

## 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 fernerm Wachstum des Hutes, da sie nicht mitwächst, in mehrlige 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 vielmehr 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, Pantherfleckiger 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 verwachsen 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 vergänglichler 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 Knollenblätterpilz 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 verjüngt 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 zerreissbaren 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; seidenerig 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 Warzen 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 Haselstümpfen, auch an Pappel- und Weidenstämmen.

Sein weiches, weisses Fleisch wird bald fleischrötlich. Es ist wegen seines widerlichen 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 reichlich 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 Lieblingsstandort 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 grüspanfleckig, 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 Milchsaff 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, klein-flockig, am Rande eingebogen und filzig; später ist er nabelförmig eingedrückt, zuletzt bei aus-gerecktem, scharfem Rand trichterförmig.

Die dichtstehenden Blättchen sind anfangs hellgelblich oder auch rötlich, später rötlich-braun 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 rötlich-braun, 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 pilzarmen 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 Milchsaftes; 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 unverlächtigen 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 Gebüsch 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, Gebüsch 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. Chlamydo-sporen) 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 gefallenen 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 lilafarbigen 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 lilafarbigen 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 gelbbraunliche, 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 modernden 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

besäumt, 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 verdächtigt. 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 zart 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 mehlig 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 Krämpflingen 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. 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 Röhrschicht ist nach unten ge-