

Die eßbaren Pilze aus dem Gebiet der Niederelbe und Trave.

Von

F. EICHELBAUM.



Argentum atque aurum facile est lenamque togamque
mittere, boletos mittere difficile est.

MARTIAL.

Ich habe beobachtet, daß bei unserer Bevölkerung das Interesse an den eßbaren Pilzen während der Kriegsjahre in ganz erheblichen Maße sich gesteigert hat. Auf meinen Pilzexcursionen begegne ich jetzt häufig ganzen Familien, welche eifrigst Pilze sammeln. Ich sehe auch gern einmal in die Körbe der Pilzsuchenden hinein und fand dort zu meinem Erstaunen nicht nur die gewöhnlichen eßbaren Pilze, wie Pfifferlinge und Steinpilze, sondern auch eine ganze Reihe anderer eßbarer Arten, wie *Lactaria subdulcis*, *Lycoperdon*- und *Bovista*-Arten, mehrere *Boletus*-Arten, wie *B. subtomentosus*, *luteus*, *bovinus*, *variegatus* und andere. Einmal hörte ich von einer Frau sagen: »Wir haben nur gute, eßbare Stücke, wir kennen die Pilze ganz genau; wir haben zu Hause Bücher darüber und Abbildungen davon.« Die Waldungen der Haake waren in der zweiten Hälfte dieses Oktobers so abgesammelt, daß ich daselbst nur noch *Russula ochroleuca* fand, die von Niemanden mitgenommen, weil sie für giftig gehalten wird. Auch in dem Ostseebad Timmendorferstrand, woselbst ich in den letzten Jahren meine Ferien verlebte, erfreute ich mich, wenn ich in den Wald ging, um Pilze für die Küche zu suchen, stets einer zahlreichen Begleitung der Badegäste, welche mit sammeln und etwas lernen wollten. Dieses Interesse entspringt aus dem Bedürfnis, bei der schwindelnden Preishöhe und der Knappheit

aller Lebensmittel, wo das Wort des alten MALTHUS: »Kaum ist ein Laib Brod gebacken, so steht auch schon ein Mensch dabei, der es essen will« greifbare Wirklichkeit geworden ist, sich eine gute und billige Nahrung zu verschaffen. Ich will diesem Interesse entgegenkommen und habe im folgenden ein Verzeichnis der in den Wäldern unseres Gebietes wachsenden Pilzarten, welche ich ohne Nachteil verzehrt habe, veröffentlicht, damit wir einmal zunächst eine Ahnung davon bekommen, welche Fülle von Nahrungsmitteln diese Waldungen bergen und welche einen nicht zu verachtenden Bundesgenossen in der Abwehr gegen die Aushungerungsmaßregeln unserer Feinde wir daran haben. Bei der Aufstellung dieses Verzeichnisses habe ich auf folgende Punkte besonderen Bedacht genommen: 1. Es sind nur diejenigen Arten aufgezählt, welche ich selbst gegessen habe, die ich also mit bestem Gewissen meinen Mitmenschen als eßbar empfehlen kann; von anderen Autoren als eßbar bezeichnete Arten, die gewiß auch wirklich eßbar sind, wie *Tricholoma portentosum*, *rutilans*, junge *Coprini*, *Lactaria glycyosma* und *piperata* und andere, die ich noch nicht selbst geprüft habe, sind nicht mit aufgezählt. 2. Von jeder Art ist ihr Standort, die Häufigkeit oder Seltenheit ihres Vorkommens und einige der wichtigsten Erkennungsmerkmale angegeben. 3. Bei denjenigen Arten, die leicht mit giftigen oder doch wenigstens schädlichen Formen verwechselt werden können, ist diese letztere benannt und sind auch die Unterscheidungsmerkmale aufgeführt worden. 4. Ich habe mich bemüht, überall deutsche Namen hinter der lateinischen wissenschaftlichen binären Bezeichnung beizufügen. Wo solche in unserer norddeutschen Heimat fehlen, habe ich entweder die deutsche Übersetzung des lateinischen Namens oder, wenn diese etwas schwerfällig klingt, teils süddeutsche volkstümliche, teils von anderen Autoren gegebene, teils von mir selbst eingeführte Namen gewählt. 5. Bei denjenigen Arten, die ohne besondere Zubereitung nicht gegessen werden dürfen, sind Kochvorschriften mitgeteilt. 6. Bei allen Arten, welche in den bekannten älteren und neueren Bildwerken durch gute Abbildungen kenntlich gemacht

sind, habe ich die betreffenden Werke und die Tafeln angeführt, damit ein jeder, der im Zweifel sein sollte, ob er eine meiner eßbaren Arten vor sich hat, durch Vergleich mit diesen Abbildungen sich orientieren kann. Die sämtlichen angegebenen Bildwerke sind in der Hamburger Stadtbibliothek oder in der Bibliothek der Hamburger botanischen Staatsinstitute und der Station für Pflanzenschutz oder in meiner eigenen zugänglich.

Ich verkenne nicht, daß bei der Kenntniss von Pilzen, über die unsere Bevölkerung durchschnittlich verfügt, dieser Reichtum — es sind in dem Verzeichnis 106 Arten aufgezählt — durchaus nicht voll und ganz ausgenutzt werden kann; aber auch in Süddeutschland, Österreich-Ungarn, Rußland, Rumänien, Italien, wo die Pilze als Volksernährungsmittel eine weit bedeutendere Rolle spielen als bei uns, werden durchaus nicht alle eßbaren Sorten gesammelt oder verkauft. Das beweist ein Zirkular der K. K. Landesregierung im Erzherzogtum Österreich unter der Enns vom 17. Juli 1838 (also in demjenigen Lande deutscher Zunge, in dem die meisten Pilze gegessen werden). Nach diesem Zirkulare durften auf den Märkten nur verkauft werden folgende Schwämme: Garten-Champignon, Wiesen-Champignon, Morcheln und Lorcheln (*Morchella esculenta*, *conica*, *patula*, *gigas*, *Helvella esculenta* und *leucophaea*), Bilzlinge (*Boletus edulis*) Hallimasch, Goldprätling (*Lactaria volema*), Röthling (*Cantharellus cibarius*), schwarze und weiße Trüffel. Getrocknet durften nur auf den Markt gebracht werden Bilzlinge, Champignons, Morcheln und Trüffel. Auch die preussische Regierung erließ in Bezug auf den Marktverkauf eßbarer Pilze strenge Vorschriften. Eine Verfügung des Kgl. Preuß. Ministeriums des Innern vom 12. Juli 1812 ließ zum Markt nur zu: *Morchella esculenta* und *conica*, *Ag. campestris*, *Lactaria deliciosa*, *Marasmius cepaceus*, *Cantharellus cibarius*, *Boletus edulis*, *Clavaria flava*. Am strengsten waren die Marktvorschriften in Italien, eine »Notificazione del i. r. governo di Milano« vom 11. April 1820 erlaubt im Art. 6—7 nur den Verkauf von *Ag. campestris* (l'uovolo), *Boletus bovinus* (fungo porcino), *Bol. luteus* (rosetto), *Morchella esculenta* (la spugnola) und *Tuber cibarium*

(tärtufo colle sue variazioni). Wenn man einmal in Süddeutschland oder Österreich Gelegenheit gehabt hat, eine alte pilzkundige Frau, ein Schwammerlweiberl, wie der dortige Dialekt sagt, im Walde zu begleiten und beim Pilzsammeln zu beobachten, wird man bemerkt haben, daß die Alte die Arten, die sie sammeln will, ganz genau herausfindet und auch niemals eine eßbare mit einer giftigen verwechselt, daß aber der Kreis der Formen, die sie kennt, sehr eng und beschränkt ist, und daß sie niemals auch nur einen einzigen Schritt über diesen Kreis hinaustut. Zeigt man ihr eine ebenfalls eßbare und auch sehr häufige, aber nicht allgemein als eßbar bekannte Art, wie z. B. die *Clitocybe metachroa*, und fragt, warum sie die nicht auch mitnimmt, so bekommt man zur Antwort: es mag wohl sein, daß dieser Schwammerling eßbar ist, aber wir kennen ihn nicht als eßbar und meine Großmutter hat ihn auch nie gesammelt. Diese Leute besitzen also ein wohl sicheres, aber sehr lückenhaftes, traditionelles Einzelwissen, welches nicht genügt, um unser Problem, wie können wir aus der uns ohne Mühe und Arbeit zuwachsenden Menge der eßbaren Pilze den entsprechenden Nahrungsmittelzuwachs erzielen, der Lösung zuzuführen. Dazu bedarf es einer möglichst weiten Verbreitung umfassenden systematischen Wissens. Denn was ist anders der Grund, weshalb wir selbst jetzt in Zeiten des Mangels und der Not diese Fülle von Nährstoffen den Fliegenlarven und Schnecken überlassen, anstatt sie einzutragen, zu trocknen und aufzubewahren, als unsere Unkenntnis, daß wir nützliche und schädliche Formen nicht auseinanderhalten können? Womit bekämpfen wir am besten diese Unkenntnis? Durch Lernen und durch Erwerben von Kenntnissen. Wie lehren wir einen angehenden Pilzfreund am sichersten diese Kenntnisse? Das einfachste ist, wir lassen ihn ungefähr zwölf möglichst auffallende und äußerlich verschiedene Formen eßbarer Pilze und ebenso zwölf Formen giftiger oder schädlicher Pilze seinem Gedächtnis einprägen. Allein das Bildgedächtnis der meisten Menschen für einander ähnliche Naturobjekte wie Bäume, Blumen, kleine Vögel, Schmetterlinge und auch Pilze ist schwach und untreu und erstreckt sich nach meinen Erfahrungen

allerhöchstens auf 25 Bilder, die auch unter den ewig wechselnden Tageseindrücken bald wieder verblassen und jedenfalls nicht bis zur nächsten Pilzsaison haften. Es müssen gute, möglichst naturgetreue Abbildungen diesem Gedächtnis zu Hülfe kommen. Diesem Zwecke dienen die Tafeln eßbarer und giftiger Pilze von Prof. Dr. RASCHKE, auch die hübschen Pilzbücher wie: »Der Pilzsammler« von GOTTHOLD HAHN, »Der Führer für Pilzfreunde« von E. MICHAEL, »Die Pilze der Heimat« von EUGEN GRAMBERG mit besonders schönen und künstlerisch naturgetreuen Abbildungen, »Der Pilzsammler«, herausgegeben von der Redaktion des Guten Kameraden, »Die wichtigsten eßbaren und giftigen Pilze Deutschlands«, von der Kasseler Hafer-Cacaofabrik ganz kostenfrei abgegeben, und ähnliche. Doch dieser Weg des Unterrichts ist nicht ausgiebig und nicht immer sicher; immer wieder und wieder werden Zweifel entstehen, ob die gefundene Form mit der in der Abbildung dargestellten identisch ist oder nicht, was bei der großen Variabilität der Pilzarten ja nicht zu verwundern ist. Sicherer, aber auch viel mühevoller und länger ist der Weg des systematischen Unterrichts; durch Hinweise auf die verwandtschaftlichen Beziehungen und entwicklungsgeschichtliche Zusammengehörigkeit ganzer Gruppen den Schüler soweit zu bringen, daß er sich von jeder gefundenen Form sagen kann, sie gehört mit Sicherheit in die und die Gruppe und kann in keiner anderen Gruppe ihren Platz finden. Diese Art Unterricht wird bis jetzt fast garnicht erteilt. Um sie nutzbringend in die Wege zu leiten und damit auch den weitesten Kreisen der Bevölkerung die Möglichkeit zu geben, sich ein sicheres und umfassendes Wissen über Pilze zu erwerben, erlaube ich mir, den staatlichen Behörden und auch den landwirtschaftlichen Vereinen folgende 5 Vorschläge zu unterbreiten: 1. Schon in der Schule hat dieser Unterricht zu beginnen, und zwar nicht nur damit, daß den Kindern Abbildungen eßbarer und giftiger Schwämme gezeigt und erklärt werden; sie müssen auch über die verwandtschaftlichen Verhältnisse wenigstens der am häufigst vorkommenden Formen aufgeklärt werden. 2. Diejenigen Personen, welche auf dem Lande ein Amt innehaben oder

einen Beruf ausüben, wie Geistliche, Lehrer, Ärzte, sollen angehalten werden, sich in der Pilzkunde so viele Kenntnisse zu erwerben, daß sie ihre Ortsgenossen von der Nützlichkeit dieser Gewächse überzeugen und sie die wichtigsten Formen kennen lernen können. 3. Es müssen Wanderlehrer angestellt werden, die ihren Bezirk bereisen, überall öffentliche Vorträge über Pilzkunde halten und im Sommer und Herbst Pilzexkursionen veranstalten; zunächst könnten die Wanderlehrer der landwirtschaftlichen Vereine und der Vereine für Obst- und Weinbau diese Aufgabe mit übernehmen. 4. In den größeren Städten müssen beständig Pilzkurse abgehalten werden, und zwar namentlich über das System der Pilze; auch müssen zur Saison Exkursionen unternommen werden, denn am besten ist immer der unmittelbare Anschauungsunterricht in der Natur selbst. Auch die private Vereinstätigkeit wäre hier heranzuziehen; die Gründung eines Vereins der Pilzfreunde wäre durchaus zeitgemäß; die Idee würde gewiß Anklang finden. Ich erinnere an die wirklich glänzenden Erfolge der Stenographenvereine, die doch in den deutschen Bundesstaaten — abgesehen von Bayern und Sachsen, wo wirklich von Staatswegen viel für die Stenographie getan wird — ganz ohne staatliche Beihilfe arbeiten. 5. Um den Marktverkehr mit Pilzen zu heben, müssen für diejenigen Personen, welche regelmäßig frische Pilze zu Markt bringen, kleine Prämien ausgesetzt werden; doch müssen sich diese Verkäufer die Aufsicht der Beamten der Marktpolizei, welche in der Pilzkunde unterrichtet sind, gefallen lassen. — Diese Vorschläge sind gewiß maßvoll, und ihre Verwirklichung ist sicher keine Utopie; ja in bescheidenen Anfängen sind sie zum Teil schon Wirklichkeit; die Kinder lernen in der Schule schon manches über Pilze, auf dem Lande gibt es viele Geistliche und Lehrer, die gute Pilzkenner sind und für die eigene Küche eifrig sammeln, hier in Hamburg machen der Naturwissenschaftliche Verein und der Verein für naturwissenschaftliche Unterhaltung im Herbst regelmäßig Pilzexkursionen, an denen jeder teilnehmen kann und ich habe schon oft Mitglieder von Wandervereinen angetroffen, welche in ihrem Rucksack Speisepilze nach Hause trugen, und

in Österreich gibt es schon seit 100 Jahren Marktrichter genannte Beamte der Marktpolizei, welche vor ihrer Anstellung einen Pilzkursus an einer Universität durchgemacht und eine Prüfung abgelegt haben müssen. Wohl bin ich mir bewußt, daß solchen nützlichen Neuerungen sich stets allerhand Widerstände entgegenstellen, die oft erst nach langen Jahren überwunden werden, man denke nur an die Einführung der Kartoffel in Europa; aber, was die Hauptsache ist, das Ziel ist gezeigt und der Weg zum Ziele.

Aleuria aurantia MÜLLER. Orangebecherpilz. Diesen schönen roten Becherpilz fand ich im Oktober 1915 auf dem Ohlsdorfer Kirchhof auf und neben den Grabhügeln so häufig und in so großen, mächtigen Exemplaren, daß ich ihn pfundweise sammeln konnte. Auch in Eilbeck auf dem Jakobikirchhof. Verwechslungen ausgeschlossen. Edelpilz! SCHAEFF.¹⁾ Tab. 145. KROMBH.²⁾ Tab. 54, Fig. 50. DIETR.³⁾ Bd. 2, Tab. 45. GRAMB.⁴⁾ 2, Tab. 50a.

Acetabula vulgaris FUCKEL. Faltenbecherpilz. Dem vorigen an Gestalt ähnlich, aber von brauner Farbe. Selten, meist auf fetter, frisch aufgeworfener Erde, unter Gebüsch; geht bis an die Grenzen der Stadt heran (Uhlenhorst). KROMBH. Tab. 19, Fig. 27—29. VITT.⁵⁾ Tab. 30, Fig. 2. DIETR. 2, Tab. 53.

1) J. CHR. SCHAEFFER, Fungorum qui in Bavaria et palatinatu circa Ratisbonam nascuntur icones. Ratisbonae 1762—1774.

2) J. KROMBHOLZ, Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der eßbaren, schädlichen und verdächtigen Schwämme. Prag 1831—1846.

3) D. DIETRICH, Deutschlands kryptogamische Gewächse, oder Deutschlands Flora 9. Band. Kryptogamie. Schwämme. 2 Bände. Jena 1848. Zweite Auflage. Halle a. Saale 1865.

4) EUGEN GRAMBERG, Pilze der Heimat. 2 Bände. Leipzig 1913 (aus SCHMEILS naturwissenschaftlichen Atlanten).

5) C. VITTADINI, Descrizione dei funghi mangerecci. Milano 1835.

Helvella lacunosa AFZEL. Grubige Lorchel. Im Gebiet der Elbe noch nicht von mir gefunden. Im Travegebiet bei Timmendorferstrand im Walde Wohld und im Gehölz hinter Villa Frieda September 1915. Edelpilz! KROMBH. Tab. 19, Fig. 18—21. DIETR. 2, Tab. 32.

Helvella crispa FR. Krause Lorchel, Herbstlorchel. Sehr selten und unbeständig; Bergedorf-Sande, in den Ladenbecker Tannen hinter der Ziegelei an der *Ophioglossum*-Stelle, am 21. Oktober 1916 ca. 100 Stück von mir gesammelt, auch bei der Lasbecker Mühle. Edelpilz! Gute Kochrezepte für Morcheln und Lorcheln siehe KREUTZER pag. 44—46. KROMBH. Tab. 19, Fig. 27—29. KREUTZER¹⁾ Tab. 8, Fig. 1. DIETR. 2, Tab. 31. BRESAD.²⁾ Tab. 109a. GRAMB. 2, Tab. 49.

Craterellus cornucopioides PERS. Totentrompete. Kennlich an der eigentümlichen, trompetenartigen Gestalt und der dunklen Farbe, in Laubwäldern meist vereinzelt, zuweilen auch rudelweise, so im Walde Wohld bei Timmendorferstrand, September 1915. Läßt sich besonders leicht trocknen und in einem Leinwandbeutel jahrelang aufbewahren. Wird von Unkundigen oft für eine Lorchel gehalten. Verwechslungen ausgeschlossen. KROMBH. Tab. 46, Fig. 18. DIETR. 1, Tab. 191. BRESAD. Tab. 83. GRAMB. 2, Tab. 35.

Clavaria canaliculata FR. Kennlich an der rein weißen, kahlen, rinnenförmigen oder gespaltenen Keule. Auf Wiesenboden nicht häufig.

Clavaria fragilis HOLMSK. Meist in der Form »*gracilis*«, sehr verlängert, dünn; weißlich, beim Trocknen bräunlich werdend. Auf Grasplätzen nicht selten. DIETR. 2, Tab. 16.

Clavaria cristata PERS. Kamm-Ziegenbart. Kammförmig mit spitzen Ästen, Sporenpulver weiß. Namentlich in Nadel-

¹⁾ C. J. KREUTZER, Beschreibung und Abbildung sämtlicher eßbaren Schwämme, deren Verkauf auf den niederösterreichischen Märkten gesetzlich gestattet ist. Wien 1839.

²⁾ G. BRESADOLA. J. Funghi mangerecci e velenosi dell' Europa media. II. Edizione. Trento 1906.

wäldern. KROMBH. Tab. 5, Fig. 14 und 15 und Tab. 53, Fig. 13. DIETR. 2, Tab. 5 b. GRAMB. 2, Tab. 33 a.

Clavaria stricta PERS. Steifer Ziegenbart, Sporenpulver gelblich, namentlich auf altem Holz, im Garten meines Hauses in Eilbeck an alten *Syringa*-Stümpfen. In der Jugend wohl-schmeckend, im Alter von einem eigentümlich bitterlichen Geschmack. KROMBH. Tab. 54, Fig. 23. DIETR. 2, Tab. 5.

Clavaria coralloides L. Bärenatze, Korallenschwamm. Nicht häufig. KERNER¹⁾ Tab. 16, Fig. 1.

Clavaria flava SCHAEFF. Gelber Ziegenbart. In Nadel- und Laubwäldungen nicht selten. Vor langen Jahren sah ich diese Art einmal in einem Gemüsekeller in der Ferdinandstraße zum Verkauf ausgestellt. KROMBH. Tab. 53, Fig. 8. DIETR. 2, Tab. 5. BRESAD. Tab. 100.

Sparassis ramosa SCHAEFF. Krauser Ziegenbart, leicht kenntlich an dem kurzen, dicken Stamm und den weißlichen, blattartig zusammengedrückten krausen Zweigen mit zurückgekrümmten Spitzen. Verwechslungen nicht denkbar. Bei uns sehr selten und stets vereinzelt. Von mir nur einmal gefunden im Laubwald bei Neukloster 3. Oktober 1909. SCHAEFF. Tab. 163. KROMBH. Tab. 5, Fig. 17 und 18 und Tab. 22. DIETR. 2, Tab. 1. GRAMB. 2, Tab. 34.

Hydnum repandum L. Stoppelschwamm. Kenntlich an dem gelblich-rötlichen Hut und den blaßfleischfarbigen, zerbrechlichen Stacheln. In allen Wäldern, namentlich Nadelwäldern häufig. Verwechslungen ausgeschlossen. TRATT.²⁾ Tab. 12, Nr. 24. KROMBH. Tab. 50, Fig. 1—9. DIETR. 1, Tab. 274, 275, 276. STAUDE³⁾ Tab. 2, Fig. 3. BRESAD. Tab. 99. GRAMB. 2, Tab. 29.

¹⁾ JOHANN SIMON KERNER, giftige und eßbare Schwämme, welche sowohl im Herzogthum Wirtemberg als auch im übrigen Teutschland wild wachsen. Stuttgart 1786.

²⁾ LEOPOLD TRATTINICK. Fungi austriaci delectu singulari Iconibus XL. observationibusque illustrati. Editio nova. Wien 1830.

³⁾ Dr. FRIEDRICH STAUDE, Die Schwämme Mitteldeutschlands, insbesondere des Herzogthums Coburg. Festgabe für die Mitglieder der XIX. Versammlung Deutscher Land- und Forstwirte. Coburg 1857.

- Phaeodon ferrugineus* FR. Kenntlich an dem korkigen, filzigen Hut und den spitzigen, stielrunden, braunen Stacheln. Selten. In den Ladenbecker Tannen bei Bergedorf. SCHAEFF. Tab. 271. KROMBH. Tab. 50, Fig. 10 und 11. DIETR. I, Tab. 283.
- Phaeodon imbricatus* L. Habichtsschwamm, braune Hirschzunge. Leicht kenntlich an den schwärzlichen, sich wie bei einem Vogelfittig deckenden, konzentrischen Schuppen des Hutes und den am Stiel herablaufenden grauweißen Stacheln. Bei Ansicht allein von oben zu verwechseln mit *Strobilomyces strobilaceus*, einem fleischigen, gleichfalls eßbaren Löcherchwamm. KROMBH. Tab. 49, Fig. 1—7. DIETR. I, Tab. 277 und 278. STAUDE Tab. 2, Fig. 4. BRESAD. Tab. 98. GRAMB. 2, Tab. 30.
- Fistulina hepatica* SCHAEFF. Leberreische, Leberschwamm, Blutschwamm, rote Hirschzunge. Selten, an alten Laubholzstämmen. Laubwald bei Neukloster, 4. November 1916, nur eßbar im Jugendzustand, so lange die Poren noch geschlossen sind. Verwechselungen gänzlich undenkbar. SCHAEFF. Tab. 112—120. TRATT. Tab. XII, Nr. 23. KROMBH. Tab. 5, Fig. 9 und 10, und Tab. 47. DIETR. I, Tab. 271 und 272. GRAMB. 2, Tab. 3.
- Polyporus caudicinus* SCHAEFF. Schwefelporling. Kenntlich an der gelbrötlichen Farbe des Hutes und den schwefelgelben Poren. Selten! in der Haake. Verwechselungen kaum möglich, nur im Jugendzustand eßbar. DIETR. I, Tab. 217. GRAMB. 2, Tab. 21.
- Polyporus frondosus* SCHRANK. Klapperschwamm, Laubporling, Waldgans. Seine gewaltige Größe, die zahlreichen, lappenförmig eingeschnittenen Äste, die filzigen Poren und der angenehme Geruch machen ihn leicht kenntlich. Verwechselungen höchstens möglich mit dem auch bei uns vorkommenden *P. giganteus* PERS., dieser hat jedoch eine schwach gezonte, faserig-schuppige Hutoberhaut und einen ekelhaften Geruch. Selten, am Grunde alter Buchen im Sachsenwalde,

auch im Walde Wohld bei Timmendorferstrand. KROMBH. Tab. 48, Fig. 17—20. DIETR. 1, Tab. 214. BRESAD. Tab. 97 und 97 b (letztere eine Photographie).

Boletus scaber BULL. Birkenlöcherpilz, Kapuzinerpilz. Besonders kenntlich an dem durch zurückgekrümmte, schwarze Schüppchen rauhen Stiel (daher der Name *scaber*, rau). Die weißliche Porenschicht erreicht den Stiel nicht und ist wie bei allen Boleten vom Hutfleisch leicht ablösbar; einer der häufigsten Löcherpilze. Verwechslungen kaum denkbar. Der Stiel ist etwas strunkig und zur Speise nicht recht geeignet. SCHAEFF. Tab. 104. KROMBH. Tab. 35, Fig. 1—5 und Tab. 76, Fig. 1—5. VITT. Tab. 28. DIETR. 1, Tab. 259. BRESAD. Tab. 92. GRAMB. 2, Tab. 5.

Boletus edulis BULL. Steinpilz, Herrenpilz. Am besten kenntlich an dem hellbraunen großmaschigen Netzwerk an der Spitze des Stieles, welches den Abdruck der im Jugendzustand demselben anliegenden Röhrenmündungen darstellt, ferner an dem derben, weißlichen, unveränderlichen, wie Haselnuß schmeckenden Fleisch. Könnte höchstens mit *B. felleus* BULL. verwechselt werden, dessen Fleisch jedoch einen galligbitteren Geschmack hat und sich an der Luft verfärbt. Weit durch das ganze Gebiet verbreitet, aber nirgends gerade häufig und meist vereinzelt. In Laubwäldungen, an grasigen Wald-rändern, an Böschungen usw. Wird ab und zu in Hamburg zu Märkten gebracht. Edelpilz. SCHAEFF. Tab. 134 und 135. KROMBH. Tab. 31. TRATT. Tab. 17, Nr. 34. VITT. Tab. 22. KREUTZER Tab. 6. DIETR. 1, Tab. 247 und 248. BRESAD. Tab. 88. GRAMB. 2, Tab. 4.

Boletus variegatus SWARTZ. Sandpilz. Hutoberhaut mit dunkleren, fest eingewachsenen, büschelhaarigen Schüppchen. Das Fleisch auf Bruchstellen etwas bläulich anlaufend. Obgleich die Art sehr variabel ist, wüßte ich doch nicht zu sagen, mit welchem anderen *Boletus* dieser verwechselt werden könnte. Häufig, namentlich auf Heideboden und in kleinen Nadelwäldungen. KROMBH. Tab. 34, Fig. 15—18 und

Tab. 35, Fig. 7—14. DIETR. 1, Tab. 256. GRAMB. 2, Tab. 12.

Boletus subtomentosus L. Ziegenlippe. Ein gutes Erkennungszeichen ist an älteren Exemplaren die in unregelmäßige kleinere oder größere Felder zerreiβende Hutoberhaut, unter der das rötlichgelbe Hutfleisch sichtbar wird. Der Stiel ist immer etwas rötlich gefärbt. Das Fleisch läuft auf Bruchstellen langsam gelb an, die gelbliche Farbe geht schließlich in blau über. Könnte mit *B. pachypus* FR. verwechselt werden, der auch bei uns, allerdings sehr selten, vorkommt; dessen Stiel ist jedoch deutlich gelb und rot genetzt, meist auch unten stark verdickt, und der ganze Pilz hat einen häßlichen, wanzenartigen Geruch und einen bitteren Geschmack. *B. subtomentosus* ist einer unserer häufigsten Boleten, er findet sich in allen Waldungen des Gebietes, auf Wegrändern etc., auch auf dem Jakobikirchhof, von Juli bis in den November hinein. SCHAEFF. Tab. 112. KROMBH. Tab. 37, Fig. 8—11. DIETR. 1, Tab. 246 und 268. GRAMB. 2, Tab. 9.

Boletus spadiceus SCHAEFF. Dem vorigen ähnlich, aber weit seltener. Die Hutoberhaut zerreiβt im Alter in große, unregelmäßige Felder, das Fleisch bleibt auf Bruchstellen unveränderlich weiß. SCHAEFF. Tab. 126. KROMBH. Tab. 36, Fig. 19 und 20. DIETR. 1, Tab. 250.

Boletus badius FR. Maronenpilz. Hut meist feucht und etwas schmierig. Fleisch weißgelblich, färbt sich im Bruch bläulich. Ebenfalls viel seltener als *subtomentosus*, in Laub- und Nadelwäldern. KROMBH. Tab. 36, Fig. 8—11 und Tab. 75, Fig. 1—6. GRAMB. 2, Tab. 10.

Boletus bovinus L. Kuhpilz. Leicht kenntlich an der abziehbaren Hutoberhaut und den zusammengesetzten Poren, die durch Scheidewände in 3 oder 4 engere Röhrchen abgeteilt sind. Fleisch weißlich gelblich, im Bruche fast unveränderlich, höchstens etwas rötlich anlaufend. Im Gebiet sehr häufig,

namentlich auf Heideboden und in Nadelwäldungen. KROMBH. Tab. 75, Fig. 1—6. DIETR. 1, Tab. 244. GRAMB. 2, Tab. 11.

Boletopsis luteus L. Schmalzling. Hut oberhaut feucht und schmierig, abziehbar. Stiel mit und ohne Ring. Fleisch gelblich, locker; hygrophan, unveränderlich. In Nadelwäldungen und auf Heideboden, eine unserer häufigsten *Boletus*-Arten. SCHAEFF. Tab. 114. KROMBH. Tab. 33. BRESAD. Tab. 85. GRAMB. 2, Tab. 7.

Boletopsis elegans SCHUM. Dem vorigen ähnlich, Stiel oberhalb des Ringes mit dunklen Pünktchen und Schuppen. Seltener als *B. luteus*, an denselben Stellen. KROMBH. Tab. 34, Fig. 1—10. BRESAD. Tab. 86. GRAMB. 2, Tab. 13.

Cantharellus tubaeformis BULL. An dem häutigen, durchbohrten, runzligen, schwach filzigen Hut und den dichten, krausen, vielfach anastomosierenden, bräunlichen Lamellen leicht kenntlich. In Laubwäldungen nicht häufig, in der Haake. KROMBH. Tab. 4, Fig. 8—10. DIETR. 1, Tab. 188 und 190.

Cantharellus cibarius FR. Pfifferling, Rehfußchen. Derjenige Pilz, der in Hamburg und Berlin am häufigsten zu Markt gebracht wird. In Berlin ist Lungenhack mit Pfifferlingen Nationalgericht. Marktpreis im Jahre 1916 90 Pf. bis 1 Mk. das Pfund, früher 15 Pf. der Liter. Kann mit *C. aurantiacus*, dem falschen Pfifferling, verwechselt werden; letzterer hat keine Falten und Queradern, sondern wirkliche, radiär gestellte Lamellen, seine Farbe ist mehr pomeranzenfarbig, rötlich, der liebliche Geruch des *cibarius* fehlt ihm. KERNER Tab. 13, Fig. 2. KROMBH. Tab. 45, Fig. 1—11. TRATT. Tab. 8, Nr. 15. VITT. Tab. 25, Fig. 1. KREUTZER Tab. 5. DIETR. 1, Tab. 187. STAUDE Tab. 2, Fig. 1. BRESAD. Tab. 80. GRAMB. 1, Tab. 1.

Paxillus involutus BATSCH. Krembling. Gut und sicher charakterisiert durch den eingerollten, filzigen Hutrand und die vom Hut leicht ablösbaren Lamellen. Kann bei oberflächlicher Betrachtung von oben verwechselt werden mit *Lactaria turpis*, auch mit *Russula adusta*. Erstere ist ein Milchling,

und die *Russula* hat breite, dichte, lockerstehende, zerbrechliche Lamellen, die dem Hut fest angewachsen sind. Der Krembling ist unser häufigster Speisepilz; er ist im Herbst überall zu finden, auch noch im November. Da er sehr leicht verschimmelt, muß er bald nach dem Einsammeln gegessen oder in Scheiben geschnitten gut getrocknet werden. KROMBH. Tab. 71, Fig. 24—26. DIETR. I, Tab. 156. GRAMB. I, Tab. 5.

Paxillus atrotomentosus BATSCH. Sammtfußkrembling. Dem vorigen ähnlich, die Stilbasis verdickt und mit einem dichten, schwarzen, sammtartigen Filz bekleidet. Viel seltener als voriger und immer nur an alten Baumstümpfen. DIETR. I, Tab. 154. GRAMB. I, Tab. 6.

Gomphidium viscidus L. Keilblättermilchpilz. Der Hut bei feuchtem Wetter schmierig-schleimig, bei trockenem kupferrötlich glänzend. Stiel am Grunde außen und innen rhabarberfarbig, Lamellen weit herablaufend. Sporenpulver rein schwarz. Verwechslungen mit dem ebenfalls eßbaren *G. glutinosus* leicht möglich; dessen Lamellen sind jedoch mehr graubräunlich, nicht wie bei *viscidus* schmutzigrotbraun; die Stielfarbe ist ein blasses Gelbbraun. SCHAEFF. Tab. 55. KROMBH. Tab. 4, Fig. 5—7. DIETR. I, Tab. 184. BRESAD. Tab. 58.

Hygrophorus psittacinus SCHAEFF. Papageipilz. Alle *Hygrophorus*- und *Limacium*-Arten sind charakterisiert durch die dicke feuchte, wachsartige Fruchtschicht, die man auf einem Tangentialschnitt durch den Hut in der Nähe des Randes mit einer Lupe sehr deutlich sehen kann. *Psittacinus* ist kenntlich an seinem anfangs rötlichen, später papageigrünen Hut und an den grünlichen Lamellen. Auf Wiesen und Grasplätzen überall häufig. SCHAEFF. Tab. 301. DIETR. I, Tab. 68.

Hygrophorus virgineus FR. Jungfernpilz, Heidemousseron. Alle Teile reinweiß. Die Lamellen etwas herablaufend. Auf Wiesenboden häufig. KROMBH. Tab. 25, Fig. 1—5. DIETR. I, Tab. 67. BRESAD. Tab. 60.

Hygrophorus pratensis PERS. Wiesenellerling. Hut ledergelb, verblassend. Lamellen herablaufend, am Grunde aderig verbunden. Auf Wiesen und Ackerrainen überall häufig. KROMBH. Tab. 43, Fig. 7—10. DIETR. I, Tab. 69. BRESAD. 59.

Hygrophorus ovinus BULL. Lamellen ebenfalls aderig verbunden, Hut braun, kleinschuppig. Der ganze Pilz ausgezeichnet durch einen starken Geruch nach frischem Mehl. Auf denselben Standorten wie der vorige, aber weit seltener.

Limacium eburneum BULL. Elfenbeinpilz. Alle Teile reinweiß. Hut klebrig, Stiel etwas schmierig, Lamellen etwas herablaufend, entfernt von einander. Auf Wiesenboden und in Laubwäldern nicht selten. KROMBH. Tab. I, Fig. 14 und 15. DIETR. I, Tab. 19.

Limacium Vitellum ALB. et SCHWEIN. Dotterling. Hut stets, auch bei trockenem Wetter, feuchtschmierig, olivbraun, in der Mitte etwas vertieft, die Lamellen herablaufend, lebhaft dottergelb (daher der Name). Sehr häufig, namentlich in Nadelwaldungen, unsere häufigste *Hygrophorus*-Art. Erst spät auftretend, in den letzten Oktobertagen, gewöhnlich der letzte im Jahr und die Saison beschließend. Auch noch im November, wenn bereits Nachtfröste gewesen sind, noch in gutem, eßbaren Zustand zu finden. KROMBH. Tab. 72, Fig. 24 und 25. GRAMB. 2, Tab. 12.

Lactaria subdulcis PERS. Der rotbraune, niedergedrückte Hut, der weißliche Milchsaft und die blasseren Lamellen machen ihn leicht kenntlich. Der Geschmack des rohen Pilzes ist scharf und beißend, als ob man Zigarrenkistenholz gekaut hätte, und hinterläßt im Schlund ein ca. 10 Minuten anhaltendes unangenehmes Brennen. Weshalb PERSOON gerade diese Art *subdulcis* genannt hat, ist mir unerfindlich. Nachdem der Pilz $\frac{1}{4}$ Stunde lang in Salzwasser abgekocht ist, verliert er den bitteren Geschmack und ist dann eine gute Speise. In allen Waldungen des Gebietes häufig und zahlreich, oft rudelweise, er ist entschieden die häufigste *Lactaria* unseres Gebietes, man kann ihn zentnerweise sammeln. SCHAEFF.

- Tab. 73, Fig. 1, 5 und 6. KERNER Tab. 11, Fig. 1. KROMBH. Tab. 40, Fig. 13 und 14. DIETR. 1, Tab. 50. GRAMB. 1, Tab. 15.
- Lactaria tomentosa* OTTO. Eine gute, eigene Art und durchaus nicht mit *helva* und *seriflua* zusammenzuwerfen. Unterscheidet sich durch den filzigen Hutüberzug. Milch milde und geschmacklos. Ziemlich selten. Bei Sprötze 12. September 1909, in der Haake 20. September 1909, im Quarrendorfer Walde 20. Oktober 1910. KROMBH. Tab. 40, Fig. 17—19.
- Lactaria mitissima* FR. Hut orangefarbig, Milchsaft weiß und durchaus geschmacklos. Selten. Timmendorferstrand, im Nadelwäldchen hinter Villa BORCHERT September 1916. KROMBH. Taf. 39, Fig. 19—20, GRAMB. 1, Tab. 15 b.
- Lactaria seriflua* D. C. Der *L. subdulcis* ähnlich, aber der Hut stets heller und auch meist größer. Milchsaft weiß, wässrig und gänzlich geschmacklos. Selten! An breiten, grasigen Wegrändern kleiner Waldparzellen, auch in verwilderten Gärten. In den Lohbergen 12. September 1905, Timmendorferstrand im Hintergarten der Villa BORCHERT September 1915 und September 1916. KROMBH. Tab. 40, Fig. 15 und 16.
- Lactaria deliciosa* L. Echter Birkenreizker. Die deutlichen helleren und dunkleren orangefarbenen Zonen der Hutoberfläche und die safranfarbige, beim Vertrocknen grünlich werdende geschmacklose Milch lassen ihn sicher erkennen. Er ist bei uns die einzige *Lactaria* mit roter Milch. Verwechslung wäre möglich mit *L. torminosa* SCHAEFF., deren Hut weniger deutlich gezont und am Rande stark bebartet und deren Milch unveränderlich weiß und sehr scharf ist. Darmschwache Personen bekommen übrigens auch nach reichlichem Genuß des frischen *deliciosus* leicht Katarrhe des Verdauungskanal. In der unmittelbaren Nähe Hamburgs selten, so bei Wittenbergen bei Blankenese, häufiger in Timmendorferstrand, namentlich in den Jahren 1915 und 1916. SCHAEFF. Tab. 11. KERNER Tab. 6, Fig. 1. KROMBH. Tab. XI. VITT. Tab. 42. DIETR. 1, Tab. 48. STAUDE Tab. 7, Fig. 1, 2, 3. BRESAD. Tab. 64. GRAMB. 1, Tab. 13.

Russula ochroleuca PERS. Alle *Russula*- und die gelbporigen *Russulina*-Arten haben als gemeinschaftliches Gattungsmerkmal straff ausgespannte, leicht zerbrechliche Lamellen, warzighöckerige Sporen und eine vom Hut in die Lamellen zwischen die beiden Hymenialblätter herabsteigende, großzellige, dem Hutfleisch vollkommen gleich gebaute Zwischensubstanz (Trama). Ein Tangentialschnitt durch den Hut in der Nähe seines Randes läßt dies vermittelt einer Lupe deutlich erkennen. Ein Schleier fehlt gänzlich. Da die *Russula*-Arten nur schwer mit Sicherheit erkennbar und in keiner anderen Gattung eßbare und giftige Stücke so leicht zu verwechseln sind, erhebt STAUDE (l. l. pag. 115) die Forderung, daß die Täublinge als verdächtige, schädliche oder gar giftige Schwämme gänzlich zu vermeiden sind. Das unterschreibe ich nicht, bin vielmehr der Meinung, daß sich auch unter den Täublingen eine ganze Reihe eßbarer Arten findet, und die 5 eßbaren Arten, die ich anführe, hoffe ich so sicher und kenntlich bezeichnet zu haben, daß kein Mensch sie verwechseln wird. Für die Gattungen *Russula*, *Russulina* und *Helwella* sei noch ganz besonders die Vorschrift eingeschränkt, daß nur frische und gut erhaltene Exemplare mitgenommen und verspeist werden dürfen, weil sich sehr leicht Fäulnisgifte in ihnen entwickeln, die eine sonst eßbare Art schädlich machen können, als ob wir eine giftige verzehrt hätten. *R. ochroleuca* ist kenntlich an der gelblich grünlichen Olivfarbe des Hutes, an dem rein weißen, lockeren Fleisch, der leicht abziehbaren Hutoberhaut, an dem netzartig längsgerunzelten, schwach glänzenden Stiel, vor allen an den Lamellen, welche am Stielende eine jede mit der sowohl rechts als links benachbarten eine breite Bucht bilden. Diese nach hinten »verbunden breiten« Lamellen finden sich bei mehreren *Russula*-Arten, aber bei keiner anderen Art so konstant und regelmäßig wie bei *ochroleuca*. Der Geschmack des rohen Pilzes ist etwas pfefferig scharf. Die Art kann mit abgeblaßten Exemplaren der *R. emetica* und *fragilis* niemals verwechselt

werden, denn dieses gleichmäßige matte Oliv haben letztere Arten nie, sondern stets ist deren abgeblaßter Hut entweder rein weiß oder weiß mit Zusatz von rot, gelb oder grün. Eher wäre eine Verwechslung denkbar mit *R. fallax* FR. Letzterer hat einen gallbitteren Geschmack und lange und kurze, öfters gegabelte Lamellen, während bei *ochroleuca* die Lamellen gleich lang sind. Sehr häufig in allen Laub- und Nadelwäldungen und bis in den November hinein zu finden, wird aber von kaum einem Pilzsammler mitgenommen, obgleich eine sehr wohlschmeckende Speise. Man stelle sich einmal vor, wieviel Zentner von Nahrungsmitteln sich im ganzen deutschen Vaterlande leicht mehr gewinnen ließen, wenn diese eine einzige Art allgemein gesammelt würde. KROMBH. Tab. 64, Fig. 7—9. GRAMB. I, Tab. 26.

Russula rubra L. Roter Täubling. Hut zinnoberrot, das Hutfleisch ist fest und derb, die Hutoberhaut durchaus nicht abziehbar; Stiel voll, fest und hart, stets, wenigstens an einer Seite, mit einem rötlichen Anflug; Lamellen länger und kürzer, oft geteilt, dicht stehend, an jungen Stücken stets reinweiß, an älteren sich etwas gelblich verfärbend; Sporenpulver reinweiß. Diese Art gehört entschieden zu den verdächtigen. Der Pilz muß vor dem Verspeisen $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser abgekocht und dann nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde lang in frisches Salzwasser gelegt werden. Dann gibt er einen sehr wohlschmeckenden Pilzsalat. In Polen und Rußland, wo diese Art häufig ist, wird er zu Markte gebracht und gern gekauft; er erzielt gute Preise, 2 Mark pro Pfund. Bei uns nicht gerade häufig, meist in lichten, hochstämmigen Buchenwäldungen in der Nähe der Bäume. In der Haake, im Wald Wohld bei Timmendorferstrand. SCHAEFF. Tab. 15, Fig. 4—6. KROMBH. Tab. 65. DIETR. I, Tab. 35.

Russula xerampelina SCHAEFF. Der vorigen Art ziemlich ähnlich, aber stets größer. Der Hut rötlich purpurfarbig mit blasserer, mehr weißlich gelblicher Mitte. Fleisch etwas lockerer als bei der vorigen Art, weiß gelblich. Hutoberhaut nur auf

sehr kleine Strecken abziehbar. Lamellen in der Nähe des Stielendes sich gabelig teilend, in der Jugend rein weiß, später gelblich sich anfärbend, dabei jedoch das Sporenpulver rein weiß! Die Hutoberfläche stets, auch bei feuchtem Wetter, vollkommen trocken, daher der Name (*ξηρός* trocken, *ἀμπέλινος* zum Weinstock gehörend, vom Weinstock herkommend, d. h. in Bezug auf Farbe). Der Geschmack des rohen Pilzes ist milde und angenehm, ähnlich dem der *R. alutacea* und *integra*. Jugendliche Exemplare, die noch nicht die gelbe Färbung der Lamellen erkennen lassen, sind mit *R. emetica* oder *fragilis* zu verwechseln; ich empfehle daher, nur ausgewachsene Stücke zu sammeln, an denen die gelbe Farbe der Lamellen bereits deutlich erscheint. Nach Genuß eines Viertelhutes des frisch gebratenen Pilzes bekam ich einen leichten Darmkatarrh; ein Exemplar, welches ich in Scheiben zerschnitt und gut trocknen ließ, habe ich ohne jeden Nachteil verzehrt. Bei uns selten; ich habe ihn nur einmal in 3 Exemplaren gefunden, Laubwald bei Neukloster 4. November 1916. SCHAEFF T. 214 und 215. KERNER Tab. 2, Fig. 2 (?).

Russulina alutacea PERS. Ledertäubling. Diese große, stattliche Art hat in der Normalform einen rötlichen Hut, mit einem dünnen gestreiften Rand und weißem, lockerem, zerbrechlichem Fleisch und einer auf weite Strecken abziehbaren Oberhaut, einem dicken, vollen, im Alter etwas schwammigen, meist — wenigstens an einer Seite — rötlich angelaufenen Stiel; die Lamellen stehen locker, d. h. nicht dicht aneinander gedrängt, so daß sich zwischen je zwei noch eine dritte einschieben ließe; sie erreichen den Stiel nicht ganz und sind sämtlich gleich lang. Die Farbe der Lamellen ist auch schon an jungen Exemplaren gelb, später wird die Färbung intensiver bis zum ockergelben. Stücke mit olivbraunen oder olivgrauen oder selbst olivgrünen Hüten und weißlichen Stielen sind nicht selten. Im Gebiet weit verbreitet, aber immer ziemlich vereinzelt. Im Sachsenwald zwischen Aumühle und

- Friedrichsruh, im Walde Wohld bei Timmendorferstrand. KROMBH. Tab. 61, Fig. 10 und Tab. 64, Fig. 1—4. VITT. Tab. 34. DIETR. 1, Tab. 38. STAUDE Tab. 8, Fig. 5. BRESAD. Tab. 76. GRAMB. 1, Tab. 22.
- Russulina integra* L. In vielen Stücken der *emetica* und *fragilis* ähnlich, doch stets kleiner und die Lamellen von Anfang an gelb. Häufig in allen Nadel- und Laubwäldungen des Gebiets. SCHAEFF. Tab. 92. KROMBH. Tab. 66, Fig. 14—17. VITT. Tab. 21. BRESAD. Tab. 74.
- Marasmius oreades* BOLT. Nelkenschwindling, Wiesenmousseron. Alle Arten des Genus *Marasmius* sind kenntlich an der Verschiedenheit der Substanz des Hutes und Stieles, an ihrer leichten Verwelkbarkeit und ihrem Wiederaufleben nach Befeuchtung. *Oreades* hat einen fleischigen Hut und einen im Innern seidigfädigen Stiel. Jede Faser des Stieles, von der Stielbasis zum Hute zu vorsichtig abgelöst, reißt stets am Hutfleische ab. Häufig und oft rudelweis zusammen, an Ackerrainen, Wegrändern, Wiesenboden, auch bis in die Stadt hineingehend, so in Wandsbek in der Curven- und Goethestraße, in Hamm bei der Kirche, in Eilbeck auf dem Jakobikirchhof. Er tritt schon zu Pfingsten auf, Ende September verschwindet er. Läßt sich leicht trocknen und ist ein ausgezeichnete Gewürzpilz für Suppen und Bratensaucen. Edelpilz! SCHAEFF. Tab. 27. KERNER Tab. 6, Fig. 2. KROMBH. Tab. 43, Fig. 11—16. VITT. Tab. X, Fig. 1. DIETR. 1, Tab. 85. STAUDE Tab. 9, Fig. 1. BRESAD. Tab. 84. GRAMB. 1, Tab. 3.
- Marasmius peronatus* BOLT. Gestiefelter Mousseron, Waldmousseron. Dem vorigen ähnlich, der Hut etwas bräunlicher, die Stielbasis mit gelblichen Striegelhaaren bekleidet (gestiefelt). Im Herbst in Nadel- und Laubwäldungen sehr häufig, in pilzreichen Jahren in den Volksdorfer Wäldungen so häufig, daß man große Säcke voll sammeln konnte. GRAMBERG (l. l. pag. 4) bezeichnet ihn als ungenießbar; ich habe ihn wiederholt gegessen; er ist vollkommen unschädlich,

schmeckt allerdings etwas bitter. Der bittere Geschmack läßt sich durch Abkochen in Salzwasser leicht beheben, auch läßt sich dieser Pilz leicht trocknen und lange aufbewahren. DIETR. I, Tab. 78. GRAMB. I, Tab. 4a.

Marasmius scorodonius FR. Knoblauchpilz. Ausgezeichnet durch seinen starken Knoblauchgeruch, den auch der getrocknete Pilz beibehält und der ihn zu einem vorzüglichen Gewürzpilz macht. Selten und vereinzelt im Sachsenwald, im Gehölz »Kleine Tannen« bei Timmendorferstrand. SCHAEFF. Tab. 99. DIETR. I, Tab. 92. GRAMB. I, Tab. 4b.

Coprinarius disseminatus PERS. Überall an alten Baumstümpfen, an feuchtem Mauerwerk, stets rudelartig, oft über 100 Stück zusammen. Die Hütchen werden mit einer Schere an Ort und Stelle von den Stielen abgeschnitten und vermittelt eines untergehaltenen Tellers oder eines Stückchens Papier aufgefangen und zu Hause sorgfältig gereinigt; sie geben einen vorzüglichen Pilzsalat. SCHAEFF. Tab. 308. DIETR. I, Tab. 172.

Coprinarius crenatus LASCH. Dem vorigen sehr ähnlich, etwas größer und stärker, Hut von den unscheinbaren Resten des flockigen Velums bekleidet, am Rande eingekerbt. Ebenso zu verwenden wie der vorige.

Pratella spadiceo-grisea SCHAEFF. Glimmerkopf. Hut anfangs bräunlich-gelblich, später grau-weißlich, etwas glimmerig und schimmernd. Lamellen schließlich schwärzlich und Neigung zum Zerfließen zeigend. Sporenpulver purpurfarbig-schwärzlich. Hut und Stiel leicht von einander trennbar. Sehr häufig an Wegrändern, in Knicks, zwischen Gebüsch, am Grunde alter Stämme oft rasenförmig, auch in größeren Blumenkübeln. Ist vollkommen unschädlich und von mir wiederholt verspeist worden. SCHAEFF. Tab. 237.

Hypholoma appendiculatum BULL. Manschettenpilz. Dem vorigen sehr ähnlich, mit etwas stärker ausgebildeten Schleierresten, die dem Hutrande als weiße Flöckchen anhaften, der ganze

Hut braun bleibend und nicht verbleichend. An denselben Standorten wie der vorige.

Psalliota cretacea FR. Kreidechampignon. Bei uns ziemlich selten, aber bestimmt vorkommend, von den anderen Champignonarten unterschieden durch den hohlen Stiel und den beweglichen zurückgeschlagenen und wieder aufsteigenden Ring. TRATT. Tab. 7, Nr. 13. KROMBH. Tab. 26, Fig. 16 und 17.

Psalliota silvatica SCHAEFF. Waldchampignon. Stiel gleichfalls hohl, weiß, glatt, glänzend. Ring hängend, gestreift, weiß. An Waldrändern, auf Waldwiesen, auch in Gärten, namentlich wo Mist gelegen hat. SCHAEFF. Tab. 242. KROMBH. Tab. 23, Fig. 9—10.

Diese beiden Arten sind es, welche im Jugendzustand mit der sehr giftigen *Amanita mappa* und *phalloides* verwechselt werden, was den Anlaß zu fast allen Pilzvergiftungen gibt. So undenkbar es erscheint, daß jemand diese beiden Formen, wenn er reife Exemplare vor sich hat, konfundieren kann, die an ganz verschiedenen Stellen des Systems stehen, so sind sie doch im jugendlichen, noch unentwickelten Zustand sich verzweifelt ähnlich. Dazu kommt noch, daß beide Arten das gleiche Terrain, den Rand lichter Laubwälder, lieben. Auch pflegen die Pilzsammler, was im allgemeinen ja richtig ist, die Pilze dicht über der Erde abzuschneiden, um das Wurzelgeflecht, aus dem sehr bald ein neuer Fruchtkörper hervorsprossen wird, nicht zu beschädigen. Da fehlt dann einmal das wichtigste Unterscheidungsmerkmal, die echte Knolle der *Amanita* resp. die einfache Stilbasisverdickung des Champignons, und das andere Merkmal, die Verfärbung der Lamellen des Champignons infolge der Sporenreife, ist noch nicht wahrzunehmen. Auch solche verstümmelten Stücke sind noch zu diagnostizieren durch den Geruch; der junge Champignon riecht angenehm schwach anisartig, während der Geruch des Giftwulstlings an den der Kartoffelkeime erinnert. Aber solche zweifelhafte Stücke werfe man lieber

weg, als daß man sich in Gefahr bringe, und sammle die Champignons im Walde nur, wenn sie bereits gefärbte Lamellen zeigen. Die Geschichte der Pilzvergiftungen ist 2300 Jahre alt, und noch immer hat die Menschheit nicht gelernt, sich vor diesem bösen Feind in Acht zu nehmen, noch immer fallen ihm alljährlich mehrere Leben zum Opfer, es ist wirklich beschämend.

Psalliota arvensis SCHAEFF. Ackerchampignon. Stiel röhrig, mit häutigem, hängendem, gleichfarbigem, doppeltem Ring. Auf Wiesenboden, in Gärten, auch mitten in der Stadt, auf Rasenplätzen in den Anlagen bei der Erlöserkirche in Borgfelde. KROMBH. Tab. 23, Fig. 11—14 und Tab. 26, Fig. 9—13. VITT. Tab. 18. KREUTZER Tab. 2, Fig. 2 und 3.

Psalliota campestris L. Feldchampignon, echter Champignon. Stiel voll und derb, am Grunde verdickt, feinschuppig, mit dauerhaftem, etwas zerschlitztem Ring. Auf Wiesenboden, in Gärten, in lockerer Walderde, wo Pferdemit gelegen hat. SCHAEFF. Tab. 33. KERNER Tab. 12, 3. TRATT. Tab. 1, Fig. 1 a u. b. KROMBH. Tab. 23, Fig. 1—8. VITT. Tab. 6—8. KREUTZER Tab. 1 und Tab. 2, Fig. 1. DIETR. 1, Tab. 159 und 160. BRESAD. Tab. 53 und 54. GRAMB. 1, Tab. 52.

Cortinarius (Telamonia) flexipes PERS. Schlangenuß. An dem spitzen Nabel, um welchen herum der Hut stets niedergedrückt ist, und an den weißlichen Fäserchen des Hutrandes kenntlich. Stielbasis bald niederliegend, bald aufsteigend. In allen Nadel-, Laub- und gemischten Waldungen, nicht gerade häufig. Nach meinen Versuchen ein durchaus unschädlicher, guter Gewürzpilz.

Cortinarius (Dermocybe) cinnamomeus L. Zimmpilz. Die spiegelnden, bald gelblich, bald purpurblutrot gefärbten Lamellen machen ihn leicht kenntlich. In allen Nadelwaldungen des Gebietes im Herbst sehr häufig und zahlreich. Schon KERNER l. l. pag. 53 nennt ihn essbar und schreibt ihm einen sehr gewürzhaften Geruch zu. GRAMBERG l. l. I pag. 48 bezeichnet ihn dagegen als ungenießbar. Ich selbst habe ihn wiederholt

gegessen und habe ihn als einen schätzenswerten Gewürzpilz erkannt. SCHAEFF. 'Tab. 9. KERNER Tab. 12, Fig. 1. KROMBH. Tab. 26, Fig. 16 und 17. DIETR. 1, Tab. 136. GRAMB. 1, Tab. 48.

Pholiota mutabilis SCHAEFF. Stockschwamm. Eine sehr wandelbare Art, wie schon der Name besagt. Hut braun, bald nackt, bald mit dunkleren, eingewachsenen Schüppchen bedeckt. Stiel gleichfalls kahl oder mit sparrig abstehenden Schüppchen, mit und ohne Ring. Stets an oder in der Nähe alter Laubholzbäume, häufig. Könnte mit dem bitteren Schwefelkopf *Hypholoma fasciculare* HUDS. verwechselt werden, dessen Hut einen mehr gelblichrötlichen Farbenton, dessen Lamellen grünlichschwärzlich und dessen Sporenfarbe schwarzpurpurbraun ist. Unter den eigenen Verwandten ist *Ph. mutabilis* ähnlich der *Ph. squarrosa* MÜLLER, deren Fleisch gelblich bitterlich ist, und deren Bekleidung sowohl am Hut als auch am Stiele in viel derberen und stärkeren sparrigen Schuppen besteht. TRATT. Tab. 7, Nr. 14. KROMBH. Tab. 73, Fig. 7—9a. BRESAD. Tab. 51.

Hyporhodium (Glitopilus) popinalis FR. Durch den starken Mehlgeruch, den matten, graubräunlichen Hut, den geschweiften und welligen, gebogenen Hutrand, den grauen Stiel und die grauen, gedrängten, herablaufenden Lamellen und das rötliche Sporenpulver leicht kenntlich. Im Gebiet sehr selten, auf Wiesenboden bei Boberg 13. September 1896, auf Waldboden bei Travemünde Oktober 1889, im Sachsenwald. KROMBH. Tab. 55, Fig. 10.

Hyporhodium (Glitopilus) prunulus SCOP. Pflaumling. Ebenfalls stark nach Mehl riechend. Hut und Stiel weißlich, mit derbem Fleisch. Stiel etwas brüchig, nach unten verdickt. Lamellen weit herablaufend, entfernt von einander, erst weißlich, später von den austretenden Sporen rötlich. Selten. In der Haake. Edelpilz! SCHAEFF. Tab. 78. KROMBH. Tab. 2, Fig. 2—6 und Tab. 55, Fig. 7—9. DIETR. 1, Tab. 119. BRESAD. Tab. 47. GRAMB. 1, Tab. 51^b.

Hyporhodium (Entoloma) rhodopolius FR. Rosenpilz. An dem elastischen, lederfarbig-gelblichen oder olivengrauen, oft silberfarbigen, seidenglänzenden Hut und dem gestrichelten, weißlichen, ebenfalls silberglänzenden Stiel und den anfangs angehefteten, fleischroten Lamellen leicht kenntlich. Im Gebiet ziemlich selten, früher im Eppendorfer Moor, auf Rasenplätzen in meinem Garten (künstlich ausgesät). KROMBH. Tab. 55, Fig. 17—22. DIETR. I, Tab. 134 und 135.

Hyporhodium (Pluteus) cervinus SCHAEFF. Hirschling. Hut bald heller, bald dunkler rehfarbig, Stiel weißlich, mit dunkleren Längsfäden, Lamellen in der Jugend weißlich, später von den rötlichen Sporen bestäubt. Im Gebiet häufig, stets an oder in der Nähe alter Baumstümpfe. SCHAEFF. Tab. 10. KROMBH. Tab. 2, Fig. 7—10. DIETR. I, Tab. 131.

Agaricus (Pleurotus) ostreatus JACQ. Drehling, Austernpilz. Hut meist halbiert, seitenständig, stets aber wenigstens mit seitlichem Stiel, schwärzlich-bräunlich-blau bis olivbraun, selten weißlich. Stiel fehlend oder sehr kurz, Lamellen herablaufend, am Stielende verästelt, weißlich. Nicht gerade häufig, an alten Laubbäumen. KROMBH. Tab. 2, Fig. 1 und Tab. 41, Fig. 1, 5, 6, 7 (!). TRATT. Tab. 20, Nr. 80. VITT. Tab. 4. DIETR. I, Tab. 126. BRESAD. Tab. 43.

Agaricus (Pleurotus) salignus PERS. Weidendrehling. Dem vorigen an Gestalt ähnlich, in der Färbung etwas dunkler, die Lamellen kaum verästelt. In alten Weidenbäumen, früher in der Richardstraße in Eilbeck. KROMBH. Tab. 41, Fig. 2—4. TRATT. Tab. 4, Nr. 8. DIETR. I, Tab. 125.

Agaricus (Mycena) galericulatus SCOP. Mützenspilz. Hut häutig kegelförmig, gestreift, Stiel steif, kahl, Lamellen mit einem Zähnen am Stiel herablaufend, oft aderig verbunden. An alten Baumstümpfen, häufig, auch überwintend. SCHAEFF. Tab. 52. KROMBH. Tab. 1, Fig. 31—33. DIETR. I, Tab. 106.

Agaricus (Mycena) rugosus FR. Rilling. Dem vorigen ähnlich, auch am gleichen Standort, die Hüte etwas derber und mehr

gefurcht gestreift, gerillt. Häufig, auch mitten in der Stadt, so in alten Bäumen am Holsteinschen Kamp in Barmbeck.

Agaricus (Mycena) cohaerens PERS. Durch den hornartigen, steifen, glänzenden, röhrig hohlen Stiel, der mit denen benachbarter Exemplare mittelst einer weißlichen Mycelmembran verbunden ist, gut charakterisiert. Im Walde zwischen modernden Blättern und an alten Holzställen bis zu 10 Exemplaren rasenweise. Selten. Im Wandsbeker Gehölz. Nur die Hüte sind essbar. KROMBH. Tab. 3, Fig. 8.

Agaricus (Collybia) dryophilus BULL. Waldliebchen. Meist rötlich braun, verflacht und niedergedrückt, Stiel röhrig hohl, meist dem Hut gleichfarbig, Lamellen frei, blaßweißlich, sehr gedrängt. In allen Laubwäldern zwischen modernden Blättern die häufigste *Collybia* von Juli bis September, dem *Marasmius oreades* ähnlich, aber durch den röhrig hohlen Stiel verschieden. SCHAEFF. Tab. 45 und 225. DIETR. I, Tab. 77 BRESAD. Tab. 41. GRAMB. Tab. 38a.

Agaricus (Collybia) aquosus BULL. Dem vorigen sehr ähnlich, aber die Lamellenschneide fein gesägt. An denselben Stellen wie der vorige, aber viel seltener und später auftretend. DIETR. I, Tab. 84.

Agaricus (Collybia) esculentus WULF. Krösling, Nägeleinschwamm. Schon im Mai auftretend und noch im September zu finden. Häufig auf Heideboden, Ackerrainen, lichten Waldplätzen. Geschmack leicht bitter. Gewürzpilz. KERNER, Tab. 12, Fig. 2. DIETR. I, Tab. 93.

Agaricus (Collybia) confluens PERS. Unter seinen Verwandten durch die am Grunde verwachsenen oder durch ein trockenes, filziges Mycelgewebe verbundenen Stiele benachbarter Individuen ausgezeichnet. In Laubwäldern zwischen modernden Blättern, nicht gerade häufig. Im Wandsbeker Gehölz, im Walde Wohld bei Timmendorferstrand. DIETR. I, Tab. 83.

Agaricus (Collybia) butyraceus BULL. Butterrübling. Hut braun oder braunrot, fettig glänzend, ablassend. Stiel dunkelrotbraun, mit lederartiger Rinde, am Grunde filzig, Lamellen

frei, gedrängt, mit gesägter Schneide. Im Gebiete in allen Laubwäldungen sehr häufig, nach *A. dryophilus* unsere häufigste *Collybia*. GRAMB. I, Tab. 38 b.

Agaricus (Collybia) maculatus FRIES. Gefleckter Rübbling. Durch die weißliche Farbe des Hutes und Stieles, die durch rötliche größere und kleinere Flecke gesprenkelt erscheint, leicht kenntlich. Nicht häufig, in lichten Laubwäldungen. In der Haake, im Wald Wohld bei Timmendörferstrand. Die Art besitzt einen intensiv bitteren Geschmack, ist aber nach meinen wiederholten Versuchen durchaus unschädlich. Vielleicht ließe sich die Bitternis durch Abkochen mit Salzwasser beheben.

Agaricus (Collybia) radicans RELHAN. Wurzelrübbling. Kennlich an der langen, derben, spindelförmigen Wurzel, die dem Stiel an Länge gleichkommt. Am Grunde alter Stämme, nicht gerade häufig, früher auch mitten in der Stadt, in der Bachstraße (Uhlenhorst). Nur die Hüte sind eßbar. KROMBH. Tab. 72, Fig. 26 und 27. GRAMB. I, Tab. 39.

Agaricus (Clitocybe) laccatus SCOP. Lackrötling und Lackbläuling. Erscheint in zwei Farbennuancen, einmal rötlichbraun, das andere Mal violettbläulich, die letztere gewöhnlich etwas größer und derber. Sporen weiß, stachelig-warzig wie die *Russula*-Sporen. In allen Wäldungen im Herbst sehr häufig, unsere häufigste *Clitocybe*-Art, findet sich bis in den November hinein. Verwechslungen ausgeschlossen. Ein ausgezeichneter Suppenpilz. SCHAEFF. Tab. 13. KROMBH. Tab. 43, Fig. 17—20. DIETR. I, Tab. 73 und 74. GRAMB. I, Tab. 31 und 32 a.

Agaricus (Clitocybe) fragrans SOW. Kleiner Anispilz. Ausgezeichnet durch einen starken Anisgeruch. Sehr häufig auf Wiesenboden, an grasigen Wegrändern, unter Gebüsch. Ein sehr guter Gewürzpilz. KROMBH. Tab. I, Fig. 34—38. DIETR. I, Tab. 106.

Agaricus (Clitocybe) obolus FR. Hut kreisrund, schmutzig gelblich, später grau-weißlich. Stiel röhrig-hohl, gestreift. Lamellen gedrängt, herablaufend, aschgrau. Sehr häufig in der zweiten Oktoberhälfte in Nadelwäldungen.

- Agaricus (Clitocybe) metachrous* FR. Dem vorigen ähnlich, aber mit anfangs vollem, später kammerig-hohlem Stiel. Auch mit ihm durcheinander gemischt vorkommend, aber viel häufiger und zahlreicher, oft Hexenringe bildend. Die alten Individuen verblässend weißlich, die jüngeren, noch feuchten, rein braun. In Nadelwaldungen bis in den November hinein.
- Agaricus (Clitocybe) suaveolens* SCHUM. Mittelgroßer Anispilz. Ebenso wie *fragrans* stark nach Anis duftend, aber von derber Gestalt mit am Grunde verdicktem, zottigem Stiel. Namentlich gern auf Moorboden wachsend, aber viel seltener als *fragrans*. DIETR. I, Tab. 62.
- Agaricus (Clitocybe) cyathiformis* BULL. Trichterling. Diese sehr variable Art ist immer sicher an dem das oberste Stielende umfassenden wulstförmigen Lamellenring zu erkennen. Durch das Gebiet verbreitet, aber selten, stets vereinzelt. Zwischen *Polytrichum juniperinum* auf Moorboden am Rande der Boberger Dünen, zwischen *Sphagnum*-Arten im Moor bei Neugraben, im Walde hinter Villa Frieda in Timmendorferstrand.
- Agaricus (Clitocybe) flaccidus* HOFFM. Flatterling. An dem rotbräunlichen, in der Jugend trichterförmig vertieften, im Alter mehr verflachten und am Rande wellig-flatterigen Hut und dem blaßrötlichen Stiel leicht erkennbar. Kaum mit einer anderen Art zu verwechseln. In Laubwäldern, seltener in Nadelwäldern, zwischen modernden Blättern oft rudelweis auftretend, mit eine unserer häufigsten *Clitocybe*-Art. DIETR. I, Tab. 57.
- Agaricus (Clitocybe) odorus* BULL. Großer Anispilz. Riecht stark nach Anis, wie *fragrans* und *odorus*, von denen er sich durch viel derbere Gestalt und grünlichen Hut unterscheidet. In Nadel- und Laubwaldungen, aber nicht gerade häufig, stets vereinzelt. KROMBH. Tab. 67, Fig. 20—22. DIETR. I, Tab. 61.
- Agaricus (Clitocybe) hirneolus* FR. Tellerpilz. Ein kleines zierliches Pilzchen. Hut 5—10 Millimeter breit, verbleichend, schwach glänzend, im Zentrum niedergedrückt, wie ein kleines Tellerchen. Stiel zähe, fadenförmig, an der Spitze etwas

gebogen. Verwechslungen ausgeschlossen. Im Spätherbst in Laub- und Nadelwäldungen häufig. Suppenpilz.

Agaricus (Clitocybe) clavipes PERS. Keulenuß. Durch den nach unten stark verdickten, umgekehrt keulenförmigen Stiel und sein weißes, derbes, nicht hygrophanes Fleisch unter seinen Verwandten so ausgezeichnet, daß er nicht verwechselt werden kann. In Laubwäldungen selten! Forst Hagen bei Ahrensburg 12. Oktober 1909. Laubwald zwischen Bergedorf und Reinbek September 1894. Laubwald bei Mölln 22. September 1906.

Agaricus (Clitocybe) nebularis BATSCH. Graukopf. An seiner stattlichen Größe, dem nebelgrau bereiften Hut und dem faserig gestreiften Stiel leicht kenntlich. Selten! In den Ladenbecker Tannen beim Sander Wasserwerk. Er ist von ganz besonderem Wohlgeschmack und kann als Edelpilz bezeichnet werden. DIETR. Tab. 59. BRESAD. Tab. 33. GRAMB. 1, Tab. 33.

Agaricus (Tricholoma) brevipes BULL. Kurzfuß. Alle *Tricholoma*-Arten sind kenntlich an der am Stielende schwach lappenartig vorgezogenen Lamellenschneide und an den abziehbaren Rindenschichten des Stieles. *Brevipes* ist ausgezeichnet durch seine Gestalt. Ein ziemlich großer, bis 5 cm breiter Hut sitzt auf einen ganz niedrigen, nur 1—1½ cm hohen Stiel. Verwechslungen ausgeschlossen. Nicht selten. Namentlich auf Gartenland, so in den Vorgärten der Straße »Am Hirschgraben« in Eilbeck.

Agaricus (Tricholoma) melaleucus PERS. Hut dünn, flach und undeutlich genabelt, rauchgrau-schwärzlich oder braun, trocken ablassend. Stiel nach oben verdünnt, voll, weißlich, mit fädigen Strichen. Lamellen gedrängt, reinweiß. Im Spätherbst. Ziemlich selten und vereinzelt; namentlich in Nadelwäldungen, an breiteren, grasigen Wegrändern. Früher in der Papenstraße in Eilbeck.

Agaricus (Tricholoma) personatus FR. Maskenpilz. An der schönen lichtblauen Farbe aller seiner Teile und dem hygrophanen weißlichen Fleisch leicht kenntlich, mit keinem anderen zu verwechseln. Nicht selten. Namentlich in Laubwäldungen.

- Agaricus (Tricholoma) conglobatus* VITT. Diese südliche Art kommt, allerdings sehr selten, auch bei uns vor, meist als Einzelindividuum. Kennlich an dem Mehlgeruch. In Winterhude, in Ahrensburg (daselbst die Varietas mit weißem Hute) 2. November 1902. BRESAD. Tab. 34.
- Agaricus (Tricholoma) Schumacheri* FR. Dem *nebularis* sehr ähnlich, aber durch die abziehbaren Rindenschichten des Stieles verschieden. Selten! Im Wandsbecker Gehölz. DIETR. I, Tab. 60.
- Agaricus (Tricholoma) graveolens* PERS. Maischwamm. Sein frühes Auftreten (Ende Mai, Anfang Juni), der faserig-fädige Stiel und vor allem ein starker Mehlgeruch machen ihn leicht kenntlich. Selten und sehr unbeständig. An der Chaussee hinter Bargtheide, wo der Weg nach Klein-Hansdorf abbiegt, im Sevetal bei Harburg dicht an der Brücke der Bremerbahn 3. Mai 1894, auf Rasenplätzen in den Anlagen in Borgfelde im Mai 1915 4 Exemplare gefunden. Edelpilz! KROMBH. Tab. 55, Fig. 1—6. TRATT. Tab. 10, Nr. 19.
- Agaricus (Tricholoma) saponaceus* FR. Seifenschwamm. Kennlich an dem deutlichen Geruch nach Seife. Sehr veränderlich, namentlich in der Färbung. Hut derbfleischig, ausgebreitet, bis 10 cm breit, später rissig-schuppig werdend. Stiel ungleich dick, voll, wurzelnd, nackt oder schwarz schuppig. Lamellen weiß, blaß oder grünlich, locker stehend. Nicht selten, in allen Nadelwaldungen des Gebiets. Trotz des laugenartigen Geruchs vollkommen unschädlich. KROMBH. Tab. 28, Fig. 23 und 24 und Tab. 72, Fig. 6—18.
- Agaricus (Tricholoma) impolitus* LASCH. An der durch tiefe radiär gestellte Längsrisse furchig-kluftig zerschlitzten Hutoberhaut und durch die etwas warzige Mitte unter seinen Verwandten leicht kenntlich. Selten. Nur einmal gefunden beim Sander Wasserturm 21. Oktober 1916.
- Agaricus (Tricholoma) albo-brunneus* PERS. Hut braun, anfangs kegelförmig, später sich ausbreitend, faserig-streifig, im Zentrum warzig. Stiel glatt und blaß, trocken, voll. Lamellen eng an-

einander stehend, weiß, später sich bräunlich verfärbend. Selten und unbeständig. Blankenese 6. September 1897. SCHAEFF. Tab. 38. DIETR. 1, Tab. 21.

Agaricus (Tricholoma) equestris L. Ritterpilz. Hut gelb, rotbraun oder braungrün, kleinschuppig, bei feuchtem Wetter schwach klebrig. Lamellen lebhaft zitronengelb. Nicht häufig. In sandigen Nadelwaldungen, so in den Ladenbecker Tannen. SCHAEFF. Tab. 41. GRAMB. 1, Tab. 40.

Armillaria mellea VAHL. Hallimasch, Honigpilz. Hut gelblich, später mehr bräunlich, mit schwarz werdenden, abwischbaren Schüppchen. Stiel an der Basis schwärzlich, mit einem hängenden, abstehenden Ring. An alten Baumstümpfen oder in deren Nähe überall häufig, auch meist rasenbildend. Könnte mit *Pholiota mutabilis* verwechselt werden; diese hat ein bräunliches Sporenpulver. Die Stiele sind etwas strunkig und zur Speise nicht besonders geeignet, wenigstens nicht die von älteren Individuen. SCHAEFF. Tab. 74. KROMBH. Tab. 1, Fig. 13 und Tab. 43, Fig. 2—6. VITT. Tab. 3. KREUTZER Tab. 3, Fig. 1. DIETR. 1, Tab. 17. STAUDE Tab. 9, Fig. 4 und 5. GRAMB. 1, Tab. 60.

Lepiota acutesquamosa WEINM. Durch die spitzen, aufgerichteten Wärcchen der Hutoberfläche sehr leicht kennbar, mit keiner anderen Art zu verwechseln. Sehr selten und sehr unbeständig. Im Garten meines Hauses in Eilbeck alle 4 oder 5 Jahre nur ein Exemplar. Er ist von besonderem Wohlgeschmack und muß als Edelpilz bezeichnet werden.

Lepiota procera SCOP. Parasolschwamm. Durch seine stattliche Größe, die konzentrisch gestellten Schüppchen der Hutoberhaut und den beweglichen Ring sehr ausgezeichnet und höchstens mit *L. excoriata* SCHAEFF. zu verwechseln, deren Hutschuppen stets viel breiter sind; auch *excoriata* ist eßbar. Selten, auf Brachäckern, namentlich auf Gartenland. Nur der Hut und die Stielbasis eßbar, der mittlere Teil des Stieles ist strunkig. SCHAEFF. Tab. 20 und 21. KROMBH.

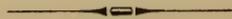
Tab. 24, Fig. 1—12. VITT. Tab. 24. DIETR. I, Tab. 11.
BRESAD. Tab. 13. GRAMB. I, Tab. 57.

Lycoperdon caelatum BULL. Hasenstäubling. Wie alle Boviste nur zu genießen im Jugendzustand, so lange die Sporenmasse noch weiß und fleischig ist. Diese Pilze müssen frisch gegessen werden; sie lassen sich schwer trocknen, weil beim Trocknen eine Nachreife der Sporenmasse eintritt. Die giftigen *Scleroderma*-Arten, die Hartboviste, die einer ganz anderen Gruppe des Systems angehören, unterscheiden sich von den Bauchpilzen durch ihre viel derbere, lederartige Umhüllungshaut und die von Anfang an schwarze, mit weißlichen Fasern (die sterilen, die basidienführenden Partien trennenden Adern) durchzogene Sporenmasse. Noch DE CANDOLLE (1816) hielt sämtliche Lycoperdaceen für giftig. *L. caelatum* erreicht eine stattliche Größe, Hut bis 15 cm Durchmesser, der Hut ist gefeldert, am stumpfen Scheitel fällt er später zusammen und zerreißt und steht schließlich becherförmig weit offen, die dauerhafte sterile Basalportion ist verkehrt kegelförmig. Auf Rasenplätzen, trockenen Viehweiden, in Gärten häufig. SCHAEFF. Tab. 186, 189, 190. KROMBH. Tab. 30, Fig. 7—10. DIETR. 2, Tab. 112. BRESAD. Tab. 111. GRAMB. 2, Tab. 36.

Lycoperdon gemmatum BATSCH, Flaschenbovist. Peridie von kleinen, weißlichen, abfallenden Warzen bedeckt. Überall häufig. SCHAEFF. Tab. 184. KROMBH. Tab. 30, Fig. 6. DIETR. 2, Tab. 113. GRAMB. 2, Tab. 36.

Globaria bovista L. Riesenbovist. Unsere größte Art, bis 25 cm Durchmesser erreichend. SCHAEFF. Tab. 191. DIETR. 2, Tab. 110 und 111. BRESAD. Tab. 110. GRAMB. 2, Tab. 38.

Bovista plumbea PERS. Zwergbovist. Unsere häufigste Art, meist nur die Größe einer Haselnuß erreichend. Die innere Hülle von bleigrauer Farbe. Auf Wiesenboden, trockenen Weiden und Triften sehr häufig. DIETR. 2, Tab. 117.



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Verhandlungen des Naturwissenschaftlichen Vereins in Hamburg](#)

Jahr/Year: 1917

Band/Volume: [24](#)

Autor(en)/Author(s): Eichelbaum Felix

Artikel/Article: [Die eßbaren Pilze aus dem Gebiet der Niederelbe und Trave 101-132](#)