiße Samen und daher weiße, sich nicht verfärbende, ungleiche Blätter; Stiel ohne Ring; keine Milch.

B. Weißlinge (*Leucosporus*).

a) Darunter haben einige den Stiel seitwärts, und daher einen halbierten Hut. Halb-Reische (*Pleuropus*).

13) Der herbe (*A. stypticus*)

hat einen 2" breiten, nierenförmigen, lederigen, braungelben und schuppigen Hut ohne Franze, mit herablaufenden, aderig verbundenen Blättern auf einem kurzen, bepuderten Stiel; überall an Laubholzstämmen, trüppweise. Er soll Grimmen und Durchfall verursachen, ist indessen so unansehnlich und schmeckt so unangenehm, daß ihn wohl niemand essen wird. Schäffer T. 208. Trattinnick's eßb. Schw. F. 2.

14) Der Drehling (*A. ostreatus*)

hat einen 2" breiten, fleischigen, glatten, schwärzlichgrauen Hut ohne Franze, mit weißen, hinten mit einander verästelten Blättern; überall in Rasen an Baumstumpfen im Früh- und Spätjahr. Der anfangs schwarze Hut wird braun, grau, blaß, endlich gelblich; eßbar, jedoch nur jung, weil er alt zäh und unverdaulich wird. In Italien zieht man ihn hin und wieder auf den Abfällen der Vorbeeren. Jacquin, Fl. austr. t. 104. Bulliard T. 298. 426. 508. 517. Trattinnick's eßbare Schwämme T. O. Krombholz I. S. 72. T. 1. F. 1. Gelone, Orgel, Vittadini, F. mang. p. 25. t. 4. f. 1-6.

b) Andere haben auch weiße Blätter, aber den Stiel in der Mitte. Regelmäßige Reische (*Mesopus*); Ungerlinge.

15) Der Schlangenspilz (*A. lepideus*)

hat einen 2-4" breiten, lederartigen, ungleichen, schmutzig gelben Hut, mit dunklern Schuppen und zerrissenen Blättern auf einem starken, schuppigen Stiel; häufig an Tannen vom May bis zum August von sehr verschiedener Größe; auch in Höhlen, Kellern, hölzernen Wasserrinnen und an den nassen Bretterwänden heißer Bäder wird er oft über 1' lang und einige Linien dick, sehr ästig und mißfältig, verliert auch endlich den Hut, und hieß daher bey den Alten Fungus anguinus, galipes. Schäffer T. 29. 30. 248. 249. Alph. De Candolle, Ann. Sc. nat. 1824. t. 23. Clavaria thermalis.

16) Der Haubenpilz (*A. galericulatus*)

hat einen 1 1/2" breiten, braunen, gestreiften Hut und weißliche, angewachsene Blätter mit einem herablaufenden Zahn auf einem langen, glatten, zähen, unten rauhen Stiel; sehr gemein

an Stämmen und auf der Erde in sehr verschiedener Gestalt und Farbe; wird besonders sehr missfältig in Höhlen, Kellern, Bergwerken, hohlen Bäumen u.s.w. Schäffer L. 52. Krombholz I. S. 72. L. 1. F. 31—33.

17) Der eßbare (*A. esculentus, clavus*)

hat einen halbzollbreiten, fleischichten, stumpfen und erdfarbenen Hut mit schlaffen, weißen, an den glatten, gelblichen, hohlen und eingewurzelten Stiel gewachsenen Blättern; häufig im Frühling auf Ängern, an Rainen und Hecken, besonders in Oesterreich; ist eßbar, schmeckt aber bitter, und muß daher mit viel Gewürz versetzt werden. Schäffer L. 59. Wulfen in Jacquins Collect. II. tab. 14. fig. 4. Trattinnicks eßbare Schw. L. F.

18) Der Nägeleinpilz (*A. caryophyllaeus, oreades*)

hat einen 2" breiten, fleischigen, blasbraunen, etwas nabelförmigen Hut mit entfernten, blaffen Blättern auf einem schlanken, dichten, runden, blaffen und zottigen Stiel; überall auf Waiden, an Rainen im Sommer und Herbst auf Graswurzeln; riecht angenehm nach Nägelein und wird deshalb häufig gegessen, ob schon er klein ist und wenig Fleisch hat. Man muß ihn aber jung wählen, und das erkennt man, wenn sich noch der Stiel mit dem Fingernagel einschneiden läßt. Man benutz ihn wie den Rößling. Er hat übrigens große Aehnlichkeit mit dem oben beschriebenen eßbaren. Schäffer L. 77. Bolton L. 151. Bulliard Taf. 144. 528. Fig. 2. Vittadini, F. mang. pag. 65. tab. 10.

19) Der eingewurzelte (*A. radicans*)

hat einen 4" breiten, runzeligen und schleimigen Hut mit weißen, angewachsenen Blättern auf einem spannelangen, hohlen, starren und gedrehten Stiel mit spindelförmiger Wurzel, womit er auf Baumwurzeln steht wie der Fichtenspargel (*Monotropa*), gemein in Wäldern. Batsch F. 4. Bulliard L. 232. 516.

20) Der lackierte (*A. laccatus*)

hat einen zollbreiten, fleischichten, bleichen und schuppigen, etwas vertieften Hut mit entfernten, herablaufenden Blättern auf einem zähen und langen Stiel; einer der gemeinsten auf

Dammerde in Wäldern im Sommer und Herbst, meist fleischfarben und bläulichroth in vielen Mißstaltungen. Schäffer Taf. 13. 223. 303. 304. Batsch 99. 100. Bulliard T. 570. F. 1.

21) Der schneeweisse (*A. virgineus, ericaeus*)

hat einen 2" breiten, dünnen, weißen und gewölbten Hut, mit entfernten, herablaufenden Blättern auf einem 2" langen, hohlen, unten verjüngten Stiel; überall auf moosigen Wiesen und Heiden im Herbst; essbar und schmackhaft. Hat Aehnlichkeit mit dem Elfenbeinpilz (*A. eburneus*), welcher aber größer und sehr kleberig ist, einen vollen, sehr langen Stiel hat und ein weiches, schmieriges Fleisch mit ekelhaftem Geruch und Geschmack. Schäffer T. 232. Wulfen in Jacquini Collect. II. t. 15. f. 1. Bulliard T. 188. 551. F. 1. Krombholz IV. S. 11. T. 25. F. 1—5. Vittadini, F. mang. pag. 251. tab. 32.

22) Der Wiesenpilz (*A. pratensis*)

hat einen zollbreiten, ziemlich gewölbten, glatten, braunrothen Hut mit dicken, herablaufenden Blättern auf einem 1 1/2" langen, vollen, unten verjüngten Stiel; gemein auf Wiesen und Rainen im Spätjahr, von wechselnder Farbe, gelblich, braun, blau, grau, weiß; essbar. Schäffer Taf. 307. 313. Bulliard T. 587. F. 1.

23) Der wohlriechende (*A. odorus*)

hat einen 2—3" breiten, glatten, graulichweißen Hut mit ziemlich gedrängten und herablaufenden Blättern auf einem vollen, glatten Stiel von verschiedener Länge; riecht nach Anis; häufig in Laubwäldern im Herbst; bekommt oft einen grünen Hut; essbar. Bulliard T. 166. 556. Flora danica t. 1611.

24) Der Elfenbeinpilz (*A. eburneus*)

hat einen 3" breiten, weißen und ebenen Hut mit breiten Blättern auf einem hohlen, gebogenen, weiß schuppigen Stiel; häufig in Wäldern im Spätjahr. Schäffer T. 39. Batsch F. 12. Krombholz I. S. 72. T. 1. F. 14. 15.

25) Der Honigtäubling (*A. rufula, roseus*)

hat einen 3" breiten, niedergedrückten, rosenfarbenen, schleis-

migen und förnigen Hut mit weißen, ziemlich freyen Blättern, auf einem dichten, oben schuppeligen, zolllangen Stiel; häufig in Wäldern im Herbst. Hat Aehnlichkeit mit dem giftigen rothen Täubling (*A. emeticus*), unterscheidet sich aber durch sein festes, zartes, süßschmeckendes Fleisch, einen angenehmen Geruch und steifere Blätter. Er wird häufig gegessen. Man wirft den Stiel weg, zieht den ältern die Haut ab, schneidet sie klein, siedet sie in gesalzenem Wasser und thut sie in Suppen, oder man zerhackt sie mit Fleisch und macht daraus Pastetchen; auch kann man sie dämpfen und braten. Schäffer T. 58. 75.

C. Andere haben einen fleischigen, niedergedrückten Hut voll Milch, mit ungleichen Blättern, und einen Stiel ohne Ring-Milchpitze, Brätlinge (*Galorrhoeus*).

26) Der Pfefferpilz (*A. piperatus*) hat einen 4—6'' breiten, glatten, trichterförmigen und weißen Hut, mit schmalen und gedrängten Lamellen auf einem dicken, 2'' langen, weißen Stiel; häufig in Wäldern im Herbst, ergießt viel scharfe Milch und ist daher schädlich, dennoch sind die Eichhörnchen darauf so erpicht, daß man sie damit soll fangen können; heißt Bitterling, bitterer Täubling, Herbling. Schäffer T. 83. Bulliard T. 200.

27) Der brennende (*A. pyrogalus*) hat einen 3—4'' breiten, ziemlich flachen, bleigrauen Hut mit Kreisen und schmutzig röthlichweißen Blättern, auf einem 1½'' langen, röthlichweißen Stiel; sehr häufig in Wäldern und Wiesen im Herbst. Die Milch ist und bleibt weiß, schmeckt anfangs süßlich, dann brennend; hat Aehnlichkeit mit dem ruhigen (Nr. 28), der aber keine Kreise hat und nach dem Bruche weingelb wird; ist zu verwerfen. Krapf, Schwämme T. 5. F. S. 9. Bulliard Taf. 529. Fig. 1. Krombholz II. S. 27. Taf. 14. Fig. 1—9.

Man unterscheidet davon den blaumilchenden (*A. violaceus*) welcher einen 3'' breiten, glatten, aschgrauen, vertieften Hut hat mit ruhigen Kreisen, weißen Blättern und einem weißen, dichten, 2'' langen Stiel; die weiße Milch wird veilschenblau;

in Nadelwäldern im Herbst, zwar nicht giftig, schmeckt aber schlecht. Krombholz II. S. 29. T. 14. F. 13. 14.

28) Der rußige (*A. fuliginosus*, *azonites*)

hat einen 3—4" breiten, trichterförmigen, röthlich aschgrauen Hut mit ausgeschweiftem Rand und röthlichgelben Blättern auf einem dünnen, 3" langen, dichten, nackten und blaßgrauen Stiel; Fleisch weiß, wird sogleich röthlich; in Laubwäldern während des Sommers; hat einen weißen Saft, der anfangs süßlich, dann brennend schmeckt, und einen widerlichen Geruch; verursacht zwar keine Vergiftung, ist aber zäh, schmeckt schlecht und daher zu verwerfen. Krapf, Schwämme I. 4. F. 5—7. Bulliard I. 559. F. 1. T. 567. F. 3. Krombholz II. S. 28. T. 14. F. 10—12.

29) Der süßliche (*A. subdulcis*)

hat einen 2—3" breiten, glatten, trockenen und braunen Hut mit fleischrothen, dann rostrothen Blättern auf einem glatten und hohlen Stiel; überall in Wäldern in feuchtem Gras im Sommer und Herbst; seine Milch ist weiß, unveränderlich, schmeckt fast wie Mandelmilch und riecht wie Wanzen; er wird daher jung, wo er noch nicht von Insectenlarven angefressen ist, gegessen; indessen muß man damit mäßig seyn. Schäffer I. 73. Krapf II. Taf. 2. Fig. 6. 7. Batsch F. 69. Bulliard Taf. 224.

30) Der Goldbrätling (*A. volemus*, *lactifluus*)

hat einen 3—4" breiten, stumpfen, trockenen, glatten, glänzend rothbraunen Hut mit weißgelben Blättern auf einem dicken, 2" langen Stiel; häufig in Wäldern, besonders in Buchwäldern, im Herbst; der Hut wird rissig und ziegelroth, die Blätter schmutzig braun, wenn man sie verlegt; die Milch ist weniger scharf als bey andern, und daher wird er jung gern gegessen und selbst geschächt. Die alten sind gewöhnlich von Insectenlarven zerfressen. Brätling, Brückling, Säpling. Schäffer Taf. 5. Krapf II. T. 1. F. 1—3. Trattinnicks eßbare Schwämme I. N.

31) Der schmachtaste (*A. deliciosus*)

hat einen 2½" breiten, halbkugelförmigen, schleimigen, blaß

hochgelben Hut mit schwachen Kreisen, hochgelbe Blätter auf einem sehr kurzen, hohlen und grubigen Stiel; sehr häufig in Nadelwäldern gegen den Herbst, mehr im nördlichen Deutschland. Er wird wegen seines reizenden Geschmacks sehr geschätzt, in Rußland eingesalzen, in Genua in Baumöl eingemacht und versandt. Man mag ihn ja nicht mit dem grimmigen (*A. torminosus*) verwechseln. Er unterscheidet sich durch seine saffrangelbe oder röthlichgelbe Milch von den giftigen, ihm ähnlichen, als welche eine weiße, schwefelgelbe oder violette Milch geben; auch werden seine Blätter beym Zerquetschen gelbgrün, was bey den andern nicht der Fall ist; sein weißliches Fleisch schmeckt zwar etwas scharf, aber nicht unangenehm. Er wird in Butter oder Del geschmort und bekommt Salz, Petersilie, Kümmel und etwas Zwiebel. In Essig läßt er sich den ganzen Winter halten und dann, wie Gurken, zum Rindfleisch essen. Reizker, Räßling, Rößling, Brätling, Hirschling; *Caproolini*. Schäffer Taf. 11. Trattinnicks esb. Schw. F. M. Nees F. 193. Krombholz II. S. 20. L. 11. F. 1—10. Vittadini, F. mang. p. 323. t. 42. f. 1—4.

32) Der Gürtelpilz (*A. zonarius*)

steht ziemlich aus wie der schmachtaste, hat aber einen hohlen, weißen Stiel, bisweilen mit gelben Flecken, und gibt eine schwefelgelbe, sehr brennende Milch von sich, und erregt Uebelkeiten und Neigung zum Brechen; häufig in Nadel- und Laubwäldern, im Herbst. Bolton L. 144. Krombholz II. S. 22. L. 12. F. 7—14.

33) Der fleberige (*A. blennius*)

hat einen fleberigen, grünlichen, wie mit Tropfen besprengten Hut ohne Farbenkreise; Blätter und Milch weiß auf einem kurzen, vollen Stiel; häufig in Buchwäldern bey Regenwetter im Sommer und Herbst; hat eine sehr scharfe Milch und ist daher nicht esbar; er ist verdächtig. Krapps esb. Schw. II. L. 4. F. 11—13.

34) Der unansehliche (*A. vietus*)

hat einen 1½" breiten, dünnen, bräunlichen, etwas fleberigen Hut mit sehr schwachen Kreisen, gelblichweiße Blätter auf

einem 2" langen, hohlen und gebrechlichen Stiel; gemein in feuchten Laubwäldern im Herbst; milchweiß, scharf und brennend, Geruch rettigartig, daher zu verwerfen. Krombholz II. S. 29. L. 14. F. 15—16.

35) Der scharfe (*A. acris*)

hat einen schmierigen, graulichbraunen Hut ohne Kreise, mit gelben Blättern auf einem kurzen, blaffen und vollen Stiel; Milch blasroth; in Laubwäldern im Herbst; der Stiel gewöhnlich außer der Mitte, die Milch sehr scharf, weiß, wird bald rosenroth und endlich gelb; nicht essbar. Batsch F. 68. Krapfs essb. Schw. L. 4. F. 4. Bolton L. 60.

36) Der grimrige (*A. torminosus, perniciosus, pubescens*)

hat einen glatten, blaffen Hut mit Kreisen und einem zottigen ebenen Rand auf einem hohlen Stiel mit weißer, unveränderlicher Milch; überall in Hecken und an Rainen im Sommer und Herbst von mittlerer Größe; meist unter dem schmackhaften, von dem er sich jedoch durch den zottigen Rand, die blaffen Blätter, das unveränderliche weiße Fleisch, die weiße und scharfe Milch und den unangenehmen Geruch unterscheidet. Obschon die Milch unveränderlich weiß bleibt; so verursacht sie dennoch, wegen ihrer Schärfe, heftiges Grimmen und Durchfall. Wilder Birkenreißer, Hirschling. Schäffer Taf. 12. Bulliard, Champ. t. 14. 529. f. 2. Krombholz II. S. 24. L. 13. F. 15—23. Phöbus, Giftgewächse S. 47. L. 5. F. 1—21.

37) Man unterscheidet davon, unter dem Namen Nordschwamm (*A. necator*),

durch den grünlichbraunen Hut, mit Zotten nur am Rande, und einen violetten Stiel; findet sich ebenda, aber selten, und man weiß noch nicht, ob er schädlich ist. Krapfs Schwämme L. 5. F. 1—4. Kerners Schwämme L. 6. F. 3. 4. Flora dan. t. 1913. Phöbus, Giftgewächse L. 6. F. 1—14.

38) Der grubige (*A. scrobiculatus*)

hat einen gelben Hut mit zottigem Rand ohne Kreise, auf einem hohlen, gefleckten Stiel mit gelblicher Milch; häufig in

Nadelwäldern im Herbst. Die weiße Milch wird bald gelb; schädlich. Schäffer L. 227. 228.

D. Andere haben einen fleischigen, später niedergedrückten Hut auf einem Mittelstiel, ohne Ring; gleichlange Blätter ohne Milch. Täublinge (Russula).

39) Der Spey-Täubling (A. emeticus, integer, pectinaceus)

schmeckt scharf und bekommt einen 3—6'' breiten, oft vertieften Hut mit den verschiedensten Farben, derb und am Rande gefurcht mit breiten, ziemlich gleich großen und weißen Blättern, auf einem derben, innwendig weißen Stiel. Ist einer der gemeinsten und größten Pilze in den Wäldern im Sommer und Herbst, welcher schon sehr oft Schmerzen und selbst Tod verursacht hat. Der Stiel ist mäßig, voll, innwendig immer weiß; der Hut, anfangs glockenförmig, später aber ausgebreitet, ist meistens blutroth, aber auch bläulich, grünlichgelb und im Alter verbleicht; die Blätter immer weiß und aderig verbunden. Er ist von den ihm ähnlichen, aber genießbaren, mit Sicherheit nur durch die brennende Schärfe seines Fleisches und den unangenehmen Geruch zu unterscheiden. Man bekommt heftiges Erbrechen und Durchfall, wenn auch nur ein einziger sich in einem Gericht von eßbaren Pilzen findet; er verursacht auch Schwindel, Ohnmachten und bisweilen selbst den Tod. Eiskaltes Wasser getrunken hilft am besten. Zehn Tage lang getrocknet und lange Zeit gekocht wirkt sowohl das Fleisch als die Brühe davon gleich giftig. Schäffer L. 15. F. 1—3. Krapfs Schwämme L. 2. 3. Bulliard L. 509. F. T. U. Batsch F. 13. Vittadini, F. mang. p. 293. t. 38. f. 1. Rossola. Speytäubling. Giftiger rother Täubling; der eßbare rothe Täubling ist A. russula.

40) Davon unterscheidet sich der Blut-R. (A. ruber, sanguineus)

bloß dadurch, daß er keinen gestreiften Rand hat und die Blätter meist gespalten sind; nicht häufig und meist einzeln in Wäldern und Gebüsch; schmeckt zwar sehr scharf und schlecht, selbst nach dem Kochen, aber dennoch hat man keine Beyspiele

von
Bu l

4
eyano

glatte

zen,

Laubr

und

eßbar

sicher

L. 6.

p. 20

Ober

fällt;

ber;

haft,

Fig.

mang

Colo

mit

gend

häuf

Taf.

veng

gleich

über

F. 2

von seinen giftigen Wirkungen. Schäffer Taf. 15. Fig. 4.
Bulliard L. 42. Vittadini, F. mang. p. 299. t. 38. f. 2.

41) Der blaue Täubling (*A. furcatus*, *heterophyllus*,
cyanoxanthus)

hat einen 3'' breiten, grünlichen und runzeligen Hut mit
glattem Rand und weißen, gespaltenen Blättern auf einem kur-
zen, weißen Stiel, ohne Geruch; sehr gemein in Hecken und
Laubwäldern im Sommer und Herbst, wo er von Insectenlarven
und Schnecken gierig gefressen wird. Die giftigen sind den
essbaren so ähnlich, daß man sie nur durch Geruch und Geschmack
sicher unterscheiden kann. Schäffer L. 93. 94. F. 1. Krapf
L. 6. F. 1—6. Kerner L. 3. F. 1. Vittadini, F. mang.
p. 207. t. 27. f. 1—6.

42) Der grüne Täubling (*A. virescens*, *bifidus*)

gleichet dem blauen, hat aber eine grünliche, würfelig-riffige
Oberfläche und einen hohlen Stiel mit weißen Flocken ausge-
füllt; in trockenen Wäldern gemein vom Juny bis zum Novem-
ber; schmeckt zwar schlecht, wird aber durchs Kochen sehr schmack-
haft, und ist daher eine häufige Speise. Schäffer Taf. 94.
Fig. 2—6. Bulliard L. 26. 509. F. M. Vittadini, F.
mang. p. 241. t. 31. f. 1—4. Gräuling, Kremling; Palomet;
Colombina verde.

43) Der stinkende (*A. foetens*)

riecht scharf und brandig; hat einen 4'' breiten, gelben Hut
mit einem höckerigen und gefurchten Rand nebst zusammenhän-
genden, weißen Blättern auf einem hohlen und weißen Stiel;
häufig in Wäldern im Herbst; ungenießbar. Bulliard
Taf. 192.

44) Der brandige (*A. adustus*)

hat einen 3—6'' breiten, niedergedrückten, schleimigen, oli-
vengrünen, dann geschwärzten Hut mit glattem Rand und un-
gleichen, weißen Blättern auf einem dicken und dichten Stiel;
überall in Wäldern und Heiden. Bulliard Taf. 212. 370.
F. 2. L. 579.

45) Der ledergelbe (*A. alutaceus*)

sieht ziemlich so aus, ist aber derber und hat breite, leder-

gelbe Blätter; der Hut ist roth, bläulich, olivengrün, gelb; er schmeckt mild und ist essbar; findet sich mit dem vorigen in Laubwäldern im Herbst. Schäffer T. 16. F. 6. Krombholz I. S. 72. F. 21. 22. Phöbus, Giftgewächse S. 36. T. 3. 4. Fig. 1. 2.

46) Der purpurrothe (*A. purpureus, nitidus*)
schmeckt zwar nicht scharf, aber ekelhaft, hat einen 2'' breiten, verschieden gefärbten Hut mit gefurchtem Rand, breite, glänzende Blätter mit gelblichen Samen auf einem zolllangen, weißen oder gelblichen Stiel. Der Hut ist meistens dunkelroth, aber auch olivengrün und gelb, häufig in Wäldern im Herbst; verdächtig. Schäffer T. 254. Batsch F. 72.

III. Ringpilze.

E. Andere, ohne Balg oder Hülle, haben einen ziemlich fleischigen, glockenförmigen, schleimigen oder schuppigen Hut mit bräunlichen Blättern; er hängt anfangs mit dem derben Stiel durch eine dicke Franze zusammen, welche zuletzt als Ring übrig bleibt; keine Milch. Brachlinge (*Lepiota*).

47) Der spangrüne (*A. aeruginosus*)
hat einen fleischigen, gelblichen Hut, anfangs mit bläulichem, dann grünem Schleim überschmiert, angewachsene, röthlichbraune Blätter auf einem hohlen, schuppigen Stiel; gemein an Baumstämmen in Feldern und Wäldern im Herbst von verschiedener Größe. Schäffer T. 1. Batsch F. 213. Krombholz I. S. 74. T. 3. F. 27. 28.

48) Der frühzeitige (*A. praecox, aestivus*)
hat einen 2'' breiten, fleischigen, ebenen und lederfarbenen Hut, blaßbraune Blätter mit herablaufendem Zahn auf einem 3'' hohen, ziemlich vollen, glatten und weißen Stiel; gemein auf Waiden im Frühjahr und Sommer; essbar. Schäffer Taf. 51. 217.

49) Der Brachpilz (*A. campestris*)
hat einen fleischigen, trockenen, schwach beschuppten oder seidenartigen Hut mit freyen, rundlichen, braunen Blättern auf einem vollen, weißen Stiel; überall in Feldern, Grasgärten, besonders auf Waiden und wo Mist untergegraben ist, auch in

luftigen Schwäldern vom May bis October in ganz Europa, Asien, Nordamerica und in der Barbarey. Trüschling, Waidling, Zingerling, Herrenpilz; Champignon. — Prateoli, Caesalpinus p. 618. J. Bauhin, Hist. pl. XL. cap. 4. Schäffer T. 33. Bulliard T. 134. Trattinnicks esb. Schw. T. L. Fenz F. 22. Krombholz IV. S. 1. T. 23. F. 1—8; Pratajuolo, Vittadini, F. mang. p. 41. t. 7. 8.

Dieser Pilz ist einer der gemeinsten und gesundesten von denen, welche auf den Tisch kommen. Der Stiel ist verb, selten beschuppt, der Hut fleischig, etwas gewölbt, meistens weiß oder gelblich; die Blätter anfangs fleischroth, dann dunkelbraun; das Fleisch weich, weiß, ohne Geruch, aber von mildem Geschmack, fast wie Haselnüsse. Er kommt wie eine Nuß aus der Erde, und sieht dann aus wie ein Bovist, ist aber nicht rauh, sondern glatt und verb. Er steht gewöhnlich einzeln, und ist am besten im August und September. Wo man einmal gefunden hat, kann man täglich wieder holen, besonders wenn man den Stiel nicht aus der Erde reißt. Am schwachhastesten sind sie, wenn sie noch eine geschlossene Kugel bilden; zum Einmachen in Essig darf man sie nicht später nehmen; die geöffneten zieht man ab und nimmt die Blätter weg, bey den ältern auch den Stiel. Wenn sie einen Tag alt sind, so fangen die Blätter schon an schwarz zu werden, und sind bereits mit Maden angefüllt.

Man hat Mittel erfunden, sie zu ziehen. Man macht Beete mit Pferdemiß, bringt Rasen von Wiesen darauf und stülcke vom Hute des Pilzes. Nach 8—14 Tagen fangen die jungen Pilze an sich zu zeigen.

50) Man unterscheidet davon den weißen Brachpilz (*A. edulis*)

mit einem hohlen, krummen Stiel und einem weißen, aber roth werdenden Fleisch; an denselben Orten, ebenfalls häufig und esbar, doch weniger schwachast. Schaeffer, Comment. tab. 310. 311. Bulliard 514. Trattinnicks esb. Schw. Taf. K. Nees Fig. 195. Krombholz IV. S. 5. T. 23. F. 11—14. T. 26. F. 9—13. Guckemucken.

51) Der Stockschwamm (*A. mutabilis, caudicinus*)
 hat einen fleischichten, glatten, zimmerbraunen Hut mit gedrängten, blaß rothrothen, herablaufenden Blättern auf einem dünnen, hohlen, schuppig-zerrissenen Stiel; überall an Baumstämmen und auf der Erde im Sommer und Herbst, einzeln und in kleinen Rasen beysammen; essbar. Schäffer T. 9. Bulliard T. 530. 543. Trattinnick's esb. Schw. T. E.

52) Der honiggelbe (*A. melleus, obscurus, polymyces*)
 hat einen 3—5" breiten, schmutzig gelben Hut mit struppigen, schwarzen Schuppen und entfernten, herablaufenden, anfangs blassen, dann rothgefleckten Blättern auf einem zaserigen Stiel, mit einem dicken, offenen Ring; überall an todtten Baumwurzeln in großen Rasen, im Spätherbst; wird häufig gegessen und auf alle Märkte gebracht, in Oesterreich unter dem Namen Hallimasch. Roh schmeckt er anfangs süßlich, aber hinterher bitter, herb und unangenehm, so daß man ihn für verdächtig halten sollte. Dieser Geschmack verliert sich aber gänzlich beim Kochen; indeß wird sein Fleisch sehr schleimig. Schäffer T. 74. Micheli Taf. 81. Fig. 2. Bulliard Taf. 377. Bolton Taf. 136. 140. Trattinnick's esb. Schw. T. D. Krombholz I. S. 72. T. 1. F. 13. Vittadini, F. mang. p. 16. tab. 3. fig. 1—5.

53) Der Schirmpilz (*A. procerus, colubrinus*)
 bekommt einen 3—6" breiten, bräunlichen, großschuppigen Hut mit entfernten Blättern auf einem spannelangen, knolligen Stiel mit einem beweglichen Ring; gemein in Wäldern, Säunen und Grasgärten, ist zwar essbar, aber fast geschmacklos und hat wenig Fleisch. Schäffer T. 22. 23. Bulliard T. 78. 583. Krombholz I. S. 71. T. 1. F. 10. 11. IV. S. 7. T. 24. F. 1—12. Vittadini, F. mang. p. 182. tab. 24. fig. 1—7. Parasol; Bubbola. — *A. excoriatus*, Schäffer Taf. 18. 19. Krombholz I. S. 71. Taf. 1. Fig. 9—10. Vittadini, F. mang. p. 275. tab. 35. fig. 1—6.

54) Der kammförmige (*A. cristatus*)
 hat einige Aehnlichkeit mit dem Schirmpilz, vorzüglich durch die in Schuppen zerrissene Oberhaut, ist aber viel kleiner, kaum

2" hoch, ganz weiß, der Stiel nackt, ohne Knollen und meist ohne Ring, auf grasigem und moosigem Boden im Herbst; riecht unangenehm und ist daher verdächtig. Micheli L. 7. 8. F. 7. 8. Bolton L. 7.

55) Der Schildbreisch (*A. clypeolarius*)

hat einen 2" breiten, weißlichen Hut mit einem Nabel und braunrothen Schuppen, genäherte Blätter auf einem dünnen, vollen und flockig-schuppigen Stiel mit vergänglichem Ring; in Buch- und Nadelwäldern im Spätjahr, ohne Geruch und Geschmack; genießbar, aber wegen seiner geringen Größe nur an Suppen. Micheli L. 78. F. 6. Bulliard L. 405. 506. F. 2. Krombholz IV. S. 14. L. 25. F. 26—30.

56) Der struppige (*A. vittadinii*)

hat einen 5" breiten, ziemlich flachen, schmutzig weißen oder bräunlichen Hut voll schuppenartiger Warzen mit dicken, grünlichen Blättern auf einem mehr als spannelangen und zoll-dicken, sehr schuppigen Stiel mit einem Ring ohne Wulst; nicht häufig, in Feldern und auf Bergen; ist schädlich und erregt Schwindel, ist übrigens zäh und schmeckt schlecht. Moretti in Vittadini Illustr. Amanitarum. 1826. Fig. Krombholz, Schw. IV. S. 17. L. 27. F. 1—15.

13. G. Die Eypilze (*Amanita*)

sind ganz regelmäßige Blätterpilze mit einem großen Wulst, der sie wie ein geöffnetes Ey umgibt.

Dieses sind ohne Zweifel die vollkommensten Pilze, sowohl nach Größe und Gestalt, als nach den Kräften. Darunter sind die schmack- und nahrhaftesten, aber auch die giftigsten. Sie stehen sämmtlich auf der Erde in Wäldern.

a) Braunsamige: Blätter braun; nebst dem Wulst noch Franze ohne Ring; Rand glatt. Volvaria.

1) Der fleischrothe (*A. incarnata, bombycina, virgata*)

hat einen 4—6" breiten, weißen, seidenartigen Hut, mit fleischrothen Blättern auf einem 4" hohen, dichten, verdünnten und gebogenen Stiel in einem weiten, schlaffen Wulst; auf Dammerde, mehr aber an faulen Ahorn- und Buchstämmen, im Herbst, wird bis 6" hoch und 7" breit; das Fleisch ist weich

und essbar, jedoch unbedeutend. Schäffer T. 98. Krombholz IV. S. 6. T. 23. F. 15—21.

b) Weißsamige: Blätter weiß. Amanita

1. Nebst dem Wulst noch Franze und Ring.

* Hutrand glatt.

2) Der rauhe (*A. aspera*)

hat einen 2" breiten, dunkelrothen Hut mit einem schwachen Nabel, spitzigen Warzen und glattem Rand auf einem 3" langen, vollen und fleynigen Stiel; nicht häufig in lichten Wäldern auf Brandplätzen im Sommer und Herbst; hat einen schwachen, unangenehmen Geruch; wenig Geschmack und ist zäh; dagegen fressen ihn die Schnecken gern. Bolton T. 139. Krombholz IV. S. 28. T. 29. F. 18—21. Vittadini, F. mang. p. 331. tab. 43.

3) Der schäbige (*A. pustulata, rubescens*)

hat einen 5" breiten, röthlichbraunen Hut mit mehrlartigen Warzen und glattem Rand auf einem 4" hohen, vollen, schuppigen und knolligen Stiel; Fleisch röthlich; überall einzeln in Wäldern und unfruchtbaren Feldern, im Sommer und Herbst. Schäffer T. 91. 261. Bulliard T. 316. Krombholz II. S. 17. T. 10. F. 1—5. Vittadini, F. mang. t. 41. f. 15.

Dieser Pilz hat Aehnlichkeit mit dem Fliegenpilz, unterscheidet sich aber durch die fleynartigen Warzen, die braunrothe Farbe des Hutes und des Stiels, und besonders durch das rothe Fleisch. Er zeigt bey Hunden offenbare Erscheinungen von Vergiftung, jedoch ohne tödliche Folgen; in manchen Ländern, namentlich in Lotharingen und Italien, wird er jedoch gegessen. Es ist immer klüger, ihn stehen zu lassen.

4) Der knollige (*A. bulbosa*):

hat einen 3—4" breiten, weißlichen oder gelblichen, ziemlich flachen, braun bespritzten Hut mit glattem Rand und weißen, gedrängten, lanzettförmigen Blättern auf einem vollen Stiel mit Knollen und Ring in einem verkümmerten, braunen Wulst. Häufig in Wäldern im Spätherbst.

Es gibt davon zwey Arten.

Die weiße Art ist abgebildet bey Schäffer T. 241. A.

bulbosus. Persoon, Champ. comest. p. 179. tab. 2. fig. 1.
Oronge ciguë blanche; Krombholz IV. S. 19. T. 28. F. 4
bis 10. Vittadini, F. mang. p. 78. t. 11. f. 5.

Die gelbe bey Micheli T. 78. F. 1. Schäffer T. 20.
Fig. 1—5. 7. A. citrinus; Bulliard T. 577. F. G. H. M.
Rees F. 165. Persoon, Champ. comest. p. 180. t. 2. f. 2.
Oronge ciguë jaunatre. Lenz, Schwämme Taf. 1. Fig. 1.
Krombholz IV. S. 19. T. 1. F. 6. Vittadini pag. 80.
t. 11. f. 1—4. 6. A. citrino-albida.

Der Geruch ist stark und hat Aehnlichkeit mit dem der
weißen Rüben; der Geschmack anfangs süßlich, dann bitterlich
und ekelhaft. Hunde, Katzen und Menschen werden unruhig,
betäubt, bekommen Würgen, Ohnmachten, erholen sich aber etwa
nach 6 Stunden wieder.

Ob schon er einen unangenehmen und krazenden Geschmack
hat, so wird er doch bisweilen gegessen, weil man ihn mit an-
dern, selbst mit dem gemeinen Brachpilz, verwechselt, was
namentlich nicht selten zu Paris geschehen soll. Der Brachpilz
hat keinen Wulst, einen dichten Stiel ohne Knollen, röthliche
Blätter und einen abstehenden Ring. Der ähnliche Scheidenpilz
hat einen weißen Hut mit gefurchtem Rand, schmale Blätter,
kaum einen Knollen, einen großen, freyen Wulst und keinen
Ring.

* Hutrand gestreift oder gefurcht.

5) Der Fliegenpilz (A. muscaria).
hat einen 2—3" breiten, feuerrothen Hut mit weißen
Fetzen des zerrissenen Balgs bedeckt, und schwach gestreiften
Rand; die Blätter weiß, auf einem ziemlich vollen, knolligen
Stiel in einem schuppigen, verkämmerten Wulst; überall in Wäl-
dern, besonders von Nadelholz im Herbst, von mäßiger Größe.
Schäffer T. 27. 28. Kerners Schwämme T. 7. Kromb-
holz T. 9. F. 1—20. Vittadini, Funghi mang. t. 5. f. 1—4.
Phöbus, Giftgewächse T. 2. F. 1—18.

Dieses ist einer der gefährlichsten Pilze, sowohl wegen seines
wirksamen Giftes, als weil er sehr leicht mit andern eßbaren
Pilzen, und vorzüglich mit dem so köstlichen Kaiserling verwech-

felt werden kann. Er ist zugleich einer der schönsten Pilze, und zieht daher das Auge der Vorübergehenden auf sich. Er gehört unter die größern, ist gewöhnlich 4" hoch, 1" dick und hat einen 3" breiten Hut; es wird jedoch auch der Stiel spannenlang und der Hut fast eben so breit. Gewöhnlich ist er feuerroth, oft jedoch auch citronengelb. Der Stiel, die Blätter und die zackigen Fehen auf dem Hut sind immer schneeweiß. Die letztern lassen sich leicht abwischen. Der stehen bleibende Wulst ist sehr klein, beym Kaiserling dagegen groß; auch der herabgeschlagene Ring ist klein, beym Kaiserling dagegen groß und schön schwefelgelb, so wie der Stiel; der Stiel und der Hut sind innwendig ganz weiß, beym Kaiserling schwefelgelb, mit Ausnahme des mittleren Kerns. So lang der Fliegenpilz im Balg oder dem sogenannten Ey steckt, ist er oben etwas eingedrückt und hat eine raue Fläche; das Ey des Kaiserlings dagegen ist wirklich eysförmig und glatt, zeigt auch schon beym Durchschnitt gelbe Blätter. Der Fliegenpilz hat weder einen merklichen Geruch noch Geschmack, und ist daher auch in dieser Hinsicht schwer von den eßbaren zu unterscheiden. Das Gift soll in einer scharfen, rothfärbenden, in Wasser und Weingeist auflösblichen Substanz liegen. Man nennt sie Amanitin. Sie wird weder durch Kochen noch Trocknen zersezt.

Krombholz hat die Beobachtungen über die Vergiftung gesammelt und selbst Versuche angestellt. Das Gift ist Menschen und Thieren tödtlich, am wenigsten den grasfressenden. Es wirkt bald, oft auch erst in 1—2 Stunden nach dem Genuße des Pilzes, erregt Ekel, Zusammenziehung der Kehle, Angst, Erstickungszufälle, brennenden Durst, heftiges Grimmen, Erbrechen, kalten Schweiß, Ohnmachten, Zittern, Aufreiben des Unterleibs, Blauwerden der Nase, Lippen und Fingerspitzen, Zrereden, Convulsionen und selbst manchmal den Tod nach 12 bis 48 Stunden. Bey der Oeffnung findet man Magen und Gedärme von Luft ausgedehnt und Spuren von Entzündung und Brand, auch Blut-Congestionen im Hirn, in der Leber und in den Nieren. Es starben unter ähnlichen Erscheinungen Kafen, Hunde, Tauben, Rattern, Laubfrösche, Hechte; Finken kamen

davon und bisweilen auch Katzen. Die Vergiftung zeigte sich schon nach einer Viertelstunde. Manchmal auch unmittelbar, selbst bey Menschen; meistens folgt Erbrechen und Durchfall, nach dem Tode Anfüllung der Gefäße mit schwarzem Blut. Wird nur wenig genossen, so zeigen sich zwar auch heftige Zufälle, doch kommt es nicht zum Sterben.

Unter den Rettungsmitteln ist schnelles Erbrechen das Beste. Man erregt es durch Reizen des Schlundes mit dem Bart einer Feder oder dem Finger, oder durch Trinken von viel lauem Wasser. Kann man es haben, so nimmt man Brechweinstein 3 Gran in einem Glas Wasser alle Viertelstunden, oder Zinkvitriol 6—10 Gran; auch Brechwurz. Gehen die Pilze bald ab, so ist nichts mehr zu fürchten. Bey heftigem Grimmen gibt man schleimige Getränke von Leinsamen oder Eibischwurzel, warme Milch, Breyumschläge, schleimige Clystiere, legt Blutegel an den Unterleib. Bey Betäubung macht man kalte Ueberschläge auf den Kopf, Fußbäder von Essig, läßt zur Ader. Uebrigens wendet man dieses Gift gegen verschiedene Krankheiten an, besonders gegen die fallende Sucht, und zwar mit guten Folgen.

Die Landleute tödten damit die Fliegen, indem sie ihnen Milch mit Stücken davon hinstellen; auch die Wanzen, indem man ihn zu Brey reibt und die Bettladen damit bestreicht. Die Kamtschadalen bedienen sich seiner, wie die südlichen Orientalen des Mohnsaftes, um sich zu berauschen. Bey ihren Festen machen sie daraus, und mit dem Saft des schmalblättrigen Weiderichs (*Epilobium*), ein Getränk, wodurch sie anfangs heiter und lustig werden, nachher aber in Schlaf und Betäubung verfallen, woraus sie sehr matt aufwachen. Nehmen sie zu viel, so bekommen sie ebenfalls Erbrechen, Zuckungen und es erfolgt bisweilen selbst der Tod. Die berausende Eigenschaft theilt sich auch dem Harn mit, und daher trinken die Armen den Harn der Reichern, um ebenfalls einen Rausch zu bekommen. Man glaubt indessen, es sey eine eigene Gattung, weil der Hut nabelförmig ist und gelbe Blätter hat.

6) Der gefleckte (*A. maculata*, *pantherina*, *umbrina*)

hat einen 3'' breiten, fahlbraunen Hut mit regelmäßig gestellten, weißen Warzen und einen gestreiften Rand, auf einem ziemlich vollen, weißen Stiel in einem angewachsenen Wulst, Blätter und Fleisch weiß; häufig in Bergwäldern nach Regen im Herbst, unter dem Fliegenpilz. Krötenpilz. Schäffer T. 90. Krombholz T. 29. F. 10—13. Vittadini, Funghi mang. tab. 39. fig. 1—7.

Obschon sein Geruch nur schwach ekelhaft, und der Geschmack sogar mild und keineswegs unangenehm ist; so wirkt er doch fast eben so heftig, als der ihm ähnliche Fliegenpilz. In der Lombardey gieng eine ganze Familie daran fast zu Grunde. Ein Meerschweinchen starb daran, ein Guckuck, eine Taube, ein Grünsink und ein Zeisig bekamen Zittern, Taumeln, Betäubung u. s. w., erholten sich aber wieder.

2. Nebst dem Wulst nur ein Ring ohne Franze.

* Rand glatt.

7) Der grünliche (*A. viridis*, *virosa*, *phalloides*)

hat Aehnlichkeit mit dem knolligen, aber einen gewölbten Hut, mit einem etwas faserigen Rand ohne Spritzer, etwas fleberig und blaßgrün; die Blätter hinten rundlich; Stiel voll mit Knollen und einem zarten, vergänglichem Ring; der Wulst groß und angewachsen.

Es gibt davon zwey Arten. Die grünliche wächst häufig in feuchten Eichwäldern, im Sommer und Herbst. Vaillant, Bot. par. p. 74. t. 14. f. 5. Schäffer T. 20. F. 6. *A. citrius*. Paulet, Journal de Physique V. 1775. t. 2. f. 1—4. Bulliard T. 2. Persoon, Champ. comest. p. 181. t. 2. f. 3. Oronge ciguë verte. Vittadini, Funghi mang. p. 135. t. 17. f. 1. 2. 4.

Die weiße Abart wächst eben daselbst, aber nur im Herbst und sehr selten. Bolton Taf. 48. Vittadini S. 135. T. 17. F. 3.

Dieses ist ein sehr gefährlicher Pilz, und tödtet auch in geringer Menge Thiere und Menschen, fängt aber erst nach 12 Stunden an zu wirken, verursacht Ekel, Aengstlichkeit, Ohn-

inachten, Erbrechen, Durchfall, Schlassucht und endlich Tod. Er hat, besonders in der Jugend, Aehnlichkeit mit dem Kaiserling, unterscheidet sich aber außer den äußern Kennzeichen durch einen ekelhaften Geruch und durch Mangel an Geschmack.

* Rand gestreift.

S) Der Scheidenreisch (*A. vaginata, livida, verrucosa, plumbea, fungitos*)

hat einen fast glockenförmigen, verschieden gefärbten, schuppeligen Hut mit glattem Rand und weißen Blättern auf einem hohlen, verdünnten Stiel mit einem Knollen und verwachsenen, großen Wulst ohne Ring; überall auf wüsten Stellen und in Wäldern, im Frühling, Sommer und Herbst. Schäffer *L.* 85. 86. 244. 245. Bulliard *L.* 98. 512. M. Batsch *F.* 79. Krombholz *I.* *S.* 71. *L.* 1. *F.* 1—5. 9. Vittadini, *F. mang.* p. 126. t. 16. f. 1. 2. 5. 6. Falso Farinaccio; Coucoumèle grise.

Dieser Pilz ist etwas kleiner als der Fliegenpilz, der Hut gewölbt, gewöhnlich grau oder braun, hat weiße Blätter und einen schuppigen, bräunlichen Stiel in einem meist dreylappigen Wulst. Sein Fleisch ist weiß und verb, hat keinen Geruch und einen angenehmen Geschmack. In Rußland, Frankreich und der Lombardey wird er gegessen und kommt sogar auf den Markt. Lenz und Vittadini haben ihn oft roh und gekocht gegessen, schmackhaft und gesund gefunden, wie mehrere Schriftsteller vor ihnen.

Man unterscheidet davon den gelblichbraunen (*A. spadicea*) mit einem fast glockenförmigen, genabelten, bald gelben, bald braunen, zerbrechlichen, am Rande gestreiften Hut, mit weißen Blättern auf einem hohlen, schuppigen, bräunlichen, nach oben verzüngten Stiel, in einem meist dreylappigen Wulst; in Laub- und Nadelwäldern, im Sommer und Herbst. *A. fulvus.* Micheli *L.* 76. *F.* 2. Schäffer *L.* 95. Bolton *L.* 38. *F.* 2. Bulliard *L.* 512. *F. N.* Krombholz *II.* *S.* 18. *L.* 10. *F.* 6—9. Vittadini, *F. m.* p. 126. t. 16. f. 3. 4. Coucoumèle jaune.

Dieses ist wahrscheinlich die schädliche Art des Scheiden-

Reisches, welche einen unangenehmen, hinterher bitterlichen Geschmack hat, und wovon man schlimme Folgen gesehen hat, besonders bey Hunden und Caninchen, als welche dadurch betäubt wurden, sich jedoch wieder erholten. Man muß daher dabey vorsichtig seyn.

9) Der Kaiserling (*A. caesarea, aurantiaca*)

ist einer der schönsten und regelmässigsten Pilze, hat einen 4—6" breiten, glänzend goldgelben, gewölbten, mit weißen Warzen bedeckten Hut, einen gestreiften Rand, schwefelgelbe, breite Blätter auf einem 6" hohen, gelben, hohlen Stiel, mit einem gelben Ring ohne Knotten in einem weißen Wulst. Plinius XXII. 46. Clusius, Hist. var. pl. pag. 272. Jaferon, Joh. Bauhin XI. cap. 23. Micheli, Gen. tab. 77. fig. 1. Battarra, Fungi agri arimin. t. 4. a—c. Schäffer IV. S. 64. Paulet, Champignons II. t. 154. Bulliard, Champignons tab. 120. Trattinnick's eßb. Schwämme L. C. Persoon, Champ. comest. tab. I. Krombholz L. 8. F. 1—12. Vittadini, F. mang. tab. I. fig. 1—4. In großer Menge jenseits der Alpen, auf Heideboden und besonders in Eich- und Kastanienwäldern, am Ende des Sommers und im Anfang des Herbsts; bey uns seltener und nur im südlichen Deutschland. In Italien kommt er täglich in großer Menge auf die Märkte unter dem Namen Cocchi und Uovoli, in Frankreich unter dem Namen Oronge vraie.

Er ist nicht bloß in organischer Hinsicht der vollkommenste Pilz, sondern auch der schmackhafteste und ergiebigste von allen; er war schon bey den Römern berühmt unter den Namen: Princeps fungorum, Boletus, Volva et Elvela. Martial singt von ihm:

Argentum atque aurum facile est lanamque togamque
Mittere; Boletos mittere, difficile est. XIII. Ep. 48.

Er zeigt sich zuerst wie eine Erbse in der Erde, und wird nach und nach so groß, so weiß und so gestaltet wie ein Ey; daher man ihm auch den Namen Eyerpilz gegeben hat. In diesem Zustand könnte man ihn für den Balg oder das Ey der

Sichtmorchel und auch des Fliegenpilzes halten. Schneidet man ihn aber durch, so zeigt sich darinn eine schön gelbe Masse, wie Dotter, welche nur in der Mitte weiß ist. Bald zerreißt der Balg oben in mehrere Lappen und bleibt unten wie ein Kelch oder eine zerbrochene Eierschale als sogenannter Wulst stehen. Auch bleiben davon einige Fehzen auf dem Hute liegen, wie bey dem Fliegenpilz, fallen aber bald ab. Der Hut zeigt sich nun glockenförmig, gelbroth, mit Streifen am Rande, unten mit goldgelben, gedrängten Blättern, noch mit dem dünnen Schleyer überzogen, welcher am Rande abreißt und sich als gelber Ring an dem gleichfalls gelben Stiel herunterschlägt. Er ist eigentlich nur die äußere Haut des Stiels, welche der Hut mit sich in die Höhe gezogen hat. Daran verlängert sich der Stiel ziemlich schnell auf 6" und wird hohl, der Hut breitet sich aus, wird flach, selbst etwas eingedrückt und ebenfalls gegen 6" breit; der Wulst schrumpft ziemlich zusammen.

Vom Fliegenpilz und dem schädigen unterscheidet er sich leicht durch die gelbe Farbe der Blätter und des knollenlosen Stiels; von dem Scheidenpilz und dem Honigtäubling, welche auch mit gelben Blättern vorkommen, durch den Ring, der jenen fehlt.

Zum Essen wählt man solche, deren Hut noch gewölbt ist, wäscht sie ab, entfernt die Blätter, zerschneidet sie in kleinere Stücke und kocht sie mit Butter und Mehl in Fleischbrühe. Man isst sie sodann mit Geflügel oder anderem Fleisch; sie werden auch gebraten.

Schriften über Pilze.

Bilderwerke.

Fr. de Sterbeek, *Theatrum fungorum*. Amst. 1675. 4.

P. A. Michelius, *Nova plantarum genera*. 1729. Fol. t. 108.

Batarræ, *Fungorum agri ariminensis historia*. Faventiae. 1755. 4. tab. 60 nigrae.

Schäffer, *Abbildungen bairischer und pfälzischer Schwämme um Regensburg*. I.—IV. 1762—1774. 4. T. 330. ill.

Dazu Persoons *Commentarius*. Erlangen. 1800. 4.