Führer für Pilzfreunde

von

Edm. Michael

Volks-Ausgabe



12.—21. Tausend.

ZWICKAU i. SA.
Druck und Verlag von Förster & Borries.

Giftig.

Satanspilz Boletus Satanas Röhr. rot beim Druck dunkel

Wolfsröhrling " lupinus R. orange

Kartoffel-Bovist Scleroderma vulgare rötl. o. bräunlichgelb.

Gift-Reitzker Lactaria torminosa

Speiräubling Russula emetica dunkelbraunrot Stand etwas gefurcht.

Büschliger Schwefelkopf Hypholoma fasciculare

Königs-Fliegenpilz Amanita regalis dunkelrotbraun mit Flocken bedeckt.

Gift Wulstling " bulbosa gelblichgrün später bis weiß werdend.

Verdächtig:

Pfefferpilz Boletus piperatus R. rot bis erstbraun.

Falscher Gelbling. mehr orangegelb als der ächte Gelb. Hut nicht so gelappt, nach Innen weißlich.

Wilder Milchling o. Mordschwamm Hut schmutzig oliven grün bis umbrabraun. Fleischbräunlich u. hart. Blätter blaß u. bald schmutzig grau. Geruch dumpfig.

Gebräuchlicher Täubling Russula fragilis. dunkelrot, violett ziegelrot o. weißlich. aufsumpfigen Wiesen u. Waldrändern.

Roter Täubling feurig purpurrot nicht rotsam.

Thränender Hautkopf. blaß o. gelbl. lederfarben Blätter anfangs weißl. später zimmtbraunscheiden im Jugendzustande Wassertröpfen aus. wächst trupp-reihenweise o. in sogen. Hexenringen.

Graugrüner Milchling.

Schuhmachers Ritterling. Sehr verdächtig. Okt. u. Nov. br. Hut jung etwas feucht von grauer Farbe. jung sehr scharf gerieften Rand. In Laub u. Nadelwäldern.

Volks-Ausgabe

des

Führer für Pilzfreunde

von

Edmund Michael

Oberlehrer.

Enthaltend 34 Pilzgruppen.

Nach der Natur von A. Schmalfuß gemalt und photomechanisch für Dreifarbenbuchdruck naturgetreu reproduziert.

Vermehrte und verbesserte Auflage

(12.—21. Tausend).

Zwickau Sa.

Druck und Verlag von Förster & Borries.

Alle Rechte —
auch die Übersetzung in andere Sprachen vorbehalten

Begleitwort zur neuen Auflage.

(12. bis 21. Tausend.)

Wohl in keinem Jahre sind mehr Vergiftungen durch Pilze vorgekommen als im vergangenen Jahre 1905. Die drohende „Pilzgefahr“ hat darum nicht nur den einzelnen Pilzsammler, sondern auch einzelne Behörden veranlaßt, mehr als bisher auf der Hut zu sein und wirksame Schutzmaßregeln zu ergreifen. Es hat sogar nicht an Stimmen gefehlt, die das Sammeln und Feilhalten von Pilzen überhaupt verbieten möchten. Wer freilich eingesehen hat, welches vorzügliche und billige Volksnahrungsmittel wir in den Pilzen haben, und welchen bedeutenden Umfang der Pilzhandel heute erreicht hat, dem wird ein solches Radikalmittel nur ein Lächeln abnötigen. Sind doch im Jahre 1902 auf dem alten Viktualienmarkte in München allein 8500 Zentner frische Speiseschwämme zum Verkauf gebracht worden. Wie aber kann die Pilzgefahr beseitigt werden? Es gibt nur ein Mittel, und das ist, sich eine genaue Kenntnis der Pilze zu erwerben. Das ist freilich leichter gesagt als getan. Die Zahl der eßbaren und vor allem der ungenießbaren, verdächtigen und schädlichen Pilze ist so groß, daß ein eingehendes Spezialstudium erforderlich ist, für welches aber nur in wenigen Fällen Zeit und Gelegenheit vorhanden ist. Für den Laien bleibt darum nur der Weg übrig, sich die genaue Kenntnis

einiger weniger Pilzsorten zu verschaffen und sich beim Sammeln oder Kaufen auf diese zu beschränken.

Das ist auch der Weg, auf dem die Stadt München und nach deren Vorangehen andere Großstädte der Pilzgefahr begegnen wollen. Die Viktualienmarktordnung von München zählt 30 Pilzsorten auf, die zum Verkauf ausschließlich zugelassen sind. Die genaue Kenntnis dieser wenigen Sorten zu erwerben, ist aber den Marktaufsehern und den Laien möglich.

Ich habe mich nun nicht nur mit dem Urheber der Münchener Marktvorschriften über den Pilzhandel, Herrn Professor Giesenhagen, ins Einvernehmen gesetzt, sondern auch hauptsächlich alle diejenigen Pilzsorten berücksichtigt, die in den Markthallen der Städte Berlin, Breslau, Leipzig, Dresden und Chemnitz zum Verkauf kommen und biete nun in vorliegendem Buche 33 der am häufigsten vorkommenden und in den Marktvorschriften aufgeführten Pilze in Wort und Bild dar. Als 34. habe ich noch den sehr giftigen Knollenblätterpilz beigefügt, weil derselbe sehr leicht mit dem beliebten Champignon verwechselt werden kann.

Die 34 Pilze sind der großen Ausgabe meines „Führers für Pilzfreunde“ entnommen, welche in drei Bänden 307 Gruppen umfaßt und im gleichen Verlage erschienen ist.

Auerbach i. V., im Juli 1906.

Edmund Michael,
Oberlehrer.

Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Welchen Wert haben die Pilze	1
Wie werden die Pilze als Speise zubereitet	4
Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen	13
Was ist bei Pilzvergiftung zu tun	17
Was ist beim Sammeln der Pilze zu beachten	18

Abbildungen mit beschreibendem Text Nr. 1—34.

Sachregister.

A. Deutsche Pilznamen.

	No.
Birkenpilz	15
Birken-Röhrling	15
Birnen-Milchling	22
Bläulicher Täubling	24
Brätling	22
Brotpilz	22
Butter-Röhrling	18
Champignon, Feld-	19
Dürrbehndel	9
Echter Ritterling	28
Egerling, Feld-	19
Feld-Champignon	19
Feld-Egerling	19
Filz-Röhrling	16
Gelber Korallenpilz	7
Gelber Ziegenbart	7
Gelbling, echter (Gehling)	10
Gift-Wulstling	34
Goldgelber Ziegenbart	2
Großer Schirmling	20
Grünlicher Täubling	23
Grünling	28
Grünreizker	28
Habichtspilz	31
Habicht-Stoppelpilz	31
Hallimasch, honiggelber	30
Herrenpilz	12
Honiggelber Hallimasch	30
Huf-Ritterling	27
Käppchen-Morchel	3
Kapuzinerpilz	15
Keulen-Kraterelle	11
Knollenblätterpilz	34
Knollen-Wulstling	34
Körnchen-Röhrling	17
Krause Glucke	8
Krauser Ziegenbart	8
Lauch-Schwindling	9
Ledergelber Täubling	25
Lorchel, Speise-	5
Maronen-Röhrling .	13
Milchlinge	21. 22
Morchelartige Pilze	1. 3. 4. 5
Mousseron	9
Nebelgrauer Trichterling	26
Parasolpilz	20
Rehpilz	31
Reizker, echter	21
Ringpilz	18
Ritterlinge	27. 28
Ritzstielige Morchel	3
Rothaut-Röhrling	14
Röstling	21
Semmelpilz	32
Semmel-Porling	32
Schaf-Porling	33
Schaf-Euter	33
Schirmling, großer	20
Schmerling	17
Schweinsohr	11

	No.
Speise-Lorchel	3
Speise-Morchel	1
Spitz-Morchel	4
Stock-Morchel	5
Stock-Schüppling	29
Stock-Schwämmchen	29
Täublinge	23. 24. 25
Trauben-Korallenpilz .	6
Trauben-Ziegenbart	6
Trichterling, nebelgrauer	26
Wachholder-Milchling	21
Ziegenbärte	5. 6. 7. 8
Ziegenlippe	16

B. Lateinische Gattungsnamen.

	No.
Agáricus equéstris (Trich. equéstre) L.	28
gambósus Fr. (Trich. gambósum Fr.)	27
(Clitócybe) nebuláris Batsch.	26
Amaníta bulbósa Bull	34
phalloídes Fr.	34
Armillária méllea Fl. Dan.	30
Bolétus bádius Fr.	13
bulbósus Schaeff.	12
edúlis Bull.	12
granulátus L.	17
scaber Bull.	15
subtomentósus L.	16
„ versipéllis Fr.	14
Boletópsis luteus P. Henn.	18
„ rufus „	14
Cantharéllus cibárius Fr.	10
Clavária aúrea Schaeff.	2
Botrys Pers.	6
Clavária flava Schaeff.	7
Crateréllus clavátus Pers.	11
Gyromítra esculénta Fr.	5
Hydnum imbricátum L.	31
Lactária deliciósa L.	21
„ voléma Fr.	22
Lepióta procéra Scop.	20
Marásmius alliátus Schaeff.	9
Morchélla cónica Pers.	4
esculénta L.	1
„ rimósipes DC.	3
Pholióta mutábilis Schaeff.	29
Polyporus cónfluens Alb. u. Sch	32
„ ovínus Schaeff.	33
Psallióta campéstris L.	19
Rússula cyanoxántha Fr.	24
viréscens Schaeff.	23
Russulína alutácea Schröt.	25
Sparássis ramósa Schaeff.	8

Erklärung der abgekürzten Autornamen.

Alb. et Schw.	= von Albertini u. von Schweinitz
Bull.	= Bulliard
Fl. Dan.	= Flora Danica
Fr.	= Fries
L.	= von Linné
P. Henn.	= Paul Hennings.
Pers.	= Persoon
Schaeff.	= Schaeffer
Sw.	= Schwartz
Vitt.	= Vittadini

Welchen Wert haben die Pilze?

Wir Menschen sind bei der Schätzung eines Naturobjektes stets geneigt, nur dann von einem Werte oder Unwerte zu sprechen, wenn der betreffende Gegenstand nützlich oder schädlich ist. Allein, wie jedes Erschaffene und Gewordene im Haushalte der Natur seine Dienste verrichtet, so auch die Pilze. Sie sind dazu da, um als Fäulnisbewohner alle Verwesungszustände mit ihren schädlichen Folgen für Menschen und Tiere durch Umwandlung zu verhindern. Deshalb finden wir sie ganz besonders in nassen Jahren, in welchen durch die häufigen Niederschläge alles Verfaulen beschleunigt wird. Die Hutpilze sind demnach geradezu die Reiniger unserer Wälder und Fluren. Freilich gibt es auch Pilze und besonders solche von mikroskopischer Kleinheit, die den Menschen, Tieren und Pflanzen feindlich sind.

Eine höhere und größere Bedeutung dürften die Pilze jedoch dadurch haben, daß ihr Mycelium zur Bildung der Mykorrhiza dient. Unter Mykorrhiza versteht man die bei vielen höheren Pflanzen, ganz besonders sämtlichen Waldbäumen, äußersten regelmäßig mit Pilzmycel umsponnenen Wurzelenden. Dieses Mycel versieht sozusagen Ammendienste, indem es den betr. Wurzeln Wasser und Nährstoffe zuführt. Pilzpflanze und Wirtspflanzenwurzel haben also ein bestimmtes Zusammenleben, sind gegenseitig in ihren Lebensverhältnissen aufeinander angewiesen. Verschiedene Baumarten haben ihre besonders bevorzugten Pilzsorten, mit deren Mycel sie eine solche Lebensgemeinschaft eingegangen sind.

Was nun die Verwertung der Pilze als Genuß- und Nahrungsmittel betrifft, so ist dieselbe vielleicht ebenso alt, als es Menschen und Pilze gegeben hat. Leider werden von unseren vielen eßbaren Sorten nur hier und da einzelne als Volksnahrungsmittel benutzt, obgleich sie sich in pilzreichen Jahren in ungeheurer Menge so mühe- und kostenlos sammeln ließen, daß Tausende von armen Menschen vorzüglich schmeckende und nährstoffreiche Mahlzeiten daran haben könnten. Der Nährwert der Speisepilze ist ein ganz bedeutender, was sowohl die Praxis, als auch die wissenschaftliche Untersuchung festgestellt hat. Wir können sie ganz gut als das „Fleisch im Walde" ansehen, denn wenn der Eiweißgehalt einer Speise als Wertmesser angenommen wird, so stehen die Pilze im Range gleich nach dem Fleische, neben den Erbsen, Bohnen, Linsen und über den Getreidesorten. Dazu kommt der große Gehalt an Nährsalzen und Zuckerstoffen, dem Mannit und Traubenzucker. Ebenso geben sie dort, wo sie in Unmasse wachsen und nicht weit herbeizuholen sind, einen vortrefflichen Dünger für den Gartenboden ab. Desgleichen können die beim Reinigen der eßbaren Pilze entstehenden Abfälle getrocknet werden; sie ersetzen — klar gerieben — als Beigabe zum Weichfutter für das Geflügel vollständig das Fleisch. Dies ist für die Hühnerzucht ganz bestimmt sehr wertvoll. Ebenso sollen die Abfälle ein ausgezeichnetes Fischfutter abgeben.

Die nachfolgenden Angaben über den Eiweiß- und Nährsalz-Gehalt der Pilze werden für Viele von Interesse sein.

Nach den wissenschaftlichen Untersuchungen von Loesecke und Kohlrausch beträgt der Eiweißgehalt erwachsener Exemplare beim

Pflaumen-Räßling (Rhodósporus Prúnulus)	38,32 %
Sommer-Trüffel (Tuber aestívum)	36,90
Spitz-Morchel (Morchélla cónica)	36,25
Nelken-Schwindling (Marásmius caryophylleus)	35,57

Stock-Morchel (Gyromítra esculénta)	26,31 %
Gelben Ziegenbart (Clavária flava)	24,43
Echten Gelbling (Cantharéllus cibárius)	23,43
Steinpilz (Bolétus bulbósus)	22,82
Butter-Röhrling (Boletópsis lúteus)	22,24
Feld-Champignon (Psallióta campéstris)	20,63
Scheiden-Runzling (Rozítes caperáta)	20,53
Stock-Schüppling (Pholióta mutábilis)	19,73
Kuh-Röhrling (Bolétus bovínus)	17,24
Hallimasch (Armillária méllea)	16,26
Trauben-Ziegenbart (Clavária Botrys)	12,32

Der Eiweißgehalt junger Pilze beträgt nach Margewicz beim

	Hut	Stiel
Steinpilz (Bolétus bulbósus)	44,99 %	29,87 %
Birken-Röhrling (Bolétus scaber)	43,90	30,73
Butter-Röhrling (Boletópsis lúteus)	40,74	32,57
Rothaut-Röhrling (Bolétus rufus)	40,91	36,67
Filz-Röhrling (Bolétus subtomentósus)	39,85	35,38
Echten Gelbling (Chanthar. cibárius)	27,77	28,35
Echten Reizker (Lactária deliciósa)	38,12	34,28
Hallimasch (Armillária méllea)	28,16	26,91

Aus diesen Untersuchungen ist zu ersehen, daß erstens der Eiweißgehalt bei den einzelnen Sorten ein ganz verschiedener ist, zweitens aber, daß die jungen Pilze bedeutend reicher an diesem Nährstoffe sind. Bemerkenswert ist, daß zwischen Hut und Stiel ganz erhebliche Unterschiede im Nährwerte obwalten. Auf Grund der wissenschaftlichen Untersuchungen sind demnach die Hüte der jungen Pilze am reichsten an Eiweißstoffen.

Ganz besonders wichtig für die Verdauungs- und Ernährungsfrage ist aber auch der Reichtum an Nährsalzen bei den Pilzen. Es enthalten davon

Pflaumen-Räßling	15,00 %	Trauben-Ziegenbart	6,23 %
Nelken-Schwindling	10,57	Steinpilz	6,22
Spitz-Morchel	9,00	Kuh-Röhrling	6,00
Echter Gelbling	8,19	Schafeuter	2,80
Butter-Röhrling	6,39		

Vorstehende Angaben über den Eiweiß- und Nährsalzgehalt sind auf die Trockensubstanz der betreffenden Pilze berechnet; bei Pilzen in frischem Zustande wird das Nährsalz mit $^1/_2$ bis 2 Prozent angenommen. Es ist dies immerhin ein sehr günstiges Verhältnis, denn das Fleisch enthält auch nur $1\,^1/_2$ Prozent Nährsalze. In den Nährsalzen der Pilze befinden sich bei weitem größere Mengen Phosphorsäure und Kali als in anderen Speisen.

Wie werden die Pilze als Speise zubereitet?

Die Vorbereitung der eßbaren Pilze zum Genuß ist eine sehr einfache. Man hat nur nötig, die Pilze nach dem Reinigen und Putzen in kleine, längliche Stücke zu schneiden, sie dann mit Wasser sauber zu waschen, in Schüsseln ausgebreitet mit etwas Salz zu bestreuen und hierauf bis zur eigentlichen Zubereitung kühl und luftig zu stellen. Bei der Vorbereitung ist noch zu beachten, daß man zähe und harte Stiele nie mitnimmt und die Oberhaut abzieht, wenn sie abziehbar ist.

Bezüglich des sogenannten Futters sei erwähnt, daß man dasselbe, soweit es noch jung und madenfrei ist, stets mit verwertet. Bei vielen Blätterpilzen würde fast nichts übrig bleiben, wollte man das ganze Futter mit beseitigen. Zu alte oder irgendwie angefaulte Pilze wirft man fort.

Trotz des hohen Stickstoffgehaltes werden bei der Zubereitung, wie sie gang und gäbe ist, von den Menschen nur 41 Prozent des Stickstoffes im Pilze als Eiweiß verdaut, während 33 Prozent Eiweiß nicht verdaut werden und die übrigen 26 Prozent unbrauchbare Stickstoffverbindungen sind.

Nun darf man nicht denken, daß durch recht langes Kochen die Pilze verdaulicher werden. Im Gegenteil, sie werden dadurch nur unverdaulicher, weil dann das Eiweiß noch mehr verhärtet. Dasjenige Eiweiß, welches hauptsächlich

unverdaulich ist, ist an die Cellulose, die Pilzwandungen, gebunden und schwer löslich. Ein Mittel, welches eine chemische Zersetzung dieser Cellulose einleitet und der Gesundheit nicht im Geringsten schädlich ist, besitzen wir im sogenannten Berliner Salze oder doppeltkohlensauren Natron. Durch Beimischen dieses Salzes — auf einen Liter geschnittener Pilze vielleicht eine Messerspitze voll — erzeugt man vorzügliche Verdaulichkeit der Pilze. Jeder Hausfrau wird wohl bekannt sein, wie wichtig das doppeltkohlensaure Natron in der Küche ist, und welche vorzüglichen Dienste es beim Kochen zähen Fleisches, der sauren Flecke und des Gemüses verrichtet. Mit lebhafter Freude begrüßte ich deshalb auch einen Aufsatz des Herrn Hofrat Dr. Wurm, der über die häusliche Anwendung des Sauerbrunnenwassers handelt und mitteilt, daß sich das Weichkochen der Gemüse und Hülsenfrüchte in solchem Wasser viel eher und besser vollzieht, da das dem Caseïn nahe stehende Legumin (Eiweiß der Leguminosenfrüchte) leichter in schwach alkalischem Wasser löse, als in gewöhnlichem oder gar in stark alkalischem. Doppeltkohlensaures Natron macht eben das Wasser, in oben verzeichneter Menge zugegeben, schwach alkalisch. Man koche demnach die Pilze unter Zusatz von etwas Berliner Salz nur kurze Zeit.

Ferner erwähne ich, daß man zu den gewaschenen und abgetropften Pilzen niemals Wasser gießen darf, man läßt vielmehr die Pilze in ihrem eigenen Wasser kochen, von dem sie mitunter bis 90 Prozent enthalten. Außer dem Natron wird, wenn es nicht vorher schon geschah, noch etwas Kochsalz beigegeben.

Bei den Morcheln und Lorcheln muß das Reinigen und Waschen sehr sorgfältig und mehrmals erfolgen, denn dieselben enthalten häufig sehr viel Sand. Vor dem Ansetzen sind die Stockmorcheln abzubrühen, da sie ein besonderes Gift enthalten sollen, welches durch das Abbrühen entfernt

wird. Ich selbst habe noch nie Unwohlsein nach dem Genuß von frischen und gesunden Morcheln empfunden.

Es mögen hier noch einige erprobte Rezepte folgen. (Hierzu lese man den Abschnitt: Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen?)

1. Suppe von frischen Pilzen.

Die zubereiteten Pilze werden fein gewiegt, mit kochendem Wasser nebst Salz und etwas Butter angesetzt und $^1/_2$ Stunde gekocht. Unterdessen wird ein wenig Mehl gebräunt, hineingequirlt und die Suppe mit Petersilie, sowie etwas Pfeffer abgeschmeckt. Außerdem kann Ei hinzukommen. Ist Fleischbrühe vorhanden, so kann auch diese mit Verwendung finden.

2. Suppe von getrockneten Pilzen.

Für fünf Personen nehme man eine große Tasse voll getrockneter Pilze, wasche dieselben mit warmem Wasser ab und wiege sie dann fein. Hierauf werden sie in wenig Wasser mit Butter und Salz ziemlich eine Stunde lang gedünstet. Nun werden sie mit dem nötigen Suppenwasser aufgekocht, mit Braunmehl, Petersilie und Pfeffer und, je nach Belieben, mit Ei abgezogen. In Butter geröstete Semmel wird hinzugegeben.

3. Gemüse von Pilzen.

Die zubereiteten, fein geschnittenen Pilze werden mit etwas Natron (siehe Seite 5) und Salz angesetzt, und ziemlich $^3/_4$ Stunde gekocht. Dann wird das Pilzwasser abgegossen, jedoch nicht weggeschüttet, sondern zur Suppe verwandt oder zum Extrakt genommen (siehe Bereitung des Extraktes). Hierauf werden sie mit Butter oder Fett gedünstet und mit viel Petersilie und etwas feinem Pfeffer vermengt.

4. Pilzpfanne.

Die zugerichteten Pilze werden zuerst weich gekocht und, wenn noch Brühe (Pilzextrakt!) vorhanden, wird diese abgegossen; die Pilze werden dann fein gewiegt und mit Butter, einigen Eiern, sowie in Milch aufgeweichter Semmel zusammengerührt und zuletzt in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne gebacken.

5. Pilzgebackenes (nach Klöber, Pilzküche).

Der Boden einer Pfanne wird erst mit Butter, dann mit einer Lage geriebenen Schwarzbrotes bedeckt, darauf kommt eine Schicht Pilze, welche mit Salz, Pfeffer und anderem Gewürz bestreut wird. Diese Schichtung wiederholt man so lange, bis die Pfanne voll ist, belegt die oberste Schicht mit Butter und bäckt das Ganze.

6. Salat von Pilzen.

Die zugerichteten und in Salzwasser gebrühten Pilze werden in kleine Stückchen oder Scheibchen geschnitten und mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz angerichtet.

7. Koteletten von frischen Pilzen.

Man nimmt auf zwei Liter geschnittene Pilze, die fein gewiegt werden, $^1/_2$ Pfund gehacktes Schweinefleisch, fein gewiegte Zwiebel, Salz, etwas Pfeffer und soviel trockene, geriebene oder gestoßene Semmel, als nötig ist, um daraus Koteletten formen zu können.

8. Koteletten von getrockneten Pilzen.

Man nimmt getrocknete Pilze, brüht sie schnell ab, um Staub und Unreinigkeiten zu entfernen, dünstet sie und hackt sie dann klar. Hierauf mischt man sie mit Butter, Zwiebel, etwas aufgeweichter und ausgedrückter Semmel, Zitronensaft und 2—3 Teelöffel Pilzextrakt, fügt Ei und soviel trockene

und geriebene Semmel hinzu, um daraus Koteletten formen und braten zu können.

9. Pilzklößchen zu Reis, Gräupchen usw.

Pilze (frisch oder getrocknet) werden gewiegt, in Butter mit Salz und Zitronensaft gedünstet. Nach dem Verkühlen wird Ei und Semmel (halb gerieben, halb geweicht) hinzugefügt, die Masse zu walnußgroßen Klößchen geformt und in siedendem Wasser gekocht.

10. Bereitung des Pilzextraktes.

Trotz „Maggi“ und anderen „Würzen“ steht zum Verfeinern einer Suppe, einer Tasse Fleischbrühe, einer Bratensauce der selbstgefertigte Pilzextrakt unübertroffen da. Derselbe kann fast aus allen Pilzsorten gefertigt werden, jedoch auch hier gibt die Praxis verschiedene wertvolle Winke. So können ganz besonders diejenigen Pilzarten die vorzüglichste Verwertung finden, die mitunter in riesiger Menge vorkommen, so daß sie kaum zur Speise bewältigt werden können, zumal wenn in sogenannten Pilzjahren Speisepilze erster Qualität vorhanden sind. Ebenso finden die Arten sofortige Verarbeitung, die sich nur wenige Stunden halten und oft massig zu ernten sind. Ich erinnere nur an den walzigen und an den Schopf-Tintling, die oft tausendweis auf einer Wiese stehen. Und in welchen Mengen finden sich zu Zeiten der Sandröhrling, der echte Reizker, der wohlriechende Milchling (nur zu diesem Zwecke am besten zu verwerten), der Hallimasch, die Trompetenpfifferlinge, die Ritterlinge, die Täublinge, die Gelbschwämmchen usw. Wegen ihres außerordentlich schleimigen Charakters eignen sich, mit Ausnahme des bereits erwähnten Sandröhrlinges, die anderen Röhrlinge nicht so gut, wie die oben erwähnten Pilze zum Extrakt.

Bei der Herstellung desselben verfahre man in folgender Weise: Die geputzten und gereinigten Pilze werden in gleicher

Weise zunächst wie die Pilze zur Speise behandelt, d. h. im eigenen Safte abgekocht. Diese Brühe wird abgegossen, die abgeseihten Pilze nochmals mit etwas wenig Salzwasser tüchtig ausgekocht und dieser Saft zur ersten Abkochung getan. Die Pilze selbst werden, um allen Saft zu gewinnen, in einem Säckchen einem leichten, dauernden Drucke unterworfen. Der gesamte Saft wird hierauf sehr stark gesalzen, auf ein Liter davon ein Kaffeelöffel voll, und nun so dick eingedampft, daß zuletzt der Extrakt syrupdick wird. Am schnellsten kommt man zum Ziele, wenn der dünne Saft zunächst in Pfannen eingedampft wird und dann in kleineren Töpfen. Man nehme aber nur ganz neue Tongefäße zu diesem Zwecke, die man später ja stets dazu verwenden kann. Der fertige Extrakt wird nun in kleinen, weithalsigen Fläschchen aufbewahrt. So hält er sich jahrelang.

Beim Gebrauche rechnet man auf 5—6 Teller Suppe einen Kaffeelöffel Extrakt. Zu diesem Zwecke wird vorstehende Menge in einem kleinen Töpfchen mit etwas kochendem Wasser aufgequirlt und durchgeseiht der Suppe usw. beigegeben.

11. Einmachen der Pilze in Essig.

Die zubereiteten Pilze (siehe auch unter Seite 4) läßt man $^1/_2$ Stunde kochen und gießt den Saft ab (Pilzextrakt!). Hierauf nimmt man, auf 6 Liter frischer Pilze berechnet, $^3/_4$ Liter besten unverdünnten Weinessig (nicht Sprit), gibt Pfefferkörner, Piement (auch Nelkenpfeffer, Neugewürz genannt), Lorbeerblätter, auch Schalotten oder Perlzwiebeln hinzu und kocht wiederum $^1/_4$ Stunde. Nun läßt man sie etwas abkühlen und füllt sie in weithalsige Glasbüchsen. Zur Auffüllung nimmt man nochmals Weinessig, mit etwas Wasser vermischt ($^2/_3$ Essig, $^1/_3$ Wasser), kocht denselben auf und übergießt die Pilze so weit, daß der Essig darüber steht.

Die nach diesem Rezepte von mir eingemachten Pilze haben auf drei Obstausstellungen die ersten Preise erhalten.

12. Einmachen der Pilze nach dem Sterilisierungsverfahren.

Kein Verfahren eignet sich so vorzüglich zum Konservieren der Pilze, als das Sterilisieren. Hierbei behalten dieselben ihren schönen und charakteristischen, natürlichen Pilzgeschmack, sowie das jeder Sorte eigenartige Aroma. Fast alle Pilze unter „Gemüsepilze“ lassen sich hierzu verwenden. Nachdem man die betr. Pilze in bekannter Weise gereinigt, d. h. geputzt hat, wobei selbstverständlich bei den älteren Röhrenpilzen, sowie bei den Stachelpilzen das Futter entfernt wird, bei den Blätterpilzen nur das des Champignons und bei anderen Arten älteres, fleckiges, werden sie in mittelgroße Stückchen geschnitten. Nun werden sie, wie bereits früher erwähnt, mit kaltem Wasser ein- bis zweimal schnell gewaschen, um nicht die Nährsalze auszulaugen, dann läßt man alles Wasser abtropfen oder schleudert es ab und bringt sie in einem Steingut- oder gut glasierten Topfe aufs Feuer. Da die Pilze ja außerordentlich viel Wasser enthalten, so werden sie ohne solches zugesetzt, wobei das Eigenwasser ausscheidet. In diesem eigenen Safte werden sie bis zum Kochen erhitzt, damit sie erst zusammenschwinden, denn sonst würden zu wenig Pilze die Gläser füllen. Hierauf werden die Pilze mit einem durchlochten Löffel herausgenommen und mit ihnen die gut gereinigten Gläser bis zum Halse gefüllt. Die Pilzbrühe selbst wird durch ein reines Flanelltuch filtriert und die durchgeseihte Brühe über die Pilze gegossen, so daß letztere von der Brühe überdeckt sind. Bereits früher wurde darauf hingewiesen, daß man beim Ansetzen zum Kochen eine kleine Portion doppeltkohlensaures Natron beifügen möge, und ebenso vergesse man die nötige Salzzugabe nicht.

Besonders sind die Trichter- und Trompeten-Pfifferlinge, sowie der Habichtspilz und der echte Reizker zu behandeln. Diese Sorten werden nach dem Putzen mit kochendem Wasser

gebrüht und damit gewaschen, denn erstere drei Sorten behalten sonst einen Erdgeruch und Geschmack, letztere Art eine unangenehme Bitterkeit. Ebenso müssen die sogenannten Stockmorcheln (Gyromitra esculenta) gebrüht werden, damit die darin enthaltene Helvellasäure, die giftig ist, entfernt wird.

Das Sterilisieren selbst muß sehr vorsichtig geschehen, insofern man, vom Momente des Kochens an, das Wasser nur schwach wallen läßt; sprudelnd kochendes Wasser bewirkt jähes Aufsteigen der schleimigen Pilzbrühe, die zwischen Glasrand und Gummiring geratend, oft kleine Pilzteilchen mit fortreißt und ein dichtes Verschließen der Gläser hindert. Man bedarf zu einem $^1/_2$ und $^3/_4$ Liter-Glas mindestens $^5/_4$ Stunden, bei Litergläsern $1^1/_2$ Stunden Sterilisierungszeit. In den nächsten Tagen sind die betr. Gläser auf Schluß zu untersuchen. Heben sich die Deckel, so ist sofort wieder zu sterilisieren, sonst ist ein Verderben unausbleiblich.

Die Pilze können jedoch auch gleich speisefertig sterilisiert werden. Zu diesem Zwecke werden sie nach dem Kochen in üblicher Weise in Butter gebraten, so heiß als möglich in die Dosen gebracht und ziemlich $^3/_4$ Stunde sterilisiert. Jedes Befetten des Glasrandes und des Gummiringes muß aber peinlich vermieden werden. — Ausführliche Anweisung über das Sterilisieren findet sich im „Merkbüchlein für das Sterilisieren der Früchte, des Gemüses und der Pilze“ im Selbstverlage des Verfassers Edm. Michael Auerbach i. V. Erhältlich gegen Einsendung von 30 Pfg. in Briefmarken.

13. Trocknen der Pilze.

Das Trocknen der Pilze ist sehr einfach. Die abgeputzten und in Scheiben oder Stücke geschnittenen Pilze werden, ohne sie vorher zu waschen, entweder in der Sonne oder auf dem Ofen getrocknet.

14. Richtige Verwendung der einzelnen Sorten.

Nicht jeder Pilz eignet sich etwa zur Suppe oder zum Einmachen in Essig usw., die einzelnen Sorten erfordern vielmehr auch eine verschiedenartige Verwendung. In den nachfolgenden Zeilen lasse ich daher eine Zusammenstellung über die zweckmäßigste Verwertung der in diesem Werkchen vorkommenden eßbaren Pilze folgen:

a) Suppenpilze:

Morcheln, Ziegenbärte, Stockschwämmchen, echter Reizker, echter Gelbling, Champignons, sämtliche Röhrlinge.

b) Gemüsepilze:

Alle hier verzeichneten eßbaren Pilze.

c) Pilze zum Einmachen in Essig:

Steinpilz, echter Gelbling, Semmelporling, Schafporling, die eßbaren Täublinge, Wachholder-Milchling, echter Ritterling.

d) Pilze zum Sterilisieren:

Alle hier verzeichneten eßbaren Pilze.

e) Gewürzpilz zur Bratenbrühe:

Lauch-Schwindling oder Mousseron.

f) Pilze zum Trocknen:

Morcheln, Schafporling, großer Schirmling, Champignon, Stockschwämmchen, Steinpilz, Maronenröhrling, Birkenröhrling, Lauch-Schwindling, krauser Ziegenbart.

Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen?

Nichts steht der allgemeinen Verwertung der Pilze im Haushalte so hindernd entgegen als die Furcht vor einer Vergiftung durch dieselben. Jeder Vergiftungsfall, der ja meistens die Runde durch die Tagesblätter macht, schreckt immer von neuem ab, sich mit den Pilzen abzugeben und sie als Kost auf die Tafel zu bringen. Dazu kommen noch die zur Pilzzeit in den Zeitungen und Zeitschriften zu lesenden Verhütungsmaßregeln, welche recht wissenschaftlich klingen, die zu merken aber niemandem einfällt und auch keinen Pfifferling wert sind. Wenn das Publikum solche offenbar von Unkundigen geschriebene Regeln liest, wonach fast alle Pilze giftig sind, verzichtet es lieber auf den Genuß der Pilze.

Um nur einiges von den vielen gutgemeinten, aber total falschen Regeln zu widerlegen, diene folgendes zum Beweis: Da heißt es: „Alle eigentlichen Blätterpilze sind zu meiden — ausgenommen der Champignon, Gelbling (Gehling) und Kaiserling". Wäre das richtig, so müßte man das Stockschwämmchen, den Hallimasch, den Pflaumenpilz, Nelken-Schwindling, Lauch-Schwindling, sämtliche eßbaren Täublinge, den Parasolpilz, die eßbaren Ritterlinge und noch viele andere ausschließen. Weiter: „Alle Pilze mit Farbenveränderung beim Druck oder Zerschneiden taugen nichts!" Dann fort mit dem Rothäuptchen, dem Maronenröhrling, dem Sandröhrling, dem Kornblumenröhrling, dem echten Reizker, dem kahlen Krämpling usw. Ferner: „Alle Pilze mit Milchsaft sind verdächtig!" Auch der Brätling, der echte Reizker, der wohlriechende Milchling, der milde und süßliche Milchling? Endlich soll Geruch, Geschmack, Farbe des Hutes, glänzende oder klebrige Oberfläche usw. die Verdächtigkeit und Giftigkeit beweisen. Ein Pilzkenner hat für solche Regeln nur ein — Lächeln.

Ebenso wenig können sogenannte Erkennungsmittel, die beim Kochen angewendet werden sollen, wie Hineinhalten eines silbernen Löffels, der beim Braunwerden die Giftigkeit anzeigen soll, Mitkochen von Zwiebeln usw. irgend etwas beweisen. Alles hier empfohlene gehört zum Wahnglauben.

Um zu wissen, ob ein Pilz giftig ist oder nicht, gibt es nur eine Regel: Lerne die Pilze so kennen, wie du die giftigen Früchte anderer Gewächse von den nicht giftigen zu unterscheiden weißt.

Wenn man die in Deutschland publizierten Vergiftungsfälle durch Pilze genauer auf ihre Ursachen prüft, d. h. untersucht, welche Pilze diese Vergiftungen hervorgerufen haben, so sind es nach meinen eingeholten Erkundigungen und vielfachen Erfahrungen stets folgende Giftpilze: Der Knollenblätterpilz, der Giftreizker, der Schwefelkopf, der Speitäubling und der Kartoffelbovist. Es können gewiß noch andere Pilze giftig wirken, die in den Pilzlehrbüchern bis jetzt noch als giftig bezeichnet sich vorfinden, es nach meiner 27jährigen Erfahrung aber nicht alle sind; so z. B. der graubraune oder unechte Panther-Wulstling (Amaníta umbrína) und der Perl-Wulstling (Amaníta pustuláta aut rubéscens). Diese Pilze werden, nachdem man die Oberhaut entfernt hat, jetzt im Vogtlande und in einem großen Teile Sachsens als vorzügliche Speisepilze verwendet. Auf meinen sämtlichen Pilzausstellungen habe ich sie als zu den wohlschmeckendsten Pilzen zählend bekannt gegeben, und es ist mir noch nie ein Fall von Vergiftung durch diese Pilze gemeldet worden. Ja, in einem Teile des Vogtlandes und des Erzgebirges gehören sie zu den gesuchtesten. Desgleichen habe ich sie in Thüringen, Böhmen, der Lausitz usw. gesammelt und mir recht wohlschmecken lassen, ohne irgend das geringste Übelbefinden zu spüren. — Hierzu bemerke ich noch folgendes:

Im Mai des Jahres 1896 wurden einige Vergiftungsfälle durch Stockmorcheln (Gyromítra esculénta) aus Berlin und

Graßlitz in Böhmen gemeldet. In letzterem Orte waren zwei Familien, welche die Stockmorcheln bei ein und demselben Händler gekauft hatten, betroffen worden. Ich hatte Gelegenheit, die näheren Umstände von dem Familienvater der am schwersten betroffenen Familie persönlich zu erfahren. Die Erörterungen ergaben unzweifelhaft, daß unter den Stockmorcheln alte, bereits in Zersetzung übergegangene Exemplare sich befunden haben müssen, welche die Vergiftung herbeiführten, denn beide Familien haben seit vielen Jahren stets frische Morcheln ohne die geringsten nachteiligen Folgen genossen. Daß nicht öfter derartige Vergiftungsfälle durch alte Morcheln vorkommen, ist fast wunderbar, denn bei meinen mehrmaligen Besuchen der Markthalle einer Großstadt fand ich neben frischen sehr viel verdorbene, in Zersetzung begriffener Stockmorcheln vor, die zum Verkaufe bei billigeren Preisen ausgeboten wurden. Eine scharfe Aufsicht könnte für solche Fälle recht nützlich wirken und Unheil verhüten.

Wenn die Giftigkeit von verschiedenen Pilzen wissenschaftlich durch Experimente an Tieren, wie Hunden und Katzen, festgestellt werden soll, so ist das mehr als gewagt, ja wohl verkehrt, denn diese Tiere sind keine Pflanzenfresser. Man zwinge doch einmal diese Tiere, Sauerkraut zu fressen! Erbrechen und Durchfall werden die unausbleiblichen Folgen sein. Demgemäß müßte das Sauerkraut, nach obiger Theorie, auch giftig sein.

Die weitaus meisten Pilzvergiftungen kommen, wie ich nach den mir bekannt gewordenen Tatsachen feststellen kann, durch falsche Auswahl und Zubereitung vor, und zwar, indem erstens zu alte oder wässerige Pilze genommen, oder zweitens diese zu lange aufbewahrt werden, ehe sie zur Verwendung kommen. Alle anerkannt guten und eßbaren Pilze können Erkrankungen und Vergiftungen herbeiführen, sobald sie alt verspeist werden, denn mit dem Alter tritt ein Verwesungszustand ein, der dem menschlichen Auge zwar nicht

sichtbar ist, sich aber durch schwere Krankheitserscheinungen recht unangenehm bemerkbar macht. Bei dem hohen Eiweißgehalte und ihrem überaus schwammigen und wässerigen Charakter werden die Pilze beim Älterwerden von mikroskopisch kleinen, sich während weniger Stunden ins Riesenhafte vermehrenden Spaltpilzen durchsetzt und erzeugen dann die lebensgefährlichsten Magen- und Darmentzündungen. Auf eine gleiche oder ähnliche Zersetzung der Pilzfleischsubstanz mag es zurückzuführen sein, daß Pilze, sowie sie im Spätherbste durch Reife oder Fröste gelitten, nach dem Genuß nicht unbedenkliche Vergiftungserscheinungen hervorgerufen haben. So sind nach nur leicht gefroren gewesenen Ritterlingen, Birkenpilzen, vor allem aber Steinpilzen mehr oder weniger schwere Erkrankungen beobachtet worden: Also Vorsicht nach eingetretenen Frösten! Man beachte demnach stets die Regel: „Nimm nur gesunde und junge Pilze!“ Ganz besonders aber ist zu warnen vor dem zu langen und falschen Aufbewahren der Pilze. Hierdurch entwickeln sich dieselben Zustände. So wie man die Pilze eingesammelt hat, putze und reinige man dieselben. Ein Stehenlassen der Pilze bei Wärme oder in warmen Räumen bis zum nächsten Tage ist schon höchst gefährlich, ganz abgesehen davon, daß dieselben von den Pilzmaden während einer Nacht ganz gehörig zerfressen werden, man hebe sie deshalb kühl auf. Mancher Pilzfreund hat seine schönen, gesunden und madenfreien Pilze am anderen Tage größtenteils von Würmern zerfressen vorgefunden. Zwei Beispiele von Pilzvergiftungen aus hiesiger Stadt mögen meine Ausführungen beweisen.

Eine Familie war, noch dazu an einem regnerischen Tage, Pilze sammeln gegangen und hatte eine gehörige Menge eingetragen. Spät abends müde und abgespannt nach Hause kommend, ließ man die Tagesausbeute während der Nacht in den Pilzsäcken und Körben im Zimmer stehen. Am

andern Morgen erst wurden die Pilze geputzt. Es waren nur gute Arten, aber leider auch alte Exemplare mit eingesammelt worden. Trotz der Warnung, die älteren Pilze vom Genusse auszuschließen, erschienen sie der Familie noch genießbar, und gerade diese Pilze wurden zubereitet, während man die jüngeren für den nächsten Tag aufbewahrte. Die Folgen waren traurig. Bereits wenige Stunden nach dem Essen trat bei einzelnen Gliedern der Familie Unwohlsein ein, und abends waren alle sechs Mitglieder schwer krank. Fürchterliches Erbrechen und Durchfall unter gräßlichen Schmerzen, bei teilweiser völliger Gleichgültigkeit gegen das Leben trat bei allen ein. Ärztlicherseits konnte nur Selterswasser angeraten werden, da ja bei dem Erbrechen jedes medizinische Mittel versagte. Erst nach einigen Tagen trat gänzliche Genesung ein.

Ein weiterer Fall betraf die Familie eines Hausmannes. Derselbe war an einem Sonnabend mit mir Pilze sammeln gegangen. Jeden der gesammelten Pilze sah ich an und fand sie alle eßbar. Ich selbst hatte genau dieselben Sorten. Während nun meine Pilze sofort nach der Heimkehr geputzt und am nächsten Tage verspeist wurden, ließ mein Begleiter seine Pilze im Korbe in der warmen Stube bis Sonntag abends stehen. Die Hälfte derselben war bereits verschimmelt und unbrauchbar geworden, aber der Rest wurde doch noch zubereitet und abends verzehrt. Die Folgen traten hier ebenfalls in ähnlicher Weise, nur etwas schwächer, ein, da die genossene Menge eine geringere gewesen war.

Was ist bei Pilzvergiftungen zu tun?

Bei den ersten Erscheinungen einer Vergiftung, als da sind: Kratzen im Halse, Brennen, Drücken, Schmerzen des Magens mit Erbrechen, Auftreiben des Leibes, Taumeln, Schwindelanfälle, Durchfall, Magen- und Leibkrämpfe usw., suche man so schnell als möglich den Magen zu entleeren,

nötigenfalls durch künstlichen Brechreiz, wie Finger in den Hals stecken, Kitzeln des Schlundes mit einer Feder; durch Klystiere mittels Irrigators entleere man die Därme und trinke sofort soviel als möglich Milch, Selterswasser oder nur kaltes Wasser, um das giftwirkende Alkaloid des Pilzes einzuhüllen und zu verdünnen. Mittel, wie Essig und Öl, die früher dagegen angewendet wurden, sind erfahrungsgemäß schädlich und unwirksam. Außerdem müssen so schnell als möglich Kompressen, d. h. mehrfach zusammengelegte Leinentücher (Servietten, Tischtücher usw.) in heißes Wasser getaucht, ausgedrückt und so heiß, als es vertragen wird, auf Magen und Leib gelegt und mit einem wollenen Tuche überdeckt werden. Diese Umschläge müssen im Wechsel von 10 bis 15 Minuten erneuert und stundenlang fortgesetzt werden. Tritt tüchtiges Schwitzen hinzu, desto besser. Nach dem Schwitzen sind 26 Grad warme Halbbäder zu geben, d. h. Patient ist in eine Wanne zu setzen, nicht zu legen, und einige Minuten lang zu übergießen. Ein medizinisches Gegengift gibt es nicht, könnte auch kaum wirken, da das heftige Erbrechen nichts im Magen läßt. Vorstehendes Verfahren hat sich bei verschiedentlich vorgekommenen Pilzvergiftungen aufs beste bewährt. — Selbstverständlich ist ein Arzt sofort herbeizuholen.

Was ist beim Sammeln der Pilze zu beachten?

Möge nun das Pilzsammeln einen praktischen oder wissenschaftlichen Zweck verfolgen, so hat man mancherlei zu beachten, soll der Erfolg zur Zufriedenheit ausfallen. Zum Sammeln der Pilze lasse man sich vor allem einen Koffer fertigen aus starker Pappe, mit Segelleinwand überzogen, mit Ölfarbe angestrichen und so eingerichtet, daß der Deckel beim Sammeln abzuheben geht und unten über den Boden gesteckt werden kann. An den beiden Stirnseiten des Koffers müssen Lederösen befestigt werden, durch die ein um den

ganzen Koffer gehender breiter Lederriemen gezogen werden kann, an dem man den Koffer trägt. Durch diesen Riemen wird der abgenommene Deckel gleichzeitig am Boden festgehalten. Mein Pilzkoffer hat eine Länge von 55 cm, ist 23 cm breit und 22 cm hoch, innen sind zwei Abteilungen, eine kleinere, in welche zwei leere Zigarrenkistchen übereinander bequem hineingehen und die für die wissenschaftliche Ausbeute bestimmt ist, sowie eine größere, um die für die Küche gesammelten Pilze aufzunehmen. Als Messer erfüllt eine starke sogenannte Gärtnerhippe am vollkommensten den Zweck, da man mit derselben sehr schnell die Pilze aus der Erde ablösen und emporheben kann, auch die festangewachsenen Baumpilze, die Baumporlinge usw., bequem abzuschneiden imstande ist. Für wissenschaftliche Zwecke bedarf man zum Einhüllen zarter Pilze noch etwas Seidenpapier und neben den Zigarrenkistchen kleinere Pappkästchen. Mit dem oben beschriebenen Koffer kann man sich nicht nur überall zeigen, sondern es werden die Pilze auch sicher vor dem Zerdrücken und Zerquetschen bewahrt, was beim Sammeln in Pilznetzen und Pilzsäckchen nicht der Fall ist.

Hiermit wäre das „Wie ist zu sammeln“ erledigt, und es bleibt nur noch das „Wo“ übrig. Es ist nämlich durchaus nicht zu empfehlen, aufs Geradewohl in Wald und Flur zu gehen, sondern auch hierbei sind einige praktische Erfahrungen zu beachten. Zuerst ist die Lage eines Waldes ins Auge zu fassen. Hier sind in nur einigermaßen günstigen, d. h. etwas feuchten Jahren die nach Süden und Westen gelegenen Teile und Abhänge bedeutend ertragreicher als die nach Norden oder Nordosten liegenden. Nur in ganz trockenen Jahren ist es umgekehrt der Fall. Sehr bald wird man ferner auch die Erfahrung machen, daß sehr viele Sorten ihren besonderen Standort behaupten, auf denen sie immer in reicher Auswahl zu finden sind. So haben Wiesen, Waldränder, Waldwiesen, moosig-grasige Stellen, Hochwälder,

Stangenwaldungen, Gebüsche, Waldwege, Dickichte usw. ihren ziemlich bestimmten Bestand an eigenen Sorten und halten ihn oft jahrelang fest. Hat man sich einmal diese Standorte ordentlich gemerkt, so wird man beim Wiederbesuchen derselben selten umsonst gehen, man wird immer seinen Teil finden.

Durch diese sichere Kenntnis der Standorte bin ich in der Lage, binnen 5—6 Stunden, also an einem Nachmittage, 80—100 Sorten Pilze in 4—500 Exemplaren für die Pilzausstellungen sammeln zu können.

Abbildungen und Beschreibung

der Pilze.

Nr. 1. **Speisemorchel.**

Morchélla esculénta L.

Der Hut besitzt eine rundlich-eiförmige, bei einer Abart fast kegelförmige Gestalt und ist mit zellenartigen Gruben bedeckt, deren Wandungen sich als Längs- oder Querfalten oder Rippen netzartig über den Hut ausbreiten. Diese zellenartigen Gruben sind ziemlich tief. Der Hut selbst hat einen Längsdurchmesser von 7—12 cm und eine Breite von 5—8 cm.

Das Hutfleisch ist ziemlich brüchig und auf der Innenseite rein weiß, feinfilzig und kleiig, bei älteren Exemplaren leicht rosa angehaucht. Die Farbe des Hutes wechselt von hell-ockerfarbig bis tiefbraun mit im Alter schwärzlichen Rippenrändern.

Der 4 – 10 cm hohe Stiel ist weiß, später hellgelblich, oft dick, wie aufgeblasen, mit kurzen Falten oder unregelmäßigen Erhöhungen versehen und mit kleieartigen, feinen Körnchen behaftet.

Ihren Standort hat die Morchel in lichten Wäldern, Gebüschen, in Schluchten und auf Grasplätzen. Man findet sie mehr auf lehmigem als sandigem Boden.

In der Ebene erscheint die Morchel bereits im April, im Gebirge erst im Mai. Anfangs Juni ist sie selten zu finden, kommt überhaupt nicht sehr häufig vor.

Wert: Als Speisemorchel ist sie sehr geschätzt.

Nr. 2. **Goldgelber Ziegenbart.**

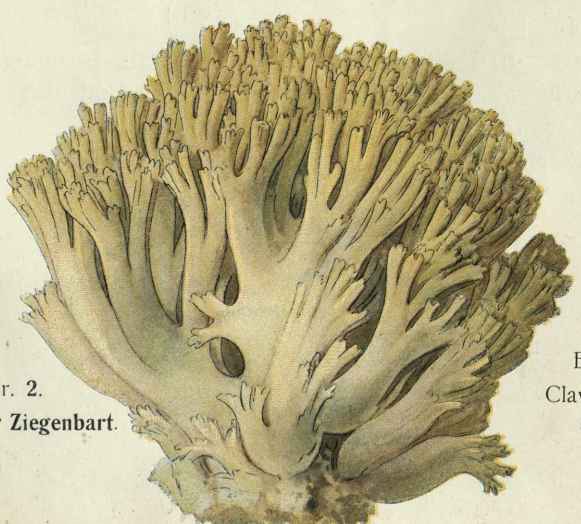
Clavária aúrea Schaeff.

Der Fruchtkörper wird bis 15 cm hoch. Der Strunk ist dick und teilt sich schon von unten an in weißfleischige, derbe Äste, die weißlich-gelb, nach oben gerade aufstrebend, vollständig rund mit hellgoldgelber Farbe in meist zweiteilige, stumpfe Spitzchen endigen.

Der Pilz wächst vereinzelt oder truppweise vornehmlich in Nadelwäldern. Er wird vom August bis Oktober gefunden.

Wert: Er ist sehr wohlschmeckend.

Nr. **1.** **Speise-Morchel.** Morchélla esculénta L. Eßbar.



Nr. **2.**
Goldgelber Ziegenbart.

Eßbar.
Clavária aúrea
Schaeff.

Nr. **3.**

Ritzstielige oder Käppchen-Morchel.

Morchélla rimósipes DC.

Der Hut ist bei dieser Art nur zur Hälfte am Stiele angewachsen, zeigt ziemlich regelmäßig verlaufende Längs- und Querrippen, die infolgedessen fast rautenförmige, nicht sehr tiefe Zellen einschließen. Von allen Morchelarten hat sie den kleinsten Hut, der oft zwiebelartige Formen aufweist und nur 3 cm lang und ebenso breit ist. Die Farbe ist bräunlich-olivgrün.

Der Stiel wird 10 cm hoch, ist von oben bis ziemlich nach unten fein gefurcht, mitunter verbogen, nach oben und am Grunde etwas verdickt. Er ist von weißen, kleiigen Körnchen dicht besetzt. Das Innere ist hohl und ebenfalls mit feinen Körnchen bestäubt.

Geruch und Geschmack sind eigenartig, aber angenehm.

Standort: Meist in lichten Laubwäldern, besonders in parkartigen Anlagen, auf fettem, fruchtbarem Boden.

Erscheinungszeit: April und Mai.

Wert: Ist eßbar und wohlschmeckend.



Nr. 3. **Ritzstielige oder Käppchen-Morchel.** Eßbar.
Morchélla rimósipes DC.

Nr. 4.

Spitz-Morchel. Eßbar.

Morchélla cónica Pers.

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

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

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

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

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

Nr. 5.

Stock-Morchel. Eßbar. Gyromítra esculénta Fr.

(**Speise-Lorchel.** Helvélla esculénta Pers.)

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

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

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

Wert: Derselbe ist gleich dem der Spitzmorchel, nur ergiebiger. Über Zubereitung usw. siehe Seite 4.



Nr. 4. **Spitz-Morchel.** Morchélla cónica Pers. Eßbar.



Nr. 5. **Stock-Morchel.** Gyromítra esculénta Fr. Eßbar.

Nr. **6.**

Trauben-Ziegenbart. Trauben-Korallenpilz. Eßbar.

Clavária Botrys Pers.

Dieser Pilz trägt hier oder da noch den Namen Traubenbärentatze, rötliche Bärentatze, roter Hirschschwamm, Korallenschwamm, Hahnenkamm- oder Blumenkohlschwamm. Er hat einen dicken Strunk, der mitunter sehr dick und knollig ist.

Das weiße Fleisch ist sehr derb.

Die aus dem Strunke emporsteigenden Äste und Zweige verzweigen sich nach verschiedenen Seiten, sind gerade oder gekrümmt, ziemlich rund und fleischig. Die kurz abgestutzten Enden der Ästchen sind rötlich. Er wird bis 12 cm hoch und mitunter bis 16 cm breit.

Er wächst im Herbste auf sandigem Boden der Nadelwälder und in Laubholzwaldungen.

Wert: Im Jugendzustande und so lange er nicht bitter schmeckt, ist er eßbar und wohlschmeckend, in älterem Zustande verursacht er aber heftiges Leibweh und Diarrhoe.

Nr. **7.**

Gelber Ziegenbart. Gelber Korallenpilz. Eßbar.

Clavária flava Schaeff.

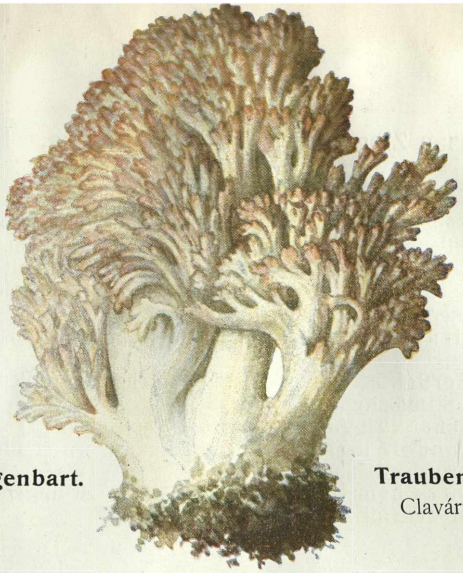
Dieser Pilz, der im Volksmunde Bärentatze, Bocksbart, Hahnenkamm genannt wird, besitzt einen weißgelblichen, knolligen, dicken, aufrechten Strunk, aus dem eine Anzahl walziger Äste, die sich wieder in mehrere kleinere Zweige teilen, emporsteigen. Die kleinen Äste endigen in eine meist zweiteilige stumpfe Spitze.

Das besonders in der Jugend sehr zarte Fleisch des Strunkes ist weiß und dicht, das der Äste sehr brüchig.

Die Höhe des Ziegenbartes beträgt gewöhnlich 4—12 cm.

Der Geruch ist schwach, nicht unangenehm, der Geschmack meist etwas bitterlich, besonders bei älteren Exemplaren.

Vorkommen und Wert wie vorige Art.



Nr. **6.**
Trauben-Ziegenbart.
Eßbar.

Trauben-Korallenpilz.
Clavária Botrys Pers.



Nr. 7. **Gelber Ziegenbart. Gelber Korallenpilz.** Eßbar.
Clavária flava Schaeff.

Nr. **8.**

Krauser Ziegenbart. Krause Glucke. Eßbar.

Sparássis ramósa Schaeff.

Dieser eigenartige Pilz besteht aus außergewöhnlich zahlreichen gelblich-weißen, über- und nebeneinander sich drängenden, arabeskenartigen Blättern, die auf der Ober- und Unterseite platt und eben sind. Das Fleisch ist weiß. Er bildet oft riesige Köpfe und wird mitunter bis zu 15 Pfund schwer.

Der Strunk ist fleischig, dick und kommt tief aus der Erde heraus.

Der Geruch ist äußerst würzig, morchelartig duftend und der Geschmack nußartig.

Er wächst vom August bis Ende September.

Als Standort liebt er Kiefernwaldungen, wo er oft dicht an den Stämmen der Bäume zu finden ist.

Wert: Frisch und getrocknet gehört er zu unseren vorzüglichsten und wertvollsten Speisepilzen.

Nr. **9.**

Lauch-Schwindling, Dürrbehndel. Mousseron (sogenannter französischer).

Marásmius alliátus Schaeff.

Der dünnfleischige zähe Hut ist anfangs flach gewölbt, später etwas verbogen ausgebreitet, weißlich-gelb, fleischfarbig oder hellbräunlich. Bei sonnigem Stande und trockenem Wetter runzelt er schnell zusammen und wird weißlich. Der Hut wird 1—3 cm breit.

Die Blätter stehen mäßig dick, sind kraus und weiß.

Der 2—4 cm lange, zähe, röhrige und glatte Stiel ist glänzend, nach unten dunkel-rotbraun bis schwärzlich, nach oben heller.

Geruch und Geschmack sind stark knoblauchartig.

Seinen Standort hat der Pilz auf Heideplätzen, an Waldrändern und an alten Baumwurzeln, auf Holzschlägen, wo er oft in Menge auftritt.

Er wächst bereits im Juni und ist bis zum Oktober zu finden.

Wert: Als Zusatz zu Braten, zumal Hammelbraten, ist er sehr geschätzt und wird hier und da getrocknet zum Verkauf gebracht. Die spekulativen Franzosen versorgen die größeren Delikatessengeschäfte in Deutschland mit ihren geschmackvoll hergestellten Paketchen, die gewöhnlich 1 Mark kosten, während der Pilz bei uns ohne Mühe nach starkem Gewitterregen tausendweise gesammelt werden könnte.



Nr. 8. **Krauser Ziegenbart. Krause Glucke.** Eßbar.
Sparássis ramósa Schaeff.



Nr. 9. **Lauch-Schwindling, Dürrbehndel. Mousseron**
(sogenannter französischer). Eßbar.
Marásmius alliátus Schaeff.

Nr. **10.**

Echter Gelbling (Gehling). Pfifferling, Eierpilz.

Eßbar.

Cantharéllus cibárius Fr.

Der Hut ist im Jugendzustande gewölbt, später ausgebreitet mit eingerolltem Rande und zuletzt trichterförmig, kraus und gelappt. Die Farbe ist dottergelb, nach der Mitte zu meist hellgelb; das Fleisch ist gelblich.

Das Fruchtlager an der Unterseite des Hutes läuft faltenförmig an dem Stiele herab, ist adernförmig und durch Querfalten mit einander reich verästelt.

Der Stiel erweitert sich nach oben trichterförmig und ist voll und fest.

Der Geruch ist sehr angenehm, der Geschmack pfefferartig.

Er wächst oft schon im Juni und findet sich bis zum Herbste in großen Mengen.

Standort: Fast überall, besonders im Dickicht der Nadelwaldungen, moosigen Stellen, sowie in Laubwaldungen.

Wert: Als einer unserer vorzüglichsten und am häufigsten vorkommenden Speisepilze, eignet er sich für alle Zubereitungsarten; getrocknet muß er mindestens zwei Stunden vor der Zubereitung in Wasser erweicht werden, sonst ist er etwas zäh. Er hält sich von allen Pilzen am längsten frisch, ist fast gar nicht madig und verursacht wenig Arbeit beim Reinigen.



Nr. 10. **Echter Gelbling (Gehling). Pfifferling, Eierpilz.**

Eßbar.

Cantharéllus cibárius Fr.

Nr. **11.**

Keulen-Kraterelle. Hasenöhrchen. Schweinsohr.

Craterellus clavatus Pers.

Der vollständig fleischige Fruchtkörper hat ausgewachsen eine unregelmäßig kreiselförmige Gestalt, ist oben abgestutzt, mehr oder weniger eingebuchtet, oft trichterförmig mit vorstehenden Rändern oder auch glatt, rauh und blaßgelblich. Die Außenseite, die die Fruchtschicht trägt, ist aderig runzelig, violett, purpurfarbig und ockergelblich.

Das Fleisch ist weiß und dicht.

Von einem Stiele kann man kaum sprechen, da derselbe mit dem Fruchtkörper so verwachsen ist, daß man keine Begrenzung findet.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Seinen Standort hat der Pilz in feuchten Nadelwäldern meist truppenweise in Reihen oder Ringen.

Er wächst im August und September.

Wert: Diese Kraterelle gehört zu unseren besten und wohlschmeckendsten Speisepilzen. Im Vogtlande ist sie unter dem Namen „Schweinsohr“ sehr geschätzt und gesucht, während sie in Bayern unter dem Namen „Hasenöhrchen“ in den Handel kommt.



Nr. 11. **Keulen-Kraterelle. Schweinsohr.** Eßbar.
Craterellus clavatus Pers.

Nr. **12.**

Stein-Röhrling. Steinpilz, Herrenpilz. Eßbar.

Bolétus bulbósus Schaeff. (Bol. edúlis Bull.)

Der Hut des jungen, halb in der Erde sitzenden Pilzes ist halbkugelig, später polsterförmig. Bei alten Exemplaren wendet sich der Rand etwas nach oben. Die Farbe desselben ist anfangs weißlich, weißlichgelb, später gelbbraun bis dunkelbraun. Je nach dem Standorte ändert sich die Farbe, indem bei sonnigem Stande die dunkle, bei schattigem und feuchtem die hellere Färbung hervortritt. Das Fleisch ist weiß und verändert sich nicht, bei alten Exemplaren färbt es sich jedoch unter der Oberhaut etwas rötlich.

Die Röhren auf der Unterseite des Hutes sind zuerst stets weiß, später gelblich und werden im Alter grünlich. Sie sind nicht angewachsen und lösen sich leicht vom Fleische.

Der Stiel ist im Jugendzustande immer knollig verdickt, streckt sich später walzenförmig und ist durchweg weichfleischig. Die Farbe desselben ist hellbräunlich, häufig fein genetzt, in ausgewachsenem Zustande mit langmaschiger Zeichnung.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack nußartig.

Standort in Laub- und Nadelwäldern, besonders aber in Kieferwaldungen, vorzugsweise auf Waldwiesen und an grasigen Waldrändern.

Er wächst bei günstiger Witterung bereits von Ende Mai ab, häufiger im Sommer bis zum Herbste.

Wert: Ist wohl der bekannteste und wohlschmeckendste aller Pilze, ebenso fein als Suppen- wie als Gemüsepilz, läßt sich auf jede Art einmachen und sehr gut trocknen

---

Zur Beachtung: Sehr oft wird er mit dem nicht giftigen, aber ungenießbaren Gallen-Röhrling verwechselt, dessen Röhren jedoch sehr bald eine zartrötliche Färbung annehmen; das Futter ist auch voller, fast schaumartig und oft nach unten gewölbt. Ganz besonders charakteristisch ist aber der Stiel des Gallen-Röhrlings; denn er ist schon von Jugend an grubig genetzt und das Netz hat eine grünlich-gelbbraune Färbung. Der Geschmack ist außerordentlich bitter; ein einziger Pilz kann ein ganzes Gericht verderben.



Nr. 12. **Stein-Röhrling. Steinpilz, Herrenpilz.** Eßbar.
Bolétus bulbósus Schaeff. (Bol. edúlis Bull.)

Nr. **13.**

Maronen-Röhrling.*) Eßbar.

Bolétus bádius Fr.

Der anfangs halbkugelig gewölbte, später ausgebreitete Hut hat eine glatte, bei feuchtem Wetter klebrige, bei trocknem Wetter glänzende kastanienbraune Oberhaut und einen Durchmesser von 6—12 cm.

Das weiße, im Alter etwas gelbliche Fleisch wird beim Bruche nach den Röhren zu schwach blau, nach der Oberhaut etwas rötlich.

Charakteristische Merkmale: Die kleinmündigen schmutzig-gelben Röhren werden beim Drucke grün und sind am Stiele buchtig angewachsen.

Der Stiel selbst ist von fast gleicher Farbe, wie der Hut, gleich dick, mitunter gekrümmt.

Der Geruch ist frisch obstartig, der Geschmack angenehm.

Er wächst meist einzeln im Herbste, trotzdem aber ziemlich häufig.

Seinen Standort hat er in Nadel- und Laubwäldern.

Wert: Er gehört zu den wohlschmeckenden Pilzen.

*) Auch vielfach unter dem Namen „Tannenpilz" bekannt.



Nr. 13. **Maronen-Röhrling.** Eßbar.
Bolétus bádius Fr.

Nr. **14.**

Rothaut-Röhrling. Eßbar.

Boletópsis rufus P. Henn.

Der Hut ist fast stets trocken, etwas feinfilzig und wird nur bei sehr nassem Wetter schmierig. Die rotbraune, oft ins orangefarbige gehende Oberhaut ist immer nach dem Futter zu eingeschlagen, bei jungen Pilzen dicht an den Stiel angedrückt. Dieses Merkmal unterscheidet ihn vom rotbraunen Birkenpilze. Das Fleisch wird außerdem nach dem Bruche oder Ausschneiden violett, dann bläulich-schwarz.

Die Röhren sind schmutzig-weiß mit grauen Mündungen.

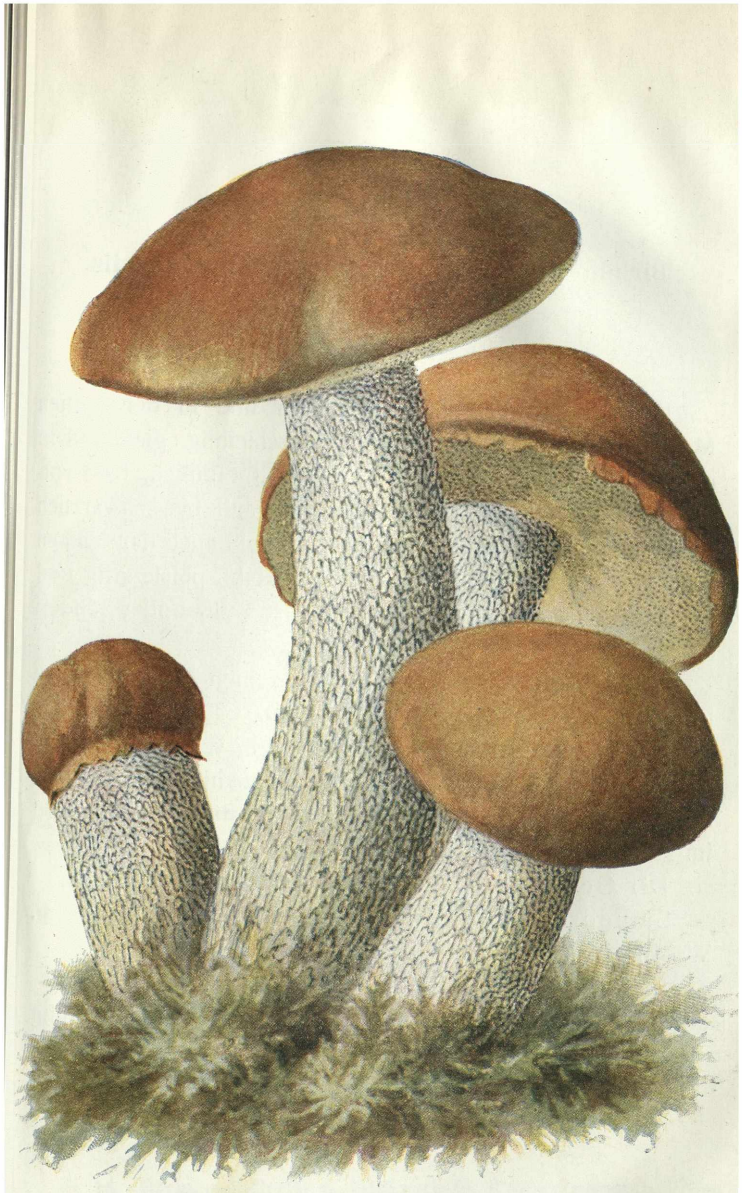
Der Stiel ist markig, nach oben schwächer werdend und mit grauen oder schwärzlichen Schüppchen flockig bekleidet.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Den Standort teilt er mit dem Birken-Röhrling, er findet sich jedoch auch in Nadelwaldungen und auf Heideplätzen mitunter massenhaft.

Er wächst vom Sommer bis Spätherbst.

Wert: Wegen seines häufigen Vorkommens und seines Wohlgeschmackes ein sehr bekannter und beachteter Pilz. Während er als Suppen- und Gemüsepilz vorzüglich ist, eignet er sich zum Trocknen und Einmachen weniger, da er stets eine schwärzliche Färbung annimmt.



Nr. **14. Rothaut-Röhrling.** Eßbar.
Boletópsis rufus P. Henn. (Bol. versipéllis Fr.)

Nr. **15.**

Birken-Röhrling. Birkenpilz, Kapuzinerpilz.

Eßbar.

Bolétus scaber Bull.

Der Hut ist bei feuchtem Wetter und in den frühen Morgenstunden mehr oder weniger schleimig, glatt und in der Farbe veränderlich. Bald ist er hellbräunlich, bald rotbräunlich, ja auch grau oder dunkelbraun bis schwärzlich Von der dunkleren Färbung dürfte er wohl auch den Namen Kapuzinerpilz tragen. Der Hut ist gewölbt, polsterartig und wird bis 12 cm breit. Das Fleisch ist weiß und verändert sich nicht.

Die Röhrenschicht mit kleinen feinen Mündungen ist im Anfange weiß, wird später aber grau.

Der Stiel ist schlank, verhältnismäßig schwach, flockigschuppig und oft in der Mitte etwas bauchig. Im Jugendzustande ist das Fleisch desselben weich und brüchig, wird im Alter aber faserig und zäh.

Der Geschmack ist angenehm, aber etwas weichlich.

Standort in lichten Laubwaldungen und Gebüschen. Wo Birken stehen, ist er fast unfehlbar zu finden.

Er wächst im Spätsommer und Herbste.

Wert: Guter Speisepilz, nur etwas weich. Verwertung dieselbe wie beim Steinpilze.



Nr. **15. Birken-Röhrling. Birkenpilz, Kapuzinerpilz.** Eßbar.
Bolétus scaber Bull.

Nr. **16.**

Filz-Röhrling. Ziegenlippe. Eßbar.

Bolétus subtomentósus L.

Der Hut ist stets kurzfilzig und von graugelblicher bis grüngelblicher Färbung, mitunter auch graubraun, hat aber immer einen olivgrünen Schein. Im Alter, besonders bei trockenem Wetter, zerreißt sehr oft die Oberhaut und es bilden sich Felder. Bei Verletzung der Oberhaut werden die Wunden je nach der Witterung kirschrot oder gelb. Das Fleisch ist derb und blaßgelb, wird aber beim Bruche mitunter etwas bläulich. Ganz besonders zeichnet er sich aus durch die Röhren, welche bei jungen Exemplaren schön zitronengelb, bei älteren Exemplaren schmutziggelb sind. Sie haben sehr weite und eckige Mündungen, derart angeordnet, daß kleinere mit größeren, engere mit weiteren vermischt sind.

Der Stiel ist meist rötlichbraun angelaufen und verhältnismäßig dünn und schlank.

Der Geruch des Pilzes ist säuerlich obstartig, der Geschmack sehr schwach.

Er wächst im Sommer und Herbste.

Seinen Standort hat er vorzugsweise in Nadelwäldern, besonders auf grasig-moosigen Plätzen, sowie auf lehmigen Böschungen der Hohlwege im Walde. Er kommt meist einzeln vor.

Wert: Er gehört unstreitig zu den wohlschmeckenden Pilzen und kann verschiedenartige Verwendung finden, nur taugt er nicht viel zum Trocknen.



Nr. **16. Filz-Röhrling. Ziegenlippe.** Eßbar.
Bolétus subtomentósus L.

Nr. **17.**

Körnchen-Röhrling. Schmerling. Eßbar.

Bolétus granulátus L.

Der Hut erscheint anfangs abgerundet kegelförmig und wird später polsterförmig. Der Rand ist zuerst eingebogen und wird später gerade. Die Oberhaut ist besonders bei feuchtem Wetter und im Jugendzustande mit einem rostbraunen Schleime bedeckt, der allmählich verschwindet. Die Oberhaut wird dann glatt und etwas glänzend. Die Färbe ist braun- bis rötlich-gelb. Das Fleisch ist hellgelb.

Die an den Stiel angewachsenen Röhren haben sehr feine Mündungen, sind hellgelb und sondern einen weißen Saft ab.

Der walzenförmige Stiel ist hellgelb und im oberen Teile mit lauter kleinen, anfangs weißen, später sich bräunlich-schmutzig färbenden Körnchen bedeckt.

Geruch und Geschmack sind schwach obstartig.

Der Pilz wächst im Sommer und im Herbste.

Standort: Grasige Plätze in lichten Laub- und Nadelwaldungen, ganz besonders auf kalkhaltigem Boden.

Wert: Ist ein wohlschmeckender Speisepilz.



Nr. **17.** **Körnchen-Röhrling. Schmerling.** Eßbar.
Bolétus granulátus L.

Nr. **18.**

Butter-Röhrling. Ringpilz. Eßbar.

Boletópsis lúteus P. Henn.

Der Hut ist bei feuchtem Wetter und am Morgen außerordentlich schmierig und schleimig, bei trockenem Wetter glänzend, gelblich, gelbbraun oder dunkelgelbbraun, nie rötlich. Im Jugendzustande ist der Rand des Hutes stets mit dem Stiele durch einen weißen Schleier verbunden, der bei der Vollentwickelung als bläulich-schwarzer hängender Ring am Stiele zurückbleibt. Die Oberhaut ist leicht abziehbar. Das Fleisch ist gelblich-weiß und unveränderlich.

Die hellgelb aussehenden Röhren sind mit dem Stiele verwachsen, aber nicht mit dem Hutfleische.

Der Stiel ist zylindrisch und wird bis 10 cm hoch. Er ist weißlich, fleischig voll und trägt ziemlich lange den schließlich verschwindenden Ring. Oberhalb desselben finden sich bräunliche, flockige Punkte.

Geruch und Geschmack sind obstartig säuerlich.

Er wächst im Sommer und Herbste.

Standort ganz besonders auf grasigen Waldwegen, Waldwiesen und Waldrändern, zwischen Moos und Gras, und in jungen bis mannshohen Fichtenanpflanzungen.

Wert: Wird leider hier und da wegen seines schleimigen Hutes nicht so beachtet, wie er es verdient. Da die Oberhaut fast mit einem Male abziehbar ist, ist er leicht zu putzen. Er gehört unstreitig zu unseren besten Speisepilzen, läßt sich aber nicht trocknen.



Nr. 18. **Butter-Röhrling. Ringpilz.** Eßbar.
Boletópsis lúteus P. Henn.

Nr. **19.**

Feld-Egerling. Feld-Champignon. Eßbar.

Psallióta campéstris L.

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

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

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

Geruch und Geschmack sind ganz vorzüglich.

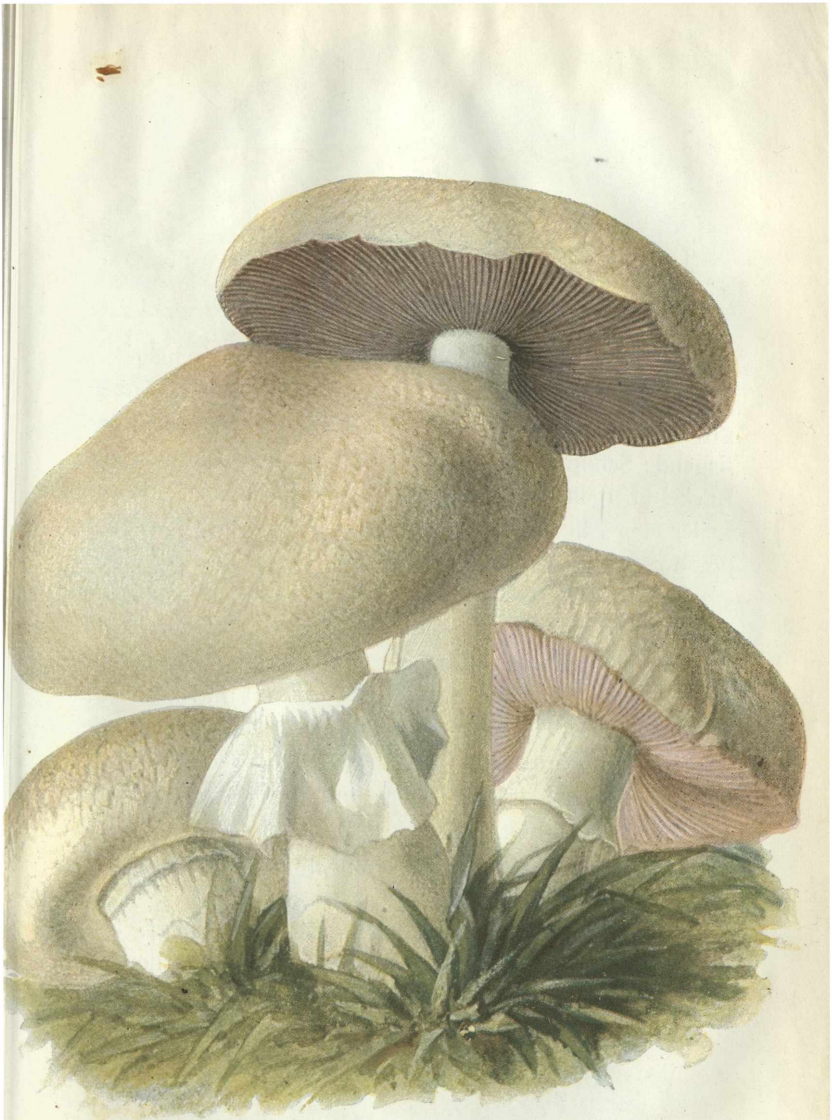
Er wächst auf Wiesen, Feldrainen und Wegerändern.

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

Wert: Unstreitig der im Geschmacke beste Pilz, weshalb er auch überall gezüchtet wird.

Seine Verwendbarkeit ist eine außerordentlich vielseitige.

Zur Beachtung: Leider wird dieser herrliche Pilz öfters mit dem giftigsten unserer Pilze, dem Gift-Wulstling (Knollenblätterpilz) verwechselt (vergl. Nr. 34). Das anfangs rosafarbige, später schokoladenbraune Futter, ist das beste und untrüglichste Erkennungszeichen für den guten Champignon, auch hat derselbe am unteren Ende des Stieles keine Knollen wie der Gift-Wulstling.



Nr. **19.** **Feld-Egerling. Feld-Champignon.** Eßbar.
Psallióta campéstris L.

Nr. **20**.

Großer Schirmling. Parasolpilz. Eßbar.

Lepióta procéra Scop.

Der Hut erscheint anfangs wie ein Paukenschlägel und breitet sich dann schirmdachförmig aus. Dabei platzt die graubraune dürre Oberhaut und bildet braune dachziegelförmig liegende Schuppen, nach der Mitte in einen dunkelbraunen Buckel übergehend. Das Fleisch ist im Jugendzustande weich, später aber zäh und dürr. Dieser Pilz gehört zu den imposantesten, denn sein Hut wird bis 25, ja 30 cm breit.

Die Blätter stehen dicht, sind breit, weiß, weich und ganz frei vom Stiele.

Der mitunter über fußhohe, prächtig braungefleckte röhrighohle Stiel ist nach aufwärts etwas verdünnt und am Grunde knollig verdickt. Außerdem trägt er einen dicken, lederartigen und verschiebbaren Ring.

Der Geruch ist angenehm und das Fleisch hat einen süßen Geschmack.

Seinen Standort hat er auf lichten Waldstellen, Grasplätzen und an Waldrändern.

Er wächst in den Monaten August bis Oktober.

Wert: Im Jugendzustande wohlschmeckend, verliert er im Alter den Geschmack und ist dann zäh.



Nr. **20.** **Großer Schirmling. Parasolpilz.** Eßbar.
Lepióta procéra Scop.

Nr. **21.**

Wachholder-Milchling. Echter Reizker, Röstling.

Eßbar.

Lactária deliciósa L.

Der Hut dieses vorzüglichen Pilzes ist orangefarbig oder ziegelrot, meist gezont in orangefarbige und grünliche Ringe. Im Alter wird er grünspanfarbig, wie denn auch bei Verletzung diese Farbe stets hervortritt. Jung ist er flach mit nach unten gleichmäßig gebogenem Rande, später wird er trichterförmig. Bei feuchtem Wetter ist der Hut schmierig und wächst dann glatt ohne Zonenringe.

Das Fleisch ist ebenfalls rötlichgelb und läßt beim Bruche eine **orangerote** Milch reichlich heraustropfen, das sicherste Kennzeichen für diesen Pilz.

Die gelben Blätter laufen etwas am Stiele herab und werden beim Drucke ebenfalls sofort grünspanfarbig.

Der anfangs volle, bald aber hohle Stiel ist dem Hute gleichfarbig.

Der Geruch ist außerordentlich aromatisch, der Geschmack mild und angenehm würzig.

Seinen Standort hat er unter dichtem Nadelgebüsch, auf moosigen, feuchten Wiesen, auf mit Heidekraut und Wachholdersträuchern bestandenen freien Waldhügeln.

Er wächst oft in großer Menge bereits Ende Juni bis in den November hinein.

Wert: Er gehört zu unsern wertvollsten Speisepilzen und läßt sich auf alle mögliche Arten verwerten, nur beim Trocknen verliert er an Geruch und Geschmack. Der von ihm bereitete Pilzextrakt wird im Wohlgeschmack von keinem Extrakt anderer Pilze übertroffen.

Zur Beachtung: Zum verwechseln ähnlich ist er mitunter mit dem giftigen Reizker, der jedoch einen zottigen Hutrand und **weiße** Milch besitzt, auch ist dessen Geschmack bitter, beißend und scharf. Beide Sorten Pilze wachsen oft untereinander auf einer Stelle.



Nr. 21. **Wachholder-Milchling. Echter Reizker, Röstling.**
Eßbar.
Lactária deliciósa L.

Nr. **22.**

Birnen-Milchling, Brätling, Brotpilz. Eßbar.

Lactária voléma Fr.

Der Hut ist gleichmäßig, rotgelb oder hellrötlichbraun und wird bis 12, ja 15 cm breit. Im Alter bekommt er Risse, in der Jugend ist der Hutrand etwas eingerollt.

Das Fleisch ist fest, dick und enthält sehr viel weiße Milch. Diese tropft bei Verletzung sehr reichlich heraus.

Die Blätter sind anfangs blaßgelb, werden später bräunlich und färben sich beim Drucke braun.

Der Stiel ist in der Farbe dem Hute gleich, ziemlich dick, wird bis 12 cm hoch und rundet sich am Ende ab.

Der Geruch ist bei jungen Exemplaren angenehm, während ältere tranig riechen.

Der Geschmack ist angenehm, fast süß.

Seinen Standort hat er in Laub- und Nadelwaldungen meist an feuchten Stellen und kommt oft truppweise vor.

Er wächst im Sommer und Herbste.

Wert: Er wird vielfach roh gegessen und gibt besonders eine ganz vorzügliche Speise, wenn er gerieben und dann gebacken wird.

Zur Beachtung: Für den Nichtkundigen ist eine Verwechselung mit dem nicht giftigen, aber ungenießbaren braunroten Milchling möglich, doch ist die Oberhaut dieses Milchlings feinflockig, der Rand filzig und der Geschmack, der bei einer Verletzung sehr reichlich hervorquellenden, ebenfalls weißen Milch, sehr scharf brennend.



Nr. **22.** **Birnen-Milchling. Brätling, Brotpilz.** Eßbar.
Lactária voléma Fr.

Nr. **23.**

Grünlicher Täubling.

Rússula viréscens Schaeff.

Der anfangs halbkugelige Hut breitet sich später flach gewölbt aus, hat einen stumpfen, glatten Rand und wird 6—12 cm breit. Die trockene Oberhaut ist graugrün, mitunter bräunlich- oder gelblichgrün verblassend, zerreißt teilweise und wird dann flockig oder gefeldert und warzig. Das dicke Fleisch ist derb und weiß.

Die Blätter stehen mäßig dicht, sind teils ungleich lang, teils gegabelt.

Der ebenfalls fleischige Stiel wird bis 8 cm lang, ist weiß und meist, zumal bei jungen Exemplaren, nach unten verdickt.

Der Geruch ist gering, der Geschmack mild.

Dieser Täubling findet sich meistens nur in Laubwäldern und in Gebüschen.

Er wächst von Juli bis September.

Wert: Er ist eßbar und gehört zu den schmackhafteren Täublingen.



Nr. **23. Grünlicher Täubling.** Eßbar.
Rússula viréscens Schaeff.

Nr. **24.**

Bläulicher Täubling. Eßbar.

Rússula cyanoxántha Fr.

Der festfleischige Hut ist anfangs gewölbt, später ausgebreitet und dann in der Mitte vertieft. Die Farbe ist sehr veränderlich, im Anfange der Entwickelung meist hellviolett oder lila, dann wird sie allmählich bläulich, später olivgrün oder gelblichgrün. Er erreicht einen Durchmesser von 6, 8 bis 12 cm.

Unter der abziehbaren, klebrigen Oberhaut erscheint das Fleisch kirschrötlich oder lila, während es sonst weiß ist.

Die Blätter sind breit, weiß, lange, kürzere und gegabelte gemischt.

Der Stiel ist schwammig, voll, glatt, weiß und kurz, höchstens 8 cm lang.

Der Geschmack ist angenehm. Geruch fehlt.

Seinen Standort hat dieser Täubling vorzugsweise in Laubwäldern, kommt aber auch in gemischten Beständen und Nadelwäldern vor, doch nicht so häufig.

Er wächst vom August bis Oktober.

Wert: Es ist ein sehr guter Speisepilz.



Nr. **24.** **Bläulicher Täubling.** Eßbar.
Rússula cyanoxántha Fr.

Nr. **25.**

Ledergelber Täubling. Eßbar.

Russulína alutácea Schröt.

Der anfangs halbkugelförmige Hut breitet sich bald flach aus und ist später in der Mitte niedergedrückt. Er wird 5—15 cm breit. Sein Rand ist dünn, anfangs glatt, später höckerig gerieft. Die Farbe des Hutes ist sehr verschieden, und der Pilz unter den Täublingen das reine Chamäleon, denn die jungen Exemplare sind entweder grünlich, grünlichgelb, ins Rote spielend, blutrot, braunrot, purpurrot oder kirschbraun. Die dünne Oberhaut läßt sich leicht abziehen.

Die Blätter stehen frei am Stiele oder sind nur kurz angeheftet, ziemlich breit, anfangs gelblich, später lederfarbig, daher der Name des Pilzes.

Der volle, walzenförmige Stiel ist meist weiß, seltener rot angehaucht.

Geruch gering, Geschmack angenehm mild.

Seinen Standort hat dieser Pilz in Laub-, meist in Nadelwäldern und kommt in großer Menge vor.

Er wächst vom August bis November.

Wert: Er gehört zu den wohlschmeckenden Täublingen.

Mit echtem Weinessig als Salat zubereitet schmeckt er vorzüglich.



Nr. **25.** **Ledergelber Täubling.** Eßbar.
Russulína alutácea Schröt.

Nr. **26.**

Nebelgrauer Trichterling.

Agáricus (Clitócybe) nebuláris Batsch.

Der sehr dickfleischige, anfangs gewölbte, später flach ausgebreitete Hut ist hell- oder dunkel-aschgrau, in der Jugend mit einem grauen, fast schimmelartigen Hauche überzogen, sonst glatt und kahl. Der dicke Rand ist nach innen gerollt.

Das weiße Fleisch ist zart, dabei fest.

Die Blätter sind anfangs weißlich, später weißlichgelb und laufen, dichtstehend, bogenförmig ein wenig am Stiele herab.

Der fleischige, volle und derbe Stiel ist nach unten stets mehr oder weniger verdickt, außen weißlichgrau oder gelblich, mitunter gestreift. Er wird bis 10 cm hoch, oben 1—2 cm, unten bis 3 cm dick.

Der Geschmack ist angenehm, fast nußartig, der Geruch fein würzig, in altem Zustande etwas mehlartig.

Seinen Standort hat der Pilz in Wäldern auf grasigen Stellen oder auf Waldwiesen, wo er meist in großen Haufen oder sogenannten Hexenringen wächst, seltener auf alten, modrigen Holzstöcken.

Er wächst erst im Spätherbste und dauert bis zum Winter aus.

Wert: Ist ein sehr wohlschmeckender Speisepilz und um so wertvoller, als er noch in später Jahreszeit reichliche Ernten gibt. Kommt in Bayern in großen Mengen unter dem Namen „Herbstblattln“ auf den Markt.



Nr. **26. Nebelgrauer Trichterling.** Eßbar.
Agáricus (Clitócybe) nebuláris Batsch.

Nr. **27** **Huf-Ritterling.**

Agáricus gambósus Fr. (Trich. gambósum Fr.)

Der fleischige Hut ist anfangs gewölbt, später gebuckelt ausgebreitet, in der Form oft unregelmäßig, mitunter hufförmig, wie der Name besagt. Die Oberfläche ist glatt, gelblichweiß, alt verblassend und rissig Der anfangs feinfilzige Rand ist stets eingerollt, oft wellig verbogen. Das Fleisch ist weiß.

Die Blätter sind weißlich, dichtstehend, brüchig und am Stiele ausgerandet.

Der Stiel ist derbfleischig, voll, weiß, bis 8 cm hoch und wird 1,5—2,5 cm dick.

Geruch und Geschmack sind kräftig und mehlartig.

Der Pilz kommt auf Wiesen, Grasplätzen und an Wegen vor.

Er erscheint bereits im Mai und wird als Maipilz, in Bayern als Maiblattl, verkauft.

Wert: Es ist ein vorzüglicher Speisepilz.

Nr. **28.** **Echter Ritterling. Grünling. Grünreizker.**

Agáricus equéstris (Trich. equéstre) L.

Der anfangs kegelförmige, bei feuchtem Wetter schleimigklebrige Hut erhebt sich wenig über den Erdboden, verflacht sich später, indem er in der Mitte einen kleinen Buckel behält. Er wird bis 10 cm breit, ist fleischig, braungelb, mitunter olivgelb und feinschuppig. Das Fleisch ist gelb.

Die Blätter stehen ziemlich dicht, sind an dem Stiele ausgerandet und schwefelgelb.

Der anfangs nach unten verdickte, ebenfalls schwefelgelbe Stiel ist meistens glatt, selten feingeschuppt und sitzt fast immer im Erdboden.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Der echte Ritterling kommt in Nadelwäldern, vorzugsweise in Kieferwaldungen in großen Mengen vor, meist truppweise.

Er erscheint erst im Spätherbste.

Wert: Von seiner Oberhaut befreit (die einen erdigen Geschmack besitzt), zählt er zu den besten Herbst-Speisepilzen und bildet bereits seit langer Zeit im Osten Deutschlands einen gesuchten Handelsartikel. Seit einigen Jahren kommt er auch in Dresden und Leipzig in größeren Mengen zum Verkauf.



Nr. **27.** **Huf-Ritterling.** Eßbar.
Agáricus gambósus Fr. (Trich. gambósum Fr.)



Nr. **28.** **Echter Ritterling. Grünling. Grünreizker.** Eßbar.
Agáricus equéstris (Trich. equéstre) L.

Nr. **29.**

Stock-Schüppling. Stockschwämmchen. Eßbar.

Pholióta mutábilis Schaeff.

Der Hut ist anfangs gewölbt, später flach ausgebreitet mit etwas stumpfer Erhöhung in der Mitte, lederbraun und nach dem Rande zu oft ringförmig mit wässerig-hellbraunem Farbentone.

Das Fleisch ist etwas wässerig und bräunlich.

Die Blätter sind anfangs hellbraun, später rostbraun.

Der Stiel ist ganz besonders charakteristisch, nämlich feinsparrig geschuppt mit einem häutigen, bräunlich-schwärzlichem Ringe, der allerdings oft verschwindet. Nach unten ist er schwärzlichbraun, nach oben hellbraun.

Der Geruch ist sehr aromatisch, der Geschmack gut.

Seinen Standort hat er an alten, vorzugsweise harten Stöcken und wächst an denselben stets in Büscheln.

Er wächst bereits vom Mai ab.

Wert: Als Suppenpilz einer der vorzüglichsten und gesuchtesten. Läßt sich außerdem sehr gut züchten.

Eine Verwechselung mit dem giftigen büscheligen Schwefelkopfe kann außerordentlich leicht geschehen, doch werden die anfangs gelben Blätter des letzteren bald grünlich, zuletzt schwärzlichgrün; auch ist der Stiel glatt und hellgelb, der Geruch unangenehm und der Geschmack bitter. Er wächst sehr zahlreich und mitunter gemeinsam mit dem Stockschwämmchen.



Nr. **29. Stock-Schüppling. Stockschwämmchen.** Eßbar.
Pholióta mutábilis Schaeff.

Nr. **30.**

Honiggelber Hallimasch. Eßbar.

Armillária méllea Fl. Dan.

Der Hut ist honiggelb bis schmutzigbraun, mit bräunlichen leicht abwischbaren Schüppchen und kleinen Faserbüscheln besät. Anfangs eingerollt, mit dem Stiele durch einen Schleier verbunden, breitet er sich später flach aus. Er wird bis 12 cm breit.

Das Fleisch ist hellbräunlich.

Die Blätter stehen weitläufig, sind weißlich bleich, später bräunlich und oft gefleckt.

Der Stiel trägt einen flockigen Ring, ist anfangs rötlichbraun, später graugelb und nach unten olivbraun oder grünlichgrau. Am Grunde ist er verdickt, wird 5—12 cm lang und ist faserig und zäh.

Der Geruch ist schwach süßlich, der Geschmack säuerlich-herb, zusammenziehend, unangenehm.

Er wächst erst im September in großer Menge an alten Stöcken, alten Stämmen und Wurzeln. Die Sporen der älteren höher stehenden Hüte lagern sich oft schimmelartig auf die unteren. Sein Mycel bildet bei Abschluß des Lichtes eigentümliche Stränge (Rhizomorpha), die nicht nur in altem Holze (wie in Bergwerken), sondern auch in frischen Stämmen anzutreffen sind und zerstörend auf das Holz und Leben der Bäume einwirken. Der Pilz gehört deshalb zu den von allen Forstleuten gefürchteten Schädlingen. — Von dem Mycel befallenes Holz und Wurzeln leuchten im Finstern lebhaft.

Wert: Trotz seines im frischen Zustande garstigen Geschmackes ist er zubereitet ein wohlschmeckender Pilz, den man tragkorbweise sammeln kann. Zum Trocknen und Einmachen in Essig eignet er sich nicht, wohl aber zu Gemüse und zum Sterilisieren. Beim Sammeln sind nur die Hüte zu nehmen.



Nr. **30.** **Honiggelber Hallimasch.** Eßbar.
Armillária méllea Fl. Dan.

Nr. **31.**

Habicht-Stoppelpilz. Habichtspilz. Rehpilz. Eßbar.

Hydnum imbricátum L.

Der Hut ist anfangs etwas eingerollt, fast eben und nur im Alter in der Mitte eingedrückt, schokoladenbraun und mit fleischigen, großen, sparrigen Schuppen kreisförmig besetzt, die bei alten Exemplaren schwarzbraun werden.

Das derbe Fleisch ist schmutzigweiß.

Die Stacheln, welche am Stiele herablaufen, sind sehr dicht stehend, ziemlich lang und geben der Unterseite das Aussehen eines Hirsch- oder Rehfelles; daher wird er auch im Volksmunde als Hirsch- oder Rehpilz bezeichnet.

Der Stiel ist weißgrau, daumendick und kurz.

Der Geruch ist eigenartig aromatisch, ebenso der Geschmack.

Seinen Standort hat er fast in jedem Nadelwalde.

Er wächst Ende des Sommers und im Herbste oft in großer Menge.

Wert: Ein guter Speisepilz, der sich ganz besonders zum Sterilisieren eignet. Alt und naß schmeckt er bitter.



Nr. 31. **Habicht-Stoppelpilz. Habichtspilz, Rehpilz.** Eßbar.
Hydnum imbricátum L.

Nr. **32.**

Semmel-Porling. Semmelpilz. Eßbar.

Polyporus cónfluens Alb. u. Schw.

Die Hüte dieses Pilzes sind stets miteinander innig verwachsen und bilden eine gestaltlose Masse von 12—18 cm Breite. Sie sehen bald semmelgelb, bald rötlichgelb aus und werden bei trockenem Wetter rissig.

Das Fleisch ist weiß und fest, schmeckt etwas bitter.

Die Unterseite besteht aus ganz kurzen Röhrchen, die von außen als kleine feine Löcher (Poren) erscheinen.

Der Stiel ist strunkartig und sitzt in der Erde.

Standort: In Nadelwäldern nur auf dem Erdboden.

Er wächst meist erst im Herbste.

Wert: Im Jugendzustande ist er ganz vorzüglich, im Alter jedoch bitter. Ganz besonders ist es die Oberhaut, welche die Bitterkeit enthält und deshalb entfernt werden muß. Beim Kochen und Einmachen nimmt er eine hellrötliche Färbung an.

Nr. **33.**

Schaf-Porling. Schafeuter. Eßbar.

Polyporus ovínus Schaeff.

Der Hut ist verschieden gestaltet, teils gewölbt oder wellig verbogen, teils eben und weiß oder graugelblich, im Alter und bei trockenem Wetter rissig gefeldert. Er wird bis über 10 cm breit.

Das Fleisch ist derb und weiß.

Die kurzen Röhren des Futters haben feine runde Mündungen.

Der daumdicke Stiel ist voll, weiß, oft gekrümmt und nach unten abgerundet.

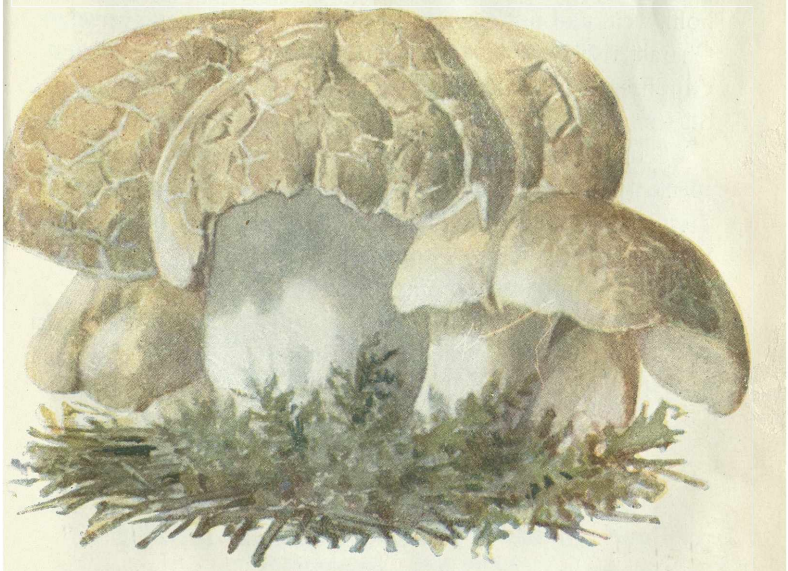
Seinen Standort hat er vorzugsweise in Nadelwäldern und kommt meist truppweise in großer Menge vor.

Er wächst vom Sommer bis zum Herbste.

Wert: Wegen seines schönen und sehr schmackhaften Fleisches gehört er zu den besten Speisepilzen. Er läßt sich sehr vielseitig verwerten.



Nr. 32. **Semmel-Porling. Semmelpilz.** Eßbar.
Polyporus cónfluens Alb. u. Schw.



Nr. 33. **Schaf-Porling. Schafeuter.** Eßbar.
Polyporus ovínus Schaeff.

Nr. **34**.

Gift-Wulstling. Knollen-Wulstling, Knollenblätterpilz.

Sehr giftig.

Amaníta bulbósa Bull. (A. phallóides Fr.).

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

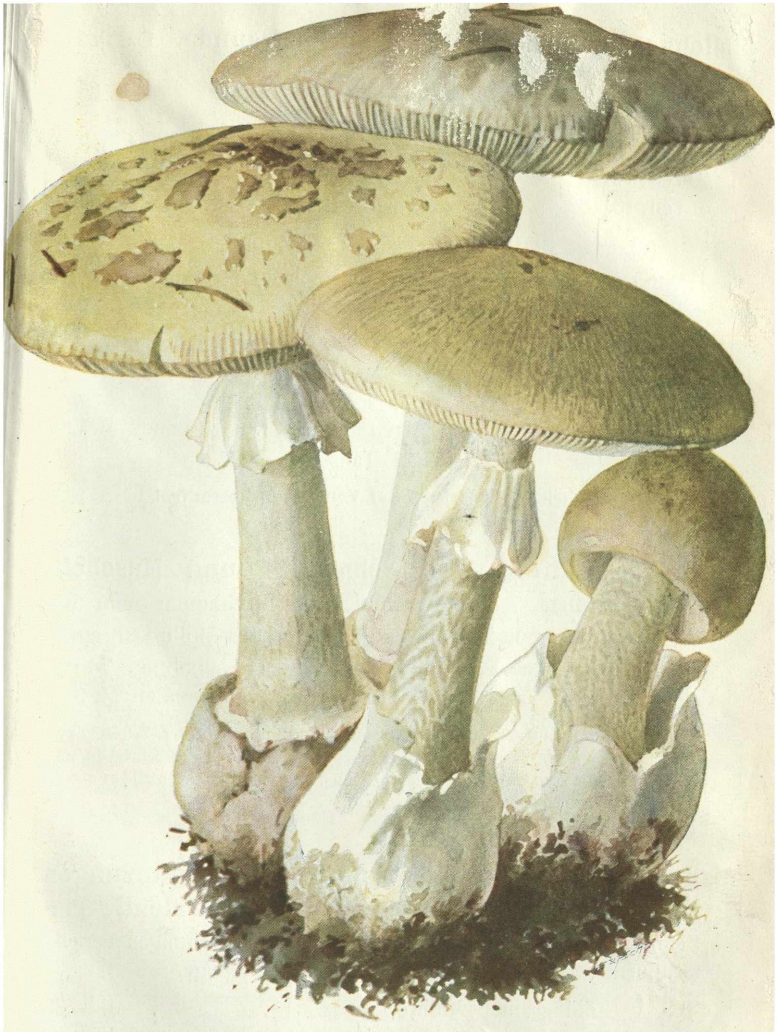
Der Stiel ist schlank, anfangs markig, später an der Spitze hohl, weiß und mit einer gelblichweißen Manschette versehen, Charakteristisch und das untrüglichste Kennzeichen dieses Giftpilzes ist die ausgeprägte runde Knolle am Fuße des Stieles. Diese Knolle ist mit einer häutigen Scheide umgeben.

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

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

Er wächst vom Sommer bis zum Herbste.

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



Nr. **34.** **Gift-Wulstling. Knollen-Wulstling, Knollenblätterpilz.** Sehr giftig.

Amaníta bulbósa Bull. (A. phalloídes Fr.)

Michael, Edmund, Führer für Pilzfreunde. Das Werk erschien in folgenden Ausgaben:

Ausgabe A für Schulen

1. Teil:	69 Pilzgruppen auf 7 Tafeln u. beschreibender Text	M. 8,—
2. Teil:	107 9	8,—
3. Teil:	131 10	8,—

Ausgabe B (Buchausgabe in Taschenformat)

1. Band	mit 69 Pilzgruppen, gebunden in Leinwand	M. 6,—
2. Band	107	6,—
3. Band	131	6,—

Jeder Band ist für sich abgeschlossen.

Ausgabe C

Volksausgabe mit 34 Pilzgruppen aus dem I. u. II. Bande M. 1,50
(12. bis 21. Tausend.)

Ausführlicher Prospekt auf Verlangen kostenfrei.

Lehmann, Alfred, Die Schnecken und Muscheln Deutschlands. Eine Anleitung zur Bestimmung und Beobachtung der deutschen Land- und Süßwasser-Mollusken, sowie zur Anlegung einer Schnecken- und Muschel-Sammlung. Mit je einer Tafel in Farben- und Schwarzdruck. Gebunden M. 2,—

Das Buch ist auf Anregung des bekannten Botanikers Prof. Dr. Wünsche (†), Zwickau, entstanden, für Fachleute und Laien gleich interessant geschrieben, und wird bei allen Freunden der Mollusken-Fauna, bei Lehrern, Schülern und Sammlern besonderes Interesse erregen.

Lehmann, Alfred, Berichtigungen und Ergänzungen für den naturwissenschaftlichen Unterricht. Eine Sammlung von biologischen, die neuesten Forschungen berücksichtigenden Notizen in alphabetischer Reihenfolge.

Teil I:	Zoologie und Anthropologie	M. —,80
Teil II:	Botanik mit Anhang: Mineralogie, Chemie und Physik	M. —,70

Die Hefte werden ihres gediegenen Inhalts wegen bei Lehrern und allen Freunden der Naturwissenschaften lebhaftes Interesse erregen.

Lehmann, Alfred, Unsere Gartenzierpflanzen. Eine Anleitung zur Bestimmung, Anzucht, Pflege und Verwendung der Holzgewächse, Stauden und einjährigen Pflanzen unserer Gärten, für Gärtner, Gartenfreunde und Botaniker, sowie zum Gebrauch an gärtnerischen Lehranstalten.

Das Buch wird allen Gärtnern und Gartenbesitzern als wertvolles und anregendes Hilfsbuch sehr willkommen sein. Prospekt auf Verlangen kostenfrei.

Dr. Richard Graupner und **Dr. Felix Zimmermann, Technik und Diagnostik am Sektionstisch.** Mit 126 naturgetreuen farbigen Abbildungen und 25 Abbildungen im Text, 2 Bände gebunden in Basket-Leinen. Auf Verlangen werden die farbigen Abbildungen auch ungebunden in Mappe vereinigt geliefert Preis M. 18,—

Hoffmann, Hermann, Systematische Farbenlehre. Mit 41 Tafeln in Farbendruck, gebunden (die Tafeln in besonderer Mappe) M. 23,— (auch in 8 Lieferungen à M. 2,60 zu beziehen).

Jahn, W., Fachlehrer für Maschinenzeichnen, **Die Beschaffenheit und Anwendung der Hilfsmittel für das technische Zeichnen.** Mit besonderer Berücksichtigung des Unterrichts an gewerblichen Fach- und Fortbildungsschulen, Vorschulen, technischen Lehranstalten u. A. Kartoniert M. 1,—

Jacob, H, Zinsenberechnungs-Tabellen zu $2^{3}/_{4}$, 3, $3^{1}/_{3}$, $3^{1}/_{2}$ und 4 Prozent für die Kapitalbeträge von 1—3000 M. auf die Zeit von 1—12 Monate. Den Bedürfnissen der Sparkassen besonders angepaßt. M. 2,—, jeder Zinsfuß einzeln à 50 Pf.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder direkt von der Verlagsbuchhandlung.

Verlag von Förster & Borries, Zwickau Sa.

Ein hervorragendes Werk über naturgemäße Lebens- und Heilweise:

Lebenskunst — Heilkunst

Ärztlicher Ratgeber für Gesunde und Kranke.

Unter Mitwirkung von *W Siegert* herausgegeben von Dr. med. *Franz Schönenberger*, praktischer Arzt in Bremen.

Über 1300 Seiten Text, zahlreiche schwarze Abbildungen, sowie 13 Farbentafeln in vollendeter Ausführung und ein zerlegbares Modell des menschlichen Körpers.

2 Bände. Preis gebunden **22** Mark.

Das Werk bildet das Ergebnis einer Lebensarbeit, gründet sich auf reiche praktische Erfahrung und überragt ähnliche Werke an Klarheit und Anschaulichkeit der Darstellung. Es sollte in keiner Familie fehlen.

Ausführlicher Prospekt mit Inhalts-Angabe usw.
auf Wunsch kostenlos.

de 11

13 8 06 M 1.50

Spitzschuppiger Schirmling. Angeblich giftig.

Geruch unangenehm, Geschmack scharf u. bitter-
selten.