Die essbaren Pilze

unseres Florengebietes, die mit schädlichen oder giftigen Arten nicht leicht verwechselt werden können.

Von **Philipp Weigand.**

Unter den grösseren Hutpilzen giebt es eine Anzahl Arten, die nicht nur als Speise sehr gesucht sind, sondern auch hinsichtlich ihres Nährwerthes, der bekanntlich dem der Fleischspeisen am nächsten steht, besonders für die ärmeren Volksklassen von hoher Bedeutung sein könnten.

Wenn man bedenkt, welch grosse Menge Nährstoff in den essbaren Pilzen jedes Jahr in unseren Wäldern zu Grunde geht, so erscheint es als Pflicht eines jeden Pilzkundigen, zur Verbreitung der Pilzkenntniss nach Kräften beizutragen.

Obgleich es an sogenannten populären Pilzwerken nicht fehlt, so ist dem Laien im Grossen und Ganzen nur wenig mit diesen Büchern gedient. Dadurch, dass die meisten derartigen Bücher ein grosses Florengebiet umfassen und eine grosse Anzahl Pilze aufführen, ist in ihnen das Auffinden einer bestimmten Art ungeheuer erschwert, für den Laien meist unmöglich. Gute Kupferwerke sind viel zu theuer, um eine allgemeine Verbreitung zu finden und so bleiben die Pilze, dieses einzige herrenlose Gut der Erde, das eine reiche Nahrungsquelle des Volkes sein könnte, unbenützt. Die Meisten, abgehalten durch die Furcht, sich durch eine Verwechslung mit giftigen Pilzen einer Lebensgefahr auszusetzen, sehen ganz vom Genuss dieser Speise ab.

Es fragt sich nun, ist es möglich, dem Laien ein Mittel an die Hand zu geben, eine Anleitung, die ihn in den Stand setzt, mit unfehlbarer Gewissheit die essbaren Pilze von den giftigen unterscheiden und bestimmen zu können.

Diese Frage lässt sich nun mit gutem Gewissen mit „Ja“ beantworten.

Eine solche Anleitung darf sich aber nur auf ein beschränktes Gebiet erstrecken und ohne alle Wissenschaftlichkeit jene Pilze in allgemein verständlicher Weise beschrieben aufführen, die mit dem in diesem Gebiete vorkommenden schädlichen Pilzen nicht verwechselt werden können.

Von diesem Grundsatze ausgehend, gebe ich hiemit eine Zusammenstellung der in unserer Gegend am häufigsten vorkommenden essbaren Pilze unter Angabe der Fundorte und charakteristischen Erkennungsmerkmale und glaube jedem Pilzfreunde ein Mittel an die Hand zu geben, die essbaren Pilze unserer Flora genau und in kurzer Zeit kennen zu lernen.

I. Blätterpilze.

Mit dem allgemeinen Namen Blätterpilze bezeichnet man alle Pilze, die auf einem Stiele oder Strunk einen fleischigen Hut tragen, auf dessen Unterseite häutige Blättchen (Lamellen) strahlenförmig vom Stiele aus nach dem äusseren Hutrand verlaufen. Unter die Blätterpilze zählen die vorzüglichsten Speisepilze, jedoch auch einige der giftigsten.

1. Der Feld-Champignon. Agaricus campestriss. L.

Dieser mittelgrosse Pilz trägt auf weissem, massivem (nicht hohlem) Stiele einen weissen nur schwach ins Gelbliche gehenden Hut. Der Stiel ist mit einem häutigen weissen Ring geziert. Die Blättchen auf der Unterseite des Hutes sind in der ersten Jugend weiss, später blassröthlich, dann braun, zuletzt schwärzlich. Das weisse Fleisch hat einen angenehmen, nussartigen Geschmack und Geruch. Ohne gerade häufig zu sein, findet sich der Champignon allenthalben in unserem Gebiete, besonders auf kurzrasigen Triften, in Obstgärten und Weiden, seltener im Laub- und Nadelwald. Bestimmte Fund-

orte sind jedes Jahr Feldraine am Wege nach Untergreuth, Unteraurach, Peuntwiese, und die Gesträuchsäume beim hl. Johannes im Hain.

Der Champignon kann im jungen Stande, wo sein Hut kugelförmig geschlossen und die Blättchen noch weiss sind, wohl mit dem sehr giftigen Knollenblätterschwamm „Agaricus phalloides Fries", im Gebiete nicht selten (z. B. Hain), verwechselt werden. Wer daher seiner Sache nicht ganz gewiss ist, verwende niemals Champignons zur Speise, bei denen die Blättchen nicht ganz ausgesprochen wenigstens schon die blassfleischrosa Färbung zeigen.

Ueberhaupt gilt für unser Gebiet als Regel: keinen weissen Blätterpilz mit weissen Blättchen unter dem Hute (Lamellen) zu verwenden. Der Museron Agaricus prunulus ist so selten bei uns, dass er nicht in Betracht kommt. Der giftige Knollen-Blätterschwamm Agaricus phallordes Fries lässt sich in der Jugend, wo er am leichtesten für Champignons gesammelt werden kann, wohl durch den Geruch, der nicht die angenehme Frische der Champignon hat, unterscheiden, allein es ist dies ein Merkmal, viel zu unzuverlässig, um von der Regel abzugehen, nur Champignons zu verwenden, die schon röthliche Lamellen zeigen.

2. Der Maischwamm. Agaricus groveolens Pers.

Der fleischige, 2—6 cm breite Hut ist anfangs weisslich, später schmutziggrau, anfangs halbkuglich, dann ausgebreitet meist unregelmässig, wie vom Rande her verbogen. Die Blättchen sind sehr gedrängt, sehr dünn und zerbrechlich, wie der Hut gefärbt, bei älteren Exemplaren russig-grau. Dieser zu der Gattung Tricholoma zählende Pilz ist durch seinen eigenthümlichen, kleienmehlartigen Geruch ausgezeichnet. Ebenso ist sein Geschmack auffallend mehlartig. Er kommt hier sehr häufig im Frühjahr auf den Markt und berücksichtige man beim Einkauf immer den Mehlgeruch und Geschmack. Eine Verwechslung ist nicht wohl denkbar, einmal weil um diese Jahreszeit nur wenige Pilze vorkommen und unter diesen allen keiner den Mehlgeruch hat. Häufig auf Grasplätzen und unter Gebüsch. Hauptsächlich bei Tütschengreuth, dann bei Geisfeld und Giech, ausserdem vereinzelt in Gärten mit Mistbeeten.

3. Das Rainschwämmchen. Agaricus oreades Bolt.

Ein kleines, kaum 2 cm breites Pilzchen, welches den grössten Theil des Jahres hindurch oft massenhaft auf Feldrainen vorkommt. Auf dem 2—3 cm hohen, runden, vollen oft gebogenen dünnen Stiel sitzt der häutig-fleischige, anfangs gewölbte Hut, mit stumpfkegelförmiger Mitte. Später wird der Hut flach, mit von einer kreisförmigen Vertiefung umgebenen Mitte. Die Farbe ist bei uns meist dunkelrehbraun. Befeuchtet man den Rainschwamm, so erscheint der Hutrand gestreift und fleischfarben, wohl das beste Bestimmungsmerkmal. Auch die Blättchen, die ungleich lang sind, und sehr entfernt stehen, sind ein gutes Merkmal. — Der Rainschwamm ist in unserer Gegend sehr gemein und findet sich fast auf allen Ackerrainen truppweisse, zuweilen auf Grasplätzen und Wiesen vom Mai bis zum Spätherbst. Kommt auch häufig auf den Markt.

4. Der Eierschwamm. Chantharellus cibarius Fries.

Wohl der bekannteste Pilz. Der unregelmässige, zuletzt tief trichterförmige Hut ist stets am Rande nach unten gebogen, fettig anzufühlen und überall oben und unten gleichmässig dottergelb gefärbt. Die Blättchen laufen an dem Stiel herab, sind verbogen und zuweilen verzweigt. Eine Verwechslung ist bei diesem Pilze ausgeschlossen. Der pomeranzengelbe Pfifferling (Chanth. amantiacus Fr.), nach Persoon, giftig, kommt bei uns nicht vor, und wenn er auch vielleicht bisher übersehen, doch gefunden werden sollte, so ist er, obgleich dem Eierschwamm äusserst ähnlich, sofort dadurch zu unterscheiden, dass die Blättchen auffällig dunkler gefärbt sind als der Hut, während der essbare Eierschwamm mit dem Hute gleichfärbige, fast etwas hellere Blättchen hat. Der Eierschwamm findet sich vom Sommer bis zum Herbst in allen unseren Nadelwäldern, im Hauptsmoor und besonders in oft erstaunlicher Menge in den Birkacher und Stappenbacher Wäldern.

5. Der Stockschwamm. Agaricus mutabiles Schäff.

Ein kleiner, meist büschelig zusammenwachsender, auf Baumstrünken nicht selten vorkommender Pilz, hat einen oben

blassbraunen unten dunkelrostbraunen Stiel, der im Alter zäh wird und mit sparrigen Hautschüppchen und gelblichen Flöckchen bedeckt ist. Der Ring am oberen Theil des Stiels ist klein und sehr vergänglich. Das Fleisch ist dünn und riecht obstartig. Der Stiel ist meist verbogen und im Alter hohl. Eine Verwechslung mit dem giftigen Schwefelpilz, auf welche oftmals in den meisten Pilzbüchern hingewiesen wird, ist leicht zu vermeiden, wenn man die Blättchen berücksichtigt. Beim Stockschwamm sind dieselben bräunlich, beim Schwefelpilz grünlich, und dann ist der Schwefelpilz weit robuster und hat einen auffallend bitteren Geschmack. Der Stockschwamm ist ein ganz vorzüglicher Speisepilz, und bei uns auf alten Baumstrünken, besonders bei Aurach, Mühlendorf und Hartlanden nicht selten.

6. Der Parasolschwamm. Agaricus procerus Scop.

Unstreitig nach dem prächtigen Fliegenpilz die auffallendste Pilzform unseres Gebietes. Auf dem bis 35 cm hohen kräftigen, unten knolligen Stiel, der hellbraun, oben mit einem grossen, braunen verschiebbaren Ring geziert, hohl, faserig, und mit vielen dunkelbraunen Flecken gezeichnet ist, breitet sich der mächtige, fussbreite Hut schirmförmig aus, mit erhabener, gebuckelter, brauner Mitte, bedeckt mit vielen graubraunen, leicht abzulösenden Schuppen. Die Blättchen sind weiss, gedrängt, ungleich lang und stehen weit vom Stiele ab. Dieser prächtige Pilz, der reichliche und gesunde, wenn auch nicht besonders feinschmeckende Mahlzeiten gibt, ist immerhin für die ärmeren Klassen als ein zweckmässiges Nahrungsmittel von Bedeutung. Jung, ehe er seinen Hut ausgebreitet, hat er eine auffallende eiförmige Kugelgestalt, ist aber sofort an den braunen Hautschuppen zu erkennen. Er ist in unserem Gebiete nicht selten, findet sich jeden Sommer nnd Herbst auf Erdhaufen in den Gärtnersfeldern, am Kunigundaruhberg in Sandgräben und in grossen Mengen am westlichen Ende des Stocksees und der angrenzenden Sandfelder.

7. Der Reizker. Agaricus deliciosus L.

Ein verdächtigeres und giftigeres Aeussere als der Reizker, trägt kein anderer Pilz zur Schau. Aus der geringsten

Verletzung träufelt ein orangefarbener Milchsaft hervor und auch die leiseste Berührung der Blättchen verursacht, dass diese in wenigen Minuten grünspanfarbig anlaufen. Und doch ist der Reizker einer der besten, wohlschmeckensten Pilze. Dieser mittelgrosse Pilz trägt auf einem hohlen, kurzen, nach unten nicht verdickten Stiele den mattorangefarbigen, in der Mitte vertieften Hut, der meist mit mehr oder weniger deutlich hervortretenden dunkelorangefarbenen Ringen gezeichnet ist.

Die Blättchen sind etwas heller als der Hut gefärbt, unter sich verwachsen, ungleich lang, sehr gedrängt und die längsten unter ihnen erreichen mit einer scharfen Spitze den Stiel. Das Fleisch des Hutes ist schön rothgelb und schwitzt wie auch die Blättchen beim Zerschneiden eine schön orangenfarbige Milch aus, die später grünspanfarbig wird. Das Fleisch des Stieles ist ebenfalls orangenroth, immer um die Höhlung heller bis weiss.

Eine Verwechslung ist bei diesem Pilze ausgeschlossen, wenn man auf die orangefarbige Milch achtet. Der ihm ähnliche giftige Birkenreizker (Ag. torminosus) hat eine weisse Milch. Ausserdem beachte man bei allen milchenden Pilzen die Regel, dass alle, bei denen die Milch ein brennendes Gefühl auf der Zunge erzeugt, zu meiden sind.

Bei uns äusserst häufig im Hauptsmoor, Michaelsberger Wald etc.

II. Löcher-Pilze.

(Pilze, die auf der Untenseite des Hutes statt der Blättchen feine Löcher, Nadelstichen gleichend, tragen, in denen die Sporen reifen.)

1. Der Steinpilz. (Boletus edulis Bull.) Edelpilz. Herrenpilz.

Unstreitig der wichtigste Speisepilz, der auch in vielen Gegenden, wie im bayrischen Walde, ein allgemeines Nahrungsmittel ist und getrocknet sackweise für den Winter aufbewahrt wird. Der Steinpilz gehört zu den grossen Pilzen, bei einer plumpen, dicken Gestalt wird er oft über fusshoch. Für den Steinpilz ist hauptsächlich der Stiel charakteristisch. In der Jugend ist derselbe dick, fast kugelig, später verlängert, am

Grunde knollig verdickt und nach oben mit einem erhabenen, weissen, niemals rothen Adernetz bekleidet. Der Hut ist gewölbt, gross, dick, meist unregelmässig verdrückt, schön lederbraun, bis rothbraun. Das Fleisch ist fest, rein weiss und läuft nie auf der Schnittfläche bläulich an. Geruch und Geschmack des rohen Fleisches ist erfrischend angenehm. Mit am häufigsten auf unserem Markte werden oft im Frühling kleinere ganz weisse oder nur schwach bräunlich angelaufene Steinpilze feilgehalten, die aber leicht an den plumpen Hut zu erkennen sind. Die Röhrchen auf der Unterseite des Hutes sind im Anfang weiss, später gelblich, nur im Alter gelbgrün und lassen sich leicht mit dem Finger vom Fleische abdrücken. Der Steinpilz ist in unseren Nadelwäldern ungemein häufig und wer ihn aus eigener Anschauung kennen lernen will, findet ihn während des Sommers einige hundert Schritte vom Militär-Schiessplatze im Hauptsmoor in Gesellschaft seines Vewandten, des ebenfalls essbaren Ringpilzes, der sich vom Steinpilz schon durch die gelbliche Farbe des Fleisches unterscheidet. Mit dem Sandpilz, dem Schmerling und Ringpilz ist der Steinpilz wohl leicht zu verwechseln, allein alle drei sind, wenn auch in Güte weit dem Steinpilz nachstehend, essbar, und nicht im geringsten schädlich.

2. Der Kapuzinerpilz (Boletus scaber Fr.),

schlanker als der Steinpilz, kommt an ähnlichen Orten wie ersterer, aber viel seltener in unserem Gebiete vor, hat einen rothbraunen oder dunkellehmfarbigen Hut, mit weissen, später weissgrauen Röhrchen und einen langen (bis 1 Fuss hohen) durch dunkleren Erhabenheiten und Fasern runzlich-rauhen Stiel. Das Fleisch ist weiss und läuft beim Zerschneiden oft bräunlich oder schwärzlich an. Bei allen Röhrenpilzen achte man darauf, dass der Stiel kein rothes oder röthliches Adernetz zeige, die Auszeichnung die dem höchst giftigen Satanspilz (Boletus satanas) zu Theil geworden.

Die nächsten Verwandten des Steinpilzes, der Ringpilz, Sandpilz und Kuhpilz bilden das Gros der Pilze in unseren Wäldern und im Herbst sind diese oft auf weite Strecken hin, von diesen unförmigen plumpen Hüten überzogen. Wenngleich alle drei essbar, so sind sie doch als Speisepilze wenig be-

achtet und mit Recht, denn als wohlschmeckend kann man sie nicht bezeichnen, sie haben sämmtlich einen faden Geschmack.

3. Der Ringpilz (Boletus lutens L.).

Der anfangs gewölbte, später ausgebreitete Hut wird oft einen halben Fuss breit, ist schmierig braun, in der Jugend oftmals gebuckelt. Die Röhrchen sind der Unterseite des Hutes angewachsen, rundlich oder stumpfeckig. Anfangs nadelstichgross, später erweitert und schön gelb. Der Stengel ist walzenförmig, weisslich, 2—4 cm hoch, mit einem häutigen leicht zerreissbaren Ring geziert und über diesem Ring gelblich, dunkelbraun punktirt und gekörnt. Der Ringpilz ist die einzig essbare Boletus-Art, die einen Ring trägt und an diesem Merkmal immer leicht kenntlich. Aeusserst häufig im Spätsommer und Herbst in allen, besonders Nadelwäldern.

4. Der Sandpilz (Boletus variegatus Fr.).

Der anfangs halbkugelige, mit sparsam filzigen, eingerollten Rande versehene Hut, verflacht sich später polsterförmig, ist bei trockenem Wetter trocken und bei feuchtem schmierig. Die Röhrchen sind ungleich, lang und weit, eckig und rundlich, olivengrün oder braungelb, im Alter schmutzigbraun. Das Fleisch dieser Pilze ist schwammig, gelblich und läuft auf den Bruch- und Schnittflächen bläulich an. An manchen Tagen mehr, an anderen weniger, und will man diese eigenthümliche Erscheinung mit dem Ozongehalt der Luft erklären. — Weniger häufig als der Ringpilz findet er sich doch vielfach im Sommer und Herbst in sandigen Wäldern, besonders in einigen Theilen des Michaelsberger Waldes.

5. Der Kuhpilz (Boletus Bovinus L.).

Im Ganzen dem Ringpilz sehr ähnlich, hauptsächlich durch das Fehlen des Ringes am Strunk unterschieden. Sofort kenntlich an den Röhrchen, die einmal etwas am Stiele herunterlaufen, dann sehr weitmündig eckig sind, und genau oder auch mit der Lupe betrachtet sich aus 3—4 kleineren Röhrchen im Innern zusammengesetzt zeigen. Ein weiteres untrügliches Merkmal dieses häufigen Pilzes ist, dass das blass-

weisse Fleisch unmittelbar unter der Oberhaut bräunlich-röthlich gefärbt ist. Das Fleisch hat einen süsslichen, gerade nicht unangenehmen Geschmack. — Wie die beiden andern häufig im Sommer und Herbst, besonders in dem westlichen Theile unseres Gebietes: Unteraurach, Höfen, Birkach, Untergreuth, auch Hauptsmoor etc.

III. Stachelschwämme (Hydnei).

Die Stachelschwämme sind durch die Fruchtlager, die weder Blätter, wie bei den Blätterpilzen, noch Röhrchen wie bei den Löcherpilzen, sondern weiche Stacheln oder Stoppeln darstellen, charakterisirt. Für unser Gebiet ist nur ein Stachelschwamm von Bedeutung und zwar:

Der Stoppelschwamm (Hydnum repandum L.).

Dieser mit einem unregelmässigen, gebuchteten, gelblichweissen Hut versehene Pilz, ist sofort an den auf der Unterseite des Hutes stehenden, bei der leisesten Berührung abfallenden stachelförmigen Fruchtlagern zu erkennen. Diese Stacheln verändern nie die Farbe. Eine Verwechslung der Stachelpilze ist nicht leicht möglich, und wenn auch ohne Bedeutung, denn unter sämmtlichen unseres Gebietes ist kein einziger giftig. In manchen Jahren ist er äusserst häufig im Hauptsmoor, Bruderwald, sonst zerstreut in allen Wäldern unserer Gegend.

Sein Bruder, der **Habichtsschwamm** (Hydnum imbricatum L.), gleichfalls häufig im Hauptsmoor, dürfte jedem Pilzfreunde schon aufgefallen sein. Der chocoladenfärbige Hut ist mit dunklen, dreieckigen, erhabenen, ganz regelmässigen Schuppen geziert und trägt auf der Unterseite rehfarbige Stacheln. Essbar, aber von fadem Geschmack, dürfte er kaum als Speisepilz zu betrachten sein.

IV. Die Hirschschwämme (Clavariacei).

Geweihförmige, blumenkohlartig verzweigte Pilze ohne Hut mit dickem Stiel.

Nur der gelbe **Hirschschwamm** (Clavaria flava Pers.) kommt in unserem Gebiete in Betracht und ist unter dem Namen

Händling, Ziegenbart und Hirschschwamm allgemein bekannt und von Vielen ein gesuchter Speisepilz. Er stellt einen blassgelben, ästigen Büschel dar, und kann nicht mit einem andern Pilz verwechselt werden. In der Jugend können die Aeste mitgenossen werden, im Alter muss man sie entfernen, da sie dann dem Ganzen einen widerlichen, bitteren Geschmack geben. Im Hauptsmoor nicht selten, besonders in der Nähe des Seehof und fand ich da öfters Exemplare bis zu einem Pfund schwer.

V. Morcheln. (Helvellacei.)

Nach der Trüffel der von Feinschmeckern geschätzteste Pilz.

Die Speisemorchel (Morchella esculenta Pers.).

Der mit dem Stiele verwachsene Hut hat weder Blättchen, noch Löcher oder Stacheln, sondern die Sporen erscheinen auf einer besonderen Samenhaut in Schläuchen (Basidien) und können blos bei starken Vergrösserungen wahrgenommen werden.

Der Hut der essbaren Morchel hat eine mützenförmige Gestalt und zeigt auf seiner Oberfläche grubige, rundlich eckige Vertiefungen, nicht unähnlich grossen Bienenzellen. Die Farbe ist blassgelblich, die Consistenz fast gallertartig. Der ganze Pilz ist hohl. Der Strunk ist walzenförmig von der Farbe des Hutes und wie mit feiner Kleie bestreut und bestäubt, am Grunde gefaltet.

Verwechselt kann die Morchel nicht leicht werden, denn die Giftmorchel (Phallus impudicus) verbreitet auf weithin schon ehe sie gesehen wird, einen solchen widerlichen Aasgeruch, dass sich wohl Niemand einfallen lassen wird, diesen immer von Aasfliegen heimgesuchten, eckelhaften Pilz zu essen. Zudem wächst die Giftmorchel im Spätsommer und Herbst, bei uns im Hain nächst der Wirthschaft und am Badehaus und ausserdem in Hecken bei Wildensorg.

Vielfach aber wird behauptet, die Morchel (Morchella esculenta) könne unter Umständen giftig wirken und wird diese Erscheinung durch verschiedene Ursachen zu erklären gesucht. Ich wandte diesem Gegenstande grössere Aufmerksamkeit zu, und kam zur Ueberzeugung, dass die Morchel vollständig unschuldig ist, dagegen alle beobachteten Vergiftungen

angeblich durch Morcheln, nicht durch diese, sondern durch die Lorchel (Helvella esculenta Pers.), die im gewöhnlichen Leben ebenfalls als Morchel bezeichnet wird, veranlasst wurden, und ist auch im Deutschen Archiv für klinische Medicin Bd. XXII Seite 209 in einer Abhandlung „Ueber die Indoxicationen durch die essbare Lorchel“ die Helvella esculenta gemeint.

Sei dem nun wie ihm wolle, und abgesehen davon, dass sowohl viele meiner Bekannten als auch ich selbst jedes Jahr viele Morcheln ohne allen Nachtheil gegessen, so kann es ja immerhin nicht schaden, bei Zubereitung der Morcheln vorsichtig zu sein und man koche oder übergiesse diese vorher mit heissem Wasser und spüle sie dann noch einigemal mit kaltem Wasser ab. So behandelt verliert auch die Lorchel (Helvella esculenta) ganz sicher ihre giftigen Eigenschaften.

Ich habe die Lorchel bei uns nie gefunden, doch schon einigemal in der Gegend von Staffelstein gesammelt und gegessen. Die Lorchel, die zu gleicher Zeit wie die Morchel erscheint, unterscheidet sich von der Morchel durch den mehr abgerundeten, meist braunen, unregelmässigen, grubigen, nicht rippigen Hut, der grubig gewunden ist, und überhängende Lappen hat.

Dass die Lorchel (Helvella esculenta) zu den giftigen Schwämmen gehört und erst durch Abbrühen oder längeres Liegen geniessbar wird, ist ganz unzweifelhaft längst bekannt und sollte deren Verkauf auf den Märkten unbedingt verboten sein.

Die Fundorte der Speisemorchel (Morchella esculenta) also nicht zu verwechseln mit der Lorchel (Helvella esculenta) sind einige Stellen im Hain, hin und wieder auf dem Kirchhof, im sogenannten Heunischsee bei Unteraurach, Hauptsmoor und am häufigsten findet sie sich auf dem Distelberg am Wege, der von Schadlos über den Ziegenschlag nach Eichenhof bei Pettstadt führt. Sie kommt auf leichtem und kräftigem Boden vor, zieht aber ersteren vor, und die Angabe in vielen Pilzbüchern, sie sei auf schweren Boden angewiesen, ist falsch.

Ausser den hier aufgeführten Pilzen gibt es wohl noch eine grosse Anzahl Pilze, die gegessen werden können. Allein man möge sich mit den aufgeführten begnügen. So sind die Boviste (Bovista nigrescens Pers), die Rinderzunge (Fistulina hepatica) oft als Speisepilze empfohlen worden, sie geben

aber beide nur schlechtschmeckende Gerichte. Die Rinderzunge, die manchem Pilzfreunde wegen ihrer Aehnlichkeit mit einer geräucherten Rindszunge auffallen mag, gehört zu den Löcherpilzen und kommt im Hain häufig an älteren Eichen vor, so jedes Jahr im Spätsommer an der grossen Eiche, die hinter dem Musikpavillon steht. —

Zum Schluss will ich noch erwähnen, man geniesse nie roth, blau und violett gefärbte Pilze, keinen Pilz, dessen Hut mit perlförmig erhabenen Punkten geziert ist, keine weissen Blätterschwämme mit weissen Blättchen (Lamellen) und weissen Sporen.

Alle allgemeinen, im Volke vielfach verbreiteten Regeln, die Giftigkeit eines Pilzes erkennen zu können, wie durch das Schwarzwerden eines silbernen Löffels oder einer mitgekochten Zwiebel, sind als ganz verderblicher Aberglaube zu verwerfen. Das Schwarzwerden des silbernen Löffels wird verursacht, wenn beim Kochen schon in Zersetzung begriffene Pilze sind, mögen diese nun giftig oder essbar sein.

Vor Vergiftung durch Pilze kann nur die genaue Kenntniss der essbaren Arten schützen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Bericht der naturforschenden Gesellschaft Bamberg

Jahr/Year: 1887

Band/Volume: 14

Autor(en)/Author(s): Weigand Philipp

Artikel/Article: Die essbaren Pilze unseres Florengebietes, die mit schädlichen oder giftigen Arten nicht leicht verwechselt werden können 35-46