

DIE PILZE UNSERER HEIMAT VON E. GRAMBERG



Schneil's natur-
wissenschaftliche
Atlanten

Pilze der Heimat

Schmeiß naturwissenschaftliche Atlanten

Pilze der Heimat

Eine Auswahl der verbreitetsten
essbaren, ungenießbaren und gif-
tigen Pilze unserer Wälder und
Fluren in Bild und Wort

von

Eugen Gramberg

Mit 130 farbigen Pilzgruppen
auf 116 Tafeln, nach der Natur
gemalt von Kunstmalern

Emil Doersfling

Erster Band:
Blätterpilze
(Agaricaceae)

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

Verlag von Quelle und Meyer in Leipzig, 1913

Alle Rechte, insbesondere das der Übersetzung vorbehalten



Druck
der Spamer'schen
Buchdruckerei zu Leipzig

Vorwort.

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

Unsere populäre Pilzliteratur ist reich an kleinen, illustrierten Hilfsbüchern, die der ersten Einführung dienen wollen; doch gibt es nur sehr wenige größere Werke, die in künstlerischer, wissenschaftlicher und praktischer Hinsicht weitergehenden Ansprüchen genügen. Daher nahm ich seinerzeit die Aufforderung, für die vorliegende Sammlung naturwissenschaftlicher Atlanten die höheren Pilze unserer Heimat zu bearbeiten, gern an. Nach jahrelanger Arbeit ist nun das vorliegende Werk entstanden, das ich hiermit in der Hoffnung, eine brauchbare Einführung in das interessante Gebiet geschaffen zu haben, der Öffentlichkeit übergebe.

Die größte Sorgfalt wurde — wie dies schon im Wesen der Atlanten liegt — der Herstellung der Abbildungen zugewendet, einer Arbeit, an der der Schöpfer der Tafeln, Herr Kunstmaler E. Doerstling, Königsberg i. Pr., das größte Verdienst hat. Mit welcher Hingabe und Gewissenhaftigkeit diese Abbildungen geschaffen sind, die in der ganzen Literatur einzig dastehen dürften, wird jeder leicht erkennen, der sich eingehend mit dem schwierigen Gebiete zu beschäftigen versucht.

Jede Pilzgruppe ist in ihrer natürlichen Umgebung dargestellt, d. h. so, wie sie zwischen Moosen, Flechten, Sarnen und anderen Begleitpflanzen aus Nadeln, altem Laub u. dgl. hervorsprießt, auf Baumstämpfen, an Stämmen wächst und von Schnecken oder Käfern besucht wird. Jede Tafel spiegelt somit ein Stück heimischen Naturlebens wieder. Es ist anzunehmen, daß Bilder dieser Art, von denen nicht wenige als wirkliche Kunstwerke gelten können, den Beschauer mehr befriedigen als die in den meisten bisher erschienenen Werken gebotenen Abbildungen, in denen die Pilzgruppen entweder nur mit schematisch gehaltenem Moos oder Gras umgeben oder ohne jeden Zusammenhang mit ihrem Nährboden gemalt sind.

Serner wurde jede Pilzart in natürlicher Größe dargestellt (nur bei wenigen, besonders großen Arten war dies nicht durchführbar), wodurch das Wiedererkennen in der Natur sehr erleichtert wird. Auch die sonst am besten ausgestatteten populären Werke geben die Pilze fast durchgängig verkleinert wieder, eine Maßnahme, die Anfängern das so schwierige Bestimmen der Pilze oft sehr erschwert, und durch die nicht selten völlig irrtümliche Vorstellungen hervorgerufen werden.

MAY 6 - 1913

Da nur wirklich zuverlässige Abbilder eine schnelle, sichere Bestimmung ermöglichen und auf nur einen Blick das erkennen lassen, was sich in der Beschreibung viel unvollkommener oder nur weitschweifig ausdrücken läßt, wurden weiter Form und Farbe jeder Pilzart aufs genaueste wiedergegeben. Bei solchen Arten, die in ihrer Färbung stark wechseln, sind stets verschieden gefärbte Exemplare ausgewählt. Der Übelstand, daß hierdurch, sowie durch die Darstellung der verschiedenen Wachstumsstadien manche Pilze dichter gruppiert werden mußten, als sie in der Natur wachsen, war freilich unvermeidlich; er erschien uns jedoch kleiner als der Verzicht auf die Fülle der Erscheinungsformen, deren Wiedergabe für das Kennenlernen der Pilze unerlässlich ist.

Die meisten Gruppen enthalten Längsschnitte oder Anschnitte, weil erst mit deren Hilfe schwierigere Arten sicher bestimmt werden können. Bei den Blätterpilzen sind stets die so wichtigen Lamellenansätze durchgezeichnet.

Die zu den Tafeln gehörigen Beschreibungen sind sehr ausführlich gehalten und frei von schwierigen Sachausdrücken. Es hielt keineswegs leicht, die vielfachen Irrtümer, die sich in den Beschreibungen zahlreicher Pilzwerke vorfinden, zu vermeiden; durch unausgesetzte Beobachtungen am lebenden Material ließ sich vieles berichtigen. Beschreibungen jedoch, die auf jedes aufgefundenen Exemplar der betreffenden Pilzart zutreffen, lassen sich schon deshalb nicht geben, weil die meisten Pilze ungemein stark variieren. Eine wesentliche Hilfe beim Bestimmen dürften die genauen Maßangaben sein, die durchweg lebenden Pilzen entnommen wurden und oft stark von den Angaben anderer Verfasser abweichen. So sorgsam der Text abgefaßt wurde, so glaube ich jedoch nicht, nun auch in jedem Falle das Richtige getroffen zu haben; jede Ergänzung und Berichtigung aus dem Leserkreise wird mir daher sehr willkommen sein.

Von den 130 behandelten und abgebildeten Pilzarten sind 96 Speisepilze, 28 ungenießbare und 6 giftige Arten. Daß unter den berücksichtigten Arten den eßbaren ein so breiter Raum gewährt wurde, bedarf keiner Rechtfertigung. Es konnten unter diesen allerdings auch wieder nur die wichtigsten Beachtung finden, namentlich solche, die auffällig und leicht bestimmbar sind¹⁾. Unter die Speisepilze reihte ich übrigens, den neueren,

¹⁾ Mit Bedauern mußte ich manchen schönen, charakteristischen Pilz weglassen, da sonst der Preis des Buches, der trotz der außerordentlich hohen Herstellungskosten so niedrig wie möglich bemessen werden sollte, ein viel höherer geworden wäre.

auch eignen Erfahrungen folgend, eine beträchtliche Anzahl von Arten ein, die früher für giftverdächtig gehalten wurden. Von ungenießbaren Pilzen wählte ich die häufigsten aus, sowie solche, die als Vertreter der größeren Gattungen zu gelten haben, um so einen Aufbau des Systems zu ermöglichen und denen, die vielleicht zu gründlicheren Studien übergehen wollen, eine brauchbare Grundlage zu bieten¹⁾.

Da das vorliegende Buch zugleich praktischen Zwecken dienen möchte, erschien es durchaus geboten, die wirtschaftliche Verwendung der Pilze ausführlich zu behandeln. Auch dürfte es besonders Anfängern, die bei ihren ersten Bestimmungen versuchen oft unglaubliche Verwechslungen begehen, willkommen sein, daß bei den schwierigeren Arten ähnlich aussehende Pilze kurz gekennzeichnet sind.

Bei der Benennung der Pilze wurden diejenigen deutschen Namen bevorzugt, die die am meisten charakteristische Eigenschaft der Pilzart möglichst kurz²⁾ und treffend bezeichnen; denn nur einfache, leicht behältliche Namen haben Aussicht, wirklich volkstümlich zu werden. Daher mußte oft von Übersetzungen der lateinischen Namen abgesehen werden, während gute, bereits im Volke gebräuchte Bezeichnungen gern verwendet wurden. Bezüglich der lateinischen Namen schloß ich mich bis auf wenige Ausnahmen an das rühmlich bekannte Werk von J. Schröter, Die Pilze Schlesiens, an.

Die neuere wissenschaftliche Pilzliteratur ist, wie Kenner bald herausfinden werden, gewissenhaft benutzt.

Das Werk mußte, um es nicht unhandlich werden zu lassen, in zwei Bänden herausgegeben werden. Hierbei erschien es selbstverständlich, die Blätterpilze ungeteilt in Band I zu bringen, so daß die Stöckerpilze und die kleineren Familien, sowie der allgemeine Teil für Band II verblieben.

Eine angenehme Pflicht ist es mir, allen Herren verbindlichst zu danken,

¹⁾ Da es in Deutschland weit über 1000 höhere Pilze gibt, ist es für alle, die sich eingehender mit der Pilzkunde beschäftigen wollen, unumgänglich nötig, neben unierem Buche ein solches zu benutzen, das nur Beschreibungen gibt und mehrere hundert Arten enthält, wie z. B. O. Wünsche, Die verbreitetsten Pilze Deutschlands. Leipzig, 1896. Teubner. 124 S. (Geb. 1,40 M., enthält an 500 Arten) oder das vortreffliche Werk von G. Lindau, Die höheren Pilze. Mit 607 kleinen Pilzzeichnungen. Berlin, 1911. J. Springer. 250 S. (Geb. 7 M., enthält an 1300 Arten.)

²⁾ Die in den meisten Pilzwerken gebräuchlichen schwülstigen „Buchnamen“ erfüllen den Laien, der Pilze kennen lernen will, oft geradezu mit Widerwillen. Hier ist die größte Einfachheit notwendig. Daher sagte ich statt Stod-Schüppling — Stodpilz, statt Grünspan-Träufeling — Grünspanpilz, statt Habicht-Stoppelpilz — Habichtspilz, statt Nessel-Schwindling — Suppenpilz, statt Pflaumen-Räuling — Mehlpilz, statt Scheiden-Ranzling — Reispilz, statt nebelgrauer Trichterpilz — Graupopf, statt zimtbrauner Hautopf — Zimtpilz uif.

die mich durch wertvolle Ratschläge freundlichst unterstützt haben. Es sind dies die Herren Prof. Dr. S. v. Höhnel=Wien, Abbate G. Bresadola=Trient, Pfarrer A. Riden=Lahrbach (Rhön), Prof. Dr. K. Giesenhagen=München, Lehrer O. Jaap=Hamburg, Schriftsteller Dr. S. Skowronnek und vor allem Prof. Dr. O. Schmeil=Heidelberg, der mein Werk andauernd mit Rat und Tat förderte. Seine für mich überaus wertvolle und selbstlose Mitarbeit und seine reifen Erfahrungen haben sehr viel zur Ausgestaltung der Abbildungen und des Textes beigetragen.

Möge nun das Buch recht viele hinausziehen zu den Pilzen, diesen eigenartigen und schönen Kindern der heimischen Natur! Möchte es aber auch in vielen das nachhaltige Interesse wachrufen, das zu ernsterer Beschäftigung auf diesem viel zu wenig bekannten Gebiete führt.

Königsberg i. Pr., im Frühjahr 1913.

Der Verfasser.

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Dorwort	III
Pfifferling, <i>Cantharellus cibarius</i>	1
Salzcher Pfifferling, <i>Cantharellus aurantiacus</i>	2
Suppenpilz, <i>Marasmius caryophyllus</i>	3
Silziger Schwindpilz, <i>Marasmius peronatus</i>	4
Knoblauchpilz, <i>Marasmius alliatus</i>	4
Kahler Krempling, <i>Paxillus involutus</i>	5
Samtfuß-Krempling, <i>Paxillus atrotomentosus</i>	6
Schopf-Tintenpilz, <i>Coprinus porcellanus</i>	7
Echter Tintenpilz, <i>Coprinus atramentarius</i>	8
Großer Schleimpilz, <i>Gomphidius glutinosus</i>	9
Wiesen-Elterling, <i>Hygrophorus ficioides</i>	10
Kleiner Glasopf, <i>Hygrophorus flammans</i>	11
Olivbrauner Schneckenpilz, <i>Limacium olivaceoalbum</i>	11
Gelbblättriger Schneckenpilz, <i>Limacium vitellum</i>	12
Echter Reizfer, <i>Lactaria deliciosa</i>	15
Brätling, <i>Lactaria volema</i>	14
Süßlicher Milchpilz, <i>Lactaria subdulcis</i>	15
Milder Milchpilz, <i>Lactaria mitissima</i>	15
Mordschwamm, <i>Lactaria necator</i>	16
Rotbrauner Reizfer, <i>Lactaria rufa</i>	17
Zottiger Reizfer, <i>Lactaria torminosa</i>	18
Duftender Milchpilz, <i>Lactaria glycosma</i>	19
Pfeffer-Milchpilz, <i>Lactaria piperata</i>	20
Wolliger Milchpilz, <i>Lactaria vellerea</i>	21
Seder-Täubling, <i>Russula alutacea</i>	22
Speise-Täubling, <i>Russula vesca</i>	23
Blafgrüner Täubling, <i>Russula virescens</i>	24
Grüner Täubling, <i>Russula livida</i>	25
Odergelber Täubling, <i>Russula ochroleuca</i>	26
Schwarzer Täubling, <i>Russula nigricans</i>	27
Stink-Täubling, <i>Russula foetens</i>	28
Spei-Täubling, <i>Russula emetica</i>	29
Blutroter Täubling, <i>Russula sanguinea</i>	30
Rosa Bläuling, <i>Russuliopsis laccata</i> , a. <i>rosella</i>	31
Echter Bläuling, <i>Russuliopsis laccata</i> , b. <i>amethystina</i>	32
Anispilz, <i>Clitocybe odora</i>	32
Graufopf, <i>Clitocybe nebularis</i>	33
Drehling, <i>Pleurotus ostreatus</i>	34
Glöckchen-Nabelpilz, <i>Omphalia fragilis</i>	35
Herber Knäuling, <i>Panus stipticus</i>	35
Gelbstieliger Hefmpilz, <i>Mycena epipterygia</i>	36
Rosa Hefmpilz, <i>Mycena rosea</i>	36

	Seite
Winterpilz, <i>Collybia velutipes</i>	37
Waldfreund, <i>Collybia dryophila</i>	38
Glatter Rübbling, <i>Collybia butyracea</i>	38
Wurzel-Rübbling, <i>Collybia radicata</i>	39
Grünling, <i>Tricholoma equestre</i>	40
Huf-Maipilz, <i>Tricholoma gambosum</i>	41
Blauer Ritterpilz, <i>Tricholoma bicolor</i>	42
Grauer Ritterpilz, <i>Tricholoma portentosum</i>	43
Rötlicher Ritterpilz, <i>Tricholoma rutilans</i>	44
Erd-Ritterpilz, <i>Tricholoma terreum</i>	45
Schwefelgelber Ritterpilz, <i>Tricholoma sulfureum</i>	46
Geschnüßter Gürtelfuß, <i>Telamonia armillata</i>	47
Zimtpilz, <i>Dermocybe cinnamomea</i>	48
Lila Didfuß, <i>Inoloma traganum</i>	49
Büschlicher Schwefelfopf, <i>Hypholoma fasciculare</i>	50
Grünspanpilz, <i>Stropharia viridula</i>	51
Mehlpilz, <i>Clitopilus prunulus</i>	51
Feld-Champignon, <i>Psalliota campestris</i>	52
Schaf-Champignon, <i>Psalliota arvensis</i>	53
Stoddpilz, <i>Pholiota mutabilis</i>	54
Sparriger Schuppenpilz, <i>Pholiota squarrosa</i>	55
Reispilz, <i>Rozites caperata</i>	56
Großer Schirmpilz, <i>Lepiota procera</i>	57
Safran-Schirmpilz, <i>Lepiota rhacodes</i>	58
Adler-Schirmpilz, <i>Lepiota excoriata</i>	59
Hallimasch, <i>Armillaria mellea</i>	60
Scheidenpilz, <i>Amanitopsis vaginata</i>	61
Perlpilz, <i>Amanita rubescens</i>	62
Pantherpilz, <i>Amanita pantherina</i>	63
Liegenpilz, <i>Amanita muscaria</i>	64
Gelblicher Knollenblätterpilz, <i>Amanita mappa</i>	65
Grüner Knollenblätterpilz, <i>Amanita phalloides</i>	66
Verzeichnis	67

Blätterpilze (Agaricaceae)

Pfifferling.

Gelbling. Eierchwamm. Dotterpilz. Gelbschwämmchen. Gelböhrrchen. Gehlchen.
Gehling. Galuschel. Rehling. Reherl. Rehfüßchen.

Cantharéllus cibárius Fr.

Der Pfifferling ist einer der bekanntesten, häufigsten und am meisten beliebten Speisepilze; daher führt er auch zahlreiche, oft sehr bezeichnende Volksnamen, von denen hier nur eine Auslese wiedergegeben ist. Der schöne Pilz wird leicht an seiner lebhaft dotter-, rot- oder hellgelben Färbung erkannt. Der Hut ist anfangs gewölbt, sein Rand eingerollt; später breitet er sich aus und vertieft sich in der Mitte. Der Rand erscheint dann wellig, unregelmäßig lappig oder bucktig und kraus. Der Hut wird 3—8, bei üppigen Exemplaren bis 12 cm breit, ist ziemlich fleischig, völlig kahl und glatt, glänzt aber nicht.

Das weiße oder weißgelbe Fleisch ist fest und läßt sich in Längsfasern zerteilen.

Die Blätter sind dick, nur 1—2 mm breit und erscheinen als Leisten oder faltenartige Rippen. Die Falten lassen sich ablösen, auseinanderziehen und sind dann als solche zu erkennen. Sie teilen sich wiederholt gablig, laufen am Stiele herab, stehen ziemlich weitläufig und sind im Alter meist durch Queradern verbunden. Das Sporenpulver ist blaß ockergelb¹⁾.

Der volle, glatte Stiel verdickt sich nach oben und geht allmählich in den Hut über. Er ist kahl, fleischig, nach unten verjüngt, wie der Hut in Längsfasern spaltbar und 3—6 cm hoch, sowie $\frac{1}{2}$ —1 $\frac{1}{2}$ cm dick.

Der Pilz duftet sehr angenehm und schmeckt anfangs mild, dann schwach beißend, etwas an Pfeffer erinnernd, wie auch sein Name andeutet.

Er erscheint zuweilen schon im Juni, gedeiht jedoch am besten vom Juli bis September und ist bei milder Witterung oft noch im November zu finden. Er kommt sehr häufig²⁾ in Nadel- und Laubwäldern und auf Heiden vor; auch im Vor- und Hochgebirge ist er anzutreffen. Oft wächst er herdenweise, zu Tausenden bei einander (vgl. Bd. II, S. 83); nur in der Nähe der Großstädte wird er zur Seltenheit.

Der Pfifferling hat einen kräftig ausgeprägten Geschmack und ist — dem Umfange nach — der wichtigste aller Marktpilze. Im Alter und bei Trockenheit wird er jedoch ziemlich zäh und ist dann nicht gerade leicht verdaulich, gehört also nicht zu den besten Speisepilzen. Er ist leicht kenntlich, hält sich sehr lange frisch (daher für den Handel wertvoll!), ist mühelos und ohne Abfall zu reinigen, hat fast nie Maden, wird auch von Schnecken verschmäht und ist daher besonders appetitlich. Zum Einmachen eignet er sich gut, weniger zum Trocknen, da er dann sehr hart wird. Man hüte sich beim Sammeln vor zu alten Exemplaren, die oft schon wochenlang am Orte stehen, oder gar vor solchen, die auf den Blättchen bereits einen Schimmelflug zeigen und giftig wirken können.

Sehr ähnlich: Der falsche Pfifferling (*C. aurantiacus*). Hut meist kleiner, dünner fleischig, biegsam, weich, dünnfilzig, mennigrot, rotgelb, Mitte wenig vertieft, Rand kaum wellig-kraus. Blättchen dünner, dichter gestellt, lebhaft mennigrot. Stiel dünner, weich. Geruchlos. Geschmack fade süßlich. Etwas seltener.

¹⁾ Form und Größe der Sporen ist in Bd. II, S. 57 ersichtlich.

²⁾ Der Pfifferling ist, wie die meisten häufig vorkommenden Pilze, die auf verschiedenartigen Standorten gedeihen, oft abnorm gestaltet. Eine blaßgelbe Form hat z. B. einen recht dickfleischigen Hut und einen etwa 2 cm dicken Stiel. Auffällig ist auch eine geruchlose, ganz weiße Abart.



Pfifferling, *Cantharellus cibarius*. Essbar.

Falscher Pfifferling.

Weicher Pfifferling.

Cantharëllus aurantiacus Wulf.

Dieser Doppelgänger des Pfifferlings ist sehr veränderlich. Er hat einen dünnfleischigen, weichen, biegsamen Hut, der 2 bis 6, zuweilen aber auch bis 9 cm breit wird. Der Hutrand ist anfangs eingerollt; später streckt er sich gerade und verbiegt sich auch wohl wellig oder wird lappig=traus; endlich biegt er sich meist schlaff abwärts. Die Mitte des Hutes vertieft sich im Alter mehr oder weniger. Die Oberhaut ist fein filzig, wie eine genauere Betrachtung durch die Lupe zeigt. Der Hut ist lebhaft mennigrot oder rotgelb, selten braun oder gelb; die Mitte erscheint oft weißlich, olivbraun oder grau getönt; alt wird der ganze Pilz meist lebergelb.

Das weiche, schwammige Fleisch ist dünn und blasser als der Hut.

Die Lamellen sind dünn und blattartig, 2—4 mm breit, stehen dicht, teilen sich wiederholt gablig und laufen am Stiele herab. Sie sind oft lebhafter mennigrot als der Hut, seltener gelblich und haben gewöhnlich keine Quersadern. Das Sporenpulver ist weiß.

Der anfangs volle, später aber hohle Stiel ist dünn und biegsam, 3—5, seltener 8 cm hoch, nur 4—8 mm dick und oft verbogen. Er zeigt dieselbe Farbe wie der Hut und steht nicht selten etwas exzentrisch.

Geruchlos. Geschmack widerlich=süßlich.

Der falsche Pfifferling ist meist häufig vom August bis November in Nadelwäldern, besonders in Holzschlägen, auf feuchtem Boden und an Baumstämpfen zu finden; im Laubwalde wird er nicht so oft angetroffen. In manchen Gegenden ist er selten oder tritt doch nicht alljährlich auf.

Er wird vielfach für giftig gehalten. Wäre dies der Fall, dann würden aber, da er unzweifelhaft sehr oft mit dem ganz ähnlichen Pfifferling verwechselt wird, häufig Vergiftungen durch diesen allbekannten Speisepilz vorkommen. Solche gehören jedoch zu den größten Seltenheiten, und auch dann ist anzunehmen, daß bereits in Zersetzung begriffene Pfifferlinge verwendet wurden. Nach meinen Erfahrungen ist der falsche Pfifferling wahrscheinlich genießbar; denn ich verspeiste nach kleineren Proben 20 Exemplare, die ohne vorherige Abkochung gebraten waren und mittelmäßig schmeckten, ohne jeden Nachteil. Auch P. Sydow (Essbare und giftige Pilze) hält ihn für essbar. Weitere Beobachtungen sind sehr erwünscht.

Ähnlich ist: der Pfifferling (*C. cibarius*). Hut meist größer, derbfleischiger, dottergelb, tahl und glatt, Rand wellig geschweift. Blätter dider, adersförmig, weitläufiger, blasser gefärbt. Stiel dider. Geruch angenehm. Geschmack etwas scharf.



Salscher Pfifferling, *Cantharellus aurantiacus*. Genießbar.

Suppenpilz.

Nelken-Schwindpilz. Nägeleinpilz. Kreisling. Krösling.
Großes Dürrebein. Großes Dürrebeinöl.

Marasmius caryophyllus Schöff. (M. oréades Bolt.)

Dieser mittelgroße, unscheinbare, aber sehr schmackhafte Pilz erfreut sich, wie aus dem Vorhandensein mehrerer volkstümlicher Benennungen hervorgeht, großer Beliebtheit bei allen Pilzfrenden. Der dünnfleischige, elastische, glatte Hut wird 3—6 cm breit. Er kommt feucht blaßbraun oder rötlich-lederfarben aus der Erde, verbleicht bei Trockenheit und wird im Alter weißlich und zäh. Anfangs ist er glodig oder keglig, mit eingebogenem, oft dunkel gewässertem Rande (wie beim Stodpilz und Waldfreund); dann verflacht er sich, wobei die Mitte meist erhöht und lebhafter gefärbt bleibt; zuletzt wird der Rand gestreckt und wellig verbogen, gestreift oder gefeibt. Bei trockenem Wetter schrumpft der Pilz (Schwindpilz!), ohne zu verwesen, quillt aber nach Regenfällen wieder auf!) und sieht frisch und straff aus.

Die 3—5 mm breiten, etwas dicken Blättchen stehen frei, weitläufig, sind weißlich oder heller als der Hut und wie bei den meisten Blätterpilzen von dreifach verschiedener Länge. Die Sporen erscheinen weiß.

Der schlanke, volle, oft auffällig hohe Stiel ist zäh, hart, ziemlich trocken (Dürrebein!), heller als der Hut und mit weißlichem, dünnem Filz überzogen. Er steht steif aufrecht und wird 4—9, zuweilen auch bis 12 cm lang, aber nur 3—6 mm dick.

Der Geruch des Suppenpilzes ist angenehm gewürzig, fast nelkenartig, besonders beim Trocknen, oft aber auch kaum merklich, der Geschmack gleichfalls würzhaft.

Standort: auf Grasplätzen, Triften, Wiesen, Waldwegen, Heiden, an Feldrändern und wegen und in jungen Nadelholzschonungen.

Der Suppenpilz wächst vom Mai bis zum Spätherbst sehr häufig und gesellig, oft in Reihen oder Kreisen (Krösling!).

Er ist gebraten von großem Wohlgeschmack, gibt aber auch frisch und getrocknet eine vorzügliche Würze für Suppen und Saucen. In manchen Orten wird der Suppenpilz auf den Markt gebracht. Leider ist er oft madig. Beim Zubereiten sind nur die Hüte nebst den Samellen und oberen Stielenden zu verwenden. Man hüte sich vor alten, trocknen oder vom Regen „aufgefrischten“ Exemplaren!

Ähnlich: Der filzige Schwindpilz (M. peronatus). Hut größer, graubraun oder grantotbraun. Blätter jung gelb. Stiel unten gelbfilzig. Geschmack scharf. Liebt schattigen Wald. — Der Waldfreund (Collybia²) dryophila). Hut weicher, dünnfleischiger. Blätter dichter, dünner und zarter. Stiel glatt, weich, röhrig. In Wäldern.

¹) Dieser Wiederbelebungsvorgang ist bei allen Marasmius-Arten zu beobachten.

²) Der Waldfreund kann um so leichter mit dem Suppenpilz verwechselt werden, da dieser das Aussehen einer Rübblings-(Collybia-)Art hat.



Suppenpilz, *Marasmius caryophyllus*. Ekbar.

Silziger Schwindpilz.

Gestiefelter Schwindpilz.

Marásmius peronátus Bolt. (M. úrens Bull.)

Der zähe, dünnfleischige Hut ist fahl, glanzlos, graubraun, graurotbraun, gelbrötlich oder lederfahl, verblaßt später und wird 3—9 cm breit. Jung ist er glodig, später flach, oft mit gebuckelter Mitte; der Rand wird zuletzt wellig-schlaff, gestreift, runzlig und schlägt sich auch wohl aufwärts um. — Die in der Jugend gelben, später bräunlichen, lilarot schimmernden Blätter sind angeheftet, dann frei, sehr weitläufig und oft queradrig.

Der volle, zähe Stiel ist wie der Hut gefärbt, 4—8 cm hoch, am Grunde mit dickem, gelblichem Silz, sowie mit abstehenden, gelben Haaren bekleidet (gestiefelt) und im oberen Teile feinsilzig. Hebt man den Pilz aus dem Waldboden, so bleiben an seinem Fuße meist Blattreste oder Nadeln haften, die das Myzel fest umspinnen hat.

Der silzige Schwindpilz schmeckt ziemlich scharf brennend und ist ungenießbar.

Man findet ihn vom Juli bis Oktober sehr häufig in Laubwäldern zwischen alten Blättern, seltener in Nadelwäldern. Er wächst gesellig, förmlich wie gestät.

Ähnlich: Der Suppenpilz (*M. caryophyllus*). Kleiner, Hut lebhafter gefärbt, Lamellen heller, weißlich. Stiel unten nicht dick gelbwollig. Geschmack mild. — Der Waldfreund (*Collybia dryophila*). Kleiner, Hut nicht zäh, ohne Budel, heller. Blätter dichter, dünner und zarter, weißlich. Stiel nicht silzig.

Knoblauchpilz.

Echter Musseron.lauch-Schwindpilz. Kleines Dürrebein. Kleines Dürrebeinöl.

Marásmius alliátus Schöff. (*M. scorodónius* Fr.)

Das unansehnliche Pilzchen trägt einen sehr dünnfleischigen, etwas zähen Hut. Er ist nur 1—3 cm breit, glatt, fleischrötlich, hellbräunlich oder weißlich, anfänglich gewölbt, wird dann flach, wellig verbogen und runzlig. Der Rand rollt sich mitunter aufwärts um. Der reife Hut fault nicht leicht, sondern schrumpft und trocknet ein. — Die weißen, weitläufig stehenden Blättchen sind nur 1 mm breit, angewachsen oder frei, werden trocken kraus und sind im Alter adrig verbunden.

Der zähe, trockne, hornige, hohle Stiel ist meist glänzend, glatt, dunkel rotbraun oder braunschwarz, oben heller und etwas verdickt. Er wird 2—5 cm lang und $\frac{1}{2}$ —2 mm dick.

Der Pilz duftet, besonders zerrieben, stark und angenehm nach Knoblauch, ein Merkmal, das auch beim Kauen getrockneter Pilze deutlich zu erkennen ist.

Man findet ihn häufig im Sommer und Herbst in Nadelwald und Heide; er wächst gesellig auf Gras-, Kräuter- und Baumwurzeln oder auf der Erde.

Der Knoblauchpilz dient als beliebte Würze für Saucen und Fleischspeisen, besonders für Hammelfleisch, und ist ein begehrter Handelsartikel. Er wird vorwiegend von Frankreich aus als „französischer Mousseron“ in den Handel gebracht; der winzige Pilz bringt den Franzosen jährlich an 5 Millionen Mark ein. In Deutschland, wo er ebenso häufig ist, wird er viel zu wenig gesammelt.

Mehrere andere, noch kleinere, schwach oder gar nicht duftende Schwindpilze dienen vielfach zur Verfälschung der käuflichen Knoblauchpilze, besonders der übelduftende Nadel-Schwindpilz (*M. perforans* Hoffm.): Kleiner, Hut dünner, Stiel glanzlos, samt-silzig; herdenweis auf verwehenden Sichtenadeln.



Seilziger Schwindpilz, *Marasmius peronatus*. Unveränderlich.



 Knoblauchpilz, *Marasmius alliatus*. Veränderlich. 

Kahler Krempling.

Paxillus involutus Batsch.

Der derbe, fleischige Hut sieht lehmfarben, braungelb, oderbraun oder oliv-
roßbraun aus. Er wird 6—10, wohl auch bis 15 cm breit und ist anfänglich am zot-
tig-filzigen Rande — wie auch der Name des Pilzes andeutet — stark spiralig
umgerollt. Seine dünne, kahle Oberhaut ist bei feuchtem Wetter mit Aus-
nahme des Randes schleimig, trocken meist glänzend; sie läßt sich ziemlich schwer
abziehen und wird am Rande durch Lamelleneindrücke oft furchig. Der junge
Hut ist flach gewölbt, später in der Mitte vertieft oder trichterförmig und
verbogen.

Das dicke, aber zarte, saftige Fleisch ist weißgelb und wird beim Zerbrechen
rötlichbraun.

Die dichtstehenden, breiten Blätter sind blasser als der Hut, anfangs hell-
oder lehmgelb, dann dunkler. Durch Druck werden sie feucht (matschig), zer-
gehen leicht und werden nach kurzer Zeit braun, färben auch die Finger des
Sammlers sehr dauerhaft. Sie sind angewachsen¹⁾ oder am Stiele herab-
laufend, in seiner Nähe verästelt und durch Queradern verbunden. Durch einen
Fingerdruck können sie leicht vom Fleische abgelöst werden. Die Sporen sind
oliv- oder gelbbraun.

Der fleischige, volle Stiel ist schmutzig gelblich oder dem Hute ähnlich ge-
färbt, doch blasser; er ist kahl, meist mittellständig, am Grunde oft verdickt und
so fest mit dem Myzel verbunden, daß beim Herausheben des Pilzes ein Teil
davon nebst Humuserde, Nadeln, Blattresten u. dgl. an ihm haften bleibt. Er
erreicht eine Höhe von 4—7, selten auch bis 9 cm, ist bald kurz-, bald langstielig
und wird 1—2½ cm dick; gedrückte Stellen werden bald rot- oder dunkelbraun.

Geruch und Geschmack sind angenehm säuerlich.

Der kahle Krempling ist einer der häufigsten Pilze in Nadel- und Laub-
wäldern; besonders gern wächst er zwischen lockeren Nadeln und auf
feuchtem Boden; doch ist er auch häufig in Gebüschen, Gärten, an Wegen
und in Chaufseegräben, sowie an Baumstämpfen und -wurzeln zu finden. Er
gedeiht vom Juni oder Juli bis zum November.

Er ist ein recht wohlgeschmeckender und wegen seiner Häufigkeit wichtiger
Speisepilz. Gebraten färbt er sich dunkel und schmeckt etwas säuerlich. Bei
älteren Pilzen sind die bereits braun gewordenen, unappetitlichen Blätter zu
entfernen. Leider wird der kahle Krempling stark von Maden befallen, oft
schon in der Jugend. In einigen Orten ist er Marktpilz; da er aber gegen
Berührung sehr empfindlich ist und — wie erwähnt — leicht fleckig wird,
empfiehlt ihn sein unschönes Äußeres wenig.

Er hat etwas Ähnlichkeit mit dem Mordschwamm (*Lactaria necator*).

¹⁾ Die Bezeichnungen „angewachsen“, „angeheftet“, „frei“ u. a. beziehen sich auf die An-
fügung der Blätter an den Stiel. Die Art dieser Anfügung ist ein sehr wichtiges Moment
bei der Bestimmung der Blätterpilze. Vgl. die Abbildung: Ansätze der Lamellen, Bd. II,
S. 55.



Kahler Krempling, *Paxillus involutus*. Essbar.

Samtfuß-Krempeling.

Paxillus atrotomentosus Batsch.

Dieser schöne, stattliche Pilz hat einen Hutdurchmesser von 8—15, ja zuweilen von 30 cm. Meist sitzt der Hut seitlich am Stiele; er ist muschelförmig, seltener regelmäßig gerundet und in der Mitte trichterartig vertieft. Der Rand ist in der Jugend stark eingerollt, wenig filzig, später kahl, flach und zuweilen rissig. Die rostbraune Oberfläche fühlt sich anfangs gleichfalls feinfilzig an, wird später aber kahl, trocken und platzt nicht selten rinnig auf.

Das dicke Fleisch ist weich, weißgelb, am Grunde des Hutes wohl auch rötlich. Bei Regenwetter saugt es sich schwammartig voll Wasser; größere Pilze wiegen in solchem Falle nicht selten über 1 kg.

Die gelblichen Blätter stehen gedrängt, sind angewachsen oder etwas herablaufend, am Grunde verästelt und queradrig. Sie lassen sich durch seitlichen Druck leicht vom Hutfleische trennen. Die Sporen sind lehmfarbig.

Der kurze, volle Stiel ist mit schwarzbraunem, schwärzlichem oder braungelbem, samtartigem Filz bekleidet, wodurch er ein prächtiges Aussehen erhält. Er wird bei einer Länge von 3—6 cm 1—4 cm dick, steht — wie bereits erwähnt — nur selten in der Hutmitte und ist unten mitunter wurzelartig verlängert.

Der Samtfuß-Krempeling riecht und schmeckt säuerlich, hat jedoch einen ziemlich widerlichen Beigeschmack.

Er findet sich nicht selten in Nadelwäldern an alten Baumstümpfen (besonders von Kiefern), an morschen Baumwurzeln oder auf moosbedeckten Stellen. Er bevorzugt feuchten Boden und wächst vom Juli bis Oktober.

Der Samtfuß-Krempeling ist jung genießbar, aber minderwertig. Mit anderen Speisepilzen vermischt ist er jedoch verwendbar; auch eignet er sich zum Einmachen in Essig.



Сантѣуѣ-Кремpling, *Paxillus atrotomentosus*. Ёеніѣбар.

Schopf=Tintenpilz.

Schopffschwamm. Großer Tintenpilz.

Cóprinus porcellánuş Schäff. (*C. comátus* Fl. Dan.)

Man sieht es dem zarten, weißen Pilz nicht an, daß sein Hut sich im Alter in schwarzbraune „Tinte“ verwandelt. Der anfangs walzenförmige, seidig schimmernde Hut schließt sich eng an den Stiel an und ist unten durch einen Ring verschlossen. Bei weiterer Entwicklung öffnet er sich, wird tegelförmig, und der Rand, der sich allmählich zerschließt, rollt sich spiralig nach außen um. Der Hut ist 6—13 cm hoch, 3—6 cm breit, weiß und am Scheitel meist bräunlich. Die Oberhaut zerreißt bald in breite, weiche, faserige, bräunlich werdende, etwas abstehende Schuppen; der Hut erinnert jetzt — worauf auch der Name des Pilzes hindeutet — an einen Haarschopf.

Das dünne Fleisch ist zart und weiß.

Die sehr dicht stehenden, etwa 1 cm breiten Blätter stehen frei, sind jung weiß, färben sich dann aber von unten auf rosa und endlich schwarz. Während dieser Verfärbung werden sie feucht und zerfließen nebst dem Hut in tintenähnliche Tropfen. Die Sporen sind schwarz.

Der schlanke, durch den großen Hut belastete und darum zähfleischige Stiel ist weiß, hohl, innen flossig, außen zartfaserig und am Grunde schwach knollig. Er wird 10—18 (bis 25) cm hoch, 1—2½ cm dick und trägt den vom Hutrande abgelösten, beweglichen Ring.

Der Schopf=Tintenpilz riecht angenehm und schmeckt wäßrig.

Er kommt vom Juli bis Oktober häufig auf gedüngten Grasplätzen, in Gärten, auf Höfen, in Gräben, an Wegen vor und zielt besonders oft Kehrlicht=Abladeplätze und Schutthäufen. Meist erscheint er truppweise und entwickelt sich nach einem warmen Regen nicht selten im Laufe einer Nacht.

Schopf=Tintenpilze sind recht wohl schmeckende Speisepilze, doch sind nur junge Exemplare mit noch weißen Lamellen zu verwenden. Die schuppige Oberhaut ist abzuschaben; hat sich der Hutrand bereits gerötet, so ist er wegzuschneiden. — Der große Tintenpilz gibt schwarzbraune Tinte (vgl. S. 8).



Schopf-Tintenpilz, *Coprinus porcellanus*. Essbar (jung).

Echter Tintenpilz.

Cóprinus atramentárius Bull.

Der sehr dünnfleischige, 5—11 cm breite Hut sieht weißgrau, später aschgrau oder graubraun aus und trägt am Scheitel anliegende, bräunliche, fleieartige Schüppchen. Er ist jung eiförmig und mehlig bereift, wird dann kegelförmig oder glockenförmig und meist längsfurchtigfaltig, breitet sich gleichzeitig flacher aus und biegt den Rand, der sich bei weiterer Entwicklung immer mehr zerschlägt, aufwärts um.

Die Blätter stehen sehr dicht, frei, sind etwa 1 cm breit und bauchig. Sie sind erst weiß, werden bald an der Schneide rotbraun und zuletzt schwarz. Mit zunehmender Schwärzung werden sie zugleich feucht und lösen sich allmählich, vom Hutrande beginnend, nebst dem dünnen Hutfleisch in eine schwarzbraune, tintenartige Flüssigkeit auf; nur der Scheitel des Hutes bleibt am Stiele stehen. Die Schwarzfärbung der „Tinte“ wird lediglich durch die schwarzbraunen Sporen bewirkt, deren Verbreitung durch Regengüsse und — nach dem Trocknen der Flüssigkeit — durch den Wind gefördert wird.

Der weiße, volle, später hohle Stiel ist glatt und glänzt schwach seidig. Am Grunde erscheint er oft ringartig geschwollen (ein eigentlicher Ring fehlt!), doch schwindet dieser Absatz im Alter. Die Höhe des Stieles beträgt 6—14, auch wohl bis 18 cm, die Dicke 1—2 cm.

Den echten Tintenpilz findet man vom Juni bis zum November (mitunter auch im Frühling) sehr häufig auf gedüngtem Boden, Wiesen, an Dünger- und Schutthaufen, an Baumstrüngen, Wegen, auf Dorfplätzen, in Gärten. Er wächst gewöhnlich büschelweise, in dichten Haufen und entwickelt sich sehr schnell.

Junge Tintenpilze mit noch weißen Blättern sind essbar. — Man kann aus ausgewachsenen Pilzen braunschwarze Tinte herstellen: Einige Hüte legt man in eine Tasse und gießt nach 1—2 Tagen die nun entstandene schwärzliche Flüssigkeit ab. Sie würde aber, da die eiweißhaltigen Sporen allmählich verwesen, bald übel riechen. Daher fügt man eine fäulniswidrig wirkende Flüssigkeit, etwa einige Tropfen Nelkenöl, hinzu. Ferner setzt man, um die Tinte dickflüssiger zu machen, etwas Gummi arabicum zu. Vor der Benutzung ist sie zu schütteln. (Nach J. Schröter.)



Echter Tintenpilz, *Coprinus atramentarius*. Genießbar.

Großer Schleimpilz.

Kuhmaul. Schafsnase. Gelbfuß.

Gomphidius glutinosus Schöff.

Der fleischige, 5—14 cm breite Hut ist graubraun, graulila oder violettbraun, wird im Alter oft schwarzfledig und endlich schwarz. Dider Schleim bedeckt die Oberhaut, die beim Trocknen etwas glänzend wird. Anfangs ist der Hut gewölbt und sein Rand eingerollt; später aber zeigt er sich in der Mitte flach gebuckelt oder vertieft.

Das weiche, zarte Fleisch sieht weiß aus; im Alter wird es grau.

Die weichen, aber dehnbar zähen, dicken Blätter sind spaltbar, stehen weitläufig, sind gegabelt und laufen am Stiele weit herab. In der Jugend werden sie durch eine gelatineartige, schleimige, durchsichtige Schleierhaut geschützt. Die Blätter sind erst weißlich, dann grau, werden schwarzfledig und schließlich durch die schwarzbraunen Sporen schwärzlich.

Der starke, volle Stiel fühlt sich sehr schleimig an, wird 5—9 cm hoch, 1—2½ cm dick und trägt an der mitunter eingeschnürten, verdickten Spitze den Rest des Schleiers. Er ist oben weißlich, am Grunde aber lebhaft zitronengelb, eine Erscheinung, die besonders beim Durchschneiden deutlich hervortritt. Bei trockenem Wetter ist er mit den schwarzbraunen Schleimresten bedeckt.

Der Pilz duftet schwach und schmeckt angenehm säuerlich.

Standort: In Nadelwäldern (namentlich unter jungen Fichten) und Gebüschen. Er ist hier häufig vom Juli bis Oktober zu finden und erscheint oft truppweise.

Der große Schleimpilz ist zwar seines schleimigen Überzuges wegen etwas unappetitlich, aber in jugendlichem Zustande doch ein wohl schmeckender, zartfleischiger Pilz. Die abziehbare Oberhaut ist vor der Zubereitung zum Genuße natürlich zu entfernen.

Verwandte: Rötlicher Schleimpilz (*G. viscidus* L.). Hut kegelförmig, dann flach, rötlich, rotbraun, wie das Fleisch, klebrig oder trocken, 5 bis 11 cm breit. Blätter herablaufend, weitläufig, dick, purpurbraun, dann braun. Schleier sädighlodig, trocken, leicht vergänglich. Stiel rötlich (auch innen), unten gelbbraun, bis 12 cm hoch, 1 cm dick. Im Sommer und Herbst nicht selten in Wäldern. Essbar.



Wiesen=Ellerling.

Hygrophorus ficoides Bull. (*Camarophyllus pratensis* Pers.)

Der 4—8, bei besonders starken Exemplaren auch bis 11 cm breite Hut ist ocker-gelb, orange, braungelb oder graugelb, am Rande heller. Anfangs erscheint er gewölbt, wird aber im Alter flach oder vertieft und in der Mitte gebuckelt. Die Oberfläche ist kahl, glatt, trocken und bei sonnigem Standort oft rissig=faltig.

Das weißliche oder gelbrötliche Fleisch ist in der Mitte 1—1½ cm dick, nach dem Rande zu aber sehr dünn, meist wässerig=durchzogen.

Die sehr weitläufig stehenden, ziemlich dicken Blätter laufen meist weit am Stiele herab, sind blässer als der Hut, zuweilen auch weißlich und oft adrig verbunden.

Der volle, glatte Stiel wird 5—9, selten bis 12 cm lang und ½—1 cm dick; er ist festfleischig und hat gewöhnlich die Farbe der Blätter. Nach oben hin verdickt er sich und geht allmählich in den Hut über, so daß der Pilz fast freiförmig erscheint.

Der Wiesen=Ellerling duftet schwach und schmeckt angenehm.

Er erscheint erst im September (selten im August) auf Wiesen, Triften, an Feldwegen und Waldrändern, wächst oft herdenweise und ist nicht selten noch im November zu finden. Stellenweise tritt er sehr häufig auf, ist aber nicht all-gemein verbreitet; nach Osten hin wird er zur Seltenheit.

Er ist wohl schmeckend. Von Insektenlarven wird er wenig angegangen.



Wiesen-Elterling, *Hygrophorus ficoides*. Essbar.

Kleiner Glaskopf.

Glammender Saftling.

Hygróphorus flámmans Scop. (*Hygrócybe miniáta* Fr.)

Der kleine Glaskopf ist zwar nur ein winziges Pilzchen, fällt aber durch seine leuchtend mennige- oder zinnoberrote Farbe leicht ins Auge. Der nur 1—3 cm breite, fast häutige, zerbrechliche Hut ist glatt oder fein schuppig, glanzlos, trocken und fühlt sich jung etwas klebrig an. Er erscheint anfangs glodig oder halbkuglig, wird dann flach und genabelt oder auch vertieft, verblaßt im Alter und geht ins Gelbliche über. Das dünne Fleisch ist wädrig und durchscheinend, worauf auch der Name hindeutet.

Die gelben oder gelbroten Blätter stehen weitläufig, sind ziemlich dick, etwas herablaufend oder angewachsen.

Der zerbrechliche, volle Stiel ist wie der Hut gefärbt, wird 3—6 cm hoch, 3—4 mm dick und fühlt sich sehr glatt an.

Der kleine Glaskopf kommt nicht selten im Sommer und Herbst auf feuchten Wiesen, Grasplätzen, in Sümpfen, an Waldrändern und in Gräben vor.

Essbar, aber wegen seiner Kleinheit fast wertlos.

Ähnlich: Mehrere größere Glaskopf-Arten, die sich fast sämtlich durch sehr lebhaft rote oder gelbe Farben auszeichnen, aber meist klebrige oder schmierige Hüte haben.

Olivbrauner Schneckenpilz.

Geflehter Schnedling.

Limácium oliváceoalbum Fr.

Der dünnfleischige, olivbraune oder graue, dunkelstreifige, jung fast schwärzliche Hut ist mit dickem Schleim von derselben Farbe bedeckt; im Alter oder bei warmem Wetter wird er trocken, glänzend oder matt und verblaßt, namentlich am Rande. Er hat eine Breite von 3—7 cm, ist anfänglich keglig-glodig, später ausgebreitet, vertieft und gebuckelt; der zuerst eingebogene Rand erscheint dann wellig geschweift. Die Unterseite wird beim jungen Pilz von einem schleimigen, glasartig-durchsichtigen, zarten Schleier verdeckt.

Die weißen Blätter sind etwas dick, $\frac{1}{2}$ —1 cm breit, laufen herab und stehen weitläufig.

Der volle Stiel ist klebrig-schleimig, weiß gefärbt und, nachdem er trocken geworden ist, mit olivbraunen, zackigen Flecken versehen, die durch den antrocknenden Schleim entstanden und mehr oder weniger deutlich sind. Er erscheint auffallend schlank, wird 5—9, bei sehr kräftigen Exemplaren bis 12 cm hoch, aber nur 5—12 mm dick. Über dem ringartigen Schleierreste ist er trocken, etwas stodig und sonderet mitunter Wassertropfchen ab.

Der olivbraune Schneckenpilz findet sich vom September (seltner August) bis zum Spätherbst ziemlich häufig in Nadelwäldern, weniger in Laubwäldern.

Ein schwachhafter Pilz, der aber oft von Insektenlarven zerstört wird.



Kleiner Glaskopf, *Hygrophorus flammans*. Genießbar.



Quelle & Meyer G. 1914

Gelbblättriger Schneckenpilz.

Limácium vitéllum Alb. u. Schw. (*L. hypothéjum* Fr.)

Der sehr dünnfleischige, aber derbe, elastische Hut ist mit dickem, olivfarbigem Schleim bedeckt, der erst im Alter schwindet. Jung ist der Hut schwarzbraun, dann olivbraun und schließlich gelb oder rötlich-gelb. Er wird 3 bis 7, zuweilen sogar bis 9 cm breit, sieht anfangs keglig-glockig aus, wird später flach und vertieft sich beckenartig, behält jedoch in der Mitte meist einen Buckel.

Das dünne, feste Fleisch ist weißgelb.

Die dottergelben Lamellen werden alt rötlich, sind etwas dick, $\frac{1}{2}$ cm breit, stehen weitläufig und laufen am Stiele herab. In der Jugend sind sie durch einen schleimig-fädigen oder flockigen, bald verschwindenden Schleier geschützt.

Der volle, schlanke Stiel ist 5—10 cm lang, $\frac{1}{2}$ —1 cm dick, gelb und schmierig-schleimig. Der nur wenige mm unterhalb des Hutes liegende Ringansatz ist später kaum kenntlich.

Geruch und Geschmack sind schwach, doch angenehm.

Der gelbblättrige Schneckenpilz gedeiht erst im September oder Oktober und ist bis zum Winterbeginn in Nadelwäldern, auf Heiden und feuchten Waldlichtungen nicht selten zu finden.

Ein guter Speisepilz.

Ähnlich: Einige andere Schneckenpilze. — Verwandt: Der Elfenbeinpilz (*L. eburneum* Bull.). Hut 3—8 cm breit, dünnfleischig, weiß, schleimig, trocken glänzend, Rand anfangs eingerollt, mit schleimigem, schnell vergehendem Schleier. Blätter herablaufend, weitläufig, elfenbeinfarben, dick. Stiel 5—12 cm hoch, meist voll, bis zur Mitte schleimig, oben trocken und mit weißen Körnchen besetzt. Geruchlos. In Wäldern, ziemlich häufig, im Osten seltener. Essbar.



Gelbblättriger Schneckenpilz, *Limacium vitellum*. Essbar.

Echter Reizker.

Sichten=Reizker. Blut=Reizker. Wacholder=Milchpilz. Röstling. Rötling. Reste. Rizze
Lactária deliciósa L. (Galórreus deliciósus.)

Der echte Reizker gehört, wie die 9 folgenden Arten, zu der artenreichen Gattung der Milchpilze (Lactaria-Arten), von denen er der im Geschmack vorzüglichste ist.

Sein fleischiger, starrer und ziemlich brüchiger Hut ist zuerst am Rande eingeroUkt, dann flach gewölbt, zuletzt in der Mitte eingedrückt und vertieft, oft auch verbogen und gebuckelt. Bei feuchtem Wetter fühlt er sich flebrig, schleimig oder fettig an, ist völlig kahl und sieht ziegel- oder orangerot aus, verblaßt aber später und wird grau oder grünlich. Gewöhnlich ist die Oberseite lebhaft hell und dunkler freisförmig gezonzt, oft grünfleckig (auch Druckstellen werden grün), in der Jugend zuweilen ganz aschgrau. Der Hut erreicht eine Breite von 5—12 cm, selten bis 18 cm.

Beim Durchbrechen des Pilzes quillt aus Hut, Stiel und Blättchen lebhaft ziegelrote, rotgelbe oder safranrote Milch¹⁾ heraus (sicherstes Merkmal!), die meist mild schmeckt und sich beim Eintrocknen grünlich färbt. Auch das weiße Fleisch wird durch die Milch ziegel- oder karottenrot gefärbt.

Die Blätter laufen gewöhnlich etwas am Stiele herab, stehen ziemlich eng, sind starr, zerbrechlich, rotgelb und oft lebhafter als die Oberseite des Hutes. Drückt oder verletzt man sie, so wird die Stelle bald grüspanfarbig. Die Sporen sind hell- oder erfarben oder gelblich (vgl. die Sporenbilder in Bd. II, S. 57).

Der Stiel ist starr, anfangs voll, bald aber hohl, dem Hute gleich gefärbt, etwas bereift und wird 4—8 cm hoch, 1—3 cm dick. Sein Randfleisch sondert rotgelbe Milch ab; das innere Fleisch ist trocken, locker und weißgrau.

Der Geruch des Pilzes ist sehr angenehm, mild-würzig, der Geschmack meist mild, bisweilen aber auch etwas scharf und bitter.

Der echte Reizker erscheint im Juli, mitunter sogar im Juni, und dauert bis zum Spätherbst aus. Er wächst sehr häufig in Nadelwäldern, selbst im Hochgebirge, gedeiht aber auch in bewaldeten Heiden, auf trocknen Lichtungen, sowie auf feuchten Waldwiesen und kommt meist truppweise vor.

Er gehört zu unsern ausgezeichnetsten und wichtigsten Speisepilzen und steht gleichwertig neben Steinpilz, Champignon, Morchel, Lorchel, Speisetaubling u. a. Manche Feinschmecker ziehen ihn allen andern Pilzen vor; andern dagegen sagt sein kräftiger Geschmack und sein charakteristischer Duft weniger zu. Als Marktpilz erscheint der Reizker in Folge der grünen Druckstellen leicht unschön; auch wird er leider stark von Maden durchwühlt. Er eignet sich vorzüglich zur Bereitung von Pilzwürze, jedoch nicht zum Trocknen. Sehr wohl schmeckend sind unzerteilt gebratene Hüte. Scharf und bitter schmeckende Reizker verlieren zwar diese unvorteilhaften Eigenschaften bei der Zubereitung, behalten aber doch einen unangenehmen Beigeschmack und sollten vorher abgebrüht werden.

Der echte Reizker ist dem zottigen Reizker (L. torminosa), in dessen Gesellschaft er oft vorkommt, von oben gesehen, recht ähnlich. Dieser hat aber einen zottig-schuppigen Hutrand, weißrota Blätter, weiße, sehr scharf schmeckende Milch, lockeres, weißes Fleisch und wird durch Druck nicht grün.

¹⁾ Bei den Milchpilzen (Lactaria-Arten) sind alle Teile des Fruchtkörpers von feinen, reichverzweigten Milchröhren durchzogen.



Echter Reizker, *Lactaria deliciosus*. Essbar.

Brätling.

Goldbrätling. Birnen-Milchpilz. Milchreizker. Brotpilz. Milchbrötchen.

Lactaria voléna Fr.

Ein schöner, ansehnlicher und sehr auffälliger Pilz. Sein dick- und fleischiger Hut ist schön rotgelb, rötlich-braun, zimtfarben oder semmelgelb und wird 8 bis 15 cm breit. Er ist glatt, trocken, ungezont, matt, seltner glänzend, fast samtartig bereift und bekommt im Alter meist Querrisse, verbleicht dann oder wird auch dunkler. Der Hut erscheint zuerst am Rande eingerollt; nach seiner völligen Ausbildung wird er flach oder vertieft, in der Mitte nicht selten genabelt und oft stark verbogen. Die dünne Oberhaut ist wie bei den meisten Milchpilzen mit dem Hutfleische verwachsen, also nicht abziehbar.

Das dicke, feste, aber keineswegs zähe Fleisch sieht anfangs weiß, später aber gelblich aus. Es wird über $\frac{1}{2}$ cm dick und sondert beim Zerbrechen sehr reichlich weiße Milch ab, die mild¹⁾ und süßlich wie Kuhmilch schmeckt. Sie ist beim Antrocknen klebrig und färbt sich an der Luft langsam braungelb.

Die Blätter stehen ziemlich gedrängt, sind zart weißgelb, etwas starr und dicklich. Sie werden $\frac{1}{2}$ —1 cm breit, laufen ein wenig am Stiele herab und färben sich bei Druck und im Alter braun. Sie brechen bei geringer Berührung und sondern dann reichlich Milch ab.

Der Stiel ist meist fingerhoch, erreicht aber bisweilen eine Höhe von 10—12 cm und wird 2—3 cm dick. Er fühlt sich glatt und fest an, ist voll, etwas blasser als der Hut und bereift, oben gewöhnlich heller, am Fuße verjüngt.

Der Brätling riecht jung, namentlich an Bruchstellen, angenehm süßlich nach Birn-, Weißdorn- oder Ebereschblüten oder etwas nach Honig, im Alter jedoch schwach nach Heringen.

Der Pilz wird im Sommer (selten im Mai und Juni) und Herbst in lichten Laub- und Nadelwäldern, auch an feuchteren Stellen gefunden. Leider ist er nicht überall häufig. In manchen Gegenden tritt er in Menge, in anderen nur vereinzelt auf oder fehlt völlig.

Er ist ein ausgezeichneter Speisepilz, der z. B. in Breslau oft auf den Pilzmarkt kommt, während er in Königsberg und vielen andern Städten unbekannt ist. Er darf nur kurze Zeit — 10 bis 15 Minuten — gebraten werden, weil er sonst zäh wird. Ebenso gibt der Brätling gehackt, mit gewiechter Semmel und Ei vermischt und dann „als Kotelett“ gebraten, ein sehr schmackhaftes Gericht. Mit Salz schmeckt er auch roh recht gut. Zum Trocknen eignet er sich nicht besonders.

¹⁾ Alle mild schmeckenden Milchpilze und Täublinge (*Lactaria*- und *Russula*-Arten) sind essbar.



Brätling, *Lactaria volema*. Eßbar.

Süßlicher Milchpilz.

Lactária subdulcis Bull.

Der Hut, der einen Durchmesser von 3—8 cm erreicht, ist dünnfleischig, kahl, matt, ungezont, trocken und oft spitz gebuckelt. Seine Farbe erscheint braun=rot, zintbraun oder braungelb. Der Rand ist etwas eingerollt; später verflacht sich der Hut und vertieft sich zuletzt muldenartig. Das Fleisch hat die Farbe der Hutoberfläche. Die weiße Milch ist etwas wässerig, schmeckt mild und süßlich, hat aber einen laugenhaften Nachgeschmack. Bei leichtem Fingerdruck bricht der Hut vom Stiele ab; aus der Wunde quillt schnell ein großer Milchtropfen.

Die Blättchen sind in der Jugend blaß rotbraun oder gelblich, im Alter braun= lila und — wie auch das umgebende Moos und Gras — durch die Sporen weiß bestäubt. Sie stehen ziemlich dicht und sind angewachsen.

Der Stiel ist 3—6 cm hoch, $\frac{1}{2}$ —1 cm dick, anfangs voll, später hohl, zerbrech= lich und hat nur wenig Milch. Er ist wie der Hut gefärbt, unten rotfilzig und etwas bereift.

Ein Geruch ist wenig merklich.

Man findet diesen Milchpilz im Sommer und Herbst häufig in Laub= und Nadelwäldern, Waldsämpfen und =mooren; er gedeiht auch im Gebirge. Meistens wächst er büschlig.

Der süßliche Milchpilz ist eßbar.

Ähnlich: Rotbrauner Reizker (*L. rufa*). Derber, größer und glatter. Hut und Stiel weißlich bereift; mit scharfer Milch. — Der duftende Milchpilz (*L. glycosma*) ist größer, rotgran, graubraun, weißlila überlaufen. Fleisch weißlich, Milch mehr wässerig. — Milder Milchpilz (*L. mitissima*). Lebhaft orangegelb.

Milder Milchpilz.

Lactária mitissima Fr.

Ein ziemlich kleiner, aber durch die lebhaft orangegelbe oder rotgelbe Farbe leicht kenntlicher Pilz. Der Hut ist 5—7 cm breit, anfangs gewölbt, mit etwas eingerolltem Rande, dann flach und oft vertieft, in der Mitte meist spitzhödrig, ungezont, glatt und trocken. Das gelbliche Fleisch ist schwammig, locker und nur an 2 mm dick. Die reichlich vorhandene weiße Milch schmeckt angenehm mild; der Nachgeschmack ist etwas laugenhaft oder zusammenziehend.

Die Blättchen stehen dicht, sind angewachsen oder angeheftet und blasser als der Hut. Das Sporenpulver erscheint weiß.

Der Stiel ist dem Hute gleichfarbig, kahl, 3—8 cm hoch, 5—12 mm dick, schwam= mig-weich und leicht zerbrechlich, im Alter meist hohl.

Der milde Milchpilz wächst ziemlich häufig in Nadel= und Laubwäldern, sowie unter Gebüsch. Er gedeiht vom Juni oder Juli bis zum Oktober.

Er ist wohl schmeckend.

Ähnliche Pilze s. beim süßlichen und duftenden Milchpilz.



Süßlicher Milchpilz, *Lactaria subdulcis*. Essbar.



Mordſchwamm.

Cannen-Reiſzer. Häßlicher Milchpilz. Saupilz.
Lactaria necator Pers. (L. turpis Weinm.)

Der Mordſchwamm hat ſeinen wenig Vertrauen erweckenden Namen wohl inſolge ſeines düſteren Ausſehens erhalten, trägt ihn jedoch völlig zu Unrecht. Er hat einen feſtſleiſchigen, ziemlich harten Hut, der 6—15, bei ſehr kräftigen Exemplaren auch wohl bis 20 cm breit werden kann. Er iſt ſchwarz=olivgrün, ſchmußig=olivbraun oder umbragrün¹⁾, mitunter etwas gezont oder gefleckt und dünnſilzig; beſonders der hellere Rand iſt gelbgrün=ſilzig. Bei feuchtem Wetter fühlt ſich der Hut klebrig an; ſein Rand zeigt ſich anfangs ſtark umgerollt, ſpäter vertieft ſich die Mitte des Hutes beckenförmig. Nach Regenfällen findet man dieſe kleine Zifterne mit Waſſer gefüllt.

Das derbe, dicke Fleiſch iſt weißlich oder weißgelblich, im Alter bräunlich.

Die Blätter ſtehen gedrängt, werden $\frac{1}{2}$ cm breit und ſind angewachſen=herablaufend. Ihre Farbe iſt weißgelb, im Alter ſchmußig=graugelb; bei Druck werden ſie ſchwarzgrau=fledig.

Der volle Stiel iſt kurz und dick (3—6 cm lang, 1—3 cm ſtark), klebrig, nach unten oft verjüngt. Er iſt wie der Hut oder heller als dieſer gefärbt.

Der durchbrochene Pilz riecht etwas terpentinarig. Die reichlich aus Wunden fließende, weiße Milch ſchmeckt brennend=ſcharf.

Man trifft den Mordſchwamm vom Auguſt bis zum November ſehr häufig in Nadel- und Laubwäldern an, beſonders aber in jungen, feuchten Beſtänden, ſowie auf Heiden, in feuchtem Gebüſch, in Gärten und an Wegen.

Der Mordſchwamm iſt zur Ausübung der graufigen Tat, die ſein Name andeutet, gänzlich ungeeignet. In vielen Orten Oſtpreußens wird er (wie in einigen ruſſiſchen Provinzen) als Speiſepilz verwendet; er heißt hier „Sufe“, d. h. Säuchen, Saupilz. — Wirft man die zerſchnittenen Pilze in kochendes Waſſer und kocht ſie nur etwa 2 Minuten, ſo iſt der ſcharfe Geſchmack geſchwunden; ſie riechen freilich jetzt unangenehm harzig, terpentinarähnlich. Werden ſie aber abgeſpült und etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten, ſo erhält man ein wohlſchmeckendes Gericht. Der Nährwert des Mordſchwamms wird durch das kurze Abkochen nur wenig beeinträchtigt. Er iſt daher, weil er ſehr häufig und ergiebig iſt, ein wichtiger Speiſepilz, der ſich auch zum Einmachen in geſüßten Eſſig trefflich eignet. Er wird im Oſten zuweilen gekocht dem Schweinefutter²⁾ (Saupilz!) beigegeben.

Der Mordſchwamm hat geringe Ähnlichkeit mit dem kahlen Krempling (*Paxillus involutus*), größere mit dem brandigen Täubling (*Russula adusta*).

¹⁾ Alte Mordſchwämme werden (wie die ſchwarzen und Stink-Täublinge, *Russula nigricans* und foetens) ſchwarz und dauern wochenlang auf ihren Standorten aus.

²⁾ Daß alle Speiſepilze in gekochtem Zuſtande eine wertvolle Beigabe zum Schweinefutter ſind, iſt leider ſo gut wie gar nicht bekannt; ſie übertreffen — wenn wir hierbei noch die hohe Energie der Verdauungsſäfte des Schweines in Betracht ziehen — erheblich den Wert der Karloffeln.



Mordſchwamm, *Lactaria necator*. Eßbar (nach Abkochung).

Rotbrauner Reizker.

Rotbrauner Milchpilz.

Lactária rúsa Scop.

Dieser überall häufige Pilz ist mittelgroß, derb, glatt und fleischig. Sein rotbrauner Hut ist jung weißlich oder bläulich überlaufen, ungezont, kahl und trocken, glänzt oder schimmert schwach und wird 5—8, nur selten bis 11 cm breit. Charakteristisch für ihn ist der spitze Höcker in der Mitte. Der Rand ist anfangs eingerollt und schwach flockig, im Alter wird er gerade und scharf, und der Hut vertieft sich in der Mitte.

Das Fleisch ist mattweiß, später hell bräunlich-rot und sondert wie alle Teile des Pilzes beim Durchbrechen reichlich weiße Milch ab, die scharf und anhaltend auf der Zunge brennt.

Die Blättchen stehen gedrängt, laufen wenig oder gar nicht am Stiele herab und sind anfangs weißbräunlich, später heller als der Hut und bestäubt.

Der Stiel erreicht bei einer Länge von 5 bis 8 cm eine Dicke von $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ cm, ist glatt, hartfleischig und voll, im Alter meist hohl. Er ist heller als der Hut, oben und besonders unten weißlich bereift; der Reif läßt sich leicht abwischen.

Der rotbraune Reizker hat einen kaum merklichen Geruch und schmeckt scharf heißend.

Man findet ihn in großer Menge, oft wie gesät, in Nadelwäldern, sowohl in der Ebene, wie im Gebirge. Er erscheint nicht selten schon in Juni und dauert bis zum November aus.

Essbar oder giftig? Eine vielumstrittene Frage bei diesem allgemein verbreiteten Pilz. Er ist nach meinen Erfahrungen essbar, schmeckt aber gebraten, ohne vorher gekocht zu werden, ziemlich bitter und riecht unangenehm harz- oder kienartig. Um seinen Geschmack zu verbessern, wässert man die Pilze (die unteren Stielhälften läßt man besser fort) einige Stunden, zerkleinert sie dann und kocht sie etwa 2 Minuten. Durch Abspülen mildert man den jetzt durchdringenden Harzgeruch und brät die Pilze etwa eine Viertelstunde, worauf sie nicht übel schmecken. In Königsberg i. Pr. ist der rotbraune Reizker einer der beliebtesten Marktpilze und wird — bereits gekocht — in Wannen und Kübeln auf den Markt gebracht. Auch in vielen anderen Orten Ostdeutschlands, sowie in mehreren Landesteilen Rußlands und Österreichs wird er verspeist. Besonders eignet er sich zum Einmachen in gesüßten Essig und gibt, da er massenhaft vorkommt, eine sehr wohlschmeckende Zutost, mit der man sich im Herbst für das ganze Jahr versorgen kann. Mit Unrecht wird dieser völlig verkaunte Pilz fast von der gesamten Pilzliteratur als giftig oder ungenießbar hingestellt. Daß er durch vorheriges Wässern und Abtöchen einen Teil seiner Nährstoffe und =salze einbüßt, ist zuzugeben; doch erfahren z. B. Siede- und Brattartoffeln, die niemand auf seinem Tische missen möchte, eine ähnliche Behandlung.

Ähnliche Pilze s. beim süßlichen und duftenden Milchpilz.



Rotbrauner Reizker, *Lactaria rufa*. Genießbar (nach Wässerung und Abkochung).

Zottiger Reizfer.

Birken=Reizfer. Birken=Reitsche. Gift=Reizfer. Pferde=Reizfer.

Lactária torminósa Schöff.

Dieser Doppelgänger des echten Reizfers ist einer der schönsten Pilze. Der handtellergroße (4—10 cm breite) Hut ist rosa, blaß fleischrot, ziegelrot, graurosa oder rotgelb und meist lebhaft heller und dunkler ringförmig gezonnt; später wird er blässer. Die Oberseite ist oft etwas klebrig, filzig=zottig, besonders am Rande, der weißlich-schuppig und watteartig zerfasert ist. In der Jugend zeigt sich der Rand so stark spiralförmig eingerollt, daß er die Blättchen verdeckt; im Alter wird er gerade (flach), glatter und kahler; die Hutmitte vertieft sich oft schüsselförmig.

Das zarte Fleisch sieht weißlich oder rötlich=weiß aus und ist locker und schwammig. Die Milch ist unveränderlich weiß und schmeckt scharf brennend.

Die Blätter stehen eng, sind weißrosa oder blaß fleischfarben und laufen etwas herab. Druckstellen bleiben unverändert.

Der Stiel ist 3—6 cm lang, 1—2 cm dick, zerbrechlich und glatt, zuweilen auch grubig=gefleckt. Er wird bald hohl, enthält innen lockeres, neiges „Mark“ und ist heller als der Hut gefärbt.

Der Pilz riecht durchschnitten etwas terpentinartig.

Der zottige Reizfer kommt im Sommer und Herbst häufig in Nadel- und Laubwäldern, auch unter Gebüsch und auf Heiden vor. Er liebt Sandboden, findet sich meist unter Birken und geht bis ins Hochgebirge.

Saft in der ganzen Pilzlitteratur gilt der zottige Reizfer als giftig¹⁾ und führt daher meist den abschreckenden Namen „Gift-Reizfer“. Im Osten Deutschlands (ebenso in Rußland und Schweden) wird er vielerorts gegessen, kommt auch unbestanden zuweilen auf den Markt²⁾. Sein beißend scharfer Geschmack wird durch etwa 2 Minuten langes Kochen aufgehoben, und er gibt dann gebraten, wie der Mordschwamm (S. 16) behandelt, eine schmackhafte Speise, die vom Verfasser wiederholt ohne jeden Nachteil versucht worden ist. Im Osten wird er ferner — wie auch andere Speisepilze — eingesalzen für den Winter aufbewahrt³⁾. Er eignet sich auch gut zum Einmachen. Beim Genuß dieses Pilzes ist jedoch immerhin Vorsicht anzuraten, da der Giftstoff, den der frische Milchsaft möglicherweise enthält, auch nach der Zubereitung auf besonders dafür empfindliche Personen schädlich wirken könnte. Über eine chemische Untersuchung des scharfen Milchsaftes ist bisher nichts bekannt geworden.

Ähnlich: Echter Reizfer (*L. deliciosa*). Hutrand kahler, weniger eingerollt, Blätter rotgelb, durch Druck spangrün werdend. Fleisch fester, Milch ziegelrot, meist milde schmeckend.

¹⁾ Vgl. die verschiedenen Ansichten der Pilzforscher in der Anm. Bd. II, S. 72.

²⁾ Auch auf dem Breslauer Markt wurde er um 1885 von J. Schröter wiederholt bemerkt.

³⁾ Das geschieht besonders in ärmeren Dörfern, z. B. in dem durch seine Vogelwarte bekannten Rossitten a. d. Kurischen Nehrung. Man kocht die zottigen Reizfer einige Minuten, legt sie, mit dünnen Salzschichten abwechselnd, in Säcken oder Töpfe und wässert sie, bevor sie zubereitet werden sollen. Sie geben den Dorfbewohnern im Winter, in dem die Speisenauswahl meist äußerst dürftig ist, ein wenn auch nicht gerade nahrhaftes, so doch wohl schmeckendes und beliebtes Gericht.



Stöttiger Reizker, *Lactaria torminosa*. Genießbar (nach Abkochung).

Duftender Milchpilz.

Lactária glyciósma Fr.

Sein 5—9, mitunter auch bis 12 cm breiter Hut formt sich anfänglich halbfuglig, mit eingerolltem Rande, wird aber später flach, vertieft und nicht selten verbogen. Er ist undeutlich gezont, ziegelrot=grau, fleischrötlich=braun oder graubraun und weißlila schimmernd; in der Mitte zeigt er sich zuweilen gebuckelt. Die Oberfläche ist fein körnig oder flockig, matt und trocken.

Das Fleisch erscheint weißlich. Der milde oder etwas scharf schmeckende Saft ist wässerig=milchig und fließt spärlich.

Die Lamellen laufen am Stiele etwas herab, stehen dicht, sind gegabelt und dem Hute gleichgefärbt oder ockergelb, in der Jugend jedoch heller.

Der Stiel ist voll, im Alter manchmal hohl, wird 4—10 cm lang, 1—2½ cm dick und sieht blasser als der Hut aus. Er ist fast glatt, gewöhnlich mit hellem, abwischbarem Reif bedeckt und am Grunde weißlich.

Der duftende Milchpilz riecht stark und angenehm, etwas süßlich. Sein Geschmack ist angenehm aromatisch, doch mehr oder weniger scharf.

Er kommt im Sommer und Herbst häufig in Nadel- und Laubwäldern vor und wächst gesellig.

Dieser Speisepilz sagt infolge seines eigenartigen Geschmackes nicht jedem zu; doch läßt er sich mit besseren Arten vermischt verwerten. Es sind aber nur junge Pilze zu verwenden; völlig ausgewachsene werden brüchig und unschmackhaft.

Ähnlich: Süßlicher Milchpilz (*L. subdulcis*). Kleiner, Hut braunrot, nicht lila schimmernd. Milch weiß, reichlich fließend, milder. — Rotbrauner Reizker (*L. rufa*). Derber, glatter, meist spitz gebuckelt. Milch weiß, sehr scharf. — Ähnlich sind außerdem noch mehrere schwer zu unterscheidende, scharfschmeckende Milchpilze.



Duftender Milchpilz, *Lactaria glycosma*. Genießbar.

Pfeffer-Milchpilz.

Pfefferchwamm. Weißer Kuhschwamm. Bitterchwamm.

Lactaria piperata Scop.

Durch seine großen, weißen Hüte fällt der Pfeffer-Milchpilz jedem Waldbesucher auf und bildet im Sommer und Herbst nebst dem noch größeren wolligen Milchpilz eine charakteristische Zierde des Laubwaldes.

Der sehr dickfleischige, steife, harte Hut ist völlig kahl und glatt, nicht klebrig. Seine zart weiße Farbe geht später ins Gelbliche, dann ins Bräunliche über; in diesem Stadium erweicht der Hut. Er ist am Rande in der Jugend — wie ein Längsschnitt deutlich zeigt — stark spiralig eingerollt, im Alter tief trichterförmig und oft schief verbogen. Seine Breite beträgt 8—14, bisweilen sogar bis 18 cm.

Das Fleisch ist weiß, derb und fest, in der Mitte $\frac{3}{4}$ cm dick. Alle Teile des Pilzes sondern beim Zerbrechen reichlich weiße, klebrige Milch ab, die äußerst scharf schmeckt.

Die weißen Blätter stehen ungemein dicht, dichter als bei allen andern Milchpilzen, sind aber nur an 2 mm breit, gegabelt und laufen etwas am Stiele herab.

Der weiße, kahle Stiel wird nur 3—8 cm hoch, doch 2—4 cm dick; er fühlt sich hart und derb an. Innen ist er martig und voll, nach unten oft verzweigt.

Der Geruch ist angenehm.

Der Pfeffer-Milchpilz wächst in großen Mengen truppweise vom Juli bis Oktober in Laubwäldern, seltener in Nadelgehölzen.

Man sollte es kaum glauben, daß dieser heißend pfefferartig schmeckende, recht derbfleischige Pilz in einzelnen Landesteilen von Deutschland, Rußland, Frankreich, Italien und der Schweiz, besonders aber in Siebenbürgen, Rumänien und Serbien ein beliebter Speisepilz ist. In den letztgenannten drei Ländern wird er bei Vornehm und Gering (nach J. Römer-Kronstadt) gern gegessen und ist hier ein häufiger Marktpilz. Freilich bereitet man ihn dort nicht auf die in Deutschland landläufige Art zu, sondern die gereinigten Pilze werden unzerteilt — mit vollem Milchsaft —, nachdem sie mit Speckstreifen belegt und mit Salz bestreut sind, schnell auf einem Rost oder auf glühenden Kohlen gebraten und schmecken nun angenehm bitter. Meine Versuche, den Pfeffer-Milchpilz in dieser Weise zuzubereiten, ergaben kein befriedigendes Ergebnis. Er schmeckte nicht gerade schlecht, doch — recht eigentümlich und blieb ziemlich zäh. Immerhin möchte ich keineswegs von ähnlichen Versuchen abraten. Wird der Pilz gekocht, so verliert er zwar seinen heißenden Geschmack, riecht aber widerlich terpentinartig, wird graugrün und bleibt, wenn er nunmehr gebraten wird, lederartig derb und bitter. Nach dieser gewöhnlich bei uns angewandten Zubereitungsart gehört er also zu den geringwertigsten und am chwersten verdaulichen Speisepilzen.

Sehr ähnlich: Der wollige Milchpilz (*L. vellerea*). Hutoberfläche schimmelartig flaumig, Rand filzig. Lamellen weitläufiger und dicker, 3—6 mm breit, später gelblich. Stiel wollig-flaumig, nur 3—6 cm hoch und ebenso dick.



Pfeffer-Milchpilz, *Lactaria piperata*. Genießbar.

Wolliger Milchpilz.

Wollschwamm. Erdschieber.

Lactaria vellérea Fr.

Der wollige Milchpilz ist ein Doppelgänger des Pfeffer-Milchpilzes; seine riesigen, 10—20, bisweilen sogar über 30 cm breiten, weißen Hüte, die sich leuchtend vom Waldgrunde abheben, fallen leicht ins Auge. Die Hutoberfläche ist trocken, flaumig-wollig oder schimmelartig filzig, namentlich am Rande, der anfangs stark eingerollt ist. Der Hut vergilbt im Alter, ist dann tief schüsselförmig oder trichterförmig und wellig verbogen; er enthält oft aufgesaugenes Regenwasser. Meist haften, wie der Name „Erdschieber“ andeutet, Erdteilchen, Nadeln u. dgl. auf seinem Hut, der nur wenig über den Erdboden emporragt und sich zum großen Teil unter der Erde ausbildet (vgl. Grünling, grauer Ritterpilz, Kartoffel-Bovist).

Das weiße, dicke Fleisch ist derb und fest. Es enthält bei jüngeren Pilzen meist reichlich¹⁾ fließende, weiße Milch, die außerordentlich scharf schmeckt und auf der Zunge Bläschen erzeugen kann.

Die weißen oder weißgelben Blätter stehen ziemlich weitläufig, sind oft gegabelt und bisweilen rötlich-fledig. Sie haben eine Breite von 3—6 mm, laufen nur wenig am Stiele herab, sind ziemlich dick und starr und im Alter etwas queradrig.

Der auffällig niedrige, nur 3—6 cm hohe Stiel ist derb, sehr dick (3—6 cm!), voll und mit feinem, wolligem Flaum bekleidet. Er sieht anfangs weiß aus, vergilbt aber schließlich, wie auch der Hut. Am Grunde ist er oft keglig verdünnt, während er oben allmählich in den Hut übergeht.

Der Geruch ist angenehm oder etwas modrig.

Der Pilz wächst sehr häufig im Spätsommer und Herbst in Laub- und Nadelwäldern, auf feuchten Plätzen und an Wegen.

Der wollige Milchpilz ist — nach landläufiger Art zubereitet — ungenießbar. Er schmeckt, wenn er zunächst abgekocht und dann gebraten wird, immer noch bitter, scharf, bleibt zäh und riecht stechend terpeninartig oder harzig. Doch soll er, auf die beim Pfeffer-Milchpilz angegebene Art (s. vor. S.) zubereitet, genießbar sein. — Auf den dauerhaftesten, schwer verweslichen Hüten siedeln sich zuweilen zierliche Schmarogerpilze an.

Der Pfeffer-Milchpilz (*L. piperata*) ist kleiner. Hut und Stiel sind glatt und kahl. Der Stiel wird meist länger. Die Blätter stehen viel dichter und sind nur 2 mm breit.

¹⁾ Die meisten Pilzwerte geben irrtümlich an, daß die Milch stets spärlich fließe oder fehle.



Wolliger Milchpilz, *Lactaria vellerea*. Kaum genießbar.

Leder-Täubling.¹⁾

Rússula alutácea Pers.

Der Leder-Täubling ist ein sehr schöner, großer und farbenprächtiger Pilz. Sein Hut wird 8—15 cm breit; er ist in der Jugend halbfuglig und etwas flebrig, dann flach und zuletzt in der Mitte vertieft und oft verbogen. Die Farbe wechselt bei diesem Pilz, wie auch bei zahlreichen anderen Täublingen, ganz erstaunlich. Der Hut ist blutrot, dunkel firschröt, purpurn, mit gelblicher Mitte, lederbraun oder =gelb, olivbraun, grünrot oder lila; alt verbleicht er meist. Die glänzende Oberhaut läßt sich leicht abziehen. Der Rand ist beim entwickelten Pilz dünnfleischig und nicht oder nur wenig gerippt.

Das weiße Fleisch ist ziemlich dick ($1\frac{1}{2}$ —1 cm), bei jungen Pilzen fest, später weich und zart.

Die breiten Blätter stehen etwas weitläufig, sind zuerst weißgelb, dann oder =gelb oder ledergelb. Sie werden 1—2 cm breit, sind bauchig und etwas dick; einige von ihnen sind gegabelt. Die Lamellen sind nicht an den Stiel gewachsen, stehen frei²⁾ oder sind angeheftet, zuweilen auch angewachsen. Die Sporen sind gelb.

Der volle, derbe Stiel wird 6—14 cm hoch und $1\frac{1}{2}$ —5 cm dick. Er ist zylindrisch, glatt, meist weiß oder rötlich, selten blutrot gefärbt.

Ein Geruch ist kaum merklich, der Geschmack mild.

Der Leder-Täubling findet sich vom August bis Oktober in Nadel- und Laubwäldern, ist aber nicht überall häufig.

Ein wohlschmeckender, ergiebiger Speisepilz.

Ähnlich: Der Speise-Täubling (*R. vesca*). Kleiner, Hut fleischrot oder braunrot, meist bis 9 cm breit. Fleisch fester und etwas dicker. Blätter weiß, dichter, angewachsen; Sporen weiß. Stiel weiß, kürzer, fester. — Der Spei-Täubling (*R. emetica*). Kleiner, Hut dünnfleischig, meist blutrot; Blätter weiß. Geschmack beißend. — Der lilagrüne Täubling (*R. cyanoxantha*), s. S. 25. — Außer mit diesen hat aber der Leder-Täubling noch mit etwa 16 andern roten Täublingsarten, die außer ihm in Deutschland vorkommen, Ähnlichkeit, von denen man ihn am sichersten durch die Lamellen unterscheiden kann.

¹⁾ Die Täublinge sind eine wahre Zierde unsrer Wälder. Mit ihren lebhaft roten, gelben, violetten oder grünen Hüten ziehen sie die Aufmerksamkeit jedes Waldbesuchers sofort auf sich. Man erkennt sie an ihren dünnen, meist einreihigen, starren, weißen oder gelben Blättchen, die nicht herablaufen. Der Stiel ist gewöhnlich weiß oder rötlich, walzenförmig und trägt nie einen Ring. Täublinge haben keinen Mildsaft, wodurch sie sich von den Milchpilzen, ihren nächsten Verwandten, aufs deutlichste unterscheiden.

²⁾ Vgl. die Ann. S. 5.



Leder-Täubling, *Russula alutacea*. Essbar.

Speiße-Täubling.

Rússula véscá Fr.

Der Hut dieses mittelgroßen, sehr festfleischigen Täublings ist fleischrot oder rotbraun, mit violetterm Anflug, auch wohl blaß firschröt, mit dunklerer Mitte, jung dagegen oft weißlich. Er wird 5—9, selten bis 12 cm breit, ist glanzlos, zuerst flebrig und halbkuglig, dann flach gewölbt, trocken, mit vertiefter Mitte und glattem oder etwas gestreiftem Rande. Die Oberhaut zeigt sich nicht selten runzlig-adrig.

Das Fleisch ist weiß, ziemlich dick (5—8 mm) und fest, zuweilen grau fleckig, unter der Haut rötlich.

Die weißen, dünnen Blätter sind angewachsen oder etwas herablaufend, stehen dicht, sind gerade (nicht bauchig), etwa $\frac{1}{2}$ cm breit; sie sondern mitunter Wassertröpfchen ab, sie „tränen“. Zwischen den längeren, oft gegabelten Blättern stehen nur wenige kürzere. Die Sporen sind weiß.

Der Stiel wird bei einer Länge von 4—9 cm 1—5 cm dick. Er ist weiß, feltner rosa angehaucht, hart elastisch und starr, innen voll und am Grunde keglig verdünnt, oft auch gedunsen und neblig gerunzelt.

Der Speiße-Täubling riecht schwach und schmeckt roh angenehm.

Er ist vom Juli bis Oktober nicht selten in Laub-, Nadelwäldern und Heiden zu finden.

Dieser Täubling ist einer der wohl schmeckendsten Pilze, gleich gut zum Braten, Einmachen, zur Herstellung von Pilzwürste, sowie zum Trocknen geeignet. Man darf ihn — wie auch den blaßgrünen, lilagrünen (S. 25), grünen und Leder-Täubling — mit den besten Speisepilzen: Steinpilz, Champignon, Reizker, Morchel, Lorchel u. a. auf eine Stufe stellen. Den Speiße-Täubling kann man auch, gleich jungen Champignons und geschlossenen Hüten großer Schirmpilze, roh mit Butter und Salz genießen.

Ähnlich: Speiße-Täubling (*R. emetica*). Hut meist blutrot, dünnfleischiger, zerbrechlicher, trocken glänzend. Blätter frei, dünner. Stiel leichter zerbrechlich. Schmeckt sehr scharf. — Leder-Täubling (*R. alutacea*). Größer. Hut sehr verschiedenfarbig, meist dunkel-firschröt, nicht so festfleischig. Blätter breiter, alt ledergelb, bauchig, frei. Sporen gelb.



Speiße-Täubling, *Russula vesca*. Eßbar.

Blaßgrüner Täubling.

Warziger Täubling. Herren-Täubling.

Rússula viréscens Schäff.

Dieser große, derbe, leicht kenntliche Täubling hat einen 8—15 cm breiten Hut, dessen trockne, matte Oberhaut blaßgrün, weißlich, bläulich, span- oder graugrün auszieht. An sonnigen Standorten verbleicht er und wird weißlich, gelbgrün oder bräunlichgrün. Die Oberhaut wird sehr bald rissig und sieht dann — ein zuverlässiges Kennzeichen — warzig=gefeldert oder höckrig aus, besonders nach dem Rande hin, von dem sie sich nicht selten ablöst. Der anfangs kuglige, starre, feste Hut wird bei fortschreitender Entwicklung flach, verbogen und weichfleischig. Der Rand ist stumpf und glatt, selten gesurcht; er weist bei älteren Exemplaren zuweilen tiefe Spalten auf.

Das weiße Fleisch ist derb und fest; im Alter wird es weich und krümlig. Es ist in der Mitte des Hutes etwa $\frac{1}{2}$ cm dick.

Die Blätter stehen mäßig dicht, sind weiß, angeheftet oder angewachsen, etwas dick und ziemlich breit; nicht wenige sind hinten (am Stiel) gegabelt. Die Sporen sehen weiß aus.

Der festfleischige, dicke, oft bauchige Stiel ist weiß, schwammig=voll, oft nach unten verdickt, seltener verzüngt. Er wird 5—10 cm hoch und 2—4 cm dick.

Der Geruch ist unbedeutend, im Alter widerlich, der Geschmack angenehm mild, an Nüsse erinnernd. Der junge Pilz ist roh essbar und schmackhaft.

Der blaßgrüne Täubling findet sich nicht selten in lichten Laubwäldern, Mischwäldern (besonders unter Buchen und Birken), an Waldrändern und in Gebüsch. In manchen Gegenden tritt er jedoch seltener auf. Er gedeiht vom Juli, mitunter auch vom Juni ab bis Anfang Oktober.

Ein vorzüglicher Speisepilz.

Ähnlich: Der grüne Täubling (*R. livida*). Kleiner, am Rande dünnfleischig. Oberhaut lebhaft grün, olivgrün, nicht warzig und rissig. Lamellen schmaler, dünner. Stiel dünner. — Außerdem die S. 25 genannten Arten.



Blafgrüner Täubling, *Russula virescens*. Eßbar.

Grüner Täubling.

Rússula lívida Pers. (*R. heterophýlla* Fr.)

Der Hut kommt entweder olivgrün, hell- oder graugrün aus der Erde hervor, bleibt auch im Alter ziemlich gleichmäßig grün, gelbgrün oder verfärbt sich ins Graubraune oder Graulila. Er wird 5—11 cm breit, fühlt sich glatt und trocken an, ist glanzlos und in der Mitte fleischig, am Rande dünnfleischig; daher sinkt die Oberhaut im Alter zwischen den Blättchen ein, und der Rand erscheint fein gerieft. Der Hut ist anfangs halbfuglig und am Rande eingebogen, dann flach und zuletzt vertieft und verbogen.

Das Fleisch ist jung ziemlich derb, wird aber bald weich, mürbe und käsig-krümlig.

Die Blätter sind weiß, stehen ziemlich dicht, sind angeheftet oder angewachsen, schmal (etwa 7 mm breit), dünn und ungleich lang oder auch gegabelt. Die Gabelung beginnt meist sehr nahe am Stiel. Oben, am Hutfleisch, sind die Blätter meist adrig verbunden. Die Sporen sind weißgelb.

Der volle Stiel ist weiß, ziemlich fest und glatt, wird aber im Alter locker und brüchig. Er wird 5—9 cm lang und 1—3 cm dick.

Ein Geruch ist bei diesem Täubling wenig merklich, der Geschmack mild.

Er wächst vom Juli bis Oktober nicht selten in Nadel- und Laubwäldern, gern unter Birken, auf Waldwegen, in Gebüsch und auf Waldwiesen.

Der grüne Täubling ist ein vortrefflicher Speisepilz.

Ähnlich sind: Der blaßgrüne Täubling (*R. virescens*). Größer, dick- und fleischiger. Oberhaut rissig und warzig-höckrig, weißlich-, blau- oder graugrün; Lamellen breiter, dider; Stiel dider, länger, oft bauchig. — Der lilagrüne oder Frauen-Täubling (*R. cyanoxantha* Schaff.). Hut viel größer, bis 16 cm breit, flebrig, lila, graulila, blaugrün, gelblich gefleckt, am ungerieften Rande oft grün. Fleisch 1 cm dick, unter der Oberhaut lilafarbt. Blätter dichter, breiter, zart weiß, angewachsen oder angeheftet, weich, 1—1½ cm breit, oft gegabelt. Sporen weiß. Stiel dider, länger (bis 4 cm dick, bis 10 cm hoch). Meist häufig in Laubwäldern, seltner in gemischten und Nadelwäldern. Sehr wohl schmeckend. — Der gablige Täubling (*R. bisida* Bull., *R. furcata* Pers.). Hut 6—11 cm breit, trocken, etwas glänzend, braungrün, bläulichgrün, mit gelblichem Rande oder grau-oliv. Blätter meist 1—3 mm vom Stiel gegabelt. Sporen weiß. Anfangs mild, dann etwas scharf oder bitter. Seltner. Ungenießbar oder giftverdächtig; nach C. H. Peck essbar.



Grüner Täubling, *Russula livida*. Essbar.

Ockergelber Täubling.

Rússula ochroléuca Pers.

Der ockergelbe Täubling bildet sich schon unter der Erde fast völlig aus (wie der Grünling, der graue Ritterpilz und der wollige Milchpilz). Daher trägt der Hut nach dem Durchbrechen der über ihm liegenden Humus- oder Nadel-
schicht, obwohl er wenig klebrig ist, oft anhaftende Erde oder Nadeln, und der Stiel steckt meist ziemlich tief im Boden.

Der etwas dünnfleischige, ockergelbe, oft ins Olivgrüne spielende, später verbleichende Hut wird 5 bis 9, zuweilen auch bis 11 cm breit. Die Oberhaut haftet in der Hutmittle ziemlich fest am Fleische; der stumpfe Rand ist glatt oder schwach gestreift.

Das weiße, anfangs feste, später lockere Fleisch wird im Alter grauweiß und ist unter der Huthaut gelblich.

Die weißen, ziemlich weitläufig stehenden Blätter sind am Stiele abgerundet, angeheftet oder stehen fast frei, seltener erscheinen sie angewachsen. Sie sind etwa 1 cm breit, wenig mit kürzeren untermischt oder etwas gegabelt und schwach adrig verbunden. Das Sporenpulver sieht weißlich aus, bei andern gelbfarbigen Täublingsarten dagegen meist gelb.

Der weiße Stiel wird 5—9 cm lang und 1—4 cm dick. Er ist voll, zuerst festfleischig, dann lodermartig und wird schließlich grauweiß. Seine Oberfläche ist erhaben längsgeriebt oder fein netzartig gerunzelt.

Der Geruch des Pilzes ist angenehm, der Geschmack ziemlich scharf.

Den ockergelben Täubling findet man nicht selten (im Osten sogar sehr häufig) in Nadelwäldern, besonders in lockerm Nadelhumus und an moorigen, schattigen Stellen, weniger in Laubwäldern; auch im Gebirge ist er heimisch. Er wächst stets gesellig, erscheint im August, weicht erst starken Nachtfrosten und gehört zu den letzten Herbstschwämmen.

Trotz seines scharfen Geschmacks ist der ockergelbe Täubling essbar und schmackhaft. Man tut jedoch gut, ihn vor dem Braten abzubrühen oder eine Minute zu kochen, da er sonst einen bitteren Nachgeschmack hat.

Ähnlich: Der gelbe Täubling (*R. lutea* Huds.). Hut dünnfleischiger, viel kleiner, gelb. Blätter dottergelb, schmaler. Sporen gelb. Stiel dünner, glatt, später hohl, zerbrechlich. Geschmack mild. Essbar. — Auch andere gelbe Täublingsarten sind leicht mit ihm zu verwechseln.



Ockergelber Täubling, *Russula ochroleuca*. Essbar.

Schwarzer Täubling.

Rússula nígricans Bull.

Der schwarze Täubling gehört zu den größten Arten der Gattung. Sein derbfleischiger, harter Hut ist schmutzig graubraun, olivbraun, rauchgrau, gelbbraun, jung meist heller oder weißlich gefleckt. Später wird er schwarzgrau, sehr fest, fast holzig, am Rande oft rissig, erweicht jedoch im Alter und färbt sich dann völlig schwarz. Er erreicht eine Breite von 8—18, zuweilen auch bis 22 cm. Die dünne Oberhaut ist oft klebrig; trocken wird sie matt oder schwach glänzend. Der Rand ist zunächst eingebogen, später streckt er sich flach, bleibt ungestreift und verbiegt sich häufig wellig.

Das harte, weiße Fleisch wird bei weiterem Wachstum des Hutes grau und zuletzt schwarz. Beim Zerschneiden oder durch Druck färbt es sich wie das Stielfleisch nach wenigen Minuten rötlich oder weinrot.

Die Blätter stehen auffallend weitläufig, werden 1½ cm breit, sind 1 bis 2 mm dick, wachsartig, starr und spröde, bauchig und an den Stiel geheftet; im Alter plätzen sie oft quer und haben klaffende Risse. Kein Täubling, ja, überhaupt kein anderer Blätterpilz hat derartig dicke, starre und zugleich weitläufig stehende Blätter, die so glasartig zersplittern, wenn man quer über sie hinstreicht. Sie sind jung weiß, werden dann holzfarben, grangelb und endlich schwarz; durch Druck und Verletzung werden sie rötlich. Es sind längere und kürzere Blätter vorhanden; sie sind zwei- bis dreireihig angeordnet. Das Sporenpulver erscheint weiß.

Der auffällig kurze, harte, volle Stiel wird 4 bis 7, selten bis 10 cm hoch, 3 bis 5 cm dick, ist jung weiß, bei Druck bald dunkler; später wird er graubraun und schließlich schwarz. Er zeigt nicht selten Risse und Gruben.

Ein Geruch ist wenig merklich, der Geschmack mild oder etwas widerlich.

Der schwarze Täubling kommt häufig im Sommer und Herbst in Wäldern vor.

Er ist jung genießbar, doch nicht besonders schmackhaft, zum Einmachen aber immerhin verwendbar. Wer diesen Täubling zum Braten verwenden will, sollte ihn zuvor zerreiben oder fein hacken. Der ganze Pilz ist schwer verweslich, und seine schwarzen, wie verkohlt erscheinenden Hüte sind noch (wie die des Brand-, Stint-Täublings und wolligen Milchpilzes) im folgenden Sommer zu finden. Auf ihnen wachsen dann nicht selten andre, kleinere Pilzarten (*Nyctalis-* oder *Collybia*-Arten). Seiner langen Lebensdauer wegen ist der schwarze Täubling Schnecken und Käfern in regenlosen Zeiten, in denen die übrigen Pilze geschwunden sind, zum Fraße sehr willkommen.

Der brandige Täubling (*R. adusta* Pers.) ist ihm sehr ähnlich, hat jedoch dichtere, weiche, schmälere und etwas herablaufende Blätter, die sich bei Druck nicht röten, und einen noch kürzeren Stiel. In Wäldern, nicht selten. Genießbar, doch geringwertig. Dieser Täubling hat, von oben betrachtet, Ähnlichkeit mit dem Nordschwamm (*Lactaria necator*).



Schwarzer Täubling, *Russula nigricans*. Genießbar.

Stink-Täubling.

Rússula foétens Pers.

Ein großer und auffälliger Täubling, dessen starrer Hut 7—15 cm breit wird. Der in der Mitte dickfleischige Hut ist jung keglig, mit eingerolltem Rande, dann verflacht und verbiegt er sich allmählich und wird unregelmäßig höckrig. Häufig findet man ihn von Insektenlarven, Schnecken, Aas- und Roßkäfern, die er durch seinen starken Geruch anlockt, zerfressen. Jung ist er mit dickem Schleim bedeckt, später trocken und glänzend. Der Hut sieht gelblich, dann ockergelb und braun aus; in höherem Alter wird er schwärzlich. Der Rand ist dünnfleischig, fast häutig, anfangs glatt, dann — das sicherste Kennzeichen — mit tiefen, welligen und höckrigen Furchen versehen.

Das weißgelbliche oder grünliche Fleisch ist zart, weich und leicht zerbrechlich.

Die Blätter stehen ziemlich weitläufig und frei, sind zuerst weißlich oder weißgelblich, dann gelbbraunlich und braunfleckig. Sie sind ungleich lang, teilweise gegabelt, ziemlich dick, etwa $\frac{1}{2}$ cm breit und am Grunde oft adrig verbunden. In der Jugend sondern sie häufig Wassertropfchen ab (sie „tränen“). Die Sporen sind weiß.

Der Stiel ist sehr hoch und dick, wird nämlich 6—16 cm lang, 2—5 cm dick. Er ist weißgelb oder heller als der Hut, anfangs voll und derb, zuletzt hohl und brüchig. Sein Fleisch ist grobzellig.

Der Stink-Täubling führt seinen wenig angenehmen Namen wegen seines durchdringend starken Geruches. Es ist schwierig, eine passende Kennzeichnung für diesen zu finden; denn bei einer Riechprobe durch mehrere Personen kann man die verschiedensten Urteile hören. So bezeichnet G. Winter den Geruch als sehr scharf, H. O. Lenz: unangenehm bei älteren Exemplaren, S. Kaufmann: nach faulenden Äpfeln, K. Schwalb: widrig, mehlig-süßlich, E. Michael: ekel-erregend, widerlich stinkend. Der Verfasser fand, daß der Pilz nicht gerade „stinkt“, aber widerlich modrig riecht; bei jungen Exemplaren duftet die Hutunterseite dagegen ziemlich angenehm nach bitteren Mandeln. Der Geschmack ist widerlich und scharf.

Dieser Täubling wächst häufig und gesellig im Sommer und Herbst in Wäldern und feuchten Gebüsch. Seine Hüte verwesen schwer, dauern lange in trockenem und geschwärztem Zustande aus und geben dann einen Nährboden für andre, kleinere Schmarozer-Blätterpilze; ebenso verhält sich der schwarze Täubling und wollige Milchpilz.

Der Stink-Täubling ist ungenießbar.



Stint-Täubling, *Russula foetens*. Ungenießbar.

Spei-Täubling.

Rússula emética Schöff.

Die Hutfarbe ist sehr verschieden: blut-, purpur-, kirsch- oder hellrot; sie geht aber auch ins Rotbraune, Gelbliche oder Weiße über. Der Hut ist 5—10, seltener bis 12 cm breit, dünnfleischig, am Rande glatt oder zuletzt gefurcht, bei feuchtem Wetter klebrig, bei trockenem glänzend. Die Oberhaut kann, wie bei den meisten Täublingen, leicht abgezogen werden.

Das weiße Fleisch ist anfangs fest, im Alter leicht zerbrechlich und schwammig-weich.

Die Lamellen sind weiß oder grauweiß, gleich lang, stehen ziemlich weitläufig, sind dünn, steif, zerbrechlich und etwas bauchig; mit dem Stiele sind sie nicht verwachsen. Das Sporenpulver sieht weiß aus.

Der Stiel ist fingerlang (6—8 cm hoch, 1—2 cm dick), weiß oder rötlich. Er ist schwammig-voll, ziemlich fest und starr, wird aber schließlich weich, mürbe und hohl.

Der Geruch ist unangenehm oder kaum merklich, der Geschmack pfefferartig brennend, was auch durch den Namen dieses Täublings angedeutet wird.

Er kommt ziemlich häufig im Sommer und Herbst in Wäldern, Waldmooren und Heiden vor.

Der Spei-Täubling gilt als giftig und hat die artenreiche, schönfarbige, vorwiegend Speisepilze enthaltende Gattung der Täublinge¹⁾ stark in Verruf gebracht. Er enthält (nach R. Kobert) wahrscheinlich drei verschiedene Gifte. Da aber rote Täublinge vielerorts gegessen werden (in München z. B. kommen sie seit Jahren auf den Markt, in geringer Menge auch in Breslau), so ist anzunehmen, daß auch oft der Spei-Täubling unter ihnen sich befindet, weil er nur schwer von anderen roten Arten zu unterscheiden ist. Trotzdem sind — nach J. Schröter — lebensgefährliche Vergiftungen durch diesen Pilz noch nicht festgestellt. Es ist sicher, daß nicht alle scharf schmeckenden Täublinge zugleich giftig sind, da mehrere unter ihnen längst anerkannte Speisepilze sind. Der scharfe Geschmack verwandelt sich bei allen, auch beim Spei-Täubling, wenn sie getrocknet werden, in einen mehr oder weniger bitteren oder trübenden. Wahrscheinlich wird hierbei auch der Giftstoff zerstört.²⁾ Im östlichen Deutschland werden rote Täublinge nicht selten vom Volke als Speisepilze gesammelt.

Ähnlich: Der gebrechliche Täubling (*R. fragilis* Pers.). Kleiner und noch dünnfleischiger. Hut 3—6 cm breit, meist purpurrot mit bräunlicher Mitte oder bläulich, doch auch oft wie beim Spei-Täubling gefärbt. Blätter dichter, starrer. — Vgl. auch die S. 22 genannten Arten.

¹⁾ Nach S. Kaufmann—Elbing, gibt es in Westpreußen z. B. an 50 Täublingsarten, von denen etwa 50 essbar sind. 12 von diesen essbaren, mild schmeckenden Arten sind vorwiegend rot gefärbt und daher sehr schwer von einander zu unterscheiden. 5 rotfarbige Arten dagegen sind scharfschmeckend (darunter der Spei-Täubling). [31. Bericht des Westpr. Botan.-Zool. Vereins. Danzig, 1909.] — Ob ein Täubling essbar ist, kann in einem Augenblick durch eine Geschmacksprobe festgestellt werden (vgl. die Anm. S. 14).

²⁾ So wäre es erklärlich, daß z. B. der hervorragende Pilzforscher G. Bresadola-Trient, nie von Vergiftungen durch Täublinge gehört hat (briefl. Mitteilg.).



Spei-Täubling, *Russula emetica*. Giftig.

Blutroter Täubling.

Rússula sanguínea Bull.

Der derbfleischige Hut wird 4—9 cm breit und ist blutrot oder rotbraun; die Mitte ist meist dunkler, der Rand oft hell, zuweilen auch weißlich. Die Oberfläche fühlt sich glatt, feucht oder auch trocken an und ist matt, selten schwach glänzend. Der anfangs gewölbte Hut wird später flach oder vertieft. Der Rand ist wenig oder gar nicht mit eingedrückten Linien versehen.

Das weiße Fleisch ist fest und ziemlich dick, unter der abziehbaren Oberhaut rosa; im Alter wird es schwammig-weich.

Die weißen Lamellen sind ziemlich schmal, nur etwa $\frac{1}{2}$ cm breit, angewachsen oder etwas herablaufend, wenig gegabelt, meist gleichlang und stehen dicht. Die Sporen erscheinen weiß.

Der fleischige, volle Stiel ist rosa überlaufen oder weißlich; er wird 3—7, auch wohl bis 9 cm hoch und 1—2 cm dick.

Der Geruch ist nicht unangenehm, der Geschmack scharf brennend.

Der blutrote Täubling wächst vom August bis Oktober nicht selten in Nadel- oder gemischten Wäldern, auch an feuchteren Stellen.

Als Speisepilz noch nicht erprobt, nach Abkochung vielleicht genießbar.

Ähnlich: der Spei-Täubling (*R. emetica*). Hut dünnfleischiger, meist glänzend. Fleisch weicher, Blätter frei, Stiel brüchiger, zuletzt hohl. — Der Speise-Täubling (*R. vesca*). Hut meist fleischrot. Stiel weiß, am Grunde oft keglig verdünnt. Mild schmeckend. — Eine ganze Anzahl anderer, vorwiegend roter Täublinge kann gleichfalls mit dem blutroten Täubling verwechselt werden.



Blutroter Täubling, *Russula sanguinea*. Vielleicht genießbar.

Rosa Bläuling.

Russuliopsis laccata Scop., a. *rosella* Batsch. (*Clitocybe laccata*.)

Daß der rosa Bläuling und echte Bläuling (S. 32) zwei sehr abweichende Formen derselben Pilzart (*Russuliopsis laccata*) sind, ist ihnen kaum anzusehen, wird aber durch die Gleichheit der bei diesem Pilz sehr charakteristischen Sporen bewiesen (sie sind kuglig, stachelig-punktiert, $\frac{1}{100}$ mm im Durchmesser), sowie durch die Tatsache, daß Übergänge zwischen beiden Formen vorkommen; daher gibt dieser Bläuling oft Anlaß zu Verwechslungen. Er ist deshalb ein wahres „Schulbeispiel“ für die Abänderungsfähigkeit so vieler Pilzarten.

Der rosa Bläuling wird größer als der echte Bläuling. Sein dünnfleischiger Hut wird 2—8 cm breit, ist braunrosa, bräunlich-fleischfarben oder rotbraun, mit gelblichem Schimmer. In der Jugend ist er gewölbt, verflacht sich dann aber und rollt sich schließlich oft vom Rande aus nach oben um, eine Mulde bildend. Die Mitte ist schon beim jungen Pilz meist nabelartig vertieft und feinschuppig.

Die 4—8 mm breiten Blätter stehen weitläufig, sind angewachsen oder fast frei, rosa, fleischfarben oder lila (besonders bei Übergangsformen); im Alter werden sie durch die Sporen weiß bereift.

Der steife, schlante Stiel ist voll, zäh, grobfasrig, längsadrig und oft getrümmt. Er wird 4—12, in hohem Grase sogar bis 20 cm hoch, $\frac{1}{2}$ —1 cm dick und ist dunkel=braunrot, am Grunde nicht selten verdickt und zottig.

Geschmack und Geruch sind unbedeutend.

Der rosa Bläuling ist im Sommer und Herbst einer der häufigsten Pilze in Nadel- und Laubwäldern, namentlich auf Waldwegen (auf festem Boden bleibt er oft nur sehr winzig), in Waldsümpfen, Gebüschen, Gärten, auf Äckern, sowie im Gebirge.

Er ist bis auf die zähen Stiele genießbar, aber seines dünnen Fleisches wegen recht geringwertig.



Roja Bläuling, *Russulopsis laccata*, a. *rosella*. Genießbar.

Echter Bläuling.

Λαδ-Bläuling.

Russuliopsis laccata Scop., b. *amethystina* Bull. (*Clitocybe laccata*.)

Durch seine prächtige, violette Färbung zieht der kleine Pilz leicht die Blicke auf sich. Er behält diese Farbe jedoch nur, so lange er jung und feucht ist; später geht sie ins Blaue, Graue oder Bräunliche über und wird endlich weißlich. Der Hut ist 2—6 cm breit, erst gewölbt, mit eingerolltem oder herabgebogenem Rande, dann flach oder nabelartig vertieft, während der Rand sich streckt, wellig verbiegt oder nach oben unrollt. Das dünne Fleisch sieht blaßviolett aus.

Die dicken, breiten Blättchen stehen sehr weitläufig, sind angewachsen oder etwas herablaufend, wie der Hut gefärbt und im Alter durch die weißlich lilafarbenen Sporen bestäubt.

Der volle, später hohle, zähe Stiel ist 3—8, zuweilen auch wohl bis 12 cm hoch und 4—8 mm dick. Er hat die Farbe des Hutes, ist aber hell bereift, grobsaserig, längsadrig, oft verbogen, unten verdickt und lilafarben oder weißzottig.

Geschmack und Geruch sind wenig merklich.

Der echte Bläuling ist häufig in Wäldern, feuchten Gebüschen, auf moorigen Heiden, Grasplätzen und im Gebirge anzutreffen. Er gedeiht vom Juni oder Juli bis Oktober.

Der echte Bläuling ist essbar. Doch sind nur junge, noch violette Hüte (nicht aber die zähen Stiele) zu verwenden. Dieser Pilz läßt sich züchten (vgl. Bd. II, S. 88).

Ähnlich: Rosa Helmpilz (*Mycena rosea*). Ganzer Pilz rosa, lila oder bläulich. Blättchen dichter, frei. Stiel röhrig, glatt, kahl. Starker Rettichgeruch!

Anispilz.

Anis-Trichterpilz.

Clitocybe odora Bull.

Der angenehme duftende, mittelgroße Anispilz hat einen mehr oder weniger lebhafte gefärbten, blaßgrünen Hut, der zuweilen bläulich, grau, gelblich oder bräunlich getönt ist und im Alter verbleicht. Er ist kahl, seidenartig gestreift, wird 3—6, selten auch bis 8 cm breit, fühlt sich feucht an, ist jung gewölbt, breitet sich dann aus, behält aber meist einen Buckel und vertieft sich schließlich oft muldenförmig, wobei der Rand wellig kraus wird. Das zarte Fleisch hat eine blaßgrüne Farbe.

Die gleichfalls blaßgrünen, ziemlich dicht stehenden Blättchen sind angewachsen oder laufen etwas herab.

Der Stiel ist glatt und voll, am Grunde etwas verdickt und dort weißfilzig. Er wird 3—8 cm hoch, $\frac{1}{2}$ —1 cm dick und ist blässer als der Hut.

Der Pilz duftet stark nach Anis (Fenchel, Esdragon, Kumarin) und schmeckt süßlich und gewürzig.

Der Anispilz wächst vom August bis Oktober ziemlich häufig und herdenweise in Laub- und Nadelwäldern.

Ein schmackhafter Speisepilz. Durch seinen Duft lockt er Pilzfliegen und -läufer wirksam zur Eiablage an.



Echter Bläuling, *Russuliopsis laccata*, b. *amethystina*. Eßbar.



Anispilz, *Clitocybe odora*. Eßbar.

Grautopf.

Nebelgrauer Trichterpilz. Herbstblattl.

Clitocybe nebuláris Batsch.

Der 6—14, ja zuweilen bis 18 cm breite Hut des ansehnlichen Pilzes ist hell aschgrau, weißgrau (nebelgrau) oder blaß graubraun, oft schwach lila schimmernd; jung ist er weißlich schimmelartig bereift, später glatt, fahl und matt. Der dicke Rand ist anfangs eingerollt, dann flach und mitunter an einer Seite eingebuchtet oder gelappt.

Das feste Fleisch sieht weiß und zart aus; es ist auffällig dick, besonders in der Mitte. Hierin weicht der Grautopf von den meist dünnfleischigen Trichterpilzen, zu denen er gehört, stark ab.

Die Blätter stehen dicht, sind weißlich und färben sich allmählich gelblichweiß oder grauweiß. Sie laufen etwas am Stiele herab und sind nur 2—3 mm breit.

Der volle, festfleischige, elastische Stiel wird 5—10 cm hoch, ist weißlich oder hellgrau, glatt oder faserig gestreift. Er verdickt sich stark nach dem Grunde hin, ist oben 1—2, unten jedoch 2—3½ cm dick.

Der Grautopf duftet stark und durchdringend süßlich und schmeckt angenehm würzig.

Er erscheint meist erst Ende August, gedeiht bis zum November, siedelt sich namentlich in Laubwäldern zwischen altem Laub an, wächst aber auch in Nadelwäldern, Parkanlagen, auf Waldwiesen, zuweilen auch an verwesenden Baumstrünken. Der Pilz ist ziemlich häufig und tritt oft truppweise oder in Ringen (Hegeringen) auf.

Der Grautopf ist ein wertvoller Speisepilz, der noch im Spätherbst reichliche Ernten gibt, wenn die meisten anderen Speisepilze bereits verschwunden sind. Er hat einen besonders charakteristischen, angenehmen Geschmack. Einzelne Feinschmecker finden ihn ausgezeichnet, andre sonderbar und wenig angenehm. Der Grautopf eignet sich vorzüglich zum Trocknen und kann zum Würzen verwendet werden. Auch zur Herstellung von Pilzextrakt (s. Bd. II, S. 95) ist er sehr wohl geeignet. Leider ist er als Speisepilz ziemlich unbekannt, und nur an wenigen Orten kommt er auf den Markt; in München dagegen gehören die „Herbstblattln“ zu den beliebtesten Marktpilzen (vgl. die Übersicht Bd. II, S. 78). Der starke Duft dieser Pilze zieht viele Insekten herbei, sie sind daher leider oft madig. Nur jüngere Pilze sind wohlschmeckend!



Gräufopf, *Clitocybe nebularis*. Eßbar.

Drehling.

Aufternpilz. Muschelpilz. Eichhännchen.

Pleurótus ostreátus Jacq. (*Clitocybe ostreata*.)

Dieser schon seit alter Zeit bekannte Speisepilz bildet gewöhnlich zusammenhängende, rasenartig wachsende Massen von Fruchtkörpern, die dachziegelartig über und nebeneinander hervorsprießen. Ein solcher Pilzrasen erreicht unter günstigen Umständen ein Gewicht von 1—2 kg. Die weiche und dickfleischigen Hüte sind meist halbiert und muschelförmig (Aufternpilz!), schräg aufsteigend, seltener fast regelmäßig und wagerecht stehend, dann mit vertiefter Mitte. Sie werden 6—15, selbst bis 20 cm breit, sind glatt und kahl, jung schwärzlich, später grau, bräunlich oder farben oder graubläulich; feucht sind sie dunkler, im Alter und bei Trockenheit verbleichen sie. Der junge Pilz hat einen eingerollten Rand.

Das zarte, weiche Fleisch ist weiß und wird oft über 1 cm dick.

Die weißen, etwa 1 cm breiten, im Alter grauen oder gelblichen Lamellen laufen am Stiele herab, stehen ziemlich weitläufig und sind in der Nähe des Stieles verästelt und verwachsen. Die weißlichen oder helloderfarbenen Sporen sind (nach S. Pfuhl) klebrig und haften daher leicht an Baumstämmen, an die sie durch den Wind geweht werden.

Der kurze, weiße Stiel ist 2—4 cm lang, 1—3 cm dick, voll und fest, am Grunde weißhaarig und mitunter knollig. Er steht fast immer seitlich, am Hutrande, selten exzentrisch oder zentral, ist oft nur undeutlich wahrnehmbar oder fehlt gänzlich.

Der Drehling riecht und schmeckt angenehm mild.

Man findet ihn meist an alten Laubholzstämmen, oder er bricht als Schmarotzer aus Spalten am Grunde lebender Stämme hervor. Obstbäume, Weißbuche und Esche meidet der Drehling. Er erscheint erst vom September bis November (selten auch im Frühjahr) und ist nicht gerade häufig zu finden.

Ein guter und ergiebiger Speisepilz, der nicht selten auch auf den Markt gebracht wird. Er läßt sich auf Baumstämmen züchten.



Drehling, *Pleurotus ostreatus*. Essbar.

Glöckchen-Nabelpilz.

Omphália fragilis Schäffer. (*O. campanella* Batsch.)

Das zierliche Pilzchen hat einen dünnhäutigen, $\frac{1}{2}$ —2 cm breiten Hut. Er ist glockenförmig, in der Mitte vertieft (genabelt), wässrig-feucht, lebhaft rotgelb oder rostbraun und am Rande gestreift.

Die rostfarbenen oder braungelben Blätter stehen weitläufig, laufen weit am Stiele herab und sind adrig verbunden.

Der dünne Stiel wird 2 bis 4, seltner bis 6 cm hoch, etwa 1 mm dick und geht allmählich in den Hut über. Er ist anfangs voll, später hohl, oben gelbbraun, unten dunkelbraun und am verdickten Grunde gelb seidenhaarig.

Der kleine Pilz wächst mit Unterbrechungen vom Frühling bis Herbst häufig in kleinen Rasen an modernen Nadelholzstämpfen, die er mitunter — einen hübschen Anblick bietend — völlig überzieht. Besonders gedeiht er in feuchten Wäldern und im Gebirge.

Zum Genuß ungeeignet.

Herber Knäuling.

Herber Zähpilz.

Párus stípticus Bull. (*P. semipetiolátus* Schöff., *Lentínus* st.)

Dieser niedliche Baumpilz hat 1—3, selten auch bis 5 cm breite, sehr dünnfleischige, nieren-, muschel- oder halbkreisförmige, zähe Hütchen. Sie sind grau-gelb, bräunlich oder oderfarben, im Alter blasser, vertieft gezont und mehlig-schuppig. Der dünne Rand ist anfangs eingerollt, später wird er oft kraus und wellig geschweift. Trocken wird der ganze Pilz hart, aufgeweicht wieder biegsam und lederartig.

Die dünnen, schmalen Blätter stehen sehr dicht, sind oderfarbig bis zimtbraun und am Grunde adrig verbunden; der scharf abgegrenzte, bogenförmige Lamellenansatz am Stiele ist sehr zierlich. Die Sporen sind weiß.

Der glatte Stiel steht seitlich am Hute, sehr selten mittelständig, verdickt sich nach oben hin, ist wie der Hut gefärbt und wird 1—2 cm lang.

Das Pilzchen schmeckt zunächst widerlich süßlich, dann herb zusammenziehend und zuletzt brennend.

Der herbe Knäuling wächst häufig das ganze Jahr hindurch rasig an alten Laubholzstämpfen, besonders an Eichen, selten an Nadelholz oder an tieferem Holzwerk in Wohnungen.

Un genießbar.



Glöckchen-Nabelpilz, *Omphalia fragilis*.
Ungenießbar.



Herber Knäuling, *Panus stipticus*.
Ungenießbar.

Gelbstieliger Helmpilz.

Mycéna epipterygia Scop.

Der dünnhäutige, etwas zähe Hut dieses zierlichen Helmpilzes wird 1—2½ cm breit. Er ist verschiedenfarbig: gelblich, weißlich, grau, rotbräunlich und mit einer flebrigen, zähen, abtrennbaren Schleimschicht überzogen. Jung ist er glodig oder kegelförmig, dann ausgebreitet und am Rande gestreift.

Die weißlichen Blätter stehen ziemlich weitläufig, sind angewachsen und haben ein herablaufendes Zähnchen.

Der schlanke, hohle Stiel ist zäh, feucht sehr flebrig, oben blaß, unten gelb und am Grunde weißzottig. Er wird 5—10 cm lang, aber nur 1—2 mm dick und ist glasartig durchscheinend.

Der gelbstielige Helmpilz wächst vom August bis November häufig und herdenweise in Wäldern, zwischen Moos und Blättern, an Baumstrünken und auf abgefallenen, verwesenden Ästchen.

Ungenießbar.

Rosa Helmpilz.

Mycéna rósea Bull. (*Mycena pura* Pers.)

Der 3 bis 6, nur selten bis 8 cm breite Hut ist dünnfleischig, fahl, rosa, lila, bläulich, mitunter auch weißlich oder in der Mitte rotbräunlich; er verbleicht im Alter. Anfangs formt er sich glodig, wird dann flach und in der Mitte oft gebudelt. Der Rand ist meist gestreift, feucht durchwässert und häufig verbogen.

Die oft über 1 cm breiten Blätter sind gewöhnlich wie der Hut gefärbt und verblässen bald. Sie stehen nicht besonders weitläufig, sind frei oder ausgerandet, oft auch buchtig angeheftet und oben — am Hutfleisch — queradrig.

Der steife, röhrige Stiel ist zäh, glatt und fahl, am Grunde etwas zottig. Er hat die Farbe des Hutes, ist auch nicht selten dunkler und wird 3—7, ausnahmsweise aber auch bis 9 cm hoch und 2—7 mm dick.

Ein zuverlässiges Merkmal ist der starke Geruch nach Rettich oder auch nach vermodernden Kartoffeln.

Dieser Helmpilz ist im Sommer und Herbst sehr häufig in Laub- und gemischten Wäldern, in Gebüsch und auf moorigen Heiden, seltner in Nadelwäldern. Auf faulendem Laube erscheint er oft herdenweise.

Genießbar, aber wegen seines eigenartigen Duftes geringwertig.

Ähnlich ist der echte Bläuling (*Russuliopsis laccata*, b. *amethystina*). Ganzer Pilz violett. Blätter weitläufiger, angewachsen. Stiel voll, saftig=rauh. Geruchlos.



Gelbtieliger Himpilz, *Mycena epipterygia*. Ungenießbar.



Rosa Himpilz, *Mycena rosea*. Genießbar.

Winterpilz.

Samt-Rübling.

Collybia velutipes Curt.

Der dünnfleischige, 3—8 cm breite Hut hat eine sehr verschiedenartige Färbung: braungelb, hellbraun, orange, honiggelb, weiß; die Mitte sieht gewöhnlich dunkler, oft kastanienbraun aus. Er ist jung weich, im Alter etwas zäh, fahl, glatt und bei feuchtem Wetter sehr klebrig. Anfangs ist der Hut glodig, später ausgebreitet, oft geschweift oder wellig.

Das weiße oder weißgelbliche Fleisch ist etwas zäh.

Die anfangs weißen, dann gelblichen oder holzfarbenen Blätter stehen ziemlich weitläufig, sind $\frac{1}{2}$ —1 cm breit, etwas bandig und zuweilen queradrig. Sie sind angeheftet¹⁾, laufen aber kurz strichartig herab. Wie bei der Mehrzahl der Blätterpilze haben die Lamellen eine dreifach verschiedenartige Länge (sind dreireihig angeordnet).

Der volle Stiel ist samthaarig, braun, graubraun, schokoladen- oder zimt-farben, an der Spitze meist gelblich, am Grunde schwärzlich. Er wird 5—10 cm hoch, etwa $\frac{1}{2}$ —1 $\frac{1}{2}$ cm dick, ist sehr zäh, oben gerieft, oft zusammengebrückt oder gedreht und läuft nicht selten in eine wurzelartige Verlängerung aus.

Ein Geruch ist wenig merklich, der Geschmack nicht gerade angenehm, etwas laugenhaft.

Dieser Pilz kommt häufig an alten Laubholzstämmen vor; er befällt aber auch lebende Laubbäume. Das Myzel zieht sich zwischen Rinde und Holz in langen Strängen hin und bringt die erkrankenden Bäume schließlich zum Absterben. Besonders den Weidenkulturen ist der Winterpilz sehr schädlich. Seine Fruchtkörper brechen nicht selten in 1—2 m Höhe büschlig oder rasig aus Rindenritzen hervor. Er erscheint erst im September, erträgt einige Kältegrade, und man findet ihn in milden Wintern, oft unter dem Schnee verborgen, bis zum Februar. (Die nebenstehend gemalten Pilze sind am 2. Dezember 1908 gefunden.)

Der Winterpilz ist, abgesehen von dem Stiele, essbar und wohl schmeckend und liefert mitunter noch in der Weihnachtszeit frische und dann um so mehr geschätzte Pilzgerichte. Auch steif gefrorene Winterpilze²⁾ eignen sich sehr wohl zur Zubereitung, sofern Lamellen und Fleisch noch zart weißgelb sind.

¹⁾ Bezüglich der Bezeichnungen „angeheftet“, „frei“, „angewachsen“, „ausgerandet“ s. die Anm. S. 5.

²⁾ Der Verfasser erprobte am 1. Januar 1910 ein Gericht gebratener, frischer Winterpilze, das trefflich mundete. Die Pilze waren bei 4° C hart gefroren und hatten sich in drei milden Dezemberwochen, in denen oft Regen fiel, kräftig entwikkelt.



Winterpilz, *Collybia velutipes*. Eßbar.

Waldfreund.

Wald-Rübling.

Collybia dryophila Bull.

Der 3 bis 5, selten bis 7 cm breite, weiche, sehr dünnfleischige Hut ist weißlich-oderfarben mit dunklerer Mitte oder bräunlich; trocken wird er blasser und bekommt mitunter Querrisse. Der Rand ist oft dunkel durchfeuchtet (vgl. Stod-, Suppenpilz, rosa Helmpilz und glatter Rübling). Jung erscheint der Hut gewölbt, später flach oder vertieft, schwach gebuckelt und meist wellig verbogen. Die dichtstehenden, schmalen Blättchen stehen frei, sind weißlich, im Alter gelblich und geschlängelt.

Der glatte Stiel ist weißgelb, hellbraun oder gelbrötlich, am Grunde rotbraun oder braun. Er wird 3—8 cm lang, 3—6 mm dick, ist röhrig und weich, aber etwas zäh.

Geruch und Geschmack sind nicht besonders angenehm.

Standort: In Wäldern, auf Heiden und Grasplätzen. Der Waldfreund ist einer der gemeinsten Pilze, wächst oft truppweise, in Reihen und bildet zuweilen „Hegeringe“ (vgl. Bd. II, S. 54) von mehr als 5 m Durchmesser. Man findet ihn vom Mai oder Juni bis zum Oktober.

Essbar, ohne den Stiel.

Ähnlich: Silziger Schwindpilz (*Marasmius peronatus*). Größer, Hut zäh, grau-braun. Blätter sehr weitläufig, derber, jung gelb, alt bräunlich. Stiel härter, unten gelbfilzig. Geschmack scharf. — Suppenpilz (*Mar. caryophylleus*). Hut etwas dickfleischiger, elastischer. Blätter weitläufig, dicker. Stiel härter, steifer, weißlich-filzig. Geschmack gewürzig. Meidet schattige Wälder.

Glatter Rübling.

Butter-Rübling.

Collybia butyracea Bull.

Sehr veränderlicher Pilz, der aber an der talgartigen Glätte seines Stieles und Hutes unschwer zu erkennen ist. Der dünnfleischige, etwas fettglänzende Hut wird 4—8 cm breit. Er fühlt sich glatt und feucht an, ist oderfarbig mit dunklerer, brauner Mitte oder braun, braunrot, braungrün oder weißgrau; alt wird er blasser oder weißlich. Jung ist er gewölbt, wird dann flach, bleibt aber meist gebuckelt, verbiegt sich häufig wellig oder rollt sich nach oben um. Der Rand zeigt sich oft dunkel wässrig gezont und streifig.

Die dichtstehenden Blätter sind weich, etwas angeheftet oder frei. Ihre Färbung ist oben (am Hutfleisch) blaß rotbräunlich, nach der welligen Schneide zu weißlich.

Der glatte, bald hohl werdende Stiel ist ähnlich wie der Hut gefärbt, mitunter auch dunkler, braungrau bis schwarzbraun oder schwarzgrün; er verbleicht jedoch nicht wie der Hut und ist oft weißlich bereift. Er wird 4—8 cm lang, ist fast kegelförmig und am Grunde gewöhnlich knollig verdickt, so daß er unten bis 2, oben nur $\frac{1}{2}$ —1 cm dick ist. Außen ist der Stiel knorplig-hart, oft gedreht, dicht längstreifig, am Grunde meist weißfilzig, innen dagegen weiß und saftig.

Der Geschmack ist nicht gerade angenehm, der Geruch unbedeutend.

Im Herbst, selten auch im Frühjahr und Sommer, ist der glatte Rübling sehr häufig und herdenweise in Wäldern und auf Heiden anzutreffen.

Essbar, aber geringwertig. Die Stiele sind nicht verwendbar.



Waldfreund, *Collybia dryophila*. Essbar.



Glatter Rübbling, *Collybia butyracea*. Genießbar.

Wurzel-Rübling.

Collybia radicáta Relh. (*C. macroúrus* Scop.)

Der dünnfleischige, aber steife und zähe Hut wird 5 bis 8, wohl auch bis 11 cm breit. Er ist gelblich, gelbgrau, rehbraun, graubraun oder weißlich, fühlt sich flebrig an und ist mit erhabenen, radial verlaufenden, gewundenen Streifen versehen. In der Jugend erscheint er kegelförmig oder glotzig, dann flach und endlich in der Mitte vertieft, aber gebuckelt.

Die weißen, dicken Blätter stehen weitläufig, sind bauchig, $\frac{1}{2}$ cm breit, an den Stiel gewachsen, oft zahnförmig herablaufend oder fast frei. Die Sporen sind wie bei allen Rüblingen weiß.

Der auffallend schlanke, volle Stiel ist glatt, kahl und heller als der Hut gefärbt; nach oben hin wird er weißlich. Er ist sehr fest und steif, hat gedrehte Längsstreifen und wird 8 bis 15, bei üppigen Exemplaren bis 20 cm lang; seine Dicke beträgt aber unten nur 1—2, oben $\frac{1}{2}$ —1 cm. Meist endet der Stiel in eine 10—15 cm lange, spindelartige „Wurzel“, die tief in den Waldboden, und zwar gewöhnlich zu unterirdisch liegendem Holz oder Baumwurzeln reicht, oder sich an den Wurzeln der Baumstümpfe, an denen der Pilz gern wächst, entlang zieht. Der Wurzel-Rübling bietet mit seinem überlangen Stiel und der wurzelartigen Verlängerung einen sonderbaren Anblick.

Er ist nicht selten im Sommer und Herbst in Wäldern, besonders in Laubgehölzen und an alten Baumstrünken zu finden.

Die Hüte sind genießbar, aber sehr minderwertig, die Stiele recht zäh.



Wurzel-Rübling, *Collybia radicata*. Genießbar.

Grünling.

Echter Ritterpilz. Grünreizker. Gelbreizker. Gänsehen.

Tricholóma equestré L.

Der fast immer mit Erde oder Nadeln bedeckte, schmutzige und unansehnliche Grünling bietet, von unten gesehen, mit seinen leuchtend gelben Blättern einen überraschend schönen Anblick.

Sein fleischiger Hut ist anfangs halbtuglig oder kegelförmig, mit eingebogenem Rande, später breitet er sich aus und wird flach gewölbt. Er ist oft stumpf gebuchtet, am Rande verbogen und fühlt sich bei feuchtem Wetter schleimig-klebrig an. Auch jung ist er klebrig, bildet sich schon unter der Erde fast vollständig aus und nimmt daher beim Emporwachsen Erde und Humusteilchen mit. Der Hut wird 6—10 cm breit und ist dunkel-olivbraun, grüngelb oder braungelb, in der Mitte dunkler. Die Oberhaut, die schwach glänzend und meist mit anliegenden Faserschuppen versehen ist, läßt sich leicht abziehen. Das Sporenpulver ist weiß, wie bei fast allen Ritterpilzen.

Das Fleisch sieht anfangs weiß, später weißgelblich aus.

Die Lamellen sind prächtig schwefelgelb, $\frac{1}{2}$ —1 cm breit, stehen dicht, frei oder sind ausgerandet.

Der schwefelgelbe, glatte oder feinschuppige, volle Stiel ist zuerst knollig; später streckt er sich und wird 4—6 cm lang, 1—2 cm dick. Er steckt meist etwa zur Hälfte im sandigen Boden, so daß der Hut nur wenig über die Erde emporragt und deshalb leicht übersehen wird.

Der Grünling ist geruchlos und schmeckt mild, zuweilen aber etwas trägend.

Man findet ihn erst etwa Ende August; er gedeiht bis zum November in sandigen Nadelwäldern, besonders in Kiefernwäldern und auf Grasheiden, und tritt oft massenhaft auf.

Der Grünling gehört zu den wohlschmeckendsten Speisepilzen, läßt sich vielseitig verwenden und ist, wo er häufig vorkommt, ein wichtiger Handelsartikel, wie in Berlin, Breslau, Dresden, Leipzig und Danzig; dagegen fehlt er z. B. um München. Vor der Zubereitung wird die Oberhaut abgezogen und die Blätter werden, falls sie sehr sandig sind, beschnitten. Die zerkleinerten Pilze müssen durch gründliches Waschen vom anhaftenden Sande befreit werden.

Ähnlich: Der schwefelgelbe Ritterpilz (*T. sulfureum*). Riecht sehr widerlich. Hut schwefelgelb, nicht klebrig, matt. Fleisch gelb. Lamellen weitläufiger. Der Stiel steckt nicht tief in der Erde.



Grünling, *Tricholoma equestre*. Eßbar.

Huf-Maipilz.

Huf-Ritterpilz. Großer Maischwamm. Maistreisling.
Tricholoma gambosum Fr.

Der fleischige Hut, der 5—10, selten auch bis 14 cm breit wird, ist in der Jugend hoch gewölbt; wenn er sich aber ausbreitet, verbiegt er sich meist, wird oft hufförmig, höckrig und grubig. Er ist weiß, weißgelb oder tongelb, glatt, im Alter rissig und verbläsend; der anfangs eingerollte Rand ist schwach filzig. Die dünne Oberhaut läßt sich schwer abziehen.

Das weiße, zarte Fleisch wird bis 1 cm dick.

Die weißlichen, schmalen Blätter stehen dicht, sind zart und brüchig, am Stiele ausgerandet oder mit einem herablaufenden Zähnchen angeheftet. Sie sind mit kürzeren Blättchen gemischt und etwas gegabelt. Bei Verletzung und Druck bleiben sie unverändert weißlich.

Der volle, feinsasrige Stiel wird bei einer Höhe von 5—9 cm 1—2½ cm dick. Er ist weiß, am Fuße gelblich, zartflockig und fleischig.

Der Geruch ist kräftig mehlig, der Geschmack angenehm.

Wie sein Name besagt, erscheint der Huf-Maipilz bereits im Mai (und Juni) auf Wiesen, bebuchten Grasplätzen, in Gärten, an Wegen und Waldrändern. Doch ist er nicht allgemein verbreitet und fehlt in manchen Gegenden völlig. Zuweilen wächst er gruppenweise in kleinen Kreisen (Kreisling!) oder Reihen, wobei dann mitunter die Stiele mehrerer Exemplare am Grunde verwachsen sind.

Der große Maischwamm ist ein ausgezeichnetes Speisepilz und besonders deshalb wertvoll, weil er im Frühjahr, also zu einer pilzarmen Zeit erscheint. Er ist z. B. in München, Breslau und Stuttgart ein beliebter Marktpilz.

Ähnlich: Der kleine Maipilz (*T. graveolens* Pers.). Hut kleiner, 4—6 cm breit, weißlich oder etwas rosa, im Alter und bei Druck oder Farben gefleckt; Rand eingerollt, fahl. Blätter weißlich, bei Verletzung bräunlich werdend, alt grau. In Laubwäldern, auf Tristen. Nicht überall verbreitet. Er wird oft mit dem vorigen verwechselt. Beide sind gleich wertvolle Speisepilze und werden als „Maipilze“ zu Markt gebracht.



Ḥuf=Maipilz, *Tricholoma gambosum*. Eßbar.

Blauer Ritterpilz.

Zweifarbiger Ritterling. Masten-Ritterpilz.

Tricholoma bicolor Pers. (Tr. personatum Fr.)

Der Hut ist in jüngerem Zustande schön blauviolett; im Alter verbleicht er und geht ins Bräunliche über. Er ist fleischig, fahl, wird 7—12, seltner bis 18 cm breit, ist gewölbt, regelmäßig rund oder auch wellig verbogen, schließlich aber flach. Am Rande ist der Hut anfangs stark eingerollt, etwas filzig und bereift, später dagegen glatt und scharf. Die Oberhaut läßt sich abziehen.

Das Fleisch ist blauviolett oder blau.

Die blauvioletten, dann blauweißen, endlich bräunlichen Blätter stehen dicht, sind $\frac{1}{2}$ —1 cm breit, etwas bandig und nicht an den Stiel gewachsen (frei). Sie sind wie bei fast allen Ritterpilzen mit kürzeren Blättchen gemischt. Die längeren Blätter spalten sich mitunter quer. Das Sporenpulver erscheint weißlich-ockerfarben, blaß-rosa schimmernd und bestäubt oft reichlich die Begleitpflanzen.

Der derbe Stiel ist 5—10 cm hoch, 1—3 cm dick, blauviolett oder hellblau, später weißlich, voll, außen glatt und etwas längstreifig. Am Grunde ist er etwas knollig und lila filzig; auch das Sadengeflecht, in das er übergeht, ist hell blauila.

Der Pilz duftet angenehm, fast mandelähnlich und schmeckt würzig.

Er kommt vom September bis November häufig in Wäldern, Gebüsch, Gärten, zuweilen auch auf Wiesen vor und wächst oft in Reihen oder Kreisen (s. Heckenringe, Bd. II, S. 54).

Der blaue Ritterpilz hat einen kräftigen, eigenartigen, aber recht guten Geschmack; besonders eignet er sich zum Einmachen in Essig (vgl. Bd. II, S. 95). Die unteren Hälften der derben Stiele sind nicht verwendbar. Der Pilz wird stark von Larven heimgesucht.

Ähnlich: Der lila Didfuß (*Inoloma traganum*). Hut jung mit lila, später rostbraunem Schleier am Rande. Fleisch des Hutes und Stieles braungelb. Blätter und Sporen zimt-farben; Stiel dick knollig. — Der echte Bläuling (*Russuliopsis laccata*, b. *amethystina*) ist zwar ähnlich gefärbt, kann aber kaum mit dem blauen Ritterpilz verwechselt werden. Doch haben einige andre, nicht genießbare Ritterpilze, sowie mehrere Didfuß- (*Inoloma*-)Arten Ähnlichkeit mit ihm. Nur genaue Beobachtung aller angegebenen Merkmale schützt vor unliebsamer Verwechslung!



Blauer Ritterpilz, *Tricholoma bicolor*. Eßbar.

Grauer Ritterpilz.

Tricholoma portentosum Fr.

Der aschgraue, ins Gelbe oder Braune neigende, in der Mitte dunklere, fleischige Hut entwickelt sich schon ziemlich weit, wenn er sich noch unter der Erde befindet und ist daher, da er anfangs klebrig ist, meist mit Sand, Nadeln u. dgl. bedeckt (wie der Grünling). Auch später bleibt er bei feuchtem Wetter klebrig-schleimig. In der Jugend ist der Hut hoch gewölbt oder kegelförmig, dann verflacht er sich, wobei aber in der Mitte meist ein Buckel verbleibt; er verbiegt sich oft unregelmäßig, wird etwas höckrig und am Rande wellig gebuchtet. Sein Durchmesser beträgt 7—12, bei sehr üppigen Exemplaren bis 15 cm. Die leicht abziehbare Oberhaut ist mit schwärzlichen, eingewachsenen Fasern oder Linien versehen.

Das zarte Fleisch sieht weiß aus, vergilbt aber allmählich.

Die mäßig weit stehenden Blätter sind hinten abgerundet, angeheftet, breit, weiß und im Alter gelblich oder gelbgrau.

Der kräftige, volle Stiel wird 7—10, selten bis 15 cm hoch und $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ cm dick. Er ist weiß oder gelblich, etwas gestreift, fahl, glatt und walzenförmig. Gewöhnlich steckt er mehr oder weniger tief im Erdboden; daher ragt der Hut nur wenig hervor. Bricht man den Stiel durch und spaltet ihn, so rollt sich das äußere, saftige Randgewebe allmählich spiralig nach außen.

Der graue Ritterpilz riecht und schmeckt etwas laugen- oder seifenartig.

Er erscheint gewöhnlich erst im September und findet sich bis zum Eintreten des Frostes vor. Am besten gedeiht er in sandigen Nadelwäldern, unter Kiefern, seltener in Laubwäldern. Er tritt oft in großer Menge auf und wächst gruppenweise, selten einzeln.

Ein vortrefflicher Speisepilz. Die Oberhaut muß vor der Zubereitung entfernt werden.

Ähnlich: Der Erd-Ritterpilz (*T. terreum*). Kleiner und zerbrechlicher. Hut trocken, grau, nicht ins Gelbe neigend, feinschuppig. Blätter und Stiel weiß, im Alter grauweiß. Gedeiht schon im Sommer, steckt nicht zum Teil in der Erde. — Der Seifen-Ritterpilz (*T. saponaceum* Fr.). Hut trocken, glatt, später in kleine Schüppchen zerpalten, weißgrau, ins Grünliche oder Bräunliche übergehend, nicht selten rötlich fleckig, Rand meist heller. Fleisch derber, beim Durchbrechen sich langsam rötend. Blätter weitläufiger. Stiel derber, oft mit eingewachsenen Schüppchen, unten meist spindelförmig verdünnt. Geruch seifenartig. Häufig in Nadelwäldern, im Sommer und Herbst. Essbar.



Grauer Ritterpilz, *Tricholoma portentosum*. Essbar.

Röttlicher Ritterpilz.

Tricholóma rútilans Schöff.

Der röttliche Ritterpilz ist einer der schönsten Pilze unserer Wälder. Hut und Stiel sind in der Jugend mit prächtig purpurrotem, feinem Filz bedeckt. Später verliert sich dieser Überzug allmählich, der Hut wird rotgelb und schließlich gelb oder braungelb, bleibt aber rotflodig und schuppig; die Mitte ist oft gebuckelt und dunkelpurpurn. Anfangs formt sich der Hut glockenförmig und hat einen eingerollten Rand, dann verflacht er sich und streckt den Rand gerade. Seine Breite beträgt 6—12, auch wohl bis 15 cm. Die Oberhaut läßt sich abziehen.

Das gelbe Fleisch ist fest, im Alter aber weichlich-breiig.

Die enge stehenden Blättchen sind schön goldgelb, etwas ausgerandet, ungleich lang und — wie man mit der Lupe deutlich erkennen kann — an der etwas verdickten Schneide sehr fein gesägt.

Der mehr als fingerlange (6—10 cm) und dicke Stiel ist wie der Hut gefärbt, oben jedoch heller. Er ist zylindrisch, zuerst voll, allmählich aber hohl.

Geruch und Geschmack sind unbedeutend.

Dieser Ritterpilz wächst häufig vom August bis November in Wäldern und Gebüsch, besonders an morschen Baumstämpfen oder in der Nähe alter Bäume (Kiefern, Birken u. a.). Seltner kommt er als Parasit an lebenden Bäumen vor.

Der röttliche Ritterpilz ist ein guter Speisepilz, eignet sich auch trefflich zum Einmachen; doch sind nur junge Exemplare schmackhaft. Leider wird er oft von Larven angegangen. Er ist sehr leicht erkennbar und kann kaum mit anderen Pilzen verwechselt werden.



Erd-Ritterpilz.

Mäuse-Ritterling.

Tricholóma térreum Schäff.

Der dünnfleischige, trockne, weiche, zerbrechliche Hut ist erdfarben: grau, mäusegrau, weißgrau, graubraun oder graubläulich und mit faserigen, dunkeln, eingewachsenen Schüppchen und Säden bedeckt. Er ist anfangs glocken- oder kegelförmig, dann ausgebreitet, bleibt aber in der Mitte meist spitz gebündelt und wird 5—8 (bis 10) cm breit. Bei trockenem Wetter zerreißt die Oberhaut und wird rissig.

Die zarten, weißlichen, später grauen Blätter sind mehr oder weniger ausgerandet, laufen zahnartig am Stiele herab, sind an der Schneide schwach wellig gefeibt und im Alter rissig.

Der weiche, zerbrechliche Stiel ist weißlich, blaßgrau, glatt oder angedrückt faserig. Er ist innen voll, schlant, walzig, 4—8 cm hoch und 1—1½ cm dick.

Der Erd-Ritterpilz riecht etwas nach Mehl; sein Geschmack ist unbedeutend.

Man findet ihn sehr häufig im Sommer und Herbst, seltner im Frühjahr in Wäldern, Gebüsch und an Wegrändern, besonders auf sandigem Boden.

Er ist essbar, aber von ziemlich geringem Werte.

Der Erd-Ritterpilz ist mehreren anderen graufarbigten Ritterpilzen ähnlich.



Erd-Ritterpilz, *Tricholoma terreum*. Genießbar.

Schwefelgelber Ritterpilz.

Tricholoma sulfureum Bull.

Alle Teile dieses übelriechenden Pilzes sind schwefelgelb. Der Hut wird im Alter schmutzig gelbbraun oder etwas rotbräunlich; die Mitte ist oft dunkler gefärbt. Er erreicht eine Breite von 4—8, selten bis 10 cm, ist anfangs fein seidensfasrig, dann kahl. Er ist glanzlos, trocken, glatt und mitunter hödrig.

Das schwefelgelbe Fleisch färbt sich bei zunehmendem Alter schmutzig gelbrötlich.

Die ziemlich dicken, breiten Blätter stehen weitläufig, sind wie der Hut gefärbt und tief ausgerandet, wobei jedoch an der Ansatzstelle gewöhnlich eine herablaufende Linie, ein sog. Zahn, sichtbar wird.

Der volle, später etwas hohle Stiel ist zylindrisch, wird 5—10 cm hoch und $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ cm dick. Seine Farbe gleicht der des Hutes; er ist zart gestrichelt und oft verbogen.

Der schwefelgelbe Ritterpilz riecht recht unangenehm nach altem, faulendem Holz; doch sind die Urteile über seinen Geruch äußerst verschieden. E. Gries und H. O. Lenz geben an, er rieche nach den Blüten des Pfeifenstrauches (*Philadelphus*, „Jasmin“), De Candolle: nach faulendem Hanf, M. Berkeley: nach Kohlentee, S. Kaufmann=Elbing: nach Schwefel. Auch der Geschmack ist widerlich.

Der schwefelgelbe Ritterpilz ist nicht selten im Sommer und Herbst in Laub- und gemischten Wäldern zu finden.

Wegen seines widerlichen Geruches ist der Pilz ungenießbar.

Der Grünling (*T. equestre*) ist ihm sehr ähnlich. Hut olivbraun oder grüngelb, flebrig, meist mit Erde bedeckt, schwach glänzend. Fleisch weiß oder weißgelb. Lamellen greller gelb, dichter. Der Stiel steht etwa zur Hälfte in der Erde. Geruchlos.



Schwefelgelber Ritterpilz, *Tricholoma sulfureum*. Ungenießbar.

Geschmückter Gürtelfuß.

Telamonia armillata Fr. (*Cortinarius armillatus*.)

Der schöne, recht ansehnliche Pilz hat einen 5—15 cm breiten, ziemlich fleischigen, ziegelrot-braunen, fuchsroten oder braunen Hut, der zunächst fast kahl und glatt, nach völliger Ausbildung aber sädlig und schuppig ist. Er ist zuerst glockig gewölbt, breitet sich dann aus und bleibt gewöhnlich gebuckelt. Der dünne Rand ist bei jugendlichen Hüten eingebogen und mit dem Stiele durch einen weißlichen, am Rande zinnoberfarbenen, zartfädigen, doppelten, flüchtigen Schleier verbunden.

Das Fleisch des Hutes und Stieles ist weißgelb oder schwach rötlich und in der Hutmitte 1—1½ cm dick.

Die weitläufig stehenden Blätter erreichen eine Breite von 1 cm, sind angewachsen oder angeheftet, ausgerandet, anfangs blaßbraun, dann zimtfarben und dunkelbraun. Die Schneide ist oft etwas wellig. Die Sporen sind zimtbraun.

Der volle, schlanke Stiel wird 7—15, an sehr günstigen Standorten bis 20 cm hoch und 1—2 cm dick. Er ist saftig, oderfarben, rötlich-lila, graubraun, rotbraun und in oder unter der Mitte mit 1—4 lebhaft zinnoberroten oder rotgelben, faserigen Gürteln geschmückt, die meist schräg verlaufen und durch Zerreißen des Schleiers entstanden sind. Am Grunde ist der Stiel knollig verdickt und erreicht hier eine Dicke von 2—4 cm.

Der Geruch ist unbedeutend, der Geschmack mild, doch wenig angenehm.

Der geschmückte Gürtelfuß ist vom Juli bis Oktober häufig in Nadel- und gemischten Wäldern der Ebene und des Gebirges, sowie in Gebüsch und feuchten Kiefernheiden zu finden.

Er ist ungenießbar und oft von Larven durchbohrt.



Geßmüchter Gürtelfuß, *Telamonia armillata*. Ungenießbar.

Zimtpilz.

Zimt-Hautkoppf.

Dermocybe cinnamomea L. (*Cortinarius cinnamomeus*).

Der dünnfleischige Hut ist zimtbraun, braungelb, braunrot oder gelb und erreicht eine Breite von 3—8 cm. Seine Oberfläche ist durch Seidenhärdchen schimmernd oder zart schuppig. Anfänglich ist der Hut gewölbt, verflacht später, behält aber meist einen Höcker.

Das Fleisch ist zitronengelb und nur 3—5 mm dick.

Die angewachsenen, ausgerandeten, dichtstehenden Blätter sind glänzend lehmgelb oder rostgelb (bei einer Abart rotbraun oder blutrot) gefärbt, werden aber im Alter leuchtend zimtbraun und bieten einen hübschen Anblick. Jung ist der Hut unten durch einen zarten, seidenfädigen, zitronengelben Schleier verschlossen. Die Sporen sind zimtfarben.

Der gelbe, schlanke, unten oft rotbraune Stiel ist voll, später hohl, grobsafrig und wird 4—8, an schattigem Standorte oder zwischen hohen Pflanzen aber bis 12 cm lang und $\frac{1}{2}$ cm dick. Das Myzel ist gelb.

Geruch und Geschmack sind unbedeutend.

Der Zimtpilz ist vom Juli bis November in Wäldern und auf Grasheiden sehr häufig zu finden.

Er ist ungenießbar.

Ähnlich: Der blutrote Hautkoppf (*D. sanguinea* Wulf.). Kleiner. Hut, Blätter, Schleier und Stiel blutrot. Stiel mit rotem Saft. Blätter später zimtbraun. Ungenießbar. — Auch andre Hautkoppf-(*Dermocybe*-)Arten zeigen große Ähnlichkeit.



Σιμπιλζ, *Dermocybe cinnamomea*. Ungenießbar.

Lila Dickfuß.

Inoloma traganum Fr. (*Cortinarius traganus*.)

Der lila Dickfuß ist eine prächtige Zierde des Nadelwaldes. Sein ziemlich dickfleischiger Hut kommt lila, feinsamig und seidenartig glänzend aus der Erde; im Alter dagegen verfärbt er sich von der Mitte aus, wird kahl, zimtfarben oder rostbraun, oft brüchig und klaffend rissig. Anfangs sitzt der Hut wie ein kleines Köpfschen auf dem viel dickeren, knolligen Stiele; später wird er halbtuglig, verflacht sich schließlich und erreicht eine Breite von 5—13 cm. Seine Unterseite ist durch einen zartfädigen lila, innen aber braunen Schleier verschlossen, der bei weiterer Entwicklung reißt und am Hutrande oder Stiele noch eine Zeitlang in Fäden sichtbar bleibt.

Das derbe Fleisch ist blaß braungelb oder safrangelb.

Die ziemlich dicken Lamellen stehen weitläufig, sind ausgerandet, fein gerbt und geben mit ihrer zimtbraunen oder rostgelben, im Alter olivbraunen Farbe einen wirksamen Gegensatz zu dem zarten Lila des Hutes und Stieles. Sie werden 1—1½ cm breit. Das Sporenpulver ist zimtfarben.

Der volle Stiel ist dickknollig, schwammig-fleischig, innen rostgelb, außen blaßlila und meist mit zerstreuten, braunen oder lila Fasern und Schüppchen besetzt. Er wird 5—10 cm hoch, oben 2—3, unten an der Knolle jedoch 3—5 cm dick.

Der Geruch ist eigenartig, etwas süßlich oder unmerklich, der Geschmack unbedeutend.

Der lila Dickfuß gedeiht vom Juli bis Oktober in Nadelwäldern, besonders im Gebirge, ist aber nicht überall häufig.

Er ist nicht genießbar. Der ganze Pilz ist oft von Larven durchwühlt. Ältere Exemplare, bei denen das zarte Lila sich in schmutziges Rostbraun umgewandelt hat, werden recht häßlich und zeigen von ihrer schnell vergangenen Jugendschönheit kaum eine Spur.

Der lila Dickfuß hat Ähnlichkeit mit dem blauen Ritterpilz (*Tricholoma bicolor*). Hut ohne Schleier, Rand anfangs eingerollt, Fleisch blau. Blätter blauviolett, Sporen weißlich. Stiel hellblau, walzig, unten nur wenig verdickt. — Auch mehrere andre Dickfuß-Arten sehen dem lila Dickfuß ähnlich.



Σίλα Διδύμη, *Inoloma traganum*. Άngenießbar.

Büschliger Schwefelkopf.

Hypholóma fasciculáre Huds.

Der Pilz verschönt besonders alte Baumstümpfe, die er in dichten Rasen bekleidet. Der 3—6 cm breite, dünnfleischige Hut ist schwefelgelb mit dunklerer, meist rötlicher oder bräunlicher Mitte, mitunter auch gelbbraun. Anfänglich ist er glöckig, später flach oder gebuckelt. Die Oberfläche erscheint glatt und glanzlos. Die Unterseite wird in der Jugend durch einen gelben, dünnfasrigen, flüchtigen Schleier geschlossen, der sich allmählich dunkler verfärbt und bald verschwindet.

Das dünne Fleisch ist lebhaft schwefelgelb.

Die dichtstehenden, angewachsenen Blätter sind erst schwefelgelb, dann grün und im Alter durch die schwarz- oder graupurpurnen Sporen dunkel. Auch die tiefer stehenden Hüte sind oft schwärzlich bestäubt.

Der hohle, glatte, etwas safrige Stiel ist schwefelgelb, seidig schimmernd, etwas rostgelb safrig, oft verbogen und am Grunde schwach filzig. Er wird 5—10, selten bis 15 cm lang, $\frac{1}{2}$ cm dick und trägt nur undeutliche oder gar keine Spuren des Schleiers.

Der büschlige Schwefelkopf riecht etwas modrig, widerlich und schmeckt sehr bitter.

Er ist einer der gemeinsten Pilze an Baumstöcken, morschen Baumwurzeln, auch von Obstbäumen, an faulendem Holzwerk und auf Walderde; in diesem Falle wächst das Myzel jedoch meist an unterirdisch liegendem Holz. Auch als Baumparasit tritt dieser Pilz auf. Er gedeiht vom Mai bis zum November, wächst fast stets in dichten Büscheln zu 10—100 Exemplaren und dringt bis ins Hochgebirge vor.

Der büschlige Schwefelkopf ist ungenießbar, widerwärtig bitter. Früher hielt man ihn für giftig, doch sind Vergiftungsfälle durch ihn noch nicht nachgewiesen.

Ähnlich: Der Stockpilz (*Pholiota mutabilis*), der zuweilen mit dem Schwefelkopf gemeinsam wächst. Hut braun, am Rande meist mit dunkler, durchfeuchteter Zone. Blättchen rostbraun. Stiel braun, unten schwarzbraun und feinschuppig, mit deutlichem braunem Ring. Geschmack und Geruch angenehm. — Rotgelber Schwefelkopf (*H. lateritium* Schöff.). Hut dicker fleischig, rotgelb, mit hellerem Rande, 5—10 cm breit, in der Jugend am Rande die Reste des weißgelben Schleiers tragend. Blätter erst weißlich, dann graugelb und olivbraun. Stiel voll, dicker (bis 1 cm), braun- oder blaßgelb, unten braun. Schmeckt fast mild. Häufig in Büscheln an Baumstümpfen. Genießbar, sehr geringwertig. — Auch andre Schwefelkopfarten und der Winterpilz (*Collybia velutipes*) könnten mit dem büschligen Schwefelkopf verwechselt werden. So bitter wie der letztere schmeckt jedoch keine andere Schwefelkopfart.



Grünspanpilz.

Grünspan=Träufschling.

Strophária virídula Schöff. (S. aeruginósa Curt., Psalliota vir.)

Der dünnfleischige Hut des hübschen Pilzes ist jung und bei feuchtem Wetter mit blaugrünem oder grünspanfarbigem, dickem Schleim bedeckt und am Rande weißflockig. Im Alter verschwindet der Schleim; der Hut wird dann gelblich oder bräunlich, etwas glänzend, glatt oder zerstreut schuppig. Er ist anfangs glockig oder tegelförmig, später flach, bisweilen auch vertieft und am Rande rissig; seine Breite beträgt 5—11 cm. Der Rand des jungen Hutes ist zunächst durch einen häutigen Schleier mit dem Stiele verbunden. Die zähe Oberhaut läßt sich leicht abziehen.

Die graulila oder purpurbraunen, später dunkelbraunen, weichen Lamellen sind dem Stiele angewachsen. Die Sporen sind graulila.

Der etwas hohle, blau- oder graugrüne Stiel ist in der Jugend schleimig, wird 5—7, an schattigen Standorten bis 10 cm hoch, $\frac{1}{2}$ —1 cm dick und trägt einen abstehenden, schuppighäutigen Ring. Unterhalb von diesem ist er mit weißlichen Schuppen und Flocken geziert, oben kahl.

Der Grünspanpilz wächst gesellig in Wäldern, Gebüsch, Gärten, an Baumstämmen, auf Brachäckern und an Düngerhaufen. Man findet ihn ziemlich häufig vom August bis zum Eintritt des Winters.

Ungenießbar.

Mehlpilz.

Pflaumenpilz. Pflaumen-Röhling. Moosling. Großer Musfeton.

Clitopilus prunulus Scop. (*Rhodosporus* pr., *Hyporhódus* pr.)

Der Mehlpilz hat einen 3—8, selten auch bis 11 cm breiten, weißen, weißgrauen oder weißgelblichen Hut. Dieser ist mehr oder weniger dickfleischig¹⁾, glatt und bei feuchtem Wetter etwas fettig oder klebrig. Jung ist er flach gewölbt, mit umgerolltem Rande, später vertieft und verbogen oder wellig geschweift. Das weiße Fleisch läßt sich in Längsfasern zerreißen.

Die schmalen, 3—4 mm breiten, herablaufenden Blätter sind zuerst weiß, dann werden sie durch die rötlichen Sporen fleischrot.

Der nur 3—6 cm lange, etwa 1 cm dicke Stiel ist nicht selten etwas exzentrisch gestellt. Er ist dem Hute gleich gefärbt, glatt, voll, oft bauchig, unten meist weißflockig und verbreitert sich allmählich in den Hut, wodurch er — wie auch die Hutform — an den Pfifferling erinnert.

Der Mehlpilz riecht stark nach Mehl, doch mit seifenartigem Beigeruch, und schmeckt süßlich, auch wohl etwas widerlich.

Man findet ihn ziemlich häufig in Wäldern, auf Grasplätzen, Triften, in Gebüsch, vom Juni, selten schon vom Mai an, bis zum Oktober. Er wächst gesellig, zuweilen in Ringen von 1—6 m Durchmesser.

Ein guter Speisepilz mit eigenem, angenehmem Geschmack; er läßt sich leicht trocknen. In manchen Gegenden kommt der Mehlpilz auf den Markt. Er ist nur selten madig.

¹⁾ Die dünnfleischige Form — die unsere Abbildung darstellt — wurde in älteren Pilzwerken als besondere Art (Rötlicher Mehlpilz, *Cl. orcélla* Quél.) beschrieben, wird aber neuerdings mit der dicker fleischigen, mehr weißgrauen Form vereinigt. Letztere ist als Speisepilz wertvoller.



Grünspanpilz, *Stropharia viridula*. Ungenießbar.




 Mehlpilz, *Clitopilus prunulus*. Eßbar.
 

Feld-Champignon.

Seld=Egerling, d. h. Äderling. Brachschwamm. Weidling. Egegürtel.
Psalliota campestris L. (*Agaricus camp.*)

Der allgemein beliebte Pilz wird keineswegs in allen Volkstreisen mit Sicherheit erkannt. Man verwechselt ihn mit anderen weißen Pilzen, seltner jedoch mit den giftigen Knollenblätterpilzen, die seinen Standort nicht teilen.

Er bricht als weißes Knöllchen, das nur undeutlich Stiel und Hut erkennen läßt, und mit einer weißen, derben Hüllhaut umschlossen ist, aus dem Boden hervor. Bei weiterer Entwicklung sondert sich der Hut, der allmählich platt-kuglig, dann halbkuglig wird, deutlich vom Stiele ab. Die Hüllhaut, die die jungen Blättchen schützte, wird so straff gespannt, daß sie endlich am Hutrande platzt. Ihre Überreste bleiben am Stiele als Ring und am Hutrande als Fäden lange sichtbar (vgl. die Abb. Bd. II., S. 53). Der Hut breitet sich nun flach gewölbt aus, wird 6—12, ja selbst bis 25 cm breit, und sein zuerst eingebogener Rand wird gerade. Die leicht abziehbare, ziemlich dicke Oberhaut ist weiß, weißgelblich oder bräunlich, beim Zucht-Champignon braunrot. Sie fühlt sich trocken an, ist oft feinschuppig, flosig oder glatt und etwas seidenglänzend.

Das zarte, weiche, 1—3 cm dicke Fleisch ist weiß, erscheint aber im Alter meist rötlich durchzogen.

Die Blätter berühren den Stiel nicht, stehen ziemlich dicht und sind etwas bauchig. Bei geschlossenem Hut sind sie bläulich, dann rosa oder fleischfarben und zuletzt durch die reisenden Sporen schwarzbraun oder schwarz und feucht (vgl. das Sporenbild in Bd. II, S. 57).

Der weiße Stiel ist voll und glatt, nach unten schwach verdickt und wird 4—8, zuweilen bis 12 cm hoch und 1—3 cm dick. Er trägt einen derbhäutigen, absteigenden, dauerhaften, weißen, oft zerfetzten Ring.

Der Geruch ist zart mandel- oder nußähnlich. Junge Pilze sind roh recht wohlgeschmeckend und entwickeln beim Kauen einen feinen Duft.

Der Seld-Champignon wächst vom Juni bis Oktober meist häufig und gesellig, besonders an Orten, an denen Pferdedünger vermodert: auf Viehweiden, Feldern, gedüngten Wiesen, nach der Grumternte, auf Tristen, an Wegrändern, in Gärten und Mistbeeten. In manchen Jahren erscheint er seltner oder gar nicht, in andern massenhaft. Zuweilen findet er sich in dunkeln Kellern ein, in denen er dann aus Mauerrißen in oft riesigen Exemplaren hervorbricht. Auch in völlig lichtlosen Räumen bildet der Seld-Champignon eigentümlicherweise normale Fruchtkörper und Sporen aus; daher kann er in Kellern und Gräften leicht gezüchtet werden (vgl. Bd. II, S. 86). Er ist sehr veränderlich.

Er gehört zu den vorzüglichsten Speisepilzen, ist ein geschätzter Markt- pilz und wichtiger Handelsartikel. Er läßt sich vielfach verwerten. Die Oberhaut ist vor der Verwendung abzuziehen; bei älteren Pilzen sind auch die Blätter, falls sie ins Braune übergehen, zu entfernen und die Stiele abzuschälen. Alte Champignons sind unschmackhaft. Leider wird dieser wertvolle Pilz stark von Insekten heimgesucht.

Ähnlich: Der gelbliche Knollenblätterpilz, s. die vergleichende Übersicht in Bd. II, S. 72. — Der Schaf-Champignon (*Ps. arvensis*). Hut weiß, durch Druck gelblich werdend, dünnfleischiger. Blätter anfangs weißlich. Stiel hohl, gewöhnlich höher, mit am Rande zweischichtigem Ring. In Wäldern.



Ŗeld-Champignon, *Psalliota campestris*. EŖbar.

Schaf=Champignon.¹⁾

Psallióta arvensis Schöff. (Agáricus arv.)

Gerade dieser Pilz gibt durch seine Ähnlichkeit mit dem gelblichen und mit dem Frühlings=Knollenblätterpilz (*Amanita mappa* und *verna*) oft Anlaß zu verhängnisvollen Verwechslungen. Solche treten um so leichter ein, da der Schaf=Champignon häufig in Gesellschaft der Knollenblätterpilze vorkommt und ihnen besonders in jugendlichem Zustande auffällig gleicht (s. die vergleichende Übersicht in Bd. II, S. 72). Die Wichtigkeit dieses Umstandes konnte von der Pilzliteratur bisher nicht genügend gewürdigt werden, da eine genaue Feststellung der Diagnose des Schaf=Champignons erst in neuerer Zeit gelungen ist, und da allgemein angenommen wurde, dieser Pilz sei auf Brachäckern und Wiesen heimisch.

Der Schaf=Champignon hat einen wenig fleischigen, weißen oder weißgelblichen, meist seidig glänzenden, bei Druck, Berührung und im Alter gelblichen Hut, der eine Breite von 6—12, zuweilen auch bis 20 cm erreicht. Er ist jung glodig, nicht selten faustgroß und durch eine weiße, ziemlich derbe Hüllhaut geschlossen; später breitet er sich flach aus, wobei seine Oberhaut oft feinschuppig wird.

Das zarte Fleisch ist weiß.

Die Blätter stehen sehr dicht, frei, sind zuerst weißlich, dann graurötlich, fleischfarben oder rosa und schließlich braunschwarz. Die Sporen sind purpur- oder violettbraun.

Der schlanke, weiße Stiel glänzt meist seidig, ist am Grunde etwas knollig oder abgestuft-gerandet und wird 7—13, ja selbst bis 16 cm hoch, also weit höher als beim Feld=Champignon, und 1—3 cm dick. Er ist hohl und trägt den breit-häutigen, meist mit der Stielspitze verbundenen, derben, dauerhaften Ring, der in der Jugend am Rande zweischichtig ist. Im Alter schwärzt sich der Stiel oft von der Spitze aus.

Der durchbrochene Pilz hat einen vorzüglichen mandel- oder anisartigen Duft und schmeckt roh recht gut.

Er gedeiht vom Juni bis Oktober häufig und gesellig in Nadel- und Laubwäldern, namentlich auf lockerem Humus, sehr selten auf Feldern oder Äckern, die in der Nähe des Waldes liegen.

Der Schaf=Champignon ist jung, besonders geschlossen, einer der besten Speisepilze. Er wird von dem wegen seines dickeren Fleisches noch wertvolleren Feld=Champignon im Handel meist gar nicht unterschieden.

Ähnlich: Der Feld=Champignon (*Ps. campestris*). Hut dicker fleischig, Fleisch schließlich rötlich getönt. Blätter sehr bald rosa, intensiver gefärbt. Stiel voll, meist niedriger, mit absteigendem, einschichtigem Ring. Nicht in Wäldern. — Der Wald=Champignon (*Ps. silvatica* Schöff.). Hut nur 6—9 cm breit, braun, schuppig, dünnfleischig. Fleisch beim Durchbrechen alsbald rot anlaufend. Blätter jung rötlich. Stiel bald hohl, Ring unterseits braun, einfach. In Wäldern, Parkanlagen, nicht selten. Minderwertiger.

¹⁾ In der Auffassung dieser Art schloß ich mich hauptsächlich an das treffliche Werk von A. Riden, *Die Blätterpilze* (vgl. Bd. II, S. 105), an, das in der Diagnose des Schaf=Champignons nicht unwesentlich von älteren Autoren abweicht.



Schaf-Champignon, *Psalliota arvensis*. Ejbar.

Stodpilz.

Stodschwämmchen. Stubbling.

Pholiota mutabilis Schöff.

Der Stodpilz ist zwar meist ziemlich klein und unscheinbar, aber wegen seines Wohlgeschmacks und häufigen Vorkommens ein wichtiger Speisepilz. Sein 3—8, bei sehr üppigen Exemplaren bis 12 cm breiter, dünnfleischiger Hut ist odergelb oder braungelb, feucht zimtbraun oder lederbraun, wird trocken blasser und hat gewöhnlich eine durchfeuchtete, dunkle Randzone (ein Merkmal, das indes auch beim Waldfreund, Suppenpilz u. a. wiederkehrt), die beim Trocknen schwindet. Der Hut ist zuerst gewölbt, dann flach ausgebreitet; die Mitte vertieft sich oft, behält aber meist einen stumpfen Budel und ist häufig dunkler als der Rand, zuweilen sogar rotbraun. Die Oberfläche ist fahl, glatt und trocken und fühlt sich bei feuchtem Wetter etwas fettig an.

Das Fleisch sieht bräunlich-weiß aus.

Die dicht gestellten Blätter sind anfänglich hell-, später rostbraun, ziemlich breit und ungleich lang. Die meisten sind an den Stiel gewachsen, die längsten laufen an ihm herab. Tiefer stehende Hüte sind bei büschlig wachsenden Stodpilzen durch die rostbraunen Sporen bestäubt. Die Unterseite junger Hüte ist durch eine bräunlich-weiße, dünne Haut verdeckt, die den Hutrand mit dem Stiele verbindet, und deren Überreste als Ring am Stiele zurückbleiben.

Der Stiel wird 5—7, selten bis 10 cm hoch, $\frac{1}{2}$ —1 (bis $1\frac{1}{2}$) cm dick; er ist ziemlich zäh, oben zimt-, unten schwarzbraun, erscheint oft gekrümmt, wird schließlich hohl und weist über der Mitte den bräunlichen Ring auf, der mitunter auch gänzlich verschwindet. Über ihm ist der Stiel fahl und oft etwas gerieft, darunter aber dicht mit kleinen, braunen Schuppen und Stöckchen besetzt. Der Stiel ist ziemlich zäh, oft gekrümmt und wird bald hohl.

Das Stodschwämmchen duftet würzig und schmeckt mild.

Der vortreffliche Speisepilz wächst sehr häufig vom Mai bis November büschel- oder rasenartig an modernden Stöcken von Laubhölzern, seltener auf der Erde, in der Nähe der Baumstümpfe. Zuweilen findet er sich auch an feucht lagernden, geschlagenen Stämmen oder als Parasit an lebenden Bäumen. Er kommt auch im Gebirge häufig vor.

Der Stodpilz ist recht schmackhaft und gehört zu unsern besten Speiseschwämmen, ist auch an vielen Orten ein beliebter Marktpilz. Er eignet sich ebensowohl zum Braten, wie zum Würzen von Suppen, zum Einmachen, Trocknen und zur Herstellung von Pilzwürze. Von den Stielen ist nur das obere Ende zu verwenden. Über seine Züchtung s. Bd. II, S. 85.

Ähnlich: Der büschlige Schwefelpilz (*Hypholoma fasciculare*), der mitunter in der Gesellschaft des Stodpilzes vorkommt. Hut schwefelgelb, ohne dunkle, durchfeuchtete Randzone. Blätter gelb, dann grün, Stiel gelb (auch unten), ohne Schuppen, mit undeutlichem Schleierring. Geschmack bitter. — Auch mehrere andere ungenießbare Schwefelpilzarten sind dem Stodpilz recht ähnlich. Man achte auf den braunen, schuppigen, flossigen Stiel und den Ring des Stodpilzes, sowie auf seinen würzigen Geruch! — Geringe Ähnlichkeit hat der Hallimasch, dessen Sporenstaub weiß ist.



Stodpilz, *Pholiota mutabilis*. Eßbar.

Sparriger Schuppenpilz.

Pholiota squarrosa Müll.

Der stattliche Pilz ist eine prächtige Zierde alter Baumstümpfe. Sein fleischiger Hut wird 6—12, mitunter auch wohl bis 16 cm breit, ist trocken, strohgelb bis rostbraun und dicht mit dunkleren, sparrig abstehenden oder zurückgerollten Schuppen besetzt, die nicht selten bis über den Hutrand hinausreichen, sich indes im Alter allmählich verlieren. Der junge Hut ist kegelförmig oder halbtuglig, und seine Unterseite erscheint durch eine schuppige Hüllhaut verschlossen; bei weiterem Wachstum wölbt er sich flach, bleibt aber oft in der Mitte gebuckelt.

Das gelbliche Fleisch ist derb.

Die dichtstehenden Blätter sind 5—7 mm breit, angewachsen, etwas herablaufend, auch wohl ausgerandet, blaß gelbgrün, dann rost- oder umbrabraun.

Der volle, trockne, zähe Stiel ist über dem zerfahlten, lappigen Ringe glatt und gelb, unter ihm sparrig abstehend schuppig und dem Hute gleich gefärbt, doch am Grunde häufig dunkler. Er wird bei einer Länge von 8—12 cm 1 bis 2 $\frac{1}{2}$ cm dick und ist, da der Pilz meist büschlig wächst, oft verbogen.

Der Geruch ist stark würzig, fast rettichartig, oder auch etwas modrig-holzig, der Geschmack ziemlich mild.

Der sparrige Schuppenpilz bricht häufig büschel- oder haufenweise an Baumstämmen und am Grunde abgestorbener oder lebender Laub- und Nadelhölzer hervor. Er ist ein schädlicher Schmarotzer, erzeugt Weißfäule und bevorzugt besonders Apfelbäume und Ebereschen. Man findet ihn vom August bis zum November; er ist — seinen verschiedenen Wirten entsprechend — sehr veränderlich.

Der Pilz ist kaum genießbar, da er recht zäh ist.

Er ist dem Hallimasch entfernt ähnlich.



Sparriger Schuppenpilz, *Pholiota squarrosa*. Kaum genießbar.

Reispilz.

Scheiden-Runzling. Zigeunerpilz.

Rozites caperata Pers. (*Pholiota* cap.)

Der 6—12 cm breite, nicht besonders fleischige Hut ist graugelb, strohfarben, rötlichgelb oder ockerfarben, schimmert anfangs etwas graulich und ist in der Mitte mit fest anhaftendem, mehligem Reif bedeckt, woran man den sonst etwas schwer bestimmbar Pilz am leichtesten erkennt. Jung ist der Hut eiförmig oder halbkuglig, breitet sich dann aus, ist matt oder schwach glänzend, trocken, mitunter grubig gefurcht und im Alter am Rande nicht selten aufwärts gebogen, krauswellig oder runzlig. Der junge Pilz ist, wie die Wulstling-(*Amanita*-) Arten, von einer äußeren, zarten, vergänglichen Hülle oder Scheide umschlossen, deren Reste als weißliche Flocken eine Zeitlang auf dem Hute sichtbar bleiben, bald aber durch Witterungseinflüsse verschwinden.

Das weißliche, weiche, oft wässrig durchzogene Fleisch ist unter der Huthaut gelbrötlich getönt.

Die dichtstehenden Blätter sind 1—2 cm breit, anfangs angewachsen, weißgrau oder blaß lehmfarben; später stehen sie frei oder sind ausgerandet, werden durch die ausfallenden Sporen rostbraun und zuletzt queradrig. Ihre fein gezähnelte Schneide ist heller gefärbt.

Der volle, derbe, weißliche Stiel ist fleischartig, besonders im oberen Teile, etwas streifig und glänzend, schimmert schwach lilä und wird 6—12, bei üppigen Exemplaren bis 16 cm hoch und 1½—5 cm dick. Er ist mit einem erst absteigenden, dann herabhängenden, weißgelben, häutigen Ringe versehen, dem Rest der inneren Hülle, die die Unterseite des jungen Hutes schleierartig bedeckte. Am Grunde des Stieles befinden sich die undeutlichen Spuren der äußeren Hüllhaut.

Der Pilz riecht und schmeckt angenehm.

Man findet ihn vom August bis Oktober nicht selten in Wäldern und Waldheiden, besonders in Nadelholzbeständen und im Gebirge. Er wächst meist gesellig; zuweilen bildet er Ringe.

Der Reispilz ist ein vorzüglicher, zartfleischiger Speisepilz, der leider als solcher fast überall unbekannt ist. Nur jüngere Pilze sind jedoch schmackhaft.

Er ist einigen nicht genießbaren Schleimkopf-(*Phlegmacium*-)Arten ähnlich; diese haben aber keine äußere Hülle; ihr Hut ist jung schleimig, nicht mehlig bereift, der Schleier flüchtig und dünnfädig, der Ring daher wenig sichtbar. — Verwandt, doch weniger ähnlich, etwas an den Champignon erinnernd: Frühlingsschuppenpilz (*Pholiota candidans* Schäff., *Ph. praecox* Pers.). Hut weißlich, mit braungelber Mitte, wenig fleischig, glatt, bis 6 cm breit. Blätter angeheftet, ziemlich dicht, weißlich, dann braun, Schneide weiß. Stiel weiß, hohl, später hohl, 5 bis 8 cm hoch, mit weißem Ring. Sporen braun. Im Frühjahr und Sommer nicht selten auf Grasplätzen. Essbar.



Reiſpilz, *Rozites caperata*. Ежбар.

Großer Schirmpilz.

Parasolpilz.

Lepiota procera Scop.

Der große Schirmpilz ist einer unserer stattlichsten Pilze, dem an Größe und Schönheit des Baues kaum ein anderer gleichkommt. Der junge Pilz, dessen Hut noch geschlossen ist, sieht einem Paukenschlegel ähnlich. Sein grau-brauner oder bräunlich-weißer Hut hat jetzt die Form und Größe eines Hühner-eies, wird aber mitunter auch faustgroß. Er ist mit braunen, quer verlaufenden Flecken und Schuppen bedeckt und am Rande mit einem derben Ringe, der den Stiel fest umschließt, verwachsen. Bei weiterem Wachstum löst sich der Hut vom Ringe los, wird glockenförmig, schließlich schirmförmig und erreicht eine Breite von 10—20, ja zuweilen von 50 cm. Die dünne, trockne Oberhaut reißt hierbei in zahlreiche, braune, zerstreut oder auch dachziegelartig liegende, faserige Schuppen auf, die etwas absteigen und oft das weiße Hutfleisch sichtbar werden lassen. In der Mitte des Hutes gehen sie in einen festen, braunen Buckel über.

Das lockere, weiche, ziemlich trockne Fleisch bleibt beim Durchbrechen unveränderlich weiß, ist sehr zart, wird aber im Alter dürr und zäh.

Die weißen, weichen Blätter stehen frei und sind vom Stiele durch eine ring-artige Wulst völlig getrennt. Sie werden 1—1½ cm breit, sind bauchig und stehen sehr dicht. Die Sporen sind weiß.

Der sehr schlanke, röhrige Stiel ist durch zähe Gewebestränge versteift, vermag also die Last des schweren Hutes wohl zu tragen. Er ist am Grunde knollig verdickt und trägt über der Mitte den lederartigen, dehn- und verschiebbaren Ring. Der Stiel ist durch angedrückte, große, braune Schuppen gefleckt und dadurch rau; er wird spannenlang, in einzelnen Fällen aber über 30 cm hoch und 1½ bis 2½, unten bis 3½ cm dick. Die Knolle übertrifft bei ganz jungen, fingerhohen Exemplaren an Umfang sogar den noch geschlossenen Hut: sie wird 5—6 cm dick.

Der junge Parasolpilz duftet und schmeckt sehr angenehm gewürzig, an Haselnüsse erinnernd, und ist roh sehr wohl essbar.

Er wächst vom Juli, selten schon vom Juni ab, bis zum Oktober oder November häufig in lichten Wäldern, auf Heiden, Waldwiesen, Tristen, in Gebüsch.

Der große Schirmpilz ist jung, namentlich wenn er noch geschlossen ist, einer der vorzüglichsten Speisepilze; doch ist die untere Stielhälfte hart und unbrauchbar. Ältere Pilze werden zäh und geschmacklos, sind auch oft madig.

Ähnlich: Der Safran-Schirmpilz (*L. rhacodes*). Kleiner, Stiel glatt, nicht braun-rot. Fleisch bei Verletzung safranrot.



Großer Schirmpilz, *Lepiota procera*. Ekbar.

Quelle & Neer in Persia



Safran-Schirmpilz.

Lepiöta rhacódes Vitt.

Er ist dem großen Schirmpilz, mit dem er oft verwechselt wird, ähnlich, steht ihm aber an Größe etwas nach. Der junge Pilz, dessen geschlossener Hut kuglig oder eiförmig ist, gleicht einem Pautenschiegel. Die breiten, faserigen Hautschuppen sind, abstehend, locker und graubraun und beginnen sich schon beim geschlossenen Hut loszulösen. Am Scheitel bleibt ein fleischiger, brauner oder graubrauner Buckel stehen. Der Hut wird spannenbreit (10—20 cm).

Das schwammig-weiche, weiße Hut- und Stielfleisch wird beim Zerbrechen oder Durchschneiden nach kurzer Zeit safran- oder rosenrot,¹⁾ eine Erscheinung, die in geringerem Grade auch die Blätter zeigen.

Die weißen, dichtstehenden, bauchigen Lamellen stehen frei, sind vom Stiele durch eine ringartige Wulst abgesondert und etwa 1—2 cm breit.

Der zähe, röhrige Stiel ist am Grunde dicknollig, noch dicker als beim großen Schirmpilz, weißfzig und trägt einen derben, faserig-zerschlitzten, verschiebbaren Ring. Er wird 8—15 cm hoch, ist ungefleckt, glatt, schmußig-weißlich oder graubraun.

Der Safran-Schirmpilz riecht und schmeckt angenehm, doch nicht so nußähnlich wie der große Schirmpilz.

Er kommt vom Juli bis Oktober in Nadel- und gemischten Wäldern auf lockerem Boden vor, ist aber meist seltner als sein größerer Doppelgänger. Im Osten dagegen nimmt er an Häufigkeit zu.

Der Safran-Schirmpilz ist, jung verwendet, ein wohlschmeckender Speisepilz. Der Stiel ist jedoch zäh und wird besser fortgelassen.

Beim großen Schirmpilz (*L. procera*) sind die großen Hutschuppen dunkler braun. Der Stiel hat breite, branne Flecke. Fleisch beim Durchbrechen unveränderlich weiß, stärker nußartig duftend.

¹⁾ Diese auffällige Eigenschaft ist in den bekannten Pilzwerken von W. Miquela und G. Lindau nicht erwähnt, wird hier aber irrtümlicher Weise dem großen Schirmpilz zugeschrieben.



Ader-Schirmpilz.

Geschundener Schirmpilz.

Lepiota excoriata Schöff.

Der ziemlich weichfleischige Hut wird 6—12, auf günstigem Boden bis 15 cm breit, ist weißlich oder bräunlichgelb, in der Mitte dunkler und meist gebuckelt. Jung ist er eiförmig, wird dann glodig und zuletzt flach, aber oft wellig verbogen; die dünne Oberhaut zerreißt während der Entwicklung in breite, weiche Schuppen (erscheint „geschunden“) oder wird gefeldert, namentlich nach dem Rande hin, der nicht selten bei trockenem Wetter rissig und spaltig wird oder sich aufwärts umbiegt.

Das dünne, zarte Fleisch ist weiß und verändert sich beim Durchbrechen nicht.

Die $\frac{1}{2}$ —1 cm breiten, bauchigen Blätter sind weich, weiß, stehen ziemlich dicht und sind nicht an den Stiel, sondern an eine ringartige Wulst, die das obere Stielende umrandet, angewachsen. Die Sporen sind weiß.

Der weißliche, ungesfleckte Stiel ist glatt und kahl, hohl und am Grunde knollig, oft auch wurzelartig verlängert. Wächst der Pilz auf sandigem Boden, so haftet der Sand fest an der Knolle. Der Stiel, der über der Mitte einen weißen, ziemlich derbhäutigen, beweglichen Ring trägt, wird 6—12, bisweilen auch wohl 16 cm hoch und 1—1 $\frac{1}{2}$ cm dick.

Geruch und Geschmack sind angenehm süßlich.

Der Ader-Schirmpilz kommt im Herbst, mitunter auch im Sommer oder gar im Frühlinge, nicht selten auf sandigen Stoppeläckern, Brachfeldern, Grasplätzen, Triften und an Wegen vor und wächst gesellig.

Er ist jung recht wohlisch mekend.

Er hat geringe Ähnlichkeit mit dem giftigen gelblichen Knollenblätterpilz (*Amanita mappa*).



Ader-Schirmpilz, *Lepiota excoriata*. Essbar.

Hallimasch.

Armillaria mellea Vahl.

Der zähfleischige Hut dieses gefürchteten Baumschädlings ist anfänglich honiggelb, bräunlich=rosa und geht allmählich ins Gelbbraune, Graubraune und Braune über. Er ist besonders in der Mitte dicht mit honiggelben bis schwarzbraunen Schüppchen und haarigen Fasern bedeckt, die sich schwer abwischen lassen, aber vom Regen doch nicht selten abgewaschen werden. Die Größe des Hutes wechselt nach der Ergiebigkeit der Nahrungszufuhr; die Breite beträgt 4 bis 18 cm. Der Rand ist bei jungen Hüten eingerollt, später wird er flach und gestreift. Das etwas zähe Fleisch ist weiß oder bräunlich=weiß.

Die ziemlich weitläufig stehenden Blätter sind in der Jugend weißlich, werden später gelblich, fleischfarben, bräunlich und schließlich braunfleckig. Sie sind dem Stiele angewachsen, die längsten laufen streifenartig an ihm herab. Im Alter werden sie durch die Sporen weiß bestäubt; auch die niedriger stehenden Hüte, sowie Moos und andre Pflanzen, die in der Nähe stehen, sind oft weiß gepudert.

Der volle, zähe, elastische Stiel ist safrig=längstreifig und, da der Hallimasch meist büschlig wächst, oft verbogen. Er wird 5—12, selbst bis 20 cm hoch, $\frac{1}{2}$ —2 oder auch bis 3 cm dick und ist graubraun, wandelt sich aber ins Rötliche, Gelbliche oder Olivbraune und ist unten dunkler, bis schwarzgrau. Er trägt im oberen Teile einen weißen, flossighäutigen Ring, den Rest des Hautschleiers, der die jungen Blättchen schützte. An der Ansatzstelle des Ringes ist der Stiel nicht selten geschwollen.

Der Hallimasch riecht angenehm und schmeckt roh mild, mit herb saurem, abschleimlich zusammenziehendem Nachgeschmack.

Er wächst vom August oder September an bis zum November sehr häufig in dichten Rasen bis zu 100 Exemplaren an Baumstümpfen, faulenden Stämmen, feucht lagerndem Holz und unterirdisch liegenden Wurzeln, sowie an lebenden Bäumen oder frei zwischen Laub und Gras. Der Hallimasch befallt sowohl Nadel-, als auch Laubbäume, namentlich Kirsch- und Pflaumenbäume und zuweilen auch Sträucher; er erzeugt den sog. Erdkrebs oder die Wurzelfäule. Besonders in Kiefern- und Fichtenkulturen richtet er sehr großen Schaden an, indem er 1—4jährige Bäumchen, in deren Wurzelholz er eindringt, zum Absterben bringt. Sein Myzel bildet bei Lichtmangel dicke, wurzelähnliche Stränge (Rhizomorpha), die außen schwärzlich, innen aber weiß sind. Sie ziehen sich zwischen Holz und Rinde des befallenen Stammes hin und verzweigen sich in fächerartige Äste, deren Enden ins lebende Holz eindringen, es mürbe machen und zum Absterben bringen. In lebenden Bäumen steigt das Myzel nicht selten über 6 m hoch empor und erzeugt in dieser Höhe noch Fruchtkörper. Auch in Bergwerken zerstört der Hallimasch nicht selten die Bauhölzer. Das von ihm befallene Holz leuchtet, wenn es feucht ist, im Dunkeln.

Der garstige Geschmack des rohen Pilzes verliert sich bei der Zubereitung. Infolgedessen ist der Hallimasch ein guter und, da er massenhaft vorkommt, ein wichtiger Speisepilz. Man tut aber gut, nur die Hüte junger Pilze zu verwenden, da ausgewachsene — hauptsächlich jedoch deren Stiele — zäh sind. Der Hallimasch eignet sich auch gut zum Einmachen, aber nicht zum Trocknen. An zahlreichen Orten ist er ein begehrter Marktpilz. Er kann gezüchtet werden.

Etwas Ähnlichkeit haben: Der Stodpilz und der sparrige Schuppenpilz.



Իլլիմաժ, *Armillaria mellea*. Էժբար.

Scheidenpilz.

Amanitopsis vaginata Bull. (*Amanita plúmbea* Schöff.)

Der jugendliche Pilz dringt, völlig von einer weißen Hüllhaut umschlossen, aus der Erde; er steckt gleichsam in einer Eischale. Bei seiner weiteren Entwicklung platzt die Hülle aber auf und bleibt am Grunde als Scheide zurück, in die der Fuß des Stieles eingesenkt ist. Der obere Teil der Hülle bleibt in Segen auf dem Hute haften. Da dieser aber nur in der Jugend flebrig ist, werden die Segen bald durch Wind und Wetter entführt, so daß er jetzt völlig fahl erscheint. Der Hut ist sehr dünnfleischig, anfangs glodig, später flach, gebuckelt und erreicht eine Breite von 5—12, selten bis 15 cm; der Rand ist stets tief gesenkt, ein Merkzeichen, das diese Art leicht kenntlich macht. Die Farbe des Hutes ist ungemein verschiedenartig: grau, braun, graubraun, graurot, orange, gelb oder auch weiß. Man unterscheidet nach diesen Farben verschiedene Abarten, die meist örtlich gesondert auftreten. Die braune und rotgelbe Abart wird am größten (Hut bis 15 cm breit, Stiel bis 25 cm hoch); die weiße dagegen bleibt sehr klein (Hut bis 5 cm breit, Stiel nur 4—6 cm hoch). Die sehr dünne Oberhaut des Hutes ist glatt, trocken und nicht leicht abziehbar.

Das zarte Fleisch ist weiß.

Die dichtstehenden, weißen Blätter stehen frei, sind etwas bauchig, laufen nicht selten in kurzen Linien herab und haben einen gleichmäßigen, zierlichen Stielansatz.

Der Stiel ist sehr schlank, leicht zerbrechlich und weißlich oder dem Hute ähnlich gefärbt, doch stets heller als dieser. Er trägt keinen Ring, hat also keine innere Hülle. Die häutige Scheide bleibt gewöhnlich in der Erde stecken, wenn man den Stiel herauszieht. Der Stiel ist röhrig, glatt, etwas weichglodig oder glodig-schuppig und wird 6—20, selbst bis 25 cm hoch, aber nur 1—1½, unten bis 2 cm dick. Wenige Pilze erreichen diese Höhe bei einer derartigen Schlankheit und Zartheit des Stieles. Ein so hohes, schwankendes Gebilde kann sich lediglich im Walde, bei Windschutz aufrecht erhalten, würde aber auch hier leicht zusammenbrechen, wenn der Hut des Pilzes nicht verhältnismäßig klein und dünnfleischig wäre. Auf freieren Standorten ist der Scheidenpilz gedrungenener.

Er ist geruchlos und schmeckt fade.

Der Scheidenpilz ist sehr häufig vom Juni bis Oktober in Wäldern, Waldsümpfen und -brüchen, in Torfmooren, auf Grasheiden und in Gebüschen zu finden, geht auch bis ins Hochgebirge hinauf.

Er ist ein zartfleischiger, wohl schmeckender Speisepilz.



Scheidenpilz, *Amanitopsis vaginata*. Eßbar.

Perlpilz.

Rötlicher Wulstling. Pustel=Wulstling. Golmotte.
Amanita rubescens Pers. (*A. pustulata* Schöff.)

Die Größe und Farbe des Perlpilzes ist je nach seinem Standorte äußerst schwankend, daher ist er nicht immer leicht zu erkennen. Seine Hutfarbe ist graubraun, graurötlich, braunrötlich, bläßrosa oder fleischrötlich. Die leicht abziehbare Oberhaut ist am Rande glatt (nicht gestrichelt) und meist gleichmäßig mit fleieartigen, spitzen und flachen Warzen und perlartigen Pusteln bedeckt, die weißlich, grauweiß, rötlich oder bräunlich aussehen. Es sind die Überreste der äußeren Hülle, die den jungen Pilz völlig umschloß. Die größeren Warzen und Hautfetzen werden durch Regen und Wind oft abgetragen, zuweilen auch alle, so daß dann die Oberhaut ganz kahl erscheint. In der Jugend ist der Hut, der einen Durchmesser von 6—15 cm erreicht, kuglig geschlossen, wird dann glockenförmig, später flach und oft verbogen. Im Alter bilden sich am Hutrande nicht selten tiefe Längsrisse.

Das weiche, sehr zarte Fleisch ist weiß. Unter der Oberhaut ist es bläßrosa oder fleischrötlich; auch beim Zerbrechen rötet es sich allmählich, besonders das Stielfleisch.

Die dichtstehenden, breiten Lamellen sind anfangs weiß, dann etwas fleischrötlich und färben sich bei Verletzung und Druck langsam rötlich; im Alter werden sie rotbraunfledig. Sie sind angeheftet.

Der volle, später etwas hohle Stiel wird 5—11, zuweilen bis 14 cm hoch und 1—3 cm dick. Er ist jung weiß, bauchig oder kegelförmig; bald wird er, namentlich an den Stellen, an denen er angefaßt ist, rötlich und streckt sich walzig. Er trägt einen großen, weißen, zarthäutigen, hängenden Ring; die Ringhaut, die dem oberen Stielsende angewachsen ist, erscheint fein liniiert (vgl. S. 63). Am Grunde endet der Stiel, der oft etwas schuppig ist, in eine unten zugespitzte Knolle, die mit dem zerschlizten, undeutlichen Reste der äußeren Hülle (Wulstschleide) locker verwachsen ist.

Geruch und Geschmack sind mild, der Nachgeschmack etwas widerlich zusammenziehend oder kratzend.

Der Pilz wächst vom Juli bis Anfang Oktober sehr häufig in Wäldern, besonders in Nadelholzbeständen, auf lockerem Humus, in Heidewäldern und Gebüsch und tritt oft herdenweis auf.

Der Perlpilz, der in der älteren Pilzliteratur als giftig galt, ist ein guter, sehr ergiebiger Speisepilz. Er kommt in Süddeutschland nicht selten auf den Pilzmarkt, ist auch in Frankreich („Golmotte“) und England als Speisepilz beliebt. Gebraten entwickelt er einen kräftigen Duft und eigenen Geschmack, den manche recht gut, andere — des intensiven Geruchs wegen — etwas widerlich finden. Auch zum Einmachen in gesüßten Essig sowie zu Pilztrakt (vgl. Bd. II, S. 95) eignet sich der Perlpilz vortrefflich, aber nicht zum Trocknen. Leider wird er häufig durch Insekten zerstört. Die unappetitliche Oberhaut ist vor der Zubereitung zu entfernen. Sie wird von manchen für giftig gehalten, doch sind Beweise dafür bisher noch nicht erbracht.

Ähnlich: Verblichene Fliegenpilze! — Der giftige Königs=Fliegenpilz (*A. regalis* Fr.), vgl. nächste S. — Der Pantherpilz (*A. pantherina*). Hut dunkelbraun oder graubraun. Fleisch, Blätter und Stiel weiß, nicht rötlich werdend.



Perispilz, *Amanita rubescens*. Essbar (ohne Oberhaut).

Pantherpilz.

Panther-Wulstling.

Amanita pantherina DC. (Mit Einschluß von *A. pantherina* Fr. und *A. umbrina* Pers.)

Der stattliche Pantherpilz hat einen mattglänzenden, umbrä-, leder- oder graubraunen Hut von 6—15 cm Breite. Der Rand ist meist gefurcht und die abziehbare Oberhaut mit ziemlich regelmäßig angeordneten weißen, mehligten Warzen (vgl. vor. S.) besetzt und dadurch pantherartig gefleckt; sie fühlt sich bei feuchtem Wetter klebrig an.

Das weiche Fleisch ist unveränderlich weiß, auch unter der Oberhaut, und ziemlich dick.

Die dichtstehenden Blätter sind gleichfalls weiß und stehen frei; sie laufen scheinbar strichförmig am Stiele herab. Die feinen Riefen, die vom Lamellenansatz bis zum Ring gehen, sind jedoch nur die Eindrücke der Lamellenränder, die bei geschlossenem Hut den Stiel oder vielmehr die innere Hüllhaut berührten, die dem Stiele fest anliegt. Der Ansatz der Blätter an den Stiel ist, wie bei allen *Amanita*-Arten, sehr gleichmäßig, wie abgeschnitten.

Der derbe, weiße Stiel ist jung voll, dann hohl und wird bei einer Höhe von 10 cm $1\frac{1}{2}$ bis 3 cm dick. Er trägt einen dünnhäutigen, oft schießenden Ring und am Grunde eine fast kugelige Knolle, die mit einer lose verwachsenen, abziehbaren, weißlichen oder bräunlichen Haut, der äußern Hülle (Wulstschleide), umgeben ist. Diese weist gewöhnlich einen ziemlich freistehenden, stumpfen Rand auf.

Der Pantherpilz duftet und schmeckt süßlich-fade; der Nachgeschmack ist wenig angenehm.

Er wächst im Sommer und Herbst nicht selten in Wäldern, besonders in Nadelholzbeständen und in Gebirgsgegenden.

Er ist ein guter Speisepilz und kann wie der Perlpilz verwendet werden. Die unappetitliche Oberhaut ist zu entfernen. Früher wurde der Pantherpilz allgemein als giftig angesehen. Nach R. Böhm soll er mitunter das giftige Muskarin enthalten. Es ist vielleicht nicht ausgeschlossen, daß es in der Oberhaut steckt. Dem Sammler ist größte Vorsicht anzuraten, da dieser Pilz leicht mit dem giftigen Königs-Sliegenpilz und anderen ungenießbaren oder giftverdächtigen *Amanita*-Arten zu verwechseln ist.

Ähnlich sind: Der Königs-Sliegenpilz (*A. regalis* Fr.). Er ist eine in der Farbe abweichende Form des Sliegenpilzes. Hut leberbraun, rotbraun oder gelbbraun, mit weißen oder graugelben Flecken und Warzen, bis 20 cm breit. Fleisch weiß, unter der Oberhaut gelb, wie beim Sliegenpilz. Stiel (auch innen) und Ring gelblich. Knolle mit mehreren Ringwülsten. Selten vorkommend. Giftig. — Der Perlpilz (*A. rubescens*). Hut graurötlich, braunrötlich, blaßrosa. Fleisch, Lamellen und Stiel jung weiß, bald rötlich werdend, besonders beim Zerbrechen und bei Druck.



Pantherpilz, *Amanita pantherina*. Eßbar (ohne Oberhaut).

Fliegenpilz.

Amanita muscaria L.

Der bekannte prächtige Fliegenpilz, der zu den schönsten Zierden unserer Wälder gehört, hat einen leuchtend scharlachroten oder feuerroten, zuweilen auch gelbroten und verblassenden Hut, der eine Breite von 8—20 cm erreicht. Der junge Pilz bildet eine weißliche Knolle; sein Stiel ist in diesem Zustande dicker als der Hut (ähnlich beim lila Dickfuß, Steinpilz, den Schirm- und Knollenblätterpilzen). Der Fliegenpilz ist anfangs von einer äußeren, weißen, am Scheitel warzigen Hüllhaut umschlossen, die bei weiterem Wachstum platzt und in flossigen Fetzen oder dicken Warzen auf der flebrigen, roten Oberhaut des Hutes haften bleibt, nicht selten aber auch durch Regengüsse abgespült wird. Der Rand ist gewöhnlich gestrichelt.

Das weiße, zarte Fleisch ist unter der abziehbaren Oberhaut gelb oder rotgelb.

Die frei stehenden, weißen oder etwas gelblichen Lamellen sind breit und bauschig, die Sporen weiß.

Der weiße Stiel wird 8—20, zuweilen gar bis 25 cm hoch und $1\frac{1}{2}$ —3 cm stark; er ist oben meist fein gerieft (ebenso bei den verwandten Arten S. 61—63). Jung ist er voll, später meist hohl und mit einem weißen oder gelblichen, dünnen, hängenden Ring versehen. Dieser ist der Überrest der inneren Hülle, die die Blätter des jungen Hutes schützte. Unten verdickt sich der Stiel zu einer eiförmigen oder keglichen Knolle. Sie ist mit den Resten der äußeren Hülle verwachsen, die sie als schuppige, oft unterbrochene Ringe umschließen.

Geruch und Geschmack sind angenehm, der Nachgeschmack etwas widerlich.

Der schöne Pilz ist im Sommer und Herbst gemein in lichten Wäldern, besonders in Nadelwäldern, in Birkengehölsen, Gebüsch, auf Heiden und geht im Hochgebirge bis zur Baumgrenze empor. Er ist, den verschiedenen Standorten entsprechend, sehr veränderlich.

Der Fliegenpilz ist schon seit dem Altertum allgemein als Giftpilz bekannt, gilt auch wohl im Volke als der giftigste aller Pilze. Es sind mehrfach schwere, aber sehr selten tödliche Vergiftungen durch ihn festgestellt worden (vgl. den in Bd. II, S. 74 geschilderten Krankheitsverlauf!); doch ist der Fliegenpilz viel weniger gefährlich als seine Verwandten, die Knollenblätterpilze. Seine Giftwirkung ist weit schwächer, ja sie fehlt bei diesem rätselhaften Pilz mitunter ganz¹⁾; außerdem kann er, wenigstens in Nord- und Mitteleuropa, kaum mit einem andern Pilz verwechselt werden. Er enthält — außer anderen Giften — das sehr giftige Muskarin (vgl. Bd. II, S. 62). Die Erkrankung tritt nach dem Genuß von Fliegenpilzen meist mit großer Schnelligkeit ein (anders bei den Knollenblätterpilzen!). Manche nordasiatische Völker versehen sich durch den Genuß getrockneter Fliegenpilze²⁾ in einen rauchartigen Zustand. Mitunter wird der Pilz zum Vergiften von Fliegen benutzt, indem man ihn in Milch legt oder darin kocht.

Ähnlich: Der Kaiserling (*A. caesarea* Scop.). Blätter, Fleisch, Stiel und Ring gelb. Hut orangefarben oder goldgelb, mit wenigen, großen Hüllfetzen. Stiel am Grunde mit großer Scheide. Ausgezeichneter Speisepilz. Nur in Südeuropa und (selten) in Süddeutschland. — Der Königs-Fliegenpilz (*A. regalis*), s. S. 63.

¹⁾ Vgl. die in Bd. II, S. 71 angeführten Tatsachen.

²⁾ Der nordische Fliegenpilz unterscheidet sich jedoch (nach R. Kobert) von dem bei uns wachsenden bezüglich seiner Giftwirkung sehr erheblich.



Fliegenpilz, *Amanita muscaria*. Giftig.

Gelblicher Knollenblätterpilz.

Gift-Wulfsling. Knollenschwamm.

Amanita mappa Batsch. (*A. citrina* Schöff. — Eingeschlossen ist auch der Sammelname *A. bulbosa* Bull.).

Dieser Pilz gehört nebst dem grünen und dem Frühlings-Knollenblätterpilz (S. 66) zu den weitaus gefährlichsten aller Giftpilze. Er bricht wie der Fliegenpilz als eiförmige Knolle aus den Waldboden hervor und ist von einer weißen, äußeren Hüllhaut umschlossen. Der mit mehligten Warzen und Hautflocken besetzte Hut ist noch wenig von dem ihn an Dicke übertreffenden, knolligen Stiele abgesetzt. Nachdem dieser sich gestreckt hat, wird der Hut fuglig glöckig oder fast tegelförmig und schließlich flach; er erreicht eine Breite von 5—9 cm. Seine Färbung ist gelblich, gelbgrünlich oder weißgelb, oft mit dunklerer Mitte. Er ist meist mit weißlichen oder gelblichen, leicht abwischbaren Warzen und Sehen der äußeren Hülle bedeckt, die indes auch vom Regen abgewaschen sein können. Jung und bei feuchtem Wetter ist der Hut klebrig, trocken schwach seidenglänzend. Die dünne Oberhaut läßt sich leicht abziehen. Das weiche, dünne Fleisch sieht weiß aus. — Die dichtgereihten, weißen Blätter stehen frei; sie setzen sich völlig gleichmäßig, förmlich wie abgeschnitten, an den Stiel an. Die Sporen (vgl. die Abb. in Bd. II, S. 57) sind weiß.

Der weiße oder weißgelbe, schlaffe, biegsame Stiel wird 6—10 cm hoch und 1—1½ cm dick. Er ist zuerst voll, später oben hohl und trägt über der Mitte als den Rest der inneren Hülle einen dünnen, weißgelblichen, leicht vergänglichen Hantling, der so zart ist, daß er bei Berührung oft am Finger hängen bleibt. Unten endet der Stiel in eine dicke, kuglige, umrandete Knolle (Nabe!), die wenig oder gar keine scheidenartigen Überreste der äußeren Hüllhaut aufweist.

Der gelbliche Knollenblätterpilz riecht unangenehm, ähnlich wie die Triebe überwinterter Kartoffeln, schmeckt jedoch mild. — Im Sommer und Herbst ist er sehr häufig und oft truppweise in Laub-, Nadelwäldern und Gebüsch anzutreffen.

Dieser Pilz wirkt, wie durch zahlreiche Vergiftungsfälle¹⁾ nachgewiesen ist, meist tödlich. Schon 2—3 Exemplare, die der Sammler irrträulich den Speisepilzen beimischt, sind (nach W. Sord, 1910) hinreichend, einen Menschen zu töten. (Vgl. die Besprechung der verschiedenen Gifte in den Knollenblätterpilzen in Bd. II, S. 62, sowie die Beschreibung des Krankheitsverlaufes, Bd. II, S. 71.) Auch ärztliche Hilfe vermag bei Vergiftungen durch diesen Pilz nur wenig auszurichten, da die Erkrankung auffallenderweise erst 10—30 Stunden nach dem Genuß eintritt, in welcher Zeit das Gift bereits ins Blut übergetreten ist. Man sollte, wie man den Kreuzottern zu Leibe geht, auch die Knollenblätterpilze, wo man sie nur antrifft, stets zerstören, um den Sporenanfall zu verhüten.

Jung ist ihm der Schaf-Champignon (*Psalliota arvensis*) sehr ähnlich, der an demselben Standort wächst, sowie der Feld-Champignon (*P. campestris*). Vgl. die Merkmale in der vergleichenden Übersicht Bd. II, S. 72.

¹⁾ So starben 3. B. im Jahre 1908 bei Gühran (Schlesien) 9 russische Arbeiter, die den gelblichen Knollenblätterpilz mit dem Champignon verwechselt hatten; ferner 11 Kinder in einem französischen Waisenhaus. — 1909 verstarben (nach E. Werdenbach, in der Zeitschr. Der Pilzfreund) bei Monza in Oberitalien nach dem Genuß von Frühlings-Knollenblätterpilzen 12 Personen. Die Verstorbenen hatten die Pilze für essbar gehalten, da ein mitgekochtes Linsengemüse blank geblieben war! — Im Jahre 1910 erfolgten (nach J. Rothmayr, Luzern) in Deutschland und der Schweiz durch Knollenblätterpilze 19 Todesfälle.



Gelblicher Knollenblätterpilz, *Amanita mappa*. Sehr giftig.

Grüner Knollenblätterpilz.¹⁾

Gift=Grünling.

Amanita phalloides Fr. (*A. viridis* Pers. — Mit Einschluß des Sammelnamens *A. bulbosa* Bull.).

Der Hut dieser größeren Knollenblätterpilz=Art ist olivgrün, geht aber auch ins Graue, Gelbe oder Braungüne über, ist dunkler gestrichelt und in der Mitte meist dunkler gefärbt als am Rande; er wird 6—12 cm breit. Die abziehbare Oberhaut erscheint nur bei jungen Exemplaren mit Fäden der weißen, äußeren Hüllhaut bekleidet, die den Pilz in der Jugend ganz umschloß, hat keine Warzen und wird bald völlig kahl. Sie ist bei feuchtem Wetter flebrig; trocken wird sie matt oder etwas glänzend und feinsamig.

Die weißen, freistehenden Blätter sind oft schwach grünlich. Ihr Ansaß am Stiele ist gleichmäßig angeordnet.

Der weiße, biegsame Stiel ist meist mit blaßgrünen Flecken oder flockigen Schüppchen versehen und trägt am Grunde eine dauerhafte, weit abstehende, weißhäutige Wulst=Schleide, die die dicke Knolle umkleidet und auch an älteren Pilzen gewöhnlich noch deutlich zu sehen ist. Oben, über dem zarthäutigen, weißen Ring ist der Stiel wie bei allen *Amanita*=Arten fein eingedrückt liniiert; er wird 6—12 cm hoch und ist im Alter oben hohl.

Der Geruch ist schwach süßlich und erinnert gar nicht an den des gelblichen Knollenblätterpilzes; der Geschmack ist unbedeutend.

Dieser Knollenblätterpilz wächst vorwiegend in Laubwäldern und Gebüsch, in denen er nicht selten im Sommer und Herbst zu finden ist; seltener kommt er in gemischten und Nadelwäldern vor. Er findet sich namentlich am Rande der Gehölze und verschwindet meist schon Ende September.

Der grüne Knollenblätterpilz ist wohl ebenso giftig wie der gelbliche und der Frühling=Knollenblätterpilz. Er ist jedoch weniger gefährlich, da wegen seiner grünlichen Farbe Verwechslungen mit Champignons kaum vorkommen.

Ein dritter Knollenblätterpilz, der Frühling= oder weiße Knollenblätterpilz (*A. verna* Bull.), der bereits im Frühling und Sommer in Wäldern gedeiht, ist besonders gefährlich, da er oft mit dem Schaaf=Champignon (*Psalliota arvensis*) verwechselt wird. Sein Hut ist weiß, meist kahl. Blätter weiß, frei. Stiel knollig, mit ziemlich großer, häutiger Schleide. Geruch schwach, unangenehm. Er ist seltener.

¹⁾ Die Teilung des früher als einheitliche Art aufgefaßten Knollenblätterpilzes in drei Arten geschah im Einverständnis mit den namhaften Pilzforschern G. Bresadola, S. v. Höhnelt, A. Ricken, S. Ludwig und O. Jaap.



Grüner Knollenblätterpilz, *Amanita phalloides*. Sehr giftig.

Verzeichnis.

Die schräggedruckten Namen bezeichnen nicht abgebildete Pilze.

Die Ziffern bedeuten die Seiten, bezw. die Tafeln.

A. Deutsche Namen.

Ader-Schirmpilz 59
Anispilz 32
Anis-Trichterpilz 32
Außernpilz 32
Birken-Reizker 18
— = Rietsche 18
Birnen-Milchling 14
Bitterschwamm 20
Bläßgrüner Täubling 24
Blauer Ritterpilz 42
Bläuling, echter 32
— Lach- 32
— rosa 31
Blut-Reizker 13
Blutroter Hautkopf 48
— Täubling 30
Brachschwamm 52
Brandiger Täubling 27
Brätling 14
Brotpilz 14
Büschlicher Schwefelkopf 50
Butter-Rübling 38
Champignon, Feld- 52
— Schaf- 53
— Wald- 53
Dickfuß, lila 49
Dotterpilz 1
Drehling 34
Duftender Milchpilz 19
Dürrbehdnl, großes 3
— kleines 4
Dürrbein, großes 3
— kleines 4
Echter Bläuling 32
— Mufferon 4
— Reizker 13
Echter Ritterpilz 40
— Tintenpilz 8
Edelpilz 52
Egerling, Feld- 52
Ehrgürtel 52
Eichhännchen 34
Eierschwamm 1
Elfenbeinpilz 12
Ellerling, Wiesen- 10
Erd-Ritterpilz 45
Erdschieber 21
Falscher Pfifferling 2

Feld-Champignon 52
— = Egerling 52
Fichten-Reizker 13
Fitziger Schwindpilz 4
Flammender Saftling 11
Fliegenpilz 64
— Königs- 65
Frauen-Täubling 22
Frühlings-Knollenblätter-
pilz 66
— -Schuppenpilz 55
Gabeller Täubling 25
Galuschel 1
Gänschen 40
Gebrechlicher Täubling 29
Gefleddter Schnedling 11
Gehlschen 1
Gehling 1
Gelbblättriger Schnecken-
pilz 12
Gelber Täubling 26
Gelbfuß 9
Gelblicher Knollenblätter-
pilz 65
Gelblicher Knollenschwamm
65
Gelbling 1
Gelbhörchen 1
Gelbreizker 40
Gelbschwämmchen 1
Gelbstieliger Helmpilz 36
Geschmüdter Gürtelfuß 47
Geschundener Schirmpilz 59
Gestiefelter Schwindpilz 4
Gift-Grünling 66
— = Reizker 18
— = Wulstling 65
Glasopf, kleiner 11
Glatte Rübling 38
Glöckchen-Nabelpilz 35
Goldbrätling 14
Golmotte 62
Grauer Ritterpilz 45
Grauopf 33
Großes Dürrbein 3
— Dürrbehdnl 3
Großer Maisschwamm 41
— Mufferon 3

Großer Schirmpilz 57
— Schleimpilz 9
— Tintenpilz 7
Grüner Knollenblätter-
pilz 66
— Knollenschwamm 66
— Täubling 25
Grünling 40
— Gift- 66
Grünreizker 40
Grünspanpilz 51
Grünspan-Träufelching 51
Gürtelfuß, geschmüdter 47
Hallimasch 60
Häßlicher Milchpilz 16
Hautkopf, blutroter 48
— Zimt- 48
Helmpilz, gelbstieliger 36
— rosa 36
Herber Knäuling 35
— Zähpilz 35
Herbstblattl 33
Herren-Täubling 24
Huf-Maipilz 41
Kahler Krempling 5
Kaiserling 64
Kleiner Glaskopf 11
— Maipilz 41
Kleines Dürrbein 4
— Dürrbehdnl 4
Knollenblätterpilz, Früh-
lings- 66
— gelblicher 65
— grüner 66
— weißer 66
Königs-Fliegenpilz 65
Knäuling, herber 35
Knoblauchpilz 4
Knollenschwamm, gelb-
licher 65
— grüner 66
Kreissling 3
Krempling, kahler 5
— Samtfuß- 6
Krösling 3
Kuhmaul 9
Kuhschwamm, weißer 20
Lach-Bläuling 32

Lauch=Schwindpilz 4
 Leder-Täubling 22
 Lila Didfuß 49
 Lilagrüner Täubling 25
 Maifreisling 41
 Maipilz, Huß= 41
 — kleiner 41
 Maifchwamm, großer 41
 Masten=Ritterpilz 42
 Mäuse=Ritterling 45
 Mehlpilz 51
 — rötlicher 51
 Milchbrötchen 14
 Milchpilz, Birnen= 14
 — duftender 19
 — häßlicher 16
 — milder 15
 — Pfeffer= 20
 — rotbrauner 17
 — süßlicher 15
 — Wacholder= 13
 — wolliger 21
 Milchreizter 14
 Milder Milchpilz 15
 Moosling 51
 Mordschwamm 16
 Muschelpilz 34
 Musseron, echter 4
 — großer 3
 Nabelpilz, Glöckchen= 35
 Nägleinpilz 3
 Nebelgrauer Trichterpilz 33
 Nelken=Schwindling 3
 Ocker gelber Täubling 26
 Olivbrauner Schneckenpilz 11
 Pantherpilz 63
 Panther-Wulstling 63
 Parasolpilz 57
 Perlpilz 62
 Pfeffer=Milchpilz 20
 Pfefferschwamm 20
 Pferde-Reizter 18
 Pfifferling 1
 — falscher 2
 — weicher 2
 Pflaumenpilz 51
 Pflaumen-Räusling 51
 Pustel-Wulstling 62
 Räusling, Pflaumen= 51
 Reherl 1
 Rehfußchen 1
 Rebling 1
 Reispilz 56
 Reizter, echter 13
 — Sichten= 13
 — Gift= 18
 — Pferde= 18
 — rotbrauner 17
 — Tannen= 16

Reizter, zottiger 18
 Reste 13
 Rietsche, Birten= 18
 Ritterling, Mäuse= 45
 — zweifarbiger 42
 Ritterpilz, blauer 42
 — echter 40
 — Erd= 45
 — grauer 43
 — Masten= 42
 — rötlicher 44
 — Schwefelgelber 46
 — Seifen= 43
 Rißte 13
 Rosa Bläuling 31
 — Helmpilz 36
 Röstling 13
 Rotbrauner Reizter 17
 Rotgelber Schwefelkopf 50
 Rötlicher Mehlpilz 51
 — Ritterpilz 44
 — Schleimpilz 9
 Rötlicher Wulstling 62
 Rötling 13
 Rübling, Butter= 38
 — glatter 38
 — Samit= 37
 — Wald= 38
 — Wurzel= 39
 Runzling, Scheiden= 56
 Safran-Schirmpilz 58
 Saftling, flammender 11
 Samtfuß-Krempling 6
 Samt-Rübling 37
 Saupilz 16
 Schaf-Champignon 53
 Schafsnase 9
 Scheidenpilz 61
 Scheiden-Runzling 56
 Schirmpilz, Ader= 59
 — gesckundener 59
 — großer 57
 — Safran= 58
 Schleimpilz, großer 9
 — rötlicher 9
 Schneckenpilz, gelbblättriger 12
 — olivbrauner 11
 Schneefling, gefleckter 11
 Schopfschwamm 7
 Schopf-Tintenpilz 7
 Schuppenpilz, Frühlings= 55
 — sparriger 55
 Schwarzer Täubling 27
 Schwefelgelber Ritterpilz 46
 Schwefelkopf, büschlicher 50
 — rotgelber 50
 Schwindpilz, filziger 4
 — gestiefelter 4

Schwindpilz, Lauch= 4
 — Melten= 3
 Sparriger Schuppenpilz 55
 Speise-Täubling 23
 Spei-Täubling 29
 Speiteufel 29
 Stint-Täubling 28
 Stodpilz 54
 Stodschwämmchen 54
 Stubbling 54
 Suppenpilz 3
 Süßlicher Milchpilz 15
 Tannen-Reizter 16
 Täubling, blaßgrüner 24
 — blutroter 30
 — brandiger 27
 — Frauen= 25
 — gabliger 25
 — gebrechlicher 29
 — gelber 26
 — grüner 25
 — herren= 25
 Täubling, Leder= 22
 — lilagrüner 25
 — ocker gelber 26
 — schwarzer 27
 — Spei= 29
 — Speise= 23
 — Stint= 28
 — warziger 24
 Tintenpilz, echter 8
 — großer 7
 — Schopf= 7
 Träusling, Grünspan= 51
 Trichterpilz, Anis= 32
 Trichterpilz, nebelgrauer 33
 Wacholder=Milchpilz 13
 Wald-Champignon 53
 Waldfreund 38
 Wald-Rübling 38
 Warziger Täubling 24
 Weicher Pfifferling 2
 Weißer Knollenblätterpilz 66
 — Kuhschwamm 20
 Wiesen-Ellerling 10
 Winterpilz 37
 Wolliger Milchpilz 21
 Wollschwamm 21
 Wulstling, Gift= 65
 — Panther= 63
 — Pustel= 62
 — rötlicher 62
 Wurzel-Rübling 39
 Zähpilz, herber 35
 Zigeunerpilz 56
 Zimt-Hauttopf 48
 Zimtpilz 48
 Zottiger Reizter 18
 Zweifarbiger Ritterling 42

B. Łateiniŝche Namen.

- adusta*, *Russula* 27
acrogenosa, *Stropharia* 51
Agaricus 32—46
— *arvensis*, 53
— *campestris* 52
alliatuŝ, *Marasmiuŝ* 4
alutacea, *Russula* 22
Amanita bulbosa 65, 66
— *caesarea* 64
— *citrina* 65
— *mappa* 65
— *muscaria* 64
— *pantherina* 63
— *phalloides* 66
— *plumbea* 61
— *pustulata* 62
— *regalis* 63
— *rubescens* 62
— *umbrina* 63
— *verna* 66
— *viridis* 66
Amanitopsis vaginata 61
amethystina, *Clitocybe*
laccata, b. 32
— *Russulopsis laccata*, b.
32
Armillaria mellea 60
armillata, *Telamonia* 47
armillatus, *Cortinarius* 47
arvensis, *Psalliota* 52
atramentarius, *Coprinus* 8
atrotomentosus, *Paxillus* 6
aurantiacus, *Cantharellus* 2
bicolor, *Tricholoma* 42
bifida, *Russula* 25
butyracea, *Collybia* 38
caesarea, *Amanita* 64
Camarophyllus pratensis 10
campanella, *Omphalia* 35
campestris, *Agaricus* 52
— *Psalliota* 52
candicans, *Pholiota* 55
Cantharellus aurantiacus 2
Cantharellus cibarius 1
caperata, *Pholiota* 56
— *Rozites* 56
caryophylleus, *Marasmiuŝ* 3
cibarius, *Cantharellus* 1
cinnamomea, *Dermocybe*
48
cinnamomeus, *Cortinarius*
48
citrina, *Amanita* 65
Clitocybe laccata, a) *rosella*
31
— — b) *amethystina* 32
— *nebularis* 33
Clytocybe odora 32
— *ostreata* 34
Clitopilus orcella 51
— *prunulus* 51
Collybia butyracea 38
— *dryophila* 38
— *macrourus* 39
— *radicata* 39
— *velutipes* 37
comatus, *Coprinus* 7
Coprinus atramentarius 8
— *comatus* 7
— *porcellanus* 7
Cortinarius armillatus 47
— *cinnamomeus* 48
— *traganus* 49
cyanoxantha, *Russula* 25
deliciosa *Lactaria* 13
Dermocybe cinnamomea 48
— *sanguinea* 48
dryophila, *Collybia* 38
eburneum, *Limacium* 12
emetica *Russula* 29
epipterygia, *Mycena* 36
equestre, *Tricholoma* 40
excoriata, *Lepiota* 59
fasciculare, *Hypholoma* 50
ficoides, *Hygrophorus* 10
flammanŝ, *Hygrophorus* 11
foetens, *Russula* 28
fragilis, *Omphalia* 35
— *Russula* 29
jurcata, *Russula* 25
Galorrheus, s. *Lactaria*
gambosum, *Tricholoma* 41
glutinosus, *Gomphidius* 9
glycosma, *Lactaria* 19
Gomphidius glutinosus 9
— *viscidus* 9
graveolens, *Tricholoma* 41
heterophylla, *Russula* 25
Hygrocybe miniata 11
Hygrophorus ficoides 10
— *flammanŝ* 11
Hypholoma fasciculare 50
— *lateritium* 50
Hyporhodus prunulus 51
hypothejum, *Limacium* 12
Inoloma traganum 49
involutus, *Paxillus* 5
laccata, *Clitocybe* 31, 32
— *Russulopsis* 31, 32
Lactaria deliciosa 13
— *glycosma* 19
— *mitissima* 15
— *neator* 16
— *piperata* 20
Lactaria rufa 17
— *subdulcis* 15
— *torminosa* 18
— *turpis* 16
— *vellerea* 21
— *volema* 14
lateritium, *Hypholoma* 50
Lentinuŝ stipticuŝ 35
Lepiota excoriata 59
— *procera* 57
— *rhacodes* 58
Limacium eburneum 12
Limacium hypothejum 12
— *olivaceoalbum* 11
— *vitellum* 12
livida, *Russula* 25
lutea, *Russula* 26
macrourus, *Collybia* 39
mappa, *Amanita* 65
Marasmiuŝ alliatuŝ 4
— *caryophylleus* 3
— *oreades* 3
— *perforans* 4
— *peronatus* 4
— *scorodoniuŝ* 4
— *urens* 4
mellea, *Armillaria* 60
miniata, *Hygrocybe* 11
mitissima, *Lactaria* 15
muscaria, *Amanita* 64
mutabilis, *Pholiota* 54
Mycena epipterygia 36
— *pura* 36
— *rosea* 36
nebularis, *Clitocybe* 33
neator, *Lactaria* 16
nigricans, *Russula* 27
ochroleuca, *Russula* 26
odora, *Clitocybe* 32
olivaceoalbum, *Limacium*
11
Omphalia campanella 35
— *fragilis* 35
orella, *Clitopilus* 51
oreades, *Marasmiuŝ* 3
ostreata, *Clitocybe* 34
ostreatus, *Pleurotuŝ* 34
pantherina, *Amanita* 63
Panus semipetiolatuŝ 35
— *stipticuŝ* 35
Paxillus atrotomentosus 6
— *involutus* 5
perforans, *Marasmiuŝ* 4
peronatus, *Marasmiuŝ* 4
personatuŝ, *Tricholoma* 42
phalloides, *Amanita* 66
Pholiota candicans 55

- caperata 56
- mutabilis 54
- *praecox* 55
- Pholiota squarrosa* 55
- piperata*, *Lactaria* 20
- Pleurotus ostreatus* 34
- plumbea*, *Amanita* 61
- porcellanus*, *Coprinus* 7
- portentosum*, *Tricholoma* 43
- praecox*, *Pholiota* 55
- pratensis*, *Camarophyllus* 10
- procera*, *Lepiota* 57
- prunulus*, *Clitopilus* 51
- *Hyporhodius* 51
- *Rhodosporus* 51
- Psalliota arvensis* 53
- *campestris* 52
- *silvatica* 53
- *viridula* 51
- pura*, *Mycena* 36
- pustulata*, *Amanita* 62
- radicata*, *Collybia* 39
- regalis*, *Amanita* 63
- rhacodes*, *Lepiota* 58
- Rhodosporus prunulus* 51
- rosea*, *Mycena* 36
- rosella*, *Clitocybe laccata*, a) 31
- *Russuliopsis laccata* a) 31
- Rozites caperata* 56
- rubescens*, *Amanita* 62
- rufa*, *Lactaria* 17
- Russula adusta* 27
- *alutacea* 22
- *bifida* 25
- *emetica* 29
- *cyanoxantha* 25
- *foetens* 28
- *furcata* 25
- *fragilis* 29
- *heterophylla* 25
- *livida* 25
- *lutea* 26
- *nigricans* 27
- *ochroleuca* 26
- *sanguinea* 30
- *vesca* 23
- *virescens* 24
- Russuliopsis laccata*, a) ro sella 31
- Russuliopsis laccata*, b) *amethystina* 32
- rutilans*, *Tricholoma* 44
- sanguinea*, *Dermocybe* 48
- *Russula* 30
- saponaceum*, *Tricholoma* 43
- scorodonius*, *Marasmius* 3
- semipetiolatus*, *Panus* 35
- silvatica*, *Psalliota* 53
- squarrosa*, *Pholiota* 55
- stipticus*, *Lentinus* 35
- *Panus* 35
- Stropharia aeruginosa* 51
- *viridula* 51
- subdulcis*, *Lactaria* 15
- sulfureum*, *Tricholoma* 46
- Telamonia armillata* 47
- terreum*, *Tricholoma* 45
- torminosa*, *Lactaria* 18
- traganum*, *Inoloma* 49
- traganus*, *Cortinarius* 49
- Tricholoma bicolor* 42
- *equestre* 40
- *gambosum* 41
- *graveolens* 41
- *personatum* 42
- *portentosum* 43
- *rutilans* 44
- *saponaceum* 43
- *sulfureum* 46
- *terreum* 45
- turpis*, *Lactaria* 16
- umbrina*, *Amanita* 63
- urens*, *Marasmius* 4
- vaginata*, *Amanitopsis* 61
- vellerea*, *Lactaria* 21
- velutipes*, *Collybia* 37
- verna*, *Amanita* 66
- vesca*, *Russula* 23
- virescens*, *Russula* 24
- viridis*, *Amanita* 66
- viridula*, *Psalliota* 51
- *Stropharia* 51
- vitellum*, *Limacium* 12
- volema*, *Lactaria* 14