

# Pilzmerkblatt

Bearbeitet im

Reichsgesundheitsamt

unter Mitwirkung  
des Botanischen Museums in Berlin-Dahlem  
und der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde

Ausgabe 1928

Mit 57 farbigen  
und 1 schwarzen Abbildung



Springer-Verlag Berlin Heidelberg GmbH  
1928

# Pilzmerkblatt

Bearbeitet im

Reichsgesundheitsamt

unter Mitwirkung

des Botanischen Museums in Berlin-Dahlem  
und der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde

Ausgabe 1928

Mit 57 farbigen  
und 1 schwarzen Abbildung



Springer-Verlag Berlin Heidelberg GmbH  
1928

ISBN 978-3-662-38710-8  
DOI 10.1007/978-3-662-39591-2

ISBN 978-3-662-39591-2 (eBook)

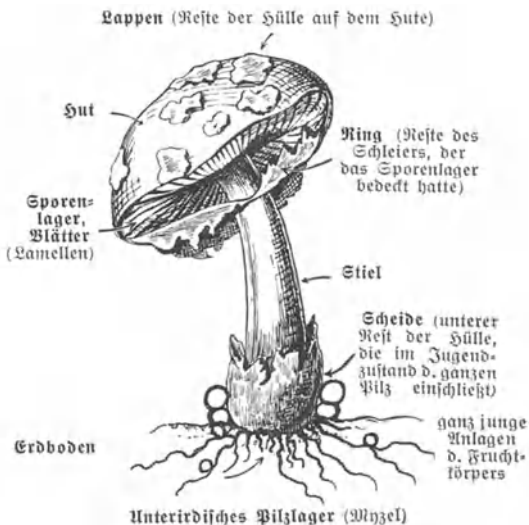
Bearbeitet im  
Reichsgesundheitsamt  
unter Mitwirkung des Botanischen Museums in Berlin-Dahlem  
und der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde

## Die wichtigsten eßbaren und schädlichen Pilze.

Das, was wir gewöhnlich Pilze (Schwämme) nennen, ist von der ganzen Pflanze nur ein Teil, und zwar der Fruchtkörper, der Frucht der Blütenpflanzen vergleichbar. Pilze entstehen so, daß eine mikroskopisch kleine Spore in humusreichen Boden, in absterbendes Holz oder dergleichen gelangt und sich darin, wenn genügende Feuchtigkeit vorhanden ist, weiter entwickelt. Es bildet sich ein weicher, aus zarten, reich verzweigten, meist weißen Fäden bestehender Filz, das sogenannte Pilzlager (Myzel), das aus der Umgebung die Nahrung für das Wachstum aufnimmt und demnach Wurzel und Stengel (Stamm) der Blütenpflanzen vergleichbar ist. Hat dieses Pilzlager sich reichlich entwickelt, so entstehen daran unter günstigen Bedingungen (Wärme, Regen) die Fruchtkörper, knollige Gebilde (s. Abb.), die bei den meisten Arten in die Höhe wachsen, die bedeckende Erdschicht durchbrechen, sich stark und rasch vergrößern und nun zu dem werden, was man gewöhnlich Pilze nennt. An ihnen entwickelt sich das Sporenlager, das die Sporen für die nächste Generation liefert. Wie wir die Blütenpflanzen an der Blüte und an der Frucht erkennen, so erkennen wir die Pilze am Fruchtkörper und an der Beschaffenheit des Sporenlagers.

Bei den meisten der hier in Betracht kommenden Pilze kann man einen Hut und einen Stiel unterscheiden. Einige sind im Jugendzustande von einer Hülle umgeben, die beim Wachsen zerreißt. Die oberen Teile dieser Hülle bleiben bisweilen als warzen- oder seifenförmige Gebilde auf dem Hute; die unteren Teile umschließen den Stiel als Scheide. Mitunter sind im Jugendzustande Hutrand und Stiel durch eine das Sporenlager bedeckende Haut verbunden, die beim Zerreißen am oberen Teile des Stieles als Ring zurückbleibt.

Bei den Hutpilzen befindet sich das Sporenlager auf der Unterseite des Hutes auf besonderen Gebilden, nach deren Form man die einzelnen Pilzfamilien unterscheidet. Aufbau des Hutpilzes vgl. vorstehende Zeichnung.



3u 3. 4.



†† 1. **Grüner Knollenblätterschwamm** (sehr giftig). Blätter weiß, bisweilen schwach grünlichgelb. Stiel mit großer Knolle in weiter, häutig-abstehender, gelappter Scheibe.

3u 3. 5.



†† 2. **Weißer oder Frühlings-Knollenblätterschwamm** (sehr giftig). Hut ohne Hüllreste. Stiel mit enger weißer, häutig-abstehender, gelappter Scheibe.



3u E. 5.

† 3a. Weiße Abart des gelblichen Anollenblätterschwammes (giftig).

† 3. Gelblicher Anollenblätterschwamm (giftig). Hut meist mit zahlreichen kleinen flodigen Hüllresten. Stiel mit großer, wulstig gerandeter Anolle und anliegender Scheibe.



3u E. 12.

† 4. Fliegenpilz (giftig). Links: Sehr giftige, große braune Abart des Fliegenpilzes in Laubwäldern.

Das Sporenlager besteht aus strahlenförmig angeordneten Blättern (Samellen) bei den sogenannten Blätterpilzen (Abb. 1—33), oder aus senkrecht zum Hute stehenden Röhren, die, wie die Zellen einer Bienenwabe dicht aneinander gedrängt, einen gleichmäßigen, meist dicken Überzug auf der Unterseite des Hutes bilden, bei den Röhrenpilzen (Abb. 34—47), oder aus Stacheln bei den Stachelpilzen (Abb. 48 und 49). Auf korallenartig verzweigten Ästchen ist das Sporenlager bei den Korallenpilzen angebracht (Abb. 50, 51 und 52), auf der Oberfläche krauser, oft zuckerhutförmiger, hohler Fruchtkörper bei den Morchelpilzen (Abb. 55, 56 und 57); bei den Bauch- und Trüffelpilzen befindet es sich im Innern der oft kugelförmigen Fruchtkörper (Abb. 53 und 54).

Wer Pilze sammelt, beachte genau ihre Merkmale und vermeide es, sie auszureißen oder abzuschneiden, sondern drehe sie heraus, damit der im Boden oft dicht neben dem Stiele schon angelegte Nachwuchs (s. Abb.) erhalten bleibt. Der Sammler achte genau darauf, ob nicht eine mitunter tief im Boden steckende Knolle und Scheide vorhanden ist. (Siehe Knollenblätterpilze.) Man meide mabige oder schimmelige Schwämme und sammle besonders junge Pilze. Pilze, welche an nassen Stellen, noch vom Tau durchfeuchtet oder während eines Regens gesammelt oder beim Transport gedrückt sind, faulen rasch.

Die gesammelten Pilze bereite man sofort zu oder bewahre sie an kühlem, luftigem Plage ausgebreitet, nicht in geschlossenen Behältern, nur bis zum folgenden Tage auf.

Als hauptsächlichste Pilzformen<sup>1)</sup> sind zu unterscheiden

## **II. Blätterpilze.**

a) Wulstlinge (Amanita-Arten), so genannt nach dem dick aufgetriebenen, knolligen Wulste am Grunde des Stieles. Mit Ring, oft mit Scheide. Die auf dem Hute zurückbleibenden, warzenähnlichen Reste der Hülle sind durch Regen abwaschbar, können also fehlen. Blätter weiß, höchstens schwach gelb oder grüngelb. Alle Wulstlinge sind jung rings von einer Hülle (Gesamttschleier) umgeben, die beim Größerwerden der Pilze reißt; ihre Reste bleiben am knolligen Stielgrunde oft als Scheide, auf der Hutoberfläche oft als häutige Fetzen oder mehr oder weniger deutlich kreisförmig angeordnete „Tupfen“ erhalten. Außer dieser Hülle besitzen die Wulstlinge eine zweite (Teilschleier), welche zwischen Stiel und Hutrand ausgespannt ist und die Blätter in der Jugend bedeckt; auch diese Hülle reißt beim Größerwerden der Pilze; ihre Reste bleiben als häutiger Ring („Manschette“) am Stiel, bisweilen auch als Saum am Hutrande erhalten. Auf diese Hüllenbildungen achte der Sammler genau.

†† 1. **Grüner Knollenblätterschwamm**, Giftgrünling (Amanita phalloides, Abb. 1), der gefährlichste Giftpilz.

Hut erst glodenförmig, später ausgebreitet, 6—10 cm breit, olivgrün, zuweilen grau-, gelb- oder braungrün, in feuchtem Zustand etwas klebrig, meist völlig kahl und glatt, nicht mit zahlreichen kleinen flockigen Resten der Hülle besetzt, aber nicht selten mit einem einzelnen, größeren Lappen

<sup>1)</sup> Hier konnten nur die häufiger vorkommenden ehbaren und giftigen Pilze in Wort und Bild behandelt werden. Dabei wurden die Beispiele möglichst verschiedenen Gruppen entnommen. Die Beschreibung berücksichtigt nur die wichtigsten Kennzeichen; die Angaben über die Zeit des Auftretens sind nur annähernde. Für die Beurteilung des auf den Tafeln gewählten verschiedenen Maßstabs beachte man die Größenangaben im Text.

Giftige oder aus anderen Gründen nicht genießbare Pilze sind im Texte und auf den Tafeln mit einem Kreuze versehen worden. Die gefährlichsten Giftpilze sind durch zwei Kreuze gekennzeichnet.

bedeckt. Fleisch weißlich, unter der Huthaut grüngelblich durchzogen, ohne auffallenden oder mit etwas süßlichem, fast honigartigem Geruch. Ohne auffallenden Geschmack. Blätter weiß, bisweilen schwach grüngelblich, sehr weich und biegsam. Stiel 8—10 cm hoch, nach dem Hute zu dünner werdend, weißlich mit marmorierter grünlicher Zeichnung, anfangs voll, später hohl werdend, mit einem häutigen, schlaff herabhängenden, weißlichen oder grüngelblichen Ringe. Das knollige, ziemlich tief im Boden sitzende Ende des Stieles ist mit der schlaffen, häutigen, weißlichen, innen oft grünlichen absteigenden Scheide nur wenig verwachsen. Vorwiegend in Laubwäldern, oft auf Parkwiesen, besonders unter Eichen und Rotbuchen. Sehr häufig. Früh im Sommer bis zum Herbst.

Die Kenntnis seiner Merkmale sichert davor, daß dieser Giftpilz als eßbarer Grünling oder eßbare grüne Täublingsart (s. Nr. 25 und 11—14) angesehen wird.

†† 2. **Weißer oder Frühlings-Knollenblätterschwamm**, weißer Wulstling (*Amanita phalloides* var. *verna*, Abb. 2), sehr giftig.

Hut 4—7 cm breit, anfangs eiförmig, später ausgebreitet, kreisrund, bei feuchtem Wetter klebrig, ohne Hüllreste, mit glattem Rande, fleischig. Stiel weiß, anfangs voll, später hohl werdend, mit einem reinweißen, hängenden, häutigen Ringe, am Grunde zu einer oft ziemlich tief im Boden sitzenden großen Knolle verdickt, mit oben absteigender, weißer, eng anliegender runzelig-gefalteter Scheide. Blätter weiß, frei. Fleisch weiß. In humusreichen Wäldern im Frühling und Sommer in Mittel- und Süddeutschland auf Kalkboden.

Ähnlich ist der gleichfalls sehr giftige spitzhäutige weiße Knollenblätterschwamm (*Amanita virosa*), der durch anfangs kegelförmigen, dann flachen, in der Mitte gebuckelten weißen Hut, flockig-französischen Hutrand und scharfen, unangenehmen Geruch und Geschmack ausgezeichnet ist.

†† 3. **Gelblicher Knollenblätterschwamm** (*Amanita mappa*, Abb. 3), giftig.

Hut 5—8 cm breit, in der Jugend kugelig-glockenförmig, später flach, weiß, gelblichweiß bis grünlichweiß, häufig mit zahlreichen kleinen weißen bis gelblichen, flockigen Hüllresten besetzt, die aber durch den Regen abgespült werden können. Fleisch weiß. Geruch schwach oder unangenehm nach Kartoffeltrieben. Im Alter fast geruchlos. Geschmack mild. Blätter blaß, den Stiel berührend. Stiel mit weißem oder gelblichem, hängendem Ringe. Das ziemlich tief im Boden sitzende Ende der Stielknolle ist wulstig gerandet, weist aber keine häutigen Lappen der weißlichen Scheide auf. Vorwiegend in Nadelwäldern. Sommer, Herbst. Sehr häufig.

Zuweilen kommt zwischen gelblichen Knollenblätterschwämmen eine weiße Abart vor (*Amanita mappa* Batsch var. *alba* Fr., Abb. 3a), giftig; sie unterscheidet sich vom gelblichen Knollenblätterschwamm nur durch die weiße Farbe.

Die Kenntnis seiner Merkmale sichert davor, daß dieser Giftpilz als eßbarer Egerling (s. Nr. 7, 8, 9) angesehen wird, der bisweilen in Gesellschaft des gelblichen Knollenblätterschwammes wächst. Junge Egerlinge haben rosa, alte braune Lamellen.

Zur Vermeidung von Vergiftungen durch Knollenblätterschwämme unterlasse der Anfänger das Sammeln von Blätterpilzen mit knollig erweiterten Stiele oder mit weißen Blättern.



3u S. 12



5. Feld-Egerling, Feld-Champignon (eßbar). Blätter rosa bis braun, Geruch würzig. Druckstellen rötend.

3u S. 13.



6. Schaf-Egerling, Schaf-Champignon (eßbar). Blätter anfangs blaß, dann rosa, braun, Geruch anisartig. Druckstellen gelbend.

7. Dünnfleischiger Wald-Egerling, Wald-Champignon (eßbar). Stiel meist deutlich knollig. Druckstellen gelbend.

3u E. 13.



†† 8. Ziegelroter Röhripilz (sehr giftig). Jung ganz weiß, bald ziegelrötlich. Hut anfangs tegelförmig, dann glöckig bis ausgebreitet, vom Rande her einreißend. Fleisch rötend. Blätter anfangs weiß, dann olivbraun mit weißlicher Schneide. Geruch nicht unangenehm, Geschmack mild.

3u E. 13 u. 16.



9 bis 12. Eßbare grüne Täublinge.

## Warnung vor den gefährlichsten aller Giftpilze, den Knollenblätterschwämmen.

Kein Giftpilz ist so gefährlich wie der Knollenblätterschwamm, von dem mehrere Arten unterschieden werden.

Fast alle durch den Genuß giftiger Pilze hervorgerufenen Todesfälle sind auf Rechnung der Knollenblätterschwämme zu setzen, die bisweilen mit dem Grünling, grünen Täublingen, meist mit den Egerling-Arten (Champignon-Arten) verwechselt werden.

Fast ausnahmslos sind Vergiftungsfälle durch selbstgesammelte Knollenblätterschwämme hervorgerufen worden.

Pilzsammler müssen nachstehende Merkmale genau beachten. Allgemeine Erkennungsmerkmale für die Giftigkeit von Pilzen gibt es nicht (vergl. S. 37). Artenkenntnis allein schützt vor Vergiftungen durch Giftpilze!

### 1.

Die <b>essbaren</b> grünen Täublinge	Der <b>essbare</b> Grünling, echte Ritterling ( <i>Tricholoma equestre</i> )	Der <b>sehr giftige</b> grüne Knollenblätterpilz Giftgrünling ( <i>Amanita phalloides</i> )
niemals mit einer Hüllhaut umgeben	niemals mit einer Hüllhaut umgeben	in der frühen Jugend stets mit Hüllhaut

### Gut:

anfangs glodig, später ausgebreitet, Oberfläche niemals Reste einer Hülle tragend	flach oder in der Mitte gebuchtet, Oberfläche niemals Reste einer Hülle tragend	glockenförmig, später ausgebreitet, Oberfläche selten Lappen der Hülle aufweisend
---	---	---

### Blätter:

weiß, weiß- oder gelblich, spröde („splittend“)	meist satt schwefelgelb, weich und biegsam	weiß, weich und biegsam
---	--	-------------------------

### Stiel:

weiß oder weißlich, niemals marmoriert, ohne Ring, ohne Scheide	schwefelgelb, ohne Ring, ohne Scheide	weißlich, blaßgrün marmoriert, mit Ring, mit Scheide
zylindrisch, meist kurz, selten knollig aufgetrieben	anfangs nach unten schwach verdickt, später gestreckt, selten knollig	am Grunde weiß, knollenförmig, mit häutiger, absteigender, vergänglicher Scheide. Knolle und Scheide oft tief im Boden steckend und leicht übersehbar

### Standort:

in Mischwäldern unter eingesprengten Birken und Eichen im Sommer und Herbst	in trockenen, sandigen Nadelwäldern und Lichtungen im Spätherbst	in Laubwäldern, meist unter Eichen und Buchen, gern auf Parkwiesen früh im Sommer bis zum Herbst.
---	--	---

2.

Der <b>giftige</b> Doppelgänger: der gelbliche Knollenblätter=schwamm (Amanita mappa)	Der <b>essbare</b> Schaf= Egerling, Schaf= Champignon (Psalliota arvensis), der <b>essbare</b> Feld= Egerling, Feld= Champignon (P. campestris), der <b>essbare</b> dünnfleischige Wald= Champignon (Psalliota silvicola)	Der <b>sehr giftige</b> Doppelgänger: der weiße oder Frühlings= Knollenblätter=schwamm (Amanita phalloides var. verna)
---	---	--

**Gut:**

auf der Oberfläche meist zahlreiche kleine häutige Reste der Hüllhaut Oberfläche bei feuchtem Wetter klebrig	auf der Oberfläche keine Reste der Hüllhaut, die= je höchstens flockig=rispig Oberfläche trocken, seid= denartig glänzend	auf der Oberfläche meist keine Reste der Hüllhaut Oberfläche bei feuchtem Wetter klebrig
---	--	---

**Blätter:**

weiß	im Jugendzustand grau=weiß, später hellrosa, rötlich. schließlich braun	weiß
------	---	------

**Stiel:**

am Grunde knollig aufgetrieben; Knolle scharf abgesetzt, mit wulstigem Rande, ohne abstehende Hautlappen der häutigen weißlichen Scheide	bisweilen beim Feld= und Wald= Egerling knollig, ohne Scheide	am Grunde knollig aufgetrieben, Knolle mit häutiger, lappig absteher Scheide wie bei Amanita phalloides
--	---	---

**Geruch:**

unangenehm, nach Kelerkartoffeltrieben	angenehm, fein aromatisch	unbedeutend oder fehlend
--	---------------------------	--------------------------

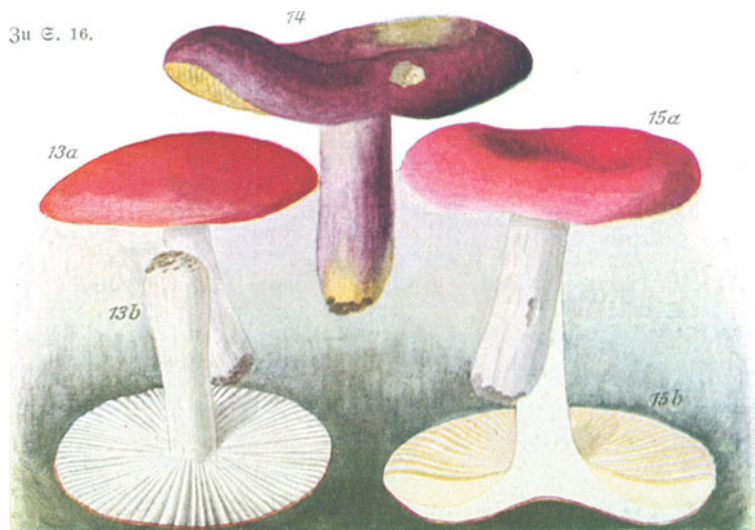
**Standort:**

Vorwiegend in Nadelwäldern.	Wiesen, Gärten, lichte Wälder, Feld= Egerling auch an Straßen und auf Plätzen	in humusreichen Wäldern auf Kalkboden (schon im Frühjahr).
-----------------------------	---	--

Wenn irgend möglich, sollten die beschriebenen Pilze zur besseren Erkennung beim Sammeln nicht abgeschnitten, sondern aus dem Boden herausgedreht und, wenn nötig, der Länge nach durchgeschnitten werden.

Ist der Unerfahrene beim Sammeln von Pilzen trotzdem nicht vollständig sicher, essbare Pilze in der Hand zu haben, so kann nur der dringende Rat gegeben werden, die betreffenden Pilze keinesfalls zu essen; gegebenenfalls sind sie zur sicheren Bestimmung einer Pilzberatungsstelle vorzulegen.

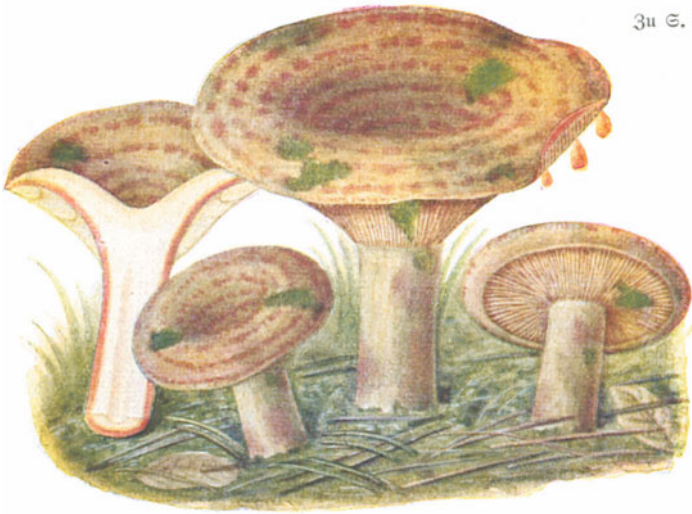
Die Gefährlichkeit der Knollenblätterschwämme ist auch deswegen so groß, weil Erkrankungserscheinungen nicht sofort, sondern erst nach mehreren Stunden oder sogar nach einem Tage und vielfach schleichend sich einstellen und häufig trotz sorgsamster Behandlung eine Abwendung des tödlichen Ausgangs nicht möglich ist.



13 bis 15. **Note scharfe Täublinge** (ungenießbar, zum Teil verdächtig oder giftig).



16 bis 18. **Note milde Täublinge** (eßbar)



3u S. 17.

19. **Echter Reizker** (eßbar). Milch orangerot. Druckstellen spangrün.



3u S. 17.

20. **Zottiger Reizker** (nur nach besonderer Behandlung genießbar, aber nicht zu empfehlen). Milch weiß, scharf. Druckstellen nicht grün.

† 4. **Fliegenpilz** (*Amanita muscaria*, Abb. 4), giftig.

Hut 8—20 cm breit, meist feuerrot, auch orange-farbig (die Färbung verblaßt mit der Zeit), mit weißen Warzen besetzt; diese können durch starken Regen abgespült werden. Blätter weiß, biegsam, Fleisch weiß, unter der Huthaut gelb. Stiel 8—25 cm hoch, oben 1—2 cm dick, am Grunde eiförmigknollig verdickt, weiß, innen anfangs spinnwebartig-faserig, später hohl; er trägt an der oberen Hälfte einen herabhängenden, weißen, häutigen Ring. Der untere knollige Teil des Stieles ist durch die diesem anliegende weißliche Scheide mehrfach ringförmig berandet. In Wäldern. Sommer, Herbst.

Besonders giftig ist die in Laubwäldern vorkommende, viel größere Abart, der †† **Königs-Fliegenpilz** (*Amanita muscaria* var. *regalis*, Abb. 4, links) mit braunem Hut. Der bei uns nur in Süddeutschland vorkommende, sehr seltene Kaiserling (*Amanita caesarea*), ein schon im Altertum sehr geschätzter Speisepilz, unterscheidet sich vom Fliegenpilz durch gelbe Lamellen, gelben Stiel und Ring und weiße, lappige abstehende Scheide.

† 5. **Pantherpilz** (*Amanita pantherina*), giftig.

Hut 5—10 cm breit, dunkel- bis hellbraun, mit zahlreichen, flachen, flockigen, oft spitzlichen, regelmäßig kreisförmig angeordneten weißen Hüllresten, mit gerieftem Rande. Blätter und Fleisch, auch unter der Huthaut weiß. Stiel 8—15 cm hoch,  $\frac{1}{2}$ —2 cm dick, hohl werdend mit anfangs glöckigem, später anliegend-herabgeschlagenem Ring. Stielfnolle weiß, dick, stumpfständig, oft ähnlich dem gelblichen Knollenblätterschwamm. In Laub- und Nadelwäldern. Sommer, Herbst.

Dem Pantherpilz ähnlich ist der eßbare ganz graue Wulstling (*Amanita spissa*), dessen Knolle der des Fliegenpilzes ähnelt, *A. spissa* darf nur der Kenner sammeln.

6. **Berlpilz** (*Amanita rubescens* = *A. pustulata*), nach Abziehen der Oberhaut eßbar und wohlgeschmeckend.

Hut 6—15 cm breit, derbfleischig, schmutziggrau bis braunrötlich, in der Farbe stark wechselnd, mit glattem Rande, mit zahlreichen perlartigen Pusteln (Hüllresten). Blätter und Fleisch weiß, bei Druck und Verletzung fleischrötlich werdend. Fleisch unter der Huthaut rötlich. Stiel 5—14 cm hoch, 1—3 cm dick, weißlich, rötend, mit großem, weißlichem, feins längsgerieftem, herabhängendem, manschettenartigem Ringe. Knolle am Grunde des Stieles dick, meist nicht scharf abgesetzt, ohne Scheidenreste. Besonders in Nadelwäldern. Sommer bis Herbst. Leidet stark unter Maden. Genaue Kenntnis schützt vor Verwechslungen mit dem mitunter ähnlichen Königsfliegenpilz und Pantherpilz. Man beachte das rötliche Anlaufen des Fleisches!

Der eßbare Scheidenstreifling (*Amanitopsis vaginata*) ist an dem ringlosen, schlanken, hohlen Stiel und dem stark gerieften Hutrande kenntlich; dünnfleischig und sehr zerbrechlich. Darf nicht mit dem weißen Knollenblätterpilz verwechselt werden!

b) Egerlinge, Champignons (*Psalliota*-Arten); mit Ring, aber ohne Scheide am Grunde des Stieles und ohne Warzen oder Fäden auf dem Hute. Ganz junge Champignons können leicht mit jungen Knollenblätterschwämmen verwechselt werden, zeigen aber beim Durchschneiden niemals reinweiße, sondern stets etwas graue oder blaßrosa aussehende, im Alter stets schokoladebraune Blätter.

7. **Feld-Egerling**, Feld-Champignon (*Psalliota campestris*, Abb. 5), eßbar.

Hut anfangs kugelig, später schirmförmig, zuletzt flacher werdend, 6 bis 14 cm breit, dickfleischig mit weißer, auch bräunlicher, seidenhaartiger Ober-

haut, die sich in Streifen abziehen läßt. Fleisch weiß, bei Verletzungen rötlich werdend. Stiel 6—8 cm hoch, weiß, voll, mit einem häutigen, weißen Ringe, am Grunde nicht verdickt. Blätter anfangs rosa, später braun. Geruch würzig, Geschmack nußartig. An lichten, grasigen Stellen, auf Wiesen, besonders wo Pferdebedung liegt. Frühsummer bis Herbst.

8. **Schaf-Egerling**, Schaf-Champignon (*Psalliota arvensis*, Abb. 6), eßbar.

Hut anfangs zylindrisch-kegelförmig mit abgeflachtem Scheitel, später ausgebreitet, 8—15 cm breit, anfangs etwas flockig, dann kahlf. Oberhaut weiß, an Druckstellen gelblich, abziehbar. Fleisch weiß oder etwas gelbend. Stiel weiß, hohl, mit dickem, straffem Ringe, 5—18 cm hoch, am Grunde bisweilen etwas verdickt. Blätter anfangs grauweiß, bald rötlich werdend, schließlich braun. Geruch anisartig, Geschmack angenehm. Auf Wiesen, in Gärten, auch in lichten Wäldern. Sommer bis Herbst.

9. **Dünnfleischiger Wald-Egerling** (*Psalliota silvicola*, Abb. 7), eßbar.

Dem Schaf-Egerling ähnlich, aber dünnfleischiger. Hut grünlichweiß oder gelblichweiß bis graubräunlich. Stiel am Grunde meist deutlich knollig, schlank, meist gekrümmt.

Man gebe acht, anstatt des Feld-, Schaf- oder Wald-Egerlings nicht den sehr giftigen grünen (s. Nr. 1), gelblichen (s. Nr. 3) oder weißen (s. Nr. 2) Knollenblätterschwamm oder den ziegelroten Rißpilz (s. Nr. 10) zu sammeln.

c) Rißpilze (*Inocybe*-Arten); ohne häutigen Ring. Hut anfangs glockig-kegelförmig, dann flach. Stiel fest, oft feinschuppig, am Grunde oft knollig, aber stets ohne Scheide. Blätter anfangs schmutzig-weißlich, dann erdbräunlich. Meist mit eigenartigem, oft widerlichem Geruch; sämtlich ungenießbar, einige giftig! — Man beachte den stets vom Rande her einreißenden, oben oft faserigen Hut und die bräunlichen, niemals schokoladebraunen Blätter.

Den Egerlingen in der Jugend ähnlich ist:

†† 10. **Ziegelroter Rißpilz** (*Inocybe Patouillardii* Bres. [= *I. lateraria* Ricken], Abb. 8), sehr giftig.

Hut 4—6—8 cm breit, anfangs kegelig-glockig, weiß, später mehr schirmförmig, ziegelrötlich, geglättet, faserig, zuletzt vom Rande her einreißend, trocken. Stiel faserig-gestreift, oft mit gerandetem Grunde, ohne Ring, voll. Blätter anfangs weiß, zuletzt olivbraun mit weißlicher Schneide, auch etwas rosa, aber niemals schokoladebraun. Geruch süßlich, nicht aufdringlich, Geschmack milde. Fleisch weiß, rötend. In Wäldern und Gebüsch; oft in Parkanlagen.

b) Täublinge (*Russula*-Arten), ohne Ring, ohne Scheide, ohne Milchsaft, mit brüchigen, weißen oder gelblichen Blättern. Wegen der Schwierigkeit, einzelne Arten voneinander, insbesondere von den Knollenblätterschwämmen (vgl. S. 4 u. 5) zu unterscheiden, sollten Täublinge nur von Kundigen gesammelt werden.

11. **Gras- oder spangrüner Täubling** (*Russula aeruginea* Lindb., Abb. 9), eßbar.

Hut 5—14 cm breit, bleich graugrün bis grasgrün, meist in der Mitte dunkler fleischig, mit schmieriger, am Rande abziehbarer Oberhaut. Blätter weiß, oft braungeprentelt, später schwach gelblich, fast gedrängt, meist gleichlang. Stiel weiß, später gleichfarbig oder bei Berührung oft braunfleckig, schwach runzelig, schwammig-voll, 5—6 (—12) cm hoch, 2—4 cm dick. Fleisch

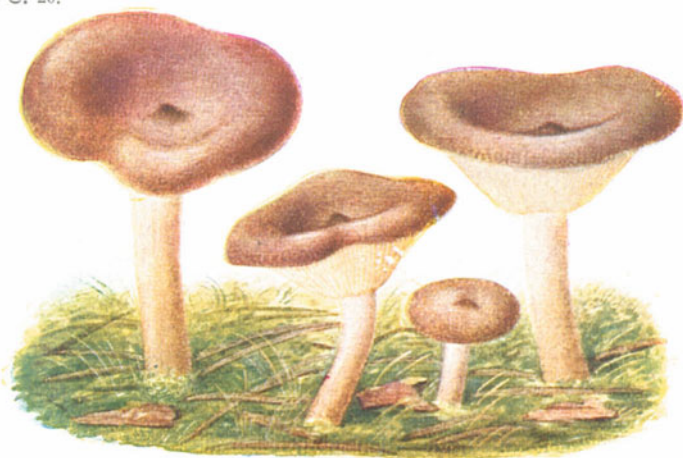


3u G. 20.

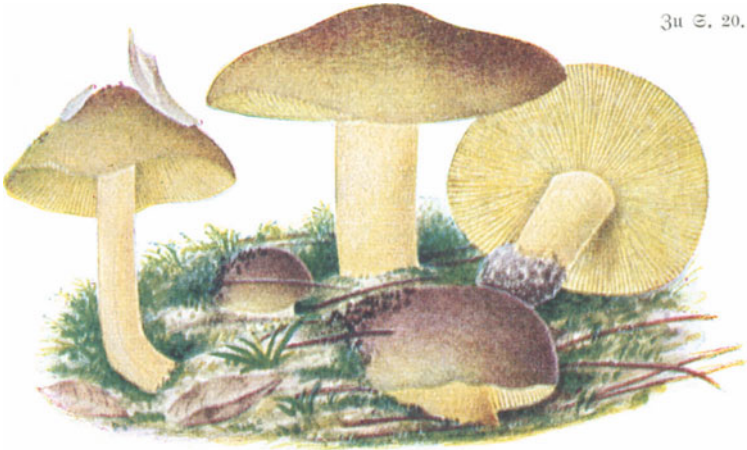


21. **Brätling** (eßbar). Milchsaft reichlich, weiß, mild. Riecht alt heringsartig.

3u G. 20.



22. **Rotbrauner Milchling** (bedingt eßbar). Milchsaft weiß, brennend scharf.



3u 2. 20.

23. **Grünling** (eßbar). Blätter und Stiel gelb. Riecht schwach nach Mehl. Meist in Nadelwäldern.



3u 2. 20.

† 24. **Schwefel-Ritterling** (giftig). Riecht widerlich, wie Leuchtgas. Nur im Laubwald.

weiß. Geschmack jung oft etwas scharf, bald angenehm nußartig, mild. Geruchlos. In Nadelwäldern unter eingeprengten Birken. Sommer bis Herbst.

12. **Verstümmelblättriger Täubling** (*Russula heterophylla* Fr., Abb. 10), eßbar.

Hut 5—8 cm breit, gelbgrün mit violetterm, grauem oder grünem Rande, fleischig mit sehr dünner, glatter, wenig schmieriger, nur am Rande abziehbarer Haut. Blätter weiß, gedrängt, gabelig. Stiel weiß, fest, voll, schwach runzelig, 2—5 cm hoch, 1—2 cm dick. Fleisch weiß, fest. Geschmack mild; geruchlos. Gebüsche, Wälder, Waldwiesen. Sommer, Herbst. Selten.

13. **Gabelblättriger Täubling** (*Russula furcata* Pers., Abb. 11), eßbar. Hut 6—12 cm breit, bräunlich grün bis olivblau, am Rande oft violett getönt, starr, fleischig mit trockener, fast seidig-filziger, nur am zulezt etwas gefurchten Rande abziehbarer Oberhaut. Blätter weißlich, gleichlang, gegabelt, fast entfernt. Stiel weiß, schwachrunzelig, voll, schließlich hohl, 4—7,5 cm hoch, 2—2,5 cm dick. Fleisch weiß, fest, später schwammig. Geschmack mild, geruchlos. In Wäldern, meist unter Eichen. Selten.

14. **Grüntäubling, Grünlicher Täubling, Grünkuppiger Täubling.** (*Russula virescens* [Schäff.] Fr., Abb. 12), eßbar.

Hut 6—12—15 cm breit, jung schmutzig blaßgrün, Mitte grün, später blaß spangrün, oder oder oliv, infolge teilweisen Zerreißen der trockenen, nicht ablösbaren Oberhaut felderig-flockig. Blätter weißblau, fast gedrängt, fast gleichlang, manche gegabelt. Stiel weiß, 4—8 cm hoch, 2—3 cm dick, fleischig. Fleisch derb, weiß; Geschmack mild, fast geruchlos. Laubwälder, oft unter Birken und Eichen, gern an Waldrändern. Sommer, Herbst.

Die grünen Täublinge dürfen nicht mit dem grünen Knollenblätterpilz verwechselt werden! Täublinge haben keinen Ring und keine Knolle am Stiele (vgl. S. 8 u. 13)! Täublinge sammle nur der Kenner!

†15. **Speiteufel** (*Russula emetica*, Abb. 13), giftig.

Hut 5—10 cm breit, rosarot, hell-blutrot, verblassend, dünnfleischig, zerbrechlich. Blätter ziemlich weißläufig stehend, gleichlang, zerbrechlich, weiß. Fleisch weiß, unter der abziehbaren schmierigen Oberhaut meist rötlich, von scharf brennendem Geschmack. Geruch schwach obstartig. Stiel 6—8 cm hoch, 1—1,5 cm dick, weiß oder rot, innen schwammig. Besonders in Nadelwäldern. Sommer, Herbst.

†16. **Tränender Täubling** (*Russula sardonia* Ricken, *R. chrysodacryon* Singer, Abb. 14), ungenießbar, sehr scharf.

Hut 5—10 cm breit, dunkelrot, bis tief purpurn, fest fleischig, mit etwas schmieriger, nicht abziehbarer Oberhaut. Blätter ziemlich locker, gleichlang, häufig gegabelt, anfangs zitronengelb, schließlich cremegelb, in der Jugend stark tränend. Fleisch etwas blasser als die Blätter, bei Verletzung gilbend. Geschmack sehr scharf brennend, geruchlos oder schwach obstartig. Stiel weißlich, violett-rötlich angehaucht, bereift, Druckstellen zitronengelb, 3—5 cm hoch, 1,5—2,5 cm dick, fest, voll, zulezt schwammig. In Kiefernwäldern zahlreich. Herbst.

†17. **Roter Täubling** (*Russula rubra* [Krbh.] Bres., Abb. 15), giftig.

Hut 4—11 cm breit, leuchtend zinnoberrot, am Rande oft blasser, fleischig, fest, zulezt schwammig, gebrechlich. Blätter gedrängt, verschieden lang, gegabelt, weiß, schließlich gelblich. Fleisch weiß, unter der schwer abziehbaren, trockenen Oberhaut bisweilen rötlich, sehr scharf, sofort und andauernd scharf brennend. Stiel weiß, schwach runzelig, 3,5—6,5 cm hoch, 1—2,5 cm

dicke, voll. Geruch schwach obstartig oder fehlend. Selten. Häufiger in Nadel-, als in Laubwäldern. Sommer, Herbst.

Alle ungenießbaren oder giftigen Täublinge sind an dem brennend scharfen Geschmack kenntlich; manche riechen obstartig.

18. **Speise-Täubling, Süßling** (*Russula vesca* Fr., Abb. 16), eßbar.

Hut 5–10 cm breit, meist fleischrot bis stumpf weinrosa, mit blasserer oder dunklerer Mitte, mit netzartiger Oberfläche. Huthaut nur am Rande abziehbar, später den Rand nicht mehr bedeckend. Blätter weiß, in der Jugend bei Regen tränend, davon später oft braungesprenkelt, gedrängt. Stiel 4–5 cm hoch, 1,5–2 cm dick, nach unten oft dünner, weiß, runzelig, voll, später ausgestopft. Geschmack milde, nußartig süßlich, geruchlos. In Wäldern, gern unter Buchen und Eichen, auch Birken. Sommer, seltener Herbst.

19. **Leder-Täubling** (*Russula alutacea* Fr., Abb. 17), eßbar.

Hut 7–15 cm, lebergelb, bräunlich, braunrot, leuchtend rot oder rosa-rot, sehr verschieden gefärbt, ausbleichend. Huthaut schmierig, ziemlich dick, am Rande abziehbar. Blätter blaßgelb, später tief lebergelb, ziemlich entfernt. Stiel 5–8,5 cm hoch, 2–4 cm dick, weiß, rötlich oder gelblich, runzelig, fest, voll, zuletzt <sup>1)</sup> schwammig-hohl. Fleisch weiß, fest, schließlich krümelig-gebrechlich. Geruchlos. Mild. Laub- und Nadelwälder. Sommer, Herbst.

20. **Zinnoberroter Täubling** (*Russula lepida* Fr., Abb. 18), eßbar.

Hut 5–10 cm breit, rosablutrot, zinnoberrot, selten weiß, gelblich oder weißlich ausbleichend. Huthaut taum abziehbar, bereift-silzig. Blätter cremeweiß, trocken gelblich, mit feingesägter, oft rötlicher Schneide, fast gedrängt. Stiel weiß, bisweilen seitlich, selten ganz rötlich angehaucht, runzelig, voll, hart, fast 3,5–6 cm hoch, 1,5–2 cm dick. Fleisch weiß, hart, fest. Geschmack mild, bisweilen schwach bitterlich. Geruchlos. Besonders in Laubwäldern, im Nadelwald gern unter eingesprenkten Birken und Buchen. Sommer, Herbst.

Bei allen Täublingen ist stets Kostprobe nötig. Die eßbaren Arten sind milde.

e) Milchlinge, Reizker (*Lactarius*-Arten), ohne Ring und ohne Scheide, bei Verletzungen mit hervorquellendem Milchsaft.

21. **Schter Reizker, Rot-Blutreizker** (*Lactarius deliciosus*, Abb. 19), eßbar.

Hut 3–9 cm breit, in der Grundfarbe ziegelfarben-orange, mit helleren und dunkleren, zuweilen etwas grünlichen, konzentrischen Ringen an der Oberfläche; anfangs gewölbt, später flach werdend oder trichterförmig eingedrückt; Rand des Hutes glatt. Die Oberfläche ist bei feuchtem Wetter schlüpfrig. Blätter von der Farbe des Hutes. Das rötlichgelbe, etwas zerbrechliche Fleisch enthält einen aromatischen, orangefarbenen Milchsaft. Dieser färbt sich an der Luft grün, so daß Druckstellen und Wunden des Pilzes grünlich erscheinen. Der Geschmack des Fleisches ist mild und angenehm. Stiel 2–6 cm hoch, 1–1,5 cm dick, anfangs voll, später hohl, von gleicher Farbe wie der Hut. Wälder und moosige Wiesen. Spätsommer, Herbst.

22. **Zottiger Reizker, Birkenreizker, Pferdereizker** (*Lactarius torminosus*, Abb. 20). Nur nach besonderer Behandlung — Abkochen in Salzwasser und Weggießen des Kochwassers — genießbar.

Dem echten Reizker äußerlich ähnlich, doch fehlt der grünliche Farbenton. Der Rand des herben Hutes ist zottig-faserig, der Milchsaft weiß, der Geschmack des Fleisches brennend scharf. Blätter weißlich. Wund- und Druckstellen färben sich nicht grün. In Wäldern, auf Heideplätzen, zwischen Moos und Heidekraut, häufig unter Birken. Sommer, Herbst.

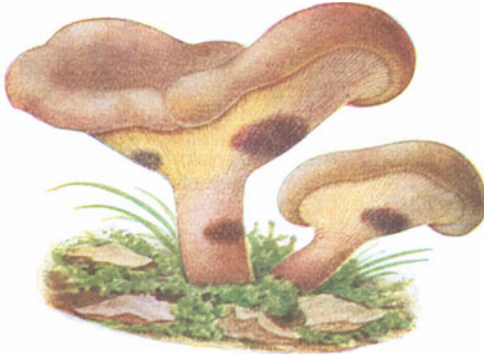
<sup>1)</sup> ± bedeutet: mehr oder weniger.

3u 20.



25. Pfifferling (eßbar).

3u 20.



26. Kahler Strempling (eßbar). Oberhaut klebrig. Hut eingerollt. Ohne Milchsaft.

3u 21.



27. Büßeliger Schwefelkopf (ungenießbar). Blätter schwefelgelblich, dann schwärzlichgrün. Geschmack widerlich bitter.

3u E. 21.



28. **Hallimasch** (eßbar, alt nicht schmadhaft). Mit blassem Ringe. Geschmack herb-zusammenziehend.

3u E. 21.



29. **Stodschwämmchen** (eßbar). Mit braunem Ringe.

2\*

23. **Brätling** (*Lactarius volemus*, Abb. 21), eßbar.

Hut 5—10 cm breit, gleichmäßig rotgelb bis hellrötlichbraun, kahl, glatt, trocken. Fleisch weißlich, fest, dick, enthält viel weissen, beim Trocknen bräunlich werdenden Milchsaft und ist von angenehmem mildem Geschmack. Geruch angenehm, bei alten Pilzen heringsartig. Blätter dicht stehend, am Stiele etwas herablaufend, anfangs gelblichweiß, später dunkler. Stiel 5—12 cm hoch, 1—2 cm dick, wie der Hut gefärbt. Laub- und Nadelwäldungen, besonders in Mittel- und Süddeutschland. Sommer, Herbst.

24. **Rotbrauner Milchling** (*Lactarius rufus*, Abb. 22). Nur nach Entfernen der unteren Stielhälfte, mehrstündigem Wässern, etwa 2 Minuten langem Abkochen und Weggießen des Kochwassers eßbar, aber nicht zu empfehlen.

Hut rotbraun, anfangs flach gewölbt, später trichterförmig, stets in der Mitte gebudelt, 5—11 cm breit. Stiel voll, später hohl, hellrotbraun, 5 bis 8 cm hoch. Blätter gelb bis rötlichbraun, am Stiele etwas herablaufend. Milchsaft weiß, bleibt beim Trocknen weiß und schmeckt brennend scharf. In Nadelwäldern sehr häufig. Sommer, Herbst.

f) **Ritterlinge** (*Tricholoma*-Arten), ohne Ring, ohne Scheide, ohne Milchsaft. Blätter häutig, am Stiele buchtig ausgerandet oder abgerundet. Stiel fleischig. Alle widerlich riechenden oder scharf schmeckenden Ritterlinge sind zu meiden. Man verwechsle sie nicht mit Rispilzen!

25. **Grünling**, echter Ritterling (*Tricholoma equestre*, Abb. 23), eßbar.

Hut anfangs gewölbt, dann flach, in der Mitte gebudelt, 5—10 cm breit, oliv bis grünlichgelb mit bräunlichem Scheitel, schließlich zartschuppig, derb. Stiel schwefelgelblich, meist sehr kurz, so daß der Pilz nur wenig aus dem Boden hervorragt, am Grunde bisweilen fast knollig. Blätter dichtstehend, schwefelgelb. Fleisch gelblichweiß, fest. Geruch mehrlartig, Geschmack mild. Kiefernwälder, selten auch Misch- oder Laubwälder. Herbst.

† 26. **Schwefel-Ritterling** (*Tricholoma sulphureum*, Abb. 24), gilt als giftig.

Hut anfangs gewölbt, später flach, gebudelt, 3—8 cm breit, schwefelgelb, später fuchsig, dünnfleischig, trocken. Stiel schlank, 5—10 cm lang, oft gebogen, schwefelgelb, voll, später hohl. Blätter entfernt stehend, dicklich, sehr breit. Fleisch schwefelgelb, ziemlich weich. Geruch widerlich, an Leuchtgas erinnernd. Geschmack widerlich. Laubwälder, besonders unter Eichen und Buchen. Sommer, Herbst.

g) **Faltlinge**, **Leistlinge** (*Cantharellus*-Arten). Ohne Ring, ohne Scheide, ohne Milchsaft. Sporenlager von dicken, entfernt stehenden, sich teilenden, fleischig-wachszartigen, am Stiele herablaufenden Falten gebildet.

27. **Pfifferling**, Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*, Abb. 25), eßbar.

Der ganze Fruchtkörper ist festfleischig, dottergelb, manchmal hellgelb gefärbt. Hut bis 8 cm breit, anfangs gewölbt, später in der Mitte trichterförmig eingedrückt; er geht allmählich in den nach unten etwas verdünnten Stiel über, welcher 1—1,5 cm dick, voll, fest und unten nicht dunkler als oben ist. Höhe des ganzen Fruchtkörpers in der Regel nicht über 6 cm. Fleisch weißlich, in der Außenschicht gelb. Geschmack schwach brennend, gewürzig. In Laub- und Nadelwäldern. Frühsommer bis Spätherbst.

h) **Kremplinge** (*Paxillus*-Arten). Ohne Ring, ohne Scheide, ohne Milchsaft. Blätter am Stiele herablaufend und häufig am Grunde neßig, gelblich, bräunlich oder grau.

28. **Kahler Krempling**, Empfindlicher Krempling (*Paxillus involutus*, Abb. 26), eßbar.

Hut braungelb, olivrostbraun, 5–12 cm breit, mit eingerolltem, filzig-zottigem Rande, anfangs flach gewölbt, später trichterförmig und verbogen. Oberhaut bei feuchtem Wetter klebrig. Blätter heller, lehmgelb, bei Druck braun werdend, an dem gedrungenen, bisweilen etwas knolligen Stiele herablaufend. Fleisch blaßgelb, beim Zerbrechen bräunlich anlaufend, ohne Milchsaft. In Nadel- und Laubwäldern in Gebüsch und auf Grasplätzen. Sommer, Herbst.

i) Trichterlinge (*Clitocybe*-Arten). Ohne Scheide, ohne Milchsaft mit häutigen, am Stiele breitangewachsen-herablaufenden Blättern. Auf Erde, feltener auf Holz wachsende Pilze.

29. **Falscher Pfifferling** (*Clitocybe aurantiaca*), geringwertig.

Dem echten Pfifferling in der Form sehr ähnlich, doch orangefarben und meist kleiner. Stiel dünner, unten meist grau bis schwärzlich. Blätter dünner und gedrängter. Besonders in Nadelwäldern, oft auf altem Holz. Herbst.

30. **Hallimasch** (*Armillaria mellea*, *Clitocybe mellea*, Abb. 28), eßbar.

Hut honiggelb bis bräunlichgelb, 5–15 cm breit, mit bräunlichen oder schwärzlichen, abwechselbaren Schuppen besetzt, anfangs eingerollt und mit dem Stiele durch einen Schleier verbunden, später flach. Stiel fleischfarben, unten dunkler, voll, zähfaserig, einen blassen, flockig-häutigen Ring tragend, bis 20 cm lang. Blätter anfangs weißlich, schließlich fleischfarben bis bräunlich. Geruch angenehm, Geschmack herb-säuerlich zusammenziehend. Büschelweise auf Baumstämmen und am Grunde alter Stämme wachsend. Waldschädling. Spätsommer, Herbst.

j) Schwefelköpfe (*Hypholoma*-Arten). Ohne Scheide, mit vergänglichem Ringe oder ohne Ring und mißfarbigen Blättern. Meist büschelig an Stümpfen oder am Grunde der Stämme wachsende Pilze.

31. **Büscheliger Schwefelkopf** (*Hypholoma fasciculare*, Abb. 27), ungenießbar.

Hut anfangs halbkugelig, später flach, meist gebuckelt, schwefelgelb, in der Mitte rötlichgelb, 3–5–7 cm breit. Fleisch gelb. Blätter schwefelgelb, später grau- bis schwärzlichgrün. Stiel von der Farbe des Hutes, dünn, 5–15 cm lang, hohl, meist gekrümmt. Geruch unangenehm, Geschmack bitter. Büschelweise auf Baumstämmen, auch auf dem Erdboden wachsend. Fast das ganze Jahr hindurch.

Der im Spätherbst und Winter auf Laubhölzern, besonders auf Weiden (*Salix*), auftretende eßbare **Winterpilz** oder **Sammetfußkrübling** (*Collybia velutipes*) unterscheidet sich durch lebhaft rostgelben, in der Mitte dunkleren schmierigen Hut, sammetfzigen, braunen Stiel und blaßgelbliche, nicht schwärzlichgrün werdende Blätter.

k) Schüpplinge (*Pholiota*-Arten). Ohne Scheide, ohne oder mit vergänglichem Ringe, mit bräunlichen Blättern. Auf Stümpfen, am Grunde der Stämme oder auf dem Erdboden wachsende Pilze.

32. **Stodschwämmchen** (*Pholiota mutabilis*, Abb. 29), eßbar.

Hut anfangs gewölbt, später flach mit stumpfem Buckel, zimtbraun, trocken blasser, wässrig mit dunkler Randzone, 5–7 cm breit. Fleisch wässrig, braun. Blätter hellbraun bis rostbraun. Stiel 6–10 cm lang, braun, mit braunem, häutigem Ringe, der meist bis auf Reste verschwindet, über dem Ringe kahl, unter ihm mit abstehenden Schuppen besetzt. Geruch würzig, schwach. Büschelweise an Laubholzstämmen. Sommer, Herbst.



3u E. 24.



30. Nadel-Schwundling (ungenießbar).

31. Mufferon (als Würze verwertbar).  
Geruch und Geschmack knoblauchartig.

3u E. 24.



32. Kreisling (eßbar). Geruch schwach süßlich-würzig.

3u E. 24.



33. Filzstieliger Schwundling (ungenießbar). Geschmack brennend.

3u ©. 25.



34. Gold-Röhrling (eßbar). Hut schleimig. Stiel beringt. Unter Lärchen.

3u ©. 25.



35. Butter-Röhrling (eßbar). Hut schleimig.  
Stiel beringt.

36. Körnchen-Röhrling, Schmerling  
(eßbar). Ähnlich dem Butter-Röhrling,  
doch ohne Ring.

1) Schwindlinge (*Marasmius*-Arten), gekennzeichnert durch ihren dünnen, von dem Stiele scharf abgesetzten, regelmäßigen Hut, der eintrocknet, ohne zu faulen. Ohne Ring und ohne Scheide. Hierher gehören:

33. **Nadel-Schwindling** (*Marasmius perforans*, Abb. 30), ungenießbar. Hut 0,5—1,5 cm breit, grau bis fleischbräunlich. Fleisch sehr dünn, von unangenehmem Geruch und Geschmack. Blätter fleischbräunlich, die meisten halbiert. Stiel 1,5—5 cm hoch, fädig-dünn, braunschwarz, glanzlos, den am Boden liegenden Nadeln von Fichten und Kiefern aufsitzend. In Nadelwäldern, dicht scharenweise. Frühling bis zum Winter.

34. **Mufferon**, Knoblauchspilz (*Marasmius alliatus* oder *M. scorodionius*, Abb. 31), als Würze verwertbar.

Hut 1—2 cm breit, weißlich-fleischfarben bis bräunlich. Fleisch dünn, weißlich, von knoblauchartigem Geruch und Geschmack. Blätter dünnhäutig, weiß. Stiel 2—4 cm hoch, zierlich dünn, unten dunkelbraun, nach oben heller werdend. Heideplätze, Waldränder, an Baum-, Gras- und Kräuterwurzeln, besonders in Nadelwäldern. Frühsommer bis Herbst.

35. **Kreisling**, **Suppenpilz** (*Marasmius oreades* oder *M. caryophyllus*, Abb. 32), essbar.

Hut 2—6 cm breit, hellbräunlich mit gerieftem Rande, mit entferntstehenden, dünnen Blättern. Stiel 4—8 cm hoch, 3—4 cm dick, von der Farbe des Hutes, steif, aufrecht, oben mit dünnem, weißlichem, zottigem Filz überzogen, am Grunde nackt. Geruch schwach süßlich-würzig oder fehlend, Geschmack angenehm. In Feldwegen, grasigen Feldrändern und auf Grasplätzen, oft in großen Kreisen (Hexenringen). Frühsommer und Spätherbst.

36. **Filzstieliger** oder **brennender Schwindling** (*Marasmius peronatus*, Abb. 33), ungenießbar.

Hut 3—8 cm breit, fleischbraun bis lederfarben, anfangs kegelig-glockig, später ausgebreitet, gerunzelt-gefurcht, kahl. Stiel blasser, am Grunde mit weißem bis gelblichem Haarfilz. Geruch fast fehlend, Geschmack brennend. In Laub- und Nadelwäldern gesellig. Sommer, Herbst.

Von sonstigen Blätterpilzen seien noch erwähnt:

**Tintenpilze** (*Coprinus*-Arten), mit schwarzen Sporen und tintig zerfließenden Hüten. Jung essbar und wohlschmeckend ist der Schopftintling (*Coprinus comatus* = *C. porcellanus*), jung mit zylindrischem, weißem, braunschuppigem Hute und schneeweißem, vom Rande her rosa schimmerndem Fleisch, bald tintig zerfließend. Auf fettem Boden, Komposthaufen, in schattigen Laubwäldern im Sommer und Herbst, oft massenhaft.

**Schirmpilze** (*Lepiota*-Arten) mit schirmförmigem, meist schuppigem Hute und engstehenden, weißen Blättern. Jung essbar und wohlschmeckend ist z. B. der Parasolpilz (*Lepiota procera*) mit anfangs zylindrischem, dann schirmförmigem, 10—30 cm breitem, blassem, rotbraunschuppigem Hute auf schlankem, am Grunde knolligem, nicht mit Scheide versehenem, nattenartig buntem, zähem, 15—30 cm hohem Stiel mit derbhäutigem, verschiebbarem Ringe. Nadelwälder, Lichtungen. Sommer, Herbst.

## B. Röhrenpilze.

### a) Röhrlinge.

Musterbeispiel: Der Stein-Röhrling, Steinpilz (Abb. 39).

Die Röhrlinge (*Boletus*-Arten) haben im Gegensatz zu den Blätterpilzen auf der Hutunterseite senkrecht nach unten gerichtete Röhrrchen,

deren Öffnungen als mehr oder weniger enge Löcher (Porenschicht) sichtbar sind. Die Röhrenschicht ist leicht vom Hutfleisch trennbar. In den Röhrenchen werden die Sporen gebildet. Das Sporenpulver wird leicht sichtbar, wenn man z. B. bei einem reifen Stein-Röhrling den Stiel dicht unter dem Hut wegschneidet und diesen mit der Porenschicht nach unten einige Stunden auf hellem Papier liegen läßt.

Falls die Röhrenschicht madenfrei und nicht allzu schwammig ist, tut man unflug daran, sie vor der Zubereitung zu entfernen.

Die Hüte sind bei fast allen Arten zuerst halbkugelig und verflachen sich allmählich. Die Stiele sind bei vielen Röhrlingen zuerst  $\pm^1$ ) bauchig-verdickt und werden im Alter  $\pm$  schlank-gestreckt. Viele Arten tragen ein feines Netzwerk am Stiel, das besonders an der Spitze gut sichtbar ist. Blauendes Fleisch ist kein Merkmal für die Giftigkeit.

I. Beschleierte Röhrlinge: Der Schleier verdeckt in der Jugend die Porenschicht, reißt bei der Reife auf; Reste bleiben am Stiel als Ring zurück.

37. **Gold-Röhrling** (*Boletus elegans*, Abb. 34), eßbar.

Hut zitronengelb bis goldbraun; mit schleimiger, abziehbarer Oberhaut, glänzend, 4—10, seltener bis 15 cm breit. Röhren gelb, verfärben sich bei Druck etwas rosa-bräunlich, eng. Stiel  $\pm^1$ ) walzig, zitronengelb bis bräunlich, mit gelblichem Ring (Reste des Schleiers), bis ungefähr 12 cm lang und 30 mm dick. Fleisch gelb, verfärbt sich beim Zerschneiden oft im Hut etwas rosa und im Stiel etwas grünlich, wird dann bald schmutzig; weich. Geruch und Geschmack säuerlich. Unter Lärchen, oft zahlreich. Sommer bis Herbst.

38. **Butter-Röhrling** (*Boletus luteus*, Abb. 35), eßbar.

Hut heller oder dunkler gelbbraun bis braun, mit abziehbarer und glänzender, bei feuchter Witterung schleimiger Oberhaut, die nach dem Trocknen etwas strahlig-geflammt ist, zuweilen etwas gebuckelt, 4—10, seltener bis 14 cm breit. Röhren gelb, eng. Stiel  $\pm^1$ ) walzig, mit anfangs hellem, später dunklem Ring; oben gelb und etwas punktiert, nach unten und im Alter mehr bräunlich, bis ungefähr 11 cm lang und 25 mm dick. Fleisch weißlich-bleßgelblich, weich, oft stark durchwässert. Geruch und Geschmack etwas säuerlich. Meist im Kiefernwald, oft massenhaft, besonders im Herbst.

Bei den schmierigen Röhrlingen zieht man am besten sofort im Walde die leicht ablösbare schleimige Oberhaut ab, auch müssen diese weichfleischigen Pilze recht schnell verarbeitet werden. Zum Trocknen sind sie ungeeignet.

II. Unbeschleierte Röhrlinge.

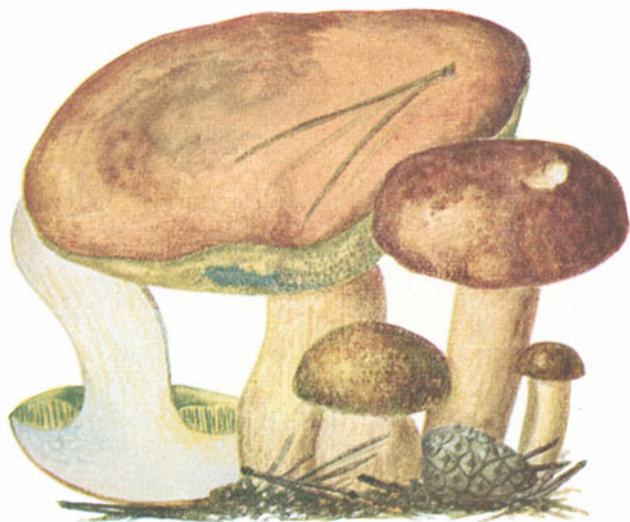
A. Mit gelber oder grauer Porenschicht (nur beim Gallen-Röhrling [Abb. 38] etwas rosa werdend).

39. **Körnchen-Röhrling, Schmerling** (*Boletus granulatus*, Abb. 36), eßbar; ist dem Butter-Röhrling sehr ähnlich, doch fehlt der Schleier.

Hut gelblich bis rotbraun; Oberhaut schleimig, glänzend und abziehbar, trocken etwas geflammt; 4—8, seltener bis 12 cm breit. Röhren gelb; die Poren scheiden, wie auch die Stielförnchen in der Jugend Milchtröpfchen aus; eng, im Alter wellig-kraus. Stiel gelblich, im Alter und bei Druck vom Grund her oft braunrötlich; besonders an der Spitze mit gelben, anfangs milchenden, später bräunlichen Körnchen; fast walzig, am Grund etwas ausspizend; bis ungefähr 9 cm lang und 25 mm dick. Fleisch weißlich-bleßgelblich, weich. Geruch und Geschmack etwas säuerlich. Kiefernwald. Sommer, Herbst.

<sup>1)</sup>  $\pm$  bedeutet: mehr oder weniger.

Zu C. 28.



37. Maronen-Röhrling (eßbar). Ähnlich dem Stein-Röhrling, doch mit glattem Stiele. Fleisch und Poren blauen.

Zu C. 28.



38. Gallen-Röhrling (ungenießbar, sehr bitter). Jung leicht mit dem Stein-Röhrling zu verwechseln. Röhren werden rosa. Stiel mit braunem Netz.

311 G. 28.



39. Stein-Röhrling, Steinpilz (eßbar). Unter den Röhrlingen der beliebteste Speisepilz.

311 G. 28.



40. Rothaut-Röhrling, Rotkappchen (eßbar).

41. Birken-Röhrling (eßbar). Ähnlich dem Rotkappchen.

Eine gewisse Ähnlichkeit hat der ebenfalls eßbare **Elfenbein-Röhrling** (*B. placidus*); sein Hut ist weißlich, die Stielförnchen sind mehr rötlich. Er kommt unter der Weymouthskiefer vor.

40. **Maronen-Röhrling** (*Boletus badius*, Abb. 37), eßbar. Wird zuweilen mit dem Stein-Röhrling verwechselt; unterscheidet sich von diesem jedoch besonders durch das Blauen von Fleisch und Röhren, durch den meist dünneren, stets ungeneghten Stiel.

Hut braun, anfangs filzig, später geglättet und etwas glänzend; feucht etwas schmierig; bis ungefähr 15 cm breit. Röhren grünlichgelb, bei Druck blauend; mittelweit. Stiel meist gleichmäßig walzig und schlank, seltener etwas bauchig; gelblich bis bräunlich; ohne Netz; bis ungefähr 15 cm lang und 40 mm dick. Fleisch weißlich bis blaßgelblich, ± blauend; besonders jung ziemlich fest. Geruch und Geschmack unauffällig. Meist im Kiefernwald, sehr gesellig. Zuweilen am Grund der Stämme. Sommer bis Herbst. Ähnlich ist der kleinere, besonders im Laubwald vorkommende **Filz-Röhrling** (*Boletus subtomentosus*); er ist eßbar, in der Färbung sehr veränderlich, mit mehr olivbraunem Hut und goldgelben, weiten, edigen Poren.

41. **Gallen-Röhrling** (*Boletus felleus*, Abb. 38), ungenießbar. Wird jung leicht mit dem Stein-Röhrling verwechselt, wenn die Röhren noch nicht rosa sind. Immer gut am bitteren Geschmack zu erkennen!

Hut bräunlich, bis ungefähr 12 cm breit, selten größer. Röhren zuerst weißlich, im Alter rosa und weit nach unten vorquellend; eng. Stiel zuerst bauchig, dann keulig-gestreckt; blaß oliv bis bräunlichgelb, mit tiefgrubigem Netz; bis ungefähr 9 cm lang und 40 mm dick. Fleisch weißlich, wird beim Bruch etwas rosa. Geschmack sehr bitter. Nadelwald. Sommer, Herbst.

42. **Stein-Röhrling, Steinpilz** (*Boletus edulis*, Abb. 39), eßbar. Neben dem Pfifferling als Speisepilz am bekanntesten.

Hut hell gelbbraun, braunrot bis dunkel schwarzbraun; bis ungefähr 25 cm breit, oft noch größer. Röhren anfangs weiß, allmählich gelb-grünlich, eng. Stiel zuerst dickbauchig, bald keulig-gestreckt, weißlich bis blaß-bräunlich, mit feinem Adernetz, bis ungefähr 18 cm lang und 7 cm, manchmal bis 10 cm dick. Fleisch weiß, verfärbt sich nicht, besonders in der Jugend fest. Geruch und Geschmack angenehm. Im Laub- und Nadelwald häufig. Sommer bis Herbst.

Der **Bronze-Röhrling** (*Boletus aereus*), eßbar, wird zumeist als schwarzer Steinpilz gesammelt. Sein Hut ist braunschwarz, sein Stiel rötlichbraun. Sein weißes Fleisch ist ebenfalls unveränderlich.

43. **Rohtaut-Röhrling, Rottkappchen** (*Boletus rufus*, Abb. 40), eßbar.

Hut ± braunrot, bis ungefähr 15 cm breit, zuweilen aber auch größer; am Rande öfter mit überstehenden Hautfetzen. Röhren zuerst weißlich, dann grau, bei Druck dunkler, weit nach unten vorgewölbt, eng. Stiel meist schlank und nach oben verjüngt, auf weißlichem, längsfaserigem Untergrund mit braunrötlichen bis schwärzlichen Schüppchen; zuweilen vom Grund her ± braunrötlich überhaucht, bis ungefähr 18 cm lang und 4 cm dick. Fleisch weiß, wird im Bruch rötlich, bläulich bis schwärzlich; besonders in der Jugend sehr fest. Meist am Rande der Mischwälder, an Wegen, gern zwischen Heidekraut, nicht selten. Sommer bis Herbst.

44. **Birken-Röhrling, Kapuziner** (*Boletus scaber*, Abb. 41), eßbar. Ähnelt dem Rottkappchen, ist aber kleiner, zerklüftet und weicher.

Hut meist graubraun, oft etwas schmierig und grubig-eingedrückt, bis ungefähr 12 cm breit. Röhren zuerst weißlich, dann schmutzig grau, bei

Druck dunkler, weit nach unten vorgewölbt, eng. Stiel auf weißlichem, längsfaserigem Untergrund bräunlich bis schwärzlich beschuppt, am Grunde zuweilen etwas grünlich, schlank und nach der Spitze verjüngt, fast holzig-brüchig, bis ungefähr 15 cm lang und 3 cm dick. Fleisch schmußig-weißlich, manchmal unveränderlich, aber auch schwach rötlich, bläulich bis grau anlaufend, im Stiele zuweilen sogar sich grünlich verfärbend, im Hute bald sehr weich und oft durchwässert. Mißwald, gern unter Birken. Häufig. Sommer bis Herbst.

45. **Diafuß-Röhrling, Bitterpilz** (*Boletus pachypus*, Abb. 42), ungenießbar wegen des bitteren Fleisches.

Hut graulich bis braun, derbfleischig, bis ungefähr 20 cm breit. Röhren werden bald grünlichgelb, bei Verletzung blauend, eng. Stiel zuerst kurzbauchig, dann keulig-gestreckt; bald gedrunken, bald schlank; an der Spitze gelb, vom Grund  $\pm$  weit herauf rot, manchmal ganz rot; bei Druck blauend; mit längsspindeligem Adernetz; bis ungefähr 13 cm lang und 6 cm dick. Fleisch weißlich bis blaßgelblich, blauend, im Stielgrund oft rötlich, sehr derb. Geruch unangenehm. Geschmack bitter. Laubwald. Sommer bis Herbst.

Ähnlichkeit hat der ebenfalls bittere und daher ungenießbare wurzelnde Röhrling (*Boletus radicans*). Sein Stiel zeigt jedoch kaum Rotfärbung; auch ist der Hut mehr hellgrau, ähnlich wie beim Satans-Röhrling.

B. Rotporige Röhrlinge, mit roten Röhrenmündungen.

46. **Stattstieliger Hexen-Röhrling, Schusterpilz** (*Boletus miniatorporus*, Abb. 43), unschädlich. Wurde fast allerorten als essbar erprobt. Es ist jedoch zweckmäßig, alle Rotporer vom Genuß auszuschließen.

Hut meist dunkelbraun und auffallend samtig, bis ungefähr 20 cm breit. Röhren gelb, mit mennigroter Mündung; bei Druck blauend, eng. Stiel auf gelbem Untergrund  $\pm$  dicht rotförmig-punktiert, nicht geneigt, so daß die Spitze mehr gelb erscheint, gegen die Basis mehr rot, anfangs kurzbauchig, bald keulig-gestreckt, bis ungefähr 13 cm lang und 7 cm dick. Fleisch satt gelb, sofort auffallend dunkelblau; fest. Geruch und Geschmack angenehm. Gegen die geringste Berührung sehr empfindlich. Besonders im Laubwald; meist nicht selten. Sommer bis Herbst.

†47. **Satans-Röhrling** (*Boletus satanas*, Abb. 44), giftig.

Hut grauweißlich, meist etwas ins Grünliche spielend, dickfleischig, bis ungefähr 25 cm breit. Röhren gelb, dann grünlich, mit blut-karminroten Poren, blauend, eng. Stiel eiförmig-bauchig, im Alter kaum gestreckt, an der Spitze gelb, vom Grunde her  $\pm$  weit herauf karminrot, bei Druck blauend, mit feinem Netze. Bis ungefähr 12 cm lang und 15 cm dick. Fleisch weißlich bis gelblich, blauend, sehr derb. Geschmack nicht unangenehm. Geruch besonders im Alter widerlich. Im Laubwald, auf Kalk, selten. Spätsommer.

48. **Netzstieliger Hexen-Röhrling** (*Boletus luridus*, Abb. 45), verdächtig. Wurde schon wiederholt an verschiedenen Orten ohne üble Folgen verpeißt. Wegen seiner außerordentlichen Veränderlichkeit und wegen Verwechslungsmöglichkeit mit anderen Rotporern zu meiden!

Hut in allen möglichen Farbvariationen: oliv, gelblich bis braun, orange bis rot, bis ungefähr 22 cm breit. Röhren gelblich bis grüngelb, blauend, mit blut- bis ziegelroter Mündung, eng. Stiel anfangs bauchig, bald keulig-gestreckt und  $\pm$  schlank, meist an der Spitze gelb und vom Grund her  $\pm$  weit herauf rot, mit längsspindeligem Adernetz, blauend. Bis ungefähr 14 cm lang und 8 cm dick. Fleisch gelblich, vom Stielgrund herauf  $\pm$  weit gerötet, auch im Hut und über den Röhren zuweilen rötlich, blauend. Geruch



3u C. 29.



42. **Dickfuß-Röhrling** (ungenießbar). Geschmack sehr bitter.

3u C. 29.



43. **Glatzstieliger Hexen-Röhrling, Schusterpilz** (unschädlich). Hut meist dunkelbraun. Stiel rotfölig-punktiert, nicht geneigt. Fleisch satt gelb, stark blauend.

3u E. 29.



† 44. Satans-Röhrling (giftig). Hut blaß, Stiel dickbauchig, Poren und Stiel rot, oben feinnetzig. Fleisch weißlich, blaut.

3u E. 29.



45. Röhrling Hexen-Röhrling (verdächtig). Sehr veränderlich in Form und Farbe. Poren und Stiel rot, Fleisch blaßgelblich, blaut. Wegen Verwechslungsmöglichkeit mit anderen Rotporen besser zu meiden.

und Geschmack nicht auffallend. Im Laubwald, oft am Wegrand und in den Straßengräben. Oft schon früh, bis zum Herbst.

Außerdem seien noch zwei in sandigen Kiefernwäldern häufige Röhrlinge mit gelblichen Porenmündungen erwähnt.

49. **Sand-Röhrling** (*Boletus variegatus*), eßbar.

Hut gelblich mit dunkleren, faserigen und vergänglichen Schüppchen; bis ungefähr 15 cm breit. Röhren bald olivgelb, eng bis mittelweit, zuweilen etwas blauend. Stiel hellgelblich, manchmal etwas rötlich, bis ungefähr 9 cm lang und 3 cm dick. Fleisch gelblich, etwas blauend. Geschmack unbedeutend. Geruch manchmal fast unangenehm. Im Kiefernwald oft massenhaft. Besonders im Herbst.

50. **Ruh-Röhrling** (*Boletus bovinus*), eßbar.

Hut gelbbraunlich bis braunrötlich; bei feuchtem Wetter schmierig, auch trocken etwas glänzend; elastisch biegsam; bis ungefähr 11 cm breit; oft mehrere Hüte in dichten Gruppen verwachsen und daher wellig-verbogen. Röhren orangebraunlich bis oliv; mit weiten, eckigen, zusammengesetzten, zuletzt krausen Poren. Stiel meist blasser als der Hut, im Alter etwas braunrötlich; meist kurz und oft büschelig-verwachsen. Bis ungefähr 8 cm lang und 2,5 cm dick. Fleisch gelblich, zuweilen im Hut etwas bläulich und im Stiel lilä-rötlich anlaufend, weich. Geruch und Geschmack angenehm. Im Kiefernwald oft in großen Mengen. Meist im Herbst.

b) Porlinge (*Polyporus*-Arten).

Im Gegensatz zu den weichfleischigen Röhrlings=Arten sind die Porlinge (viele Baumbewohner und Holzzerstörer) zumeist zähfleischig, hart, häufig sogar holzig und daher größtenteils zum Genuß ungeeignet. Viele Porlinge zeigen keine Gliederung in Hut und Stiel. Bei den hier in Betracht kommenden genießbaren Arten verschmälert sich der Hut allmählich in den Stiel. Die Röhrenschicht auf der Hutunterseite hat sehr feine Mündungen und läßt sich nicht wie bei den Röhrlingen vom Hutfleisch trennen.

51. **Semmel-Porling** (*Polyporus confluens*, Abb. 46), jung eßbar. Oft zu großen Rasen mit wellig-verbogenen Hüten verwachsen.

Hut semmelgelb bis braunrötlich, oft unregelmäßig geschweift und gelappt, mit eingebogenem Rande; bei Trockenheit oft schuppig-zerklüftet; bis ungefähr 15 cm breit. Röhren weißlich-gelblich, nur wenige Millimeter lang, sehr eng; weit am Stiel herablaufend. Stiel kurz und dick, nur einige Zentimeter lang; in den Hut erweitert, blaß; sitzt durch das rasige Wachstum nicht immer in der Mitte des Hutes. Fleisch weißlich; derb; im Alter zäh und bitterlich. In sandigen Kiefernwäldern, nicht überall. Sommer bis Herbst.

52. **Schaf-Porling, Schafente** (*Polyporus ovinus*, Abb. 47), jung eßbar. Verwächst ebenfalls oft zu unregelmäßig-gelappten Gruppen.

Hut weißlich, gelblich bis blaßbräunlich, mit wellig-geschweiftem, anfangs eingebogenem Rande; bis ungefähr 15 cm breit; öfters rissig-geseldert. Röhren weißlich-gelblich, sehr kurz; am Stiele herablaufend; sehr eng. Stiel kurz und dick, in den Hut erweitert; weißlich, am Grunde zuweilen etwas bräunlich wie der Hut. Fleisch weiß bis gelblich; derb, im Alter zäh. Sandige Kiefernwälder, mit dem vorigen, oft herdenweise. Sommer, Herbst.

### **C. Stachelinge (*Hydnum*-Arten).**

Der Hut der Stachelinge trägt auf der Unterseite senkrecht nach unten gerichtete Stacheln, deren Außenseite mit der Fruchtschicht überkleidet ist und das Sporenpulver erzeugt. Nur wenige Stachelinge sind zum Genuß

geeignet; viele sind zäh-fleischig oder sogar lederig-forkig. Auch bittere Stachelinge treten wie bei den Höhlrungen auf.

53. **Sabichs-Stacheling** (*Hydnum imbricatum*, Abb. 48), jung eßbar. Hut grau bis schwarzbraun, mit blasserem und anfangs eingebogenem Rande; in strahlig-angeordnete, dachziegel-sparrige, dunklere Schuppen aufbrechend; bis ungefähr 23 cm breit. Stacheln graulich bis bräunlich, etwas am Stiel herablaufend; bis ungefähr 15 mm lang. Stiel blaß bis bräunlichgrau, meist kurz und gedrunken, nach der Basis verjüngt; bis ungefähr 7 cm lang und 45 mm dick. Fleisch weißlich bis schmutzig graubräunlich, fest, im Alter zäh und bitter. In sandigen Kiefernwäldern, oft sehr gesellig, sogar verwachsen. Sommer bis Herbst. Hiermit leicht zu verwechseln ist der sehr bittere Gallen-Stacheling (*Hydnum amarescens*), mit oft etwas olivgrünlichem Stielgrund; an gleichen Standorten, aber seltener.

54. **Semmel-Stacheling, Stoppelpilz** (*Hydnum repandum*, Abb. 49), jung eßbar.

Hut faßl gelblich bis orangebräunlich, oft unregelmäßig gelappt, oft mehrere Hüte ineinander fließend; bis ungefähr 15 cm breit. Stacheln blässer als der Hut, etwas am Stiel herabgezogen. Stiel noch blässer als die Stacheln, weißlich bis blaßgelblich; bei Druck mit gelbbraunen Flecken; gegen den Grund oft etwas keulig-verdickt; auch die Stiele öfters verwachsen; bis ungefähr 8 cm lang und 4 cm dick. Fleisch weißlich, läuft im Schnitt gelblich an; im Alter zäh und bitter. Besonders im Laubwald. Sommer bis Herbst. Er hat Ähnlichkeit mit dem Semmel-Porling (Abb. 46), der jedoch Löcher auf der Hutunterseite trägt.

## D. Korallenpilze.

Fruchtkörper nicht hutförmig, sondern einfach keulenförmig oder korallenartig verzweigt. Das Sporenlager bedeckt entweder den ganzen oberen Teil des Fruchtkörpers, oder nur die Spitzen der Verzweigungen.

55. **Krause Glode, Krauser Ziegenbart** (*Sparassis ramosa*, *S. crispa*, Abb. 50), jung eßbar.

Stamm dick, stunkig, voll, fleischig, in sehr zahlreiche, flache, krause Äste übergehend; das Ganze bildet eine kugelige, gefröseartig aussehende Masse von oft stattlicher Größe und ist gelbweißlich, später dunkler gefärbt. Nadelwälder unter Kiefern, am Grunde der Stämme. Spätsommer, Herbst.

56. **Värentage, roter Trauben-Ziegenbart**, roter Hirschschwamm (*Clavaria botrytis*, Abb. 51), jung bedingt eßbar.

Stamm stunkig, bis 5 cm dick, strauchartig entwickelt, reich verzweigt, mit den Ästen bis 16 cm im Durchmesser, bis 8 cm hoch. Äste kurz, gedrunken, ungleich, etwas runzlig, gelblichweiß, mit kurzen, stumpfen, rötlichen Ästchen. Letztere müssen vor der Zubereitung des Pilzes abgeschnitten werden, da in ihnen ein bitterer, die Verdauung störender Stoff enthalten ist. In Wäldungen zwischen Laub, Nadeln, Moos. Sommer, Herbst.

57. **Gelber Ziegenbart** (*Clavaria flava*, Abb. 52), jung eßbar.

Dem roten Trauben-Ziegenbart ähnlich, aber mit aufrechten, stielrunden Ästen und hellgelb gefärbt. In Wäldern. Sommer, Herbst.

Alle Korallenpilze rufen Verdauungsstörungen hervor; nur junge sind genießbar!

## E. Bauchpilze.

Kugelige Gebilde, die in ihrem Innern das Sporenlager entwickeln und sich erst nach der Sporenreife öffnen.

Зи С. 32.



46. Semmel-Porling (jung eßbar).

Зи С. 32.



47. Schaf-Porling (jung eßbar).



48. Habichts-Stacheling (jung eßbar, im Alter zäh und bitter).



49. Semmel-Stacheling (jung eßbar).

58. **Schwärzender Eierbovist** (*Bovista nigrescens*, Abb. 53), jung eßbar. Fruchtkörper oberirdisch, kugelig oder eiförmig, bis 3—6 cm breit, in der Jugend weiß, innen weiß und markig. Sobald sich im Innern eine braune Färbung zeigt (beginnende Sporenbildung), ist der Pilz ungenießbar. Auf Wiesen, Triften, Heideplätzen. Herbst.

Alle Boviste (*Bovista*-Arten) und Stäublinge (*Lycoperdon*-Arten) sind jung, solange das Innere noch weiß ist, genießbar. Sie sind kenntlich an der kugeligen, eis-, birnen- oder flaschenförmigen Gestalt und der verhältnismäßig dünnen Fruchtkörperwandung.

59. **Kartoffelbovist**, Hartbovist (*Scleroderma vulgare*, Abb. 54), nur jung, solange das Fleisch hellfarbig ist, verwertbar, alt gesundheitschädlich. Fruchtkörper oberirdisch, zum Teil in der Erde sitzend, dickwandig, gewöhnlich rundlich-eiförmig, bis faustgroß, gelblich und warzig. Das Innere ist in der Jugend hellfarbig, bei der Reife bläulichschwarz, mit weißlichen Fasern durchzogen. Geruch: jung würzig, alt unangenehm scharf. In Wäldern und Gebüsch, auch auf Feldwegen. Sommer, Herbst.

### F. Morchelpilze.

Gestielte, zuckerhut- bis mühenförmige, hohle Gebilde, auf deren krauser Außenseite sich das Sporenlager befindet.

60. **Morchel**, Speisemorchel (*Morchella esculenta*, Abb. 55), eßbar. Der Stiel ist am Grunde etwas verdickt, rundlich und faltig-grubig, 3—9 cm hoch, 2—3 cm dick, hohl und von weißlicher Färbung. Hut kugelig oder verkehrt-eiförmig, hohl, durch erhabene Leisten unregelmäßig eckig-grubig gefelbert, 3—6 cm hoch, 3—5 cm breit, oderfarbig bis hellbraun. Der Hut ist mit dem Stiele verwachsen. In lichten Wäldern und auf schattigen Grasplätzen. Frühjahr.

61. **Spizmorchel** (*Morchella conica*, Abb. 56), eßbar. Hut mehr zugespitzt und dunkler braun, ausbleichend, 2—4 cm hoch, Rippen hauptsächlich längs verlaufend. Stiel weißlich, glatt. Grasplätze, Lichtungen. Frühjahr.

62. **Lorchel**, Speislorchel, Stodmorchel (*Gyromitra esculenta* oder *Helvella esculenta*, Ab. 57), nur nach Abkochen und Wegschütten des Kochwassers oder getrocknet eßbar, sonst giftig. Der Pilz wird vielfach kurzweg als Morchel bezeichnet.

Der Stiel ist unregelmäßig, faltig-grubig, weißlich, kurz, 1,5—3 cm dick, unten breiter, fleischig, zuletzt hohl. Der dünne, leicht zerbrechliche Hut sitzt dem Stiele kappchenartig auf und ist mit ihm nur teilweise verwachsen. Er zeigt außen darmartig gewundene Wülste und ist sammetartig, kastanien- bis schwarzbraun. Nadel-, besonders sandige Kiefernwälder. Frühjahr.

Alle Lorcheln (*Gyromitra*- und *Helvella*-Arten) enthalten frisch einen Giftstoff (Helvella-säure), der in heißem Wasser leichtlöslich ist und beim Trocknen der Pilze entweicht. Daher sind diese Pilze durch Trocknen oder durch Abkochen und Wegschütten des Kochwassers zu entgiften.

### G. Trüffelpilze.

Unterirdisch in dem mit Wurzeln und modernden Pflanzenresten durchsetzten Boden oder unter der Laubdecke der Wälder wachsende, kugelige, stiellose, sich nicht öffnende Gebilde, in deren Innern sich in zahlreichen Kammern die Sporenlager befinden.

63. **Deutsche Trüffel** (*Tuber aestivum*), eßbar.

Fruchtkörper knollenförmig, außen braun, mit großen Warzen besetzt. Das Innere ist fest-fleischig, braunweiß marmoriert. Geruch und Geschmack würzig. In Wäldern. Herbst.

Die in Deutschland bisher nur in Baden gefundene **Perigord-Trüffel** (*Tuber melanosporum*) ist schwarzwarzig und im Innern dunkler marmoriert.

## **Pilze als Nahrungsmittel. Giftige Pilze.**

Im allgemeinen bestehen Pilze zu neun Zehntel aus Wasser. Von dem verbleibenden Rest ist ungefähr ein Viertel (d. i. 2—2,5% der frischen Pilze) für den Menschen ausnußbares Eiweiß. 1 kg frische Pilze enthält etwa ebensoviel verdauliches Eiweiß wie 100 g frisches Fleisch. Neben dem Eiweiß kommen geringe Mengen Fett, lösliche und unlösliche Kohlehydrate, Salze, sowie phosphorhaltige Bestandteile für die Beurteilung des Nähr- und Genußwertes der Pilze in Betracht. Pilze sind im allgemeinen schwer verdaulich und sollten sorgfältig gekaut werden; für Krankenkost sind sie nicht zu empfehlen. Dagegen können die eßbaren Pilze, gut zerkleinert und zweckmäßig mit Fett, Mehl, Eiern, Fleischbrühe oder dergleichen zubereitet, als billiges Volksnahrungsmittel dienen.

Da Pilze rasch verderben, bereite man sie bald nach dem Einsammeln zu und verwende für die Küche nur frische Pilze, deren Fleisch nicht weich, wässrig oder schlüpfrig ist. Denn auch die eßbaren Pilze können giftig wirken, wenn sie verdorben sind. Sollen Pilze zur späteren Verwendung getrocknet werden, so muß dies möglichst rasch an der Sonne, am Ofen oder auf dem Herd bei mäßiger Wärme geschehen, indem man sie in Scheiben schneidet und diese entweder auf einen Faden reiht oder auf Horben ausbreitet. Ein aus gut getrockneten Pilzen durch Zerstoßen und Mahlen hergestelltes feines Pulver läßt sich im Haushalt vielseitig, namentlich bei der Bereitung von Suppen und Tunken, verwenden. Vor allen Dingen aber hüte man sich vor giftigen Pilzen. Die Gefahr der giftigen Pilze wird vielfach unterschätzt. Es sei betont, daß es allgemeine Erkennungsmerkmale für giftige Pilze nicht gibt. Man hat weder in dem Vorhandensein von Milchsaft, noch in der lebhaften Farbe oder der klebrigen Beschaffenheit des Huttes ein Merkmal, Giftpilze zu erkennen. Auch eine mit den Pilzen mitgekochte Zwiebel oder ein in das Pilzgericht eingetauchter silberner Löffel verraten durchaus nicht die Anwesenheit eines Giftpilzes im Kochtopf. Das Märchen von der Zwiebel und dem silbernen Löffel ist schon mancher Familie verhängnisvoll geworden. Allein die genaue Kenntnis der Merkmale der Giftpilze schützt vor Unglück.

**Man mache es sich zum Grundsatz, nur solche Pilze zu essen, über deren Genußbarkeit und Unschädlichkeit man nicht im geringsten zweifelhaft ist.**

Man zwingt niemanden, dem Pilze widerstehen, zum Pilzgenuß und vermeide es, zu Pilzgerichten reichlich zu trinken. Sehr schädlich wirkt Alkoholgenuß, der bei oder unmittelbar nach dem Genuß von Pilzen unbedingt zu meiden ist. Ebenso ist schwerverdauliche Zukost zu Pilzen zu vermeiden.

## **Pilze als Futtermittel.**

Pilze sind natürliche Nahrung vieler Tiere des Waldes. Sie lassen sich daher auch als Futtermittel für viele Haustiere verwerten. Geeignet sind alle

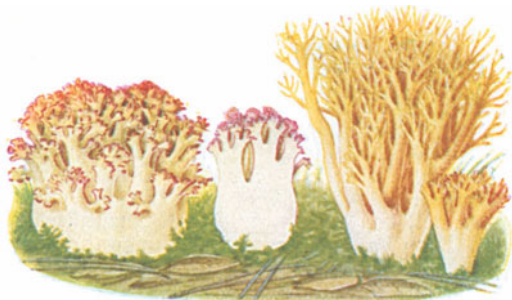


3u S. 33.



50. Krause Gluße, Krauser Ziegenbart (jung eßbar).

3u S. 33.



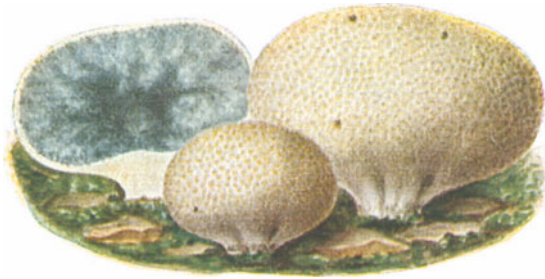
51. Bärentaube, roter Traubenziegenbart  
(jung bedingt eßbar).

52. Gelber Ziegenbart  
(jung eßbar).

3u S. 36.

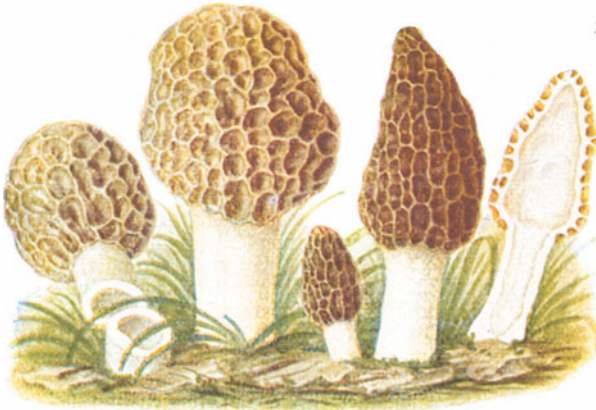


53. Schwärzender Eierbovist (jung eßbar).



3u E. 36.

54. **Kartoffelbovift** (nur jung, solange das Fleisch hellfarbig ist, eßbar; alt gesundheitschädlich).



3u E. 36.

55. **Morchel** (eßbar).

56. **Spitzmorchel** (eßbar).



3u E. 36.

57. **Porchel** (nur nach Abkochen und Wegschütten des Kochwassers oder getrocknet eßbar, sonst giftig). Häufig als Morchel bezeichnet.

nicht giftigen, fleischigen Pilze, die frisch (zerkleinert) oder gekocht, unter das Weichfutter gemischt, gereicht werden können. Sehr madige Pilze können als Küchenfutter für Hühnervögel benutzt werden; besonders junge Fasanen lesen gern die Maden aus den Pilzen heraus. Zerkleinerte frische Pilze eignen sich auch zur Fischfütterung (Karpfen). Am zweckmäßigsten ist es, die Pilze zu trocknen und zu zermahlen. Nicht zum Trocknen geeignet sind die Tintenpilze und Stäublinge. Das Pilzmehl wird unter das Weichfutter gemischt und leistet als Nahrungsfutter während der futterarmen Zeit gute Dienste. Das Pilzmehl muß luftig und vollkommen trocken aufbewahrt werden. Die Neigung, Pilznahrung anzunehmen, ist auch bei den Tieren individuell verschieden.

### **Pilzvergiftungen und ihre Behandlung.**

Entsprechend den verschiedenen Pilzarten sind auch die Krankheitserscheinungen, die nach dem Genuß einzelner Pilzarten auftreten, mehr oder weniger verschieden. Wie bei den meisten anderen Giftpflanzen scheint auch in den giftigen Pilzen nicht ein einzelner giftiger Stoff, sondern ein Gemisch von mehreren Giftstoffen vorhanden zu sein. Auch können in Pilzen der gleichen Art, je nach dem Standort, die Giftstoffe in verschiedenen Mengen enthalten sein, so daß auch die Krankheitsbilder nach dem Genuße von Pilzen derselben Art nicht einheitlich sind. Bisweilen ist es sogar für den Arzt schwer, bei derartigen Erkrankungen die Ursache zu erkennen oder, sofern nicht Pilzreste vorliegen, einen bestimmten Pilz verantwortlich zu machen. Ganz besonders vielseitig kann sich das Bild der Erkrankung gestalten, wenn das genossene Pilzgericht mehrere Sorten von Giftpilzen enthielt.

Die schädliche Wirkung des Genußes giftiger Pilze äußert sich gewöhnlich nach einigen Stunden. Während der Fliegenpilz sehr bald nach dem Genuß Unruhe, rauschähnliche Zustände, in schweren Fällen Krämpfe, Verlust des Bewußtseins, fast niemals Erbrechen und Diarrhöen hervorruft, sind es bei den übrigen Giftpilzen im allgemeinen zunächst Störungen in den Verdauungsorganen, die eine eingetretene Vergiftung melden: Starke Übelkeit, Erbrechen, Durchfälle, Leibschmerzen. Dann können sich heftiger Durst, Herzklopfen, Schwindel und Ohnmacht einstellen, und endlich kann unter Abnahme der Herzstätigkeit und unter heftigen Krämpfen oder Betäubung der Tod eintreten. Bei anderen Pilzen zeigt sich die Giftwirkung erst nach 4—8 Stunden, bei den Knollenblätterschwämmen sogar meist erst nach 8 bis 40 Stunden, wobei die Aussicht auf Hilfe wegen der bereits erfolgten allgemeinen Vergiftung erheblich verringert ist. Machen sich nach dem Genuß eines Pilzgerichts Erscheinungen geltend, welche den Verdacht einer Vergiftung erregen, so sorge man sofort für ärztliche Hilfe. Bis solche zur Stelle ist, muß man sich bemühen, das Gift aus Magen und Darm zu entfernen. Falls Erbrechen nicht bereits eingetreten ist, rufe man es durch Verabreichen von warmem Wasser oder dadurch hervor, daß ein Finger tief in den Rachen gesteckt wird. Nötigenfalls gebe man 3 Eßlöffel medizinische Kohle (*Carbo medicinalis*), etwa in  $\frac{1}{4}$  Liter Bittersalzwasser verrührt, in zwei Teilen, und wiederhole erforderlichenfalls diese Gabe, oder ein Abführmittel, und zwar 1—2 Löffel Rizinusöl. Reichliches Trinken von Wasser, welches bei Vergiftungen mit Speiteufel oder Birkenreizker am besten eiskalt gegeben wird, ist ratsam. Schmerzlindernd pflegen heiße Umschläge auf den Unterleib oder heiße Bäder zu wirken.

Preis 90 Pf.; 100 Stück 80 RM.; 1000 Stück 700 RM.

Druck der Spamerschen Buchdruckerei in Leipzig.