

Unsere häufigeren



erkbaren Pilze

in 22 naturgetreuen und feinkolorierten Abbildungen

nebst kurzer Beschreibung

und

Anleitung zum Einsammeln und zur Zubereitung.

Im Auftrage der Königlichen Regierung zu Cassel

dargestellt und bearbeitet

von

S. Schlichtberger,

Lehrer in Cassel.

Siebente Auflage.

Cassel 1891.

Verlag von Theodor Fischer.

Biblioteka Politechniki Krakowskiej



100000298502

Unsere
häufigeren eßbaren
Pilze

in 23 naturgetreuen und feinkolorierten Abbildungen

nebst kurzer Beschreibung

und

Anleitung zum Einsammeln und zur Zubereitung.

Im Auftrage der Königlichen Regierung zu Cassel

dargestellt und bearbeitet

von

S. Schlichtberger,

Lehrer in Cassel.

Siebente Auflage.



Cassel 1891.

Verlag von Theodor Fischer.

W. 1/3
98.



31803

Vorwort.

Pilze als Speise zu benutzen, ist eine alte Sitte; liebten doch die Römer ein Pilzgericht so sehr, daß sie, wie ihre Schriftsteller erzählen, auf Gold und auf den Senatorrock verzichteten, wenn sie nur Pilze hatten. Man kannte aber wenig Arten und nahm in Gebrauch nur Morcheln, Trüffeln, Steinpilze und den Kaiserling, welsch letzterer wegen seines ausgezeichneten Geschmackes diesen Ehrennamen trägt. Durch Versuche und Erfahrung hat man bis heute noch viele (an 80) eßbare Pilze kennen gelernt, nur ist zu beklagen, daß so wenig Menschen von ihnen den rechten Gebrauch machen. In Mißwachsjahren und für die ärmeren Gebirgsgegenden, wo der Anbau unserer Kulturpflanzen nur spärlich den Unterhalt gewährt, würden sie von ganz besonderem Segen sein. Sind sie doch ihrer Stoffzusammensetzung nach unsern Hülsen- und Getreidepflanzen nicht nur zur Seite zu stellen, sondern übertreffen dieselben noch um 10 resp. 20 %. Unkenntnis und abergläubische Meinung, sowie wohl auch die Furcht vor giftigen Pilzen hält unser Volk gefangen, und es behilft sich eher mit blutentmischenden Surrogaten, ehe es die Gottesgabe in rechter Benutzung für sich in Anspruch nimmt. Hohe Königliche Regierung, veranlaßt durch Herrn Regierungsrat Dr. Falkenheimer, wollte darin Wandel schaffen, indem sie mich beauftragte, unter den eßbaren Pilzen die bekanntesten und häufigst vorkommenden Arten auszuwählen und auf einem Tableau darzustellen, und, ausgehend von dem Grundsatz, daß eine bessere Erkenntnis nur durch die Schule ins Volk gelangen kann, verfügte, daß das erwähnte Tableau nebst erklärendem Beiworte in allen Schulen des diesseitigen Regierungsbezirks eingeführt werden solle. Für das Bestreben solcher edlen Gesinnung, dem unbemittelten Volke eine materielle Beihilfe zu gewähren und die Liebe zum engern Vaterlande in besserer Schätzung der heimatischen Bodenerzeugnisse zu fördern, wird das Volk dankbare Empfindungen zeigen, sowie ich auch jetzt schon mich veranlaßt sehe, für das allseitig entgegengebrachte Wohlwollen hierdurch meinen wärmsten Dank auszusprechen.

Bei der Darstellung habe ich mich bestrebt, unterstützt durch langjährige Beobachtung, die Entwicklungsperioden, sowie die Umgebung der Pilze und dadurch vor dem Auge des Beobachters die Lebensgeschichte derselben zu geben. Das Auffinden und die bessere Kenntnis wird so erleichtert. Die lithographische Anstalt des Herrn Fischer hat den künstlerischen und pädagogischen Forderungen im höchsten Maße entsprochen.

Das Textwort enthält außer der Artbeschreibung auch ein Kapitel über die Zubereitung der Pilze, weil, wie ich vielfach erfahren habe, mancher in diesem Stücke nach Rat fragt. Im Schlußkapitel sind, falls durch Fahrlässigkeit ein Vergiftungsfall vorkommen sollte, die Kennzeichen desselben und die ersten Gegenmittel angegeben.

Möge das Unternehmen viele Freunde finden und in Schulen, sowie in Haus- und Volkswirtschaft das werden, was es sein soll, nämlich eine vermehrte Anregung und Anleitung zu zweckmäßiger Benutzung der so oft verkannten Pilze und eine Unterstützung für alle, die zur Sorge für das Volkswohl beauftragt sind.

Cassel, im Juni 1888.

Der Verfasser.

Akc. Nr.

4493/50

Vorwort zur 2. bis 5. und 6. Auflage.

War in kaum 9 Monaten eine 4., so ist jetzt schon eine 6. Auflage nötig geworden. Verleger und Verfasser haben darin die freudige Ueberzeugung gewonnen, mit welcher lebhaftem Interesse man einerseits dem Unternehmen entgegengekommen ist und wie andererseits die große Verbreitung des Werkchens in allen Theilen Deutschlands für die Brauchbarkeit von Tafel und Text spricht.

Erlasse des hohen Kultusministeriums in Preußen, sowie derer im Königreich Sachsen, im Königreich Württemberg, im Großherzogthum Hessen und anderen Ländern Deutschlands und ebenso zahlreiche Verfügungen von königlichen und fürstlichen Regierungen darauf hiniehend, ihren Untergebenen nahe zu legen, durch Lehre und praktische Anweisungen mitzuwirken, daß eine rechte Würdigung der Pilze sich mehr und mehr Bahn breche, lassen den Verfasser erkennen, wie man in höchst wohlwollender Gesinnung um Förderung des Volkswohls durch klare Kenntniss und richtige Schätzung dieser so billigen und guten Nahrungsquelle bemüht ist. Ist doch auch die Kenntniss nur das einzige Mittel, sich vor Schäden zu schützen und das Gute in seinen Besitz zu bringen. Manches Vorurteil gegen diese „freie Gottesgabe“ ist, wie dem Verfasser mündliche und schriftliche Zugeständnisse und Mittheilungen beweisen, einer besseren Anschauung schon gewichen, doch könnte hierin durch zweckmäßige Belehrung in Schule und Haus noch mehr geschehen.

Um auch hierzu noch bescheiden förderlich mitzuwirken, habe ich auf vielseitiges Verlangen mich dazu verstanden, zu gründlicher und sicherer Kenntniss und namentlich zur Unterscheidung giftiger von unschädlichen Pilzen eine gleichbearbeitete Tafel „**Unsere verbreiteten giftigen Pilze**“ nebst erklärendem Textworte zu eben solch billigem Preise herzustellen.

Dem Wunsche von Freunden und Gönnern, denen ich für ihre wohlgemeinten Rathschläge hier meinen innigsten Dank ausspreche, folgend, habe ich in der 5. Auflage die Abbildungen der eßbaren Pilze um ein Gruppenbild, im Lauchschwamm, vermehrt und durch charakteristische Kennzeichen und Hinzufügung von Varietäten und Durchschnittszeichnungen in den schon vorhandenen Gruppen der Tafel eine größere Vollständigkeit gegeben. Zugleich erhielt das Plakat einen farbigen Hintergrund, damit die Pilze noch mehr plastisch hervortreten können und das Gesamtbild als rechtes Anschauungsmittel sich eignen möge.

Während der vorigen Auflage kleine Zusätze beigelegt wurden, ist in dieser 6. Auflage keine textliche und lithographische Änderung vorgenommen.

Zu einer übersichtlichen und relativ vollständigen Belehrung über die Pilze auf Forstakademien, landwirtschaftlichen Schulen, Seminarien zc. wolle man freundlichst die Texte beider Tafeln in gegenseitiger Ergänzung benutzen.

Somit übergebe ich das Werkchen von neuem unter dem herzlichsten Wunsche, daß es in Haus und Schule den beabsichtigten Segen stiften und zum Besten unseres Volkens immer mehr mitwirken möge.

Cassel, im August und Dezember 1888, im März und November 1889 und im Juni 1890.

Der Verfasser.

Unsere Pilze.

Wenn man im heißen August in unseren schönen Wäldern geht und sich im kühlen Schatten der mächtigen Eichen und Buchen erquickt oder sich an dem balsamischen Dufte unserer Nadelwälder labt, dann begegnet unser Blick, zum Boden gewendet, jenen sonderbar gestalteten Pflanzen, die man Pilze nennt. Über die Entstehung derselben wußte man lange nichts Gewisses, deshalb verhüllte man ihr Erscheinen in allerlei abergläubische Erzählungen. Wenn man aber die nächste Umgebung eines solchen Pilzes mit einem prüfenden Blicke betrachtet oder die Erde ein wenig auflodert, so bemerkt man einen flockig-schimmeligen Stoff. Dieser erscheint unter einer schon mäßigen Vergrößerung als kreuz und quer durcheinander laufende, röhrlige Fäden. Man nennt sie das Pilzlagere. Sie bilden den eigentlichen wachsenden Teil der Pflanze und haben die Aufgabe, gleich den Wurzeln anderer Pflanzen, die Nahrung herbeizuschaffen, aus welcher sich der Fruchtkörper, den wir schlechtweg Pilz oder Schwamm nennen, aufbaut. Diese Pilzfäden entwickeln sich aus einem Samenkörnchen, das freilich winzig klein ($\frac{1}{100}$ — $\frac{9}{10000}$ mm) ist und von den Gelehrten Spore genannt wird.

Wohin das Auge blickt, da treten ihm die wie neckische, buntfarbige Kobolde aus der Erde lugenden Naturkörper entgegen; aber es sind lange noch nicht alle Arten. Wie hier, so schießen sie auf blumiger Wiese, auf sonnigen Tristen, an Acker- und Straßenrändern oft in übergroßer Zahl und so schnell empor, daß ihr Wachstum sprichwörtlich geworden ist: „das wächst wie Pilze aus der Erde“. Vergewöhnlicht man sich die Menge der komisch hut- oder trichterförmig gestalteten oder wie blaue, rote, gelbe und graue Sträuchlein oder Keulen aussehenden Dinger, so darf man schon auf eine große Anzahl schließen. Indessen ist es weit gefehlt, wenn man denken wollte, es wären das alle Arten von Pilzen. Viele im Moos verborgen oder von Laub und Erde bedeckt entziehen sich dem Blicke, und eine noch größere Anzahl ist so klein, daß sie nur durch das Vergrößerungsglas als lebende Wesen erkannt werden. Nach einer Schätzung giebt man die Zahl der Pilze auf 150,000 Arten an.

Die Pilze bestehen wie andere Pflanzen aus Zellen, weichen aber dadurch von ihnen ab, daß sie kein Blattgrün haben. Dieses ist nach seiner Stoffzusammensetzung befähigt, eine Umwandlung der Nahrungsstoffe zu bewirken, gewissermaßen dasselbe zu thun, was in der Küche durch das Feuer mit den Rohstoffen unserer Speisen geschieht. Man hat deshalb die Zelle mit dem Blattgrün nicht mit Unrecht die chemische Küche genannt; in derselben wird namentlich die ausgenommene Kohlen säure unter Einfluß des Sonnenlichts in Kohlenstoff und Sauerstoff zerlegt. Der Sauerstoff wird zum Wohle der Menschen und Tiere wieder ausgeschieden, und aus dem Kohlenstoff, wozu Wasser tritt, bildet sich Stärkemehl und Zucker. Die Pflanzen mit Blattgrün sehen also fremdartiges in das eigene um. Den Pilzen fehlt mit dem Stoffe diese Umwandlungskraft, sie sind deshalb auch immer auf andere organische Körper mit bereits vorgebildeten Nährstoffen,

die sie für sich in Anspruch nehmen, angewiesen. Nach der Art wie und wo das geschieht, kann man die Pilze in zwei großen Gruppen betrachten, nämlich als Schmarozer (Parasiten) oder als Fäulnisbewohner.

Die Schmarozer verlangen mit einer eigens ausgesuchten Nahrung auch einen bestimmten Standort; sie siedeln sich stets nur auf besonderen Theilen lebender Pflanzen und Tiere an, und indem sie auf Kosten ihrer Nährwirte gedeihen und dabei die Zellgewebe zerstören, bewirken sie deren Erkrankung oder Tod. Die Fäulnisbewohner suchen ihre Nahrung ausschließlich im düngerreichen Boden und ernähren sich von den daselbst aufgespeicherten Tier- und Pflanzenstoffen. Eine Anzahl jedoch muß beiden Gruppen beigezählt werden; sie beginnen ihr Wachstum als Schmarozer und erreichen die Höhe ihrer Entwicklung als Fäulnisbewohner.

Die Samenkörner der Pilze sind klein; sie bilden sich in doppelter Weise, entweder wachsen sie frei auf der Oberfläche gewisser Theile oder sie sind in besondere Behälter gebettet, die man Schläuche nennt. In jedem Schlauche bilden sich meist 8 Körnchen, wie bei Fig. 19 dargestellt ist. Letztere findet man bei den Morcheln, den Trüffeln und den Schüsselpilzen. Die freie Entwicklung findet sich an der Hutunterseite bei den Lächer- und Blätterpilzen. Will man sich von ihrem Vorhandensein überzeugen, so lege man den vom Stiel getrennten Hut (n. d. Stielseite n. unten) auf eine Glasscheibe oder weißes Papier. Nach einigen Stunden ist die Unterlage mit weißem, rotem oder braunem Staub bestreut. Bei Betrachtung unter der Loupe oder dem Mikroskop erkennt man den Staub als rundliche oder längliche Körnchen; es sind dies die Keimkörner oder die Sporen. Bei den Pilzen bilden sich sehr viele Sporen, woraus die große Vermehrung dieser Pflanzen erkannt werden kann. Bei den Blätter- und Lächerpilzen entstehen an einer Fruchtzelle je 4 Sporen. Die Keimfähigkeit der Samen ist von verschiedener Dauer; sie kann nur Tage, aber auch Jahre währen. Zu ihrer Erweckung brauchen sie Feuchtigkeit und Wärme, daher erscheinen die meisten Pilze im Nachsommer. Große Kälte beeinträchtigt die Keimkraft weniger als Hitze.

Im Haushalte der Natur und dem des Menschen nehmen die Pilze eine wichtige Stelle ein, indem sie, wie die Schmarozer, meist zu unserem Schaden zerstören oder vernichten, oder, wie die Fäulnisbewohner und Gährungspilze, förderlich und nutzbringend wirken. An folgenden Beispielen mag das Treiben der Schmarozerpilze bekannt werden. Man sieht oft auf einem Ahrenfelde unter den fruchtbringenden Ähren auch solche, die wie mit Ruß überstreut scheinen. Dieser Stoff zeigt die Keimkörner eines Pilzes, den man Rußbrand (*Ustilago Carbo*, U. segetum) nennt. Auf den jungen, zarten Blättern setzt sich ein Pilzfämmchen an, treibt bei feuchtem Wetter einen Keimschlauch durch die Athmungsorgane (Spaltöffnungen) und wächst zwischen den Zellen, daraus Nahrung entziehend, weiter bis in die Blüten, die der Pilz vollständig zerstört. Beim Weizenbrand (*Tilletia Caries* Tul.) werden die Weizenkörner, die äußerlich aufgedunsen und dunkelgrün erscheinen, in eine stinkende, schmierige Sporenmasse verwandelt. Die Sporen fallen zur Erde und überdauern den Winter. Wer dächte nicht hier auch an den verruchten Kartoffelpilz, der in feuchten Sommern eine ganze Ernte vernichten kann! — Beklagen wir hier das Auftreten und Treiben der Pilze, so begrüßen wir ihr Erscheinen

in anderen Fällen. Wenn im August nämlich die Stubenfliegen in großer Menge auftreten und Spiegel und Wände beschmutzen und den Müden fortgesetzt stören, dann erscheint auch ihr Rächer in Gestalt eines Schmarotzerpilzes, *Empusa muscae* De B., der durch die Haut der Tiere in das Blut eindringt, dasselbe verändert und entmischt. Das Tier ermattet, kriecht ängstlich hin und her, bläht sich auf, ein weißer Staub, die weißen Keimkörner des aus dem Körper herauswachsenden Pilzes, überdeckt die Fliege, — der Pilz hat sie getötet.

Manche Pilze bedrohen auch unsere Gesundheit. Sie gehören den Spaltpilzen (Schizomyceten) an. Es sind das unsere kleinsten Pilze. Neben wir hier nur von einem. Die Diphtheritis ist heute leider bekannt genug geworden. Dabei befällt der Pilz die Schleimhaut des Rachens und der Luftröhre, aber auch die Geschlechts- und Verdauungsorgane, verbreitet sich „in die Lymphgefäße, später in die Binde- und Muskelgewebe und schließlich in das Blut“ des Menschen, es ist dann der Tod unvermeidlich. Bei Blattern, Cholera, Milzbrand, Scharlachfieber spielen die Spaltpilze ebenwohl eine Rolle; über ihr Leben jedoch weiß man noch nichts Genügendes.

Die Fäulnisbewohner und Gärungspilze sind die Straßenkehrer und Arbeiter des Menschen. Die toten organischen Körper würden sich bei einer langsamen Zersetzung in Menge anhäufen und die Luft verpesten; die sich ansiedelnden Pilze befördern die Zersetzung und führen die Vernichtung dieser abgestorbenen Organismen herbei dadurch, daß sie davon sich ernähren. Bei der Gärung entzieht der Pilz der Masse den Sauerstoff, den er als Nahrung gebraucht, und zerlegt dabei den Zuckerstoff in Weingeist und Kohlensäure. Diesen Vorgang hat der Mensch beobachtet und verwendet ihn täglich zu seinem Nutzen. In der That, wir hätten weder Brot, noch Kuchen, wir könnten uns an einem erfrischenden Trunk des Bieres nicht laben, wenn wir diese Umwandlungspflanzen in Form von Gefepilzen u. nicht benutzten.

Wie die Pilze nun hier zur Zubereitung nahrhafter und wohl-schmeckender Speisen behülflich sind, so liefern auch viele in ihrem Fleische **selbst gute Nahrungsmittel**. Namentlich sind es die Hutpilze, wie die Champignons, der Stein- und Eierpilz, die Morcheln u. a., die sich wegen ihres Wohlgeschmackes und ihrer Nährstoffe in unserer Küche eingebürgert haben. Sie sind reich an Eiweißstoffen und die stoffärmsten Arten stehen den Körner- und Hülsenfrüchten nahe*), die besten reihen sich dem Fleische an; sie sind gewissermaßen selbst „das Fleisch im Walde“. In 100 Teilen getrocknetem Champignon sind fast 24, in der Trüffel 27, in der Speisemorchel 28½, im Steinpilze sogar 36 Teile Eiweiß, dazu kommen noch die Zuckersstoffe in 4—7 % als Mannit und Traubenzucker, sowie die Nährsalze, wovon der Champignon fast 6 % enthält; Stärkemehl haben sie nicht, hingegen aber Kali-, Phosphor-, Natron- und Magnesiumsalze und meist etwas Fett. Dazu kommt noch die leichte Verdaulichkeit, und es ist kaum zu begreifen, wie die Menschen sich mit elenden Ersatzmitteln, wie Cichorienkaffee u., behelfen und das Dargebotene verschmähen.

*) Linjen enthalten an 27, Erbsen 25, Bohnen 24, Weizen 13, Roggen 11½, Gerste 11 % Eiweißstoffe. — Im Vergleich der stickstoffhaltigen zu den stickstoff-freien Stoffen gelten folgende Verhältnisse: Weizen 1:6,24; Steinpilz 1:2,82. Roggen 1:6,08; Eierschwamm 1:2,51. Erbsen 1:2,30; Keulenpilz 1:2,41. Linjen 1:2,78; Morchel 1:2,47 n. Kraft, Veg.

Viele Pilze enthalten freilich ein noch nicht genau erforschtes Gift, doch giebt es bei weitem nicht so viele giftige Pilze als die meisten Menschen glauben. Es ist nicht schwer, die giftigen von den unschädlichen zu unterscheiden, wenn man sie nur mit Aufmerksamkeit betrachten wollte. Von der Speise auszuschließen sind alle Pilze, die einen widerlichen oder moderigen Geruch haben, die schon alt und mürbe sind und in Verwesung übergehen, manche Blätterpilze, welche einen scharfen, äzenden Milchsaft haben, Lösserpilze, die beim Zerbrechen oder Zerschneiden blau anlaufen, endlich Pilze, die mit ihrem unten knollig verdickten Stiel in einer Haut, der Wulsthaut, sitzen. Hierher gehört der scharlachrote Fliegenpilz, der mit Warzen bedeckte Perlschwamm, der ähnliche Pantherschwamm u. s. w. Zu dieser Gruppe gehört freilich auch der von den Römern höher als Gold geschätzte Kaiserschwamm. — Vor einem alt hergebrachten Erkennungsmittel noch möchte ich warnen, indem man giftige Pilze beim Kochen daran erkennen will, wenn der beigegebene silberne Löffel anläuft oder eine Zwiebel schwarz wird. Die Pilze enthalten mehr oder weniger Schwefelwasserstoff, der diese Wirkung hervorbringt. Am besten ist es, wenn man die häufigsten eßbaren kennen lernt, wie das Volk auch fast nur die eßbaren Beerenfrüchte im Walde kennt und um die giftigen sich wenig kümmert. Als eßbar und wohlschmeckend gelten folgende Pilze:

1. Der Champignon, *Psalliota campestris* L.

Der Name Champignon bedeutet so viel als Feldköpchen und damit ist zugleich der Ort seines Wachstums angegeben. Er findet sich nämlich häufig und meist truppweise vom Sommer bis Herbst auf Wiesen und Triften, an Straßengraben und Waldrändern, in Gärten, aber auch in Mistbeeten. Besonders gern siedelt er sich da an, wo Pferde geweidet haben, denn durch den Dünger dieser Tiere gedeiht er sehr gut.

Wie ein kleines Ei kommt der Pilz aus der Erde hervor und meist schon am zweiten Tage seines Wachstums tritt der Stiel hervor, woran die zerrissene Pilzhülle, welche die zarten Blätter zu schützen hatte, als häutiger gefranzter Ring, einer Halskrause ähnlich, hängen bleibt. Später bildet sich der Hut glockenförmig aus, doch bleibt der Rand dabei stets etwas eingerollt.

Der Hut ist reinweiß, auch schmutzigweiß oder, namentlich am Scheitel, gelblich-bräunlich, fühlt sich glatt und trocken an und hat etwas Seidenglanz. Hin und wieder besitzt die leicht sich von dem weißen Fleische ablösende Haut feine bräunliche Schüppchen.

Die ungleichlangen Blätter an der Hutunterseite, die strahlenförmig vom Stiel nach dem Hutrande auslaufen, sind anfangs weißlich und färben sich bei weiterer Entwicklung blaßrötlich, rosa, bräunlich und zuletzt kaffeebraun. Sie enthalten die bräunlichen Sporen.

Der am Grunde nur wenig verdickte weiße und volle Stiel ist rund, entweder glatt oder feinschuppig. Beim Bruche wird das weiße Fleisch des Pilzes etwas rötlich; es hat einen angenehmen Geruch.

Der Champignon wird häufig, besonders jung, wenn die Blätter noch rosafarben sind, zur Speise gebraucht. In diesem Zustande ist nicht nur der Geschmack und Geruch sehr angenehm, sondern es bildet gerade die Rosafarbe der Blätter ein gutes Erkennungsmittel. Beim Gebrauch zieht man die Oberhaut ab, entfernt die Blätter und die von

Waden angefressenen Teile. Man verwendet den Champignon frisch mit Salz und Butter gedämpft als Gemüse, dem man Petersilie oder anderes Gewürz zusehen kann, als Salat und als Zusatz zu Brühen und Ragouts. Ebenso wird er für den Winter **getrocknet** oder **eingemacht** (vergl. Seite 19). Die beste Sammelzeit ist im August und September.

Wie bei den Blütenpflanzen, so lassen sich auch unter den Pilzen die eßbaren von den giftigen unterscheiden. Insbesondere kann bei sorglicher Beachtung zuvor angegebener Kennzeichen, wie die Färbung der Blätter u. s. w., eine Verwechslung des Champignon mit andern Pilzen, wie beispielsweise mit dem giftigen Knollenblätterpilz, nicht leicht vorkommen. Man beachte zur Unterscheidung folgende augenfällige Merkmale: Der giftige Knollenblätterpilz hat, wie sein Name sagt, einen unten **knollig** verdickten und stets **hohlen** Stiel. Der Hut hat einen gelblichen oder grünlichen Schein und ist zumeist mit weißen **Hautflecken** besetzt. Die Blätter sind **weiß** und verfärben sich nie. Geschmack und Wirkung des Pilzes ist wie beim Opium.

2. Der Waldchampignon, *Ps. silvatica* Schaeff.

Sein **weißer Hut** ist mit braunen faserigen Schüppchen bedeckt und am Rande öfters etwas gezackt. Die feingeferbten und an der Schneide bereiften **Blätter** werden **graurötlich** und später **braun**. Der weiße von Anfang an **hohle Stiel** hat einen gespaltenen **Ring**. Man findet diesen Champignon im Spätsommer und Herbst in Laubwäldern, Parkanlagen, aber auch in Grasgärten.

3. Der Akerchampignon oder Wiesenschwamm, *Ps. arvensis* Schaeff.

Der **weiße Hut** ist anfangs braunsäbig und wird später glatt. Die anfangs weißen und später **rosenrot** und **bräunlich** werdenden **Blätter** sind vorn breiter als hinten; der **Stiel** wird bald **hohl** und ist oft höher als beim gemeinen Champignon. Er hat eine strahlig zerrissene und hängende **Manschette**. Der Pilz wächst besonders nach warmem Regen im Herbst an grasigen und moosigen Orten an Rändern von Laub- und Nadelwäldern, auf Wiesen und Tristen. Sein weißes Fleisch hat einen aromatischen Geschmack.

Bei genügender Feuchtigkeit und Wärme entwickeln sich die Champignons in großer Menge, was gar nicht zu verwundern ist, wenn man bedenkt, daß ein einziger Pilz viele Millionen Sporen erzeugt, die teils unter dem Pilze keimen, teils vom Winde fortgeführt und überall verstreut werden. Manche bleiben dabei an Gräsern und anderen Futterkräutern hängen und werden von den Tieren mit verspeist. Sie behalten lange ihre Keimfähigkeit, und aus Erfahrung weiß man, daß weder ihr Austrocknen, noch der Durchgang durch den Darmkanal mancher Tiere, namentlich von Pferden und Eseln, sie darin beeinträchtigt.

Um zu **jeder Zeit** Champignons **frisch** zu haben, legt man im März oder September Jogen. Brutbeete an. Man nimmt dazu möglichst kurzen Pferdemist, vermischt diesen mit lockerer Erde und bildet im Keller oder an sonst einem trockenen Orte, der gleichmäßige Wärme (12° R.) und wenig Luftzug hat, das Beet. Ungefähr 3 cm

tief legt man die Schwammbrut, nämlich das weiße Fadengewebe (Mycelium), das man auf der Wiese oder im Wald um ältere Champignons her aus der Erde gräbt, oder auch wohl die kaffeebraunen Blätter des Pilzes, hinein, begießt die Anlage mit lauwarmem Wasser, dem etwas Salpeter oder Mistjauche zugesetzt ist, und überdeckt sie leicht mit Stroh. Nach 1—2 Monaten beginnt die Ernte, die, wenn man die Beete immer etwas feucht hält, fast das ganze Jahr andauert, und bei der man, um den Nachwuchs nicht zu stören, die jungen Pilze **abschneidet**, sie **also nicht ausreißt**, wie das leider beim Sammeln im Freien gar zu häufig geschieht. Für die Kultur im Freien mischt man die Champignonbrut mit Erde, die man getrocknet an einem nicht zu kalten Orte aufbewahrt. In der Mitte des Frühlings zerkleinert man die Erdstücke und streut die etwas angefeuchtete Masse an passende Orte aus. Besonders in Eichenwäldern ist auch die Kultur von Trüffeln und Steinpilzen zu empfehlen. Der Ertrag ist sehr lohnend.

4. Der Hallimasch oder Honigblätterpilz, *Armillaria mellea* Vahl,

ein ebenso schöner wie schmachthafter Pilz. Er wächst im Nachsommer und reichlichst im Herbst in Laub- und Nadelwäldern einzeln an der Erde oder büschelweise, oft bis zu 100 Stück zusammen an Baumwurzeln und morschen Erdstücken. Sein braunes reichverzweigtes Wurzelgeflecht schadet unsern Nadelhölzern oft sehr.

Der Pilz hat anfangs einen kopfförmigen olivengrünen und dann braunen **Hut**, der sich nach und nach verbreitert und endlich in der Mitte vertieft. Seine Farbe am Rande ist braungelb und nach der Mitte hin honiggelb. Auf seiner ganzen Oberfläche finden sich schwarze haarige Schüppchen, die sich nach der Mitte hin vermehren (vom Regen werden sie öfters abgespült). Die blaßgelben **Blätter** laufen etwas am Stiel herab und bekommen im Alter rote Pünktchen. Der 5—12 cm hohe rötlichgelbe und schlankte **Stiel** hat innen ein schwammiges Mark; an seiner oberen Hälfte trägt er einen weißen flockigen, meist doppelten, etwas hängenden **Ring**. Das weiße **Fleisch** ist von schwach süßlichem Geruch und süßsaurem, angenehmen Geschmack. Die Sporen sind weiß.

Die **jungen** Schwämme (im Alter werden sie meist zähe) werden roh, gekocht und getrocknet (letztere weicht man vor dem Gebrauch in kaltem Wasser auf) gedämpft und geben mit Zusatz von Pfeffer und Salz eine kräftige Nahrung. Eine Zugabe von Sardellen oder Sering erhöht den Geschmack. Die beim Kochen nicht selten entstehende dunkle Färbung des Fleisches darf nicht zurückhalten. In den Cevennen bildet er monatelang den Bewohnern die Hauptnahrung.

5. Der Brätling, *Lactarius volemus* Fr.,

wächst meist einzeln vom August bis zum Herbst in Laub- und Nadelwäldern in ziemlicher Menge. Der trockene **Hut** ist dickfleischig, ansehnlich groß, 5—15 cm breit und fest. Seine Farbe ist rotgelb oder braungelb, in der vertieften Mitte aber immer dunkler. Der junge Pilz hat einen eingerollten Hut; im weiteren Wachstum breitet derselbe sich aus und richtet sich oft einseitig auf. Im Alter wird er bleich und rissig. Die weißgelben dichten **Blätter** laufen am Stiele etwas herab; ihre beschädigten Teile färben sich bräunlich. Der 1—3 cm dicke

und volle **Stiel** hat die Farbe des Hutes, oberwärts nur ist er etwas heller. Das **Fleisch** des Pilzes ist weiß und enthält wie auch die Blätter eine **weiße** oder gelbliche, fast **süßlich** schmeckende harzige **Milch** wie der Löwenzahn, die bei Verletzungen reichlich hervorquillt und an der Luft sich dunkelbraun färbt.

Der Brätling hat einen schwach gewürzhaften Geruch und liefert in der Pfanne mit Butter und Gewürz gedämpft eine vorzügliche Speise. Mit etwas Salz läßt er sich auch roh zu Brot genießen.

6. Der echte Reizker oder Wachholderchwamm, *Lactarius deliciosus* L.,

wächst häufig und gesellig im Sommer und Herbst in trockenen lichten Nadelwäldern und mit Vorliebe zwischen Heidekraut und Wachholdergesträuch, wovon er auch seinen Namen führt; in Laubwäldern gedeiht er jedoch ebenfalls.

Der bis 16 cm breite **Hut** ist bei jungen Pilzen flach gewölbt und später trichterförmig, der kreisrunde, **scharfe Rand** anfangs stark eingerollt. Die Farbe ist ziegel- bis orangerot, im Alter etwas verbläsend, mit zahlreichen hellern und dunkeln Ringen. Gewöhnlich ist er trocken, bei Regenwetter etwas klebrig und läuft nicht selten grünspanfarbig an.

Die **Blätter** sind schmal, dicht gestellt, etwas heller als der Hut gefärbt und ungleich lang. Die längsten erreichen den Stiel und laufen etwas daran herab; oft sind sie gabelig verbunden.

Der anfangs volle und später **hohle**, innen weißflockige, 2—5 cm hohe **Stiel** ist wie die Blätter gefärbt und zeigt an einzelnen Stellen grubige dunkle Flecken. Aus dem rötlich-gelben, brüchigen **Fleisch** des Pilzes quillt beim Zerbrechen eine **safrangelbe** etwas bittere **Milch**, die an der Luft sich **grün färbt**, welches an sich schon als ein ganz besonderes **Erkennungszeichen** anzusehen ist. Der Reizker hat einen angenehmen Geruch, roh einen etwas scharfen, schwach bitteren Geschmack, der aber bei der Zubereitung verschwindet. Er wird gern gegessen und ist oft da, wo man sonst die Pilzspeise verschmäht, der einzige, der sich ein Recht unter Mahlzeiten erworben hat. Man benutzt ihn **frisch** als Gemüse, macht ihn in **Essig ein** und verwendet ihn **getrocknet** bei Saucenbereitung. Weil er gern von Insektenlarven gefressen wird, so muß man ihn **jung** einsammeln.

Von dem giftigen Reizker ist er durch folgende 2 Merkmale zu unterscheiden: derselbe hat eine **weiße** nie sich färbende **Milch**, der Hut einen eingerollten aber stets **weißzottig behaarten** Rand. Der Gift-Reizker wächst auf Sand- und Kiesboden besonders in Birkenwäldern.

7. Der Mehlschwamm oder echter Moufferon, *Clitopilus Prunulus* Scop.

Dieser Pilz hat in seiner Gestalt Ähnlichkeit mit dem Eierpilz. Der 1—4 cm breite, mit dem Stiele zusammenfließende **Hut** ist rein weiß, anfangs gewölbt, wird später flach, doch bleibt der dünne Rand nach unten meist unregelmäßig umgebogen. Bei feuchtem Wetter fühlt er sich fettig, bei trockenem wie Waschleder an. Die **Blätter** sind ungleich, die längeren laufen am Stiel herab; sie sind weißlich, färben sich aber durch die rötlichen Keimkörner rosa. Das

weiße, berbe, saftige **Fleisch** riecht nach **frischem Mehle** und schmeckt schwach säuerlich. Der **Mehlschwamm**, auf einem gleichfalls weißen und meist schieß aufsteigenden, 1—3 cm dicken und unten oft weißfilzigen **Stiele**, wächst einzeln oder gesellig an feuchten, schattigen und moosigen Waldplätzen vom Sommer bis zum Herbst. Das französische Wort **Mousseron** bedeutet soviel als **Mooschwamm**. Weil er sich häufig findet und sein **Fleisch** eine schöne Speise giebt, die mancher der des **Champignons** vorzieht, und er zudem leicht zu erkennen ist, so verdient er ganz besonderer Beachtung.

8. Der Suppenpilz oder Herbstmousseron, *Collybia esculenta* Schl.,

ist ein kleiner Pilz, der auf Gras- und Waldplätzen, ebenso an Ackerrainen vom Frühjahr bis in den Herbst hinein wächst. Er findet sich einzeln und in weiten Kreisen gesellig.

Der schwefelholzdicke weißliche, volle und zähe **Stiel** trägt einen etwas wellenförmig stumpfenabelten, lederfarbenen, dünnfleischigen bis 3 cm breiten **Hut**. Die **Blätter** sind anfangs blaß fleischfarbig, später schmutzigweiß, weit voneinander entfernt, und erreichen den **Stiel** nicht. Beim Gebrauch kneipt man den **Hut** ab und verwendet ihn samt den **Blättern** wegen des angenehmen meist gewürzhaften Geschmacks als **Zuthat** zu Suppen, daher der Name **Suppenpilz**. Man kann ihn auch leicht trocknen und für den Winter aufbewahren.

9. Der Lauchschwamm (frz. *Mousseron*), *Collybia scorodonia* Fr.,

ist ein kleiner Pilz, der häufig in Wäldern und Feldern und zwar truppweise an Wegen, Rainen und auf Waldplätzen im Sommer und Herbst wächst. Der **Hut** ist 2—3 cm breit, rotbräunlich und färbt sich bald weißlich. Er ist anfänglich glockenförmig, hebt sich aber später vom Rande aus empor und wird runzelig, verbogen und vertieft. Sein **Fleisch** ist zähe und hat einen ziemlich starken Geruch nach Knoblauch oder altem Käse.

Die **Blätter** sind am **Stiel** angewachsen, weiß und etwas kraus. Der **Stiel** ist dünn, hohl, knorpelig zähe und glänzend. Seine Farbe ist schwarz oder rotbraun, nach oben wird er immer etwas heller.

Man benutzt den Lauchschwamm als **Würze** an Suppen und Saucen, kann ihn aber auch mit **Butter**, etwas **Mehl** und **Salz** wie **Schalottenzwiebeln** mit **Zusatz** von **Rosinen** zu **Gemüse** gebrauchen. Die abgekneipten **Hüte** werden nur gewaschen und dann verwendet.

10. Die Maischwämme oder Mousserons, *Tricholomae*.

Im Frühjahr, besonders im Mai und Juni, wachsen meist truppweise auf Grasplätzen und in Wäldern mehrere Pilzarten, welche nach der Zeit ihres Erscheinens **Maischwämme** genannt werden. Sie sind alle einander sehr ähnlich, im Geschmack und Geruch sehr angenehm. Die **papierdünnen Blätter** stehen sehr dicht und sind weiß. Der **Stiel** ist immer **voll**, faserig, weiß und am Grunde nur wenig verdickt. Der **Hut** mit stets eingerolltem Rande ist, besonders in der Jugend, **weiß**, gelblich und nach dem Scheitel bräunlich. Nach dem Geruch, nach der **Hutgestalt** und nach runden schwarzen Flecken (e) unterscheidet man:

- a) den Obstmaischwamm, *T. Pomonae* Lz., mit obstartigem Geruch,
- b) den starkriechenden Maischwamm, *T. graveolens* Pers., unter Gebüsch und auf Grasplätzen,
- c) den getigerten Maischwamm, *T. tigrinum* Schaeff., mit schwarz-fleckigem Hute. Er wächst bei uns in Nadelwäldern; in Norddeutschland fehlt er. Die Arten b und c haben einen starken Geruch nach frischem Mehle,
- d) den Fuß-Maischwamm, *T. gambosum* Fr., an Wegen und auf Wiesen; er hat einen hufförmigen, weißlichen, bis 10 cm breiten, im Alter oft rissigen Hut. Der Stiel ist 4—6 cm hoch und 1—2 cm dick,
- e) den weißlichen Maischwamm, *T. albellum* D. C., der unter Laubgebüsch und im Grase wächst und unter den Maischwämmen zuletzt erscheint; der kurze dünne Stiel trägt einen 3—8 cm breiten graubräunlichen Hut. Geruch angenehm.

11. Der Eierpilz, *Cantharellus cibarius* Fr.,

der an seiner dottergelben Farbe leicht kenntlich ist, liebt schattige Wälder und findet sich daselbst in großer Menge und vielfach truppweise vom Juli bis zum Herbst hin.

Der 3—8 cm breite **Hut** ist anfangs gewölbt und fast halbkugelig, später hebt er sich vom Rande her so empor, daß er trichterig wird. Der Rand ist stets eingerollt und kraus. Die schöne gelbe Farbe ist anfangs blaß, geht aber später ins Rotgelbe über. Die gelben, flachen, wie **Falten gekräuselten**, **wachsartig fleischigen Blätter** gehen in **verschiedenen Längen** an dem nach unten dünner werdenden **Stiele** herab und sind durch **Queradern** verbunden. Sie enthalten weiße Sporen. Bei jungen Pilzen ist der Stiel zart, wird aber im Alter saferig, zähe und unregelmäßig hohl. Der Pilz hat einen **apritosenartigen** Geruch, sein **Fleisch** ist gelblich-weiß.

Den Namen **Pfiffer** oder **Pfefferling** verdankt er dem pfefferartigen Geschmack seines **Fleisches**; aus seiner Häufigkeit und der weiten Verbreitung ist im Volksmunde die Redensart, die wir für allgemein bekannte und unwichtige Dinge gebrauchen, entstanden: „Das ist keinen Pfifferling wert.“ Daß man aber schon längst seinen Wert nicht unterschätzte, jagt das alte Reimchen: „Zu gering ist kein Ding, selbst kein Pfifferling.“

Man benutzt den Eierpilz häufig zur Speise und zwar **getrocknet**, in **Essig eingemacht** und **frisch** als **Salat** und mit **Fett** unter **Zusatz** der gangbarsten Küchenkräuter **gedämpft**. Bei den Russen, als **Zuthat** zu **Eiern**, gilt er für eine **Delikatesse**. — **Rübe**, **Schafe**, **Hasen**, **Hirsche** fressen ihn mit **Begierde**. Wenn er auch nicht von **Insekten** angegriffen wird, so ist es doch geraten, ihn **jung einzusammeln**, weil er später **zähe** wird. Beim **Gebrauch** wird er **abgewaschen** und in **Stücke** **geschnitten**.

12. Der Steinpilz, *Boletus edulis* Bull.

Der Steinpilz wächst in lichten und namentlich gern in grasigen Laubwäldern. Er erscheint einzeln schon im Mai und Juni, in Menge jedoch vom Juli ab und dauert bis zum Herbst hin. In Nadelwäldern ist er seltener zu finden.

Von **Hasel-** oder **Walnußgröße** kommt er als **weißlichgelb gefärbte Knöllchen** aus der **Erde** und entwickelt sich bei **feuchtwarmer Witterung** **rasch** bis **Fußgröße**. Seine **Gestalt** ist **plump**.

Der **Hut**, in einer Breite von 5—15 cm, ist anfangs stark gewölbt und polsterartig, breitet sich aber im Verlauf seines Wachstums aus und wird halbfugelig. Die **Farbe**, die mit zunehmendem Alter sich dunkelt, ist weißlich, gelblichgrau, leder- und dunkelbraun. Die Hutunterseite hat eine Schicht senkrecht stehender zuerst fast **weißer**, später gelber oder gelbgrüner **Röhrchen**, die das Aussehen bieten, als rührten sie von tausend Nadelstichen her. Sie enthalten die Sporen.

Der fleischige, nie hohle Stiel ist vom Grunde aus dick, oft 4 cm im Durchmesser, und nimmt nach dem Hute zu an Stärke ab; selten ist er gleich dick. In der **gelbbraunlichen** Hautfarbe ist ein erhabenes **weißes** Netz eingezeichnet, das mit zunehmendem Alter mehr und mehr an Deutlichkeit verliert und dann nur noch in Längslinien zu erkennen ist.

Das Fleisch junger Steinpilze ist fest, rein weiß, verändert bei **Verletzungen** nie seine Farbe, ist von schwachem, aber angenehmem Geruch und schmeckt wie Nüsse. Es kann roh gegessen werden; etwas Salz dazu erhöht den Geschmack. Hirsche, Rehe, Schafe und Schnecken machen von dieser Eigenschaft den ausgiebigsten Gebrauch und die Maden von Schwammfliegen fressen sich darin groß. Im Alter wird das Fleisch weich, bekommt blaugraue Färbung und einen dumpfen Geruch. Man sammle deshalb den Pilz **frühzeitig**. Seine Kultur in Eichenwäldern ist zu empfehlen. (Siehe Nr. 3!)

Beim Gebrauch reinigt man den Pilz von der Röhrschicht (Futter), bei älteren Exemplaren entfernt man auch die Oberhaut. Man ist ihn frisch, getrocknet und eingemacht als Gemüse und als Zuzust.

Mit dem in seiner Form ähnlichen, sehr giftigen **Satanaspilz** kann er nicht verwechselt werden, weil derselbe am gelblichroten Stiele ein **blutrotes** Netz, eine gelbe mit **blutroten** Mündungen versehene Röhrschicht hat und das Fleisch beim Zerbrechen **rötlich** oder **violett** anläuft. Der als **verdächtig** bezeichnete **Gegenpilz** hat einen **ziegelroten** und rotnezig gezeichneten meist gleichdicken Stiel, eine **rotmündige** Röhrschicht und gelbes, **blauanlaufendes** Fleisch.

13. Der Birkenpilz, *Boletus scaber* Fr.,

Seinen Namen erhielt er daher, daß er mit Vorliebe in Birkenwäldern wächst; doch findet er sich auf grasigen und Heide-Plätzen auch in anderen Waldungen im Sommer und Herbst ziemlich häufig.

Er hat einen 7—16 cm hohen und 3—5 cm dicken, nach oben dünner werdenden meist weißen, bald schlanken, bald dicken und nicht selten bauchigen **Stiel**. An ihm finden sich graue, später schwarz werdende Spitzchen oder Schüppchen, wodurch er sich rauh wie eine Birkenrinde anfühlt.

Der dicke, gewölbte, 6—18 cm breite **Hut** ist in seiner Farbe veränderlich, bald ziegelrot, bald rötlich-braun und orangefarben, ja auch grau oder braun, wie das Gewand eines Kapuzinermönchs, was ihm auch beim Volke die Bezeichnung **Kapuzinerpilz** eingetragen hat. Nicht selten erscheint der Hut auch rauchbraun und braunschwarz. Diese verschiedene Färbung, sowie die veränderliche Form des Stiels gaben Veranlassung, mehrere Arten und Abarten zu unterscheiden: wie rothhäutiger, braunschwarzer, rauchgrauer und orangefarbiger Birkenpilz.

Die feinschichtige **Röhrschicht** ist anfangs weiß oder grauweiß und geht später in schwarzgrau über. Sporen rostfarben.

Gestalt und Größe, sowie die eigentümliche Rauheit des Stieles

sind bei diesem Pilze so auffallend, daß er nicht leicht verwechselt werden kann. Sein angenehmer Geruch und der süßliche Geschmack seines weißen Fleisches, das sich im Alter bei Verletzung nicht selten schwärzlich und bei der roten Abart schwarzviolett färbt, laden zum Genuß ein. Man ißt auch ihn besonders jung. — Unter zwölf noch eßbaren Röhrenpilzen sind folgende verbreitet und wohlgeschmeckend: Gemein in Laub- und Nadelwäldern im Sommer und Herbst ißt

14. der Kuhpilz, *Boletus bovinus* L.

Er hat einen rötlichgelben oder hellbräunlichen, klebrigen, bei feuchtem Wetter schmierigen **Hut**. Die ediglöcherig und weitmündige Röhrenschicht ist schmutzig gelb, später braungrau, und läuft etwas am Stiel herab. Der **Stiel** ist weiß oder blaß bräunlichgelb und weich. Das weißgelbe **Fleisch** ist unveränderlich im Bruch, nur dicht unter der Oberhaut färbt es sich nicht selten bräunlichrot, hat einen obstartigen Geruch und einen süßlichen Geschmack. Den Namen Kuhpilz hat er daher, daß ihn die Kühe begierig fressen. — Herdenweis in Nadelwäldern, jedoch nicht überall, findet sich von Mitte Juli ab

15. die Ziegenlippe oder der fälzige Röhrenpilz, *Boletus subtomentosus* L.

Er ist ein mittelgroßer, zartflaumiger, glanzloser, gelbbraun, grauschwarz oder rötlichbraun gefärbter Pilz, dessen **Hut** im Alter oft rissig gefeldert wird. Das an den Rissen durchscheinende Fleisch ist schön rot, innen jedoch gelblich oder weiß; beim Bruche bekommt es einen bläulichen Schein. Es hat einen obstartigen Geruch und angenehmen Geschmack. Die ungleich dicke und gelbe Röhrenschicht zeigt später neben edig großlöcherigen Röhren auch engere. Der nie knollige und stets gelbe, fast rippig gefurchte, kleinfingerdicke **Stiel** ist schwach rotstreifig.

16. Der Ring- oder Butterpilz, *Boletus luteus* L.

Er wächst häufig im August und September in Nadelwäldern auf Sand- und Thonboden und liebt seinen Standort an Wegen. Sein fingerdicker, blaßgelber und bräunlich punktierter **Stiel** trägt einen zarten weißlichen **Ring**, der bisweilen violett gesäumt ist und später sich bräunlich färbt. Der bis 12 cm breite **Hut** ist unregelmäßig halbkugelig, schmutzigbraun, gelbbraun, auch mehr oder weniger glänzend gelb. Die Oberhaut bei jungen Pilzen ist schleimig, bei alten aber nur bei feuchtem Wetter. Sie läßt sich leicht abziehen. Die feinklöcherige **Röhrenschicht** ist blaßgelb. Das bisquitartige, buttergelbe, auch weiße und zarte Fleisch ist von säuerlichem Geschmack und obstartigem Geruch. Man muß ihn und auch den folgenden Pilz bald nach dem Einsammeln zubereiten. Diesem Ringpilz sehr ähnlich ist

17. der Schmerling, *Boletus granulatus* L.,

jedoch fehlt dem fingerdicken Stiel der Hautring; die oberhalb am Stiel sitzenden **Körnchen** sind fein, anfangs weiß und färben sich später braun oder schwärzlich. Er wächst an grasigen Stellen in Wäldern auf Kalkboden häufig. Der braungelbe schleimige **Hut** ist scharfrandig, seine Oberhaut läßt sich abziehen. Die **Röhrchen** sind gelb, ihre Mündungen oft gezähnelte. Sein weißes oder gelbliches und weiches Fleisch ist von gutem Geschmack.

18. Der Stachelpilz oder Stoppelschwamm, *Hydnum repandum* L.,

der an den unter dem Hute sitzenden blaßfleischfarbigen, gebrechlichen **Stacheln** leicht erkenntlich ist, wächst häufig im Spätsommer und Herbst im Walde in Gesellschaft des Brätlings.

Der blaßrote, 5–15 cm breite, gelbliche oder weißliche und scharfrandige **Hut** ist verflacht und unregelmäßig verbogen. Er fühlt sich fettig an. Das **weißliche Fleisch** ist leicht zerbrechlich. Der kurze 2–6 cm lange **Stiel** ist voll, vielgestaltig, krumm oder gerade.

Der Pilz wächst sehr rasch und vielfach in mehreren Exemplaren zusammen. Er hat einen dem Eierpilze ähnlichen, aber schwächeren Geruch. Jung in Fett geschmort ist er sehr schmackhaft. Er hat den Vorzug, daß er mit keinem giftigen Schwamm zu verwechseln ist. Bei der Zubereitung reibt man bei jungen Exemplaren nur die Stacheln ab und benutzt, in Stücken geschnitten, den ganzen Pilz; bei alten, die aber etwas bitter schmecken, entfernt man den zähen Stiel. Der Fleischsaft färbt sich beim Zubereiten an der Luft etwas bräunlich, auch nehmen die Finger die Färbung an.

19. Die Morcheln.

Die nahrhaftesten, wohlschmeckendsten und ausgiebigsten Pilze sind unstreitig die Morcheln. Alles an ihnen kann man benutzen. Schon in den ersten Wochen des Frühlings (April und Mai) erscheinen sie in lichten Wäldern, auf schattigen Wald- und Gebirgswiesen, in Grasgärten oft in großer Menge. Lehm-, Thon- und Kalkboden scheinen sie andern Bodenarten vorzuziehen. Sie wachsen sehr rasch, namentlich nach einem warmen Regen, daher ist im Volksmunde die Redensart entstanden, die wir gebrauchen, um die schnelle und vorteilhafte körperliche Entwicklung eines Menschen zu bezeichnen: „Du wachsest wie eine Morchel im Mai.“

a) **Die Speisemorchel, *Morchella esculenta* Pers.** Der hohle, weiße, unten fleißig bestreute **Stiel** ist glatt, ziemlich dick und flachgrubig.

Der in seiner ganzen Länge an den Stiel gewachsene gelbliche oder bräunliche **Hut** ist rundlich eiförmig, einer Mütze ähnlich. Seine Oberfläche zeigt gerundete, unregelmäßig zusammenlaufende Rippen, welche tiefausgehöhlte, am Boden **faltige Felder** umgeben. Die Keimkörner finden sich in **Schläuchen** (in Zeichnung nebenbei), die der Oberhaut eingefenkt sind. Gestalt und Farbe des Hutes ändert beständig ab.

b) **Die Spitzmorchel, *Morchella conica* Pers.**, ist der vorigen ähnlich, ihr Stiel aber ist kürzer, der Hut länger, spitzer und kegelförmig. Die stumpfen Rippen laufen längs am Hute herab, und sind mit Querrippen verbunden. Die Gruben sind dadurch länglich gestaltet. Die gelbbraune Farbe wird mit zunehmendem Alter **schwärzlich**. Die Spitzmorchel wächst in Gesellschaft der vorigen im Frühjahr, erscheint aber auch zum zweitenmale im Herbst. *)

20. Die Speisemorchel, *Helvella esculenta* Pers.

Sie wird häufig mit den Morcheln verwechselt, indes läßt sie sich bei aufmerksamer Beobachtung leicht unterscheiden. Der kurze zwei-

*) Beim Sammeln muß man sie an der Mitte des Stieles abschneiden, nicht ausreißen (Seite 10 oben); das Pfund getrocknete Morcheln wird mit 7–8 Mk. bezahlt.

feitig zusammengedrückte oder kantige, selten bis 5 cm hohe Stiel mit feinen unregelmäßigen Höckern, ist anfangs immer markig und wird erst später hohl. Der hell- oder dunkelbraun gefärbte, unregelmäßig aufgeblasene und hohle Hut ist immer gefaltet, hat deshalb auch keine deutlichen Felder wie die Morcheln. Der zurückgeschlagene Rand ist nur an einzelnen Stellen dem Stiel angewachsen, während andere rundliche Lappen wie verbogene Müzenschilder weit überhängen. Sie wächst im Frühling in sandigen Nadelwäldern.

Das zarte, vortreffliche Fleisch der Morcheln und Vorcheln ist reich an Eiweiß. Auf 100 g getrocknete Morcheln kommen 28 g Eiweißstoffe, sonst enthalten sie Zucker und Fette. Wegen dieser Stoffe zersetzen sich die Pilze gleich dem Fleische schnell und es ist deshalb anzuraten, sie alsbald nach dem Einsammeln zu verspeisen oder sie zu trocknen. Morcheln, die bei naszkaltem Wetter, also in langsamer Entwicklung aufwachsen und wässerig sind, sollte man vom Gebrauche ausschließen; sie verursachen mancherlei Beschwerden, und mancher denkt dann an eine Giftigkeit dieser Pilze. Wegen eines enthaltenden bitteren Stoffes empfiehlt es sich, die Pilze vor dem Gebrauche leicht mit heißem Wasser abzubrühen.

21. Das gelbe Hahnenkämmchen, *Clavaria flava* Scheff.,

wächst in Laub- und Nadelwäldern. Der weiße Stamm ist dickfleischig und oben sehr verästelt. Die gelben mehrteiligen Äste sind so lang als der Stiel, gleich hoch, rund und leicht zerbrechlich. Obwohl sein Fleisch und namentlich die Ästchen im Alter von etwas bitterem Geschmack sind, so fressen ihn mehrere Drosselarten gern und lieben ihn so sehr, daß man an den Plätzen, wo er wächst, auf einen guten Fang nicht rechnen kann.

22. Das rote Hahnenkämmchen, *Clavaria Botrytis* Pers.,

hat Ähnlichkeit mit dem Blumenkohl. Er heißt auch Hirsch- oder Korallenschwamm, weil sein Stiel sich in verschiedene nahe an einander stehende Äste und Zweige teilt. Man findet ihn reichlich in Laub- und Nadelwäldern von Mitte August bis zum Oktober auf feuchten Plätzen mit sandigem Boden.

Der dicke 10 cm hohe Stamm ist fleischig und weiß, oft rötlich angelauten. Nicht selten drängen sich mehrere Stiele zusammen, verwachsen mit einander und bilden so einen Umfang bis über 30 cm hinaus. Die Äste sind ungleich und weißlich. Aus ihnen wachsen unzählige Ästchen mit stumpfen Spitzen hervor, welche an ihren Enden rötlich oder bräunlich gefärbt sind. Bei feuchter Witterung verlängern sie sich bedeutend, nehmen eine gelbliche Färbung an und erhalten ein zottig bärtiges Aussehen, weshalb man den Pilz auch Ziegenbart nennt. Von Schafen und Rügen wird er gierig gefressen.

Die Hahnenkämmchen sind wegen ihrer Nährstoffe als Speise sehr beliebt. Zum Gebrauche wähle man nach Wegschneiden der Spitzchen vorzugsweise junge, bei trockenem Wetter gesammelte Exemplare. Ältere Pilze, weil sie sich leicht zersetzen, sind oft schleimig und bewirken Blähungen und Durchfall.

23. Die deutsche Trüffel, *Tuber aestivum* Vitt. (*cibarium* Sow.),

ist ein kugelförmiger, außen schwärzlicher und mit vielseitigen Warzen besetzter Pilz von Walnußgröße. Inwendig ist sie fest, weiß und

mit bräunlichen oder violetten Adern durchzogen. An den Adern sitzen rundliche Schläuche, worin sich je 4 Sporen bilden. Dieser Schwamm wächst bei uns vom Oktober bis in den Winter hinein in Wäldern, besonders Buchenwäldern, 10—30 cm unter der Erde in thonig-kalkigem Boden.

Die Wintertrüffel, vorzugsweise in Frankreich und Italien, ist außen schwarz und mit großen Warzen bedeckt, innen grauschwarz, von schwarzen und weißen Adern durchzogen, ist wie auch die fast ausschließlich in Südfrankreich in großer Häufigkeit wachsende sog. französische Trüffel ein guter Handelsartikel.*) Sie ist unregelmäßig rund, schwärzlich, mit Warzen und punktförmigen, den Keimlingen der Kartoffel ähnlichen Vertiefungen versehen. Das Innere ist violett-schwarz mit schwarzen und weißen glänzenden Adern. Geruch gewürzhaft.

Wo Trüffeln wachsen, da ist die Erde erhöht und aufgerissen; indessen ist das Auffuchen und Sammeln nicht immer leicht. Zu diesem Zwecke verwendet man häufig kleine Hunde, die mit Trüffeln, welche in Milch gekocht werden, gefüttert worden sind und denselben eifrig nachspüren. Sonst benutzt man dazu auch Schweine und in Rußland Bären. Den aufmerksamen Beobachter leitet aber auch die sogenannte Trüffelfliege, eine fadenförmige blaue Mücke, auf die Spur. Sie schwebt nämlich da, wo Trüffeln liegen, über der Erde, um dafelbst ihre Eier abzulegen und so den ausgehenden Larven Nahrung zu bieten.

Über das Sammeln und die Zubereitung der Pilze.

1. Das Sammeln. Um eine gesunde Pilzspeise zu erhalten, achte man beim Sammeln dieser Pflanzen auf vier Umstände.

Ist doch das junge Gemüse am zartesten, halten sich Obstarten, wie Kirichen, Pflaumen u. a. m. am besten, wenn sie bei trockenem, sonnigen Wetter eingebracht werden, besitzt das an lustig-sonnigen Orten gewachsene Gemüse und Obst einen größeren Wohlgeschmack vor solchem, das an dumpfen Orten gewachsen ist und verlieren endlich viele unserer Gemüse durch schnellere oder langsamere Zersetzung am Nährwerte, bewirken wohl auch beim Genuß Beschwerden in den Verdauungsorganen, so muß alles dies bei den Pilzen, die durch ihren Bau ganz besondere Wachstumsbedingungen verlangen, von um so größerer Wichtigkeit sein. Man jammle deshalb bei **trockenem Wetter** vorzugsweise junge und nicht im Waldesdickicht an moderig riechendem Boden gewachsene Pilze; auch lasse man sie vor dem Gebrauche nicht lange liegen, da wegen ihrer reichlichen Nährstoffe sie ebenso rasch als das Fleisch sich zersetzen.

Wie der Landmann bei mehreren seiner Pflanzen die Wurzeln stehen läßt, um aus dem Nachwuchs Nutzen zu ziehen, so muß der Pilzsammler **die Pilze nicht aus dem Boden ausreißen**, weil damit das zarte Wurzelgeslecht zerstört wird und ein ergiebiger Nachwuchs auf längere Zeit hinaus unmöglich ist. Man schneide sie deshalb am Stiel ab und prüfe sofort, ob das gefundene Exemplar gesund und nicht etwa von Maden schon zerfressen ist.

Gewisse Pilze lieben besondere Bodenarten. So wachsen Schmerlinge und Speisemorcheln in Waldungen mit kalkhaltigem Boden,

*) In einzelnen Departements jährlich an 30,000 kg, à kg 5—6 Mark.



Trüffeln gedeihen im thonig-kalkigen, die Hahnenkämmlchen in Sandboden, Steinpilze in Eichenwäldern u. s. w.

Die Wachstumszeit fällt besonders in Spätsommer und Herbst, jedoch giebt es auch solche Arten, die im Frühling erscheinen und andere, wie der Suppenpilz, die vom Frühling bis Herbst und noch andere, wie die Trüffel, die im Winter gedeihen. Kenntniss der Wachstumszeit und des Standortes sind deshalb für das Auffinden und Sammeln der Pilze notwendig.

2. Die Zubereitung. Die sorgsam gesammelten und zur Küche eingebrachten Pilze dürfen nicht lange aufgehoben werden; sie verursachen dann vielfach Verdauungsbeschwerden und schmecken schlecht. Um den Waldgeruch zu beseitigen, werden sie mit lauwarmen Wasser einmal, Morcheln wegen der anhaftenden Sandkrümel mehrmals gewaschen und dann der Länge nach in zwei Stücke geschnitten, um sie etwa auf vorhandene Maden und Schnecken zu prüfen. Nun werden die Stücke von den Blättern oder der Röhrenschild befreit, bei älteren Exemplaren entfernt man auch die Haut. Morcheln, die man nur in beliebige Stücke schneidet, Reizker und Hahnenkämmlchen müssen vor der Zubereitung in **heißem** Wasser leicht **abgebrüht** werden, um den ihnen eigenen bitteren Stoff auszuziehen. Da aber hierbei ein Teil der Nährstoffe eingebüßt wird, so ist nach der gewöhnlichen Wasserreinigung bei Morcheln das **Trocknen** vorzuziehen, wobei sich auch die bitteren Stoffe verlieren.

Pilzsuppe. Vielfach empfehlen die Küchenbücher das Abkochen der Pilze wie beim Braunkohl und Sellerie; indessen ist dieses Verfahren nicht vorteilhaft, weil ein Teil der Nährstoffe ausgeaugt und die Pilze zähe und schwer verdaulich werden. Es ist vielmehr anzuraten, nachdem man klein geschnittene Zwiebeln in Butter, Speck oder Schmalz mit 2—3 Eßlöffeln Mehl gelb geschweift hat, die zerstückelten oder jungen ganzen Pilze auf 5—10 Min. zum Weichdämpfen mit etwas Salz, einer Prise Pfeffer, (oder auch nach Belieben mit etwas Petersilie **Pilzgemüse** und Zitronensaft) beizugeben, und das Gericht, ein **Pilzgemüse**, ist zubereitet. Zur Herstellung einer **Pilzsuppe** setzt man Wasser oder Fleischbrühe zu. Beide Gerichte kann man mit Ei oder Schmand abrühren. Die Pilzsuppe wird mit gerösteten Semmelscheiben zu Tisch gebracht. Für diese Zubereitungsarten, die in einer halben Stunde geschehen sind, eignen sich im allgemeinen **alle Pilze**. Die Suppen vom Reizker sehen wie Krebszuppe aus.

Gebäck. Zur Bereitung von Schwammgebäck bestreicht man den Boden eines Topfes mit Schmalz oder Butter, thut eine Lage Brotkrumen hinein und darauf eine Lage geschnittene Schwämme mit Salz, Pfeffer und geschnittener Petersilie, dann wieder Brotkrumen u. s. w. und wechselt mit den Lagen ab, bis der Topf gefüllt ist; bestreicht die obere Schicht mit Fett, deckt den Topf zu und bringt ihn auf mäßiges Feuer.

Die härteren **Gierpilze**, **Hahnenkämmlchen** und **Stachelpilze** werden zuvor in Wasser auf kurze Zeit weich gekocht, klein gehackt und in der Pfanne nach voriger Art zubereitet. Eier, Schmand oder Fleischbrühe und einige Zitronenscheibchen erhöhen den Geschmack.

Schmorpilze. Bei **Steinpilzen**, **Maischwämmen** (Moufferons), **Champignons** und **Morcheln** wird der feingeschnittene Pilz mit Butter, Salz, etwas weißem Pfeffer, geriebenem Weide und einer Zwiebel kurz **gedämpft** (geschmort), dann wird die Zwiebel herausgenommen, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm nebst etwas gehackter Petersilie hinzugethan und alles sämig eingekocht. Bei **Gierschwämmen** setzt

man statt der Zwiebel Muskatnuß hinzu, auch kann man sie in Milch getaucht, langsam in Butter mit gerösteten Semmel- oder Brotwürfeln und entsprechenden Küchenkräutern dämpfen. — Eine andere Zubereitungsart für die Schmorpilze: Drei bis vier Hände voll Pilze bringt man in zergangener Butter (Schmalz) oder in einer Mehlschwitze zum Feuer, dunstet sie unter fortwährendem Umwenden weich, bis sich keine Brühe mehr zeigt, giebt eine Prise weißen Pfeffer, etwas Salz und kleingeschnittene Zwiebeln oder Petersilie zu und fügt schließlich einige Tropfen Essig und wenig Wasser bei, um Sauce zu erhalten. **Steinpilze** eignen sich so bereitet vortrefflich zum Garnieren von Filet. **Hahnenkämmchen** und **Stachelchwämme** schmecken wie saures Kalbsgefrosse. Vor dem Schmoren kann man diese Pilze erst $\frac{1}{4}$ Stunde lang in Salzwasser abkochen, dann die Brühe abgießen und zurückbehalten. Nun schmort man die Pilze in Butter, siebt etwas Mehl über oder thut geriebene Semmel bei und gießt dann die Brühe wieder zu (Paulet). — **Reizfer** (zuvor gewaschen und leicht abgebrüht) werden in Butter mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Petersilie kurz gedämpft und dem aus den Pilzen austretenden Saft später Fleischbrühe zugefügt.

Bei der Zubereitung als Salat werden die Pilze mit heißem Wasser übergossen, dann in Scheiben geschnitten und wie anderer Salat mit Essig, Baumöl, Salz und einer Prise Pfeffer angemacht.

Salat.

Zur Aufbewahrung der Pilze für den Winter werden sie in kaltem Wasser gespült, ganz oder in Stücke geschnitten in Essig, mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Nelken oder weißem Senf, auch wohl unter Beigabe von kleinen Gurken und Zwiebeln eingemacht. Oder: man kocht die gereinigten Pilze (besonders die Löherpilze und Hahnenkämmchen) $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser und läßt sie dann auf dem Seiher abtropfen; dann kocht man guten Essig, dem nach Belieben mehr oder weniger Zucker zugegeben wird, mit einer Stange Zimmt, 3—4 Nägelein und 2 Lorbeerblättern 10 Minuten lang, thut dann die Pilze auf einige Minuten zum Aufkochen hinein, füllt sie in Gläser, gießt die durchgeseihete Essigbrühe darüber und bewahrt gut zugebunden das Gefäß kühl auf.

Pilze
einmachen:
1. in Essig.

Noch geschlossene frische Wiesenchampignons werden gewaschen und, nachdem der untere Stielteil weggeschnitten ist, in Büchsen gefüllt, ein Stückchen Butter, eine Prise Salz hinzugegeben, und, wenn die Büchsen zugelötet sind, $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser gekocht.

2. in Büchsen.

Morcheln und Trüffeln werden auch, nachdem sie zuvor in Butter und Salz gedunstet sind, in Büchsen gefüllt und wird, falls der Saft nicht ausreicht, etwas kochendes Wasser oder Rotwein zugefügt. Die zugelöteten Büchsen werden 2 Stunden im Wasserbade gekocht.

Sonst kann man die wie vor zugerichteten jungen Champignons mit etwas frischer Butter, einer kleinen Zwiebel und ein wenig Citronenschale und deren Saft gut bedeckt auf starkes Feuer bringen, einkochen und einstweilen aufbewahren. Bei genügendem Vorrat kocht man dann die Champignons nochmals auf, läßt sie auf einem Seiher abtropfen und füllt sie in Steintöpfe oder Gläser. Das Fett des Saftes wird wie Rahm rein abgenommen, geklärt und zurückgestellt; der Saft jedoch sofort mit einem Glas Weißwein oder gutem Weinessig aufgekocht, abgeschäumt und über die Champignons geseiht. Nachdem alles kalt geworden ist, thut man das geklärte Fett hinzu und wenn auch dieses fest geworden, werden die Gefäße mit Blase oder Papier zugebunden und an einen kalten Ort gestellt.

3. in Butter.

Ebenso verfährt man mit frischen und festen Steinpilzen.

Trüffel werden in Wasser reingebürstet, mit gutem Rotwein übergossen und nebst zwei Lorbeerblättern, einigen Schalottenzwiebeln, einem Eßlöffel ganzen Pfeffer, 60 g Butter und etwas Salz $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht, dann in steinerne Töpfe gethan, nach dem Erkalten mit Schmalz übergossen und später mit Blase oder Papier zugebunden.

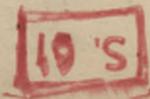
Soja.

Aus Champignons bereitet man, nach Medicus, die sog. Soja. Es ist das eine syrupdicke Brühe, die man den Bratensoffen zusetzt. Diese Brühe wird erhalten, wenn man 4 Pfd. geschälte und fein gehackte Champignons, $\frac{1}{2}$ Pfd. geschnittene Schalotten, 62 g Salz und 16 g grobgestoßenen Pfeffer, Gewürznelken zc. 2—4 Tage in einem Porzellan-Gefäße stehen läßt oder einige Stunden über gelindes Feuer bringt und dann den durch ein Tuch ausgedrückten Saft zu Syrupdicke einkocht. Reizker sind ebenfalls so zu benutzen.

Pilze zu trocknen.

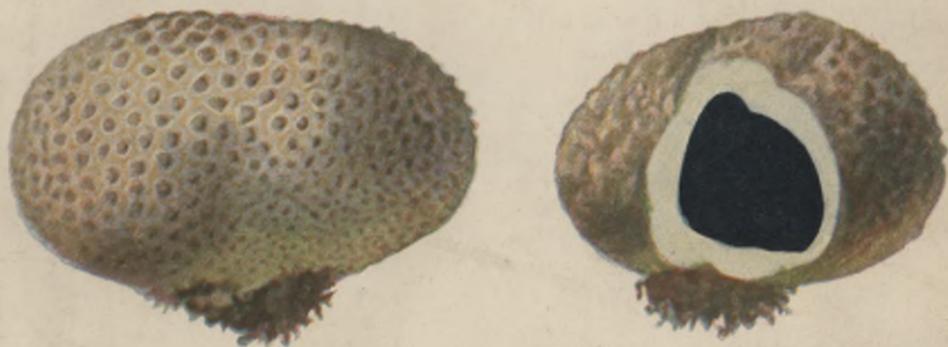
Sonst kann man auch die Pilze, an eine Schnur gereiht oder auf Gerden gelegt, der Sonnen- oder Backofenwärme aussetzen und trocknen. So getrocknet werden sie in Papierdüten hängend oder in Gläsern aufbewahrt; vor dem Gebrauche weicht man die Pilze wie getrocknetes Obst in lauwarmem Wasser ein oder zerstoßt sie für Saucen zu Pulver.

Benehmen bei Vergiftungen. Wie im Leben sonst, so könnten auch hier durch Unvorsichtigkeit und Fahrlässigkeit Vergiftungen vorkommen. In Folgendem seien dabei deshalb die Kennzeichen und die ersten Mittel angegeben. Das Gift der Pilze wirkt wie alle Pflanzengifte entweder narkotisch oder entzündlich. Die giftige Wirkung zeigt sich nach Verlauf einiger Stunden und zwar durch Aufgetriebenheit des Unterleibes und Schneiden in der Magengegend, Durst, Angst, Erbrechen oder Durchfall, Kälte der Glieder und Betäubung. In erster Linie reiche man möglichst viel kaltes Wasser oder süße kalte Milch zum Trinken oder erwirke durch Rizeln des Schlundes mit der Feder oder sonst wie Erbrechen. Nach Entleerung des Magens gebe man zweimal nacheinander einen Eßlöffel pulverisierte Holzkohle mit Baumöl und lasse Vorsichtshalber ganz leicht an Salmiakgeist riechen. Gegen die Nachwirkungen bereite man sich eine Tasse starken Kaffee oder einen Aufguß von Eichenrinde, nie aber wende man Essig an, da dieser das Gift nur schneller löst und in den Körper führt. Einem Arzte überlasse man dann die weitere Behandlung. Sollten die nachteiligen Wirkungen erst nach 10—12 Stunden sich zeigen, so wende man nur starke Abführungsmittel von Glaubersalz, oder Syrup mit Ricinusöl an. Schulkindern, die noch nicht genügende Kenntniss der Pilze haben, ist anzurathen, die aufgefundenen Pilze ihren Lehrern zur Prüfung vorzulegen.





No. 15. Falscher Gelbling. Verdächtig.
Cantharëllus aurantiacus Wulf.



No. 16. Pommeranzen-Härtling. Kartoffel-Bovist. Giftig!
Scleroderma vulgare (Fl. Dan.).



No. 17. **Spitz-Morchel.** Essbar. *Morchella cónica* Pers.

Der hohle Hut ist kegelförmig nach oben geschlossen und an seinem Rande mit dem Stiele verwachsen. Die Oberfläche wird durch vielfach miteinander verbundene Rippen netzartig in kleine Gruben geteilt. Die Färbung ist grau-, gelb- oder dunkelbraun. Das Fleisch ist zart, zerbrechlich und sehr wohlschmeckend.

Der Stiel wird bis 5 cm lang, ist walzigrund und weiss.

Die Morchel wächst vorzugsweise im Frühlinge nach warmem Regen, seltener findet man sie vereinzelt im Herbst.

Standort: Fast nur auf Waldwiesen, an Waldrändern und in Gärten.

Wert: Als sehr beliebte Delikatesse wird sie überall gesammelt und verkauft.

No. 18. **Speise-Lorchel.** Essbar. *Helvella esculénta* Pers.

Der Hut ist sehr unregelmässig, höckerig, grubig und mit wellenartig verlaufenden dicken Falten überzogen. Die Farbe ändert sich von hellbraun bis dunkelbraun. Das Fleisch ist wachsartig, sehr zerbrechlich und nicht stärker wie dünnes Leder.

Der Stiel ist faltig, dick, kurz, zusammengedrückt, anfangs markig und weiss, später hohl und grau.

Sie wächst ebenfalls im Frühlinge, aber vorzugsweise in sandigen Nadelwäldern, auf alten Meilerstätten und alten Brandstellen.

Wert: Derselbe ist gleich dem der Spitzmorchel, nur ergiebiger.

No. 19. **Sommer-Trüffel. Deutsche Trüffel.** Essbar.

Tuber aestivum Vitt.

Die Sommer-Trüffel gehört zu den unterirdisch wachsenden Pilzen, die, von einer ziemlich festen Hülle umschlossen, im Innern die Samenschläuche, eingebettet in eine fleischige oder durch Hohlräume in Kammern geteilte Gewebsmasse, enthalten. Der rundliche Fruchtkörper der Sommer-Trüffel ist schwarzbraun und mit grossen pyramidenförmigen Warzen bedeckt. Das weisse Fleisch zeigt beim Durchschnitt eine bräunlich-weisse Marmorierung.

Vorzugsweise liebt sie kalkhaltigen, thonigen, fruchtbaren Boden in dichter Nähe von Eichen, Hainbuchen, Rotbuchen, Kastanien und anderen Laubbäumen. Während die Sommer-Trüffel in den Laubwäldern und Gebüsch Norditaliens und Frankreichs mit der echten französischen Trüffel (*Tuber cibarium* Pers.) gemeinsam und ziemlich häufig vorkommt, finden wir sie vorzugsweise in Norddeutschland ganz besonders in Thüringen, in Hannover, im Rheinland und in Schlesien.

Man findet sie vom September an bis ziemlich zum Januar in einer Tiefe bis zu 15 cm. In sehr vielen Gegenden werden besonders abgerichtete Hunde oder Schweine zum Suchen der Trüffel verwendet.

Wert: Obgleich am Werte der echten französischen Trüffel nachstehend, gehört die Sommer-Trüffel mit zu den gesuchtesten und teuersten Leckerbissen. Getrocknet verliert sie an dem ihr eigentümlichen würzigen Geruch. Zur Würze von Würsten, Pasteten usw. wird sie sehr gern verwendet. Unwissende werden öfters von gewissenlosen Händlern durch den Pommeranzen-Härtling (Kartoffel-Bovist) getäuscht und betrogen.



No. 17. **Spitz-Morchel.** Essbar.
Morchella cónica Pers.



No. 18. **Speise-Lorchel.** Essbar.
Helvella esculenta Pers.



No. 19. **Sommer-Trüffel. Deutsche Trüffel.** Essbar.
Tuber aestivum Vitt.



BIBLIOTEKA
KRAKÓW
*
Politechniczna

No. 20.

Fliegenpilz. Giftig!

Amanita muscaria L.

Als Schmuck der Wälder überall bekannt.

Sein lebhaft scharlachroter Hut, der mitunter auch in gelblichroter Färbung vorkommt und mit mehr oder weniger dicken, weissen Pusteln oder Warzen bedeckt ist, kennzeichnet ihn besonders. Das Fleisch ist weiss, ebenso die Blätter (Lamellen) des Futters.

Der Stiel, welcher anfangs voll, später hohl ist, zeichnet sich durch seine weisse Farbe aus; er ist geschmückt mit einer hängenden Manschette, am Grunde in eine kugelige oder eiförmige, ringförmig berandete Knolle übergehend.

Geruch und Geschmack sind durchaus nicht unangenehm, das Fleisch schmeckt sogar gut.

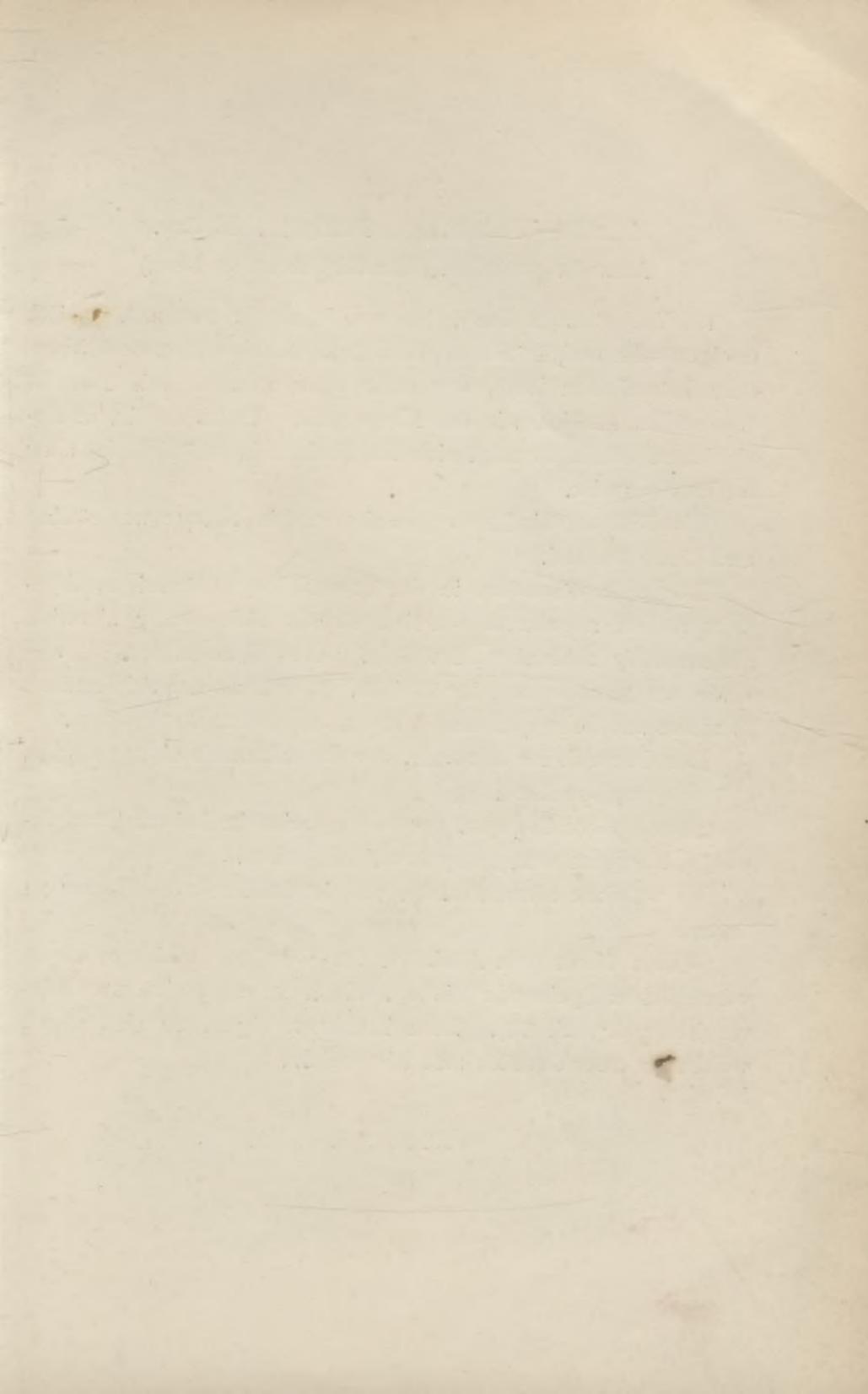
Seinen Standort hat er fast überall.

Er wächst bereits im Anfang des Sommers und ist bis zum eintretenden Froste zu finden.

Wert: In früherer Zeit wurde er als Fliegengift benutzt, deshalb sein Name.



No. 20. Fliegenpilz. Giftig!
Amanita muscaria L.



No. 21.

Perlen-Wulstling. Perlpilz. Essbar.

Amanita pustulata Schaeff. (*rubescens* Pers.)

Im Volksmunde der hellrote Fliegenpilz genannt, besitzt er einen schmutzig-rötlichen, blass-fleischfarbigen, braunrötlichen oder bräunlichen Hut, der mehr oder weniger mit Pusteln besetzt ist, ähnlich wie der Fliegenpilz. Unter der leicht abziehbaren Oberhaut zeigt sich das Fleisch blassrötlich, ist aber im Innern weiss.

Die Blätter sind anfangs weiss, erst im Alter etwas rötlich und dicht stehend.

Der ganz besonders in der Jugend kegelförmige, ebenfalls rötlich angehauchte Stiel streckt sich später ziemlich gleichmässig schlank und walzig. Vom Hute laufen bis ans Ende der Manschette feine Striche. Der Fuss des Stieles läuft in einen mit Schuppen und Warzen bedeckten Knollen aus.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack anfangs mild, später etwas kratzend.

Seinen Standort hat er vorzugsweise in hohem Stangenwalde, sowie in wenig begrasten Gebüschchen.

Er wächst ziemlich früh und ist im Herbste seltener zu finden.

Wert: Nach dem Abziehen der Oberhaut bildet er einen vorzüglichen Speisepilz (siehe „Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen“, S. 13). Zum Trocknen eignet er sich nicht, wohl aber zum Gemüse und Einmachen.



No. 21. Perlen-Wulstling. Perlpilz. Essbar.
Amanita pustulata Schaeff. (*A. rubescens* Pers.)



BIBLIOTEKA

KRAKÓW

*
Politechniczna



No. 56. **Königs-Fliegenpilz.** Sehr giftig.
Amanita regalis Fr.

Perlen-Wulstling. Perlpilz. Essbar.

Amanita pustulata Schaeff. (*rubescens* Pers.)

Im Volksmunde der hellrote Fliegenpilz genannt, besitzt er einen schmutzig-rötlichen, blass-fleischfarbigen, braunrötlichen oder bräunlichen Hut, der mehr oder weniger mit Pusteln besetzt ist, ähnlich wie der Fliegenpilz. Unter der leicht abziehbaren Oberhaut zeigt sich das Fleisch blassrötlich, ist aber im Innern weiss.

Die Blätter sind anfangs weiss, erst im Alter etwas rötlich und dicht stehend.

Der ganz besonders in der Jugend kegelförmige, ebenfalls rötlich angehauchte Stiel streckt sich später ziemlich gleichmässig schlank und walzig. Vom Hute laufen bis ans Ende der Manschette feine Striche. Der Fuss des Stieles läuft in einen mit Schuppen und Warzen bedeckten Knollen aus.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack anfangs mild, später etwas kratzend.

Seinen Standort hat er vorzugsweise in hohem Stangenwalde, sowie in wenig begrasten Gebüsch.

Er wächst ziemlich früh und ist im Herbste seltener zu finden.

Wert: Nach dem Abziehen der Oberhaut bildet er einen vorzüglichen Speisepilz (siehe „Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen“, S. 15). Zum Trocknen eignet er sich nicht, wohl aber zum Gemüse und Einmachen und besonders zum Bereiten von Pilzextrakten (siehe S. 23).



Nr. 97. Kaiser-Wulstling. Kaiserling. EBbar.
Amanita caesarea Scop.

No. 22.

Gift-Wulstling. Knollen-Wulstling, Knollenblätterpilz.

Sehr giftig.

Amanita bulbósa Bull. (*A. phalloídes* Fr.).

Der Hut ist anfangs fast immer gelblich-grün, später weisslich bis weiss werdend, meist mit den weisslichen Fetzen der früheren Hülle bedeckt, 5—8 cm breit. Eine Abart (*A. Mappa* Batsch) hat eine durchweg gelbe Färbung des Hutes mit weissen Pusteln. Das Fleisch ist weiss, ebenso die Blätter. (Die Blätter des Champignons, der so oft mit diesem Pilze verwechselt wird, sind nie weiss, sondern rosarot bis chocoladenbraun.)

Der Stiel ist schlank, anfangs markig, später an der Spitze hohl, weiss und mit einer gelblichweissen Manschette versehen. Charakteristisch und das untrügliche Kennzeichen dieses Giftpilzes ist die ausgeprägte runde Knolle am Fusse des Stieles. Diese Knolle ist mit einer häutigen Scheide umgeben.

Seinen Standort hat er in Wäldern und Gebüschchen, meist truppweise.

Geruch und Geschmack sind durchaus nicht unangenehm, der Geschmack sogar mild und gut.

Er wächst vom Sommer bis zum Herbst.

Wert: Wohl kein Pilz ist so giftig wie dieser; er ist um so gefährlicher, weil die Wirkung des Giftes erst nach 12—16 Stunden eintritt.



No. 22. Gift-Wulstling. Knollen-Wulstling, Knollen-
blätterpilz. Sehr giftig.
Amanita bulbosa Bull. (*A. phalloides* Fr.)



BIBLIOTEKA
KRAKÓW
*
Politechniczna

No. 23.

Feld-Egerling. Feld-Champignon. Essbar.

Psallióta campéstris L.

Der Hut kommt fast kugelförmig aus der Erde, wird halbkugelig und breitet sich dann flach gewölbt aus. Die Farbe ist weiss oder bräunlich, seidenhaarig, flockig und kleinschuppig. Einzelne Pilze werden bis 15 cm breit. Das Fleisch ist dick, massig und weiss, bei Verletzung wird es oft rötlich.

Die anfangs rosaroten, später chokoladenbraun werdenden Blätter kennzeichnen den Champignon ganz vorzüglich.

Der Stiel ist voll, weiss und trägt in der Mitte einen dicken weissen häutigen Ring oder Manschette. Er wird mitunter bis 8 cm hoch.

Geruch und Geschmack sind ganz vorzüglich.

Er wächst auf Wiesen, Feldrainen und Wegerändern.

Ganz besonders gedeiht er in trockenen Jahren nach einem Regen auf mit Pferdedünger oder Jauche gedüngten Wiesen mitunter schon Ende Juni, dann im Hochsommer und Herbst.

Wert: Unstreitig der im Geschmacke beste Pilz, weshalb er auch überall gezüchtet wird. (Siehe: Wie kann man Pilze züchten? S. 18.)

Seine Verwendbarkeit ist eine ausserordentlich vielseitige.



No. 23. Feld-Egerling. Feld-Champignon. Essbar.

Psallióta campéstris L.

Im Verlage von Th
ist je

WYDZIAŁY POLITECHNICZNE KRAKÓW

BIBLIOTEKA GŁÓWNA

|| 31803
L. inw.

Kdn., Czapskich 4 — 678. I. XII. 52. 10.000

Unsere

giftigen Pilze,

naturgemäß nach ihren Entwicklungsstufen

in

18 feinkolorierten Gruppenbildern

nebst

Artbeschreibung und Anleitung

zur

Pilzkenntnis in chemischer und toxikologischer Hinsicht

dargestellt und bearbeitet

von

S. Schlitzberger,

Lehrer in Gießen.

Preis 2 Mark

Biblioteka Politechniki Krakowskiej



100000298502

Beide Pilztafeln können auch ausgezogen auf Leinwand mit Rollen zum Aufhängen an der Wand geliefert werden.