

Miniatur-Bibliothek.

D. N.=G.=M. 68 598.

200/204.

50 Pf.
60 h

Praktische

Pilzkunde

von

H. Blücher

mit 32 farbigen Abbildungen

nach Aquarellen von Th. Bach.



Leipzig

Verlag für Kunst und Wissenschaft

Albert Otto Paul.

5!

~~1936:2420~~

1946:4522

(50)

Bücherei von
K. R. Kupffer

№ I. 46.



Alphabetisches
Verzeichnis

der erschienenen Nummern
der

Miniatur-Bibliothek.

Jede Nummer 10 Pfennig.

I. Allgemeines.

Abiturienten-Prüfung für . . .	212-213	Anorganische Chemie . . .	128-129
Abstammung des Menschen . . .	674-675	Aquarellmalerei . . .	186
Acetylen	234	Aquarium, Das Seewasser- . . .	446
Afrika, Atlas von . . .	154	do. Das Süßwasser . . .	442
Agypter, Kulturgeschichte d. . .	403-404	Arithmetik . . .	41-42
Aktiengesellschaften (Geschichte; Recht und Buchhaltung)	657	Arzt im Hause . . .	18
Alkoholismus, der moderne . . .	397-398	do., Erweiterungsheft	223-225
Amateurphotographie, Taschenbuch d. . .	146-147	Asien, Atlas von . . .	153
do. Neuerungen u. Fortschr. i. der . . .	360-361	Astronomie: Sternhimmel	80
do., Weitere Fortschritte in d. . .	447-448	do. Üb. d. Bewohnbarkeit d. Planet. . .	259
do., Fehlerbuch in der	639-640	Athletischer Sport . . .	392
Amerika, Atlas v.	155	Atlas von Afrika und Australien . . .	154
Angelfischerei	440	do. von Amerika . . .	155
		do. von Asien	153
		do. von Deutschland u. Kolonien . . .	150
		do. von Europa	152
		do. v. Österr.-Ung. und der Schweiz . . .	151

Aus d. Tagebuch eines Kriminalkommissars . . . 90
 Aus Liebe. Erzähl. a. d. Leben . . . 91
 Ausstopfen, Das. Praktische Anleitung zum Präparieren, Ausstopfen u. Skettieren, zur Anlage einer Eiersammlung u. zur Konservierung i. Alkohol . . . 603-604
 Australien, Atlas von 154
 Automobile 291
 Bäder, Licht-, Luft- u. Sonnen- 15
 Bahnen, elektr. 266-268
 Bakterien u. ihre Beziehungen zu ansteckenden Krankheiten 232-233
 Bank- u. Kreditwesen 159
 Bauchredens, Die Kunst des 426
 Baustile 608-609
 Bearbeitung d. Holz. 669
 Beerenobst (Zucht und Pflege) . 415-416
 Befreiungskriege 210-211
 Begnadigung und Strafe 64
 Beleuchtungswesen, Das gesamte, (Kerzen, Petroleum, Gas, Acetylen, Elektrizität) . 176-178

Beleuchtung mit Acetylen 234
 Beleuchtung, elektr. s. "Elektrisches Licht"
 Benehmen, Das gute 140-141
 Bergsport 342-345
 Bienenzucht 306
 Bierbrauerei 386
 Biercomment 22
 Bilanz, die korr. 86-88
 Billardspiel 451-452
 Bismarck 10
 Blumenpflege im Zimmer 237
 Blumensprache d. Liebe in Versen 72-73
 Blut, Das u. seine Erkrankungen . 368
 Börse und Börsengeschäfte . . . 429-430
 Börse u. Terminhdl. 110
 Brandmalerei 188
 Brauerei 386
 Bremerlampe 431
 Briefmarkensammeln 278
 Brightsche Krankheit und andere Nierenkrankh. . 425
 Bronchialkatarrh . 300
 Brustfellentzündg. 312
 Buchdruckerkunst, Geschichte d. 610-612
 Bücherabschluss, Der korrekte . 86-88
 Buchführung, Die doppelte 86-88
 do. Die einfache 271-272
 do. der Aktiengesellschaften . 657

Buchgewerbe: Buchdruckerkunst . 610-612
 do. Illustrationstechnik 285-286
 Bürgerkunde, Deutsche 197
 Butter- und Käsebereitung 642-643
 Chemie, Allg. u. anorganische 128-129
 do. Organische 357-359
 Comment, Der studentische 22
 Couleurstudententum, seine Licht- u. Schattenseiten 9
 Croupu. Diphth. 355-356
 Damespiel 309-310
 Dampfkessel und Dampfmasch. 470-473
 Darmkrankheiten 364
 Deklamation, Kunst der 260
 Deutsche Bürgerkunde 197
 Deutsche Formenl. 179
 Deutsche Grammatik . 179, 600-602
 Deutsche Handelskorrespondenz 78-79
 Deutsche Handelsmarine 206
 Deutsche Handelspolitik 167-168
 Deutsche Kriegsmarine 191
 Deutschen Kolonien, Der Dienst in 34
 Deutsche Kulturgeschichte . 481-483
 Deutsche Literaturgeschichte 5-8. 35-38

Deutsche Mythologie 493-494
 Deutsche Rechtschreibung . 169-170
 Deutscher Reichstag 67
 Deutsch-französ. Krieg 97-99
 Deutschl. Atlas v. 150
 Diphtherie und Croup 355-356
 Diskont- und Terminrechnung 96
 Domino 666
 Do you speak English? Anl. z. engl. Konversation . 348
 Drama, Das Wesen des 375
 Dynamit u. andere Sprengstoffe . 255-256
 Ehe 637-638
 Ehe nach d. B.G.B. 229
 Eiersammlung, Anleit. z. Anlage einer 603-604
 Einjähr., Prüf. f. 212-213
 Einjährig-Freiw., Dienst des 633-634
 Einteilung, Uniformierung und Garnisonen des deutsch. Heer. 400-402
 Eisenbahnen, elektrische 266-268
 Eisenhüttenkunde 388
 Eissport 439
 Elektrische Fernbahnen 267-268
 Elektrische Haus-telegraphie . 171-172
 Elektr. Strassenbahnen 266

Elektr. Fernseher	234	Esperanto (Welt-	
Elektrisches Licht		sprache)	613-616
Allgemeines	178	Europa, Atlas von	152
do. Nernstlampe	221	Fähnriche, Prü-	
do. Osmium- und		fungen für	212-213
Bremerlampe	431	Fahrrad und seine	
do. Teslalicht u. Moo-		Behandlung	346
resche Beleucht.	265	Familienangele-	
Elektrizität	106-107	genheiten, Rat-	
Elektrochemie	377-380	geber in	39
Elektrotechnik	292-295	Farbige Photogr.	264
Englische Gram-		Fehlerbuch, Pho-	
matik	326-330	tographisches	639-640
Engl. Handels-		Fernbahnen, Elek-	
korrespondenz	135-139	trische	267-268
Engl. Konversat.	348	Fernseher	234
Entwicklung der		Fernsprech-	
Erde	676-677	wesen	296-297
Entwickelungs-		Fettsucht	284
geschichte des		Feuerlöschwesen	468
Menschen	674-675	Feuerwerkerei	418-420
Erde, Entwicke-		Finanzwissen-	
lung der	676-677	schaft	111-113
Erdgeschichte	676-677	Fischerei, Angel-	440
Erdkund., Dieges.	25-30	Fischzucht	646
do. Atlas v. Afrika		Fleisch- oder	
und Australien	154	Pflanzenkost	77
do. Amerika	155	Flugmaschinen u.	
do. Asien	153	Luftschiffe	287-288
do. Deutschland		Fondsbörse	429-430
und Kolonien	150	Formeln, Mathe-	
do. Europa	152	mathische	664-665
do. v. Österr.-Ung.		Französische	
und der Schweiz	151	Grammatik	316-320
Erzählung.: Aus d.		Französ. Handels-	
Tagebuche eines		korrespondenz	130-134
Krim.-Kommiss.	90	Französische Kon-	
do. Aus Liebe	91	jugationsmuster	
do. Im Banne dä-		regelmäss. u. un-	
monischer Kräfte	220	regelm. Verben	373-374
do. Skizzen aus d.		Französische Kon-	
Verbrecherleben	51-60	versation	347

Französ. Revolut.	219	Geld, Lehre vom	108
Frau, ihr Recht		Gemüsegarten.	466-467
nach dem B.G.B.	105	Geographie, Die	
Frauenkrankhtn	443-444	Handels-	23
Freiheitskriege	210-211	do. Die gesamte	25-30
Freimaurertum u.		do. Mathemat.	671-673
s. Geheimnisse	463-465	Geologie	676-677
Fremdwörterbuch		Geometrie (Plani-	
für Kaufleute	12-14	metrie, Trigon-	
Fremdwörterbuch,		metrie, Stereo-	
musikalisches	143	metrie)	114-117
Friedrich d. Gr.	246-248	Gerichte Kaufm.	663
Fürst Bismarck	10	Gerichtskosten	667-668
Fussball	393	Gerichtsvorfassung	412
Galvanostegie		Gesang, Pflege der	
(Verkupferung,		Stimme	166
Vernickelung,		Geschichte d. Geis-	
Versilberung,		teskrankheit.	370-371
Vergoldg. etc.)	173-174	do. der Malerei	659-660
Gartenbau:		do. Deutsch-fran-	
Beerenobst	415-416	zösischer Krieg	97-99
do. Gemüsebau	466-467	do. der Erde	676-677
do. Haus, Hof u. G.	641	do. Franz. Revol.	219
do. Obstbau	423-424	do. Freih.-Krieg	210-211
Gasbeleuchtung	177	do. Friedrich d. G.	246-248
Gasfabrikation	389	do. Fürst Bismarck	10
Geburt, Hochzeit,		do. Handels-	109
Tod. Ein Rat-		do. Hexen und	
geber in Fami-		Hexenprozesse	632
lienangelegenhtn.	39	do. Kirchen-	477-480
Gedächtnislehre		do. Osterreich.	207-209
(Mnemonic)	277	Geschlechtskrank-	
Gefängniswesen,		heiten	281-283
Unser heutiges	68	Gesellschaften:	
Geflügelzucht	474-475	Aktiengesellsch.	657
do. Tauben	644-645	do. Gesellsch. m.	
do. Wirtschafts-		beschr. Haftg.	658
geflügel	605	Gesundheit, Schön-	
Geheimnisvolles		heit, Wahrheit	31
aus d. Jenseits	125-126	Gesundheitspflege	11
Geisteskrankh.	336-340	do. des Schul-	
do. Geschichte d.	370-371	kindes	661-662

Getreidebau . . .	647	Handelsgeographie	23
Gewerberecht . . .	274-275	Handelsgeschichte	109
Gewichts- u. Maass-		Handelskorresp.,	
kunde all. Staat.	3	Deutsche . . .	78-79
Gibt es ein Wieder-		do. Englische . . .	135-139
sehen n. d. Tode?	249	do. Französische	130-134
Gicht	376	do. Spanische . . .	331-335
Gifte u. Gegengifte	175	Handelsmarine,	
Glasfabrikation . . .	383	Die deutsche . . .	206
Glasmalerei	187	Handelspolitik,	
Gleichungen. Ein-		Deutsche . . .	167-168
gekleidete	263	Handelsrecht, Das	
Gleichungen, Prakt.		neue	199
Anleitg. z. Erl.		Handlesekunst, die	678
des Ansatz. von	381	Handschriftendeu-	
Götterlehre der		tung (Grapholog.)	276
alt. Deutschen	493-494	Hämorrhoiden u.	
do. der Griechen		and. Mastdarm-	
und Römer	488-489	krankheiten . . .	364
do. Koran	635	Haus, Hof und	
Grammatik,		Garten	641
Deutsche 179, 600-602		Haustelegraphie	171-172
do. Englische	326-330	Hautkrankheit.	427-428
do. Französische	316-320	Hautpflege	85
do. Italienische	301-305	Heerwesen, uns. Leut.	1
do. Russische	620-624	do. Dienst d. Ein-	
do. Spanische	321-325	jährig-Freiw. . . .	633-634
Graph. Künste	285-286	do. Einteilg., Uni-	
Graphologie	276	formierung u. Gar-	
Griechen, Kultur-		nisonen	400-402
geschichte der	405-407	do. Militärstraf-	
Griechen, Mytho-		gerichtsordnung	198
logie der	488-489	Heilmagnetismus	76
Grundbuchrecht . . .	411	Helfer in der Not:	
Gutes Benehmen	140-141	Eine Sammlung	
Gut Deutsch.		prakt. Rezepte	
(Rechtschreiben,		für das Haus . . .	142
Satzlehre, Satz-		Herrscherfamilien	
zeichen, Stil) 600-602		d. ganzen Erde	43-45
Handelsgehilfe, S.		Herzblättchens	
Rechte u. Pflicht.		Wunschbuch . . .	92
n. d. H. G. B. . . .	93-94	Herzkrankheiten . .	399

Hexen u. Hexen-		Kartenspiel, Schafk.	453
prozesse	632	do. Skat	24
Holz u. seine Bearb.	669	do. Skatspieler, d.	
Holzbrand	188	tadellose	630-631
Holzmalerei	187	do. Whist	606
Homöopathie	469	Kaufmannsgerichte	663
Hühnerzucht	474-475	Kaufmann. Fremd-	
Hund, Hunderass.		wörterbuch . . .	12-14
u. Hundezucht	491-492	Kegelspiel	422
Hygiene	11	Kehlkopf-, Nasen-	
do. des Schul-		u. Rachenkrank-	
kindes	661-662	heiten	437
Hypnotismus	121-122	Kerbschnitt	188
Illustrationstech-		Kinderpflege	
nik	285-286	die Krankheiten	
Im Banne dämo-		d. Neugeborenen	438
nischer Kräfte . . .	220	Kinder, Recht der	
Influenza	458	unehelichen . . .	230
Invalidenversiche-		Kindesalter, Die	
rungsgesetz	228	häufigst. Krank-	
Israelit. Küche	627-629	heiten im	459-460
Italienische Gram-		Kirchengesch. . . .	477-480
matik	301-305	Kirchenrecht	242
Italien. Konvers. . .	349	Klingelanlagen,	
Jagdsport	484-487	elektrische . . .	171-172
Japan, Land u. Leute	636	Kochbuch für den	
Jenseits, Geheim-		bürgerl. Tisch	81-83
nisvolles a. d. . . .	125-126	do., koscheres . . .	627-629
Käfersammlung	192-193	Kolonien, Atlas d.	
Kakaofabrikation	496	Deutschen	150
Kalenderkunde	238-239	Kolonien, Der	
Kanarienvogel. S.		Dienst in unsern	34
Rassen, Pflege u.		Komment, Der	
Zucht. Von Arth.		studentische . . .	22
Wulff. Mit 10 Ill.	495	Komprimierte und	
Kaninchenzucht . . .	490	flüssige Luft. . .	231
Kartengrüsse	476	Konjugations-	
Kartenkünste	144-145	muster franz.	
Kartenlegen	363	Verben	373-374
Kartenspiele für		Konkursordnung . .	71
2 Personen	445	Konservieren von	
do. Pikett	607	Tieren, Anl. z. . .	603-604

Kontokorrenten, Lehre von den . . . 40	Landwirtschaft:
Konversation, Englische . . . 348	Haus, Hof u. Gart. 641
do., Französische . 347	do. Kaninchenzucht 490
do., Italienische . 349	do. Molkerei . 642-643
Koran . . . 635	do. Obstbau . . 423-424
Koscheres Koch- buch . . . 627-629	do. Taubenzucht 644-645
Kosten d. Proz. 667-668	do. Wirtschaftsge- flügelzucht . . 605
Kraftfahrzeuge . 291	Laubsägearbeiten. 188
Krankenversiche- rung, Unfallver- sicherung und Hilfsgesetz 245	Lawn tennis . . 394
Krankheitsfällen, Rat u. Hilfe i. 223-225	Leberkrankheiten. 432
Krebsgeschwülste 449-450	Leitung von Ver- sammlungen. 625-626
Kredit- und Bank- wesen . . . 159	Leuchtgasfabrikat. 389
Kriegsmarine, Die deutsche . . . 191	Lichtbäder . . . 15
Kristallographie 194-195	Liebesgrüsse . 243-244
Kunst, Graph. 285-286	Liebhäberkünste (Aquarell-, Por- zellan- usw. Ma- lerei, Holzbrand, Kerbschnitt, Laubsägearb.) 186-188
do. Handlese- . . 678	do. Ölmalerei . . 655
Kunstgeschichte: Gesch. d. Mal. 659-660	Literaturgesch., Deutsche . 5-8, 35-38
Kurzweil an Win- terabenden . 164-165	Logarithmen . . 196
Kulturgeschichte d. Ägypter . 403-404	Luftbäder . . . 15
do. d. Deutschen 481-483	Luftgasu. Pressgas 265
do. d. Griechen 405-407	Luft, Komprim. u. flüssige . . . 231
do. der Römer 408-410	Luftschiffe u. Flug- maschinen . 287-288
Landwirtschaft: Beerenobstbau 415-416	Lungenentzündung 311
do. Fischzucht . . 646	Lungentuberkulose 280
do. Geflügelzucht 474-475	Lustfeuerwerkerei 418-420
do. Gemüsegart. 466-467	Mass- u. Gewichts- kunde aller Staaten 3
do. Getreidebau . 647	Magenkrankheiten 341
	Malerei, Aquarell- 186
	do., Brand- . . . 188
	do., Glas- . . . 187

Malerei, Holz- . . 187	Mineralogie . . 194-195
do., Öl- 655	Mnemonik . . . 277
do., Porzellan- . 187	Molkerei . . . 642-643
do. Geschichte d. 659-660	Mooresche Be- leuchtung u. Tes- lalicht 265
Marine, Die deut- sche Handels- . 206	Motorwagen(Auto- mobilen) . . . 291
do., Die deutsche Kriegs- 191	Mundhöhle, Die häufigst. Krank- heiten der. . . 436
Maschinenlehre, Allgemeine . 180-185	Münzkunde aller Staaten. . . . 17
do., Dampfmaschi- nen 470-473	Musikal. Fremd- wörterbuch . . 143
Masern, Scharlach und Röteln . . 298	Musiklehre, Allg. 421
Mastdarmkrank- heiten 364	Musterschutz und Patentrecht 261-262
Mathematik: Arithmetik . . 41-42	Mythologie der Griechen und Römer 488-489
do., Formeln . 664-665	do., Deutsche 493-494
do., Geographie 671-673	Nahrungsmittel, ihr Nährwert u. ihre Verfäl- schungen . 257-258
do., Geometrie. 114-117	Nasen-, Rachen- u. Kehlkopfkrankh. 437
do., Gleichungen 263, 381	Nationalökonomie 617-619
do., Logarithmen 196	do., Finanzwissen- schaft 111-113
Menschen, Ab- stammung d. 674-675	do., Lehre v. Geld 108
Meteorologie (Wetterkunde) 214-215	Nernstlampe . . 221
Mietrecht nach d. B. G. B. . . . 19	Neuerungen und Fortschritte in der Photographie (Rezeptbuch) 360-361
Milch, Behandlung u. Verwertung 642-643	Neugeborenen, Krankheiten der 438
Militär: Einteil- lung, Uniformir- ung u. Garniso- nen d. deutschen Heeres 400-402	Neurasthenie . . 279
do., Dienst d. Einj.- Freiwilligen. 633-634	Nierenkrankheiten 425
do., Militärstraf- gerichtsordnung 198	
do., Unser heutiges Heerwesen . . . 1	

Obstbau . . .	423-424	Pilzkunde, Prakt.	
do., Beerenobst	415-416	mit 32 farbigen	
Ölmalerei . . .	655	Tafeln. Teil I	200-204
Optik	417	do. Teil II . . .	650-654
Organ. Chemie	357-359	Planeten, Über die	
Osmiumlampe . .	431	Bewohnbarkeit d.	259
Österreichische		Politische Parteien	69
Geschichte . .	207-209	Politisch. Taschen-	
Österr. - Ungarn,		lexikon	235-236
Atlas von . . .	151	Polizei- und Straf-	
P arlatiano? An-		richter, Das rich-	
leitung zur itali-		tige Verhalt. vor	95
enischen Kon-		Porzellanfabrikat.	384
versation . . .	349	Porzellanmalerei .	187
Parlez - vous fran-		Postkartengrüsse .	476
çais? Anleitung		Praxis d. Pflanzen-	
z. französischen		sammlers	680
Konversation .	347	do. des Schriftstell.	679
Parteibewegungen		Präparieren von	
Deutschlands .	69	Tieren, Anl. z.	603-604
Patentrecht und		Pressgas u. Luftgas	265
Musterschutz	261-262	Prima-Aspiranten,	
Pflanzenkunde mit		Prüfung für . . .	212-213
100 farbigen Ab-		Prinzipal und An-	
bildungen . . .	250-254	gestellte nach d.	
Pflanzen- oder		neuen H. G. B.	93-94
Fleischkost . .	77	Produktenbörse	429-430
Pflanzensammler,		Prozentrechnung	
die Praxis . . .	680	des Kaufmanns	84
Philosophie . . .	497-499	Prozesse, Was	
Phonograph . . .	270	kosten meine	667-668
Photographie,		Prozesskunde . . .	33
Taschenb. der	146-147	Prüfungen f. Ein-	
do. Fortschr. der	360-361	jährige, Fähn-	
do. Weitere Fort-		riche, Prima-	
schritte der . .	447-448	Aspiranten und	
do. Fehlerbuch	639-640	Abiturienten	212-213
do. in natürlichen		Pulver u. Spreng-	
Farben	264	stoffe	255-256
Physik	148-149	Pyrotechnik . . .	418-420
do. Optik	417	R achen-, Nasen- u.	
Pikettspiel . . .	607	Kehlkopfkrankh.	437

Radfahren: Das		Römer, Kultur-	
Fahrrad u. seine		geschichte der	408-410
Behandlung . .	346	Römer, Mytho-	
Ratgeber in Fami-		logie der	488-489
lienangelegenh.	39	Röntgenstrahlen .	269
Rat und Hilfe in		Röteln, Masern u.	
Krankheitsf.	223-225	Scharlach	298
Rauchloses Pulver,		Rückenmarks-	
Dynamit u. and.		schwindsucht u.	
Sprengstoffe .	255-256	andere Rücken-	
Rechnen, Vorteile		markskrankh.	433-434
beim Schnell-	61-63	Rudersport	372
Recht der Frau		Russische Gram-	
nach d. B. G. B.	105	matik	620-624
Rechtsbeistand		S achenrecht und	
beim Viehkauf .	670	Schuldverhältn.	
Rechtsschreibung,		nach d. B. G. B.	226-227
Deutsche	169-170	Saltaspiel	382
Regentenfamilien		Säuglinge, Krank-	
d. ganzen Erde	43-45	heiten der	438
Reichstag, Der		Schachspiel	160-161
Deutsche	67	Schafkopfspiel . .	453
Reklame, Über das		Scharlach, Masern	
Wesen der . . .	4	und Röteln	298
Rentenschulden,		Schiesspulver und	
Geschichte der		Sprengstoffe . .	255-256
grosstaatlichen	127	Schlaf-, Schlaf-	
Reproduktionsver-		losigkeit und	
fahren	285-286	Schlafmittel . . .	21
Revolution, Ge-		Schlittschuhlaufen	439
schichte d. fran-		Schmetterlings-	
zösischen	219	sammlung	189-190
Rezeptbuch der		Schnellrechnen,	
Photographie		Vorteile beim	61-63
360-361, 447-448		Schnelltelegraph .	441
Rezeptsammlung:		Schokoladenfabrik.	496
D. Helfer i. d. Not	142	Schönheitspflege .	89
Rezeptschlüssel		Schriftsteller, die	
für Laien	217-218	Praxis des	679
Rhachitis u. Skro-		Schuldverhältnisse	
fulose	435	und Sachenrecht	
Rheumatismus . .	369	nach d. B. G. B.	226-227

Schulkindes, Hygiene des . . .	661-662
Schweiz, Atlas v. d.	151
Schwimmen und Tauchen . . .	391
Seeminen u. Torpedos	290
Seewasseraquarium	446
Segelsport	454
Selbstbildung	656
Singstimme, Pflege der . . .	166
Skatspiel	24
Skatspieler, Der tadellose . . .	630-631
Skelettieren, Anleitung zum . . .	603-604
Skizzen aus dem Verbrecherleb.	51-60
Skrofulose und Rhachitis	435
Sonnenbäder	15
Sozialismus u. Sozialdemokratie	156-157
Spanische Grammatik	321-325
Spanische Handelskorrespondenz	331-335
Spiritismus	123-124
do. Geheimnisvolles a. d. Jenseits	125-126
Spiritusbrennerei	387
Sprengstoffe	255-256
Sprich richtig! Kleine deutsche Formenlehre. . .	179
Staatsrecht (mit besond. Berücksichtigung d. Verfassung d. Deutschen Reichs)	66
Stammbuchverse	74-75
Steinkohlenteer	390
Stellung im Auslande, Die Kunst — zu finden . . .	313-314
Stellung, Wie bewirbt man sich um —?	20
Stenographie-system, Welches soll ich erlernen?	32
Stenotachygraphie, Debattenschrift	104
do. Lehrgang	100
do. Leseübungen	102
do. Schreibübung	101
do. Verschiedenes in stenogr. Schrift	103
Sternenhimmel	80
Strafe u. Begnadig.	64
Strafrecht	413-414
Strafrichter, Das richtige Verhalten vor dem	95
Strassenbahnen, Elektrische	266
Suggestion	395-396
Süßwasseraquarium	442
Tanzkunst	307-308
Taschenspielereien u. Zauberkunststücke	162-163
Taubenzucht	644-645
Tauchen und Schwimmen	391
Taufnamen u. ihre Bedeutung	273
Teer, Steinkohlen-	390
Telegr. ohne Draht	205
Telegraphie u. ihre Entwicklung	365-366
Telegraphie, Die Haus-	171-172

Telegraph., Schnell-	441
Telephonograph	441
Telephonwesen	296-297
Termin- und Diskontrechnung	96
Teslalicht-, Moore-sche Beleuchtg., Pressgas und Luftgas	265
Testament, Wie mache ich mein?	2
Tischreden und Trinksprüche	46-50
Titulaturen	16
Ton, Der gute	140-141
Tonwaren-fabrikation	384
Torpedofahrzeuge u. Unterseeboote	289
Torpedos und Seeminen	290
Traumleben und seine Deutung	461-462
Trinksprüche	46-50
Typhus	299
Über Volksbildung	119
Unehelichen Kinder, Rechtliche Stellung der	230
Unsere Kolonien und der Dienst in denselben	34
Unterhaltendes f. d. Winterabende	164-165
Unterleibstyphus	299
Unterseeboote u. Torpedofahrzeuge	289
Urheberrecht und Verlagsrecht	367
Vegetarismus	77
Verbrecherleben, Skizzen a. dem	51-60
Vereine und Versammlungen, Wie leitet man	625-626
Vereinsrecht	315
Vereinsvorstand	625-626
Vergiftungen, Verhalten bei	175
Verkupferung, Vernickelung, Versilberung, Vergold. usw. a. galvanisch. Wege	173-174
Verlags- und Urheberrecht	367
Verlöbnis u. Ehe nach d. B. G. B.	229
Versammlungen, Wie leitet man	625-626
Versicherungswesen	455-457
Verslehre	240-241
Viehkauf, Rechtsbeistand beim	670
Vogelkunde und Vogelpflege	350-354
Völkerrecht	65
Volksbildg., Über	119
Volkswirtschaftslehre	617-619
do. Finanzwissen-schaft	111-113
do. Lehre v. Geld	108
Volkswirtschaftl. Tagesfragen (Frauenemanzipation, Anarchismus usw.)	158
Vormundschaftsrecht	216
Vornamen u. ihre Bedeutung	273
Vortragskunst	260

Was kosten meine Prozesse? . . . 667-668	reimter Glückwünsche . . . 92
Wechsellehre . . . 70	Zahnhygiene . . . 118
Weitere Fortschr. für d. Amateurphotographen 447-448	Zauberkunststücke und Taschenspielereien . 162-163
Weltsprache [Esperanto] . 613-616	Zeitungswesen, Die Entwicklg. d. 120
Wetterkunde . 214-215	Zins-, Diskont- u. Terminrechnung 96
Whist 606	Zuckerfabrikation 385
Wie soll ich mich benehmen? . 140-141	Zuckerharnruhr u. einf. Harnruhr 362
Wirtschaftsgeflügelzucht . 605	Zuckerwarenfabrikation . . 496
Wunschbuch, Eine Sammlung ge-	

II. Was werde ich?

Führer zur Berufswahl.

Allgemein. Führer durch alle Berufszweige . . . 500	Berufszweige, Führer durch alle . 500
Apotheker 525	Bibliothekar . . . 567
Architekt 543	Bierbrauer 532
Archivar 567	Bildender Künstler 594
Artist 582	Bildhauer. Kunst- 594
Arzt 524	do., Stein- 550
Bäcker 562	Bildschnitzer . . . 568
Bahnbeamte, Der nichttechnische 576	Blecharbeiter . . . 506
Bahnbeamte, Der technische . . . 577	Brauer 532
Bankbeamter . . . 590	Brenner 531
Barbier 553	Buchbinder 517
Baugewerksmeister 544	Buchdrucker . . . 507
Bauingenieur und Baumeister . . . 543	Buchhändler . . . 510
Bauingenieur, Schiff- 565	Chemiker 501
Bergingenieur . . 511	Dachdecker . . . 588
	Dekorateur 572
	Diakonissin 557
	Diplomat 522
	Drechsler 568
	Drogist 530

Eisenbahnbeamte, Der nichttechn. 576	Jurist 523
do. Der technische 577	Kaufmann 512
Elektroingenieur . 503	Kaufmännische Gehilfin 513
Elektrotechniker . 503	Kellner 527
Färber 548	Kindergärtnerin . 515
Feldmesser 591	Klempner 506
Fleischbeschauer . 593	Koch 526
Fleischer 559	Kolonialbeamter . 537
Förster 521	Konditor 562
Forstkarriere, Höhere 520	Konsul 522
Frau im Kunstgewerbe 516	Konzertsänger . 581
Frau in der Landwirtschaft . . . 528	Krankenpflegerin 557
Friseur 553	Kunstgewerbe, Die Frau im 516
Führer durch alle Berufszweige . 500	Künstler, Bildender 594
Gärtner 547	Kürschner 584
Gehilfin, Kaufmännische . . . 513	Landwirt 540
Geistlicher 546	Landwirtschaft, Die Frau in der 528
Geometer 591	Lehrer, akademisch gebildeter . . . 541
Gerber 533	Lehrer, seminaristisch gebildeter 542
Gesandter 522	Lehrerin 509
Glaser 585	Lithograph 570
Gutsinspektor . . . 540	Maler 575
Gymnasiallehrer . 541	do., Kunst- 594
Hebamme 596	Marinebaumeister 565
Heizer 569	Marinebeamter, Höherer 551
Holzschneider . . . 589	Marinebeamter, Niederer 552
Hütteningenieur . 511	Marineingenieur . 564
Ingenieur, Berg- u. Hütten- 511	Marineoffizier . . 551
Ingenieur, Elektro- 503	Marine, Unterpersonal der 552
do., Marine- 564	Markscheider . . . 591
do., Maschinen- . 502	Maschinenbauer . 508
Inspektor, Landwirtschaftlicher 540	Maschineningenieur 502
Instrumentenbauer 595	Maschinenzeichner 508
Journalist 504	

Maschinist	569	Schlosser	534
Mathematiker	556	Schmied	586
Matrose	574	Schneider	566
do. in der Kriegs- marine	552	Schornsteinfeger	583
Maurer u. Maurer- meister	544	Schriftsteller	504
Mechaniker	519	Schuhmacher	561
Mediziner	524	Seemann	574
Metzger	559	Steindrucker	570
Militäranwärter- karriere	563	Steinmetz	550
Monteur	508	Stellmacher	587
Müller	549	Steuerbeamter	578
Musiker, Orchester- Musik-Instrumen- tenbauer	538	Stukkateur	597
Musiklehrer	595	Tapezierer	572
Musterzeichner	545	Techniker, Elektro- do., Maschinen-	503
Oberförster	529	Theologe	502
Ofensetzer	520	Tierarzt	546
Offizier	592	Tischler	554
do, Marine-	560	Töpfer und Ofen- setzer	573
Opernsänger	551	Trichinenschauer	592
Orchester-Musiker	581	Uhrmacher	593
Perückenmacher	538	Unteroffizier	558
Pfarrer	553	Variétékünstler	563
Pharmazeut	546	Verwaltungsbeam- ter, Höherer	582
Photograph	546	Verwaltungsbeam- ter, Niederer	536
Postbeamtin	525	Veterinärarzt	535
Postkarriere, Mitt- lere	539	Volksschullehrer	554
do. Höhere (in Vorbereitung)	505	Wagenbauer	542
Rechtsanwalt	514	Webereitechniker	587
Richter	523	Werkmeister	518
Rossarzt	508	Xylograph	589
Sänger u. Sängerin	589	Zahlmeister	579
Schauspieler und Schauspielerin	581	Zahnarzt	598
Schiffbauer	581	Zeichner, Muster-	529
Schlächter	559	Zinkograph	589
		Zimmermann und Zimmermeister	571
		Zollbeamter	578

Miniatur-Bibliothek.

D. N.=G.=M. 68598.

200/204.

50 Pfg.

Praktische Sitzkunde

von
H. Blücher

mit 32 farbigen Abbildungen

nach Aquarellen von Th. Bach.



Leipzig
Verlag für Kunst und Wissenschaft
Albert Otto Paul

Vorwort.

Wieder einmal macht sich die Herausgabe einer neuen Auflage dieses Büchleins nötig. Dasselbe hat in wenigen Jahren eine außerordentlich weite Verbreitung gefunden, eine so weite, wie sie Verfasser und Verlag kaum erhoffen durften. Wir können aus diesem Erfolge schließen, daß wir mit dieser „Praktischen Pilzkunde“ in der That einem Bedürfnis entgegengekommen sind. Was wir in diesem Büchlein geben und was wir damit bezwecken, haben wir in der Vorrede zur ersten Auflage auseinandergesetzt; wir lassen diese Vorrede deshalb wieder folgen:

Trotz der großen Anzahl von Pilzbüchern läßt sich die Herausgabe der vorliegenden Heftchen mit wenigen Worten rechtfertigen: Alle vorhandenen Pilzwerke lassen sich in zwei Klassen scheiden; auf der einen Seite stehen die billigen, aber mit schlechten Abbildungen versehenen, auf der anderen Seite die guten aber teuren.

Hier ist nun der Versuch gemacht worden, für den außerordentlich niedrigen

Detailpreis von 50 Pf. eine „Praktische Pilzkunde“ zu bieten, die trotz ihrer Billigkeit mit hervorragend künstlerischen, naturwahren Abbildungen in Dreifarbedruck versehen worden ist.

Verfasser kann es der Verlagsbuchhandlung nicht genug danken, daß sie allen seinen Vorschlägen entgegengekommen ist und keine Kosten gescheut hat, um den Abbildungen die höchste Stufe von Naturwahrheit und künstlerischer Vollendung zu sichern. Wir glauben getrost behaupten zu dürfen, daß ähnlich schöne Pilzbilder zur Zeit nur in den Michaelschen Pilzbüchern vorliegen; von diesen sind aber beide Ausgaben viel zu teuer (7 Mk. oder 2,50 Mk.), um wirklich weiten Kreisen zugänglich zu sein.

Die vorliegende Pilzkunde ist in erster Linie für die Schule bestimmt. Sie soll auch für den Schüler erreichbar sein und ihm nicht nur Belehrung bringen, sondern auch beim Pilzsammeln selbst stets von neuem wieder den so notwendigen Vergleich gestatten. Alles Wissenschaftliche und Theoretische mußte demnach unserm Büchlein fern bleiben; nur dem praktischen Gebrauch hat es zu dienen. In gleicher Weise wie der Schüler wird auch

der Naturfreund — und der Pilzfreund im besonderen — aus den Abbildungen und Beschreibungen Nutzen ziehen können.

Handelt es sich bei der Herausgabe von Lehrbüchern im allgemeinen vorwiegend um den ethischen Zweck, Wissenschaften, Künste und Fertigkeiten zu verbreiten, so kommt auf dem hier in Rede stehenden Gebiet wohl noch mehr die praktische — vielleicht könnte man sagen, die nationalökonomische — Seite in Betracht. Denn die fast überall in ungeheuren Mengen wachsenden und kostenlos erlangbaren Pilze haben, wie ja allgemein bekannt ist, einen außerordentlich hohen Nährwert; daß trotzdem die Pilze noch bei weitem nicht nach Gebühr geschätzt werden und noch lange nicht zur rechten „Volkspeise“ geworden sind, liegt in der Furcht vor Vergiftungen — liegt in der mangelhaften Pilzkenntnis weiterer Kreise. Nur ein ganz billiges Lehrheft, das nichtsdestoweniger ausgezeichnete Pilzabbildungen mitbringt, kann in dieser Richtung Besserung schaffen.

Selbstverständlich mußte unter der großen Menge der Pilze eine enge Auswahl getroffen werden. Verfasser hat nach sorgfältiger Überlegung und unter

Beachtung möglichst allgemein gültiger Verhältnisse 37 Pilzarten auf 32 Tafeln vereinigt. Es sind die wichtigsten und häufigsten der deutschen Pilze, diejenigen, welche dabei entweder wertvolle Speisepilze oder gefährliche Giftpilze sind. Hat der Pilzfreund nur erst diese Arten richtig kennen gelernt, so ist eine Erweiterung seiner Kenntnisse auf andere Pilzarten sehr leicht und ohne fremdes Zutun möglich. Der Anfänger soll sich jedenfalls streng an die beschriebenen und abgebildeten eßbaren Pilze halten und andere vorerst meiden.

Den Wünschen vieler Pilzfreunde entsprechend, haben wir ein zweites Heft, Nr. 650/654, Preis 50 Pfennige, über Pilze erscheinen lassen. Dasselbe enthält auf 32 Tafeln 37 in Dreifarbendruck naturgetreu ausgeführte bekanntere Pilze, und wir zweifeln nicht, daß auch dieses Heft mit Freuden begrüßt und gern gekauft wird.

Sachregister.

	Nr.
Birkenpilz	26
Birkenreizler	13
Birkenröhrling	26
Birnenmilchling	14
Bobiste	31
Brätling	14
Braune Hirschzunge	30
Brotpilz	14
Buberitze	6
Bubitze	6
Buchenpilz	8 u. 9
Büscheliger Schwefeltopf	10
Butterpilz	27
Champignon	1
Echter Gelbling	18
Echter Reizler	13
Edelpilz	19
Egerling	1
Eierpilz	18
Eierschwamm	18
Falscher Gelbling	18
Feldchampignon	1
Feldegerling	1
Filzröhrling	24
Fliegenpilz	3
Gallenröhrling	20
Gebrechlicher Täubling	12
Gehling	18
Gelber Röhrling	28
Gelbschwamm	18

	Nr.
Giftchampignon	2
Giftreizler	13
Giftwulstling	2
Grauhaupt	26
Großer Schirmling	6
Großer Schmierling	15
Habichtpilz	30
Habicht-Stoppelpilz	30
Hallimasch	8
Herrenpilz	19
Hirschschwamm	30
Honigblätterpilz	8
Honiggelber Hallimasch	8
Kahler Krämpfling	16
Kapuzinerpilz	26
Kartoffelbobist	31
Knollenblätterpilz	2
Knollenwulstling	2
Krämpfling	16
Krötenschwamm	5
Lorchel	32
Maronenpilz	21
Maronenröhrling	21
Mehlschwamm	17
Milchreizler	14
Moosling	17
Morchel	17
Mufferon	32
Pantherpilz	17
Pantherwulstling	5
Parasolpilz	5
Perlpilz	6
Perlpilz	4
Pflafferling	18
Pflaumenpilz	17
Pomeranzenhärtling	31
Regenschirmpilz	6
Rehpilz	30
Reizler	13
Ringpilz	27

	Nr.
Ritterling	11
Rötlicher Ritterling	11
Rotfußröhrling	23
Rothauptpilz	25
Rothauptröhrling	25
Rothauptpilz	25
Munzelschüppling	7
Samtfuß-Krämpling	16
Sandpilz	22
Satanpilz	29
Schafchampignon	1
Schafeler	31
Scheidenrunzling	7
Schirmling	6
Schmierling	15
Schwefelkopf	10
Speiſelorchel	32
Speiſemorchel	32
Speiſetäubling	12
Speitäubling	12
Spizmorchel	32
Staubpilze	31
Steinpilz	19
Stoſſſchüppling	9
Stoſſſchwamm	9
Täublinge	12
Tannenpilz	21
Verbleichender Täubling	12
Waldchampignon	1
Wiefeneier	31
Ziegenlippe	24
Zigeuner	7

Die Pilze.

Die Pilze ſind Fäulniſsbewohner, und zwar ſind die Gebilde, welche wir als Pilze bezeichnen, eigentlich nicht ſelbſtändige Pflanzen, ſondern nur die Fruchtkörper einer Pflanze, welche ſelbſt meiſt unterirdiſch wächst. Die ſehr kleinen Pilzfamen, Sporen genannt, wachſen unterirdiſch zu zarten Schläuchen aus, die ein dichtes Fadengeflecht, das Pilzlager bilden. Aus dem letzteren ſchießen einige Fäden nach oben, verdicken ſich zu knolligen Körperchen und bilden ſchließlich über der Erde¹⁾ einen Fruchtträger, der im Vergleich zu den unterirdiſchen Pilzſchläuchen gewöhnlich ſehr groß wird.

Die erwähnten kleinen, knollig verdickten Körperchen, welche ſich noch unter der Erde befinden, werden als Dauerlager bezeichnet, weil ſie bei den meiſten Pilzen zur Überwinterung dienen. Die meiſten Speiſepilzarten werden auch Hut-

¹⁾ Nicht bei allen Pilzen liegt der Fruchtkörper über der Erde; die als Delikateſſe geſchätzte (jedoch als Volkſpeiſe bei uns nicht in Betracht kommende) Trüffel wächst unterirdiſch.

pilze genannt nach der Form, welche ihr Fruchtkörper annimmt. Dieser trägt in besonderen Behältern oder Organen die mikroskopisch kleinen Sporen.

Die Hutpilze unterscheidet man nach der Art ihres Futters, d. h. nach der Form ihrer Fruchtbehälter. Das Futter nimmt die Unterseite des Hutes ein.

Es besteht entweder aus dünnen Blättern (Lamellen), welche vom Mittelpunkt des Hutes aus nach dem Rande radspeichenartig (strahlig) verlaufen. Die genannten Blätter sind eben die Sporenträger dieser Pilze. Bei manchen Arten dieser Blätterpilze ist Hut und Stiel anfangs durch eine gemeinsame häutige Hülle verbunden; letztere reißt beim Wachstum und bleibt einesteils am Stiel als Ring (Manschette), andernteils auf der Oberhaut des Hutes in Form weißer, bräunlicher oder schwärzlicher Schüppchen (Warzen, Pusteln) zurück. Von den hier beschriebenen Arten gehören Nr. 1 bis mit Nr. 18 den Blätterpilzen an. Der Pfifferling Nr. 18 wird übrigens vielfach zu der besonderen Gattung der Faltenpilze (Kunzlinge) gezählt, weil die Blätter hier die Form dicker, wachsartiger Falten angenommen haben.

In andern Fällen besteht das Fruchtlager (Futter) aus innig aneinander gewachsenen Röhren mit weiteren oder engeren Mündungen. Zu diesen, den Röhrenpilzen, gehören von den hier beschriebenen Nr. 19 bis mit Nr. 29.

Sind die Röhren sehr kurz, so daß sie sich eigentlich nur in der Form feiner Poren oder Löcherchen darstellen, so nennt man solche Pilze Porenpilze (Porlinge). In unserer Pilzkunde sind Porlinge nicht mit abgebildet.

Wieder bei andern Pilzen stellt sich das Fruchtlager auf der untern Seite des Hutes in Form zottiger oder stacheliger Gebilde dar. Zu diesen Stachelpilzen (Stachelingen) gehört Nr. 30.

Bei andern Pilzen ist der Fruchtkörper überhaupt nicht hutähnlich geformt, sondern trompeten-, korallen-, geweih-, fugel-, becher- und andersförmig gestaltet. So zählt Nr. 31 zu den Kugelpilzen, und zwar zu den oberirdisch wachsenden. Die unter Nr. 32 beschriebenen Morchel- und Porchelarten zählen zu der besonderen Gattung der Morchelpilze; bei diesen umgibt das Fruchtlager in der äußeren Hülle den Hut.

Die Pilze sind Fäulnisbewohner; sie können nur gedeihen, wo Fäulnis- und Verwesungsstoffe vorhanden sind — mit andern Worten: auf Boden, der entweder an und für sich, d. h. durch natürliche Verhältnisse, oder aber künstlich gedüngt ist bezw. wird.

Es mag an dieser Stelle hinzugefügt sein, daß es auch Pilze gibt, die man als *Schmarozer* bezeichnet, weil sie nicht auf toten Fäulnisstoffen sondern auf lebenden Pflanzen- oder Tierkörpern gedeihen. Zu diesen Schmarozerpilzen, die natürlich als Nahrung nicht in Betracht kommen, gehören z. B. die Erreger (Bakterien) der Cholera, der Diphtherie, des Typhus und anderseits der Brandpilz des Getreides, der Schimmel des Weines u. s. w. —

Unsere Speisepilze, d. h. die Fruchtkörper der betreffenden Pilzarten, sind die größten aller Pilze überhaupt. Sie werden vom Volk auch *Schwämme* genannt und erscheinen gleichsam zauberisch schnell auf Äckern und Wiesen, in Gärten und Hecken, in Laub- und Nadelwäldern u. s. w., namentlich wenn ein warmer Regen den sommerdürren Boden gekühlt und getränkt hat. Die Pilze waren schon im Altertum als wertvolle Nahrungs-

mittel geschätzt, und seit jener lang entschwindenen Zeit hat es bis auf unsere Tage niemals an Leuten gefehlt, welche die Feinheit der Pilzspeisen kannten und diese so wertvollen und doch gleichsam kostenlos von der Natur dem Menschen dargebotenen Nahrungsmittel gewürdigt und ausgenutzt haben.

Daß aber die Zahl der Pilzfreunde immer nur beschränkt blieb, daß selbst in neuester Zeit trotz stets erneuter Empfehlungen in Büchern und Zeitschriften, trotz Verordnungen hoher Behörden und trotz mancher von den Schulen ausgehenden Ermahnungen die Ausnutzung der Pilze noch bei weitem nicht den Grad erreicht hat, den ihr hoher Wert einerseits, die soziale Not unserer Tage anderseits rechtfertigen würde, — das, sagen wir, liegt einzig und allein in der Furcht vor Giftpilzen und Pilzvergiftungen. Dieser Furcht gegenüber hat bisher auch noch nicht die längst von der Wissenschaft erforschte Thatsache durchgeschlagen, daß die Speisepilze (zumal junge Exemplare) nach ihrem Gehalt an Eiweißstoffen¹⁾ dem Fleisch unmittelbar

¹⁾ Man unterscheidet in den Nahrungsmitteln 4 Arten von Nährstoffen, nämlich Eiweiß, Fett,

folgen, den Hülsenfrüchten (Erbsen, Bohnen, Linsen) aber, und noch mehr den Gemüsen, nach Nährstoffgehalt und Verdaulichkeit bei weitem überlegen sind.

Schutz vor Pilzvergiftungen.

Was alles empfohlen wird, um sich vor dem Genuß beziehungsweise der Wirkung giftiger Pilze zu schützen, das ist gar nicht wiederzugeben. Alle diese Regeln sollen sich in wenige Worte zusammenfassen lassen; sie sollen schnell zu merken sein und eine absolute Sicherheit für den gedachten Zweck bieten. Da sagt der eine, daß alle Pilze mit Milchsaft schädlich wirken. Der andere warnt vor allen Pilzen, deren Fleisch beim Druck oder Zerschneiden anläuft. Ein dritter erklärt alle Hutpilze mit klebriger, schmieriger oder glänzender Oberfläche für verdächtig. Ein vierter hält den Geruch und Geschmack für allein maßgebend. — Alle diese und manche andern Regeln sind gänzlich falsch und würden nicht nur eine große Menge

Kohlhydrate (zucker- und stärkeartige Stoffe) und Salze; hiervon hat das Eiweiß den höchsten Nährwert. Die Pilze sind, abgesehen von einem hohen Eiweißgehalt, auch noch durch eine beträchtliche Menge von Nährsalzen ausgezeichnet.

wertvoller Speisepilze vom Genuß ausschließen, sondern sie könnten auch anderseits geradezu gefährliche Giftpilze in die Nahrung einschmuggeln helfen. Die Wahrheit dieser Sätze wird jedem klar werden, der nur mit einiger Aufmerksamkeit die später folgenden Beschreibungen der einzelnen Pilzarten durchliest. Man wird finden, daß z. B. der Rothhautpilz (Nr. 25) beim Anschneiden sein Fleisch von weiß bis dunkelviolet verändert, trotzdem er zu den wohlschmeckenden und bekömmlichen Arten gehört. Der echte Reizker (Nr. 13) und der Brätling (Nr. 14) lassen bei Verletzungen einen Milchsaft¹⁾ herausquellen, und sind doch gute Speisepilze. Der große Schmierling (Nr. 15) und der Ringpilz (Nr. 27) werden wegen ihres sehr schleimigen Hutess wenig beachtet und sind nichtsdestoweniger als ausgezeichnet zu empfehlen. Umgekehrt haben zwei der giftigsten Hutpilze, nämlich der Knollenblätterpilz (Nr. 2) und der Satanspilz (Nr. 29), einen keineswegs unangenehmen Geruch und einen milden, nußternähnlichen Geschmack.

¹⁾ Nur eine scharfe, brennend schmeckende Milch pflegt zumeist eine schädliche Pilzart zu vertreten.

Derartige Beispiele, welche die Un-
sinnigkeit aller solcher Regeln beweisen,
ließen sich fast ins ungemessene vermehren.
Ebenso wenig Sicherheit bieten die zahl-
reichen Vorschriften, nach denen bei der
Zubereitung die Anwesenheit giftiger
Pilze erkannt werden soll. So gilt das
Schwarzwerden einer mit den Pilzen
zusammengekochten Zwiebel sowie die
Bräunung eines in die kochenden Pilze
hineingehaltenen silbernen Löffels ganz
allgemein als sicheres Anzeichen dafür,
daß Giftpilze mit vorhanden sind. Aber
auch diese Vorschrift ist eben falsch, und
gerade das sichere Vertrauen auf dieselbe
kann verhängnisreiche Folgen nach sich
ziehen. Denn Zwiebel und Löffel können
nicht nur braun werden, obgleich giftige
Pilze ganz fehlen, sondern — was viel
schlimmer ist — Zwiebel und Löffel können
unter Umständen auch unverändert bleiben,
obchon das Gericht mit giftigen Arten
untermischt ist.

Nur auf eine Art und Weise lassen
sich Pilzvergiftungen verhüten, nämlich
durch die Kenntniss der einzelnen Arten und
durch das genaue Beherrschen der Unter-
scheidungsmerkmale zwischen den einander
ähnlichen Speise- und Giftpilzen.

Seht man die in Deutschland ver-
öffentlichten Vergiftungsfälle durch, so
kann man Michael nicht Unrecht geben,
wenn er fast alle Pilzvergiftungen auf
5 giftige Arten zurückgeführt wissen will,
nämlich auf den Knollenblätterpilz,
den Schwefelkopf, den Speitäub-
ling, den Giftreizker und den Kar-
toffelbovist; allenfalls könnten noch
der Satanspilz und alte Exemplare des
Pantherpilzes in Betracht kommen.
Diese sieben Pilze sind deshalb mit be-
schrieben worden und zwar unter be-
sonderer Berücksichtigung ihrer Ähnlichkeit
mit andern eßbaren Arten.

An manchen anderen Pilzen sind nur
gewisse Teile giftig, so z. B. nur die Ober-
haut (und der Ring) vom Perlpilz, vom
Pantherpilz,¹⁾ vielleicht auch vom Fliegen-
pilz. — Die Speislorchel enthält auch
einen Giftstoff (Helvella-säure), der aber
durch Abbrühen mit kochendem Wasser
leicht und vollständig entfernt werden
kann.

¹⁾ Bei sehr alten Exemplaren des Pantherpilzes
scheint nach meinen Erfahrungen der Giftstoff nicht
nur in der Oberhaut sondern auch im Fleisch selbst
zu sitzen.

Man darf jedoch nicht glauben, daß man bei genauer Kenntnis der giftigen Arten vor der Möglichkeit einer Pilzvergiftung überhaupt sicher geschützt sei. Vielmehr ist ein außerordentlich hoher Prozentsatz an Pilzvergiftungen nur auf das Einsammeln ungeeigneter Exemplare, auf lange und falsche Aufbewahrung, auf ungenügende Vorbereitung, vielleicht auch auf ungeeignete Zubereitung zurückzuführen.

Man sammle keine sehr alten, keine übelriechenden oder durch Maden ganz zerfressenen, keine durch anhaltenden Regen durchtränkten (erweichten) und vor allem auch keine an ganz feuchten Orten gewachsenen Pilze.

Man lasse die eingesammelten Exemplare nicht etwa bis zum nächsten Tage ungereinigt stehen, sondern puze sie unverzüglich beim Nachhausekommen. Werden die Pilze ungereinigt aufgehoben, so findet man nicht nur die meisten am nächsten Morgen von den Pilzmaden gänzlich zerfressen, sondern auch die scheinbar unveränderten können sich schon (besonders bei wärmer und bei feuchter

Witterung) in Zerfetzung befinden und höchst gefährliche Giftstoffe (Stomaine) gebildet haben.

Deswegen ist das Puzen möglichst schnell und sorgfältig vorzunehmen. Die Art des Puzens ist unter „Pilzgerichte“ Seite 22/23 beschrieben. Die gepuzten Pilze werden in kleine längliche Stücke geschnitten und entweder sogleich zubereitet oder aber mit Salz bestreut und an einem luftigen und kühlen Orte aufbewahrt; so halten sie sich gut und unverändert mindestens einen Tag lang. Ist man gar einmal von der „Pilzjagd“ so spät nach Hause gekommen, daß das Reinigen unmöglich ist, so lege man wenigstens die Pilze einzeln ausgebreitet in einen kühlen Keller und hole das Puzen am andern Tage ganz früh morgens nach.

Kennt man die gefährlichen Giftpilze genau, sammelt man nur junge und gesunde Exemplare, pußt man sie bald und sorgfältig, bewahrt man sie bis zur Zubereitung in sachgemäßer Weise und nicht sehr lange auf — dann ist jede Furcht vor Vergiftungen überflüssig; man wird sich mit Ruhe dem Genuße der

wohlschmeckenden und nährstoffreichen Pilzspeisen hingeben können; man wird nicht nur selbst ein eifriger Pilzfreund und Sammler werden, sondern auch andere nahestehende Personen mit zu dem gleichen Standpunkt bekehren.

Sollten sich doch einmal durch Unvorsichtigkeit nach dem Pilzgenuß Krankheitsercheinungen, wie Kraken und Brennen im Halse, Magen- und Leibschmerzen, Taumeln und Schwindelanfälle, Erbrechen und Durchfall einstellen, so ist unverzüglich ein Arzt zu rufen. Bis derselbe kommt, versuche man vor allem eine Entleerung des Magens und Darms herbeizuführen. Man erzeuge also Brechreiz durch Reizeln des Schlundes mit einer Feder oder dadurch, daß man einen Finger in den Hals steckt. Um den Darm zu entleeren, gebe man energische Abführmittel oder noch besser Klistiere. Ferner lasse man den Kranken recht viel kaltes Wasser oder noch besser kalte Milch trinken, um das Gift zu verdünnen und seine Wirkung abzuschwächen. Sehr empfehlenswert sind schließlich noch feucht-heiße Umschläge aus Leinen, die auf den Leib gelegt, mit einem wollenen Tuche überdeckt und alle Viertel-

stunden erneuert werden; dieselben sind mehrere Stunden hindurch fortzusetzen, um den Vergifteten zum Schwitzen zu bringen.

Sammeln der Pilze.

Vor allem ist das Sammelgelände, zumal der Wald und noch mehr junge Kulturen, auf das sorgfältigste zu schonen, damit nicht die Forstbehörden mit Recht das Sammeln überhaupt verbieten.

Zum Sammeln selbst ist ein Beutel oder Sack keineswegs empfehlenswert, weil darin die Pilze zu sehr gedrückt werden. Viel besser eignet sich ein Korb oder ein fester, sogenannter Pilzkoffer aus Pappe zur Aufnahme der gesammelten Exemplare.

Weit verbreitet aber doch irrig ist die Ansicht, daß man die Pilze abschneiden, nicht aber abdrehen oder herausreißen soll. Das Abschneiden empfiehlt sich nur dann, wenn der zurückbleibende Stumpf sorgfältig mit Erde überdeckt wird; andernfalls fault derselbe, und die Fäulnis setzt sich schließlich auch auf das unterirdische Pilzlager fort. Letzteres wird jedoch gar nicht geschädigt, wenn man die Pilze abdrehet.

Die meisten Pilze findet man von August bis gegen Ende Oktober, zumal bei feuchtwarmem Wetter. In dieser Zeit ist der Hochwald und das Dickicht das ergiebigste Sammelterrain, während in den früheren Monaten sich mehr Pilze auf moosigen und grasigen Plätzen und zumal in feuchten Gräben finden. Weitere Fingerzeige sind bei der Beschreibung der einzelnen Pilze gegeben. In feuchten Jahren sind die südlichen und westlichen, in trocknen Jahren hingegen die nördlich und nordöstlich gelegenen Waldteile, Waldränder, Abhänge und Wiesen ertragreicher.

Pilzgerichte.

Überaus häufig begegnet man, selbst bei erfahrenen Hausfrauen, dem Urtheil, daß die Pilze nur zähe und schlecht verdauliche Speisen geben, oder aber, daß zu ihrer guten Zubereitung viel Mühe und Zeit sowie kostspielige Zutaten nötig seien. Beides ist ganz und gar unrichtig.

Vor allem sind die Pilze zu puzen, und zwar, wie schon gesagt, möglichst sofort nach dem Einsammeln. Alle alten, wässrigen und fauligen Exemplare wirft man weg, ebenso zähe und harte Stiele; auch

sind alle wurmförmigen Stellen herauszuschneiden. Immer ist die Oberhaut abzuziehen, wo dies möglich ist;¹⁾ auch die Stiele sind ringsherum abzuschaben und vom Ringe zu befreien. Das Futter ist nur zu entfernen, wenn es alt oder mit Pilzmaden durchsetzt ist. Sollen die gepuzten Pilze nicht sogleich zubereitet werden, so bestreut man sie, wie ebenfalls schon erwähnt ist, mit Salz und stellt sie verdeckt an einen kühlen und luftigen Ort; jedoch sollte eine derartige Aufbewahrung nie länger als 24 Stunden dauern.

Zum Zwecke der Zubereitung werden die Pilze dann flüchtig in kaltem Wasser gewaschen, nicht aber lange darin belassen, weil sonst die wichtigen Nährsalze mit entfernt würden. Einzig und allein die Spizmorchel (Abbildung 32 Nr. 2) muß vor dem Kochen mit siedendem Wasser abgebrüht werden, um die giftige, in Wasser lösliche Helvellaensäure zu entfernen. Soweit dies noch nicht geschehen ist, werden die gepuzten Pilze in kleine, längliche Stücke geschnitten; nach dem Waschen müssen sie abtropfen.

¹⁾ Beim Champignon wird die Oberhaut nur etwas abgeschabt, da sonst zu viel verloren geht.

Das Kochen der Pilze geschieht ohne Ausnahme in ihrem eigenen Saft; nie darf Wasser hinzugegeben werden. Zum Kochen der Pilze ist kräftiges Feuer nötig, dafür aber um so kürzere Zeit; langes Kochen macht die Pilze zäh und unverdaulich. Ein sehr gutes Mittel, um die Pilze mürbe zu machen, besteht darin, daß man ihnen beim Kochen eine Messerspitze doppeltkohlen-saures Natron (*Natrium bicarbonicum*) zusetzt.

Pilzsuppe.

Die Pilze werden in der eben angedeuteten Weise $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht (in ihrem eigenen Saft), dann herausgenommen, recht fein gewiegt und mit etwas Butter hellbraun gebraten. Unterdessen hat man das abgekochte Pilzwasser mit noch ebensoviel kochendem Wasser und etwas Salz vermischt, tut nun etwas Petersilie und Pfeffer hinzu, rührt dann die gedünstete Pilzmasse darunter und kocht noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Zuletzt wird die Suppe mit etwas gebräuntem Mehl sämig gemacht; auch Nudeln, Gries u. s. w. können nach Belieben hinzugetan werden. Statt des zugesetzten Wassers kann Fleischbrühe Verwendung finden.

Nimmt man getrocknete Pilze, so müssen diese zuerst in warmem Wasser ordentlich erweicht und abgewaschen werden; die weitere Behandlung geschieht wie bei den frischen Pilzen, nur daß man etwas länger kochen muß.

Pilzgemüse.

Die Pilzstückchen werden mit etwas Salz und doppeltkohlen-saurem Natron in ihrem Saft fast $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht. Nachdem darauf das Pilzwasser abgegossen ist, dünstet man die Pilze in Butter, wobei etwas Pfeffer, reichlich Petersilie, nach Geschmack auch etwas Zwiebel zugesetzt wird. Alle Pilze brauchen zum Braten verhältnismäßig wenig Fett. Durch einen Überfluß daran werden sie ebenso zäh, wie durch zu lange fortgesetztes Schmoren.

Pilzsalat.

Die gereinigten Pilze werden in Salzwasser gebrüht, dann in kleine Stückchen geschnitten, mit Essig und Öl übergossen und mit Salz und Pfeffer bestreut.

Pilze mit Rührei.

Die vorbereiteten und geschnittenen Pilze läßt man in zerlassener Butter kurz

andünsten. Inzwischen hat man Eier gequirlt und mit Salz vermischt (auch etwas Milch kann zugesetzt werden). Die so gequirlten Eier gießt man über die angedünsteten Pilze und richtet das fertige Rührei sogleich an.

Pilzpfanne.

Die sauber gereinigten Pilze kocht man zuerst gar und gießt dann den Saft ab. Die Pilze selbst wiegt man fein und verrührt sie mit einigen Eiern und in Milch aufgeweichten Semmeln zu einem Teig, den man in Butter oder Schmalz eierkuchenartig bäckt.

Pilzgebakenes.

Auf den Boden einer Pfanne streicht man zuerst etwas Butter und bestreut diese mit einer Lage geriebener Brotkrume. Darauf kommt eine Lage feingeschnittener Pilze, die mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feingewiegter Petersilie bestreut wird. Darauf kommt wieder eine Schicht geriebenen Brotes, dann Pilze u. s. w.; die Schichtung wiederholt man so oft, bis die Pfanne gefüllt ist. Die Oberfläche belegt man mit Butterstückchen und bäckt das Ganze in zugedeckter Pfanne.

Pilzextrakt.

(Abdruck aus Michaels Führer für Pilzfreunde.)

„Die Bereitung dieses Extraktes kann nicht genug empfohlen werden, da er sehr einfach herzustellen ist, sich jahrelang hält und zu Suppen, Saucen, Brühen u. s. w. eine wohlschmeckende, kräftige Würze abgiebt. Die einfachsten Wassersuppen erhalten dadurch einen vorzüglichen Pilzgeschmack. — Die zerkleinerten Pilze werden gekocht. Der ausfließende Saft wird von Zeit zu Zeit abgegossen. Fließt nur noch wenig Saft heraus, so kocht man die Masse mit etwas Wasser noch einmal scharf durch und gießt die entstandene Brühe zu der andern. Dieselbe wird dann unter Zusatz von etwas Salz solange eingekocht, bis der Saft so dick wie Sirup wird. Hierauf wird derselbe in weithalsige Glasfläschchen gegossen, zugekorkt und mit Pergamentpapier verbunden.

Zum Würzen der Suppe rechnet man 1 Teelöffel voll für 5 Personen. Der Extrakt wird vor dem Beimischen in kochendes Wasser gequirlt und durchgeseiht.“

Die Bereitung des Pilzextraktes ist um so bequemer, weil der Pilzsaft bei

mancherlei sonstigen Zubereitungsarten (z. B. Pilzgemüse und Pilzpfanne) so wie so abgegossen wird; man schütte also derartig erhaltenes Pilzwasser niemals weg.

Trocknen der Pilze.

Zum Trocknen verwendet man die abgeputzten und in Stücke geschnittenen Pilze, ohne sie zu waschen. Das Trocknen selbst kann entweder durch mäßige Ofenwärme oder aber an einem luftigen Ort durch die Sonnenwärme geschehen. In letzterem Fall werden die Pilzscheiben zweckmäßig auf Schnüre aufgereiht. Das Waschen der getrockneten Pilze geschieht dann erst später, unmittelbar vor der Zubereitung.

Nur Morcheln und Lorcheln werden vorher mit heißem Wasser schnell abgewaschen, in der Mitte der Länge nach durchgeschnitten und nun erst getrocknet.

Sterilisieren der Pilze.

Als Sterilisation bezeichnet man ein Einmacheverfahren, welches eine Konservierung von Früchten und Gemüsen (d. h. eine Abtötung der in ihnen enthaltenen Fäulniskeime) ohne Änderung ihres natürlichen Geschmackes bezweckt.

Zum Sterilisieren werden die Pilze ohne Salz in ihrem eigenen Saft gekocht, dann in Blechdosen gefüllt, sorgfältig und dicht verlötet und schließlich durch Einstellen der Dosen in siedendes Wasser noch einmal eine Stunde lange gekocht.

Noch empfehlenswerter ist die Sterilisation in Glasgefäßen, zumal in weithalsigen Glasflaschen mit sogenanntem Patentverschluß.¹⁾ Für dieses Verfahren kocht man die Pilze ebenfalls kurze Zeit in ihrem eigenen Saft auf und füllt sie dann mit letzterem in die Glasflaschen. Diese kommen in einen großen Topf oder Kessel, dessen Boden mit Heu ausgelegt ist, um das Zerspringen der Flaschen zu vermeiden. In das äußere Gefäß füllt man soviel kaltes Wasser, daß es bis oben an den Hals der Glasflaschen reicht. Nun wird der Topf oder Kessel langsam erhitzt und, sobald das Wasser darin kocht, der feste (luftdichte) Verschluß der Glasflaschen bewirkt. Von dieser Zeit an muß das Wasser nochmals $\frac{3}{4}$ Stunden ununterbrochen kochen; hierdurch werden alle Keime, die

¹⁾ Ausgezeichnet und doch nicht teuer sind die patentierten Konservengläser von Dr. Kempel. Dieselben werden von der Firma M. C. Süßener, Essen a. d. Ruhr geliefert.

ein Verderben der Pilze bewirken könnten, sicher zerstört.

Dieses Verfahren ist auf das wärmste zu empfehlen, zumal da es ohne jede Umständlichkeit ausgeführt werden kann, und auch weil das umständliche Verlöten der Blechbüchsen wegfällt. Die Pilze behalten ihren vorzüglichen Naturgeschmack jahrelang und sind unbegrenzt haltbar. Man kann sie nach Bedarf auf die mannigfaltigste Weise zubereiten; nur ist zu betonen, daß einmal geöffnete Flaschen (ebenso wie Blechdosen) sofort verbraucht werden müssen, da zurückbleibende Reste außerordentlich schnell verderben.

Einmachen der Pilze in Essig.

(Aus Michaels Führer für Pilzfreunde.)

„Die zubereiteten Pilze läßt man eine halbe Stunde kochen und gießt den Saft ab (Pilzextrakt!). Hierauf nimmt man, auf 6 Liter frischer Pilze berechnet, $\frac{3}{4}$ Liter besten unverdünnten Weinessig (nicht Essigsprit), gibt Pfefferkörner, Piment (auch Nelkenpfeffer, Neugewürz genannt), Lorbeerblätter, auch Schalotten oder Perlzwiebeln hinzu und kocht wiederum $\frac{1}{4}$ Stunde. Nun läßt man sie etwas abkühlen und füllt sie in weithalsige Glas-

büchsen. Zur Auffüllung nimmt man nochmals Weinessig mit etwas Wasser vermischt ($\frac{2}{3}$ Essig, $\frac{1}{3}$ Wasser), kocht denselben auf und übergießt die Pilze soweit, daß der Essig darüber steht.“

Außer den hier angegebenen Rezepten sind noch viele andere für die Zubereitung der Pilze empfehlenswert. Wer sich näher darüber unterrichten will, der findet alles Wünschenswerte in Klöber „Die Pilzküche“.

Nun eignen sich jedoch bei weitem nicht alle Pilze für jede Art der Zubereitung. Von den in vorliegendem Werkchen beschriebenen und abgebildeten eßbaren Arten empfehlen sich in erster Linie:

Zur Suppe: Nr. 1, 7, 9, 13, 18, 19, 21, 24, 32.

Zum Trocknen: Nr. 1, 6, 9, 17, 18, 19, 21, 26, 32.

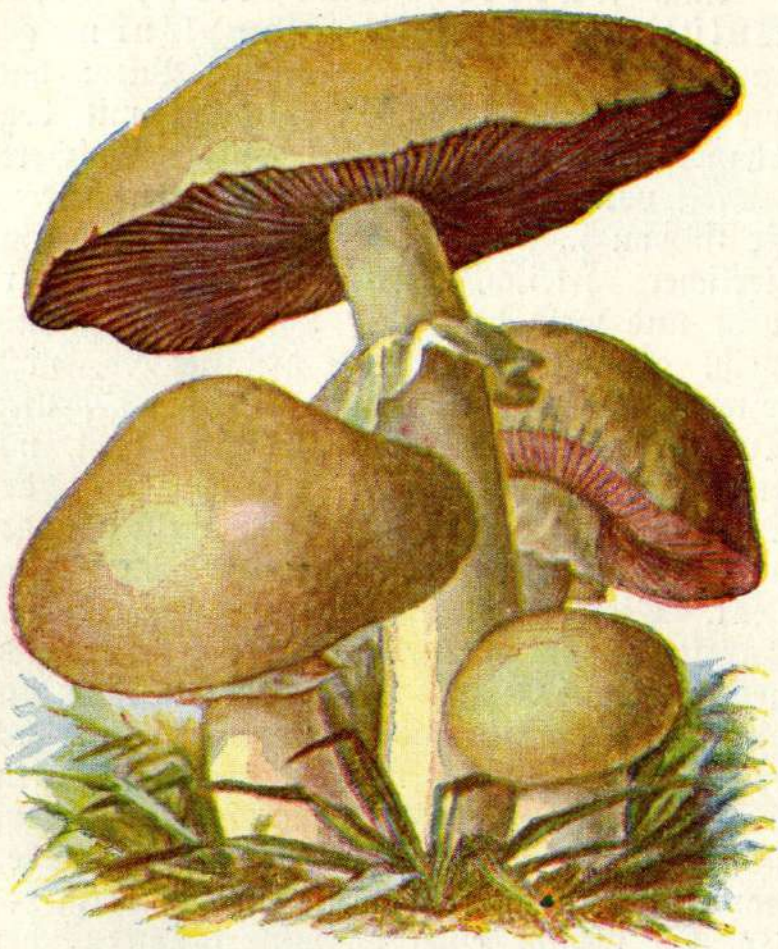
Zum Einmachen in Essig: Nr. 4, 5, 12 (eßbare Täublingsarten), 13, 18, 19.

Zu Gemüse, zum Sterilisieren, sowie zum Backen und Braten eignen sich sämtliche hier beschriebenen Speisepilze.

Feld-Champignon. *Psalliota campestris*.

Anfangs kugelig, breitet sich dann mehr flach gewölbt aus und erreicht zuweilen 12—15 cm Durchmesser. Oberhaut des Hutes meist weiß, seidig glänzend, auch gelblich, bräunlich und namentlich in der Mitte häufig dunkel. Fleisch dick, derb und weiß. (Bei Verletzung läuft es nicht selten rötlich an.) Die Blätter berühren den Stiel kaum; sie sind anfangs hellrosafarben, später dunkel- und dann schmutzig-braunschwarz. Die Farbe der Blätter ist das beste Kennzeichen des Champignons. (Vergl. Nr. 2 Knollenblätterpilz.) Stiel weiß, voll, zuerst durch eine weiße Haut mit dem Hut verbunden, dann in der Mitte mit einer dicken weißen Manschette. Er ist durch einen prächtig gewürzigen, nußartigen Geruch und Geschmack ausgezeichnet und stellt einen der vorzüglichsten Speisepilze dar; er wächst von Anfang Juli bis Herbstende auf Wiesen, Feldrainen und Wegerändern, namentlich in trocknen Jahren nach Gewittern; er wird auch künstlich gezüchtet. Abgesehen von der Verwertung im frischen Zustande eignet er sich sehr gut zum Trocknen. — Dem Feld-Champignon (Feld-Egerling) sehr ähnlich und fast ebenso vorzüglich ist der Schafchampignon, auch Waldchampignon genannt. Seine Oberfläche ist meist braunschuppig, der Stiel hohl. Farbe der Blätter ebenso wie beim Feldchampignon.

Nr. 1.



Feld-Champignon.

Psalliota campestris.

Essbar.

Knollenblätterpilz. *Agaricus phalloides*.

Auch Knollen=Wulstling, Gift=Wulstling und Gift=Champignon genannt. Giftigster aller deutschen Pilze; hat, wie der Name besagt, Ähnlichkeit mit dem Champignon, ist jedoch bei einiger Aufmerksamkeit von letzterem unschwer zu unterscheiden: Er ist von schlankerem Wuchs, Stiel und Hut zierlicher. Fleisch, ebenso wie die Blätter, weiß und weiß bleibend. Hutfarbe wechselnd, weiß, gelb, grünlich oder grünlichgelb, nicht selten mit vereinzelt unregelmäßig gestellten Tupfen. Stiel schlank, später oben hohl, mit gelblichweißer Manschette. Unten läuft der Stiel in einen dicken, kugeligen Wulst (Knolle) aus, der in einer grünweißen, häutigen Scheide steckt. Diese Knolle ist für diesen Giftpilz sehr charakteristisch. Geruch eigenartig, aber nicht gerade unangenehm. Geschmack mild und unauffällig. Vergiftungserscheinungen stellen sich erst 9—24 Stunden nach dem Genuß ein. Wächst vom Sommer bis zum spätesten Herbst überall da, wo sich der Champignon findet, namentlich auch truppweise in Wäldern. — Um der Gefahr einer Verwechslung zwischen Champignon und Knollenblätterpilz sicher zu entgehen, achte man immer auf die rosafarbenen bis chokoladenbraunen Blätter, selbst wenn dabei ein ganz junger Champignon (mit noch hellen Blättern) mit verworfen werden sollte.

Nr. 2.



Knollenblätterpilz.
Agaricus phalloides.

Sehr giftig.

Fliegenpilz. *Agaricus muscarius.*

Einer der bekanntesten Pilze. Hut leuchtend rot, mit dicken weißen, meist kreisförmig angeordneten Warzen besetzt. Fleisch ¹⁾ und Blätter sind rein weiß. Stiel weiß, anfangs voll, dann hohl, trägt eine hängende Manschette und ist am Grunde zu einer Knolle verdickt. Letztere ist durch einen mehrfach abgesetzten, ringförmigen Rand umgrenzt. Der Fliegenpilz wächst im Sommer und Herbst fast überall, namentlich im Wald. Geruch und Geschmack verraten keineswegs seine giftigen Eigenschaften. Er zeigt entschieden stark giftige Wirkungen. Einige Forscher, so namentlich Michael, behaupten, daß das Gift nur in der Oberhaut des Hutes enthalten sei. Eine Abkochung des Fliegenpilzes in Milch wird noch heute in manchen ländlichen Gegenden als Fliegengift benutzt.

¹⁾ Dicht unter der Oberhaut ist das Fleisch ausgesprochen zitrongelb. Es ist dies ein sicheres Unterscheidungsmerkmal von Nr. 4. Perlpilz.

Nr. 3.



Fliegenpilz.
Agaricus muscarius.
Giftig.

**Perlpilz. Agaricus pustulatus
(rubescens).**

Dem Fliegenpilz verwandt, besitzt aber eine blaß-fleischfarbene, rötlichgelbe bis braunrötliche Hutfarbe. Oberhaut trägt unregelmäßig gestellte, mehr oder weniger zahlreiche weiße Warzen; sie läßt sich leicht abziehen. Das unmittelbar darunter liegende Fleisch ist schwach rosarot, im Innern aber weiß. Die dicht stehenden Blätter sind zuerst weiß, später gelblich bis rötlich. Der Stiel, dessen Fleisch ebenfalls weiß bis rötlich ist, trägt eine Manschette, nach der vom Hute aus seine Striche herablaufen. Stiel anfangs voll und saftig, später hohl; er ist am Grunde zu einer schuppig umränderten Knolle verdickt. Bei ganz jungen kugelförmigen Exemplaren ist Hut und Stiel durch eine häutige Hülle verbunden; später bleiben die Reste der Hülle oben auf dem Hut als Büsteln, unten am Stiel als Manschette zurück. Der Perlpilz, dessen Geschmack anfangs mild, später etwas kratzend ist, gehört zu den guten Speisepilzen, jedoch nur wenn er vollkommen von der abziehbaren Oberhaut befreit, und auch sein Stengel rund herum abgeschabt worden ist. Die Oberhaut selbst enthält einen giftig wirkenden Stoff. — Er findet sich im Sommer und Herbst sehr zahlreich, zumal in Nadelwäldungen; leider eignet er sich nicht zum Trocknen.

Nr. 4.



Perlpilz.

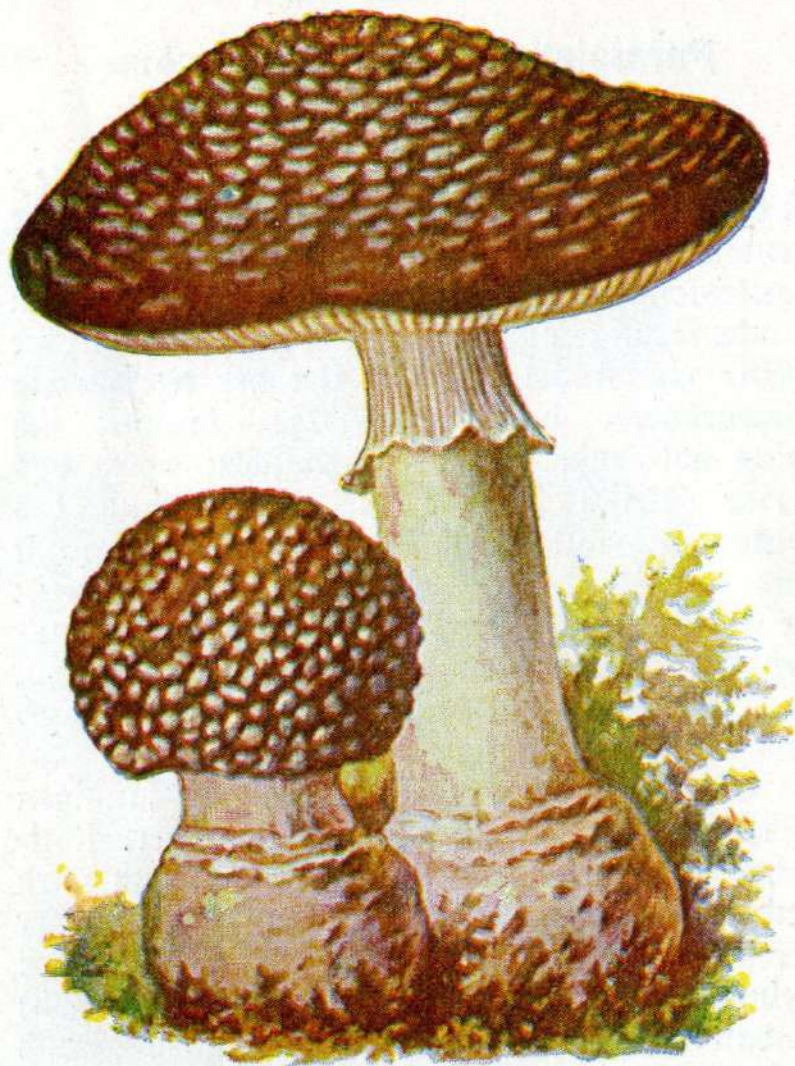
Agaricus pustulatus (rubescens).

Essbar ohne Oberhaut.

Pantherpilz. Agaricus pantherinus
(*Amanita umbrina*).

Auch Pantherwulstling und Kröten-
schwamm genannt. Hut anfangs kugelig,
später flach ausgebreitet, erreicht bis über 10 cm
Durchmesser. Auf der leicht abziehbaren, grau-
braunen bis tief dunkelbraunen Oberhaut sitzen
meist sehr zahlreiche, regelmäßig im Kreise ge-
stellte, leicht abwischbare weiße Warzen; zu-
weilen sind übrigens nur wenige oder auch gar
keine Pusteln vorhanden. Das Fleisch ist auch
unter der Oberhaut weiß. Der Hutrand ist bei
älteren Exemplaren fein gestrichelt; die dicht
stehenden Blätter sind weiß. Stiel zuerst voll,
dann hohl und schlank, endet unten in einem
rundlichen Knollen mit abziehbarer Hülle. Vom
Hut laufen feine Striche bis zu der am Stiele
sitzen den weißen Manschette. Alles in allem
dem Perlpilz nahe verwandt, dem er auch im
Geschmack gleicht; nur wächst er etwas früher.

Junge Exemplare sind nach dem Abziehen
der Oberhaut und Abschaben des Stiels in
jeder Hinsicht als gut und genießbar zu be-
zeichnen. Alte Exemplare sind hingegen nach
Erfahrungen des Verfassers nicht ganz un-
bedenklich; sie können Erkrankungen, zumal
Durchfall erzeugen.



Pantherpilz.

Agaricus pantherinus (*Amanita umbrina*).
Jüngere Exemplare ohne Oberhaut eßbar.

**Parasolpilz. *Lepiōta procēra*
(*Agaricus procerus*).**

Auch Regenschirmpilz, Großer Schirmling, Bubiße und Buberiße genannt. Hut bräunlich, umschließt zuerst paukenschlägelartig den Stiel, breitet sich dann glockenförmig aus. Dabei bildet sich in der Mitte ein Buckel und um ihn her kreisförmig angeordnete, dachziegelförmige, braune, sich leicht ablösende Schuppen, zwischen denen das weiße Fleisch sichtbar ist. Der Rand des Hutes erscheint durch die Schuppen gefranst und zerrissen. Blätter sehr dicht, breit, weiß; sie erreichen den Stiel nicht. Letzterer braun-gefleckt, hohl, am Grunde in einer Knolle endend. Am Stiele sitzt ein dicker Ring, den man auf- und abschieben kann.

Ein leicht kenntlicher, überall in sandigen Wäldern und auf Grasplätzen häufiger, stattlicher Pilz, dessen Stiel über 20 cm hoch wird und dessen Hut bis über 25 cm Durchmesser erreicht. Auf Äckern findet man oft einen kleinen eßbaren (blässerem und weniger schuppigen) Parasolpilz. — Er hat einen nußartigen Geruch und Geschmack und ist im Jugendzustande ein vorzüglicher Speisepilz, der sich auch zum Trocknen eignet. Im Alter wird das Fleisch etwas trocken und zäh.

Nr. 6.



Parasolpilz.

Lepiōta procēra (*Agaricus procerus*).

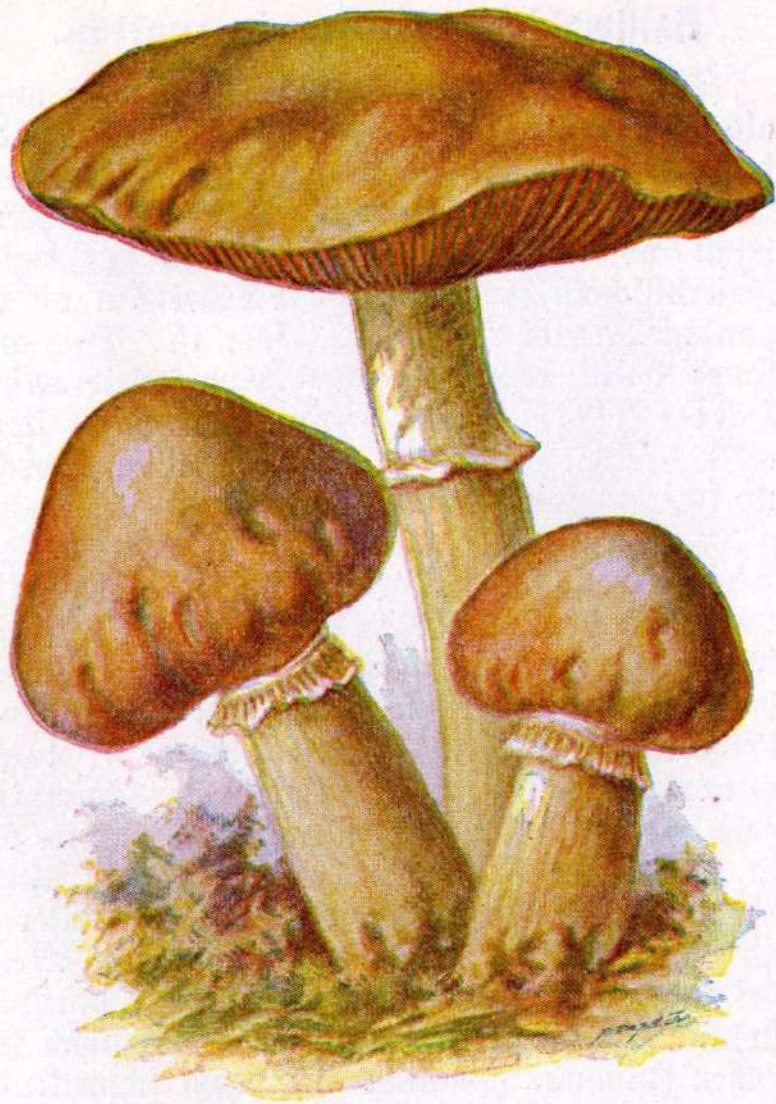
Eßbar.

Runzel-Schüppling. *Rozites caperata*.

Auch Scheiden-Runzling und Zigeuner genannt. Hut zuerst halbkugelig, dann ausgebreitet, lehm- bis ockerfarben, zum Teil mit zart weißen, flaumigen Flocken überzogen. Oberhaut oft hier und da unregelmäßig wellig und grubig gefurcht. Blätter erst gelb, dann rostbraun; an der fein gesägten Schneide heller. Erreicht bis über 10 cm Durchmesser. Stiel voll, etwas faserig, mit häutiger, absteigender Manschette. Letztere und der obere Teil des Stieles (zwischen Manschette und Hut) meistens fein gestrichelt.

Er wächst vom Spätsommer bis zum Anfang des Winters in Laub- und Nadelwäldern, oft sehr häufig und vorwiegend truppweise. Hat einen angenehmen Geruch, einen zarten und feinen Geschmack. Er darf als einer der vorzüglichsten Speisepilze gelten; nur zum Trocknen eignet er sich weniger.

Nr. 7.



Runzel-Schüppling.

Rozites caperata.

Essbar.

Hallimasch. *Armillaria mellea*.

Der honiggelbe Hallimasch wird auch als Buchenpilz und Honigblätterpilz bezeichnet. Hut honiggelb bis schmutzigbraun. Der Pilz ist leicht kenntlich an den dunkleren, leicht abwischbaren Schuppen und haarigen Faserbüscheln, mit denen die Oberhaut oft in ganzen Ringen geradezu besät ist. Hut anfangs halbkugelig und durch eine schleierartige Haut mit dem Stiele verbunden; später flach ausgebreitet, erreicht selten über 10 cm Durchmesser. Blätter zuerst blaß, weißlich, dann gelb, zuletzt mit bräunlichen Flecken besetzt. Fleisch weiß bis hellbräunlich, etwas wässerig und nach dem Rande zu sehr dünn. Hat süßlichen Geruch und einen nicht angenehmen, herb-säuerlichen Geschmack. Stiel gelblich, dann bräunlich, oft auch z. T. olivengrün; trägt oben einen weißen, gestrichelten, später schmutziggelb werdenden Ring. Wächst im Sommer oft in ungeheuren Mengen, namentlich an alten Baumstämmen und Wurzeln. Die unteren Pilze erscheinen zuweilen gleichsam mit Mehl bestäubt, weil die weißen Sporen der darüber stehenden auf sie herabfallen. — Obgleich im rohen Zustande gar nicht angenehm schmeckend, ist er zubereitet ein guter Speisepilz, eignet sich aber nicht zum Trocknen.

**Hallimasch.***Armillaria mellea*.

Essbar.

Stockschwamm. *Pholiota mutabilis*.

Das Stockschwämmchen wird auch Stock-Schüppling oder Buchenpilz genannt. Hut zuerst gewölbt, dann flacher ausgebreitet, mit einer wenig hervortretenden stumpfen Erhöhung in der Mitte. Farbe hell- oder dunkelgelbbraun, nach dem Rande oft dunkler und wässerig. Bei feuchter Luft ist die Oberhaut fettig, bei trockner glatt und kahl. Blätter etwas ungleich, zuerst hellbraun, dann rostbraun. Fleisch bräunlich, etwas wässerig.

Der oben hellbräunliche, unten schwärzlichbraune Stiel ist fein, aber doch stets deutlich sichtbar geschuppt und trägt einen kleinen, zarten, dicht anliegenden, bräunlichschwarzen Ring. (Bestes Kennzeichen!) Er wächst in ganzen Büscheln an alten Baumstämmen schon vom Mai ab bis zum Herbst und ist durch einen stark gewürzigen Geruch ausgezeichnet.

Der Stockschwamm ist einer der vorzüglichsten Speisepilze (namentlich zur Suppe) und kann auch getrocknet werden. Nur bei grober Unachtsamkeit sind Verwechslungen mit dem nächstbeschriebenen, dem sehr giftigen Schwefelkopf möglich.

Nr. 9.



Stockschwamm.

Pholiota mutabilis.

Essbar.

Schwefelkopf. *Hypholoma fasciculare*.

Der Büschelige Schwefelkopf wächst ebenfalls truppweise und zwar zu denselben Zeiten und an denselben Orten (Stöcken harter Hölzer) wie das Stockschwämmchen, mit dem der Schwefelkopf nicht selten geradezu gemeinsam vorkommt. Der Hut ist anfangs halbkugelig, später ausgebreitet, in der Mitte rotgelb, am Rande schwefelgelb. Die Blätter anfangs schwefelgelb, später grünlich, zuletzt schwärzlichgrün. (Unterschied vom Stockschwamm!) Das Fleisch ist hellgelb. Stiel mit einem schwärzlichen, sehr schnell vergehenden Ring; er ist gelb, hohl und glatt. (Unterschied vom Stockschwamm.) Ein unangenehmer Geruch macht sich am Schwefelkopf nicht immer bemerkbar, dagegen ist der Geschmack bitter.

Dieser Pilz hat stark giftige Eigenschaften.

Nr. 10.



Schwefelkopf.

Hypholoma fasciculare.

Giftig.

Rötlicher Ritterling. *Tricholoma rutilans*.

Hut zuerst glockenförmig, dann mehr ausgebreitet. Oberhaut anfangs purpurrot, dicht gefilzt. Dieser Filz bleibt später nur in Form einzelner Schuppen und Fleckchen zurück, zwischen denen nebartig der gelbe Grund hervortritt. Blätter gelb, an der Schneide schwach verdickt, bei älteren Exemplaren fein gejägt. Fleisch gelb und mürbe, von gutem Geschmack und Geruch.

Der Stiel ist zumeist walzig, später im Innern ausgehöhlt, trägt nie einen Ring; gleich dem Hute ist er mit einem zarten, purpurroten Filz bekleidet.

Er wächst erst vom Spätsommer an, vornehmlich in Trupps, am Grunde alter Baumstämme, in Laub- und Nadelwäldern. Er gehört zu den guten Speisepilzen.



Rötlicher Ritterling.

Tricholoma rutilans.

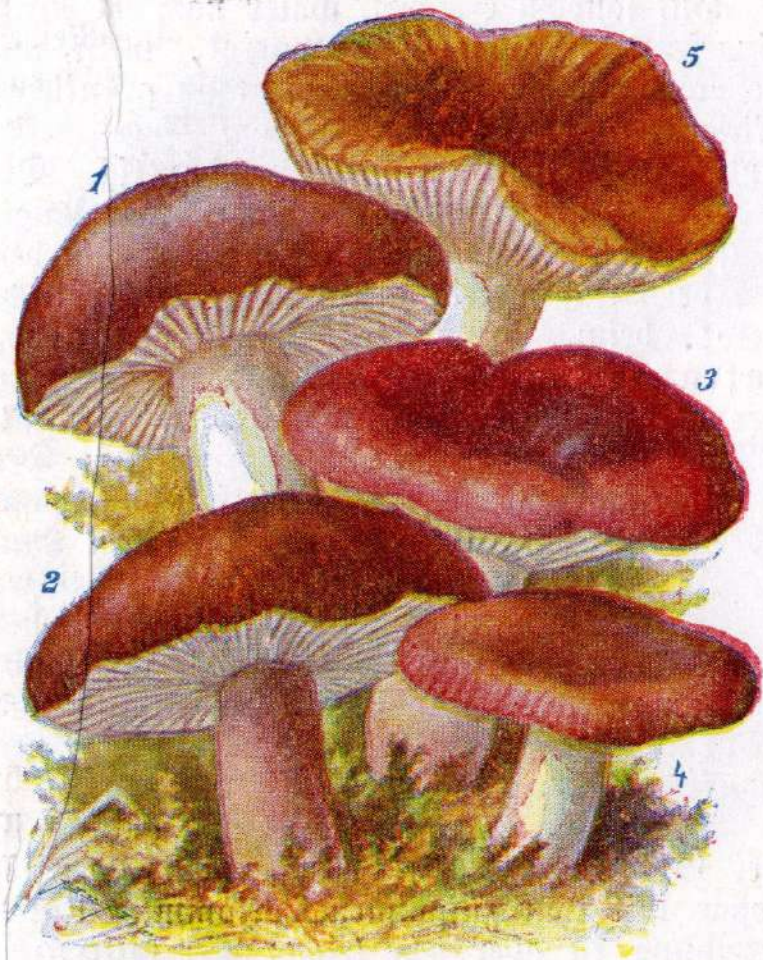
Essbar.

Täublinge. Russulae.

Als Täublinge bezeichnet man eine Reihe von Blätterpilzarten, welche einen fleischigen Hut und weißliche, gleich lange, dicht stehende und sehr brüchige Blätter haben. Fleisch weiß und sehr spröde, sodaß der Stiel der Täublinge leicht abbricht. Letzterer trägt nie einen Ring. Unter den Täublingen giebt es solche von ausgezeichnetem Geschmack und vorzüglicher Bekömmlichkeit, aber auch solche, die widerlich, ja selbst stark giftig sind. In der Abbildung ist 1 der Speise-Täubling (eßbar, von lieblichem, nuzähnlichem Geschmack). 2 ist der sehr giftige Spei-Täubling. 3 stellt den eßbaren roten Täubling dar. 4 ist der dem letztgenannten ähnliche, aber giftige Gebrechliche Täubling. 5 ist wieder ein hervorragender Speisepilz, nämlich der Verbleichende Täubling.

Die Täublinge findet man außerordentlich häufig. Um die giftigen von den eßbaren Arten zu unterscheiden, koste man ein wenig des rohen Pilzes: Alle giftigen Täublinge haben einen scharfbrennenden Geschmack. Ausdrücklich sei hinzugefügt, daß diese Kostprobe nur für Täublinge gilt, nicht aber für andere Pilze.

Nr. 12.



Täublinge.

Russulae.

Echter Reizker. *Lactaria deliciosa*.

Hut schwach erhaben, später nach der Mitte eingesenkt, ziegel- bis orangerot, meist mit helleren und dunkleren, z. T. auch grünlichen Ringen. Er erreicht 5—10 cm Durchmesser und ist bei feuchtem Wetter schmierig. Die gelben Blätter sind von verschiedener Länge. laufen z. T. etwas am Stiel herab und färben sich bei Druck sogleich grünlich. Fleisch rötlichgelb; beim Bruch tritt eine rotgelbe, safranfarbene Milch heraus, die sich an der Luft später grünspanähnlich verfärbt. (Bestes Kennzeichen des echten Reizkers.) Der ringlose Stiel ist niedrig, zuerst fast voll, dann aber hohl, hat gleiche Farbe mit dem Hut.

Ist einer der allervorzüglichsten Speisepilze; wächst oft in großer Menge von Juni bis November, mehr in Nadel- als in Laubwäldern, weiter zwischen Heidekraut und Wachholderbeersträuchern. Nur zum Trocknen eignet er sich nicht. —

Dem echten Reizker täuschend ähnlich ist der Giftreizker (Birkenreizker), der oft sogar mit ihm zusammen vorkommt. Unterscheidung ist aber sehr leicht: Der Giftreizker hat einen zottigbehaarten Hutrand und enthält weiße scharfbrennende Milch.

Nr. 13.



Echter Reizker.

Lactaria deliciosa.

Essbar

Brätling. *Lactaria volema*.

Auch Birnenmilchling, Brotpilz und Milchreizker genannt. Hut dickfleischig, fest, trocken, glanzlos, fahl, rotgelb oder rötlich-braun, bis 12 cm Durchmesser. Anfangs ist der Hutrand nach unten eingerollt, später rissig und die Hutmitte vertieft. Blätter dichtstehend von verschiedener Länge, gelblich bis rötlich-gelb, färben sich beim Druck bräunlich. Stiel voll, ziemlich dick, unten abgerundet. Zeigt dieselbe Farbe wie der Hut, nur nach oben etwas heller. Das dicke, feste Fleisch des Hutes (bei jungen Exemplaren auch des Stieles) sondert in reichlicher Menge einen weißen oder gelblichen, harzigen, mild und süß schmeckenden Milchsaft ab. Der Geruch ist angenehm, nur bei sehr alten Pilzen etwas thranig.

Dieser Pilz, welcher vom August an in Nadel- und Laubwäldern fast überall, zumeist einzeln, zuweilen auch in Trupps vorkommt, kann schon roh genossen werden. Am besten schmeckt er, wenn er roh gerieben und dann gebacken wird.

**Brätling.***Lactaria volema*.

Essbar.

**Großer Schmierling. Gomphidius
glutinosus.**

Hut anfangs mehr rundlich, dann ausgebreitet und in der Mitte vertieft, schmutzig graubraun oder rötlichbraun, später oft mit schwarzen Flecken. Zuerst ist der Hut mit dem Stiel durch einen dünnen, schleimigen, halb durchsichtigen Schleier verbunden, der später nur ganz kurze Zeit als Ring am Stiele sichtbar bleibt. Oberfläche des Hutes stets stark schleimig und zähleibend. Die sehr dicken, zähen, fast gummiartigen Blätter laufen am Stiel herab; sie sind zuerst weißlich, verfärben sich dann bis schwärzlichgrau und zeigen häufig schwarze Flecke. Fleisch weißlich bis grau. Stiel mit sehr schleimiger, nach unten hin gelbgefärbter Oberfläche; innen voll, gelb, am Grunde sehr hart. Geruch kaum merkbar; Geschmack ein wenig weichlich, aber angenehm.

Er findet sich vom Juli ab sehr häufig auf lichten Waldplätzen, an Waldwegen und auf grasigen Stellen. Die schleimige Oberhaut von Hut und Stiel läßt sich sehr bequem abziehen; nach Entfernung derselben ist er ein gut schmeckender Speisepilz.

Nr. 15.



Grosser Schmierling.

Gomphidius glutinosus.

Essbar.

Kahler Krämpfling. Paxillus involutus.

Der Hut ist zuerst flach gewölbt, später nach der Mitte trichterförmig eingesenkt, bis 12 cm Durchmesser. Die Oberfläche ist gelbbraun, oft auch dunkler, dabei glatt, in der Mitte etwas schleimig. Der filzig-zottige Hutrand ist ausgesprochen nach unten eingerollt. (Daher rührt der Name „Krämpfling“). Blätter und Fleisch sind gelblich, werden bei Druck und Verletzung bräunlich. Die Blätter sind zum Teil durch Queradern verbunden; sie laufen am Stiele etwas herab. — Dieser etwas säuerlich angenehm riechende und schmeckende Pilz wächst von Juni bis Herbstende fast überall (Gärten, Wegen, Gräben, Wäldern) und zählt mit zu den besten, schmackhaftesten Pilzen. —

Der ziemlich ähnliche Samtfuß=Krämpfling hat einen weniger angenehmen, herb säuerlichen Geschmack. Von dem oben beschriebenen unterscheidet er sich dadurch, daß der Stiel ganz kurz, dick und mit einem braunschwarzen dichten Samtfilz bekleidet ist.

**Kahler Krämpfling.**

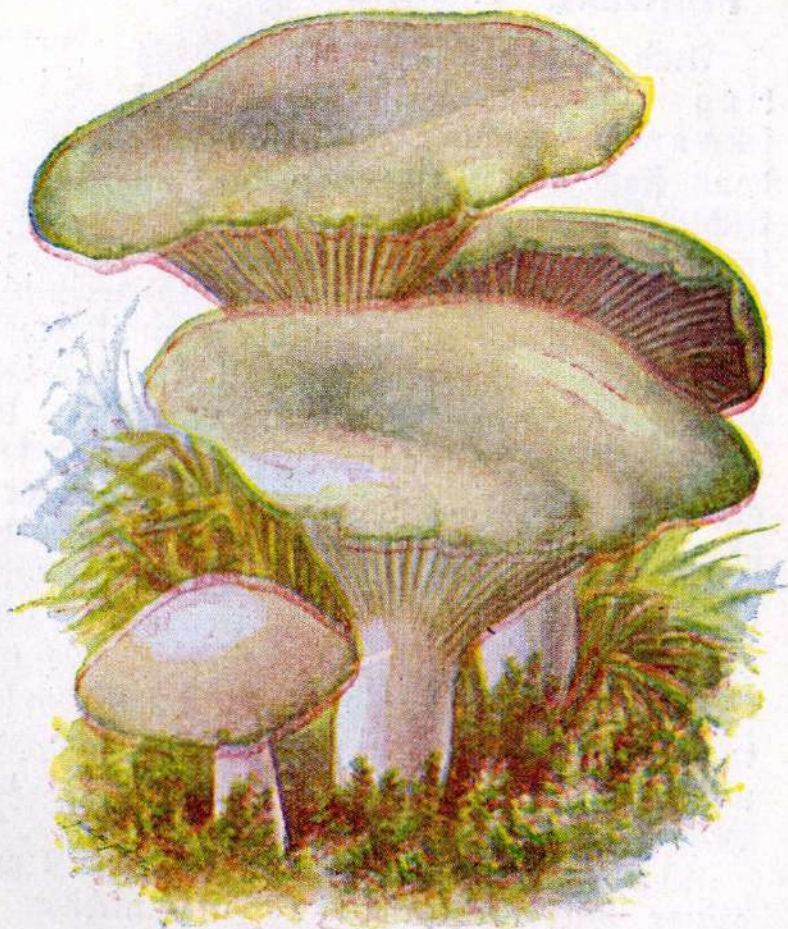
Paxillus involutus.

Essbar.

Pflaumenpilz. *Rhodosporus Prunulus*.

Auch Mehlschwamm, Moosling und Musseron (Mousseron) genannt. Der Hut ist zuerst flachgewölbt, oft sogar in der Mitte stumpf-höckerig, dann aber unregelmäßig trichterförmig eingedrückt. Bei ganz jungen Exemplaren ist der Rand nach unten eingerollt. Oberhaut reinweiß bis grauweiß, bei trockenem Wetter glatt, fühlt sich wie feines Waschleder an; bei feuchtem Wetter etwas klebrig. Die Blätter stehen locker und sind von sehr verschiedener Länge; sie sind erst weißlich, dann rosa bis graurötlich. Die längsten Blätter laufen am Stiele herab. Der Hut dieses Pilzes ist häufig exentrisch, d. h. er sitzt nicht mit der Mitte auf dem Stiel. Letzterer ist ziemlich kurz und geht allmählich in den Hut über. Er wächst im Sommer und Herbst in Wäldern, zumal an feuchten schattigen und moosigen Plätzen. Hat einen feinen Geruch nach frischem Mehl, einen eigenartigen, aber keineswegs unangenehmen Geschmack und ist ein feiner Speisepilz (zumal mit andern Pilzen gemischt).

Nr. 17.



Pflaumenpilz.

Rhodosporus Prunulus.

Essbar.

Pfifferling. Cantharellus cibarius.

Auch Gelbschwamm, Echter Gelbling (Gehling), Eierpilz und Eierchwamm genannt. Hut anfangs gewölbt, dann flacher, mit eingerolltem Rande; zuletzt trichterförmig oder trugförmig eingedrückt, mit lappigem Rand. Der ganze Pilz (auch im Innern) ist einfarbig, nämlich gelb, weißlich-, dotter- bis hochgelb, nach der Hutmitte meist etwas heller. Die blaßgelben, dicken, lappigen Blätter laufen am Stiele herab und färben sich bei Verletzungen braun. Stiel voll und fest, geht bei allen nicht ganz jungen Exemplaren allmählich in den Hut über. Es ist dies der am weitesten und allgemeinsten bekannte Pilz. Er besitzt einen schwachen Aprikosen- oder auch Mehlgeruch und einen scharf pfefferartigen Geschmack; er wächst vom Juni bis in den Herbst fast in allen Wäldern, zumal in Nadelwäldungen, und ist ein vorzüglicher, leicht zu putzender, von Maden wenig heimgesuchter Pilz.

Der dem Pfifferling ähnliche, aber etwas giftige Falsche Gelbling ist unschwer zu unterscheiden. Er ist nämlich schwächer gebaut, hat namentlich einen dünnen Stiel und meist eine tiefere, orangerote Färbung; auch wächst er viel später im Herbst.

Nr. 18.



Pfifferling.

Cantharellus cibarius.

Essbar.

Steinpilz. *Boletus edulis*.

Auch Edelpilz und Herrenpilz genannt. Gehört zu den Röhrenpilzen (vgl. Seite 11). Hut zuerst halbkugelig, breitet sich dann polsterartig aus; bei ganz alten Exemplaren ist der Rand sogar etwas nach oben gefehrt. Farbe durchläuft alle Schattierungen von weißlich bis dunkelbraun; bei feuchtem Wetter ist die Oberfläche schmierig. Röhren des Futters sind sehr fein, zuerst weiß, dann gelblich und zuletzt grün. Das ganze Röhrenfutter läßt sich leicht vom Hutfleisch ablösen. Fleisch weiß und unveränderlich, nur bei ganz alten Steinpilzen läuft es schwachrötlich an. Stiel weiß, graugelb bis hellbräunlich, oft feingenezt, anfänglich in der Mitte eiförmig verdickt; verlängert sich später zu einer oben verjüngten Walze. Dieser wohlschmeckendste und geschätzteste aller Pilze hat einen angenehmen nußartigen Geruch und Geschmack. Wächst zuweilen schon vom Mai ab, häufiger im Sommer und Herbst in Laub- und Nadelholzwaldungen, auf lichten Stellen am Waldrand, auf wenig benutzten Waldwegen u. s. w. Seine Verwertung ist sehr mannigfach, namentlich läßt er sich auch gut trocknen. — Vgl. Nr. 20 Gallenröhrling.

Nr. 19.



Steinpilz.
Boletus edulis.

Essbar

Gallen-Röhrling. Boletus felleus.

Hut nach Form dem Steinpilz außerordentlich ähnlich. Farbe hingegen wird nie so dunkel, sondern zuerst hellbräunlich und später meist röthlichbraun. Futter voller wie beim Steinpilz, meist aus dem Hut nach unten vorquellend. Röhren erst weiß, später schwachrosafarbig. Fleisch weiß, läuft beim Bruch an älteren Exemplaren zartröthlich an. Der Stiel bietet das beste Unterscheidungsmerkmal gegenüber dem Steinpilz. Er ist grünlich oder wenigstens grünlich gelb gefärbt und ausgesprochen grubig genetzt (viel stärker als dies je beim Steinpilz vorkommt). Nur in der Jugend ist der Stiel knollig verdickt, später stets walzenförmig. Der Geschmack ist so intensiv bitter wie bei keinem andern Pilz; ein einziger irrtümlich beigemischter Gallenpilz kann ein ganzes Gericht verderben. Man unterlasse es daher nie, die gesammelten Steinpilze zu kosten, um sich vor Verwechslungen mit dem Gallenröhrling zu bewahren.

Standort teilt er mit den Steinpilzen, zwischen denen er oft steht; namentlich in feuchten Jahren ist er häufig.

Nr. 20.



Gallen-Röhrling.

Boletus felleus.

Ungenießbar.

Maronenpilz. Boletus badius.

Auch Maronenröhrling und Tannenpilz genannt. Hut stark gewölbt, mit kastanienbrauner, glatter, bei trockenem Wetter waschlederartiger, bei feuchtem Wetter klebriger Oberhaut. Röhren kleinmündig, blaßgelb, färben sich beim Druck schmutzgrün. Das Fleisch ist weiß bis gelblichweiß, läuft beim Anschneiden nach der Oberhaut hin schwachrötlich, nach unten bläulich an. Stiel glatt, kaum heller als der Hut gefärbt, von unten nach oben fast gleichdick, mitunter etwas verbogen.

Dieser angenehm riechende und schmeckende, sehr geschätzte Speisepilz wächst vorzugsweise erst im Herbst, namentlich in Nadelwäldern und auf Heideplätzen. Obgleich er sich meist nur einzeln (äußerst selten in Trupps) findet, ist er doch recht häufig.

**Maronenpilz.**

Boletus badius.

Essbar.

Sandpilz. *Boletus variegatus.*

Hut polsterförmig, bräunlichgelb; Oberhaut mit büschelig-haarigen Flöckchen besetzt. Im Alter und nach heftigem Regen verschwinden diese Schüppchen; bei feuchtem Wetter zeigt sich auch die sonst trockne Oberfläche etwas schleimig. Der Hutrand ist stets etwas eingerollt. Die kurzen, engen, schmutziggelblichen bis bräunlichen Röhren werden im Alter sowie bei Druck olivengrün. Das Fleisch ist gelblichweiß, läuft beim Zerschneiden mehr oder weniger bläulich an. Der gleichmäßig dicke Stiel ist glatt, etwas heller als der Hut; er wird kaum mehr als 5 cm lang. Geruch etwas scharf, Geschmack mild.

Der Sandpilz, welcher im Herbst zumal in sandigen Wäldern vorkommt, ist ein gut verwerthbarer, wenn auch nicht gerade sehr hervorragender Speisepilz. Er läßt sich allerdings nicht trocknen, eignet sich aber in erster Linie zur Darstellung eines ausgezeichneten Pilzextrakts (Vgl. Seite 27).

Nr. 22.



Sandpilz.

Boletus variegatus.

Essbar.

Rotfuß-Röhrling.
Boletus chrysenteron.

Hut zuerst halbkugelig, dann flacher gewölbt; er ist anfangs olivengrün, feinsilzig, später braun oder braungelb mit grünem Stich, dabei glatt und (zumal bei trockner Witterung) häufig maschenartig zerrissen. Röhren ziemlich groß, eckig, zuerst zitrongelb, später grünlichgelb. Fleisch dicht unter der Oberhaut bei Verletzung purpurrot werdend; beim Durchschneiden erscheint es blaßgelblich, läuft auch zuweilen schwach blau an. Stiel ziemlich dünn, entweder ganz purpurrot oder nur im oberen Teil rot oder rötlich und sonst bräunlichgelb.

Der schwach riechende und angenehm mild schmeckende Pilz wächst von Anfang des Sommers bis zum Ausgang des Herbstes in großen Mengen, vorwiegend truppweise in Nadelwäldern, am Waldrand und auf Waldwiesen.

Er ist ein guter Speisepilz; nur bei sehr nassem Wetter sollte man ihn nicht sammeln, weil dann das ganze Futter weich und schmierig wird. Trocknen läßt er sich nicht.



Rotfuß-Röhrling.

Boletus chrysenteron.

Essbar.

Ziegenlippe. Boletus subtomentosus.

Hut grau- oder grünlichgelbbraun, feinfilzig. Im Alter zerreißt bei trockenem Wetter die Oberhaut, wodurch sich eine Art von Netzwerk bildet. Röhren weit und eckig, anfangs rein zitrongelb, später schmutziggelb. Bei Verletzung färbt sich das Fleisch unter der Oberhaut kirschrot oder gelbrötlich. Im übrigen ist die Farbe des derben Fleisches ein blaßes Gelb, das aber beim Durchschnitt häufig bläulich anläuft.

Stiel schlank, nicht dick, braunrot, zuweilen karminrötlich, auch wohl etwas grünlich.

Der wegen seiner kurzfilzigen Oberhaut auch Filzröhrling genannte Pilz kommt im Sommer und Herbst recht häufig vor, wenn auch die Exemplare nur einzeln (nicht zu Trupps vereinigt) stehen. Vornehmlich findet man ihn in Nadelwäldern, auf moosigen, grasigen und naakt-lehmigen Stellen.

Er ist ein vielfach verwendbarer Speisepilz und hat im Geschmack viel Ähnlichkeit mit Nr. 23; gleich diesem läßt er sich schlecht trocknen.

Nr. 24.



Ziegenlippe.

Boletus subtomentosus.

Essbar.

Rothauptpilz. *Boletus rufus*.

Wird auch Rothauptpilz und Rothaupt-
röhrling genannt. Hut stets trocken, etwas
feinsilzig, zuerst halbkugelig, später polsterförmig,
dick und derbfleischig. Oberhaut rotbraun, um-
schließt anfangs den stets walzenförmigen Stiel,
ist später nach dem Futter zu eingeschlagen, am
Rande meist etwas gelappt. Röhren schmutzig-
weiß mit gelblich-grauen bis grüngrauen
Mündungen. Fleisch an sich weiß, wird beim
Durchschnitt bläulich oder rötlich, dann violett
und zuletzt (namentlich beim Kochen) bläulich-
schwarz. Stiel markig, weich, nach oben etwas
verjüngt, mit charakteristischen grauen oder
schwärzlichen Schüppchen bekleidet. — Trotz
der Verfärbung seines Fleisches ist dieser an-
genehm riechende und schmeckende, besonders
häufig vorkommende Pilz keineswegs giftig,
eignet sich vielmehr gut für mannigfache Zu-
bereitungsarten, schlecht jedoch zum Einmachen
und Trocknen. Nur der Stiel ist meist durch
Waden zerfressen und dann nicht mit ver-
wertbar.

Er wächst zu derselben Zeit wie der Stein-
pilz, am meisten in Birkenwäldungen und Ge-
büschen, aber auch in Nadelwäldungen, auf
Waldwiesen und Heideplätzen.

Nr. 25.



Rothaut-Röhrling.

Boletus rufus.

Essbar.

Birkenpilz. Boletus scaber.

Auch Birkenröhrling, Kapuzinerpilz und Grauhaupt genannt. Hut weichfleischig, polsterförmig, hellbräunlich, auch rotbräunlich, grau bis schwärzlichgrau. In den ersten Morgenstunden und bei feuchtem Wetter ist er schleimig-glatt. Röhren sehr eng, anfangs weiß, später grau. Fleisch weiß, verändert sich beim Anschnitt nicht oder wird schwach schmutziggrau. Stiel verhältnismäßig dünn, schlank, oft in der Mitte etwas bauchig aufgetrieben; er ist flockig-schuppig, zuweilen auch schwärzlich punktiert. In der Jugend ist das Fleisch des Stieles weich und mürb, später aber zäh, strähnig, holzig, sodaß dann der Hut allein genießbar bleibt.

Dieser ausgezeichnete, wenn auch etwas weichliche Speisepilz läßt die mannigfachste Verwendung zu; er kann auch getrocknet werden. Fundzeit und Standorte wie bei Nr. 25; namentlich in Birkenwäldungen wird man ihn fast sicher finden.

Nr. 26.



Birkenpilz.

Boletus scaber.

Essbar.

Ringpilz. Butterpilz. Boletus luteus.

Hut gelblich bis dunkelgelbbraun (aber nie rötlich); ist bei feuchtem Wetter und früh morgens außerordentlich schlüpferig und schmierig. Bei ganz jungen Exemplaren ist Hutrand und Stiel durch eine weiße Hülle verbunden; letztere bleibt später als bläulichweißer bis dunkel schwarzblauer Ring längere Zeit am Stiele zurück. Röhren feinspöcherig, hellgelb, sind nicht mit dem Hutfleisch, jedoch mit dem Stiel verwachsen. Fleisch gelblichweiß, unveränderlich, von angenehmem, obstähnlichem Geruch und Geschmack. Stiel weißlich, grau bis bräunlich, fleischig, voll, von gleichmäßiger Stärke.

Er wächst vom Anfang des Sommers bis in den späten Herbst auf Waldwiesen, Waldrändern, Waldwegen, zwischen Moos und Gras, u. s. w. und ist recht häufig. Er ist einer unserer vorzüglichsten Speisepilze, wird aber wegen seines schleimigen Hutes bisher noch wenig verwertet. Die Oberhaut ist übrigens sehr leicht abziehbar. Trocknen läßt sich der Ringpilz nicht.



Ringpilz. Butterpilz.

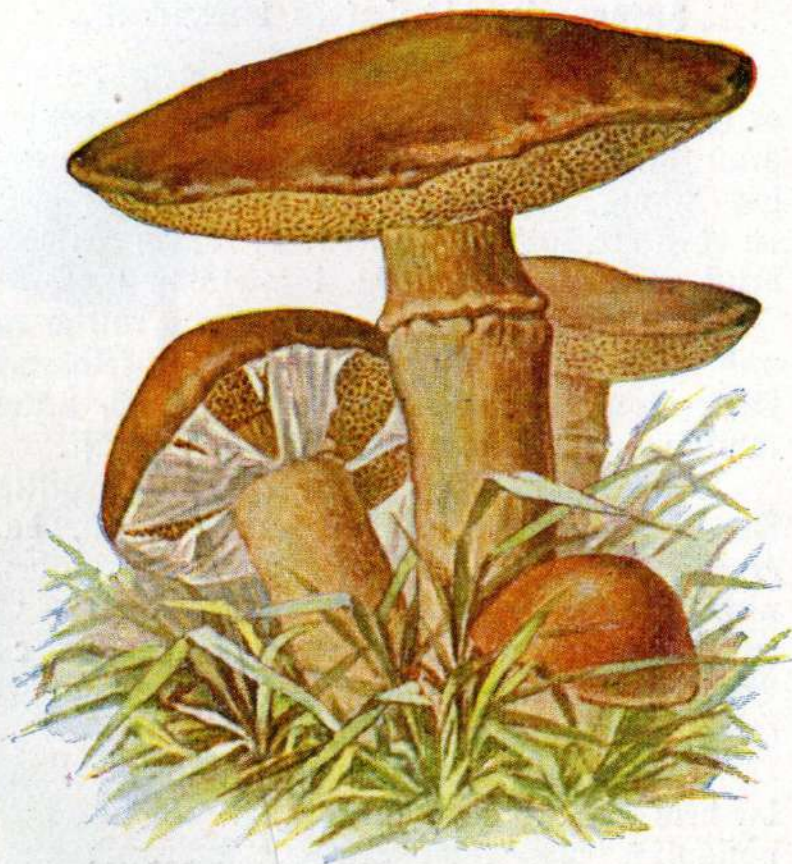
Boletus luteus.

Essbar.

Gelber Röhrling. Boletus flavus.

Hut anfangs halbkugelig, dann mehr ausgebreitet, zuletzt am Rande nach oben gebogen. Im Jugendzustand ist der Hut mit dem Stiel durch eine weiße Hülle verbunden. Oberhaut zuerst schleimig, in späteren Stadien glänzend, trocken, dabei gelb bis rötlich oder bräunlichgelb. Die großeckigen Röhren sind schmutziggelb. Fleisch gelb, lappig-weich, dabei häufig doch etwas zäh. Stiel hellgelb, zum Teil auch gelbbraun. Er trägt oben einen etwas nach außen gewulsteten, meist klebrigen Ring.

Dieser angenehm riechende und gut schmeckende Pilz wächst vom Juni an, namentlich in Nadelwäldungen, weiter auch in Gräben und auf Waldwegen. Meist sind die Exemplare zu einem Trupp vereinigt. Der gelbe Röhrling ist ein wohlgeschmeckender, wenn auch nicht gerade hervorragender Pilz, der auf mannigfache Weise zubereitet werden kann.

**Gelber Röhrling.**

Boletus flavus.

Essbar.

Satanspilz. *Boletus Satanas.*

Hut zuerst halbkugelig, dann mehr polsterartig ausgebreitet, grauweißlich, oft auch grünlichgrau bis grünlichbraun; er erreicht zuweilen bis 20 cm Durchmesser. Röhren innen gelb, an den Mündungen grellrot; durch Fingerdruck werden die Röhren dunkelblau verfärbt. Fleisch läuft beim Anschneiden erst rötlich an und geht dann schnell in einen dunkelblauen Farbenton über. Stiel oben schön gelb, unten dunkelrot, meistens netzaderig rot gestreift.

Der Satanspilz ist außerordentlich giftig. Demgegenüber ist besonders zu beachten, daß er einen angenehmen Geruch und einen milden, nußähnlichen, süßen Geschmack hat (!). Er wächst meist erst vom August ab in Gärten, Büschen, Hecken, Laub- und Nadelwaldungen (meist nur auf Kalkboden). —

Es giebt einige wenige ungiftige Röhrlinge, die dem Satanspilz ähnlich sind. Es sind diese absichtlich hier nicht erwähnt worden; man lasse lieber alle ähnlich aussehenden Pilzarten stehen, als sich der Gefahr einer Vergiftung aussetzen.

Nr. 29.



Satanspilz.

Boletus Satanas.

Sehr giftig.

**Rehpilz. Habichtpilz. Hydnum
imbricatum.**

Auch Habicht=Stoppelpilz, Hirschschwamm und Braune Hirschzunge genannt. Hut sehr wenig gewölbt, zuerst am Rande etwas eingerollt, im Alter nach der Mitte eingedrückt. Er ist hellgraubraun (selten chokoladenbraun), mit vielen kreisförmig angeordneten, sparrigen, dachziegelförmigen, dunkleren Schuppen besetzt. Fruchtlager besteht hier aus Stacheln, welche sehr dicht stehen, ziemlich lang sind und sich leicht abtragen lassen. Durch diese Stacheln, welche am Stiele herablaufen, erhält die Unterseite des Hutes das Aussehen eines Hirsch- oder Rehfeldes. Fleisch weiß bis grauweiß. Stiel ziemlich niedrig, dick, weißlich bis bräunlichgrau.

Er wächst erst vom August an, oft in sehr großer Menge; jedoch scheint er ausschließlich in Nadelwäldungen zu gedeihen.

Er ist ein hervorragender Speisepilz; nur sammle man ihn nicht bei sehr feuchter Witterung, denn nasse (sowie sehr alte) Exemplare haben einen bitteren Geschmack.

Nr. 30.



Rehpilz. Habichtpilz.
Hydnum imbricatum.

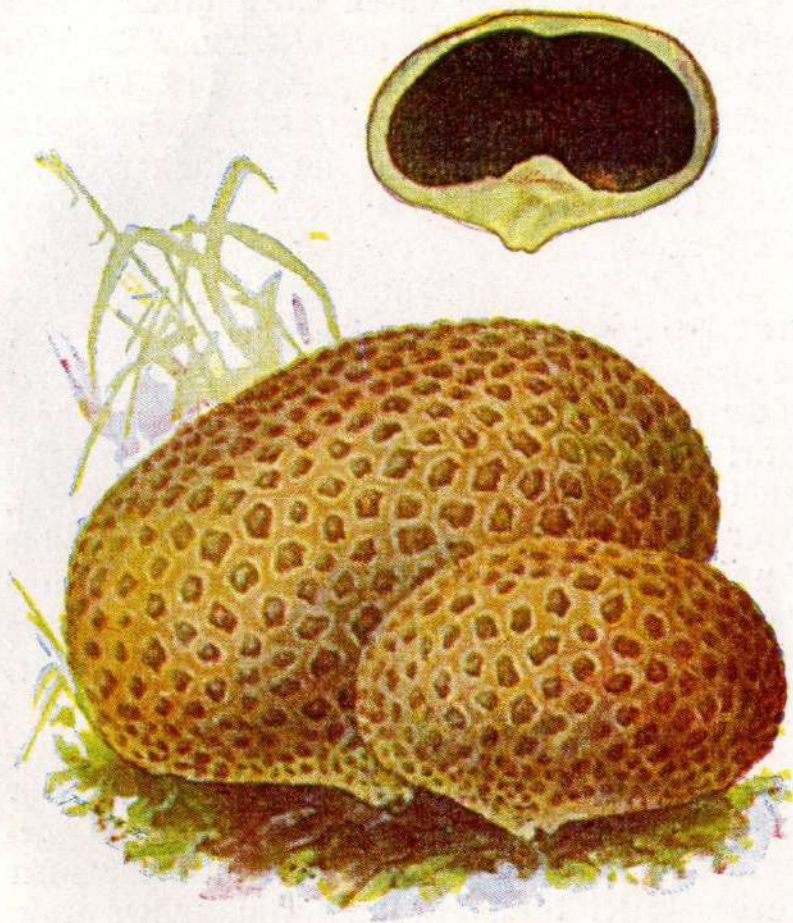
Essbar.

Kartoffel-Bovist. *Scleroderma vulgare*.

Die Boviste sind kugelig oder eiförmig, vollständig geschlossen. Im Innern bilden sich die Sporen; sind letztere reif, so platzt die Fruchtkapsel und die Sporen werden verstäubt. Abgesehen von dem hier beschriebenen Kartoffelbovist sind alle Boviste (Staubpilze, Wiesen-eier, Schafeier) in der Jugend, so lange das Innere weiß und markig ist, eßbar.

Der Kartoffel-Bovist, auch Pomeranzenhärtling genannt, wird bis faustgroß. Er gleicht anfangs einer auf der Erde liegenden Kartoffel und ist nur durch lose, dünne Fäden mit dem unterirdischen Wurzelgeflecht im Zusammenhange. Hat eine gelblich braungraue bis rötlichgelbe, nach unten grünlichgelbe Färbung und einen betäubend aromatischen Geruch. Oberfläche ist netzartig zerrissen, so daß die zwischenliegenden Felder walzig hervortreten. Anfangs ist das Innere weiß, wird aber dann dunkel und zuletzt blauschwarz. Wächst auf trockenem, sandigem Boden, zumal in Nadelwäldern von Ende Juli ab. Der Kartoffelbovist ist namentlich im Alter stark giftig. Nicht selten wird er mit der Trüffel verwechselt; letztere wächst jedoch nur unterirdisch.

Mr. 31.



Kartoffel-Bovist.

Scleroderma vulgare.

Giftig.

Morchel. Morchella. Lorchel. Helvella.

Die Morchelpilze haben einen glocken- oder kegelförmigen, vielfach gewulsteten, höckerigen und grubigen Hut von gelber bis brauner Farbe. Stiel weiß oder gelblich, später hohl. Sie wachsen hauptsächlich im Frühjahr, aber auch bis Herbst, in Gärten, Wiesen und Wäldern.

Nr. 1 der Abbildung zeigt die Spitzmorchel, *Morchella conica*, bei welcher der ausgesprochen kegelförmige, hohle, auf der Oberfläche grubig genetzte Hut am Rande mit dem Stiel verwachsen ist. Fleisch zart, wachsartig, leicht zerbrechlich. Stiel kurz, walzenförmig. Sehr ähnlich der abgebildeten Art ist die Speisemorchel, *Morchella esculenta*, welche ebenfalls einen grubiggenetzten, aber rundlich eiförmigen Hut hat. Der Stiel ist viel länger, vollkommen mit dem Hut verwachsen.

Nr. 2 der Abbildung zeigt die Speiselorchel, *Helvella esculenta*. Hat einen sehr unregelmäßigen, vielfach gefalteten und gewulsteten Hut von hell- bis dunkelbrauner Farbe. Stiel kurz, dick und faltig, später grau.

Morchel und Lorchel sind ausgezeichnete Speisepilze, die auch getrocknet werden können. Es ist aber zu beachten, daß die Speiselorchel vor der Zubereitung mit siedendem Wasser abzubrühen, und letzteres fortzugießen ist. Vgl. Seite 17 und 23.

Nr. 32.



Nr. 1.

Spitzmorchel.

Morchella conica.

Essbar.

Nr. 2.

Speiselorchel.

Helvella esculenta.

Essbar nach dem Abbrühen.

Druck von C. Grumbach in Leipzig.