

1. Abteilung.

Giftige und ungeniessbare (einschliesslich unwichtiger geniessbaren) Pilze.

I. Familie: Blätterpilze. *II. 8. 64*

(Vergl. Pilzbüchlein I, Seite 49).

Fliegenpilz.

(Roter Fliegenschwamm, Fliegenwulstling; *Amanita muscaria* L.). Taf. 1. Giftig!

Der Fliegenschwamm ist entschieden der bekannteste unter den Giftpilzen, ja viele Menschen kennen überhaupt nur diesen Pilz, vor dessen Gefährlichkeit sie während der Schulzeit alljährlich in der Pilzzeit gewarnt worden sind. Er wird auch nicht leicht übersehen; denn in verlockender Pracht leuchtet uns sein scharlachroter Hut aus dem Moos lichter Nadelwälder, dem Gebüsch der Laubhölzer, ja nicht selten auch vom Rande der Waldwiesen entgegen, wo er vom August bis Oktober bald einzeln bald truppweise vorkommt. Zudem ist seine Verwendung zur Vertilgung der lästigen Stuben-

fliegen, welcher er seinen Namen verdankt, auch heutzutage noch ziemlich verbreitet.

Der junge Fliegenpilz bricht als ein walnussgrosses Bällchen aus der Erde hervor und ist umhüllt von einer weissen, flockigen Haut („äussere Hülle“), welche durch das rasch sich vergrössernde kopfförmige Hütchen immer straffer angespannt und am knollenähnlichen Fuss ruckweise gesprengt wird, weshalb letzterer hernach kreisförmig aufgerissen erscheint. Schon nach Verfluss weniger Stunden hat sich der Hut aus der Umhüllung emporgearbeitet und erhebt sich nun auf etwa handlangem, fingerdickem Stiel in Gestalt eines Schirmdaches. Von der Hülle bleibt die untere Hälfte an dem eiförmig knolligen Fuss des Stiels, mit welchem sie lose verwachsen ist, als eine scharfgerandete und in kreisförmig liegende Schuppen aufgerissene Wulst sichtbar. Die obere Hälfte bleibt auf der klebrigen Hutoberfläche liegen, wird aber bei fernem Wachstum des Hutes, da sie nicht mitwächst, in mehligte Fetzen oder Warzen zerrissen. Diese werden gewöhnlich nach einiger Zeit vom Regen weggespült, so dass der Hut dann völlig kahl ist.

Das Sporenlager auf der Hutunterseite

besitzt anfangs ebenfalls eine Umhüllung („innere Hülle“). Vom Stielhals ist nämlich eine weisse, zarte Haut eine kleine Strecke am Stiel heruntergewachsen und dann vorhangartig über die weissen Blättchen (Lamellen) bis zum Hutrand hinübergespannt. Da auch sie nicht mit dem Hut weiterwächst, so reisst sie bei dessen Ausbreitung am Hutrand ab, und ihre Reste hängen hernach, einem weissen, unten ausgestülpten und gezackten Hös'chen vergleichbar, als sogenannter „Manschettenring“ vom Stielhals bis gegen die Stielmitte herab. Auf seiner Aussenfläche, welche beim geschlossenen Pilz auf den Schneiden der Blättchen auflag, zeigen sich die Spuren dieser Berührung in Form feiner Längsstreifen. Unter dem Ring ist der Stiel glatt oder mehlig und in der Regel weiss gefärbt. Auch innen ist er weiss und anfangs markig, wird aber bald hohl.

Der zuerst halbkugelige, scharlachrote Hut breitet sich allmählich bis zur Grösse eines kleinen Tellers flach aus und verbleicht ins Gelbrote; im Alter hebt sich der Rand, so dass der Hut schwach vertieft ist. Seine Farbe wird ledergelb, der Rand gelb und rot gestreift. Der klebrige Schleim, der in der Jugend nie

fehlt, wird vom Regen abgewaschen; an der Sonne vertrocknet er zu einem glänzenden Ueberzug.

Das Fleisch ist unveränderlich weiss und besitzt einen faden Duft und Geschmack. Das Gift, Muscarin genannt, scheint Schnecken, Käfern und Larven sowie Mäusen nicht zu schaden. Auch nicht bei allen Menschen verursacht es schlimme Folgen; denn manche Völker Nordeuropas bereiten sich aus dem Fliegenpilz sowie aus den Blättern der Sumpfheidelbeere und verschiedener Weidenröschenarten ein berauschesendes Getränk, das sie zu ausserordentlichen Krafterleistungen befähigt und in heftige Wut versetzt; in Russland wird er vielfach genossen, nachdem die ausgekochte giftige Brühe weggeschüttet worden ist. Abgehäutete Fliegenpilze sind, wenn auch nicht eben wohlschmeckend, so doch jedenfalls nicht giftig. Andererseits ist aber durch zahlreiche Fälle erwiesen, dass der Genuss des nicht abgehäuteten Pilzes bei Menschen unserer Gegenden die schlimmsten Zufälle, ja den Tod nach heftigen und schmerzhaften Leiden zur Folge hatte. Dieselben Wirkungen hat man schon oft an Kindern beobachtet, welche aus Unvorsichtigkeit von der

Milch tranken, in welcher Fliegenpilze zum Vergiften der Stubenfliegen abgekocht worden waren. Nach diesen Erfahrungen muss sowohl vor letztgenanntem Gebrauche als auch vor der Benützung des Fliegenpilzes zur Herstellung von Speisen oder Getränken, sowie vor vorwitzigen Versuchen auf seine Gefährlichkeit entschieden gewarnt werden. — Früher diente der zu Pulver zerstossene Knollen als Arzneimittel gegen Geschwüre sowie gegen Fallsucht und Schwindsucht.

Anmerkung: Der Kaiserpilz (*Amanita caesarea* Scop.), ein schon bei den Römern als köstlicher Leckerbissen geschätzter fliegenschwammähnlicher Blätterpilz, ist leicht zu erkennen an der sackartig weiten Scheide, in welcher sein knolliger Fuss steht, sowie an der gelben Farbe des Stiels, Manschettenringes, Fleisches und der Blättchen.

Perlpilz.

(Perlhüllenpilz, Perlwulstling, Pustelwulstling, Rotbrauner Fliegenschwamm, Rotbrauner Zigeunerpilz; *Amanita rubescens* Fr.). Taf. 2.

Der Perlpilz findet sich von Juli bis September truppweise auf sandigen und mit niedrigem Moos bewachsenen Lichtungen des Nadelhochwaldes.

Sein in der Jugend kugelig geschlossener, dann glockenförmig geöffneter und zuletzt schirmartig ausgespannter Hut wird über handbreit. Die Oberhaut ist schmutzig braunrötlich, an schattigem Standort lebhaft fleischrötlich, an der Sonne ausgebleicht bräunlich; sie ist mit kleieartigen, spitzigen, fleischrötlichen Wärschen, den Ueberresten der äusseren Hülle, besät. Gegen die Hutmitte hin sind diese klein und spitzig, den Hitzepusteln unserer Haut ähnlich, und sitzen dicht und fest, während sie gegen den Rand hin gross und flach werden und mehr zerstreut und locker liegen, manchmal aber auch fehlen, namentlich im Alter und nach Regenwetter.

Der über fingerhohe, unten daumendicke, oben verjüngte Stiel besitzt einen schuppig aufgerissenen, nach unten zugespitzten Knollen. Dieser ist immer, der Stiel erst im Alter fleischrot. Vom Stielhals hängt ein längsgestreifter, zerschlitzter, weisser Manschettenring herab.

Die anfangs weissen Blättchen färben sich bald nach der Entfaltung des Hutes fleischrötlich. Sie stehen dicht, sind ziemlich breit und laufen spitzig an den Stiel.

In jedem Alter kann er übrigens daran

sicher erkannt werden, dass sowohl das bald
mulmig und fast hohl werdende Stielinnere als
auch das sonst weisse Hutfleisch unmittelbar
unter der abziehbaren Oberhaut fleischrot
aussieht.

Sein Fleisch hat einen schwach rettigartigen
Duft und milden Geschmack. Er gilt vielfach
als giftig, obwohl ihm schlimme Wirkungen
nicht nachgewiesen werden können; er ist viel-
mehr in abgehäutetem Zustand geniessbar. Als
Gemüse duftet und schmeckt sowohl diese als
die folgende Art etwas scharf, dagegen munden
sie als Suppenpilze besser.

Pantherpilz.

(Pantherhüllenpilz, Pantherwulstling, Panther-
fleckiger Wulstling, Graubrauner Fliegenpilz,
Graubrauner Zigeunerpilz; *Amanita pantherina*
D. C.). Taf. 3.

Als Wulstling ist auch der Pantherpilz in
seiner frühesten Jugend von einer äussern Hülle
umschlossen, welche er bei seinem Aufstossen
aus der Erde durchbricht. Da sie jedoch in
ihrem untern Teil nicht mit dem Knollen ver-
wachsen ist, sondern ihm nur eng anliegt, so

reisst sie auch nicht ruckweise, sondern plötzlich am Knollenrand ab. Der Knollen ist daher gewöhnlich nicht schuppig, vielmehr bleibt er von der berandeten, bräunlichen Scheidenhaut umhüllt. Den erst glockenförmig geöffneten, später gewölbt ausgespannten, handbreiten Hut bedeckt eine bleigraue oder graubraune, klebrige Oberhaut, auf welcher eine Menge kleiner, weisser Wärzchen in konzentrischen Kreisen angeordnet liegen. Der Hutrand wird bald gefurcht.

Die Blättchen bleiben weiss und sind am Stiel frei.

Letzterer ist kaum fingerhoch, weiss, unten knollig, mit anliegender, doch leicht ablösbarer, bräunlicher Scheide umgeben. Er wird bald hohl. Als Ueberrest der Sporenlagerhülle hängt über seiner Mitte ein vergänglicher weisser Manschettenring mit schieferm Saum.

Das unveränderlich weisse Fleisch duftet und schmeckt fade. Seine Haut gilt allgemein als giftig, dagegen wird er in abgehäutetem Zustand in Sachsen und Böhmen vielfach gegessen. Es ist jedenfalls ratsam, etwaige Versuche auf seine Geniessbarkeit mit grösster Vorsicht vorzunehmen.

Man trifft den Pantherpilz in manchen Jahren schon vom Juni an, gewiss aber von Juli bis Oktober an Wegböschungen oder sandigen Stellen der Nadelwälder häufig.

Knollenblätterpilz.

(Knollenwulstling, Giftwulstling, Knollenschwamm, Gichtschwamm, Schierlingspilz; *Amanita phalloides* Fr.). Taf. 4. Giftig!

Bei keinem andern Giftpilz lauten die Urteile aller Pilzkenner so übereinstimmend auf „sehr giftig“ wie beim Knollenblätterpilz. Selbst in geschältem Zustand ist er giftig. Sein Gift wirkt selten früher als 10—12 Stunden nach der Mahlzeit, um so sicherer aber tödlich. Er hat eine solch grosse Aehnlichkeit mit dem gesuchtesten aller Speisepilze, dem Champignon (namentlich mit dem Schafchampignon, *Psalliota arvensis* Schaeff.), dass er schon oft für diesen gesammelt und gegessen worden ist, weshalb die meisten Pilzvergiftungen auf ihn zurückzuführen sind. Dass er auch Zeit und Ort des Vorkommens mit den Egerlingen teilt, erhöht die Gefahr.

Sein Hut bricht aus einer eiförmigen, zu einem Köpfchen abgeschnürten Hülle hervor, ist anfangs länglich-kugelig geschlossen, dann

glockig geöffnet, später flach gewölbt und wird höchstens handbreit. Er ist jung grünlichgelb, später ausgebleicht weissgelblich. Nach der sehr veränderlichen Farbe werden mehrere Spielarten unterschieden. Wichtiger als die Farbe ist fürs Erkennen die sonstige Beschaffenheit der Oberhaut. Diese ist nie schuppig, rissig, haarig oder faserig wie beim Egerling, sondern unverletzt, glatt, in feuchtem Zustand etwas schmierig. Von der vorhanden gewesenen äussern Hülle zeugen meist noch die grossen, gelblichgrünen Warzen auf dem Hut. Doch werden sie auch oft vom Regen abgespült oder beim Aufstossen aus der Erde abgewischt, und dann ist der Hut glatt. Wer sich demnach nur nach diesem Merkmal richten wollte, der könnte leicht fehlgreifen und einen warzenlosen Knollenblätterpilz für einen Champignon einsammeln. Darum lege man auf dieses Merkmal nicht zu viel Wert und achte mehr auf die Farbe der Blättchen, den knolligen Fuss und vor allem auf den Duft des Pilzes.

Die Blättchen stehen dicht, sind bauchig und auch bei geöffneten oder alten Pilzen stets weisslich, niemals rosa- oder braunrot wie bei geöffneten Egerlingen. Da sie jedoch bei

sehr jungen Egerlingen auch blass und kaum rosarot angehaucht sind, so lassen sich geschlossene Exemplare beider Pilzarten nur an dem verschiedenen Duft ihres Fleisches sicher unterscheiden: der Knollenblättermilchpilz duftet fade und ähnlich wie eine rohe Kartoffel oder wie Kartoffeltriebe, der Champignon duftet auffallend stark nach Anis.

Der Stiel des K. ist etwa fingerhoch und kaum kleinfingerdick, also stets dünner und schlanker als beim Champignon; er verzüngt sich nach oben rasch, ist sehr biegsam, anfangs voll, später wird er vom Hut herab zunehmend hohl. Er ist weiss und bis über den weissgelben, leicht zerreisbaren und daher vergänglichen Hös'chenring herab fein gestreift; unterhalb desselben ist er mit anliegenden Fäserchen bekleidet. Ein jederzeit verlässliches Merkmal ist der kugelige Knollen am Stielfuss. Dieser ist von einer braunhäutigen Scheide umschlossen, die am untern Teil knapp anliegt, am obern Rand des Knollens aber lappig absteht.

Dieser Pilz erscheint zwar in günstigen Jahren und in lichten Kiefernbeständen oft schon Ende Mai; doch fällt seine eigentliche

Reifezeit in die Monate Juli bis September, zu welcher Zeit er auf Moosplätzen, an Wald-rändern, in lichten Wäldern und Vorhölzern oft zahlreich und zuweilen in Gesellschaft des Waldchampignons angetroffen wird. Beim Sammeln von Egerlingen im Wald ist daher die grösste Vorsicht nötig.

Das Fleisch hat stets dieselbe Farbe wie die Huthaut des betreffenden Exemplars. Der Geschmack ist anfangs fast mild, bald widrig und geht schliesslich in einen bitteren, kratzenden Nachgeschmack über. Das Gift des Pilzes, das Amanitin, gehört zu den betäubend-scharfen Giften und ruft ähnliche Erscheinungen hervor wie das Gift der Herbstzeitlose. Die Wirkung tritt immer spät, erst 10—12 und mehr Stunden nach der Mahlzeit, ein. Nach einer thatsächlichen oder doch befürchteten Vergiftung durch Knollenblätterpilze sorge man bei dem Patienten für gründliche Entleerung des Magens und der bereits angegriffenen Gedärme, man lasse ihn viel durch Eis gekühltes Wasser trinken, heisse Sitzbäder nehmen und heisse Umschläge auf Magen und Unterleib machen; die weitere Behandlung überlasse man einem erfahrenen Arzt.

Champignon und Knollenblätterpilz*).

Nachstehende Uebersicht stellt die Unterscheidungsmerkmale des Knollenblätterpilzes und des echten Champignons zur rascheren Orientierung einander gegenüber.

Champignon:

weiss (oder bräunlich); trocken anzufühlen; mattes Aussehen; seidenfaserig od. schuppig; nie mit Hautfetzen bedeckt.

weisslich, dann rosarot, zuletzt braun-b. schwarzrot; berühren den Stiel nicht.

glatt und kahl; zerbrechlich, nicht zäh; schwach verdickt; nie in Scheide stehend; jung nie hohl, alt am Grunde etwas hohl; 5 cm hoch und 3 cm dick.

Knollenblätterpilz:

Hut:

elfenbeinfarbig, grünlichgelb; feucht schmierig; schwach glänzend; Oberhaut unverletzt, glatt; oft mit Wärzen bedeckt.

Blättchen:

in jedem Alter weiss; berühren den Stiel.

Stiel:

anliegend faserig bekleidet; zäh, lässt sich stark biegen ohne zu brechen; kugelig-knollig; in braunhäutiger Scheide stehend; bald vom Hut herab zunehmend hohl werdend; bis 10 cm lang, 1 cm dick, schlanker, dünner.

*) Mit teilweiser Benützung eines für „Aus der Heimat“ bestimmten Aufsatzes von F. H. Deutler in Neuburg a. d. K.

Hös'chenring:

dauernd; hängt einige cm unter dem Hut.	hinfällig; hängt 1 cm unter dem Hut.
--------------------------------------------	-----------------------------------------

Hülle:

einfach (daher nur Ring).	doppelt (daher Warzen, Wulst, Scheide, Ring).
------------------------------	--------------------------------------------------

Fleisch:

Bruchflächen derb, un- eben; weiss, läuft zu- weilen rötlich an.	längsspaltig, Bruch- flächen glatt, mit der Huthaut gleichfarbig (grünlichgelb); Farbe unveränderlich.
------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Duft:

(Hauptmerkmal); ange- nehm; anisartig.	(Hauptmerkmal); unan- genehm; den Kartoffel- keimen ähnlich.
-------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

Standort:

mit Vorliebe auf Gras- plätzen ausserhalb des Waldes.	mit Vorliebe im Wald (daher Vorsicht beim Pilzsammeln im Wald!).
-------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

Scheidenpilz.

(Umscheideter Hüllpilz, Scheidenwulstling,
Scheidenstreifling; *Amanita vaginata* Bull.)

Taf. 5, Fig. a.

Der Scheidenpilz ist von Juli bis Oktober,
am häufigsten im August, überall in Wäldern

und Gebüsch, auf Moos- und Heideplätzen, auf beschatteten Waldwiesen, sogar auf Schuttstellen, anzutreffen. Er macht sich weniger durch auffallende Färbung des Hutes als durch seine schlanke Gestalt, welche Gras und Moos seiner Umgebung überragt, bemerkbar.

Die allgemeine Hülle, welche den ganzen Pilz wie eine Eischale umschliesst, ist dick, ziemlich fest, weiss und wollig. Bei der Aufschirmung des Hutes zerreisst sie in drei regelmässige Lappen, welche den Stief Fuss scheidenartig umgeben. Der Hut ist erst glockenförmig, dann flach ausgebreitet, zuletzt mit erhobenem Rand vertieft, behält jedoch in der Mitte stets einen stumpfen Buckel, um welchen die Vertiefung rinnenartig herumläuft. Er kann handbreit werden. Sein häutiger Rand ist stark gefurcht und gestreift (Streifling!). Die Farbe ist verschieden und vom Standort abhängig: bleigrau, rötlichgrau, braun, gelblich; mitunter trifft man eine weisse Abart, welche aber kleiner und zarter ist. Die Oberhaut ist glatt, seidenglänzend, mehlig bestäubt, bei Regenwetter schleimig. Anfangs liegen auf ihr zerstreut einzelne grosse, weisse Hüllfetzen, die aber bald sich ablösen.

Die bauchigen Blättchen sind ungleich lang, unveränderlich weiss, stehen dicht und berühren den Stiel nicht.

Der Stiel wird bis 20 cm hoch. Er hat keinen Ring, bei einer Abart ist aber ein solcher angedeutet. Er ist röhrenartig hohl, leicht zerbrechlich, oben schwach und verjüngt, weisslich, nach unten zunehmend braun und flockigschuppig. Er steht in einer lockern, dreilappigen Scheide, welche tief im Boden sitzt und beim Ausreissen des Stiels meist zurückbleibt.

Sein Fleisch ist zart, weiss, geruchlos. Es wird zuweilen gegessen, ist jedoch nicht sehr empfehlenswert, da es wässerig ist und widrig bitter schmeckt.

Runzeliger Schuppenpilz.

(Scheidenrunzling; *Rozites caperata* Pers.)

Taf. 5, Fig. b.

Neben einigen untergeordneten Merkmalen gab die Farbe der Sporen und Blättchen verschiedenen Pilzforschern Veranlassung, diesen Pilz den Schuppenpilzen einzureihen; doch dürfte ihm, namentlich in Anbetracht des Vorhandenseins einer doppelten Hülle, mit mehr Recht

sein Platz bei den Wulstlingen angewiesen werden.

Der anfangs halbkugelige oder glockenförmige Hut breitet sich nach der Aufschirmung, bei welcher er zuerst die äussere und dann die innere Hülle sprengt, bis auf Handbreite schwach gewölbt aus. Er ist nicht schleimig, nur matt glänzend, zitronengelblich und violett angehaucht, mit abwischbaren weissen Faserschüppchen besetzt, die im Alter und nach Regenwetter fehlen. Im Alter ist der Rand runzelig (Name!).

Die dichtstehenden Blättchen sind anfangs an den Stiel gewachsen und lehmgrau, später vom Stiel frei und von den reifen Sporen rostbraun; ihre Schneide ist fein gesägt und weisslich beduftet.

Der volle, weisse Stiel wird fingerhoch und kleinfingerdick. Er ist oben mit fadenförmigen Schüppchen bekleidet, die Mitte ziert ein erst abstehender, bald hängender, weisser Hös'chenring, und sein Fuss ist von einer angewachsenen, häutigen Scheide umgeben.

Der Scheidenrunzling wächst von August bis Oktober in lichten Laub- und Nadelwäldern

im Moos häufig und immer in grösseren Gesellschaften beisammen.

Sein Fleisch ist geniessbar, doch nicht beliebt, weil nicht wohlschmeckend.

Seidenhaariger Scheidenpilz.

(Wolliger Scheidling; *Volvaria bombycina*
Schaeff.)

Der Pilz steckt anfangs in einer wolligen, weissen Hülle. Nachdem er dieselbe durchbrochen hat, ist sein Hut glockenförmig geöffnet, da die Sporenlagerhülle fehlt; später spannt er sich bis gegen Tellerbreite aus, behält aber in der Mitte einen flachen Buckel. Seine Oberhaut ist trocken und seidenhaarig, die Farbe weiss, am Scheitel gelbbraunlich. Der Scheitel ist rissig, der Rand weisswollig.

Die dichtstehenden, dünnen Blättchen berühren den Stiel nicht; sie sind anfangs weiss, werden aber bald von den reifen Sporen fleischrot gefärbt.

Der volle Stiel wird stark fingerhoch und fingerdick, ist durchweg kahl, weiss, ringlos, wird bei Druck aber braun und steht in einer

walnussgrossen, wollig-häutigen
Scheide von weisser oder gelbbrauner Farbe.

Man trifft den Scheidling im Juni und
Juli häufig an morschen Buchen- und Hasel-
stümpfen, auch an Pappel- und Weidenstämmen.

Sein weiches, weisses Fleisch wird bald
fleischrötlich. Es ist wegen seines wider-
lichen Geschmackes für die Küche kaum zu
gebrauchen.

Zottiger Birkenreizker.

(Falscher Reizker, Birkenrietsche, Giftmilchling,
Giftreizker; *Lactarius torminosus* Schaeff.)

Tafel 6.

Schon die oberflächliche Betrachtung seiner
Gestalt und Farbe lässt uns in diesem Pilz
einen Verwandten des Fichtenreizkers vermuten.
Brechen wir ihn an, so kennzeichnet die reich-
lich aussickernde weisse Milch ihn thatsächlich
als Milchpilz, und kosten wir einige Tropfen
derselben, so belehrt uns der rettigartig scharfe
Geschmack, welcher nicht nur für Augenblicke,
sondern auf längere Zeit einen beissenden Reiz
auf Zunge und Gaumen ausübt, dass wir einen
Reizker vor uns haben. Sein Lieblingsstand-
ort unter Birken oder deren Stümpfen hat ihm

den Namen „Birkenreizker“ eingetragen. Uebrigens steht er auch in andern Wäldern oder auf Heideplätzen, wenn er nur den für sein Gedeihen erforderlichen Sandboden findet. Er zeigt sich da von Juli bis November häufig, immer in Ketten oder Ringen stehend. Seine Hauptzeit ist der Spätherbst, wann das Birkenlaub fällt.

Der Hut wird höchstens handbreit. Er ist in der Jugend flach gewölbt mit stark eingebogenem Rand, wird aber bald in der Mitte eingedrückt, und zeigt zuletzt einen erhabenen Rand, der ihm eine schüsselförmige Gestalt verleiht. Seine Mitte ist fast kahl, gegen die Randbiegung hinaus ist er zunehmend weiszottig. Im Alter, wann der Rand sich ausgestreckt oder erhoben hat, ist dieser kahl und die Zotten sitzen jetzt kreisförmig weiter innen auf dem Hut. Namentlich junge Hüte sind denen des Fichtenreizkers oft täuschend ähnlich; doch ist die zottige Behaarung des Hutes und der Randbiegung ein untrügliches Kennzeichen des Birkenreizkers. Ueberdies ist seine Oberfläche niemals ziegelrot und grünschwarz, sondern in der Jugend wein- oder fleischrötlich oder von den dichtstehenden Striegelhaaren weisslich,

später rotgelblich, zuletzt rostfarbig. Dabei ist sie schwach klebrig und entweder rötlich gezont oder auch ungezont.

Die Blättchen sind gelblich weiss, laufen spitzig zum Stiel und eine kurze Strecke an ihm herunter.

Der kurze, dicke Stiel wird frühzeitig hohl und brüchig und ist wie der Hut gefärbt.

Das Fleisch ist weiss, locker und brüchig und lässt bei Verletzung reichlich weissbleibenden Milchsaft aussickern, wodurch er sich wiederum in augenfälliger Weise von seinem gesuchten Doppelgänger unterscheidet.

Die Birkenrietsche gilt noch ziemlich allgemein für giftig. Wenn auch der Genuss des Pilzes nicht eben tödlich wirkt, so ist er doch keineswegs zuträglich und schon seines kratzenden Geschmacks wegen, den er auch bei bester Zubereitung nicht verliert, von Markt und Küche fernzuhalten.

Geschmackloser Reizker.

(*Lactarius insulsus* Fr.)

Neben dem Birkenreizker giebt diese Reizkerart durch ihre grosse Aehnlichkeit mit dem Fichtenreizker am häufigsten Anlass zu Ver-

wechslungen mit diesem. Der Hut erreicht dieselbe Breite, ist aber nicht ziegelrot, sondern gelblich und nur schwach gezont. Er ist anfangs genabelt, später trichterförmig vertieft. Seine Oberfläche und namentlich die Vertiefung ist in frischem Zustand schleimig, in trockenem glänzend; Grünspanflecken fehlen.

Die anfangs gelbrötlichen Blättchen verblassen im Alter und haben niemals grünspanfarbige Flecken.

Der kurze, höchstens daumendicke Stiel ist bleich und oft gelbgrubig.

Er wächst vom Juli bis September auf schattigen, feuchten Stellen in Wäldern und Gebüsch häufig und gesellig.

Sein Fleisch führt einen weissbleibenden Milchsaft von scharfem Geschmack. Dass er giftig sei, wie vielfach behauptet wird, möchte Verfasser, der wiederholte Versuche gemacht hat, bestreiten; er ist nur ungeniessbar.

Rotbrauner Milchpilz.

(Falscher Brätling; *Lactarius rufus* Scop.)

In diesem Milchling besitzen der Brätling und der Süssling einen erwähnenswerten Doppel-

gänger, der vom Frühjahr an, besonders aber in den Herbstmonaten September bis November in Nadelwäldern gemein ist und immer massenhaft beisammen wächst.

Sein dunkel rotbrauner, etwas schimmerner, dabei trockener, ungezonter Hut wird handbreit, ist in der Jugend gebuckelt, kleinflockig, am Rande eingebogen und filzig; später ist er nabelförmig eingedrückt, zuletzt bei ausgerecktem, scharfem Rand trichterförmig.

Die dichtstehenden Blättchen sind anfangs hellgelblich oder auch rötlich, später rötlichbraun und laufen kurz am Stiel herab.

Letzterer hat höchstens die Länge und Stärke eines Kleinfingers, ist blasser als der Hut, am Grunde flaumhaarig, und wird bald hohl.

Das Fleisch ist weisslich oder blass rötlichbraun, hat keinen besonderen Duft und sondert reichlich weissen Milchsaft von brennend scharfem und eigenartig bitterem Geschmack ab.

Auch er gilt mit Unrecht für giftig; doch ist er auch bei bester Zubereitung ungeniessbar.

Pfeffer-Milchpilz.

(Weisser Pfefferpilz, Kuhmilchling; *Lactarius piperatus* Scop.) Taf. 7, Fig. a.

Der Kuhmilchling ist wohl der häufigste und bekannteste aller Milchpilze. Von Juli bis Oktober bevölkert er alle Nadel- und Laubwälder und fällt dort nicht nur durch seine durchweg grauweisse Farbe, sondern auch durch seine oft recht ansehnliche Grösse und Anzahl auf.

Sein regelmässig gerundeter, kahler, steifer Hut ist nie klebrig, sondern fühlt sich immer trocken an. Er erreicht oft die Grösse eines Suppentellers. Der anfangs stark eingerollte Rand erhebt sich später, so dass der Hut trichterförmig vertieft ist. Die weisse Farbe vergilbt im Alter und an sonnigen Standorten.

Die schmalen, weissen Blättchen stehen ausserordentlich dicht, laufen am Stiel kurz herab, verschmälern sich sowohl gegen den Rand, als auch gegen den Stiel hin und sind gabelig.

Der Stiel ist dick, fest und voll, aussen und innen weiss und höchstens daumenhoch.

Das weisse Fleisch ist fest und dick.

Beim Anbrechen quillt der dünnflüssige Milchsaft reichlich hervor und tropft ab. Dieser bleibt weiss, duftet angenehm, fast veilchenartig, schmeckt jedoch anhaltend scharf und pfefferartig (Name!).

Der Pfefferpilz ist nicht giftig. Roh ist er entschieden ungeniessbar; gekocht wird sein Fleisch grünlichgrau, verliert seine pfefferartige Schärfe, schmeckt aber dafür eigenartig bitter. Er wird darum nur in pilzarter Zeit, wo bessere Pilze fehlen, hin und wieder gegessen; wohlschmeckende Gerichte liefert er aber auch bei bester Zubereitung nicht.

Scharfer Reizker.

(*Lactarius acris* Bolt).

Der Hut ist selten regelmässig gerundet und sitzt gewöhnlich nicht mit der Mitte auf dem Stiel. Er wird höchstens handteller-gross. Seine Oberfläche ist kahl, trocken und ungezont. Die Farbe ist verschieden: schwärzlichgrau, graubraun, zuweilen sogar fast weiss.

Die anfangs gelblichen Blättchen werden später etwas dunkler, auch verfärben sie sich an Druckstellen braunrot; häufig sitzen ein-

getrocknete Milchtröpfchen als braunrote Körnchen an ihnen.

Der kurze, glatte Stiel verjüngt sich nach unten, wird später hohl, steht selten genau unter der Hutmitte und ist blassgrau.

Der erst weisse, an der Luft langsam rot anlaufende Milchsaft fliesst spärlich. Das dünne Fleisch ist rötlichgelb, von scharfem Geschmack und darum ungeniessbar.

Diese Reizkerart wächst im September und Oktober häufig und truppweise in Buchen- und lichten Nadelwäldern.

Grubiger Erdschieber.

(Kotschieber, Grubiger Milchling; *Lactarius scrobiculatus* Scop.) Taf. 7, Fig. b.

Ein sonderbarer, aber dennoch zutreffender Name für einen Pilz! Die klebrig-schmierige Mitte des beinahe tellergrossen Hutes hat schon in frühester Jugend eine starke Vertiefung, in welcher beim Aufstossen aus der Erde fast immer Erdklümpchen, Fichtennadeln und Laubblättchen emporgehoben werden, die auch noch in vorgeschrittenem Alter dort liegen, falls sie nicht vom Schlagregen abgewaschen worden

sind. Der Hut ist eingerollt, zottig und schmierig, die Oberfläche gelb, ungezont, aber grubigfleckig und bei Regenwetter schleimig.

Die dünnen, weisslichen Blättchen stehen dicht, sind ungleich lang und laufen am Stiel kurz herab.

Der weissgelbe, schon bald hohle Stiel erreicht die Länge und Stärke eines Daumens. An ihm fallen die narbenartigen, dunklen Flecken auf.

Fleisch und Blättchen führen viel weissen Milchsaft, der scharf schmeckt und an der Luft augenblicklich schwefelgelb sich verfärbt.

Der Kotschieber wächst von Juli bis Oktober und zwar mit Vorliebe in Nadelwäldern im Moos oder unter Buschwerk im Gras. Er steht meist in Gesellschaft anderer Milchlinge, namentlich in der des Pfeffermilchlings und des Fichtenreizkers, von denen er übrigens durch die Farbe der Milch leicht zu unterscheiden ist.

Er wird von Pilzsammlern als ungeniessbar gemieden.

Goldreizker.

(Goldmilchender Reizker; *Lactarius chrysorheus* Fr.)

Der Hut ist glatt, kahl und trocken, anfangs nabelförmig eingedrückt, später trichterförmig und über handbreit. Seine Oberfläche zeigt abwechselnd hell rötlichgelbe und daneben dunklere Zonen und Flecken.

Die gedrängt stehenden Blättchen sind blassgelb und laufen am Stiel eine kleine Strecke herab.

Der Stiel erreicht kaum die Länge und Stärke eines Kleinfingers, wird bald hohl und gebrechlich, ist weiss und fleischrötlich angehaucht, oft auch fleckig.

Fleisch und Milch sind weiss, verfärben sich aber an der Luft rasch goldgelb. Der Geschmack ist ausnehmend scharf und darum galt der Goldreizker lange Zeit für giftig; er ist aber nur ungeniessbar.

Man trifft ihn von Juli bis Oktober in Nadel- und Laubwäldern vereinzelt; in Buchenbeständen kommt er stellenweise häufig vor.

Spei-Täubling.

(Speiteufel; *Russula emetica* Fr.) Taf.8. Giftig!

Die Täublinge gehören zu unsern häufigsten Pilzen. Vom Frühjahr bis zum Spätherbst besiedeln sie alle Wälder, Vorhölzer und Waldwiesen und machen sich durch ihre meist grell rot, gelb, blau oder weiss gefärbten Hüte in der übrigen Pilzgesellschaft bemerkbar. Von den Milchlingen, denen sie nach der Form des Hutes nahestehen, trennt sie der Mangel des Milchsafte; von den übrigen Pilzarten unterscheiden sie sich einerseits durch den Mangel von Hülle und Ring, andererseits durch die starren, spröden, niemals herablaufenden Blättchen. Trotz ihres meist einladenden oder doch unverdächtigen Aeussern befinden sich gerade unter ihnen gefährliche Arten, deren Ausdünstung bei schwächlichen Personen Betäubung und Kopfweh, ja Erbrechen erregt. Dies gilt namentlich vom Speitäubling.

Sein Hut erreicht die Grösse eines kleinen Tellers. Er ist anfangs fest, später zerbrechlich, erst glockig, dann flach mit schwach eingedrückter Mitte, im Alter bei erhobenem Rand schüsselförmig. Letzterer ist dünn, oft unregel-

mässig ausgeschweift, im Alter gefurcht. Die abziehbare Oberhaut glänzt in trockenem Zustand, bei feuchter Luft fühlt sie sich schmierig an. Die Farbe ist nach Alter und Standort äusserst veränderlich, am häufigsten dunkel braunrot, im Alter ausgebleicht gelblichrot.

Die grauweissen, ungegabelten und ungleich langen, steifen Blättchen sind ziemlich weitläufig, vom Stiel frei und niemals bestäubt. Streicht man mit dem Finger quer über die spröden Schneiden, so splintern dieselben wie Glas unter knisterndem Geräusch ab.

Der glatte Stiel hat die Länge eines Kleinfingers, oben ist er etwas stärker als ein solcher. Anfangs voll und fest, wird er später mürbe und hohl, so dass er bei Fingerdruck zerbricht. Er ist selten ganz weiss, gewöhnlich ist er mehr oder weniger rötlich angefliegen, namentlich an schattigen Standorten.

Sein dünnes Fleisch ist weiss, unmittelbar unter der Haut rötlich. Es duftet in frischem Zustand ekelhaft, faulig, später weniger widrig, und schmeckt anhaltend sehr scharf und brennend.

Der Speitäubling steht gern auf feuchten Waldwiesen; auch wo er im Wald vorkommt,

unter Kiefern- und Fichtengebüsch, steht er im Gras oder Moos. Man trifft ihn vom Juli bis November einzeln oder truppweise und durchaus nicht selten.

Der Speitäubling gilt allgemein für sehr giftig. Schon die Ausdünstung des frisch gepflückten Pilzes erregt im Zimmer bei schwächlichen Personen Betäubung, Kopfweh und Erbrechen; der Genuss desselben verursacht heftige Entzündungszustände in den Verdauungswerkzeugen und führt meist zum Tod. — Wegen seines äusserst veränderlichen Aussehens ist er ein gefährlicher Doppelgänger zu einigen geniessbaren, jedoch nicht derart bestimmt gekennzeichneten Täublingsarten, dass eine Verwechslung ausgeschlossen wäre. Deshalb ist jedenfalls allen Anfängern im Pilzsammeln entschieden zu raten, alle Täublinge von der Küche auszuschliessen.

Gebrechlicher Täubling.

(*Russula fragilis* Pers.)

Diese Art hat mit der vorigen am meisten Aehnlichkeit. Der dünne und gebrechliche Hut ist flach, später etwas eingedrückt, kaum grösser

als ein Fünfmarkstück. Der Rand ist dünn und fleischlos, etwas höckerig gestreift. In der Farbe ist er noch weniger beständig als der Speitäubling; denn ausser seiner Alltagsfarbe, dem Purpurrot, gestattet er sich alle Schattierungen durchs Violette und Ziegelrote bis hinab zum Blassroten oder Weisslichen.

Die zarten, weissen Blättchen stehen dicht, sind an den Stiel gewachsen und laufen bauchig zum Hutrand.

Der erst volle, dann hohle und sehr gebrechliche Stiel ist blass und glänzend. Er ist nur halb so lang und dick als der des Speitäublings.

Das mürbe Fleisch ist geruchlos, schmeckt aber scharf und brennend.

Er hat Standort und Fundzeit mit dem vorigen gemein; doch trifft man ihn auch in Laubwäldern und an Waldrändern.

Er wird als ein um seiner Schärfe willen an sich schon verdächtiger Pilz von den Pilzsammlern gemieden; zudem macht seine täuschende Aehnlichkeit mit dem Speiteufel die grösste Vorsicht nötig.

Ledergelber Täubling.

(*Russula alutacea* Pers.)

Die Reifezeit dieses grössten und schönsten Täublings fällt in den Herbst. Von Ende August bis Ende Oktober steht er herdenweise in Wäldern und Gebüschchen auf feuchten Stellen.

Sein fleischiger, steifer Hut ist in der Jugend kugelig, später polsterförmig ausgebreitet mit schwach eingedrückter Mitte. Gegen den dünnen Rand hin ist er körnig gefurcht. Er erreicht die Grösse eines Tellers. Die abziehbare Oberhaut ist bei trockenem Wetter glatt und matt, in feuchtem Zustand klebrig und glänzend. Die Farbe ist meist prächtig, doch sehr unbeständig, am häufigsten kirschrot, an feuchten und schattigen Standorten schwarz-, blau-, braunrot mit rotem Stiel, an trockenen und lichten Stellen gelbrot oder rosarot mit weissem Stiel, im Alter immer abgeblasst ledergelb.

Die dicken, weitläufigen Blättchen sind erst gelb, dann ledergelb, an den Stiel geheftet.

Der weisse, oft bläulichrot angelaufene Stiel ist voll, im Alter mulmig.

Sein Fleisch ist in der Jugend weiss und zart, später gelb und brüchig. Es duftet obstartig und schmeckt mild.

Dieser Täubling ist essbar, doch achte man, um sich vor Verwechslung mit dem Speitäubling sicherzustellen, auf den Duft und Geschmack des Fleisches und die Farbe der Blättchen.

Speise-Täubling.

(*Russula vesca* Fr.)

Den Speise-Täubling findet man im August und September in Wäldern, auf Heideplätzen und trockenen Waldwiesen.

Der derbfleischige Hut ist erst gewölbt, dann flach und nabelförmig eingedrückt, zuletzt bei erhobenem Rand trichterförmig. Er ist ziemlich fleischig und über handbreit. Der dünne Rand ist gefurcht. Seine Oberfläche ist aderig-runzelig, klebrig, fleischrot, in der Mitte dunkler.

Die dichtstehenden, weissen Blättchen sind mit ihrer ganzen Breite an den Stiel gewachsen, ungleich lang und sehr brüchig.

Der weisse Stiel ist rinnig-runzelig, höchstens im Alter hohl.

Sein weisses, unter der Haut rötliches Fleisch hat einen angenehmen Duft und nusskernartigen Geschmack.

Er ist ein Speisepilz*). Leider kann auch er mit dem Speitäubling verwechselt werden. Zu beachten sind der Geschmack des Fleisches und die Runzeln auf Hut und Stiel.

Stink-Täubling.

(*Russula foetens* Pers.) Taf. 9.

Gewiss kein schmeichelhafter Name! Beriechen wir aber den Pilz, so werden wir denselben vollauf berechtigt finden; er giebt nämlich einen ekelhaft stinkenden Duft von sich, der keineswegs zum Anbeissen verlockt.

Der junge Stink-Täubling hat ein plumpes Aussehen. Sein Hut hängt haubenartig über den Stiel herein und sein Rand ist geknickt abwärts gerichtet. Seine braungelbe, am Rande hellere Oberfläche ist mit dickem, schmierigem Schleim überzogen, welcher indes vom Regen leicht abgewaschen wird oder in der Sonnenhitze zu einem glänzenden Ueber-

*) Er wurde mit etlichen andern Arten zu den ungeniessbaren Pilzen gestellt, da sie für Markt und Küche von untergeordneter Bedeutung sind.

zug vertrocknet. Im mittleren Alter ist der Hut bei abwärtsgeschlagenem Rande buckelig gewölbt, zuletzt mit etwas erhobenem, körnig gefurchtem Rande eingedrückt und durch Erhöhungen und Vertiefungen wellenförmig.

Die dicken, weitläufigen und sehr ungleich langen Blättchen sind untereinander aderig verbunden, schmutzig weiss. In der Jugend sind sie mit Wassertröpfchen behängt, im Alter färben sie sich bei Druck oder Verletzung braun.

Der fingerlange und über daumendicke Stiel ist etwas heller braun als der Hut und nach unten abgerundet; er wird bald hohl und brüchig.

Sein wässeriges, gelblichweisses Fleisch duftet in jedem Alter ekelhaft brandig. Es schmeckt roh scharf beissend, gekocht bitter und ekeleregend.

Der Stinktäubling ist nicht giftig. Vom Genusse schliesst er sich schon durch seinen abscheulichen Duft und Geschmack aus.

Er ist von Juli bis Oktober in allen Wäldern, Gebüschern und Vorhölzern gemein.

Anmerkung: Bei seinen verwesenden Fruchtkörpern machen wir die interessante Be-

obachtung, die uns an den Täublings- und Milchpilzarten überhaupt öfters aufstösst, dass sie von kleinen Kolonien schmarotzender Blätterpilzchen von grauweisser Farbe (*Nictalis parasitica* Bull., sowie *Nict. asterophora* Fr.) besetzt sind, welche ausser den gewöhnlichen Fussgestellsporen an den Blättchen der Hutunterseite noch eine zweite Sporenart (sogen. Chlamydosporen) in dem Hutinnern entwickeln, welche nach dem Zerfall der Hutoberhaut als braunes Pulver verstauben. Wegen dieser Aehnlichkeit mit gestielten Staubpilzen wurde diese Pilzgattung früher mit dem Namen Sternstäubling (*Asterophora*) belegt.

Der schwarze Täubling

(*Russula nigricans* Bull.)

wächst von August bis November überall in Wäldern und Gebüsch, oft in Gesellschaft des vorigen. Seine verschrumpften, schwarzen Fruchtkörper überdauern den Winter.

Der feste, fast holzige Hut ist bis zum Rand dickfleischig, wird über handbreit und ist in der Mitte eingedrückt. Seine Oberfläche ist in der Jugend klebrig und rauchgrau, wird aber glatt und schwärzlich, im Alter rissig und schwarz.

Die dicken, sehr weitläufigen Blättchen

haben eine bauchige Schneide, sind ausserordentlich spröde, weisslich und färben sich an Druckstellen rötlich.

Die Farbe des kurzen, daumendicken Stiels entspricht immer der des Hutes.

Sein Fleisch ist weiss, verfärbt sich aber im Anbruche langsam kirschrot. Der Duft ist schwach, der Geschmack scharf.

Auch er ist nicht giftig. Aussehen, Duft und Geschmack kennzeichnen ihn als ungeniessbar.

Der rötliche Ritterpilz

(*Tricholoma rutilans* Schaeff.) Taf. 10, Fig. a, ist einer unserer schönst gezeichneten Pilze. Sein Hut, in der Jugend halb eiförmig, oben gebuckelt, mit purpurrotem Filz dicht besetzt und am Rand stark eingerollt, breitet sich später bis auf Tellergrösse kissenförmig aus, wobei der rote Filz in feine Schüppchen aufreisst und die gelbe Oberhaut durchblicken lässt, so dass die Oberfläche jetzt bunt gezeichnet erscheint. Die Oberhaut lässt sich abziehen.

Die goldgelben Blättchen laufen nicht gerade an den Stiel, sondern sind wie bei allen

Ritterpilzen zu ihm hinaufgebogen und mit einem Häkchen oder Zähnchen angeheftet, wodurch die Ansatzstelle buchtartig ausgeschnitten erscheint. Ihre Schneiden sind anfangs dick und filzig, später fein gesägt.

Sein fingerlanger, weicher Stiel ist oft in der Mitte bauchig aufgetrieben, im Alter etwas hohl und, falls er an Sümpfen steht, gekrümmt. In Farbe und Beschuppung ist er dem Hut ähnlich, etwas heller.

Das gelbe Fleisch wird bald matschig. Es duftet und schmeckt angenehm.

Er wächst von August bis November in Nadelwäldern, auf Heide- und Moosplätzen, namentlich am moosbewachsenen Grunde morscher Stümpfe.

Er ist geniessbar, doch nicht von besonderem Wohlgeschmack, namentlich wenn er an faulenden Stümpfen gewachsen ist.

Der Schwefel-Ritterpilz

(Schwefelgelber Ritterpilz; *Tricholoma sulphureus* Bull.) Taf. 10, Fig. b,

verdankt seinen Namen dem Umstand, dass sein Fruchtkörper in allen Teilen schwefel-

gelb aussieht. Sein flach gewölbter, in der Mitte gebuckelter, später wohl auch schwach eingedrückter Hut wird über handbreit. Die erst zart seidenhaarige, dann kahle Oberfläche ist trocken, trüb schwefelgelb, zuweilen rotbräunlich überflogen.

Die weitläufigen Blättchen sind etwas heller gefärbt als der Hut, ziemlich dick und breit.

Sein fingerlanger, dünner Stiel ist ebenfalls schwefelgelb, verblasst aber im Alter. Er ist zart gestreift, öfters verbogen und wird schliesslich hohl.

Das schmutzig schwefelgelbe, später rötliche Fleisch duftet betäubend stark und widrig und schmeckt unangenehm.

Auch der Schwefelritterpilz ist ein Herbstpilz. In den Monaten September bis November kommt er in Laubwäldern und gemischten Beständen, auch auf Heideplätzen, in Menge vor.

Er ist weder giftig noch geniessbar.

Anmerkung: Gleichzeitig und ebenso zahlreich wächst in sandigen Kiefernbeständen der Echte Ritterpilz (*Tricholoma equestris* L.), an dessen Fruchtkörper ebenfalls die schwefelgelbe Farbe verherrscht. Doch ist sein Hut stets gebuckelt, kleinschuppig und klebrig, in der Mitte

dunkel olivbraun, am Rand eingebogen und wellig. Die Blättchen stehen sehr dicht. Der Stiel ist kaum kleinfingerhoch, am Grunde angeschwollen, oben feinschuppig. Am sichersten unterscheidet er sich von dem vorigen durch sein geruchloses, angenehm schmeckendes Fleisch. — Er ist als Speisepilz bekannt.

Becher-Trichterling.

(*Clitocybe cyathiformis* Bull.) Taf. 11, Fig. a.

Die artenreiche Gattung der Trichterlinge verdankt ihren Namen der bald mehr bald weniger deutlich ausgeprägten Trichterform des Fruchtkörpers. Viele Arten zeigen dieselbe schon im jugendlichen Zustand, andere bekommen sie erst in vorgeschrittenerem Alter. Beim Bechertrichterling ist sie besonders auffallend ausgeprägt.

Er wächst in den Monaten September bis November zwischen niedrigem Gras und Moos in Gebüsch, Parkanlagen, an Wegen und Waldrändern, auch an Stümpfen häufig und gewöhnlich herdenweise.

Der fast fleischlose, häutige Hut ist zuerst bei eingerolltem Rand niedergedrückt, später bei ausgerecktem Rand becherförmig ver-

tieft. Er wird handtellerbreit. Junge oder feuchte Pilze sind graubraun oder schwärzlichbraun, ältere und trockene ledergelb.

Seine dichtstehenden, grauen Blättchen sind anfangs angewachsen, laufen aber später, sobald der Hut becherförmig geworden ist, am Stiel herab und sind dort aderig miteinander verbunden. Sie sind jetzt von der Seite her sichtbar.

Der bald hohle Stiel ist zäh, aussen faserig, mit dem Hut gleichfarbig, unten weisszottig. Er geht mit seinem Fleisch allmählich in den Hut über.

Das dünne Fleisch duftet und schmeckt angenehm, schwach mehlartig. Der Bechertrichterling ist im Spätherbst, wann die besseren Pilze rar werden, noch ein dankbarer Speisepilz.

Lack-Trichterling.

(*Clitocybe laccata* Scop.) Taf. 11, Fig. b.

Dieser in allen seinen Teilen prächtig violett gefärbte Pilz bildet eine Zierde des herbstlichen Waldes, wo er feuchte Moosplätze allenthalben und oft herdenweise besiedelt.

Sein gewöhnlich nicht über thalerbreiter Hut ist anfangs bei eingerolltem Rand gewölbt und nur schwach eingedrückt; erst im Alter wird er durch Erheben des Randes schwach vertieft. Er ist steif und fühlt sich rauh an. Jung und feucht ist er lebhaft violett gefärbt, alt und trocken verblasst er ins Rötliche oder Bräunliche.

Die breiten, dicken Blättchen sind weitläufig, mit ihrer ganzen Breite an den Stiel gewachsen und laufen niemals herab; zuletzt sind sie von den reifen Sporen weiss bestäubt.

Der griffeldicke, kleinfingerhohe Stiel ist zäh, grobfaserig, bald hohl, meist verkrümmt.

Sein bläuliches Fleisch ist geruch- und geschmacklos, im übrigen ungeniessbar.

Schmieriger Keilpilz.

(Schmieriger Schleimpilz, Grosser Schmierling; *Gomphidius glutinosus* Schaeff.) Taf. 12, Fig. a.

Der Hut des jungen Keilpilzes ist stumpf keilförmig und durch einen spinnwebartigen, zähschleimigen Schleier geschlossen. Nach der Aufschirmung ist er flach gewölbt,

behält jedoch in der Mitte einen stumpfen Buckel. Der Rand ist scharf und eingerollt. Die schmutziggraue, oft schwarzfleckige Oberfläche hat einen schleimigen Ueberzug, auf welchem häufig Fichtennadeln oder Laubblättchen kleben bleiben.

Die wachsartig zähen, dicken, weitläufigen Blättchen sind zuerst weisslich, dann grau, zuletzt von den düsterfarbigen Sporen schwarzgrau. Sie verästeln sich, laufen am Stiel weit herab und sind daher von der Seite her sichtbar.

Der Stiel besitzt die Länge und Stärke eines Zeigefingers, ist voll, oberhalb des schleimigen, übrigens vergänglichen Ringes weisslich, am Fuss aussen und innen dottergelb.

Man trifft ihn von Juli bis November in Nadelwäldern und Gebüsch, auf Gras- und Moosplätzen allenthalben.

Er ist unschädlich, nachdem die schmierige Huthaut abgezogen ist sogar geniessbar; doch ist sein graues Fleisch wässerig und wenig schmackhaft.

Anmerkung: Der Klebrige Keilpilz (*Gomphidius viscidus* L.) unterscheidet sich von

dem vorigen durch seinen noch auffallender keilförmigen, braunroten Hut, seine braunroten Blättchen, den bleistiftdicken, gelbbraunen Stiel und den braunroten, klebrigen Schleier.

Kegelhütiger Glaskopf.

(Schwarzwerdender Saftling; *Hygrophorus conicus* Scop.) Taf. 12, Fig. b.

Der Glaskopf ist ein ausgesprochener Wiesenpilz. Seine Fruchtkörper stehen von Juni bis November auf Wiesen, Grasplätzen, Dämmen und Böschungen.

Sein Hut ist spitz kegelförmig, später höchstens auf Thalergrösse unregelmässig ausgebreitet, mit geschweiftem, oft faltig gelapptem oder rissigem Rande. Die kahle Oberfläche ist bei feuchtem Wetter schmierig und schwärzlich, in trockenem Zustande seidenglänzend, jung lebhaft gelbrot, später ausgebleicht gelb oder bräunlich. Bei Verletzung, bei Regenwetter und beim Faulen wird der ganze Fruchtkörper schwarz.

Die bauchig verlaufenden Blättchen sind an ihrem Grunde rötlich, an der Schneide gelb. Sie sondern in der Jugend einen gelben Saft ab.

Der kaum griffeldicke, kurze Stiel ist goldgelb, gestreift und oft gedreht.

Er ist ein Schmuck der Grasplätze, sonst aber unbrauchbar.

Mützen-Helmpilz.

(Wahrer Helmpilz; *Mycena galericulata* Scop.)

An dieser Stelle sei durch einen charakteristischen Vertreter der ausserordentlich verbreiteten, artenreichen Gattung der Helmpilze gedacht. Dieses niedliche Pilzchen wächst fast das ganze Jahr hindurch an feuchtliegendem morschem Holz, sowohl im Freien als auch in Kellern, aber auch an der Erde, und zwar immer in grossen Herden, oft zu Hunderten beisammen.

Das durchscheinende Hütchen ist glockenförmig mit stumpfem Buckel. Es ist der Länge nach gestreift, trocken und kahl, gelbgrau, am Scheitel etwas dunkler.

Die erst weisslichen, dann fleischrötlichen Blättchen sind untereinander durch feine Aederchen verbunden und laufen mit einem Zähnchen am Stielchen herunter.

Letzteres ist ausserordentlich dünn und

gebrechlich, etwa kleinfingerhoch, blassgrau, glatt und glänzend, unten filzig und läuft in eine Spindelwurzel aus.

Wie fast alle Helmpilze, so trägt auch er durch die massenhafte Besiedelung des gefallenem Holzes zu dessen rascherer Zersetzung bei.

Lila-Dickfuss.

(Lilaknollenfuss, Lilapilz, Bocksgeruchdickfuss; Cortinarius traganus Fr.) Taf. 13, Fig. a.

Die stets vielköpfigen Gruppen des Lilapilzes bilden mit ihren lilafarbigem Fruchtkörpern eine Zierde unserer Gebirgsnadelwälder. Er ist ein ausgesprochener Sommerpilz; seine Fruchträger reifen von Juli bis höchstens Anfang September.

In frühester Jugend sitzt der Hut wie ein Köpfchen auf dem unförmlich dicken Knollenfuss, an welchem sein Rand anliegt und durch lilafarbige Fasern geschlossen ist. Nach seiner Aufschirmung bildet er ein flachgewölbtes, handbreites Schirmdach, dessen Rand mit braunen Schleierfasern, den Ueberresten jener schleierartigen Sporenlagerhülle, behängt ist. Seine Oberfläche ist mit lilafarbigem Fasern

überzogen, später kahl und abgeblasst, zuletzt wenigstens am Scheitel gelblich.

Die dicken, weitläufigen Blättchen sind an ihrer Schneide fein gekerbt. Sie werden bald rostgelb.

Sein anfangs knollenförmiger Stiel streckt sich nach der Hutentfaltung bis auf Fingerlänge, behält jedoch unten immer einen dicken Knollen. Er ist aussen blassviolett, innen rostgelb, über der Ansatzstelle des Schleiers violett und rostgelb gefasert, unter derselben oft aufgerissen oder schuppig.

Das gelbbräunliche, derbe Fleisch hat einen widerwärtigen Bocksgeruch.

Der Lilapilz ist nicht schädlich, aber auch nicht geniessbar. Er schmeckt gebraten wie Leim.

Zimmet-Hautkopf.

(*Cortinarius cinnamomeus* L.) Taf. 13, Fig. b.

Der Zimmethautkopf ist überall in Nadelwäldern auf Sandboden gemein. Seine Fruchträger reifen vom Juli bis November.

Sein handbreiter, flacher und in der Mitte schwach gebuckelter Hut ist in der Regel zimmetbraun, von eingewachsenen Fäser-

chen zartschuppig, später jedoch kahl. Am Rande hängen häufig noch die Ueberreste des gelben, faserigen Schleiers.

Die dichtstehenden, mit ihrer ganzen Breite am Stiel angewachsenen Blättchen sind glänzend, anfangs in der Farbe verschieden, meist rotgelb, doch schliesslich immer zimmetbraun.

Der innen und aussen gelbe Stiel hat die Länge und Stärke eines Kleinfingers.

Das dünne, erst bläuliche, dann gelbe Fleisch duftet rettigartig. Es wird in pilz- armer Zeit hin und wieder gegessen, ist aber nicht wohlschmeckend.

Sparriger Schuppenpilz.

(*Pholiota squarrosa* Müll.) Taf. 14.

Dieser stattliche, schön gezeichnete Pilz ist ein ausgesprochener Herbstpilz. Vom September bis November wächst er in grossen Büscheln und zwar fast ausschliesslich am Fusse alter Apfelbäume, seltener am Grunde alter Anlagenbäume auf Holzerde. In manchen Jahren ist er überaus häufig.

Der jugendliche Hut ist in geschlossenem Zustand fast kegelförmig; nach der Entfaltung

ist er flach gewölbt, behält aber einen stumpfen Buckel. An dem eingebogenen Rand hängen noch lange einzelne Fetzen des häutigen Vorhangs. Seine trockene, strohgelbe, am Scheitel dunklere Oberfläche ist mit abstehenden und gekrümmten, braungelben Schuppen besetzt. Mit zunehmendem Alter verliert er viele derselben, so dass er allmählich vollständig kahl wird. Der ausgewachsene Hut ist nicht selten tellergross.

Die dichtstehenden, vielreihigen Blättchen laufen mit einem Zähnchen am Stiel herab. Sie sind in der Jugend olivbraun, im Alter rostbraun.

Der stark fingerlange und ebenso dicke Stiel ist voll, zäh und, weil büschelweise an Stämmen wachsend, meist verkrümmt. Ueber der Mitte ist er mit einem schuppigen, übrigens vergänglichem Ring geziert, unterwärts ist er sparrigschuppig und wie der Hut gefärbt.

Sein dickes, festes Fleisch ist gelblichweiss und rötet sich an der Luft ein wenig. Im frischen Zustand duftet es eigenartig scharf, fast wie nach morschem Holz; doch verliert sich dieser Duft rasch. Der Geschmack ist angenehm.

Dieser Pilz ist geniessbar; doch zeichnet er sich mehr durch Ausgiebigkeit als durch Feinheit des Geschmacks aus. Er ist ausserordentlich widerstandsfähig; selbst im Schnee erstarrte Stöcke sind noch brauchbar.

Büscheliger Schwefelkopf.

(*Hypholoma fasciculare* Huds.) Taf. 15.

Es ist wirklich schade, dass der Schwefelkopf nicht essbar ist, dieser Pilz, der überall ausserordentlich gemein ist und überdies in solch ausgiebigen Stöcken vorkommt. Von Mai bis November finden wir ihn auf jedem Pilzgang in dichten Büscheln an den modernsten Stümpfen der verschiedensten Waldbäume, mitunter wohl auch am Grunde von Garten- und Feldbäumen oder an faulendem Holzwerk.

Der Hut ist in frühester Jugend durch einen gelben, übrigens sehr flüchtigen Vorhang geschlossen und hat die Form eines niedlichen Glöckchens. Nach der Aufschirmung breitet er sich mehr und mehr aus, bis er schliesslich beinahe flach scheibenförmig ist. Sein dünner Rand ist anfangs etwas eingebogen, später ausgestreckt und mit schwärzlichen Fasern

besäimt, im Alter oft aufwärts geschlagen und zerschlitzt. Die glanzlose Oberfläche fühlt sich fettig an und ist mit zartem Filz bekleidet, der indes vom Regen bald abgewaschen wird; darnach ist die Oberhaut kahl und schwach schleimig. Er ist schwefelgelb, in der Mitte dunkler als am Rand (beim Stockpilz ist's umgekehrt!); unterständige Hüte sind gewöhnlich mit dem schwärzlichen Sporenstaub der überhängenden Hüte bedeckt. Mitunter trifft man Exemplare mit dickfleischigem, braunrötlichem Hut.

Durch seine Blättchen unterscheidet er sich sicher vom Stockpilzchen. Sie sind erst schwefelgelb, dann graugrün, zuletzt von den reifen Sporen schwärzlich bestäubt.

Der hohle, verbogene Stiel wird über fingerlang und etwa griffeldick. Er ist gelb und mit Fäserchen bekleidet. Der Ring ist zuweilen noch durch ein faseriges Häutchen über der Stielmitte angedeutet, verschwindet jedoch im Alter meist spurlos.

Das schwefelgelbe Fleisch duftet moderig und schmeckt ausserordentlich schlecht und bitter.

Der Schwefelkopf wird vielfach noch als

giftig verdächtig. Verfasser hat indes wiederholt ganze Pilze roh gegessen und nicht das mindeste Unbehagen verspürt. Dagegen hat er gefunden, dass Pilzgerichte, in denen auch nur wenige Exemplare desselben mitgekocht wurden, äusserst widerwärtig und bitter schmeckten. Deshalb hält er ihn für ungeniessbar.

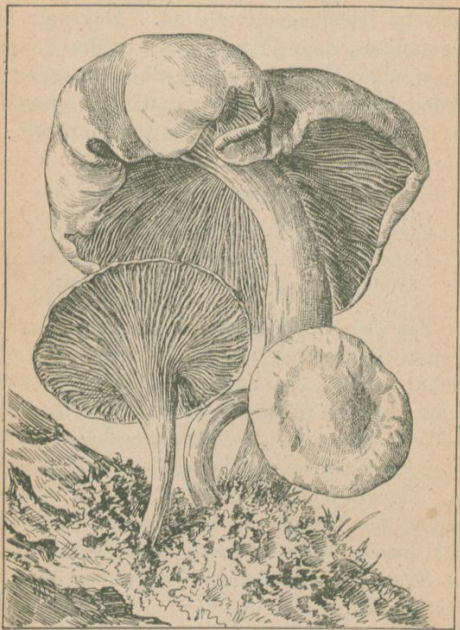
Falscher Eierpilz.

(Falscher Gelbling; Falscher Pfifferling, Gift-Eierschwämmchen; *Cantharellus aurantiacus* Wulf.) Vergl. Text-Fig. 1, S. 60.

Ein vielverdächtigter Doppelgänger des bekannten Pfifferlings ist der Falsche Eierpilz, welcher in manchen Spätjahren fast so häufig ist als jener im Sommer (so im Spätherbst 1898 bis Mitte Dezember!), während er bei vorzeitig kalter Herbstwitterung keine Fruchtkörper zeitigt. Er erscheint viel später als sein Vetter, Oktober bis Dezember, liebt den Kiefernwald, steht einzeln oder herdenweise zwischen Moos und Gras oder büschelweise an morschen Kiefernstümpfen.

Er ist ein äusserst veränderlicher, vielgestaltiger Pilz. Wenn er auch durchweg

Fig. 1.



Falscher Eierpilz, *Cantharellus aurantiacus* Wulf.

schwächer gebaut ist, so nähern sich doch einzeln wachsende, sowie Exemplare jüngeren und mittleren Alters in ihrem Aussehen zum Verwechseln dem Echten Eierpilz, während büschelweise an Stümpfen stehende und ausgewachsene Exemplare selbständigere Formen aufweisen. Der anfangs schwach gewölbte Hut ist bald bis auf Handtellerbreite flach ausgebreitet, im Alter nie trichterförmig sondern nur etwas vertieft, bei büschelig an Stümpfen stehenden Pilzen schlaff abwärts geschlagen und buckelig verbogen. Der dünne Rand ist jederzeit eingerollt. Die Oberfläche ist immer heller als die Blätterseite, blass orangerot, gegen die Hutmitte hart weissflaumig und fühlt sich wie Waschleder weich an; im Alter bleicht sie durchweg ins Weissliche aus, die Mitte wird, zumal bei nassem Wetter, dunkelgrau oder graugetupft.

Das Sporenlager wird nicht durch stümpfe Falten gebildet, sondern durch scharfschneidige Blättchen, welche nicht aderig verbunden, aber 3—4mal gabelig geteilt sind, sehr dicht stehen, am Stiel weit hinablaufen und dunkler orangerot gefärbt sind als der Hut; doch sind auch Exemplare jeden

Alters und Standortes mit strohgelben Blättchen keine Seltenheit.

Der Stiel ist schlanker als beim Echten Pfifferling, bei büschelig an Stümpfen wachsenden Pilzen immer, bei einzeln stehenden häufig gekrümmt, im Alter und bei Regenwetter von unten herauf dunkelgrau, von oben herab hohlwerdend.

Das Fleisch ist zart orangerötlich angehaucht, duftet schwach mehlartig und schmeckt milder als das des Echten Eierpilzes.

Er gilt fast allgemein für giftig. Verfasser hat ihn aber wiederholt roh verspeist, ohne verdächtige Folgen empfunden zu haben. Thatsächlich sind auch, obwohl Eierpilze massenhaft verspeist werden und Verwechslungen bei der grossen Aehnlichkeit beider Arten leicht möglich sind, Vergiftungsfälle durch Eierpilze nicht bekannt geworden.

Sammetfuss-Krämpling.

(Sammetfuss-Deichselpilz; *Paxillus atrotomentosus* Batsch.)

Dieser in mehr als einer Hinsicht interessante Pilz wächst vom Juli bis Oktober in

allen Nadelwäldern häufig, mit Vorliebe am Grunde alter Kiefernstümpfe, seltener an der Erde.

Sein Hut ist kaum einmal regelmässig rund, gewöhnlich spatelförmig bis auf Handlänge einseitig vorgestreckt und sitzt seitlich auf dem Stiel und am Stumpf. Der dünne Rand ist bei jungen Krämlingen filzig und stark eingerollt, bei älteren kahl und ausgestreckt, zuletzt rissig und erhoben. Die rostbraune Oberfläche fühlt sich trocken an, ist anfangs sammethaarig, später kahl und weich wie Waschleder.

Seine dünnhäutigen, gelblichen Blättchen weisen auffallende Eigentümlichkeiten auf. Sie sind nämlich der Länge nach spaltbar, laufen bis zum Filzrand des Stiels herab und sind dort durch Runzeln oder Adern miteinander verbunden; vom Hutfleisch lassen sie sich durch Fingerdruck leicht abtrennen, ohne an demselben eine Verletzung zu hinterlassen.

Der volle Stiel geht, wenn er überhaupt vorhanden ist, mit seinem Fleisch allmählich ins Hutfleisch über; er steht fast nie genau unter der Hutmitte und ist bis zur Ansatzstelle der Blättchen hinauf dicht mit schwarz-

braunem, sammethaarigem Filz bekleidet.

Das Fleisch ist weissgelb, im Alter namentlich über dem Stiel rötlich, duftet schwach und schmeckt etwas bitter.

Der Deichselpilz ist geniessbar, doch wegen seines derben, zähen Fleisches nicht empfehlenswert.

III. 7. 86.

II. Familie: **Löcherpilze.**

(Vergl. Pilzbüchlein I, Seite 93.)

Gallenpilz.

(Gallenröhrling, Bitterling; *Boletus felleus* Bull.)

Kein anderer Röhrling gleicht so sehr dem Steinpilz wie der Gallenröhrling, der auf allen Altersstufen jenen in seiner ganzen Erscheinung nachahmen zu wollen scheint; was Wunder, wenn selbst erfahrene Pilzsammler durch diesen Doppelgänger getäuscht werden.

Der glatte Hut ist erst halbkugelig gewölbt, dann bis auf Tellergrösse polsterförmig ausgebreitet, meist mattbraun, später braungelb.

Die Röhrenchenschicht ist nach unten ge-

wölbt und vom Stiel scharf gesondert. Die Mündungen sind nadelstichig fein, anfangs wie beim Steinpilz weiss, bald von den reifen Sporen rosarötlich.

Neben der Farbe der Röhrrchen ist namentlich der Stiel charakteristisch. Er ist bald walzenförmig, nach oben etwas verjüngt, fingerhoch und darüber, meist aber nur fingerdick, gelbbräunlich und regelmässig grubig gerunzelt. Die Runzelung erstreckt sich oft über den ganzen Stiel, tritt aber zuweilen auch nur am Stielhals hervor.

Das dicke Fleisch ist weiss, verfärbt sich aber im Anbruche oder bei Verletzung rosarot. Charakteristisch ist der gallenbittere Geschmack desselben. Dadurch schliesst es sich auch vom Genusse aus, obwohl es im übrigen unschädlich ist.

Der Bitterling wächst von Juli bis Oktober, namentlich in nassen Jahren häufig in Wäldern, oft am Grunde morscher Stämme.

Satanspilz.

(Teufelspilz, Satansröhrling; *Boletus satanas* Lenz.) Taf. 16. Giftig!

Auf der Suche nach Steinpilzen trifft man im August und September in lichten Gebirgs-

wäldern (hauptsächlich auf Muschelkalk) unter Gebüsch, in Hecken, Graspärten oder auf Viehtriften vereinzelt diesen stattlichen Röhrenpilz, der allgemein für einen unserer giftigsten Pilze gilt und seinen Namen nicht mit Unrecht führt.

Auf dem anfangs unförmlich dickbauchigen, später stark fingerlang gestreckten und dann walzenförmigen Stiel sitzt der anfangs halbkugelige, später polsterförmige, über tellergrosse Hut, dessen Oberhaut sich bei trockenem Wetter wie weicher Filz, in feuchtem Zustand schwach schleimig anfühlt. Seine Farbe erinnert an den Steinpilz; sie ist in der Jugend blass ledergelblich oder bräunlich mit grünlichem Ton, im Alter ausgebleicht weisslich. Charakteristisch für seine Unterscheidung vom Steinpilz ist aber namentlich die Farbe der Röhrenmündungen und des Stiels.

Die am Stiel freien Röhrrchen sind innen gelb, an den Mündungen blutrot (nie grünlichgelb), im Alter ausgebleicht ziegelfarbig und laufen bei Druck oder Verletzung augenblicklich dunkelblau an. Der aufgetriebene Stiel ist am Hals prächtig chromgelb (nie grau), auch ist er nicht mit einem weissen oder grauen sondern mit einem purpurroten und

dazwischen gelben Adernetz gezeichnet, welches übrigens am Stielhals manchmal nur undeutlich hervortritt und flockig aussieht.

Er hat dickes, weissgelbes Fleisch, welches im Anbruche augenblicklich rot wird, dann sich innerhalb weniger Sekunden tiefblau verfärbt. Es duftet und schmeckt durchaus nicht widrig oder unangenehm sondern mild.

Der Satanspilz gilt in rohem Zustand allgemein für sehr giftig. Wenn trotzdem Vergiftungen durch ihn zu den grössten Seltenheiten gehören, so ist dies den Umständen zuzuschreiben, dass er nur selten vorkommt, scharf ausgeprägte Merkmale und verdächtige Färbung besitzt, auch wohl nicht oft roh genossen wird. Andererseits erwähnt Schröter die Thatsache, dass dieser Pilz in schlesischen, sächsischen und böhmischen Gebirgsgegenden viel getrocknet werde und dann als Speisepilz geschätzt sei. Da er nicht scharf schmeckt, scheinen bei ihm die Verhältnisse bezüglich seiner Giftigkeit anders zu liegen als bei andern bekannten Giftpilzen; er scheint einen die Verdauungswerkzeuge angreifenden Stoff zu enthalten, der durch Trocknen zerstört wird. Jedenfalls ist beim Sammeln rotfüssiger Röhrlinge

die grösste Vorsicht geboten, da er mit dem Hexenpilz und dem Schönfussröhrling (*Bol. calopus* Pers.) leicht verwechselt werden kann. Auf letzteren Umstand dürfte auch die Behauptung mancher Pilzsammler, dass der Satanspilz häufig sei, zurückzuführen sein.

Hexenpilz.

(Hexenröhrling, Schusterpilz, Donnerpilz, Judenpilz, Saupilz; *Boletus luridus* Schaeff.) Taf. 17.

Die wenig schmeichelhaften Benennungen dieses Röhrlings stammen aus einer Zeit, da derselbe noch allgemein für giftig gehalten wurde, was er nach neueren Erfahrungen nicht ist.

Der Hut sitzt bei jungen Pilzen glockenförmig auf dem Stiel und hat einen stark eingebogenen Rand; später breitet er sich bis zur Grösse eines kleinen Tellers polsterförmig aus. Seine anfangs filzige, dann glatte, glanzlose Oberhaut ist schmutzigbraun mit olivgrünem Ton, bei Regenwetter etwas schmierig.

Die Röhrchen sind innen zunächst gelb, bald aber von den reifen Sporen grünlich, an den Mündungen karminrot, später düster braunrot gefärbt. Gegen den Stiel hin werden

sie auffallend kürzer. Druckstellen verfärben sich dunkelblau.

Der Stiel ist in der Jugend bauchig aufgetrieben, später gestreckt, unten keulenförmig verdickt. Er ist über fingerlang, karminrot, am Knollen gelblichgrün, nach oben mit rotem Gitter gezeichnet, oft auch nur schuppig, flockig oder punktiert. Sein gelbes Fleisch wird im Anbruche sofort dunkelblau und verfärbt sich zusehends grün. Duft und Geschmack sind angenehm, mild.

Er steht von Juli bis Oktober häufig in Wäldern, auf Grasplätzen, an Grabenrändern, oft in Gesellschaft anderer Röhrlinge, auch des Steinpilzes und der Ziegenlippe.

Er wird in Sachsen, Schlesien und Böhmen gesammelt und namentlich als Gemüse gerne gegessen. Doch mögen sich nur solche Sammler an ihn wagen, die ihn sicher vom Satanspilz unterscheiden können.

Dickfusspilz.

(Dickfussröhrling, Dickfuss, Bitterpilz; *Boletus pachypus* Fr.)

Der Dickfusspilz wächst von August bis Oktober in lichten Gebirgswäldern, mit Vorliebe unter Buchen, doch auch im Nadelwald.

Der dicke Hut ist polsterförmig gewölbt, am Rand ausgeschweift, die Oberfläche schwach filzig, anfangs bräunlich, später ledergelblich, wie weiches Leder anzufühlen.

Die Röhrrchen sind innen und an den Mündungen gelblich, dann grünlich, sehr kurz, namentlich gegen den Stiel hin. Sie lassen sich schwer vom Hutfleisch trennen, haben feine Oeffnungen und laufen bei Druck grünblau an.

Der Stiel ist in der Jugend kurz und knollig verdickt, später auf Fingerlänge gestreckt und beinahe walzenförmig. Er ist bis zur Mitte herauf prächtig karminrot, nach oben grünlichgelb, durchweg rot gegittert. Im Alter verliert sich die Netzzzeichnung und die rote Färbung. Er läuft bei Verletzung oder Druck jederzeit blaugrün an.

Das weisse Fleisch verfärbt sich im Anbruche sofort blaugrün. Es duftet wanzenartig und schmeckt bitter, ist daher nicht geniessbar.

Der Pfeffer-Röhrling

(*Boletus piperatus* Bull.)

hat in Gestalt und Farbe einige Aehnlichkeit mit dem Kuhröhrling, unterscheidet sich aber

von ihm durch die Farbe der Röhren und den Geschmack des Fleisches.

Der kaum handbreite, polsterförmige Hut ist honig- oder bräunlichgelb und behält diese Farbe durch alle Altersstufen fast unverändert bei, was bei Pilzen sonst selten ist. Seine Oberfläche ist in trockenem Zustand glänzend, bei feuchtem Wetter schwach klebrig.

Die Röhren laufen am Stiel eine kurze Strecke herunter, sind rostbraun und haben weite, eckige Mündungen.

Der nicht knollige Stiel hat die Länge, aber kaum die Stärke eines Kleinfingers, ist ziemlich gebrechlich, häufig verbogen, von der Farbe des Hutes, nach oben braunrötlich, innen am Grunde schwefelgelb und gelbmilchend.

Von August bis Oktober steht er auf sandigen Stellen in Nadelwäldern, an Waldwegböschungen oder zwischen Moos und Heidekraut. Er ist überall häufig.

Das kaum kleinfingerdicke, sehr weiche Fleisch ist gelblich und schmeckt scharf pfefferartig. Es ist unschädlich, doch seiner Schärfe wegen kaum geniessbar.

Steifzottiger Porling.

(Rauhhaariger Porling; *Polyporus hispidus* Fr.)

Taf. 18, Fig. a.

Dieser Porling ist wohl allgemein bekannt; denn es giebt leider kaum ein Obstbaumgut, in welchem nicht der eine oder andere Apfel-, Birn- oder Nussbaum von diesem schädlichen Schmarotzer besetzt wäre. Von Juli bis November entwickeln sich seine mächtigen Fruchtkörper an kranken Stellen der Stämme und Aeste, wo sie öfters als verholzte und wie verkohlt aussehende Klumpen den Winter überdauern.

Der Fruchtkörper bildet in der Jugend eine goldgelbe, saftige Fleischmasse, welche dem Stamm breit ansitzt, sich aber bald als halbkreis-, polster- oder dachförmiger Hut ausstreckt, nicht selten bis gegen ein Viertelmeter Länge und Breite. Seine Oberfläche ist mit steifen, aufrechtstehenden Zotten dicht besetzt, welche anfangs rostbraun aussehen, später sich samt dem Hut schwarzbraun und schliesslich kohlschwarz verfärben. In trockenem Zustand lässt sich der Filz fetzenweise abziehen.

Die röhrenartig langen Poren sind in

der Jugend goldgelb und stark tropfend, später rostbraun und trocken, im Alter schwärzlich, zerschlitzt und fast von einander getrennt.

Die Innenmasse ist erst wässerig-schwammig, dann faserig und die Fasern laufen strahlenförmig auseinander; später wird sie elastisch und fest. Der Duft ist stark, moderig, der Geschmack bitter.

Der Pilz ist in jedem Alter ungeniessbar. Er wird den befallenen Obstbäumen höchst verderblich, weil das Pilzgeflecht denselben den Lebenssaft entzieht und deren Holz zerstört. Er ist daher überall, wo er an Obstbäumen bemerkt wird, sofort zu beseitigen.

Anis-Porling.

(Wohlriechender Porling, Weidenporling, Duftiger Tramete; *Polyporus suaveolens* L.)

Das ganze Jahr hindurch wächst einzeln oder gruppenweise an alten Weidenstämmen der Anisporling, der sich durch seine rein weissen Hüte jedem Vorübergehenden bemerkbar macht.

Sein ungestielter Hut sitzt mit breiter Grundlage seitlich am Weidenstamm an und

breitet sich wie ein dickes Kissen bis auf Tellergrösse halbkreisförmig aus. Die Oberfläche ist erst glatt und milchweiss, bald zottig und grauweiss, später von der Sonne oft vergilbt.

Die Poren sind röhrenartig und haben erst weisse, dann bräunliche und zuletzt graue Mündungen.

Die Innenmasse ist in der Jugend weich und weiss, später lederartig zäh und gelblich. Sie und der ganze Pilz duftet in jedem Alter stark nach Anis (Name!), woran der Pilz jederzeit erkannt wird. Der Geschmack ist bitter und herb.

Der Anisporling ist nur in ganz jungem Zustand geniessbar. Er wird bald von Maden zerfressen, so dass er oft ganz ausgehöhlt ist; auch wird sein Fleisch rasch zäh und schmeckt schlecht. — Früher wurde er als Heilmittel gegen Lungenschwindsucht sowie als Mittel gegen Kleidermotten verwendet.

Dauer-Porling.

(Ausdauernder Porling; *Polyporus perennis* L.)

Der Dauerporling steht vom Juli bis zum nächsten Frühjahr in Nadelwäldern, an sandigen Wegen und auf Heideplätzen. Er ist äusserst

häufig; gewöhnlich sind die Hüte benachbarter Pilze zu Reihen verwachsen.

Der Hut ist regelmässig rund und gestielt; er hat die Grösse eines Fünfmärkstücks, seltener wird er handbreit. Er ist dünn, lederartig, anfangs trichterförmig, später flach. Seine Oberfläche ist zart behaart, später striegelhaarig, abwechselnd graubraun und rostbraun gezont. Der Rand ist dünn und scharf.

Die äusserst kurzen Poren sind dunkelbraun.

Der kurze, mittenständige Stiel ist unten schwach knollig, etwa griffeldick, braun und mit feinen Sammethaaren bekleidet.

Der Dauerporling ist unschädlich und ungeniessbar.

Falscher Feuerpilz.

(Unechter Zunderpilz; Polyporus igniarius L.)

Taf. 18, Fig. b.

Nicht minder häufig und den befallenen Bäumen auch ebenso verderblich wie der Steifzottige Porling ist der Falsche Feuerpilz, dessen Fruchtkörper viele Jahre ausdauernd an den

verschiedensten Laubbäumen, an Eichen, Buchen, Birken, Eschen, namentlich an Bruchweiden sowie an Nuss-, Apfel- und Zwetschgenbäumen stehen.

Der von Jugend auf holzartig harte Fruchtkörper ist anfangs knollenförmig und sitzt stiellos und breit am Stamm an, später streckt er sich huf- oder polster- oder dachförmig bis auf Handlänge aus und wird oft grösser als ein Pferdehuf. Die Unterfläche ist gewöhnlich eben, die Oberfläche gewölbt. Letztere hat eine anfangs feinflockige, braune und grau bereifte Rinde, später ist sie kahl, rostbraun, an den älteren Teilen schwärzlich und rissig. Durch die alljährliche Vergrößerung des Fruchtkörpers entstehen auf ihr kreisförmige Anschwellungen und furchige Zonen. Der Rand ist dick, wulstig und von der heraufgewachsenen Porenschicht graubraun.

Ein Querschnitt durch den Pilz lässt erkennen, dass die röhrenartigen, doch ziemlich kurzen Poren den Jahrgängen entsprechend übereinander geschichtet sind. Ihre Mündungen sind anfangs blassgrau und grau bereift, bald zimmetbraun, und mit dieser Farbe findet man die meisten Exemplare. Ihre feinen Mündungen bleiben lange geschlossen.

Die holzharte Innenmasse ist zimmetbraun und gezont.

Dieser Pilz ist ein gefürchteter Baumverderber. Sein Pilzgewebe erzeugt die sogenannte Weissfäule der Laubhölzer. Andererseits dient er zur Herstellung von Zunder, wozu er sich aber seiner grossen Härte wegen weniger gut eignet als der früher auch bei uns an alten Buchenstämmen überall häufig gewesene Echte Zunderpilz (*Polyp. fomentarius* Fr.). Um von letzterem Zunder zu bekommen, kocht man die von Rinden- und Porenschicht befreite Innenmasse zwei Stunden lang in Aschenlauge, lässt sie im Schatten trocknen und klopft sie mit einem hölzernen Hammer mürbe zu dünnen Lappen. Diese dienen als blutstillendes Hausmittel oder kommen, nachdem sie noch weiter mit Salpeterlösung getränkt und hernach getrocknet worden sind, als Zunder in den Handel. Der meiste und beste Zunder kommt aus Böhmen, Ungarn und Schweden.

Birken-Porling.

(*Polyporus betulinus* Fr.)

Den Birkenporling findet man vom Juli bis zum Frühjahr ausschliesslich und oft nur

zu häufig an kranken Stämmen oder abgefaulten Aesten der Birken.

Sein Fruchtkörper bricht als kurzgestielter, weisser Höcker von Walnussgrösse durch die Birkenrinde, um sich dann in einen halbkreis- oder nierenförmigen, flachgewölbten Hut auszubreiten, der am hintern Ende in ein kurzes Stielchen sich verschmälert. Er ist gewöhnlich handbreit, erreicht aber zuweilen Tellergrösse. Seine Oberfläche ist glatt, ungezont und mit einer ablösbaren, erst weisslichen, dann bräunlichen, dünnen Rinde bekleidet. Der Rand ist eingerollt.

Die weissen, später vergilbenden Poren sind kurz und eng. Die Schicht ist vom Rand scharf abgegrenzt und löst sich im Alter vom Hutfleisch ab und fällt zu Boden, während der Hut noch längere Zeit am Stamm fest sitzt.

Die weisse Innenmasse ist anfangs weich und fast fleischig, später trocken und korkartig, leicht zu zerreiben. Sie duftet und schmeckt scharf.

Der Forstmann vernichtet den Birkenporling als gefährlichen Schmarotzer, welcher die befallenen Birken sicher tötet (Rotfäule der Birken).

Kiefern-Porling.

(Kieferntramete; Polyporus Pini Thore).

Der Kiefernporling wächst jahrzehntelang ausdauernd an lebenden Nadelhölzern, mit Vorliebe an alten Kiefernstämmen.

Die Hüte sind meist dachziegelartig geschichtet, polsterförmig, oft über handbreit und halb so dick. Ihre Oberfläche ist zottig, ringförmig und tief gefurcht, rostbraun, später schwärzlich und höckerig, der Rand gelbbraun.

Die innen gelbbraunen, nicht geschichteten Poren haben weite, rotgelbe Oeffnungen.

Die Innenmasse ist korkartig hart, braun gefärbt und duftet schwach. (Der ihm ähnliche Wohlriechende Porling [Polyp. odoratus Wulf.] duftet stark nach Anis.)

Das Pilzgeflecht gelangt von abgesägten Aesten aus ins Kernholz und verursacht die Rot- oder Kernfäule der Nadelhölzer.

Bunter Porling.

(Polyporus versicolor L.)

Dieser Porling ist ausserordentlich gemein. Das ganze Jahr hindurch steht er überall an alten Stümpfen verschiedener Laubhölzer, doch

mit Vorliebe an denjenigen der Buchen, an denselben dachziegelartig geschichtet oder sie rasenartig überwachsend.

Die dünnen, stiellosen Fruchtkörper sind halbkreis- oder nierenförmig, am Grunde zusammengezogen, bis fingerlang und halb so breit, flach und eben oder halbiert und aufgerichtet, zu Rosetten oder Rasen verwachsen. Die fein sammethaarige und seidenglänzende Oberfläche ist durch schmale, abwechselnd blau, schwarz, grau und weisslich gezeichnete Zonen bunt. Der dünne Rand ist wellig verbogen.

Die Poren sind so kurz, dass sie nur als nadelstichig feine Grübchen erscheinen, die anfangs weiss und rund, später blassgelb und zerschlitzt sind.

Der holzartig harte Pilz ist selbstverständlich ungeniessbar. Die bunten Rasen bilden eine Zierde des Waldes; Naturfreunde verwenden sie gerne als Wand- und Zimmerschmuck.

Anmerkung: Der Gezonte Porling (*Polyp. zonatus* Fr.) teilt mit ihm Standort und Fundzeit und ähnelt ihm in Gestalt und Häufung der Fruchtkörper sehr; dagegen sind seine blassen, lederartigen Hüte schwach gezont, glanzlos, am Rande filzhaarig und am Grunde höckerig.

Der Steifhaarige Porling (*Polyp. hirsutus* Fr.) besiedelt von Oktober bis Mai lebende Stämme und Stümpfe der Laubhölzer, auch bearbeitetes Holz. Seine halbkreisförmigen, weisslichen oder graubrünlichen Hüte sind gleichfarbig gezont und durchweg zottig behaart; die Poren sind gelblich.

Eichen-Wirrpilz.

(*Daedalea quercina* Pers.) Taf. 19, Fig. a.

Der Eichenwirrpilz ist im Eichwald heimisch. Er entwickelt sich vom Juni an fast ausschliesslich an alten Eichen, Eichstümpfen oder eichenem Holzwerk, seltener an Buchenstöcken, und bleibt bis zum Frühjahr, um welche Zeit seine Fruchtkörper allmählich vermodern.

Seine korkzähen Hüte sind meist dachziegelartig geschichtet oder untereinander zu grossen Rasen verwachsen. Sie sitzen stiellos entweder dachförmig an der Seite des Stumpfes oder sie breiten sich tellerförmig auf der Stumpfscheibe aus; mitunter wachsen einzelne Exemplare umgewendet, so dass das Sporenlager nach oben sieht. Die korkfarbige Oberfläche ist runzelig, uneben, oft höckerig, dabei nackt und ungezont.

Die Sporen entwickeln sich an den Wänden

der ziemlich dicken und breiten, stumpfschneidigen Blättchen, welche nie geradlinig zum Hutrand ziehen, sondern buchtartige Löcher oder wirr verlaufende Gänge bilden. Diese Blättchen sind korkzäh, kaum blasser als der Hut und mit dem Hutfleisch so fest verwachsen, dass sie nicht als besondere Schicht abgelöst werden können.

Der Eichenwirrpilz kann als Wandschmuck verwendet werden. In manchen Gegenden wird aus seiner zähen korkähnlichen Innenmasse Zunder hergestellt; er steht aber an Ausgiebigkeit und Güte des Zunders dem Zunderpilz weit nach. — Sein Pilzgewebe führt die raschere Zersetzung des Holzes der besetzten Wirte herbei; an lebenden Stämmen ist er aus diesem Grunde als Holzzerstörer gefürchtet.

Herber Seitenstiel.

(Herber Zähling; *Panus* [Lentinus] *stypticus* Bull.) Taf. 19, Fig. b.

Beinahe das ganze Jahr hindurch besiedelt dieses niedliche Pilzchen in oft massenhafter Zahl die Rinde und Scheibe alter Laubholzstümpfe, mit Vorliebe diejenigen der Eichen.

Das Hütchen ist nierenförmig, am Rand anfangs stark eingerollt, später kraus. Es wird nicht grösser als ein Markstück. Die anfangs bräunliche, später ins Gelblichweisse verblässende Oberfläche ist schwach gezont, erst glatt, dann in kleieartige Schüppchen aufreissend.

Die dichtstehenden, dünnen und schmalen Blättchen sind am Stiel scharf abgegrenzt und durch feine Aederchen verbunden, in trockenem Zustand an den Schneiden gekräuselt. Ihre Farbe ist erst gelblichbraun, dann zimmetbraun.

Das kurze, glatte Stielchen steht seitwärts am Hut und verbreitert sich gegen den Hutansatz hinauf.

Das zähhäutige, fast fleischlose Pilzchen hat einen erst ekelhaft süsslichen, dann zusammenziehend herben Geschmack und brennenden Nachgeschmack. Diese Eigenschaften schliessen es vom Genusse aus.

Thränender Hausschwamm.

(Thränender Aderpilz; *Merulius lacrymans* Schum.) Taf. 20.

Der Hausschwamm ist ein viele Jahre ausdauernder Porenpilz, der krankes und gesundes Holzwerk (Balken, Bretter, Dielen,

Möbel), ja sogar Mauersteine in Wohnungen überwuchert. Zuweilen trifft man ihn in Wäldern an Baumstümpfen.

Die Fruchtkörper entstehen als weisse Schimmelflocken an feucht und dumpf liegendem Holzwerk, namentlich an Balken und Dielen im Erdgeschoss unter Wohnräumen; bald breiten sie sich als zähe, feuchte Hautlappen aus, die oberseits glatt, goldgelb oder rostbraun, unterseits sammethaarig und violett, am geschwellenen, erhöhten Rande weissfilzig sind und sich von ihrer Unterlage ablösen lassen. Fruchträger bilden sich nur da, wo Teile des Geflechtes durch ein Bohrloch, eine Spalte oder Ritze an Licht und Luft gelangen. Wo aber die Fruchtbildung durch grosse Feuchtigkeit und Mangel an Luft und Licht verhindert wird, da wuchert das Geflecht um so üppiger.

Das Sporenlager liegt nach oben. Es bildet erst saftige, erbsengrosse Warzen, die nach dem Verstäuben der Sporen rostbraune, porenförmige Adern, Gruben und Falten hinterlassen; im Alter besteht das ganze Lager aus kammförmigen Auswüchsen. Bei üppigem Wachstum tropft

aus Warzen, Falten und Rändern der reifen Fruchträger eine klare, später milchige und übel-schmeckende Flüssigkeit. Der Pilz verbreitet einen dumpfigen, widerwärtigen und betäubenden Gestank, wodurch er seine Anwesenheit schon verrät, ehe er sich durch Spalten und Ritzen ans Tageslicht hervordrängt. „Uebrigens erkennt man ihn bei Holz mit Oelfarbe- oder Firnisanstrich an zerstreuten schwarzen Pünktchen, bei Holz mit Leimfarbeanstrich an pelzartig vorstehenden gelben Teilchen, bei altem Holz an dem dumpfen Ton beim Klopfen mit dem Finger, bei schon vorgeschrittenem Wachstum am Nachgeben des Holzes beim Auftreten oder Aufdrücken. Das zerstörte Holz erscheint geborsten und zerbröckelt, dunkelbraun, ist ganz trocken und sieht wie halb verkohlt aus.“

Er ist der bekannteste und gefürchtetste aller „Hausschwämme“, der in Häusern das Holzwerk, namentlich wenn es in der Saftperiode (Frühjahr) gefällt und frisch verbaut worden ist oder feucht liegt und keinen Luftzutritt hat, zerstört. Merkwürdig ist, dass die Sporen nur auf kalireichem Holz keimen, das Pilzgeflecht aber auch auf kaliarmem Holzwerk

gedeiht. Durch die schlechte Ausdünstung, den Sporenstaub und die viele Feuchtigkeit, welche er anzieht, werden Wohnräume über seinen Lagern für die Bewohner gesundheits-schädlich. — Vertilgungsmittel: Durchtränkung des Holzes mit Schwefelsäure oder Eisen-vitriol.

IV. - V. 88

III. Familie: Stachelpilze.

(Vergl. Pilzbüchlein I, Seite 123.)

Filzhütiger Stachelpilz.

(*Hydnum tomentosum* L.) Taf. 21, Fig. a.

Der meist thaler- bis handtellergrosse Hut ist anfangs kreiselförmig, später flach vertieft. Er ist dünn und lederartig, zuletzt korkähnlich. Gewöhnlich sind mehrere Hüte mit ihren Rändern verwachsen oder umschliessen sie Tannennadeln, Moosästchen, Gras- und Laubblättchen. Die feinfilzige, in der Mitte des Hutes zottige Oberfläche ist braun bis schwärzlichbraun, gezont und am Rande weiss.

Die weissgrauen Stacheln sind sehr kurz und dünn und am Stiel heruntergewachsen.

Letzterer ist kurz und dünn, glatt und von grauer Farbe.

Im Moos der Nadelwälder ist dieser Stachelpilz während der Herbstmonate überall und gewöhnlich truppweise oder in zusammengewachsenen Reihen oder Ketten anzutreffen.

Er ist zu fleischarm und zu zäh, als dass er gegessen werden könnte.

Der Trichter-Stachelpilz

(Becherstachelpilz; *Hydnum cyathiforme* Bull.)

Taf. 21, Fig. b.

ist, von der Verschiedenheit des Sporenlagers abgesehen, dem Dauerporling zum Verwechseln ähnlich, zumal er mit ihm auch den Standort teilt. Er wächst nämlich von August bis Oktober wie dieser in Nadelwäldern auf sandigen Stellen, auf Heideplätzen und Waldwegen häufig und herdenweise.

Auch bei ihm erreicht der lederartige Hut meist nur die Grösse eines Fünfmarkstücks. Er hat die Form eines Trichters. Fast immer sind die Ränder und Stiele mehrerer benachbarter Hüte miteinander verwachsen. Die feinschuppige, rostbraune Ober-

fläche ist mit schmalen, dunkleren Zonen geziert.

Die anfangs weissen Stacheln bräunen sich später. Sie sind sehr kurz und laufen am Stiel herab.

Letzterer ist schlank, glatt und von blasser Farbe.

Sein lederartig zähes Fleisch ist ungeniessbar.

V. Familie: **Staubpilze.** *III 92.*

(Vergl. Pilzbüchlein I, Seite 133.)

Gemeiner Kartoffelbovist.

(Kartoffelhärtling, Pomeranzenhärtling, Fellstreuling; *Scleroderma vulgare* Fr.) Taf. 23.

Giftig!

In allen Gebirgswäldern gedeiht von Juli bis November auf sandigen Heide- und Weideplätzen, spärlich bewachsenen Waldblössen und Holzschlägen, auch an sandigen Felldrainen und Wegböschungen, am liebsten und häufigsten aber auf sonnigen Sandhügeln in Gesellschaft der genügsamen Kiefer der Kartoffelbovist. In Form und Grösse einer Kartoffelknolle nicht unähnlich, nimmt er im Alter die Farbe einer Pomeranze an, kann jedoch im übrigen seine

nahe Verwandtschaft mit den Bovisten oder Staubpilzen nicht verleugnen.

Sein Fruchtkörper, der mitunter seicht unter der Erde sich entwickelt, doch bald aus ihr sich erhebt, ist knollenförmig, an den Seiten abgerundet und von oben her plattgedrückt, stiellos. Die einfache Hülle ist sohllleder-dick, steif und rindenartig, anfangs fast glatt, später warzig rauh, im Alter durch viele Risse schuppig gefeldert, öffnet sich nie freiwillig. Die Farbe ist je nach dem Standort heller oder dunkler lederbraun, am Grunde immer und im Alter auch oberseits pomeranzengelb.

Die Innenmasse ist nicht lockermarkig wie bei den Bovisten, sondern hartmarkig. Anfangs durchweg von weissgrauer Farbe, färbt sie sich später von der Mitte aus blauschwarz und ist mit weissen Fädchen durchzogen; schliesslich wird sie brüchig und zerfällt in schwarzen Sporenstaub und braune Flocken. Der Duft ist eigenartig scharf und widrig, der Geschmack faulig-staubig und scharf.

Der Pilz schmeckt, auch wenn er mehrmals abgebrüht worden ist, scharf und schlecht und wirkt in grösserer Menge genossen unterschieden schädlich. (Indes soll in Böhmen ein Ex-

trakt desselben als Gewürze in der Küche Verwendung finden.) Duft und Farbe des Fleisches warnen übrigens vor dem Genuss, so dass aus Unkenntnis oder Unvorsichtigkeit nicht leicht Vergiftungsfälle durch ihn verursacht werden können. Dagegen wurden schon häufig solche herbeigeführt durch gewissenlose Händler, welche in betrügerischer Absicht unreife, also innen noch weisse Härtlinge, oder getrocknete Scheibchen derselben als Trüffeln in den Handel brachten. Man erkennt sie übrigens auch in jugendlichem Zustand leicht an der dicken Rinde und dem scharf duftenden, sowie faulig schmeckenden Marke.

Wetter-Erdstern.

(Wetterprophetischer Sternling; Geaster hygrometricus L.) Taf. 25, Fig. b.

Der Wettererdstern verlangt zu seinem Gedeihen sandigen Boden. Er wächst von August bis November einzeln oder herdenweise in Nadelwäldern auf Waldblößen, Heideplätzen und in Pflanzschulen; aber auch auf sandigen Stoppel- und Kartoffeläckern und an Rainen trifft man ihn öfters.

Der Fruchtkörper hat in der Jugend die

Form und Grösse einer Walnuss. Er entwickelt sich seicht unterirdisch, erhebt sich aber bald. Die lederdicke, steife Aussenhülle, welche am Grunde mit der Innenhülle verwachsen ist, ist aussen grau, innen braun und rissig; später zerreisst sie von der Spitze aus in 7—12 und mehr spitzige Lappen, welche bei feuchter Luft sich flach ausbreiten und bei Trockenheit sich zurückschlagen und die Innenhülle umschliessen. Letztere ist ungestielt, niedergedrückt kugelig, papierdünn, glatt oder geadert und graubraun gefärbt. Am Scheitel befindet sich eine flache, gezähnelte Öffnung, durch welche der Sporenstaub entleert wird.

Wegen seiner grossen Empfindlichkeit gegen die Luftfeuchtigkeit gilt er bei der Landbevölkerung als Wetterprophet.

Vierteiliger Erdstern.

(Kronensternling; *Geaster coronatus* Schaeff.)

Der Kronensternling ist unsere verbreitetste Erdsternart. Man findet ihn von Juli bis Oktober oft zahlreich auf abgefallenen Fichten- und Tannennadeln oder verlassenen Ameisenhaufen in Nadelwäldern.

Der Fruchtkörper ist anfangs nussförmig. Die lederartige Aussenhülle reisst bald in vier nach unten umgebogene Lappen auf, durch welche die Staubkugel wie auf einem vierbeinigen Tischchen emporgehoben wird und kronenähnlich aussieht. Sie ist aussen gelblich, innen braun. Die weissgestielte Staubkugel ist braun und trägt am Scheitel einen gestreiften Mündungskegel, durch welchen die Sporen ausstäuben.

IX 95

VIII. Familie: **Rindenpilze.**

Der Fruchtkörper ist vielfach krustenartig ausgebreitet, aber auch keulen- oder trompetenförmig aufgerichtet. Die Substanz ist leder- oder wachsartig, oder fleischig, oder holzig. Die Bruthaut überzieht die Unterseite des Pilzes und bildet eine glatte, warzige oder runzelige Fläche. — An Holz und Rinde, selten an der Erde wachsende Pilze.

Totentrompete.

(Totenfüllhorn; *Craterellus cornucopioides* Pers.)
Taf. 22, Fig. a.

Name wie Aussehen geben diesem Pilz ein unheimliches Gepräge, zumal er auch an düsteren

Orten wächst, nämlich in feuchten, dunklen Waldschluchten und unter feuchtem Gebüsch. Er ist von Juli bis Oktober überaus häufig und wächst sowohl einzeln als auch in Büscheln.

Der ganze Pilz ist trompeten- oder füllhornförmig. Der Hut geht allmählich in den fingerlangen Stiel über und bildet mit diesem bis zum Grunde einen engen Trichter. Die Hutfläche kann Handbreite erreichen, ist zartschuppig, von schwarzbrauner, im Alter schwarzer Farbe. Der abwärts geschlagene Rand ist wellig-lappig.

Die Fruchtschicht breitet sich auf der Unterseite des Hutes aus und läuft an der Aussenseite der Stielröhre weit hinab. Sie ist erst glatt und grau, später schwach adrig-runzelig und blaugrau, von den Sporen weisslich bestäubt.

Trotz des düstern Aussehens und des unheimlichen Namens sind junge Pilze geniessbar.

Rauhhaariger Rindenpilz.

(*Stereum hirsutum* Fr.)

Der Fruchtkörper bildet lederzähe, anfangs fast becher- später muschelförmige, mit dem obern Teile von der Unterlage abstehende,

wellig verbogene und bis 4 cm breite Hütchen, welche oft zu langen Reihen zusammenfließen, an stehendem Holzwerk auch dachziegelartig geschichtet wachsen. Zwischen der Fruchtschicht und dem Pilzfleisch liegt eine weisse, faserige Mittelschicht eingebettet.

Das Sporenlager kleidet die Innenfläche des Bechers oder der Muschel aus, ist nackt und glatt, in frischem und feuchtem Zustand lebhaft orangerot, alt und trocken blasser (dottergelb), bei Druck unveränderlich. Der scharfe Rand ist gelb. Die unfruchtbare Aussenfläche ist weisslich oder bräunlich, schwach gezont und mit Striegelhaaren dicht besetzt.

Der Pilz ist ausserordentlich gemein, aber nach Gestalt und Farbe sehr veränderlich. Man findet ihn das ganze Jahr hindurch an alten Stümpfen und Aesten der Eichen und anderer Laubhölzer in Wäldern, auch an Pfosten, Pfählen, Brettern und anderem Holzwerk in Hof und Garten. Der Pilz bringt nach Hartig im Holz der Eichen eine Braunfärbung hervor, die in der Breite mehrerer Jahresringe auftritt. Die Mitte dieser „Mondringe“ verfärbt sich später gelb oder schneeweiss (daher „gelb- oder weisspfeifiges Holz“).

X 97

IX. Familie: Gallertpilze.

Der Fruchtkörper ist gallertartig oder knorpelig, in der Gestalt sehr verschieden (verästelt, trichterförmig oder faltig gewunden), die gallertartige Fruchtschicht auf der ganzen freien Oberfläche tragend.

Klebriges Schönhorn.

(Klebriger Hörnling; *Calocera viscosa* Fr.)

Taf. 22, Fig. b.

Dieser niedliche, an die Korallenpilze erinnernde Pilz wächst von Juli bis Dezember allenthalben einzeln oder in kleinen Büscheln aus den Ritzen alter Nadelholzstümpfe.

Sein kleinfingerhoher, wurzelnder Fruchtkörper ist geweihartig verästelt, knorpelig-zäh und schlüpfrig-glatt, der Farbe nach lebhaft gold- oder orange-gelb. Bei heissem Wetter vertrocknet er und wird hornartig hart, lebt jedoch bei Regenwetter wieder auf.

Die stielrunden, gekrümmten Zweigchen haben meist zugespitzte Enden. Die Frucht-

schicht überzieht den ganzen Fruchtkörper und ist mehr oder weniger klebrig.

Das Schönhorn wird mitunter in Suppen oder als Salat genossen, ist aber zäh und wenig schmackhaft.

Die Lorchelförmige Guepinie

(*Gyrocephalus rufus* Pers., *Guepinia helvelloides* Fr.)

ist für die deutsche Flora nur für die südlichen Rheingegenden angezeigt. In Württemberg ist sie in bergigen Nadelwäldern ziemlich verbreitet. Wo sie heimisch ist, wächst sie von August bis Oktober auf lehmhaltigem, feuchtem Waldboden, an den Ufern der Waldbäche oder in der Nähe von Stümpfen büschelweise oder in dichten Rasen.

Ihr fingerhoher Fruchtkörper ist gallertartig-knorpelig, glatt, meist halbiert trichterförmig und abwärts röhrig, seltener spatelförmig. Der Rand ist zuweilen kraus verbogen.

Die Fruchtschicht liegt unterseits, ist von aussen her sichtbar, glatt und eben, im Alter schwach geadert.

Der Stiel ist, wenn er nicht ganz fehlt,

sehr kurz, röhrig oder breitgedrückt; er erweitert sich allmählich in das Hutfleisch. Der ganze Fruchtkörper ist in der Jugend lebhaft orangerot, im Alter oder an sonnigen Standorten ausgebleicht bräunlichrot.

Die Guepinie wird hin und wieder als Salat für den Tisch zubereitet.

X. Familie: **Gichtmorchelpilze.**

Der Fruchtkörper bildet vor der Reife ein weissliches, weiches, wurzelndes Ei, dessen äussere Hülle eine dicke Gallertschicht und den Fruchträger umschliesst. Zur Reifezeit durchbricht letzterer die Hülle und hebt die Fruchtschicht samt dem Sporenschleim mit sich empor; die zerrissene Umhüllung bleibt am Grunde als kelchartige Scheide stehen.

Stinkende Gichtmorchel.

(Schamlose Gichtmorchel, Stinkmorchel, Rutenmorchel, Eichelpilz; *Phallus impudicus* L.)

Taf. 24.

Die Gichtmorchel zeichnet sich durch ihren merkwürdigen Bau vor allen andern Pilzen

aus. Ihr Fruchtkörper bildet in der Jugend einen hühnereigrossen Ball mit lederhätiger, weisser Hülle. Dieses sogenannte „Hexenei“, welches im Längsdurchschnitt schon den später aus ihm sich erhebenden Hut und Träger in der Anlage zeigt, entwickelt sich unter Laub und Moos im feuchten Humus und hängt mit dem unterirdischen Pilzgeflecht durch einen dickfaserigen Wurzelstrang zusammen. Der Ball, welcher zwischen der äusseren und inneren Hülle eine dicke Gallertschicht umschliesst, platzt bald am Scheitel, worauf sich aus demselben innerhalb einiger Stunden der reife, aus Träger und Hut bestehende Fruchträger erhebt.

Der Träger stellt eine über fingerlange und daumendicke, oben und unten sich zuspitzende, weisse Rute oder Spindel dar, welche aus zelligem Gewebe besteht, hohl und am Fuss von den Hüllresten scheidenartig umgeben ist. Der morchelähnliche Hut hängt fingerhutförmig auf dem Träger, ist nur am Scheitel an denselben angewachsen und oben durchbohrt. Seine Aussenfläche ist durch Längs- und Querstreifen in zahlreiche Gruben abgeteilt und mit dunkelgrünem, übel-

rie
allm
zehr

inte
weis
wäld
Bau

verl
selb
ver
wir
des
Frü
gew
sie
zuff

kel
arti
sind
Ve

riechendem Sporenschleim übergossen, der allmählich abtropft oder von Aasfliegen verzehrt wird, worauf der Morchelhut weiss erscheint.

Von Juni bis September trifft man diesen interessanten Pilz häufig und gewöhnlich nesterweise in Hecken, Gebüsch und Gebirgswäldern auf feuchtem Moder, seltener auch in Baumgärten und Weinbergen.

Die Gichtmorchel ist durchaus nicht giftig, verbreitet aber einen aasartigen Gestank, der selbst auf grössere Entfernung ihren Standort verrät, im Zimmer ekelerregend und betäubend wirken kann, im übrigen aber von dem Genusse des morchelähnlichen Fruchträgers abhält. — Früher wurde sie als Mittel gegen Gicht angewendet. In manchen Gegenden giebt man sie dem Weidevieh, um dessen Brunst herbeizuführen oder zu verstärken.

XII 4. 101.

XI. Familie: **Becherpilze.**

Der Fruchtkörper ist schüssel-, napf- oder kelchförmig, meist sitzend, seine Substanz wachsartig oder knorpelig-häutig. Die Sporenschläuche sind in die Fruchthaut eingebettet, welche die Vertiefung des Fruchtkörpers auskleidet.

Orange-Becherpilz.

(Orangebecherling, Orangeschüsselpilz; *Peziza aurantia* Oedr.) Taf. 25, Fig. a.

Der Orangeschüsselpilz wächst von September bis November allenthalben herdenweise auf feuchtem Thon- und Lehmboden, auf Waldwegen, an Grabenrändern oder in der Nähe von Laubholzstümpfen.

Die Fruchtkörper, welche in der Jugend geschlossen sind, bilden bald kleinere oder grössere, oft fast faustgrosse Näpfe, die sich zuletzt bei ausgeschweiftem, zerrissenem Rande verflachen. Sie sitzen stiellos an der Erde und sind ausserordentlich gebrechlich. Die Scheibe der Schüssel ist mit der lebhaft orangeroten, wachsartigen Fruchtschicht ausgekleidet; die Sporen werden bei der Reife aus den Sporenschläuchen herausgeschleudert. Die Aussenfläche ist blassrötlich und weiss bereift.

Nicht zu alte Schüsselpilze können als Salat genossen werden.

Anmerkung: Nahe verwandt ist der Scharlachrote Becherpilz (*Pez. coccinea* Jacq.), der von April bis Juli auf Moos- und Grasplätzen

als erbsengrosses, gestieltes Keulchen aus unterirdisch vermoderndem Holz hervowächst, sich bald trichterförmig öffnet und eine scharlachrote Scheibe besitzt.

Echter Schmutzbecher.

(*Bulgaria inquinans* Pers.)

Der Fruchträger ist in der Jugend kaum gestielt und kugelig geschlossen, später kreiselförmig gestreckt und napfförmig geöffnet, zuletzt tellerförmig ausgebreitet. Anfangs ist er aussen schwarzbraun, runzeligfaltig und kleiig bestäubt, später matt schwarz. Der Napf ist bis zum Rand von einer gummiartig zähen Gallertmasse angefüllt, welche an der Scheibeglänzend schwarz, innen von den Sporenschläuchen aderig marmoriert ist. Von den reifen Sporen färbt die Scheibe im Alter schwarz ab.

Der Schmutzbecher steht von August bis zum nächsten Frühjahr oft zu Hunderten an liegenden Eichen- und Buchenstämmen, deren Rinde und Holz er zerstört.

XII. Familie: Nestpilze.

Der Fruchtkörper ist klein, keulenförmig, oben mit trommelfellartiger Haut geschlossen, die bald zerreisst. Zur Reifezeit ist er becher-

förmig und enthält mehrere linsenförmige Sporenkammern, welche gewöhnlich mittels eines spiralförmigen Fadens an der Becherwand befestigt sind. Der Fruchtkörper hat jetzt das Ansehen eines kleinen Nestchens mit Eiern.

Gestreiftes Nestchen.

(Gestreifter Teuerling; *Nidularia striata* Willdr.)
Taf. 25, Fig. c.

Dieses niedliche Pilzchen hat seinen Standort namentlich im Laubwald allenthalben an Stümpfen, auf allerlei Holzabfällen, auf Laub oder auch auf Walderde; auch auf Holzlagerplätzen, an Gartenpfosten und altem Holzwerk trifft man es in meist grösseren Ansiedlungen den ganzen Sommer und Herbst durch.

Das Fruchtkörperchen ist kreiselförmig, nach unten stielartig verschmälert und etwa 1 cm hoch. Seine Aussenfläche ist mit braunem, zottigem Filz bekleidet. Es ist anfangs oben an der weiten, geschweiften Mündung mit einer dünnen, weissen Trommelhaut geschlossen, welche zur Reifezeit platzt. Die Innenwand ist bleigrau, gestreift und glänzend. Eine das Innere erfüllende Gallertmasse trocknet bei

der Reife ein, und die den Becher bis über die Hälfte erfüllenden linsenförmigen, in der Mitte vertieften, weisslichen Sporenkammern werden jetzt sichtbar. Jede einzelne Sporenkammer, an deren Innenfläche die Sporen sich entwickeln, ist durch einen korkzieherartig gewundenen Strang am Grunde des Bechers befestigt, welcher letzterer nun das Ansehen eines niedlichen, mit winzigen Eilein belegten Nestchens hat (Namen!).

Nach der grösseren oder geringeren Anzahl der linsenförmigen Sporenkammern in den Bechern, die von dem trockenen oder nassen Charakter des Jahrgangs abhängig ist, schliesst das Landvolk auf den höheren oder niedrigeren Frucht- und Brotpreis, weshalb diese Pilzchen auch Teuerlinge genannt werden.