

LUDWIG HINTERTHÜR



Hallimasch und Butterpilz



LUDWIG HINTERTHÜR
HALLIMASCH UND BUTTERPILZ

LUDWIG HINTERTHÜR

*Hallimasch
und Butterpilz*

*Allelei Pilzvolk
schön,
eßbar und gefährlich*

Mit 16 Tafeln des Verfassers

VERLAG ERNST WUNDERLICH

Lizenz Nummer 154 – 690/46/50

1.–20. Tausend · Alle Rechte vorbehalten

Copyright 1951 by Verlag Ernst Wunderlich in Leipzig

Satz und Druck in Borgis Didot-Antiqua bei Förster & Borries, Zwickau (Sachsen)

III/29/1 751 20

INHALT

| | |
|---|----|
| Fliegenpilz | 7 |
| Grüner Knollenblätterschwamm | 10 |
| Parasolschwamm | 14 |
| Hallimasch | 17 |
| Kahler Krempling | 20 |
| Echter Reizker | 22 |
| Täublinge | 25 |
| Schwefelkopf und Stockschwämmchen | 28 |
| Champignons | 31 |
| Schopf-Tintenpilz | 36 |
| Pflferling | 38 |
| Steinpilz | 41 |
| Rothhäuptchen | 45 |
| Maronenpilz | 48 |
| Butterpilz und Gold-Röhrling | 51 |
| Hexenpilz | 55 |
| Boviste und Kartoffelbovist | 58 |
| Stinkmorchel | 61 |
| Morchel und Lorchel | 64 |
| Hahnenkamm | 67 |
| Totentrompete | 70 |

FLIEGENPILZ

Sag, wer mag das Männlein sein, das da steht im Wald allein mit dem purpurroten Käppelein? — Nun, du weißt, wer damit gemeint ist.

Der Fliegenpilz ist eine Zierde unsrer Wälder. Infolge seiner leuchtend blutroten bis gelbroten Farbenpracht ist er einer der bekanntesten Schwämme, die wir auf unserem Pirschgange antreffen. Und wenn ich solch einem älteren, rothütigen Fliegenpilzmännlein mit seinen drei oder vier kleinen rotwangigen Pilzkindern im Waldesdunkel begegne, möchte ich dir zurufen: „Verweile einige Minuten, lieber Naturfreund, und laß deine Augen dies herrliche Stilleben recht ausgiebig genießen!“ Der junge, knollenförmige Pilz ist von einer ziemlich dicken, mehlig-höckerigen Hüllhaut umschlossen, die bei weiterer Entwicklung zerreißt und in Fetzen oder Warzen auf dem Hute zurückbleibt. Nicht selten werden diese vom Regen abgewaschen, so daß die rote Kappe in ihrer ganzen strahlenden Schönheit leuchtet. Du merkst weiter, daß der Hutrand mit dem Stiele durch eine zweite, innere Hüllhaut verbunden ist. Wenn diese platzt, legen sich die Überreste in Gestalt einer schlaffhängenden Manschette oder eines warzig gesäumten Ringes an den oberen Teil des Stieles. Am kugeligen Grunde desselben sehen wir außerdem noch mehrere schuppige Gürtel als Reste der äußeren Hülle. Und nun einen Blick unter den Hut! Da zeigen sich schön strahlig angeordnete Blättchen oder Lamellen. Auch bei vielen anderen Pilzen bemerken wir das; man bezeichnet diese als „Blätterpilze“. Es ist zum Bestimmen oder Erkennen eines Pilzes durchaus nötig, darauf zu achten.

Beim ausgewachsenen Fliegenschwamm zeigen Hut und Stiel Maße von acht bis zu zwanzig Zentimetern, ja mitunter bis zu dreißig Zentimetern. Da wirkt der ansehnliche Pilz ebenso stattlich wie schön!

Leider gehört dieser prächtige Schwamm zu den Giftpilzen, und schon seit dem Altertum ist er als solcher bekannt. Ja, er galt im Volke als der giftigste aller Pilze, und der Hut, mit Milch gekocht, wurde zum Töten von Fliegen benutzt; daher der Name!

Der hochgelehrte Albertus Magnus schrieb schon um 1250 über den Fliegenschwamm: „Schön rot, mit zerrissenen Warzen, wirkt tödlich, und zwar sofort.“ Man kann bei solcher Meinung verstehen, daß sich einfältige Menschen in dem Glauben wiegten, die Natur habe sich aus Güte veranlaßt gesehen, ein so prächtig leuchtendes Warnungszeichen gerade dem gefährlichsten ihrer Wesen zu verleihen. Daß man diesen Schwamm als Glückspilz schätzt, mag auch mit seiner vermeintlich starken Giftigkeit zusammenhängen; denn es ist uralte Überlieferung, gerade dem Todbringenden — wie auch der Giftschlange oder dem Blitz — eine Glücks- und Heilsbedeutung beizulegen.

Heute weiß man, daß die Empfindlichkeit unseres Körpers diesem Giftpilz gegenüber sehr verschieden ist, so daß ihn die Gelehrten als ein „toxikologisches Rätsel“ bezeichnet haben. Während es einerseits feststeht, daß der Pilz nach Entfernung der Oberhaut in einigen Gegenden gekocht und gebraten ohne Schaden genossen wurde, hat er anderseits zweifellos eine ganze Anzahl von tödlichen Vergiftungen veranlaßt. Die Ergebnisse der chemischen Untersuchungen sind — wahrscheinlich je nach seinen äußeren Wachstumsbedingungen, nach Gegend, Standort, Jahreszeit, Witterungsverhältnissen — recht verschieden ausgefallen. Sicher ist, daß die Gifte niemals in der Oberhaut der Schwämme allein sitzen und daß darum deren Abziehen für den Giftgehalt der zubereiteten Pilze nicht ausschlaggebend ist. Das Krankheitsbild der Giftwirkung zeigt Übelkeit, Kopfschmerz, kalten Schweiß, Störung der Sehkraft, Bewußtlosigkeit und Krämpfe, oft auch rausch- oder tobsuchtsähnliche Zustände. Erbrechen oder Durchfall trat fast nie ein. Seltener wirkt der Pilz tödlich; doch kamen zum Beispiel fünf tödliche

Fälle im Jahre 1919 in Genf vor. Der Fliegenschwamm muß deshalb schon als ein Giftpilz betrachtet werden!

Bei den Kamtschadalen in Sibirien dient der nordische Fliegenpilz, der sich in seiner chemischen Zusammensetzung und auch nach seiner Wirkung von dem unsrigen wesentlich unterscheidet, als Rauschmittel, das oft auffallende, langanhaltende Erhöhung der Körperkräfte, verbunden mit Wahnvorstellungen und Wutanfällen, im Gefolge hat. Auch die sogenannte „Ber-serkerwut“ in nordischen Sagen soll ein durch den Genuß dieses Schwammes bewirkter Rausch gewesen sein.

Es wäre nun aber verkehrt, wolltest du den Fliegenpilz zerstören und damit einen schönen Waldschmuck vernichten. Alle Schwämme spielen im Haushalt der Natur eine wichtige Rolle; sie sind für das Leben des Waldes wichtig. Deshalb soll man sie schützen. Sie erweisen sich als unentbehrliche Glieder in der Lebensgemeinschaft unserer Waldbäume; sie nützen durch die Zersetzung von Holz-, Laub- und Nadelstreu zu Humus, wodurch sie also an der Bildung eines nahrhaften Waldbodens mitwirken. Durch die Beschleunigung des Verwesens von Tier- und Pflanzenkörpern werden sie zu einer „Gesundheitspolizei der Natur“.

Du erkennst daraus, lieber Freund, daß es eine verdammenswerte, grobe Unsitte ist, unbekannte Pilze oder auch Giftpilze zu zertreten oder zu zerstören. Verwüstete Schwämme lassen auf rohe Menschen schließen, und zu diesen wirst du nicht gehören wollen.

GRÜNER

KNOLLENBLÄTTERSCHWAMM

Unter den Eichen lauert der Tod! So lautete die Überschrift einer Zeitungsnotiz. Das klingt etwas unheimlich, um nicht zu sagen: gefährlich. Sollte diese Meldung auf einen Pilz deuten? — Ja, auf den gefährlichsten aller Giftpilze, auf den *Grünen Knollenblätterschwamm*. Weitaus die meisten tödlichen Pilzvergiftungen sind auf sein Schuldkonto zu buchen, nämlich über 90 Prozent! In manchen Jahren waren es rund hundert Todesfälle in Deutschland. Ist das nicht furchtbar? Zwar ist infolge der Pilzaufklärung diese Zahl in den letzten Jahren erheblich zurückgegangen; man schätzt die Todesfälle jährlich noch auf zwanzig bis fünfundzwanzig; der Rundfunk wußte sogar, daß jetzt alljährlich nur fünfzehn Menschen an Pilzvergiftung sterben. Aber auch das ist noch genug und brauchte nicht zu sein, wenn man die Regel beherzigen wollte: Nur solche Pilze darf man essen, die man ganz genau kennt!

Der Grüne Knollenblätterschwamm, dieser Todespilz, zeigt sich vom Juli bis Ende September. Er wächst fast immer unter Eichen; selten kommt er unter anderen Laubbäumen, wie Buchen, vor. Zu meiner Verwunderung fand ich ihn einst auch im Kiefernhochwalde, konnte aber nach prüfender Umschau in einem mehrere Meter entfernt liegenden trockenen Graben junges Eichengebüsch feststellen, das einem alten Wurzelstumpf entsprossen war. Auch unter einer Linde in einem Park habe ich das Vorkommen jahrelang beobachten können.

Nun wollen wir ihn uns recht genau ansehen! Denn wer diesen Giftpilz wirklich kennt, darf sich schon mit einiger Sicherheit in die Pilzwelt wagen. Der Schwamm wird etwa sechs bis zwölf Zentimeter hoch und der Hut ebenso breit. Dieser ist olivgrün oder olivgelb, radial gefasert und bei trockenem Wetter seidig glänzend. Die Lamellen sind weiß oder zartgrün angehaucht

und von verschiedener Länge. Der Stiel ist grünlich-zackig gebändert und trägt einen zarten Ring, den man auch Manschette nennt. Charakteristisch ist für diesen Pilz, wie schon sein Name besagt, die dicke Knolle am Stielgrunde, die von einer gelappten, lockeren Scheide umschlossen wird. Oft wird diese Knolle übersehen, weil sie mehr oder weniger tief in den Boden eingesenkt ist. Der Geruch des Pilzes ist zwar widerlich süßlich, aber nicht gerade unangenehm. Selbst der Geschmack des Fleisches ist mild. Daher mag es kommen, daß Patienten nach Genesung von der Vergiftung erklärten: „Das Gericht schmeckte aber doch recht gut!“

Die ersten Anzeichen einer Vergiftung durch den Grünen Knollenblätterschwamm zeigen sich erst acht bis vierundzwanzig Stunden nach dem Genießen, was um so bedenklicher ist, als dann das Gift längst in das Blut getreten ist. Die Wirkung tut sich kund in starkem Erbrechen und ebenso starkem Durchfall, neben großem Durst, rasender Beschleunigung des Pulses und danach ebenso raschem Abklingen. Wie bei einer Phosphorvergiftung vollzieht sich eine Auflösung der Blutkörperchen sowie eine fettige Entartung der Leber, des Herzens und der Nieren; die Blutgefäße erschlaffen, und an Herzschwäche oder Lungenlähmung tritt meist nach einem bis zu vier qualvollen Tagen bei mehr als der Hälfte aller Fälle der Tod ein.

Zwei dieser Pilze genügen, um ein Menschenleben zu gefährden. Es ist ein Fall bekannt, daß ein zwölfjähriges Mädchen schon starb, weil es etwa ein Drittel vom Stiel eines kleinen Knollenblätterschwammes genossen hatte. Nach dem Bericht der „Medizinischen Fachkommission für Pilzkunde“ soll schon eine Gabelspitze voll von diesem Giftpilz den Tod herbeiführen können. Er ist daher viel wichtiger als alle anderen Giftpilze zusammen und hat so manches tragische Ende einer ganzen Familie verschuldet. Auf einem Waldspaziergange sammelten im Herbst 1918 vierzig Ferienkinder schöne, grüne Pilze. Die

begleitende Lehrerin und die Köchin des Heimes hielten sie für Speiseschwämme und bereiteten daraus eine Mahlzeit, die den Kindern gut mundete. Nach etwa zehn Stunden lagen die Kinder hoffnungslos krank darnieder. Ärztliche Hilfe konnte nur wenig nützen, und so mußten einunddreißig Kinder ihr junges Leben lassen.

Fast jedesmal, wenn solch ein Unglücksfall geschehen ist, wird auch gefragt, welche Giftstoffe diesen Pilz so gefährlich machen und ob die Wissenschaft nicht der furchtbaren Wirkung mit Erfolg entgegentreten könne. Der Schwamm enthält zwei sehr gefährliche Gifte, die auch beim Kochen oder Dörren nicht zerstört werden und in ihrer Wirkung den Bienen- und Schlangengiften nahestehen. Als Heil- oder Gegenmittel werden genannt: Tierkohle, Traubenzucker, Insulin, Ringersche Lösung und ein wirksames Serum. Aussicht auf Erfolg ist meist nur dann vorhanden, wenn ärztliche Hilfe nicht zu spät einsetzt.

Immer wieder hört man die ganz irri-ge Meinung, es gäbe allgemeine Merkmale, giftige Pilze zu erkennen. Das Verfärben frisch zerschnittener Schwämme an den Schnittstellen, das Schwärzen mit den Pilzen gekochter Zwiebeln oder eines Silberlöffels — das sind alles alte Märchen, die viel Unheil angerichtet haben. Ein weitverbreiteter Aberglaube ist auch der, daß Pilze unschädlich seien, an denen Schnecken gefressen haben. Gerade der gefährliche Knollenblätterschwamm und der verurufene Fliegenpilz werden von mehreren Nacktschneckenarten oft und gern angefressen. Solche Tatsachen mögen genügen, um zu beweisen, wie gefährlich es ist, sich auf die Ratschläge sogenannter „kluger Leute“ oder „weiser Frauen“ zu verlassen, die kein gründliches Wissen haben. Es gibt nur ein einziges Mittel, sich vor Pilzvergiftungen zu schützen, und das ist, die Pilze genau kennenzulernen.

Es gibt bei uns noch andere Knollenblätterpilzarten, die ebenfalls giftig sind. Die *schwefelgelbe* Art, die im Nadelwalde vorkommt, riecht nach Kartoffelkeimen und ist noch im Oktober

anzutreffen. Der Hut ist mit abwischbaren Pusteln bedeckt. Eine *weiße* Abart des Grünen Knollenblätterschwammes finden wir besonders unter den Eichen Süddeutschlands.

Und nun wollen wir die Ecke der Todespilze verlassen, lieber Naturfreund! Als Lerneifriger wirst du mit dem gefährlichen Grünen Knollenblätterschwamm bald genau bekannt sein. Achte auf die Hauptmerkmale! Wirf auch immer wieder einen prüfenden Blick auf das Bild unserer Tafel!

Verfehlt wäre es nun aber, sich abschrecken zu lassen und überhaupt keine Pilze zu essen. Die größere Zahl der bei uns vorkommenden Schwämme ist entgegen der allgemein verbreiteten Meinung, wenn auch nicht gerade durchweg wohlschmeckend, so doch nicht eigentlich giftig.

Wohl mag der Tod unter den Bäumen lauern in mannigfacher Gestalt; doch fürchte ihn nicht, du kennst seine Fallstricke und wirst sie als Kundiger meiden.

PARASOLSCHWAMM

Auch unter den Pilzen gibt es Zwerge und Riesen. Neben kleinen, zierlichen Pilzglöckchen auf fadendünnen Stielchen sehen wir stattliche Schwämme von formvollendeter Schönheit. Zu diesen gehört der *Parasolschwamm* oder *Große Schirmling*. Betrachte ihn einmahl! Zeigt er nicht eine stolze Haltung! Bis fünfundzwanzig Zentimeter breit wird der schirmartige Hut, und der Stiel wird bis zu dreißig Zentimetern hoch. Ein Exemplar, das auf einem verlassenen Ameisenhaufen wuchs, schien dort besonders gut genährt zu sein; denn sein Hut hatte dreißig Zentimeter im Durchmesser, und der Stiel zeigte die stattliche Höhe von fast vierzig Zentimetern. Ist das nicht ein Goliath unter unseren Hutpilzen?

Der junge Parasolschwamm mit noch geschlossenem Schirm hat die Gestalt eines Paukenschlägels; mancher Pilzjäger schwingt ihn voll Stolz in der Hand. Mit der glocken- bis schirmförmigen Ausbreitung des Hutes reißt die graubraune Oberhaut in dachziegelartige Schuppen auf, zwischen denen das weiße Fleisch sichtbar ist. Nun weißt du, warum der Pilz so schuppig zerklüftet aussieht. Der zähe, hohle Stiel ist ebenfalls braunschuppig gefleckt und endet unten in einer dicken Knolle. Er trägt einen dicken, lederartigen Ring, den man — wie bei einem Schirm — auf und ab schieben kann.

Du findest den Schirmpilz vom Juli bis zum Oktober, je nach der Witterung auch schon früher oder noch später in lichten Laub- und Nadelwäldungen, aber auch auf Heiden, grasigen Hügeln, Triften und Kahlschlägen.

Der Schirmling ist namentlich jung einer der vorzüglichsten Speisepilze. Wie wäre es mit einer kleinen Kostprobe? Das weiße Fleisch schmeckt nußartig süßlich. Mit dem Steinpilz und dem Wiesen-Champignon gehört der Große Schirmling zu den eiweißreichsten Speiseschwämmen. Er eignet sich zu

Suppen, zu Gemüse, zu Frikassee und zum Dünsten und Schmoren. Der Hut eines Großen Schirmlings, mit Ei und Semmelkrumen paniert, schmeckt so vorzüglich, daß es nicht nötig ist, dir noch zu diesem „Pilzschnitzel“ guten Appetit zu wünschen. Du wirst nun aber verstehen, warum man die Pilze das „Fleisch des Waldes“ nennt.

Solltest du einen Großen Schirmpilz finden, dessen Fleisch sich beim Bruch oder Schnitt rötet, so brauchst du darin nichts Verdächtiges zu fürchten. Es ist der *Safran-Schirmling*, der ebenso wertvoll ist wie sein größerer Bruder.

Neben dem Eiweiß enthalten die Pilze auch geringe Mengen an Fett, Kohlehydraten, Mineralstoffen sowie an Vitaminen; sie sind damit unseren Gemüsearten mindestens gleich, wenn nicht sogar etwas höher zu stellen. Der Wassergehalt der Pilze ist in der Regel sehr hoch; er beträgt neunzig Prozent. Der Volksmund erfand daher die treffende Bezeichnung „Schwämme“.

Endlich sei der Reichtum an wertvollen Geschmackstoffen erwähnt, die so manchen Feinschmecker entzücken und zur Bekömmlichkeit beitragen.

Bei der Zubereitung der Pilze ist darauf zu achten, daß der Gehalt an Mineral- und Geschmackstoffen sowie an Vitaminen nicht durch vorheriges Abkochen und Abbrühen vermindert wird.

Ferner soll man beachten, daß die nährenden Bestandteile um so vollkommener ausgenutzt werden, je mehr zerkleinert die Schwämme den Verdauungssäften zugeführt werden. Es empfiehlt sich daher, wie es alte, praktische Erfahrungen schon bewiesen, Pilze vor der Zubereitung fein zu zerschneiden oder zu zerhacken, oder auch — bei Menschen mit schwachem Magen — durch die Fleischmaschine zu treiben. Daraus kannst du erkennen, daß die vollkommenste Ausnützung der in den Schwämmen enthaltenen Nährstoffe durch die Verwendung von Pilzpulver oder Pilzmehl gewährleistet wird.

Wir haben nur einen kurzen Einblick in den Nährwert der Pilze getan, und doch wirst du nun verstehen, warum wir Pilze sammeln.

Dir sei noch die Frage beantwortet, was der Name Parasolschwamm besagt. Das Wort Parasol stammt aus dem Italienischen und bedeutet Sonnenschirm. Paßt die Bezeichnung nicht gut für unsern Pilz?



Fliegenpilz



Grüner Knollenblätterschwamm



Parasolschwamm



Hallimasch

H A L L I M A S C H

Was das Wort „Hallimasch“ bedeutet? Ja, lieber Freund, darüber sind sich die Gelehrten auch nicht klar. Während einige Sprachforscher glauben, das Wort stamme von „Hadlimasch“, der Bezeichnung eines mährischen Mischgerichts, meinen andere, der Name besage so viel wie „der verborgenen Flechtende“, weil das althochdeutsche *hali* oder *hélan* gleichbedeutend mit „verbergen“ sei und *Masch(e)* an Geflecht erinnere.

Der *Hallimasch* ist ein weit verbreiteter Speiseschwamm, von dem es manches Sonderbare zu erzählen gibt. Da ist zunächst der sehr veränderliche Hut! Seine Farbe geht vom Honiggelb oder Bräunlich-Rosa in die braune Farbe über, aber man kann zu seinem Erstaunen auch ganz helle Pilze finden. In der Mitte sind die Hüte mit braungelben, olivfuchsigem bis schwarzbraunen Schüppchen und zottigen Fasern bedeckt, die sich leicht abwischen lassen. Treffen wir solche vom Regen abgewaschenen Hüte, dann wird es verständlich, daß der so verschieden aussehende Pilz selbst von vielen Pilzfreunden immer wieder verkannt wird. Dazu kommt, daß auch die Größe des Hutes — er erreicht bis zu achtzehn Zentimetern Durchmesser — oftmals in Erstaunen setzt, während er gewöhnlich drei bis fünf Zentimeter erreicht. Die kurz streifenartig herablaufenden Lamellen stehen locker und sind zuerst weißlich, dann rötlich- bis bräunlichgelb und braun gefleckt. Oft sind Hüte vom Sporenstaub älterer weiß bestäubt, wie wenn sie mit Mehl überpudert wären. Der meist verbogene Stiel ist längsfaserig gestreift, gelbbraun, oben heller, unten dunkler. Der flockig-häutige, gelb punktierte Ring ist der Rest des Hautschleiers, der die jungen Lamellen verhüllt.

Erstaunen wirst du auch, zu hören, daß der *Hallimasch* sehr häufig in dichten Büscheln von hundert Stück und mehr anzutreffen ist. Alte Baumstümpfe sind von ihm oft derartig übersät,

daß man die Pilze — man nimmt nur die Hüte und oberen Stielenden — ohne Mühe körbeweise ernten kann. Der Stamm einer älteren Birke zum Beispiel war bis zu acht Metern Höhe von hervorragenden Pilzkörpern dicht besetzt. Solch ein Naturwunder mit vielen Hunderten von kleinen Pilzen bildet einen Anblick, der immer wieder Staunen hervorruft und unvergessen bleibt.

So erfreulich nun auch vielen solch ein Anblick ist, so unangenehm wird es sie überraschen, zu hören, daß der Hallimasch einer der gefürchtetsten Baumverderber ist und unermeßlichen Schaden hervorruft. Er findet sich nicht nur an toten, faulenden Stämmen und alten Wurzeln, nein, auch an lebenden Bäumen ist er anzutreffen, die er tötet und deren Holz er entwertet. Sowohl Nadelbäume wie Laubbäume werden von ihm befallen; auch an Pflaumen-, Kirsch- und anderen Obstbäumen schmarotzt er, selbst Sträucher und Weinstöcke fallen ihm zum Opfer. Er erzeugt die Weißfäule des Holzes und die Wurzelfäule oder den „Erdkrebs“. In Kiefern- und Fichtenwäldern richtet er zum Leidwesen des Forstmannes riesige Schäden an. Er verursacht am Grunde der Stämme den Harzfluß. Wenn sich auch ein gesunder Baum einige Jahre zu schützen weiß, schließlich wird er doch zum Absterben gebracht. Einmal befallene Bäume sind rettungslos verloren. Der winzige Pilz tötet riesige Baumstämme ab und bringt sie zu Fall!

Der eigentliche Pflanzenkörper des Pilzes, das Myzel, bildet bei Lichtabschluß ein Millimeter bis drei Millimeter dicke, lederartige Stränge, die außen schwarzbraun, innen weiß sind und nicht selten fünf bis zehn Meter lang werden. Diese Stränge dringen in das lebende Splintholz der Bäume, zerstören in Bergwerken nicht selten die Bauhölzer der Stollen und Gruben, ja, es ist schon vorgekommen, daß diese bandartigen Stränge Brunnenrohre fast völlig verstopft haben.

Das Merkwürdigste ist, daß das von diesen Gebilden durchwucherte feuchte Holz im Dunkeln phosphoresziert. Größere

befallene Holzstücke, die du mit nach Hause nimmst, lassen noch einige Nächte hindurch den wunderbaren, weißen Schimmel wahrnehmen.

So ist von diesem Pilz gewiß Sonderbares, aber eigentlich viel Garstiges zu berichten. Auch der Geschmack des rohen Pilzes ist garstig, nämlich herb und zusammenziehend, man könnte sagen: alaun- oder laugenartig. Zu Suppen und als Gemüse, gebacken und gedünstet, ist er aber, zumal er in Massen vorkommt, ein wichtiger Speisepilz. Er verliert nach dem Zubereiten den herben Geschmack und ist dann recht bekömmlich. Es gibt Pilzliebhaber, die ganz besonders Jagd auf den Hallimasch machen! In vielen Städten ist er ein beehrter Marktpilz, und in einigen Gegenden, wie zum Beispiel in den Cevennen, bildet er für die ärmere Bevölkerung wochenlang den Hauptbestandteil der Nahrung.

K A H L E R K R E M P L I N G

Beim Namen dieses Pilzes muß du an eine Hutkrempe denken, die nach oben eingebogen ist. Beim Krempling ist der Hutrand nach unten umgerollt, „umgekrempt“. Das zeigt sich besonders auffällig im Jugendstadium. Später wird der Hut trichterförmig verbogen und erreicht einen Durchmesser von zehn bis achtzehn Zentimetern. Seine Farbe wechselt von lehm- oder ockerbraun bis olivrostbraun.

Die lehmgelben Lamellen werden zuletzt braun; Druckstellen dunkeln, werden matschig und färben auch die Hände des Sammlers „nachdrücklich“ braun. Die Lamellen sind am Stiel angewachsen und laufen an ihm herab. Hin und wieder sind sie durch Queradern verbunden. Der „kahle“ Stiel ist fleischig-voll und dem Hute gleichgefärbt. Er haftet fest an den Fäden des Myzels, so daß beim Herausdrehen des Fruchtkörpers Klümpchen des Pilzlagers nebst Humuserde an ihm haften bleiben. Das gelbliche Fleisch wird an der Luft, etwa nach dem Durchschneiden, braun und schmeckt angenehm säuerlich.

Von Ende Juni bis zum Spätherbst finden wir den *Kahlen Krempling* in feuchten Wäldern, unter Erlen und Birken, auch in Gärten und Gräben, sowie an gejauchten Orten, seltener an Baumwurzeln. Gleich einigen andern Speisepilzen läßt sich der Kahle Krempling auf gedüngter Lauberde züchten. Er ist einer der häufigsten Pilze und wird viel gesucht; dennoch ist er wegen seiner Empfindlichkeit gegen Berührung, die sich in den erwähnten braunen Druckstellen äußert, und wegen seiner wenig einladenden Färbung kein Marktpilz. Es gibt Leute, die ihn nicht gut vertragen, besonders, wenn er reichlich genossen wird. Die durchfallartige Darmstörung, die sich bei ihnen einstellt, ist aber ungefährlich. Vor dem rohen Genuß, etwa als Salat, ist aber dringend zu warnen!

Eine eigenartige Erscheinung bildet sein Verwandter, der *Samtfuß-Krempling*, infolge seines exzentrischen Stieles, der

mit schwarzbraunem, samtartigem Filz überzogen ist. Sein Hut ist muschelförmig, das Fleisch schmeckt säuerlich mit widerlichem Beigeschmack und gilt daher im allgemeinen als ungenießbar. Mehrfach erreicht dieser Schwamm erstaunliche Ausmaße, bis zu dreißig Zentimetern Hutdurchmesser. Auch er wächst gern auf feuchtem Boden. In Nadelwäldungen, an alten Kiefernstümpfen oder morschen Baunwurzeln findet er sich nicht selten. Wir sagten, die Lamellen sind am Stiel angewachsen und „laufen herab“. Das bezieht sich darauf, wie sie an den Stiel angeheftet sind. Dies nämlich ist ein wesentliches Moment bei der Bestimmung der Blätterschwämme.

Damit du die Bedeutung der wichtigsten Bezeichnungen hierfür kennenlernst, wollen wir einen kurzen Blick in die „Pilzsprache“ tun. — Man sagt von den Lamellen, sie sind frei, wenn sie den Stiel nicht berühren, angeheftet, wenn sie den Stiel an der Spitze berühren, angewachsen, wenn sie mit dem Stiel verbunden sind, ausgebuchtet, wenn sie um den Stiel herum ausgerandet sind, entfernt, wenn sie weit auseinanderstehen, gegabelt, wenn sie eine Zweiteilung zeigen, herablaufend, wenn sie bogig am Stiel herabgehen.

Pilze sicher und richtig zu bestimmen, ist keine so ganz einfache Sache. Während einerseits verschiedene Arten einander gleichen, kann andererseits die einzelne Art sehr verschieden in Gestalt und Farbe auftreten. Das aber ist ein großer Reiz der Pilzkunde, daß man beim Betrachten eines gut bekannten Pilzes immer wieder neue Besonderheiten an ihm entdeckt. Wenn ein lerneifriger Pilzfreund diese Praxis übt und ein gutes Pilzbuch mit naturgetreuen Abbildungen heranzieht, kann er schon viel erreichen. Es ist durchaus nicht nötig, daß man „alle Pilze“ kennt. Solche Vielseitigkeit würde bestimmt auf Kosten der Gründlichkeit gehen und nichts einbringen. Wirklichen, auch praktischen Wert hat nur eine sichere Kenntnis ganz bestimmter Arten, und dazu will dir dieses Büchlein helfen!

ECHTER REIZKER

Du warest erstaunt, als beim Brechen oder Schneiden dieses Pilzes das „Blut aus seinen Adern quoll“. Hut, Lamellen und Stiel enthalten eine Milch, die orangefarben aussieht wie die Möhre und für den *Echten Reizker* ein charakteristisches Merkmal ist. Sie hat meist einen milden Geschmack und verfärbt sich beim Eintrocknen schmutzig-grün.

Der anfangs eingerollte Hut wird später breit trichterförmig verbogen und ist starrfleischig und brüchig. Die ziegelrote Oberseite ist kreisförmig gezont und grünspanfleckig. Der Hutmuttermesser beträgt fünf bis zwölf Zentimeter, in Ausnahmefällen kann er achtzehn Zentimeter erreichen. Auch die Lamellen zeigen eine ziegel- bis safranrote Färbung, desgleichen der Stiel, der bald hohl wird und beim Schnitt eine rote Randzone aufweist. Bereits im Juli erscheint der Echte Reizker, besonders in jungen Fichtenschlägen, auf Waldwiesen und auf Heiden, wo Wacholder wächst. Er gehört zu den Arten, die standortstreu sind, das heißt, die immer an bestimmten Stellen vorkommen.

Der Echte Reizker ist ein erstklassiger Speisepilz. Viele Feinschmecker geben ihm den Vorzug vor allen andern; doch sagt der kräftige Geschmack und Geruch manchem wieder nicht zu. Am besten schmeckt er gebraten, paniert mit Ei und Semmelkrumen. Er gibt auch einen vorzüglichen Extrakt, eignet sich aber nicht zum Trocknen.

Außer dem Echten gibt es zahlreiche andere Reizker, die aber meist eine weiße oder gelbliche Milch enthalten. Die ganze Familie führt daher den Namen „Milchlinge“. Die meisten Arten davon sind ungenießbar.

Sehr ähnlich ist dem Echten Reizker der *Gift- oder Birkenreizker*, der wegen seines stark zottigen Hutrandes auch „Zottiger Reizker“ genannt wird. Er ist meist heller gefärbt, hat gelblich-

weiße Lamellen und enthält eine sehr scharf schmeckende weiße Milch. Von Maden wird er im Gegensatz zum Echten Reizker nur selten befallen; doch zeigt er vielfach Fraßstellen von Schnecken, obgleich man vermuten sollte, daß er durch den brennenden Milchsaft vor ihnen geschützt wäre.

Oben wurde kurz vom Schneiden oder Brechen des Pilzes gesprochen, und schon höre ich von dir die Frage: Sollen nun Pilze abgeschnitten oder abgedreht werden?

Das war bisher geradezu eine Doktorfrage. Man drückte sich um den Kern der Sache, indem man schrieb und sprach: „Drehe deine Funde vorsichtig aus der Erde oder schneide sie kurz ab!“ Das klingt ganz gut, aber wer nimmt sich dazu die Zeit und verbindet damit die nötige Sorgfalt? Die Praxis sieht meist anders aus. Schnell wird die Pilzbeute abgebrochen oder herausgerissen, damit die Körbe bald gefüllt werden. Nicht selten hängen an den größeren Pilzkörpern noch junge, die nun nicht mehr zur Entwicklung kommen können. Das ist Raubbau! Das Herausreißen der Pilze schädigt das Fadengeflecht, das Myzel, und damit auch erheblich den Nachwuchs. Dieser Nachteil wird beim Abschneiden vermieden.

Vor dem Abschneiden aber wurde von „klugen Leuten“ mit dem Hinweis gewarnt, daß der faulende Stielrest das Pilzlager zerstöre. Aber Fäulnis ist ein ganz natürliches Geschehen. Wieviel ungenutzte Pilze, einschließlich der ungenießbaren und giftigen, verfaulen da draußen ständig! Wer möchte behaupten, daß die Pilze dadurch seltener geworden oder gar ausgestorben seien? Außerdem beweisen die sogenannten „Hexenringe“, daß das Myzel immer weiterwächst (siehe Champignon!), daß also die Fruchtkörper an einer ganz andern Stelle wieder erscheinen werden. Weiter hörte man den Einwand, man zeige mit der Schnittfläche der Pilzfliege, wo sie ihre Eier ablegen könne, und die Maden würden das Myzel vernichten. Was ist dazu zu sagen? Die vielen Fruchtkörper, deren Hut, Fruchtschicht und Stiel von Larven wimmeln, beweisen, daß kein Insekt

mit der Eiablage auf das Abschneiden eines Pilzes wartet, und in die haardünnen Fäden des Pilzlagers wandern die Maden sowieso nicht. Dort können sie nicht leben. Mit all solchen „Kinkerlitzchen“ ist es nichts; solche „Weisheiten“ sind auf Grund neuester Beobachtungen und Erfahrungen überholt. Man weiß heute, daß die Art des Aberntens völlig gleichgültig ist und auf die Wachstumsbedingungen keinen Einfluß hat. Aber schneide immerhin die Pilze, dann richtest du bestimmt keinen Schaden an!

Laß alte Fruchtkörper stehen wie auch alle nicht verwendbaren Arten; ebenso sollen ganz junge Pilze, die sich noch entwickeln müssen, im Waldboden verbleiben. Das Sammeln soll, wie schon gesagt, „pilzweidgerecht“ geschehen, das heißt unter Schonung der Natur.

T Ä U B L I N G E

Die Täublinge bilden zu manchen Jahreszeiten weitaus die Mehrzahl der Pilze, die sich dem Auge darbieten. Sie fesseln mit ihren lebhaften Farben Rot, Gelb, Grün und Violett sogleich den Blick des Waldfreundes und Pilzjägers und bilden ohne Frage eine Zierde unserer Wälder. Allerdings ist die Farbe des Hutes bei den Täublingen sehr veränderlich, oft geht eine Farbe allmählich in eine andere über. Manche von ihnen machen bei fortschreitender Entwicklung eine ganze Farbenskala durch. Man führt das auf die Bodenfeuchtigkeit, auf Regen oder auf den Feuchtigkeitsgehalt der Luft überhaupt zurück.

Der Fruchtkörper der Täublinge ist starrfleischig, leicht brüchig und schwammig porös. Streicht man über die Lamellen hinweg, so zersplittern sie glasartig; das ist für diese Pilzfamilie kennzeichnend. Am Stiel sehen wir nie einen Ring, auch keine Knolle. Die etwa achtzig Täublingsarten auseinanderzuhalten ist selbst für den Gelehrten und Pilzfachmann schwer. Vorwiegend rot gefärbt sind rund zwanzig Arten; alle grüngefärbten Täublinge — es gibt davon bei uns sieben Arten — sind eßbar. Für dich läßt sich die Frage nach der Genießbarkeit der Täublinge nur von Fall zu Fall lösen, indem du von jedem Exemplar ein kleines Stück kostest und alsbald durch milden oder beißend scharfen Geschmack belehrt wirst. Wenn auch diese Kostprobe ganz ungefährlich ist, so hinterläßt der brennende Geschmack doch längere Zeit eine so betäubende Wirkung auf der Zungenspitze (Täubling!), daß ihr jedes Unterscheidungsvermögen genommen ist.

Aus der zahlreichen Täublingsfamilie greifen wir zwei Arten heraus, an denen du die Probe praktisch durchführen sollst. Nimm vom ersten Pilz ein winziges Stück und zerkaue es! . . . Ich ahne das Resultat. Du speist aus und rufst: „Pfui Teufel!“

Damit hast du dem Pilz seinen richtigen Namen gegeben; er heißt *Speiteufel* oder *Spei-Täubling*.

Sein dünnfleischiger Hut ist blutrot, leuchtend hellrot oder rosa gefärbt, verblaßt im Alter gelbfleckig und wird sechs bis zehn Zentimeter breit. Die Oberhaut ist vom stumpfen Rande her leicht abziehbar und bei feuchtem Wetter klebrig. Die Lamellen sind weißlich und stehen ziemlich weit voneinander entfernt. Sie sind mit dem Stiele nicht verwachsen, also frei. Der fingerlange Stiel ist weiß, selten rötlich und schwammig voll, wird aber bald weich und zellig hohl. Das Fleisch ist wie bei allen Täublingen blasig locker, der Geschmack scharf brennend.

Vom Juli bis Oktober findest du den Speiteufel nach Regen in Laub- und Nadelwaldungen, besonders aber in Torfsümpfen. Er ist nicht überall häufig.

Der Pilz enthält drei verschiedene Gifte. Vergiftungserscheinungen treten schon eine Viertelstunde nach dem Genuß auf. Schwindel, Erbrechen, Durchfall und Augenschwäche stellen sich ein. Das Gift ist hitzebeständig, doch in heißem Wasser löslich und läßt sich auskochen. Brühwasser muß fortgegossen werden! Allerdings verliert sich die Schärfe des Geschmacks nicht völlig. Trotz seiner Giftigkeit für den Menschen wird der Pilz nicht nur von allen nackten, sondern auch von vielen gehäusetragenden Landschnecken oft angefressen.

Im Gegensatz zum Speiteufel ist der mittelgroße *Speise-Täubling* einer der wohlschmeckendsten Pilze. Ein angenehmer, süßer, nußartiger Geschmack macht seinem Namen alle Ehre. Sein Fleisch ist ziemlich dick und fest. Der sieben bis zehn Zentimeter breite Hut ist blaß fleischrot oder mattviolett bis braunrot gefärbt, oft leicht trichterförmig vertieft und stets runzelig. Der scharfe, glatte Rand ist im Alter etwas gerieft. Die weißen Lamellen stehen dicht und sind hinten angewachsen oder etwas herablaufend. Zwischen längeren, oft gegabelten Lamellen stehen kürzere. Der Stiel ist gedrungen, zuweilen

nach unten verjüngt und oben schwachnetzig gerunzelt. (Vergleiche die Unterschiede beim Speiteufel!)

Der Speise-Täubling findet sich gleichfalls vom Juli bis Oktober unter Eichen, Buchen, Birken und Nadelbäumen. Er ist allgemein verbreitet, kommt aber meist vereinzelt vor. Zubereitet läßt er sich vielfach verwenden und kann, wie schon oben angedeutet, mit unsern besten Speiseschwämmen, dem Feld-Champignon, dem Echten Reizker und dem Steinpilz, auf eine Stufe gestellt werden.

SCHWEFELKOPF UND STOCKSCHWÄMMCHEN

Leicht verwechselbare Pilze wachsen oftmals dicht beieinander, und der giftige zeigt die Merkwürdigkeit, sich äußerlich dem harmlosen anzugleichen. Das gilt zum Beispiel für Schwefelkopf und Stockschwämmchen, die beide büschelartig an Baumstümpfen recht häufig vorkommen.

Der Hut des *Schwefelkopfes* zeigt, wie schon der Name sagt, eine schwefelgelbe Farbe. In der Mitte ist er meist rötlich oder orangebräunlich getönt. Die Lamellen sind auch schwefelgelb, werden aber bald olivgrün und im Alter schmutzig schwarzgrün. Deshalb heißt diese Art „Grünblättriger Schwefelkopf“. Es gibt auch einen Graublättrigen oder Rauchgrauen Schwefelkopf, der durch graue Lamellen charakterisiert wird und milde schmeckt. Das dünne Fleisch der grünblättrigen Art schmeckt widerlich-bitter; deswegen trägt sie noch den Namen „Bitterer Schwefelkopf“. Der schlanke, röhrig-hohle Stiel ist schwefelgelb, etwas rostgelb-faserig, oft verbogen und am Grunde filzig. Er trägt nur schwache Spuren eines schwärzlichen Ringes vom ehemaligen Schleier.

Fast das ganze Jahr hindurch, bei milder Witterung bis in den Winter hinein, finden wir den Schwefelkopf an alten Baumstümpfen und Wurzeln; selbst an faulendem Holzwerk in Gewächshäusern sowie auf geköpften Weiden siedelt er sich noch in einer Höhe von fast drei Metern an. Er wurde auch als häufige Ursache des Absterbens junger Kiefern erkannt. An einem Pappelstumpf fanden sich einmal etwa zwanzig Schwefelkopf-Büschel, von denen jedes an hundert Pilze aufwies. Nicht mit Unrecht spricht man vom „büscheligen“ Schwefelkopf, wie es auch der wissenschaftliche Beiname des Pilzes tut.

Vor seinem Genuß ist zu warnen! Das schwefelgelbe Fleisch bewirkt, im eigenen Saft geschmort, schwere Vergiftungserschei-

nungen, Übelkeit und Durchfall. Selbst nach Entbitterung durch Natronzusatz ist der Pilz nicht zu empfehlen!

Das *Stockschwämmchen* oder der Stock-Schüppling zeigt einen zimtbraun oder gelbbraun gefärbten Hut, der in der Mitte etwas gebuckelt ist. Der Rand weist meist eine dunkle, durchfeuchtete Zone auf, die beim Trocknen schwindet. Sonst ist die Oberfläche (im Gegensatz zum Hallimasch!) kahl und glatt. Der Hutdurchmesser schwankt zwischen drei und acht Zentimetern. Die dichtstehenden Lamellen sind blaßbraun bis rostbraun und an den Stiel angewachsen. Der Stiel ist ziemlich zäh und trägt einen flockig-schuppigen Ring. Über diesem ist der Stiel hellbraun und oft etwas gerieft, darunter dunkelbraun und mit sparrigen Schüppchen und Flöckchen besetzt (Stock-Schüppling). Beim Schwefelkopf dagegen ist der Stiel nicht geschuppt. Das Fleisch der Stockschwämmchen riecht würzig und schmeckt mild.

Das Stockschwämmchen gehört zu unsern besten Speisepilzen und eignet sich zu Suppen und zu Gemüse. Doch sind nur Hut und oberes Stielende zu verwenden. Man findet den Pilz vom Mai bis in den Herbst an morschen Laubhölzern, besonders an Buchen, meist in Büscheln.

Wenn du beide Bilder auf der Tafel betrachtest, genau auf die Unterscheidungsmerkmale achtest und sie dir gut einprägst, dürfte beim Sammeln kaum eine Verwechslung vorkommen. Anfänger müssen sich befleißigen, die beiden ungefähr gleich großen, in Büscheln wachsenden Pilze auseinanderzuhalten.

Da das Stockschwämmchen zu den holzbewohnenden Pilzen gehört, verwendet man es zur künstlichen Holzpilzzucht. Man fängt die reifen Sporen abgeschnittener Hüte auf Papier oder Glas auf, spült sie ab in ein Fläschchen und gießt dieses sporenhaltige Wasser bei feuchtem, regnerischem Wetter in die Ritzen, Spalten oder in entsprechende Einschnitte der Baumstümpfe. Nach ein bis zwei Jahren zeigen sich die ersten Fruchtkörper. Solche Kulturen werden zum Beispiel in Steinach in Thüringen

in großem Maße durchgeführt und bringen viele Zentner Ertrag. So wird die allgemeine Pilzernte vermehrt und zugleich die Ausbreitung der ungenießbaren holzbewohnenden Arten erschwert.

Die Versuche künstlicher Vermehrung von Speisepilzen sind auch auf andere Pilze ausgedehnt worden. Auf gedüngter Lauberde lassen sich unter anderem der Kahle Krempling und der Schopf-Fintenzpilz züchten. Auch bei Morcheln und Lorcheln gelangen solche Versuche. Dagegen ist es bei unsern wichtigsten Speiseschwämmen, dem Steinpilz und andern Röhrlingen, leider noch nicht gelungen, eine künstliche Anzucht durchzuführen, zumal die Entwicklungsbedingungen der meisten Schwämme beziehungsweise ihrer Sporen nur mangelhaft oder gar nicht bekannt sind, viele auch auf eine Lebensgemeinschaft mit bestimmten Baumwurzeln angewiesen sind.

CHAMPIGNONS

Dir als echtem Pilzjäger dürfte es wenig Vergnügen machen, dich beim Suchen nur auf einen bestimmten Pilz, etwa den Steinpilz oder den Pfifferling, zu beschränken. Aber beim Champignon, der als Wiesenpilz nur unter seinesgleichen zu leben pfl egt und zu köstlich ist, als daß er mit andern in einen Topf geworfen werden sollte, da lasse ich die Ausnahme gelten. Und so wollen wir denn heute nicht im Walde, sondern auf der Wiese nach dem warmen Regen der letzten Tage den *Wiesen-* oder *Feld-Champignon* sammeln, der auch Feld-Edelpilz genannt wird.

Als weißes Knöllchen bricht er einzeln oder in Gruppen aus dem Boden hervor. Allmählich setzt sich der halbkugelige Hut vom Stiel ab, die Hüllhaut zerreißt, und davon bleibt am Stiel ein Ring oder Randfetzen zurück. Die abziehbare Oberhaut ist ziemlich dick und wird mehr oder weniger gelblich-bräunlich. Die Lamellen sind anfangs blaßrosa gefärbt, werden dann fleischfarben rosa und im Alter schokoladenbraun. Der volle Stiel ist glatt und gleichmäßig dick, nur am Grunde oft etwas stärker. Das zarte Fleisch ist weiß, mitunter schwach rötlich durchzogen und riecht angenehm würzig, nicht aber — wie beim Schaf-Champignon — nach Anis! Vom Mai bis Oktober erscheint unser Champignon besonders auf Wiesen, Triften und Feldern, wo Pferde- oder Kuhdung vermodert. Auch auf Komposthaufen und in Gärten ist er zu finden. Eigentümlich ist, daß der Pilz in manchen Jahren massenhaft auftritt, besonders nach der Grummeternte, während er sich in anderen Jahren seltener zeigt oder ganz fehlt. Die Ruheperiode kann drei bis vier Jahre dauern. Bei andern Schwämmen hat man ähnliches beobachtet.

Der sehr veränderliche Pilz gehört zu den vorzüglichsten Speisenschwämmen und bildet wegen seines wohlschmeckenden Fleisches

eine geschätzte Delikatesse. Seine Verwendung ist mannigfach, auch als Konserve. Leider wird er von Insekten stark heim-gesucht. Auch wird er beim Trocknen leicht schimmelig.

Alte Exemplare sind weniger schmackhaft als junge. Im Ent-wicklungszustand sind ja alle Pilze am gehaltvollsten und wohl-schmeckendsten. Der junge Pilz ist bereits mit allen Stoffen versorgt, die er für sein kurzes Leben nötig hat. Das Aufschir-men des Hutes und das Größerwerden der Schwämme ist also kein eigentliches Wachsen mehr, es werden keine neuen Nähr-stoffe verarbeitet, keine neuen Zellen mehr gebildet, sondern die vorhandenen weiten und strecken sich nur. Es ist das Wasser, das die Zellen der Pilze ausdehnt. Das eigentliche Wachsen der Schwämme verlangt Zeit. Es kann sich bei manchen auf Wochen ausdehnen; das Strecken dagegen erfolgt mitunter über Nacht, so daß die Fruchtkörper eben „wie Pilze aus der Erde schießen“!

Das Aufschirmen des Hutes zeigt den Beginn der Sporenreife an. Da mit den Sporen Nährstoffe verloren gehen, wäre es un-wirtschaftlich, wenn man beim „Putzen“ der Pilze die junge, saubere Fruchtschicht entfernte. Nur bei ganz alten Lamellen ist das geraten. Ein Feld-Champignon von acht Zentimetern Hutdurchmesser soll etwa eintausendachthundert Millionen Sporen erzeugen und in einer Stunde durchschnittlich vierzig Millionen abwerfen. Und dieses Ausstreuen ist je nach der Witterung in ein bis zwei, selten nach drei Tagen beendet!

Auffallend ist beim Wachstum die Kreis- oder Ringbildung des Wiesen-Champignons. Das Myzel wuchert von einem Punkt nach allen Richtungen weiter; das alte Pilzlager stirbt ab. So bilden sich Kreise, deren Durchmesser immer größer wird und bis zu zehn Metern und mehr betragen kann. An der Peripherie brechen die Fruchtkörper hervor. Treten dem wachsenden Pilz-lager Hindernisse entgegen oder sind die Bodenverhältnisse un-gleichmäßig, so bilden sich nur Reihen oder Bogen. Man nennt diese Erscheinungen Elfen- oder Hexenringe. In früheren



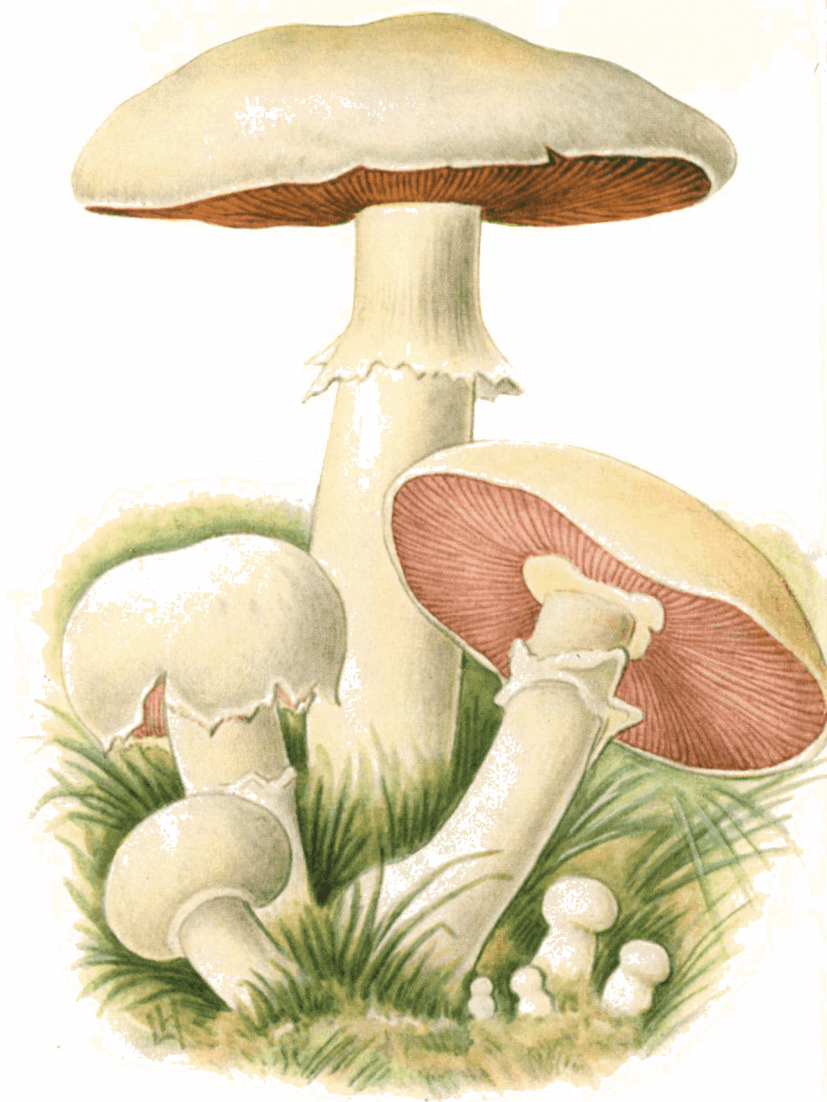
Kahler Krempling
Echter Reizker



Speiteufel
Speise-Täubling



Schwefelkopf
Stockschwämmchen



Wiesen-Champignon

Zeiten gaben sie dem Aberglauben Stoff zu abenteuerlichen Märchen. Man erzählte sich, Elfen und Hexen hätten hier ihre nächtlichen Tänze und Reigen aufgeführt.

Die wiederholt gemachte Beobachtung, daß stark gedüngte Wiesen oder Pferdekoppeln einen besonders üppigen Wuchs von Champignons aufweisen, führte zu ihrer künstlichen Zucht. Man kam zu der Einsicht, daß verrotteter Pferdedung die Entwicklung des Champignons besonders begünstigt und daß geschlossene, gleichmäßig warm gehaltene Räume zur Kultur am vorteilhaftesten sind. Als Zuchträume eignen sich Keller, wie zum Beispiel alte Bierkeller, Schuppen, Ställe, Gewächshäuser oder Mistbeete. Auch an geschützten und schattigen Plätzen im Freien kann man Champignonbeete anlegen. Allerdings ist die Sache nicht ganz so einfach, wie sie zunächst erscheint. Die Champignonzucht erfordert viel Mühe und viel praktisches Können, wenn man kostspielige Fehlschläge vermeiden will. Die braunköpfigen Champignon-Rassen, so sagen die Züchter, sollen sich durch stärkeres Wachstum und größere Widerstandsfähigkeit auszeichnen.

Die Kraft der Pilze ist oft erstaunlich. Das möge dir folgende Notiz aus einer Zeitung beweisen. In einer Dresdener Schule war eine Gangbahn aus quadratischen Zementplatten von je zwanzig Pfund Gewicht hergestellt worden. Der Hausmann der Schule bemerkte eines Tages, daß sich eine dieser Platten hob, und zwar innerhalb eines Tages um anderthalb Zentimeter. In der Meinung, unter dem Stein ein Ratten- oder Maulwurfsnest zu finden, hob er die schwere Platte empor und erblickte zu seiner Verwunderung darunter nichts als vierzehn weiße, daumenhohe Champignons. Was sagst du zu dieser Herkulesarbeit der unscheinbaren Pilze?

Dem Feld-Champignon an Güte gleichwertig ist der sehr ähnliche *Schaf-Champignon*. Er hat einen seidigglänzenden, anfangs mehr kugelig-glockigen Hut, der durch Druck oder Streifung zitronengelb-flechtig wird. Die Lamellen bleiben im Gegensatz

zu seinem „Vetter“ lange blaßgrau oder blaß graurötlich und werden endlich schwarzbraun. Der Stiel ist eng-hohl; er wird höher als bei der vorigen Art und schwärzt im Alter von der Spitze aus. Am Grunde ist er keulig verdickt. Der Ring ist meist doppelschichtig. Das Fleisch riecht mehr oder weniger stark nach Anis. Der Schaf-Champignon wächst in Laub- oder Nadelwäldern, an grasigen Waldrändern; auch kommt er häufig außerhalb des Waldes vor.

Seit einigen Jahren hat man einen ungenießbaren Champignon festgestellt. Er ist dem Schaf-Champignon täuschend ähnlich und lebt unter seinen anderen Artgenossen versteckt. Geruch und Geschmack erinnern an Karbol, an Apotheke, daher nennt man ihn auch *Karbol-Champignon*. Sein Fleisch läuft im Bruch chromgelb an, besonders im Stielgrund.

Junge Schaf-Champignons können leicht mit der weißen Abart des giftigen Knollenblätterschwammes verwechselt werden. Doch unterscheiden sie sich recht deutlich. Der Schaf-Champignon hat niemals eine scheidenartige Hülle um den Stielgrund; seine Lamellen färben sich bald rötlich und später schwarzbraun, während die Lamellen bei dem gefährlichen Giftpilz stets weiß bleiben. Achte ferner bei diesem auf die Knolle am Stielgrunde, sowie beim Schaf-Champignon auf den Anisgeruch! Anfänger vermeiden die Gefahr, wenn sie keine Champignons im Walde sammeln, sondern nur auf Wiesen. Und wende auf alle Fälle keinen Pilz, den du nicht sicher kennst!

Und noch etwas zu dem Namen „Champignon“. Man stößt sich daran, daß das Wort nicht deutsch, sondern französisch ist. Die Bestrebungen unserer volkstümlichen Pilzschriftsteller gingen deshalb dahin, passende deutsche Benennungen zu finden, und so ist man auf die Bezeichnungen „Egerling“ (Ackerling), Egartling, Ehegürtel und Angerling gekommen. Es ist natürlich Geschmackssache, sich für oder gegen diese Namen zu erklären. Zunächst scheint es mir wenig glücklich, zu den Dutzenden von Pilznamen auf „ling“, wie Schirmling, Trich-

terling, Milchling, Täubling, Tintling, Pfifferling, Röhrling u. a. nun auch noch den „Egerling“ zu entdecken. Außerdem haben Sprachgebrauch und Praxis auch ein Wörtchen mitzureden, und mißverständlich, zweideutig oder geschmacklos darf die deutsche Bezeichnung doch auch nicht sein. Ein Filetbraten oder Karbonadenstück mit Champignons ist gewiß nicht zu verachten. Ich habe aber noch nie gesehen, daß auf den Speisekarten der Gasthäuser zu lesen war: „Beefsteak mit Egerlingen“. Auch die Bezeichnung „Edelpilz“ scheint mir zu allgemein und könnte ebensogut andern erstklassigen Speisepilzen beigelegt werden. Außerdem hat man in Österreich den Namen „Edelpilz“ für den Steinpilz in Anspruch genommen!

SCHOPF-TINTENPILZ

Wie schon das Bild zeigt, lernst du im *Schopf-Tintenpilz* einen Pilz kennen, der in seiner weißen und kolbenartig walzenförmigen Erscheinung nicht verwechselt werden kann. Du siehst es ihm in seiner jugendlichen, reinen Unschuldsfarbe nicht an, daß er im Alter in eine dunkle Tintenfarbe zergeht.

Bis zwölf Zentimeter hoch kann der walzenförmige Hut werden. Bei der weiteren Entwicklung öffnet er sich und wird kegelförmig. Der Rand, der anfangs mit dem Stiel durch einen schmalen Ring verbunden war, zerreißt und rollt sich nach außen spiralartig um. Dabei zerschlitzt die Oberhaut bis auf den haubenförmigen Scheitel in bräunliche, sparrig abstehende Schuppen, so daß der Hut nunmehr an einen Haarschopf erinnert. Das trug ihm den Namen „Schopf-Tintenpilz“ ein. Der röhrlige, zähfleischige Stiel ist am Grunde schwach knollig wie beim Parasolschwamm. Er wird zehn bis achtzehn Zentimeter, auf gutgedüngtem Boden sogar bis dreißig Zentimeter hoch! Die weißen Lamellen stehen fast linear, verfärben sich vom Hutrand aus rosa und endlich schwarz. Dabei werden sie feucht und zerfließen, sich selbst „verzehrend“, samt dem Hute zu einem tintenartigen, herabtropfenden Brei.

Der sonderbare Pilz zeigt sich vom Juli bis November, besonders auf gedüngtem Gartenland, „fetten“ Wiesen und Äckern, an Wegen und Gräben; gern „ziert“ er auch Schuttplätze und Kehrlichthäufen, ja selbst Rinnsteine, die „Gossen“. Er entwickelt oftmals ein so rasches Wachstum, besonders nach warmen Gewittertagen, daß er über Nacht hervorbricht.

Das Fleisch ist zart und weich; es muß daher bald nach dem Sammeln verwertet werden. Nur die jungen, noch geschlossenen Hüte sind zu verwenden. Schopftintlinge eignen sich mit reichlich Zwiebel und etwas Pfeffer zu Gemüse und zu Suppen. Bemerkenswert ist, daß die Mahlzeit aus Schopf-Tintenpilzen

nicht bekömmlich ist, wenn man während oder nach derselben alkoholische Getränke zu sich nimmt. Da der Pilz oft in großen Massen erscheint und leicht zu sammeln ist, sollte er vor allem zu Pilzextrakt, zu „Pilzwürze“, verwandt werden. Die zerschnittenen und gesalzenen Schwämme werden mit etwas Wasser gekocht. Den Pilzsaft füllt man nach und nach ab. Nach Zusatz von Wasser wird das Auskochen wiederholt; den Brei rest läßt man abtropfen. Endlich wird der ganze Pilzsaft unter Umrühren sirupartig eingekocht und in kleine Flaschen gefüllt.

Wie eingangs angedeutet, kann man zerfließende Hüte zur Bereitung einer Tinte benutzen. Man fügt der Flüssigkeit etwas verdünnten Leim sowie einige Tropfen von fäulniswidrigem Nelkenöl zu. Diese „Tinte“ erwies sich als wertvoll zur Unterzeichnung von Dokumenten. In den Schriftzügen sind zum Zeichen der Echtheit stets die Pilzsporen nachzuweisen. Die verhältnismäßig langen Lamellen begünstigen die Entwicklung einer Riesenzahl von reifen Sporen. Ein Tintling mit zweihundertvierzehn Lamellen soll schätzungsweise etwa fünf Milliarden erzeugen und stündlich rund hundert Millionen abwerfen!

Das zarte, weiche und leicht vergängliche Fleisch des Schopftintlings bildet für Pilzjäger ein beachtliches Beispiel dafür, Pilze nie in Netzen oder Säcken zu sammeln, da man sonst nur eine zerdrückte und gequetschte Masse mit nach Hause bringt. Am besten eignen sich Spankörbe, Kartons oder kleine Koffer. Luftdurchlässige Behälter verdienen immer den Vorzug, da sich die Pilze bei längerem Lagern zu stark erwärmen, somit leicht in Zersetzung übergehen und dann gesundheitsschädlich werden.

P F I F F E R L I N G

„Zu gering ist kein Ding, und wär's ein Pfifferling.“ Dieser Volksreim wird dir bekannt sein; und wer danach sein Tun einrichtet, dürfte es nicht bereuen.

Unser gering geachteter *Pfifferling* oder *Eierschwamm* ist der wichtigste aller Marktpilze. Von den vielen andern Schwämmen unterscheidet er sich durch seine kreisel- oder trichterförmige Gestalt. Der lebhaft dottergelbe Hut ist anfangs eingerollt, später wellig oder faltig gelappt und fühlt sich fettig-fleischig an. Vom jugendlichen, zentimeterstarken Goldknöpfchen an erreicht er zuletzt eine Breite von zehn bis zwölf Zentimetern. Eigentliche Lamellen hat er nicht. Vom Hut zum Stiel ziehen sich schräglauende Rippen oder Leisten; diese gabeln sich wiederholt und sind mehrfach durch Queradern verbunden.

Von Mitte Juni bis Ende Oktober finden wir das „Gelbschwämmchen“ herdenweise beieinander, besonders in Nadelwäldern und auf Heiden, aber auch in Laubwäldern, hier besonders die wellige Form. Das Fleisch riecht angenehm und schmeckt mild, im Nachgeschmack etwas pfeffrig, daher der Name. Der Pilz wird fast nie von Maden oder Schnecken angefressen, hält sich lange frisch und ist ziemlich fest. Das macht den Pfifferling als Handelsware doppelt wertvoll. In der Stadt München sollen in günstigen Jahren achthundert bis tausend Zentner zum Verkauf kommen. Auf den Pilzmärkten in Berlin, Bremen und anderen Orten steht er an erster Stelle. In Chemnitz in Sachsen wurden 1937 von der Marktkontrolle zweitausendvierhundert Zentner gebucht. Das sind Zahlen, über die du gewiß staunen wirst!

Weder die ganz jungen Pilze, die „Goldknöpfchen“, noch die zu alten hartfleischigen sollte man sammeln; man suche eben frische, aber voll entwickelte Pfifferlinge. Am besten schmecken sie geschmort; zerkleinert wird der Pfifferling besser verdaut.

Vorher abbrühen oder abkochen soll man ihn nicht. Wenig geeignet ist er zum Trocknen, da er sehr hart wird und dann nur noch zu Pilzpulver zu verarbeiten ist.

Der Pfifferling ist wohl der häufigste und beliebteste Speisewschwamm, aber sein Nährwert ist gering und steht z. B. hinter dem des Echten Reizkers und des Champignons weit zurück. Warum wird er trotzdem von vielen Personen so gern gegessen? Es sind sein Geschmack und die in ihm enthaltenen Vitamine, die die Verdauung und damit das allgemeine Wohlbefinden fördernd und belebend beeinflussen. In erheblichen Mengen wurde Vitamin A festgestellt, dessen Mangel beim Menschen charakteristische Erkrankungen der Augen hervorrufen würde. Es ist sonst vor allem in den grünen Gemüsen, in der Milch und besonders im Lebertran vorhanden. Das wachstumfördernde Vitamin B₂ kommt im Pfifferling nur wenig vor; ebenso konnte Vitamin C, das Skorbuterkrankungen verhütet, nicht nachgewiesen werden. Dagegen wurde vom rachitisverhütenden Vitamin D, das von größter Bedeutung für die Ernährung des wachsenden Menschen, also für Jugendliche, ist und beim Kochen nicht zersört wird, ein erheblicher Gehalt in den Pfifferlingen, wie übrigens auch in Steinpilzen, Maronen und Morcheln, festgestellt, ein Vitamin, das auch wieder im Lebertran in hoher Konzentration enthalten ist, während es in unsern Gemüse- und Obstsorten fehlt.

Du siehst, auch in der Ernährungswissenschaft, in der Diät und ähnlichem, spielen die Pilze eine wesentliche und beachtliche Rolle. Und der Eierschwamm, der sonst „keinen Pfifferling“ wert sein sollte, rettet damit seine Ehre als begehrter Speisepilz. Der sogenannte *Falsche Pfifferling* ist im ganzen schwächer gebaut. Sein Hut ist regelmäßiger geformt und, wie die Lamellen, orangerot. Der Stiel ist dünner und unten oft schwärzlich angelaufen. Er ist nicht giftig, sondern essbar, wenn auch geringwertig. Auf den Märkten findet man ihn oft den Echten Pfifferlingen beigemischt.

Je bekannter und volkstümlicher ein Pilz ist, desto größer ist meist auch die Zahl seiner Volksnamen. Sie beträgt beim Pfifferling oder Eierschwamm etwa achtzig! Das Bestreben, die volkstümlichen Namen der Pilze auf einen einheitlichen, möglichst „kurzen Nenner“ zu bringen, ist ebenso abwegig wie aussichtslos. Die Kürze geht dabei meist auf Kosten der Eindeutigkeit. Was dabei herauskommt, zeigt z. B. die Bezeichnung „Graukopf“, die E. Gramberg für den Nebelgrauen Trichterling „erfunden“ hat. Unter jenem Namen finden wir aber in der Pilzliteratur noch vier andere Pilze. Welchem gebührt nun der Vorzug? Dasselbe gilt von der Bezeichnung „Semmelpilz“, womit der Volksmund, je nach Gegend, drei verschiedenartige Schwämme belegte. Mit dem nichtssagenden Namen „Erdschieber“ werden in den Pilzbüchern vier verschiedene Pilze bedacht. Wie exakt nehmen sich dagegen Namen aus wie: Semmel-Stoppelpilz, Rauchblättriger Schwefelkopf, Schuppenstieler Hexenröhrling! Da weiß man gleich, welcher Pilz gemeint ist, und nicht nur die lateinischen, sondern auch die deutschen Namen müßten doch die charakteristischen Eigenschaften aufweisen! Ellenlange Doppelnamen sind gewiß nicht schön; aber sonst ist gegen die Länge nichts einzuwenden. Man kann sich jedenfalls auf sie verlassen, weil es Namen sind, die die Art wirklich kennzeichnen! Dabei könnten allerdings die vielen Bezeichnungen mit der Endsilbe „ling“ ebensogut auf „pilz“ oder „schwamm“ abgebogen werden, und jeder Laie wüßte, daß es sich um einen Pilz handelt.

STEINPILZ

Der Traum eines echten Pilzjägers, das Ideal jedes Pilzfreundes ist — der *Steinpilz*. Er ist neben dem Pfifferling der wichtigste Marktpilz und einer der allerfeinsten und ergiebigsten Speiseschwämme. Kein Wunder, daß der freudig überraschte Sammler seinen Fund triumphierend und beglückt in die Hand nimmt, zumal wenn dieser recht ansehnlich groß ist. Es ist etwas Eigenartiges, Reizvolles um die Pilze. Der altgermanische Glaube hat sogar den Donnergott mit ihnen in Verbindung gebracht. Die Trüffeln zum Beispiel sollten entstehen, wenn Donars Hammer in die Erde schlug. Etwas Geheimnisvolles, Mystisches schien mit den wunderbaren Gestalten der Schwämme verbunden. Wegen ihres plötzlichen Erscheinens und ihrer Farbenpracht brachte man sie mit Gnomen und Elfen in Beziehung oder hielt sie, wie die Boviste, für Auswürfe der Tiere. Lange hielt sich auch der Glaube, sie seien krankhafte Auswüchse der Bäume und Baumwurzeln oder durch den Stich von Insekten erzeugte gallenartige Anschwellungen.

Du wirst jetzt, lieber Naturfreund, die Frage stellen: Wie entstehen die Pilze nun wirklich? Lockerst du um einen Schwamm herum den Erdboden, so bemerkst du viele spinnwebartige Fäden. Es ist das Pilzlager oder Myzel, der eigentliche, wachsende Teil der „Pilzpflanze“, der gleich den Wurzeln anderer Gewächse die Nahrung herbeischafft und aus dem sich der Fruchtkörper entwickelt, den man kurzweg Pilz oder Schwamm nennt. Und woraus sind die Pilzfäden entstanden? Legst du den ausgewachsenen Hut eines Champignons oder eines Steinpilzes über Nacht auf ein Stück Papier oder auf eine Glasplatte, so zeigen sich am andern Morgen auf der Stelle, wo der Pilz gelegen, unzählige staubfeine, farbige Körnchen. Sie vertreten die Samenkörnchen anderer Pflanzen und heißen „Sporen“. Bei den Blätterpilzen bilden sie sich an den Lamellen oder Blättern.

Beim Steinpilz freilich siehst du unter dem Hute statt der Lamellen feine Poren, die Mündungen einer dichten Röhrenschicht. Hier bilden sich die Sporen in den unzähligen Röhrenchen. Die Zahl geht auch hier ins Unzählige und läßt sich nur schätzen. Schwämme, die unter dem Hute als „Futter“ eine Röhrenschicht zeigen, nennt man im Gegensatz zu den Blätterpilzen „Röhrenpilze“. Darauf zu achten, ist für den Sammler wichtig. Der Steinpilz ist also ein Röhrling.

Und nun will er auch genügend betrachtet sein. Er zeigt ein respektables Äußeres. Sein dicker, runder, brauner Stiel ist mit einem weißen Netz überzogen. Der Hut zeigt steingraue Töne oder auch braune Farben und ist bei den älteren Exemplaren trutzig verbogen. Er kann die beachtliche Größe von zwanzig Zentimetern im Durchmesser erreichen. Selbst die kleineren Pilze präsentieren sich recht wohlbeleibt. Bei ihnen ist der Stiel noch dicker als der kugelige Kopf. Das „Futter“ der Steinpilze ist anfangs weiß, wird dann gelblich und ist im Alter olivgrünlich gefärbt.

Das feste, dicke Fleisch ist schön weiß und läßt unter der Oberhaut manchmal einen zarten rotbräunlichen Ton erkennen. Geruch und Geschmack sind gleich angenehm, nußartig. Bei günstiger Witterung zeigt sich der Steinpilz bereits im Juni und ist bis zum Oktober anzutreffen; gewöhnlich erscheint er in zwei getrennten Perioden. Er liebt lichte Stellen des Laub- und Nadelwaldes. Als Baumbegleiter bevorzugt er die Freundschaft mit Eiche, Buche und Kiefer. Im Gebirge, wenn ihm die drei genannten Gesellschafter fehlen, finden wir ihn auch unter dem schützenden Nadeldache der Fichte. Er ist also in dieser Beziehung ebenso unberechenbar wie hinsichtlich der Zeit seines Erscheinens und in der Masse seines Auftretens. Es gibt Jahre, wie zum Beispiel das Jahr 1949, in denen der Steinpilz außerordentlich häufig erscheint; in anderen Jahren wieder läßt er sich recht wenig blicken. Mitunter zeigt er kuriose Mißbildungen oder büschelartige Verwachsungen zu

zwölf und mehr Exemplaren; dann wieder einmal steigt einer „dem andern aufs Dach“, so daß zwei übereinanderstehen. Schwergewichtler gibt es von vier bis fünf Pfund.

In der Nähe der Großstädte wird er so fleißig gesucht, daß man schon ziemlich weit wandern muß, um eine lohnende Menge zu finden. Sein Fleisch wird allgemein geschätzt. In jeder Form der Zubereitung bildet es eine begehrte Speise und bekömmliche Nahrung. Auch die Tiere des Waldes verzehren den Steinpilz gern, und in den alten Pilzen wimmelt es von freßlustigen Maden und Larven.

Welchen Handelswert der Steinpilz hat, mögen zwei statistische Angaben beweisen. In einer Großstadt kamen im Sommer 1902 rund dreitausendzweihundert Zentner dieser Pilze zum Verkauf, und im „Steinpilzjahr“ 1935 wurden vom Markthallenaufseher in Chemnitz dreitausenddreihundert Zentner verbucht. Oberforstmeister O. Ring schätzte 1939 den Wert der deutschen Pilzernte insgesamt auf zweihundert Millionen Mark. Wie hoch diese Ziffern nach dem heutigen Stande der Währung liegen würden, läßt sich schwer sagen. Immerhin sind in den Kriegs- und Notjahren die Pilzschatze in einem Maße genutzt worden, daß eine Steigerung kaum mehr möglich sein dürfte. Mit der Besserung der wirtschaftlichen Lage nimmt freilich die Bedeutung der Speisepilze als Handelsware allmählich wieder ab.

Nun noch ein Hinweis! Es könnte dir wie manch anderem Pilzsucher begegnen, daß du unter den gesammelten Steinpilzen den ähnlichen *Gallen-Röhrling* erwischt hast. Dieser kommt nur im Nadelwalde vor. Gib gut acht! Schon ein einziges Exemplar kann dir die Mahlzeit ganz und gar „verbittern“. Ältere Gallenpilze sind ja vom Steinpilz an ihrem hervorquellenden rosafarbigem Röhrenfutter leicht zu unterscheiden. Schwieriger ist's bei den jungen Gallen-Röhrlingen. Der geübte Pilzjäger erkennt sie am gelbgefärbten Stiel, der durch olivbraune, grobe Adern grubig genetzt erscheint. Im Zweifelsfalle — und das

ist beim Jugendstadium durchaus nötig — kann nur eine Kostprobe entscheiden. So gallenbitter der Pilz auch schmeckt, giftig ist er nicht! Du siehst aber, selbst beim Sammeln unserer bekanntesten Speisepilze, wie des Steinpilzes, sind genaue Kenntnis und große Sorgfalt nötig, damit du nicht „bitter“ enttäuscht wirst.

ROTHÄUPTCHEN

Zum Pilzesuchen gehört Glück; aber auch Sehen und Nachdenken spielen dabei eine Rolle. In erster Linie versprechen wildreiche Waldungen und Viehhutungen ein zahlreiches und üppiges Wachstum der Pilze. Auch die Lage eines Waldes ist von Bedeutung; in feuchten Jahren gebe man dem Süden und Westen den Vorzug, in ganz trockenen Jahren suche man an den Nord- und Ostabhängen. Sehr viele Pilze haben ihren bestimmten Standort, den man sich merken muß. So kommen Rothhäuptchen und Birkenpilz, worauf beim letzten schon der Name hinweist, vorwiegend unter Birken vor.

Unter den Röhrenpilzen gehört das *Rothhäuptchen* neben dem Steinpilz zu den ansehnlichsten Schwämmen. Der dickfleischige Hut ist meist drei bis zwanzig Zentimeter breit, kann aber auch dreißig Zentimeter erreichen. Eine lebhaft rotbraune oder orangerote Haut, „Haube“, überzieht den Hut, bei jungen Exemplaren bis zum Stiel, an dem sie etwas herabläuft. Am Rande des ausgebreiteten Hutes hängen später oft noch zackige Reste davon als Hutsaum herab. Die Röhrenschicht, das „Futter“, ist deutlich vom Stiel getrennt, also frei. Sie ist anfangs weißlich, dann gelblichgrau gefärbt. Der walzenförmige, gedrungene Stiel erscheint bei Jugendformen etwas bauchig. Charakteristisch sind die schwärzlichen Schuppen, mit denen der Stiel dicht besät ist. Sie sind oft längsrippig geordnet. Das gibt dem Pilze ein eigenartiges Gepräge und läßt ihn unschwer erkennen.

Man findet das Rothhäuptchen vom Juli bis weit in den Oktober hinein in lichten Birkenheiden und Mischwäldungen; hier dann besonders unter Zitterpappeln, den Espen oder „Aspen“. Daher auch sein Name „Aspenpilz“.

Er gilt als guter, leicht verdaulicher Speiseschwamm. Leider verfärbt sich sein Fleisch beim Kochen und Braten schwarzgrau; das beeinträchtigt aber nicht den angenehmen Geschmack.

Die Verfärbung macht den Pilz zum Einmachen ungeeignet. Findige Köpfe aber wissen daraus Kapital zu schlagen, indem sie das schwärzende Fleisch als Trüfflersatz zu Trüffelleberwurst und Trüffelpasteten verarbeiten.

Von Schnecken und Insekten wird das Rothauptchen nur wenig angefressen; gewöhnlich ist nur die Röhrenschicht befallen, weil hier der Eiweißgehalt der Pilze am reichsten ist. Meine Rothauptchenfunde waren meist madenfrei. Dabei zeigten die Fruchtkörper oft Neigungen zu Mißbildungen und zu Riesenschwachs, ähnlich wie der Steinpilz. Solche „Rotkappen“ können ein Gewicht von vier bis fünf Pfund erreichen und einen Hutdurchmesser von über dreißig Zentimetern. Was sagst du zu solch stattlichen Kerlen?

Dem rotbraunen Rôthauptchen ist der kleinere *Birkenpilz* verwandt. Er findet sich an den gleichen Standorten. Die rauchbraune bis schwarzbraune Farbe seines Hutes erinnert an das Kapuzinergewand, was dem Pilz den Namen „Kapuziner“ eingetragen hat. Die Röhren sind schmutzigweiß und quellen im Alter nach unten schaumartig hervor. Der graue Stiel ist bedeutend schlanker und längsfaserig-schuppig, so daß er sich ziemlich rauh anfühlt. Das grauweiße Fleisch wird im Alter weich und ist bei Regenwetter sehr „schwammig“.

Der Birkenpilz ist besonders jung ein beliebter Speisepilz, wenn auch von mäßiger Güte. Bei der Zubereitung nimmt das Fleisch eine düstere Färbung an und entwickelt viel Schleim. Das alte „Futter“ muß entfernt werden; auch die zähen Stiele sind unbrauchbar.

Gleich den Steinpilzen sind Rothauptchen und Birkenpilz Begleiter von Bäumen, mit denen sie in Wechselbeziehung, in Lebensgemeinschaft, stehen. (Näheres siehe beim Butterpilz und Gold-Röhrling!)

Daß das Rothauptchen kein unwichtiger Handelsartikel ist, möge dir eine Note von der Chemnitzer Marktkontrolle beweisen, wonach im Jahre 1937 dort einhundertsechzig Zentner

dieses Pilzes zum Verkauf gebracht wurden. Vom Viktualienmarkt in München liegen aus dem Jahre 1902 Zahlen vor, nach denen auf Birkenpilz und Rothäuptchen sogar eintausendsechshundert Zentner kamen. Und das will doch schon etwas bedeuten. Meinst du nicht auch?

MARONENPILZ

Bei oberflächlicher Betrachtung wird der Maronenpilz, besonders im Jugendstadium, leicht mit dem Steinpilz verwechselt. Dies dürfte aber für Lerneifrige ausgeschlossen sein, wenn sie beide Abbildungen vergleichen und die Beschreibung genau studieren.

Der polsterförmige Hut ist, wie schon der Name des Pilzes besagt, kastanienbraun, seltener fahlbraun oder braunrot, in der Jugend oft schwarzgrün oder braunschwarz. Sein Rand ist im Alter verbogen geschweift und die Oberhaut kahl und glatt; jung dagegen oft auch samtartig filzig. Die Röhren sind blaßgelb, grüngelb und endlich olivbraun. Grünlichweiße Röhren deuten auf einen Krankheitszustand durch Schimmelpilz-Befall. Beim Fingerdruck verfärben sich die Röhren blaugrün. Es gibt aber eine Abart, bei der die Druckstellen nicht dunkeln. Der Stiel ist gleichmäßig dick, oft etwas gekrümmt, zuweilen auch bauchig wie beim Steinpilz, doch stets ungenutzt! Seine Farbe wechselt von hellbraun bis rötlichbraun; meist ist er streifig überfasernt und oben heller als am Stielgrund. Das weißliche, feste Fleisch zeigt beim Durchschnitt über der Röhrenschicht einen bläulichen Hauch und unter der Huthaut eine schwach bräunliche Färbung.

Man findet das „Braunhäuptchen“, wie der Volksname lautet, vom Juli bis in den November, oft schon früher, manchmal auch noch später. Der Pilz ist ziemlich häufig und verbreitet; in allen Nadelwäldern kommt er zerstreut vor, am Grunde der Stämme, auch auf Baumstümpfen und besonders üppig unter faulendem Reisig. Da der Fruchtkörper sogar schon über dem Erdboden in den Rissen der Baumrinde und auch auf abgefallenen Kiefernzapfen anzutreffen war, ist anzunehmen, daß die Wachstumsmöglichkeit des Maronenpilzes ohne lebende Nadelbäume erwiesen ist. Er ist also kein ausgesprochener



Schopf-Tintenpilz
Pfifferling



Steinpilz



Rothäuptchen
Maronenpilz



Butterpilz
Gold-Röhrling

Baumbegleiter wie der Steinpilz und die andern Röhrlinge, wenn auch sein Standort als „meist unter Nadelbäumen“ charakterisiert wird.

Der Maronen-Röhrling ist ein sehr wertvoller und ergiebiger Speisepilz, der eine vielseitige Verwendung findet und auf den Pilzmärkten in Mengen vertreten ist. Die schwache Verfärbung des Fleisches hat nichts zu tun mit irgendeiner Schädlichkeit des Pilzes, der dem Steinpilz fast ebenbürtig ist. Sein Hut, der einen Durchmesser von fünf bis zwölf Zentimetern aufweist, zeigt oft Anzeichen dafür, daß auch Tiere ihn schmackhaft finden. Fraßstellen, die du da findest, lassen deutlich erkennen, daß Nagetiere — Eichhörnchen, Mäuse, Hasen — hier gespeist haben. Außer Schnecken- und Rehfraß kann man auch Spechtschnabelhiebe feststellen. Einmal wurde mir ein Pilz gebracht, bei dem das ganze Röhrenfutter von Schnecken buchstäblich „wegrasiert“, also fortgefressen war.

Damit sind wir bei einem Kapitel angelangt, das man überschreiben könnte: „Tiere als Pilzliebhaber“. Hast du einmal darüber nachgedacht? Von unsern Haustieren lieben die Kühe den Kuhpilz; auch Ziegen fressen Pilze roh; Schweinen soll man sie nur gekocht verabreichen. Selbst Hühner und Fische können mit Schwämmen gefüttert werden. Wildkaninchen und Wildschweinen dienen sie zur Speise; Hirsche sollen zur Brunstzeit die stärksten Pilzfresser sein. Noch größer ist die Zahl der Kostgänger unter den Insekten. Allzuoft hast du dich gewiß schon darüber geärgert, daß die schönsten Pilze in ihrem Innern von Fraßgängen durchlöchert waren; und wenn es dann darin herumwimmelte von weißen und gelben Maden, hast du deine gesammelte Beute mit Ekel ärgerlich fortgeworfen. Meist sind es Fliegenlarven, die wir als freßlustige Gäste in den Pilzen antreffen. Und dann die Maden von mehr als fünfzig Gattungen der Pilzmücken! Das ist schon beinahe eine Wissenschaft für sich! Daneben krabbelt im Futter der Röhrlinge sowie zwischen den Lamellen der Blätterpilze eine Menge kleinster Käfer, Spring-

schwänze und Milben. Zum Teil ernähren sich diese Käfer vom Fleisch der Pilze, zum Teil aber machen sie Jagd auf die in den Schwämmen lebenden Fliegenlarven, die sie fressen. Merkwürdig ist, daß sogenannte Weich- und Hartpilze ganz verschiedene Bewohner der winzigen Tierchen aufzuweisen haben. Für einige Pilzarten könnte man besondere Arten von Käfern angeben, so wie bei unseren Kulturpflanzen auch jede Sorte ihre besonderen Liebhaber beziehungsweise Schädlinge hat. Einige Pilzbesucher, wie z. B. die Schmeißfliegen, leisten dadurch den Pilzen einen Dienst, daß sie zur Verbreitung der Sporen beitragen, also gewissermaßen zum „Pilz-Heger“ werden. Die Verbreitung der Sporen geschieht nämlich nicht allein durch den Wind, sondern auch durch den Regen und weiter durch allerlei Tiere, die als Gäste bei den Pilzen weilen. Als Mittel zum Anlocken dienen neben dem nahrhaften Fleisch lebhaftere Farben sowie angenehme Düfte, andererseits auch stinkende, übel anmutende Gerüche, und endlich die Milchsäfte.

BUTTERPILZ UND GOLD-RÖHRLING

Die Pilze haben weder Blüten noch Blattgrün; es fehlt ihnen also der Stoff, mittels dessen die grünen Pflanzen aus dem aufgesogenen Wasser und der Kohlensäure der Luft sich ernähren und ihren Körper aufbauen. Sie müssen von bereits vorgebildeten Nahrungsstoffen ihr Leben fristen. Eine große Anzahl der Pilze lebt daher schmarotzend auf Bäumen und anderen Pflanzen; sie gedeiht auf Kosten ihres Nährwirts. Andere finden „ihren Unterhalt“ im düngerreichen Humusboden und wachsen daher gern im Walde. Noch andere umziehen mit ihrem Myzel die feinen Saugwurzeln der Bäume, mit denen sie in Lebensgemeinschaft stehen. Heute weiß jeder Forstmann, daß man nicht nur den humusreichen Boden allein als Grundlage für das Gedeihen des Waldes ansieht, sondern auch eine reiche Zahl der Schwämme, die als „Gesellschafter“ zum Wachstum der Bäume beitragen.

Du wirst als aufmerksamer Pilzsammler schon beim Rothhäuptchen und Birkenpilz gemerkt haben, daß manche Pilze fast immer unter denselben Baumarten zu finden sind. Diese Tatsache brachte die Forschung darauf, daß die Saugwurzeln vieler Waldbäume vom Pilzgeflecht umspinnen oder durchdrungen sind. Diese Lebensgemeinschaft können wir als eine „Genossenschaft auf Gegenseitigkeit“ bezeichnen; denn Pilz und Baum haben dabei Vorteil voneinander. Die Fäden des Pilzgeflechts erhalten aus den Wurzelzellen bestimmte Nährstoffe, während sie andererseits die Rolle eines Saugapparates übernehmen und den Bäumen das Bodenwasser mit den aufgelösten mineralischen Nährsalzen in weit stärkerem Maße zuleiten, als es nicht umspinnene Würzelchen aufnehmen könnten. Du siehst daraus, gute Pilzjahre haben einen nicht unwesentlichen Einfluß auf das Wachstum der Waldbäume. Ohne Pilze kein gedeihliches

Waldleben. Forstbestände, denen man alljährlich die Streu raubt und in denen man damit den Pilzen die Nährquelle entzieht, verkümmern.

Einige der wichtigsten Baumbegleiter sind der Butterpilz und der Gold-Röhrling.

Der *Butterpilz* oder *Butter-Röhrling* ist einer unserer wertvollsten Speiseschwämme. Sein Hut ist schokoladenbraun bis gelbbraun. Er bleibt lange mit dickem Schleim überzogen. Später wird die Oberhaut trocken und strahlig faserig; sie läßt sich leicht abziehen, daher die Bezeichnung „Schälpilz“. Die Röhren sind mit dem Stiele verwachsen und schön buttergelb gefärbt, daher der Name; im Alter werden die Röhren olivbräunlich. Eine weiße Haut umschließt die junge Fruchtschicht bis zum Stielgrund. Reste davon zeigen sich als heidelbeerfarbiger Ring und als dunkelnde Fetzen am Hutrande. Achte darauf beim Sammeln!

Das wohlschmeckende Fleisch riecht obstartig; es muß bald zubereitet werden, da es sehr wasserhaltig und daher sehr weich ist. Viele Waldtiere sind Freunde und Kostgänger des Pilzes. Das Eichhörnchen speichert ihn sogar in Astgabeln, Aststümpfen und Rindenspalten auf. Der Butterpilz ist der gemeinste und häufigste Röhrling unseres Kiefernwaldes; er ist standortstreu, oft zwischen Heidekraut versteckt, und findet sich vom Juni bis Oktober, besonders auf Waldwegen.

Die Kiefer ist sein Lebensgemeinschaftler. Die feinen Enden ihrer Faserwurzeln sind von einem dichten Geflecht der Pilzfäden umspinnen. Die Forschung machte folgenden Versuch: Man säte Kiefernnsamen in echte Walderde und auch in solche, bei der man vorher alle Pilzfäden durch Hitze abtötete. Aus dem Samen im pilzhaltigen Boden entwickelten sich kräftige Pflänzchen; die Keimpflanzen des pilzf freien Bodens blieben kümmernde Schwächlinge.

Der *Gold-Röhrling* oder *Schöne Röhrling* trägt seinen Namen wegen der schönen Färbung. Mit seinem goldgelben oder orange-

roten Hute leuchtet er weithin und ist eine Zierde des Waldes. Er ist dem Butterpilz nahe verwandt. Früher machte man zwischen beiden Arten keinen Unterschied. Das war aber falsch. Zwar trägt auch der Gold-Röhrling einen Ring, aber dieser ist vergänglich und hinterläßt am Stiel nur eine schwache Wulst. Der goldgelbe Stiel ist oben bräunlich punktiert oder schwach netzig gezeichnet. Die feinen Röhren sind zitronengelb und am Stiel etwas herablaufend. Vom Wert und von der Zeit des Erscheinens gilt dasselbe wie vom Butterpilz.

Zum Unterschied vom Butterpilz ist der Gold-Röhrling ein reiner Lärchenpilz. Selbst wenn Lärchen vereinzelt in Parkanlagen oder Vorgärten stehen, findet er sich ein. Für den Sammler ist also dieser Baum ein Wahrzeichen, den Pilz zu finden. Oft zeigt er sich um den Stamm herum in einem Kreise, der der Kronentraufe, also dem Umfange der Baumwurzeln entspricht. Und sollte den Wurzeln durch einen Graben, Weg oder eine Flutrinne Halt geboten worden sein, so siehst du selbst an dem Rande oder der Böschung hinab die goldenen Knöpfe dieses Röhrlings. Der Pilzforscher F. Kallenbach erwähnt in seiner Monographie: „Seit zwölf Jahren habe ich meine besondere Aufmerksamkeit darauf gerichtet, diesen Pilz (*Boletus elegans*) ohne Lärche zu entdecken, in der hiesigen Umgebung, im Odenwald, im Spessart, in der Rhön, im Harz, in den Alpen, kurzum überall, wo ich beobachtet habe, aber immer vergebens, immer war wenigstens eine Lärche in der Nähe.“*) Und Blagaic (Jugoslawien) schrieb, was das Verhältnis von Gold-Röhrling zur Lärche anbelange, könne er nach dreißigjährigen Beobachtungen versichern, daß er denselben immer unter oder unweit, aber stets im Bereiche der Lärchen gefunden habe.*) Diese Angaben stimmen mit meinen persönlichen langjährigen Erfahrungen überein. Nach dem Fällen von Lärchen erscheinen wohl im folgenden Jahre noch einige Gold-Röhrlinge, wohl

*) F. Kallenbach, Pilze Mitteleuropas I: Röhrlinge, S. 39.

auch noch im nächsten und übernächsten Jahre, aber dann verschwindet er mit dem Hinsterben der Wurzeln des Lärchenstumpfs. Darauf, daß er sich noch zeigt, wenn auch schon der Baum verschwunden ist, dürfte die Angabe zurückzuführen sein, daß man ihn auch ohne Lärchen vorgefunden habe. Die verhältnismäßig große Entfernung vom Stamm, in der oft Gold-Röhrlinge erscheinen, geht natürlich darauf zurück, daß hier erst die für die Ernährung des Baumes wichtigen Saugwurzeln zu finden sind.

Im Alpen- und Sudetengebiet findet sich der Gold-Röhrling mit der Lärche verbunden bis empor zur Knieholzgrenze. In allen übrigen entlegenen Gegenden hat er sich erst mit der Aufforstung der Lärche eingebürgert.

Die meisten Röhrenpilze haben eine Wurzelgemeinschaft mit Waldbäumen. Das erleichtert oftmals das Erkennen der Schwämme; dabei darf nicht übersehen werden, daß schon ein einziger Baum, ja selbst ein bloßer Stumpf das Vorhandensein entsprechender Pilzbegleiter möglich macht — und zwar je nach Wurzelraum bis zu zehn und zwanzig Metern vom Stamm oder Stumpf entfernt, nicht selten sogar mitten in einer sonst ganz anders gearteten Waldung, wie ich dies bereits beim Grünen Knollenblätterschwamm andeutete.*)

Du siehst, lieber Naturfreund, wie Baum und Pilz aufeinander angewiesen sind, wie sie sich in ihrer Ernährungsweise ergänzen, ein „soziales Leben“ miteinander führen. Butterpilz und Gold-Röhrling sind zwei charakteristische Beispiele dafür, wie wichtig die Pilze für den Wald sind. Wem die Pflege und der Schutz des Waldes am Herzen liegen, der muß auch auf das Gedeihen der Schwämme bedacht sein!

*) Vgl. auch Benedix, Pilztabelle für jedermann, Heft 10 und 14.

HEXENPILZ

Einladend sieht der Hexenpilz nicht aus, das kann man nicht sagen; auch seine Beinamen „Saupilz, Teufelpilz, Schusterröhrling, Gauklerpilz“ mahnen zur Zurückhaltung, als wollten sie warnen. Doch können Hexen mitunter besser sein als ihr Ruf. Deshalb wollen wir auch versuchen, Zutrauen zu unserem „Hexenkind“ zu gewinnen und seine „Persönlichkeit“ etwas genauer betrachten.

Der ganze Schwamm macht einen düsteren Eindruck. Dunkel olivbraun oder schwarzbraun ist der polsterförmige Hut, der fünf bis fünfzehn Zentimeter, ja sogar zwanzig Zentimeter breit werden kann. Druckstellen werden so unansehnlich dunkel, wie wenn der Schuster den Pilz mit seinen schwarzen Händen betastet hätte. Da sich die Oberhaut samtig-filzig anfühlt, hat sich die Reihe seiner Taufnamen noch um die Bezeichnung „Samtpilz“ vermehrt. Auch die Röhren sind düster gefärbt: purpur-, mennig- oder blutrot, endlich ganz schwarzrot. Druckflecke verfärben sich hier ebenfalls schnell dunkelblau oder schwarzblau.

Der Stiel ist anfangs dickleibig wie beim Steinpilz, später keulenförmig oder walzig. Er ist mit blutroten Filzflöckchen querschuppig bedeckt und gleichfalls gegen Berührung sehr empfindlich. Das dicke, gelbe Fleisch verfärbt sich im Bruch oder Schnitt sofort grünblau oder blaugrün. Unwillkürlich wiederholt man den Versuch, um sich von dieser Verwandlungskunst des Gauklers überraschen zu lassen.

Der Hexenpilz erscheint vom Juni bis in den Oktober und wird vom Unkundigen seiner auffallenden Verfärbung wegen meist als „Satanpilz“ angesprochen. Man findet ihn an Waldwegen, in lichten Laub- und Nadelwäldern; in einigen Gegenden fehlt er, in andern ist er der häufigste Rotporer. Trotz seines unheimlichen Aussehens ist der Hexenpilz ein wohlschmecken-

der Speiseschwamm, also nicht giftig, wie viele meinen. Das blauverfärbte Fleisch wird beim Kochen oder Schmoren wieder angenehm gelb. Für die Zubereitung sind wie bei allen Pilzen eiserne Kochtöpfe ausgeschlossen; nur Ton-, Email- oder Aluminiumgeschirre eignen sich. Wer sich freilich über derartige Ratschläge hinwegsetzt, auch in der Sorglosigkeit der Zubereitung seinem Magen allzu viel zutraut, es gar an einem gründlichen Zerkauen der Pilzspeise fehlen läßt, der darf sich nicht wundern, wenn er schlimme Erfahrungen macht. Solchen „Helden der Unvernunft“ ist nicht zu helfen.

Bei einem nahen Verwandten dieses Pilzes ist der Stiel nicht rotschuppig, sondern mit einem deutlichen rostroten Netz überzogen. Er heißt daher *Netzstieliger Hexenpilz*, während unsere obige Art die Bezeichnungen *Schuppen-* oder *Flockenstieliger Hexenpilz* trägt. Halte die beiden gut auseinander! Der Hut des netzstieligen Hexenpilzes ist heller getönt, fahl ledergelb bis olivgelbbraun. Sein Stiel ist am Grunde schwachkeulig und sein Fleisch von der Basis aus weinrot durchzogen. Er liebt kalkhaltigen Boden und säumt in lichten Wäldern oft die Straßengräben.

Mit dem giftigen, glücklicherweise sehr seltenen *Satanspilz* kann der Hexenpilz kaum verwechselt werden, wenn man beachtet, daß der Satanspilz einen hellen, grauweißen Hut und weißliches Fleisch besitzt und einen tonnenförmigen, rot genetzten Stiel hat.

Beide Hexenpilzarten sind eßbar. Der Schuppenstielige Hexenpilz wird in Bayern, Österreich, Mähren und Rußland viel verspeist. Das Blauanlaufen des Fleisches, das man in geringerem Maße ja auch beim Maronenpilz und einigen anderen Röhrlingen feststellen kann, ist also nicht immer ein Zeichen für die Gefährlichkeit eines Pilzes. Durch das Kochen werden jene Stoffe unschädlich, die beim etwaigen Rohgenuß nicht bekömmlich wären. Das gilt z. B. auch für die Verwendung vom Hallimasch und Kahlen Krempling. Um keine unnützen Kom-

pplikationen heraufzubeschwören, sollte man sicherheitshalber jeden Pilz (auch zum Salat) nur gekocht, gebraten oder geschmort verwerten. Nur wenn diese Voraussetzung erfüllt wird, ist die Eßbarkeit oder Ungenießbarkeit eines Pilzes einwandfrei zu bestimmen.

BOVISTE UND KARTOFFELBOVIST

Du kennst doch den „Püster“? Oft hast du schon als Kind mit dem Fuß draufgetreten, und eine graue Staubwolke puffte heraus. Unartige Buben blasen sich gegenseitig durch Zusammendrücken solcher Püster den Sporenstaub ins Gesicht. Versuche bei Pferden haben allerdings ergeben, daß er den Augen nicht schädlicher ist als jeder andere Staub.

Diese Pilze, die Püster, heißen „Stäublinge“. Ähnlich sind die Boviste; fortschrittliche Leute schreiben auch „Bofiste“. Doch wir wollen auf die Deutung dieses etwas „anrühigen“ Namens nicht eingehen, sondern die kugelige Pilzfamilie näher betrachten. Da ist zunächst der *Flaschen-Stäubling*, wegen seiner flaschenförmigen Gestalt so benannt. Seine äußere Hülle ist mit kleierartigen Körnchen und winzigen Stacheln bedeckt. Bei der Reife wird die weiße Oberhaut braun und läßt dann am Scheitel durch eine Öffnung die unzähligen Sporen gleich einer Staubwolke entweichen. Das Innere des Fruchtkörpers ist in der Jugend zart, weiß und festmarkig und in diesem Zustand essbar und wohlschmeckend. Wenn die Sporen reifen, wird das Innere weich und olivbraun; es ist selbstverständlich dann kein „Magenfutter“ mehr. Der Flaschen-Stäubling ist eine Charakterpflanze der Heiden, Triften, Grasplätze, Sandfelder (auch in Wäldern) und wächst vom Juni bis Oktober truppweise. Alte, trockene Fruchtkörper dauern bis zum nächsten Jahre aus.

Der *Eier-Bovist* wird walnuß- bis hühnereigroß und trägt die Volksnamen „Wiesenei, Katzenei, Schafkäse“. Er erscheint gleichfalls herdenweise auf Weideflächen (Schafe!), Triften und Wiesen. Auch von ihm gilt als Regel: Jung essbar, solange das Innere noch weiß und fest ist! Mit Zwiebel und Pfeffer zubereitet, soll der Geschmack dieser „Kugelpilze“ an Bregen, z. B. an Kalbshirn, erinnern.

Der *Birnen-Stäubling* — wegen seiner Form so genannt — wächst in Büscheln an alten Baumstümpfen in Wäldern und Gebüsch. Im Alter wird dieser Pilz dunkelbraun und riecht dann ziemlich unangenehm. Er ist ebenfalls genießbar, solange er jung und weißmarkig ist, wenn auch weniger wertvoll als die vorigen Arten.

Kann man bei dem kugeligen Eierbovist nur von einem weißen „Spielbällchen“ reden, so muß bei dem nun folgenden *Riesen-Bovist* schon von einem mehrpfündigen Fußball gesprochen werden, denn seine normale Größe beträgt fünfzehn bis zwanzig Zentimeter im Durchmesser. Es gibt darunter sogar Pilzriesen, die dreißig bis vierzig Zentimeter im Durchmesser aufweisen und dabei ein Gewicht von zehn bis achtzehn Pund erreichen. 1940 hörte ich von einem Fund in Kürbisgröße, der zwanzig Pfund wog, und 1930 fand man bei Offenbach am Main sogar einen Pilzriesen, der sechzig Zentimeter im Durchmesser aufwies und das respektable Gewicht von dreißig Pfund hatte.

Der kugelige Fruchtkörper des *Riesen-Bovistes* ist von zwei Hüllen umschlossen und stellt mit seiner ganzen Innenmasse ein sporenbildendes Geflecht dar. Im Jugendzustande ist das weiße Fleisch zartmarkig fest und eßbar, doch nicht für jeden bekömmlich. Mit fünf Prozent soll er der eiweißreichste aller eßbaren Arten sein. Im Alter verschlechtert sich der Geruch des Pilzes. Er riecht nach Katzenurin und geht schnell in Erweichung über. Sprachlos wirst du sein, zu hören, daß ein *Riesen-Bovist* sechs bis sieben Billionen Sporen hervorbringen kann, also wirklich eine Rekordzahl!

Eigenartig ist, daß der Fruchtkörper eines solchen Riesenpilzes in der Reife eine beachtliche Menge Harnstoff enthält, nämlich drei Prozent des Trockengewichts. Staunenswert ist endlich sein außerordentlich rasches Wachstum. In ein bis drei Tagen hat sich der Pilz völlig entwickelt! Naturforscher haben festgestellt, daß dieser „Riese“ in einer einzigen Stunde gegen zwanzigtausend Zellen zur Entfaltung bringt, das wären also in jeder

Sekunde fünf bis sechs Zellen! Was ist dagegen zum Beispiel das Wachstum einer Feuerbohne, die sich an einem Tage mehrere Zentimeter höher rankt! Sogar eine Bambuspflanze, deren Zunahme von einem Tag zum andern nach einem Beobachter auf der Insel Java ausnahmsweise (!) einmal dreißig Zentimeter betragen haben soll, bleibt in ihrer Entwicklung noch hinter dem Riesen-Bovist zurück.

Der *Kartoffelbovist* (Hartbovist) zeigt Ähnlichkeit mit einer Kartoffelknolle, daher kommt sein Name. Seine dicke, lederartig harte Hülle ist ockerfarben, warzig geschuppt oder rissig gefeldert. Am Boden ist sie heller und meist gelb gefleckt. Der Durchschnitt zeigt bei jungen Pilzen eine feste, weißliche Innenmasse; später wird diese bläulichschwarz, schiefergau bis graubraun, ein Zeichen der Sporenreife. Dann platzt der Fruchtkörper, und Staubwolken brechen aus ihm hervor. Der Geruch ist widerlich, stechend-scharf, rettichartig. Den ganzen Sommer und Herbst über ist der Kartoffelbovist zu finden, besonders auf Sandboden lichter Wälder, auf Heiden, Triften, Feldern und an Wegrändern, oft nesterweise und je nach dem Standort recht veränderlich.

Im Jugendzustande kann das weiße Mark in kleinen Mengen als Soßenwürze oder Pilzpulver, auch als Pfefferersatz verwendet werden. Sonst aber ist vor diesem Giftpilz zu warnen, dessen Genuß Übelkeit, Erbrechen und Ohnmachtsanfälle verursacht. Leider dient er vielfach zum Verfälschen der Trüffeln oder als Würze der Trüffel-Leberwurst. Die Scheiben des Kartoffelbovistes zeigen als Kennzeichen einen zwei bis drei Millimeter starken, weißen Rand, den die marmorierten Trüffeln nicht aufweisen. Mehrere Fälle sehr unangenehmer Erkrankung durch diesen Pilz lassen vor seiner Verwendung ernstlich warnen — daran können auch Scharlatane nichts ändern! Alle andern Boviste sind jung ohne Vorbehalt eßbar!

STINKMORCHEL

Wir haben es hier mit einem wirklichen „Stänker“ zu tun. Acht bis zehn Meter entfernt riechst du schon den „schamlosen“ Aas- oder Leichenduft dieses merkwürdigen Pilzes. Doch kann die *Stinkmorchel* nichts dafür, daß ihr Duft der menschlichen Nase nicht zusagt. So wollen wir dem verachteten Pilz nicht in einem Bogen aus dem Wege gehen, sondern sehen, was er an Überraschungen zu bieten hat.

Mit den Morcheln hat die Stinkmorchel ebenso wenig zu tun wie etwa die Totentrompete mit einem Musiker. Doch könntest du glauben, einen Bovist vor dir zu haben, wenn du den Pilz im Jugendstadium siehst. Das kugelige, eierähnliche Gebilde fühlt sich weich an; es erinnert an ein Schlangenei. Hexen- und Teufelsei nannte der Aberglaube diese weißen Bälle. Unter der lederartigen Hülle ruht schon in allen Einzelheiten vorgebildet in einem Gallertbett die junge Stinkmorchel. Zur Reifezeit platzt die Haut; ein hohler, schwammig-poröser Stiel, der ausgestreckt oben und unten verjüngt erscheint, schiebt die glockige, frei aufgehängte Mütze, den Hut, mit der grünen Gallertschicht kräftig hervor. In wenigen Stunden steht der fertige Pilz da und macht sich mit seinem wenig reizvollen Duft weit im Umkreis bemerkbar.

Der dickflüssige Schleim des Hutes lockt mit seinem starken Aasgeruch zahlreiche Insekten an, besonders Schmeißfliegen, Aaskäfer und Mistkäfer. Diese naschen von dem widerlich-süßen „Honigseim“ und tragen dann zur Verbreitung der Sporen bei, die in der grünlichen Fruchtmasse eingebettet ruhen. Nach dem Abtropfen des Schleimes erscheint der Hut weißlich und morchelartig grubig. Dieses zellige Kappenskelett hat dem Pilz den „Morchel“-Beinamen eingetragen. Im Alter fällt der zellig hohle Stiel um, der nur locker in der scheidenartigen Hülle steckt, und wird von allerlei Kerbtieren bald völlig zerstört.

Der Pilz ist wegen seines widerlichen Geruchs ungenießbar. Nur die unentwickelten und noch geruchlosen Hexeneier können gebraten gegessen werden. Früher wurden sie auch zur Quacksalberei, zur Herstellung von Salben, Pudern und Pulvern verwendet, die als Volksheilmittel gegen Gicht, daher der Name „Gichtmorchel“, Rheumatismus und Epilepsie gebraucht wurden. Auch geheime Liebestränke braute man aus den „verwünschten Eiern“ oder benutzte sie als Brunstmittel für das Weidevieh. Eigenartig mutete es an, wenn man das rätselhafte Gebilde dieses Pilzes im Dämmerchein der Friedhöfe auftauchen sah oder dort gar auf den Gräbern als „Leichenfinger“ erblickte, der der Sage nach aus dem Grabe herauswachsen sollte. Kein Wunder, wenn bei den meisten Menschen von vornherein ein Abscheu und Widerwille gegen den Genuß dieser „Eier“ besteht. Die Stinkmorchel dürfte der Hexenphantasie noch mehr Nahrung gegeben haben, als man zur größten Überraschung feststellte, daß selbst bei abgetrennten, unentwickelten Pilzen, die man mitgenommen oder im Hause hatte, nach wenigen Stunden oder Tagen die jungen Pilze dem Hexenei entschlüpften, und bemerkte, daß das überraschend schnell vor sich ging.

Die Stinkmorchel wächst meist gesellig, so daß man oft mehrere Eier im Nest findet. Vom Juni bis Oktober triffst du diesen Pilz in Waldungen, Gebüsch, Parkanlagen und Gärten, ja selbst auf den Friedhöfen.

Interessanter noch als die Stinkmorchel ist eine recht sonderbar ausschauende Verwandte, die aus Nordamerika stammt und seit einigen Jahren in Deutschland beobachtet wird. Man nimmt an, daß diese Einwanderin bei uns mit der Douglastanne das Bürgerrecht erworben hat. Diese amerikanische Schönheit ist mit demselben übelriechenden Parfüm ausgestattet, trägt jedoch um den Hut herum als Kragen einen mehrere Zentimeter langen Schleier, ein helles Netz mit rundlichen Maschen. Er verleiht dem Pilz einen eigenartigen Reiz. Wenn du dieser

Schleierdame, so heißt nämlich jener Fremdling, einmal begegnen solltest, begrüße sie „ehrerbietig“, ohne handgreiflich zu werden; denn sie kommt sehr selten vor und steht daher unter Naturschutz!

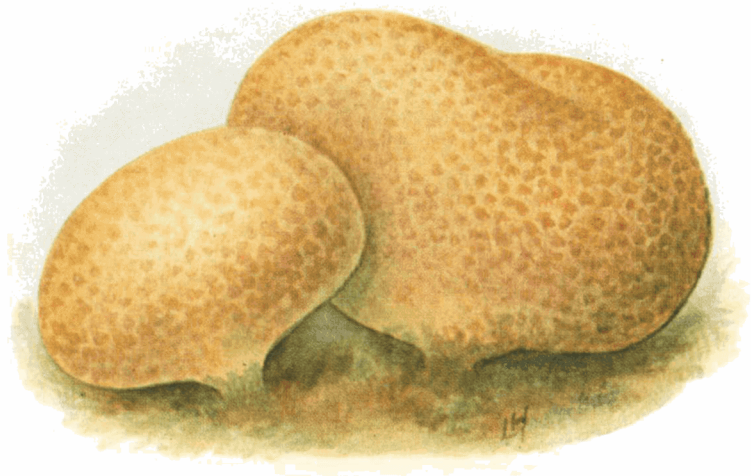
MORCHEL UND LORCHEL

Als eigenartige Frühlingskinder erscheinen nach den ersten warmen Lenztagen die Morcheln und Lorcheln, so daß sich im April eine Pilzsuche schon lohnt. Bis in den Juni hinein gehören sie zu den meistgesuchten Pilzen.

Viele Leute unterscheiden die beiden Pilzarten nicht, selbst die Händler verkaufen die Lorcheln meist als Morcheln. Diese Leichtfertigkeit hat dazu geführt, daß man in jedem Frühjahr mehrfach von Vergiftungen hört, die auf eine Verwechslung der beiden Pilze zurückzuführen sind. So ähnlich die Namen Morchel und Lorchel auch klingen, so klar müssen wir die Pilze auseinanderhalten trotz ihrer nahen Verwandtschaft! Wenn du also an den sandigen Südhängen der Wälder, in Gärten und Parkanlagen nach Morcheln und Lorcheln suchst, dann gib recht acht! Es ist nicht schwer, beide Arten zu unterscheiden.

Die (*Speise-*)*Morchel* hat dünne Längs- und Querrippen, zwischen denen sich wabenförmige Gruben befinden. Der hohle Hut ist rundlich eiförmig und hell ockerfarben, gelbbraun oder feldgrau. Wegen dieser Schutzfarbe ist der Pilz schwer zu finden, obgleich er nicht selten ist. Er liebt lehm- und kalkhaltigen Boden und ist oft auf alten Köhlerplätzen anzutreffen. Der weißliche Stiel zeigt kleine Falten oder unregelmäßige Gruben und ist im Alter leicht rötlich angehaucht. Der ganze Pilz ist recht zart, wachsartig und ziemlich brüchig.

Der Hut der (*Früh-*)*Lorchel* ist viel dunkler gefärbt, kastanien- oder kaffeebraun und besteht aus Lappen und Wülsten, die darm- oder hirnartige Windungen zeigen. Sie wächst gern in sandigen Nadelwäldern, besonders häufig in Norddeutschland. Die Lorchel ist auf dem braunen Erdboden nicht leicht zu entdecken, obwohl sie oftmals truppweise dicht beieinander vorkommt. Der hohle, weißliche Stiel ist meist ganz in den Boden



Hexenpilz
Kartoffelbovist



Flaschenstäubling
Stinkmorchel



Morchel
Lorchel



*Hahnenkamm
Totentrompete*

eingesenkt, so daß nur der unregelmäßige Hut aus der Nadelstreu hervorsieht.

Morcheln und Lorcheln sind schwer verdauliche Pilze, aber dennoch vorzügliche Speiseschwämme. Während die Morchel als einwandfreier Leckerbissen gilt, also keinerlei Vorbehandlung zur Zubereitung bedarf, kann die Lorchel schwere, lebensgefährliche Erkrankungen hervorrufen, wenn sie nicht richtig behandelt wird. Sie enthält in frischem Zustande ein Blutgift, die Hevellasäure, die in heißem Wasser löslich ist und vor dem Zubereiten unbedingt durch sorgfältiges, mindestens fünf Minuten langes Abkochen und Fortgießen des Brühwassers entfernt werden muß. Nichtbeachtung dieser Anweisung hat wiederholt dazu geführt, daß Leute nach dem Genuß von Lorcheln gestorben sind.

Schon vor hundert Jahren stellte der Pilzforscher Krombholz die Gefährlichkeit dieses Pilzes fest. Die Vergiftungserscheinungen beim Menschen sind folgende: Nach etwa vier bis sechs Stunden treten Übelkeit und Schwäche, seltener Erbrechen und Durchfall auf; dann stellen sich Durst und heftige Schmerzen in der Leber- und Magengegend ein. Weiter folgen Gelbsucht, Bewußtseinsstörungen, Delirien und Krämpfe; in schweren Fällen tritt nach zwei bis acht Tagen durch Leber- und Nierenschädigung oder Herzschwäche der Tod ein. In Deutschland sind jährlich durchschnittlich immer noch fünf Todesfälle auf den Genuß von Lorcheln zurückzuführen; 1935 waren es acht, 1930 sogar noch neun Todesfälle.

Es dürfte einleuchten, daß die Lorcheln bei Leuten mit Magen-, Darm-, Nieren- oder Leberleiden weit gefährlicher wirken können als bei Gesunden. Auch zeigt sich, daß Kinder und Frauen sowie Personen, die durch Krankheit geschwächt wurden, dem Lorchelgift gegenüber besonders empfindlich sind. Der Grad der Gefährlichkeit wächst auch mit mehreren kurz aufeinanderfolgenden Mahlzeiten. Eigenartig erscheint ferner, daß Vergiftungen besonders bei solchen Lorcheln vorkamen, die bei

kaltem, nassem Wetter gesammelt wurden. Pilze von feuchten, humösen Standorten sollen giftiger sein als solche von sandigen, trockenen Böden.

Trotz aller Lorchelvergiftungen, die also zumeist auf unsachgemäße Zubereitung zurückzuführen sind, wird dieser Pilz als Massenware nicht vom Pilzmarkt auszuschließen sein. In manchen Städten und Bezirken hat man das öffentliche Feilhalten allerdings verboten. Als wohlschmeckender Speise- und Würzpilz stellt die Lorchel aber doch einen wertvollen Handelsartikel dar; nur sollte jeder Verkäufer mit einem Schildchen oder einem Plakat auf die Notwendigkeit hinweisen, die Lorcheln fünf Minuten in Salzwasser abzukochen und das Kochwasser fortzugießen! Auch sorgfältig mindestens zwei Wochen lang getrocknete Lorcheln geben ein völlig unschädliches Gericht, da durch das Dörren der Giftstoff verflüchtigt. In diesem Zustande verspeisen wir ja unsern Pilz in dem von den Konservenfabriken in Mengen gelieferten Gemüse „Leipziger Allerlei“. Getrocknete Lorcheln haben bisher — soweit bekannt — nur in einem Falle eine Vergiftung hervorgerufen, und die Untersuchung ergab, daß diese Pilze schon beim Dörren schimmelig, also verdorben waren.

Natürlich sind Lorcheln — aber das gilt ja auch von allen andern Speisepilzen — vom Genuß auszuschließen, wenn sie in den Zustand der Zersetzung übergehen.

Immer wieder hört man die „Sensation“, daß die Lorchel von manchen Menschen auch mit dem Kochwasser vertragen wird. Ihr Giftgehalt schwankt eben; aber das ändert nichts an der Tatsache, daß die Lorchel im Grunde ihres Wesens ein gefahrbegender Giftpilz ist, den du nicht mit den „harmlosen“ Morcheln verwechseln darfst!

H A H N E N K A M M

Der Hahnenkamm und der folgende Pilz, die Totentrompete, gehören weder zu den Blätterpilzen noch zu den Röhrlingen oder den Morcheln. Auch in ihrer äußeren Form nehmen sie eine Sonderstellung ein.

So hast du vielleicht gar nicht gedacht, daß dieses Gebilde, *Hahnenkamm* genannt, überhaupt zu den Schwämmen gehört! Sieht der Pilz in jungem Zustande nicht aus wie ein rosa gefärbter Blumenkohlkopf? Aus einem im Erdboden sitzenden Strunk entspringen mehrere dicke Äste, die sich korallenartig immer mehr zerteilen. Die letzten Zweigenden stehen so dicht, daß man sie kaum zählen kann. Das ausgewachsene Gebilde wird sechs bis fünfzehn Zentimeter hoch und ebenso breit. Wenn du die roten Endspitzen näher betrachtetest, erinnern sie dich an einen winzigen Hahnenkamm, und daher trägt der Pilz seinen Namen. Von andern wird er auch Traubenkorallenpilz, Ziegenbart, Bärenatze oder Hirschschwamm genannt, ein Beweis dafür, daß sein Aussehen zu allerlei Vergleichen anregt.

Man findet den Hahnenkamm vornehmlich in Buchenwäldern, auf sandigem Boden, im Sommer und Herbst. In einzelnen Gegenden fehlt er. Das Fleisch ist zart, zerbrechlich und von angenehmem Geschmack, im Alter wird es weichlich und etwas bitter. Etwas geringer an Wert als die rote Art ist das gelbe Hahnenkämmchen, auch *Gelber Ziegenbart* oder *Gelber Korallenpilz* genannt. Seine Zweigästchen sind hellgelb bis zitronengelb. In Nadelwäldern wird er weniger gefunden und scheint ein ständiger Begleiter von Buchen zu sein. Man verwendet ihn gern zu Pilzsalat.

Junge Fruchtkörper sind am wohlschmeckendsten, besonders der Strunk; bei älteren sind die Zweigenden bitter und vor der Zubereitung abzuschneiden. Die Korallenpilze werden selbst nach Entbitterung mit Natron nicht von jedermann gut ver-

tragen. Ihr Genuß ruft bei manchen Leibscherzen und Durchfall hervor. Immerhin gibt es auch „Verehrer“ dieser Schwämme, die sich nicht abschrecken lassen; sie empfinden nach dem Genuß nicht die geringsten Beschwerden. Daß alte, stark durchweichte Pilze besonders leicht gesundheitsschädlich wirken können, dürfte natürlich wieder jedem einleuchten.

Eine noch viel größere Blumenkohlkopfform als der Hahnenkamm zeigt die *Krause Glucke*.

Aus dem dicken, fleischigen Strunk entspringen zahlreiche, blattartige Äste. Ihre lappenartigen Enden sind wellig kraus oder gekröseartig gewunden. Dadurch bekommt der ganze Pilz eine sonderbare Gestalt, die an einen großen Badeschwamm erinnert und ihm allerlei Volksnamen eingetragen hat wie: Fette Henne, Pilzkönig, Krauser Ziegenbart, Feisterling.

Der hellfarbige Pilz wird bis zu zwanzig Zentimetern hoch und bis zu dreißig Zentimetern breit; ausnahmsweise wurde ein Exemplar von fünfundsechzig Zentimetern Durchmesser mit fünfzehn Pfund Gewicht festgestellt. Das weiße, wachsartige Fleisch ist leicht zerbrechlich, riecht gewürzig und schmeckt nußartig. Man findet den oft verkannten Pilz vom Ende Juli bis Oktober, gewöhnlich an alten Kiefern oder ihren Stümpfen. Er erscheint nicht alljährlich, kommt aber an derselben Stelle mehrere Jahre hindurch vor.

Die Krause Glucke ist einer der ergiebigsten und wertvollsten Speiseschwämme. Der vielen Sandkörner wegen, die in den blattartigen Verzweigungen sitzen, muß der zerschnittene Pilz wiederholt gewaschen werden. In jeder Art der Zubereitung, gedämpft, als Pilzsuppe, als Pilzwürze, schmeckt er vorzüglich. Alte Stücke werden braun, weichlich bitter und sind dann vom Genuß auszuschließen. Gleich den Menschen stellen auch das Wild sowie Nagetiere und Schnecken dem wohlschmeckenden Pilze nach und verzehren ihn mit Vorliebe.

Zünftige Pilzsammler spüren am liebsten als Einzelgänger gerade der Krausen Glucke gern nach. Sie kennen ihre geheimen

Plätze und wissen mit einer gewissen Leidenschaft die verborgenen Schätze zu heben; füllen doch zumeist schon zwei Exemplare der Krausen Glucke ihren Spankorb oder Rucksack. Wenn man aber sieht, wie arg die Unvernunft manchmal bei dem Ausgraben der Pilzstöcke waltet, muß man erbosen. Solche „Pilzërnte“ grenzt dann stark an eine Verschandelung des Waldes, die die Pilzbrut vernichtet. Schneidet man dagegen den Fruchtkörper behutsam ab, so wächst aus dem Strunk oftmals noch ein zweiter oder dritter „Blumenkohl“ nach.

Das sollten sich die „Schatzgräber“ von der Zunft der Pilzsucher hinters Ohr schreiben!

TOTENTROMPETE

Düster klingt der Name, düster gefärbt ist der füllhornähnliche Fruchtkörper dieses sonderbaren, zierlichen Pilzes. Die trichter- oder trompetenförmige Gestalt sowie die schwarze Färbung führten zu dem Namen *Totentrompete*.

Der obere Rand des Fruchtkörpers ist umgeschlagen und wird zuletzt wellig kraus. Der Bau des Füllhorns ist geeignet, viel Regenwasser aufzufangen, wodurch der Fuß durchfeuchtet wird und schwärzlich bis schwarz erscheint. Der dünnfleischige, ziemlich zähe Fruchtkörper ist auf der Innenseite rauchgrau und flockig schuppig. Die graubläuliche, oliv getönte Außenseite zeigt gewundene und verästelte Längsrünzeln, die mit den weißlich schimmernden Sporen überpudert sind. Der ganze Pilz wird fünf bis zwölf Zentimeter hoch; sehr üppige Exemplare erreichen sogar, wenn auch selten, etwa zwanzig Zentimeter.

Die Totentrompete ist ein Charakterpilz des schattigen Buchenwaldes, wo sie in feuchten Gründen, auch unter Gebüsch, truppweise vorkommt und vom August bis Ende Oktober gesucht wird. Der Geruch erinnert an Frühpflaumen. Die düstere Färbung und der gruselig klingende Name schrecken zünftige Pilzjäger nicht ab, dem wohlschmeckenden Pilze nachzustellen, der besonders jung ein wichtiger Speiseschwamm ist. Getrocknet steht er der Morchel an Wohlgeschmack wenig nach und gibt eine vorzügliche Würze für Soßen und Suppen, vor allem zu Kartoffelsuppen. Gemahlen und zerstoßen liefert die Totentrompete ein wertvolles Pilzpulver. Leider ist sie wenig bekannt und wird zu wenig gewürdigt.

Eine Verwechslung mit anderen Pilzarten dürfte unmöglich sein. Es gibt zwar auch einen Trompeten-Pfifferling, doch hat dieser einen gelblichen Stiel und unter dem Hut leistenartige, gegabelte Lamellen wie alle Pfifferlinge. Wer also Augen hat,

zu sehen, der achte darauf! Im übrigen hat die Totentrompete mit dem Pfifferling gar nichts zu tun.

Form und Farbe der Totentrompete lehren dich, einmal darüber nachzudenken, wie vielgestaltig die Pilze sind und welche Farbenrätsel sie dir bieten. Bei der größeren Zahl unsrer Speisepilze treffen wir die übliche, schirmartige Form. Ein kräftiger Stiel trägt einen mehr oder weniger gewölbten Hut. Dieser schützt die zarte Sporenschicht an der Unterseite vor Regen, so daß die reifen Sporen ungehindert herabfallen können, um vom leisesten Windhauch fortgeführt zu werden. Trotz dieser Zweckmäßigkeitform weichen andere Fruchtkörper in ihrer Gestalt so vielseitig voneinander ab, daß selbst der Kenner es nicht leicht hat, alle Feinheiten der Unterschiede festzustellen. Neben der üblichen Schirmform des Parasolschwammes, des Butterpilzes und anderer treffen wir die Kegel- oder Kreisgestalt des Pfifferlings oder die Trichter- und Trompetenform des Füllhorns und der Trichterlinge. Keulenförmige Gebilde zeigen die Händlinge; geweihartig verzweigt erscheinen Hahnenkamm und Ziegenbart; wie ein Badeschwamm hockt die Krause Glucke am Boden. Neben der Muschelform des Samtfuß-Krempelings sieht man löffelartige und becherartige Gebilde; der Leberschwamm gleicht einer großen Zunge, der Kartoffelbovist einer Kartoffelknolle; die vielen Boviste sonst haben Ball- oder Kugelform. Die Färbung ist bei manchen Arten, vielfach nach Alter, Standort und Witterung, starken Schwankungen unterworfen. Viele Schwämme heben sich infolge ihrer Schutzfärbung nur wenig von ihrer Umgebung ab und werden dadurch oft übersehen. Daneben treffen wir recht farbenprächtige Arten, die Trutzfarben zeigen, dann aber oftmals noch durch Gift, brennend scharfen Geschmack oder widerlichen Geruch Feinden den Appetit verderben. Daß viele Pilze der Färbung ihren Namen verdanken, beweisen: Rothhäuptchen, Rotkappe, Bläuling, Grünling, Gold-Röhrling, Marone, Eierschwamm, Schwarzfuß, Schwefelkopf, Leberschwamm und andere.

Auf den Geruch und Geschmack kann man bei folgenden Pilznamen schließen: Stinkmorchel, Karbol-Champignon, Anispilz, Knoblauchpilz sowie Täubling, Gallen-Röhrling, Bitterpilz, Pfifferling und andern. Auf charakteristische Eigentümlichkeiten deuten: Schopf-Tintling, Blutreizker, Krempling, Krause Glucke, Gichtmorchel, Schleierdame, Erdstern und Totentrompete. Personennamen treten uns entgegen in: Kaiserling, Königsröhrling, Ritterpilz, Schusterpilz und Zigeuner. Mit Namen von Tieren sind verknüpft: Pantherpilz, Kuhpilz, Hasenohr, Hirschtrüffel, Rehpilz, Habichtsschwamm, Schaf-Champignon, Schneckling und Ziegenbart. An Mythe und Sage erinnern: Hexenschwamm, Hexenei, Satanspilz und Leichenfinger.

Du siehst auch aus dieser Zusammenstellung wieder, wie interessant es ist, von vielen Seiten her sich mit den arten- und formenreichen Pilzen zu beschäftigen. Ich hoffe, daß auch du nunmehr mit besonderem Vergnügen und mit offenen Augen durch den harzduftenden Wald streifen und nach meinen Lieblingen Umschau halten wirst. Ich wünsche dir eine reiche Pilzbeute und guten Appetit!

Wir lernten kennen:

| <i>deutsche Bezeichnungen</i> | <i>botanische Namen</i> | <i>Seite</i> |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------|
| Birkenpilz | <i>Boletus scaber</i> | 46 |
| Bovist: | | |
| Eierbovist | <i>Bovista nigrescens</i> | 58 |
| Kartoffelbovist | <i>Scleroderma vulgare</i> | 60 |
| Riesenbovist | <i>Globalia bovista</i> | 59 |
| Birnenstäubling | <i>Lycoperdon piriforme</i> | 59 |
| Flaschenstäubling | <i>Lycoperdon gemmatum</i> | 58 |
| Butterpilz | <i>Boletus luteus</i> | 52 |
| Champignon: | | |
| Feld- oder Wiesenchampignon | <i>Psalliota campestris</i> | 31 |
| Karbolchampignon | <i>Psalliota xanthoderma</i> | 34 |
| Schafchampignon | <i>Psalliota arvensis</i> | 33 |
| Fliegenpilz | <i>Amanita muscaria</i> | 7 |
| Gallen-Röhrling | <i>Boletus felleus</i> | 43 |
| Gold-Röhrling | <i>Boletus elegans</i> | 52 |
| Hahnenkamm | <i>Ramaria botrytis</i> | 67 |
| Hallimasch | <i>Armillaria mellea</i> | 17 |
| Hexenpilz: | | |
| Netzstieliger Hexenpilz | <i>Boletus luridus</i> | 56 |
| Schuppenstieliger Hexenpilz | <i>Boletus miniatorporus</i> | 55 |
| Knollenblätterschwamm: | | |
| Gelber Knollenblätterschwamm | <i>Amanita mappa</i> | 12 |
| Grüner Knollenblätterschwamm | <i>Amanita phalloides</i> | 10 |
| Weißer Knollenblätterschwamm | <i>Amanita verna</i> | 12 |
| Krause Glucke | <i>Sparassis crispa</i> | 68 |
| Krempling: | | |
| Kahler Krempling | <i>Paxillus involutus</i> | 20 |
| Samtfuß-Krempling | <i>Paxillus atrotomentosus</i> | 20 |
| Lorchel (Früh-Lorchel) | <i>Gyromitra esculenta</i> | 64 |
| Maronenpilz | <i>Boletus badius</i> | 48 |
| Morchel (Speise-Morchel) | <i>Morchella esculenta</i> | 64 |

| <i>deutsche Bezeichnungen</i> | <i>botanische Namen</i> | <i>Seite</i> |
|-------------------------------|-----------------------------------|--------------|
| Parasolschwamm | <i>Lepiota procera</i> | 14 |
| Pfifferling: | | |
| Echter Pfifferling | <i>Cantharellus cibarius</i> | 38 |
| Falscher Pfifferling | <i>Cantharellus aurantiacus</i> | 39 |
| Reizker: | | |
| Birken-Reizker | <i>Lactarius torminosus</i> | 22 |
| Echter Reizker | <i>Lactarius deliciosus</i> | 22 |
| Rothhäuptchen | <i>Boletus rufus</i> | 45 |
| Satanspilz | <i>Boletus satanas</i> | 56 |
| Safran-Schirmling | <i>Lepiota rhacodes</i> | 15 |
| Schleierdame | <i>Dictyophora duplicata</i> | 63 |
| Schwefelkopf | <i>Hypholoma fasciculare</i> | 28 |
| Schopf-Tintenzpilz | <i>Coprinus comatus</i> | 36 |
| Steinpilz | <i>Boletus edulis</i> | 41 |
| Stinkmorchel | <i>Phallus impudicus</i> | 61 |
| Stockschwämmchen | <i>Pholiota mutabilis</i> | 29 |
| Täubling: | | |
| Spei-Täubling | <i>Russula emetica</i> | 25 |
| Speise-Täubling | <i>Russula vesca</i> | 26 |
| Totentrompete | <i>Craterellus cornucopioides</i> | 70 |
| Ziegenbart, Gelber | <i>Ramaria flava</i> | 67 |

SCHRIFTTUM

- E. H. Benedix*, Pilztabelle für jedermann. Berlin-Kleinmachnow 1948 ff.
E. Gramberg, Pilze der Heimat. 2 Bde. Leipzig 1939.
L. Hinterthür, Praktische Pilzkunde. 3. Aufl. Braunschweig 1925.
F. Kallenbach, Pilze Mitteleuropas, 1. Tl.: Röhrlinge. Leipzig 1926 ff.
L. Klein, Gift- und Speisepilze. 2. Aufl. Heidelberg 1933.
Zeitschrift Natur und Nahrung. Berlin IV/49, VIII/49, III/50, V/50.

IM GLEICHEN VERLAG
sind in gleicher Ausstattung erschienen

Charles Dickens
TOBY VECK
UND DIE SILVESTERGLOCKEN

Übertragen von Karl Friese
Mit 19 Federzeichnungen von Willi Probst
124 Seiten · 3,20 DM

Emile Zola
DAS FEST IN COQUEVILLE
Eine Erzählung mit Federzeichnungen von Ruprecht Haller
72 Seiten · 2,50 DM

Heinrich von Kleist
MICHAEL KOHLHAAS
Aus einer alten Chronik
Mit 24 Federzeichnungen von Willi Probst
136 Seiten · 3,20 DM

Washington Irving
AM HUDSON
Zwei humorige Erzählungen aus dem alten Amerika
Der Schatzgräber von Manhattan — Das Schlummertal
Übertragen von Karl Friese. Mit 18 Zeichnungen von Willi Probst
124 Seiten · 3,20 DM

John Brinckman
SCHIFF VOR DEM WIND
Aus den Erzählungen „De Generalreeder“ und „Von Anno Toback“
ins Hochdeutsche übertragen von Karl Friese
Mit 20 Federzeichnungen von Willi Probst
64 Seiten · 2,50 DM

IM GLEICHEN VERLAG
sind in gleicher Ausstattung erschienen

Hans Lorenz Lenzen

ANMUTIGES VOGELBÜCHLEIN
FÜR KINDER UND LERNEIFRIGE

Mit 16 farbigen Bilddarstellungen von Jürgen Ritter
76 Seiten und 8 Tafeln auf Kunstdruckpapier · 3,50 DM

Heinz Geiler

FISCHE IN BACH UND TEICH

Mit farbigen Fischdarstellungen von Lieselotte Finke-Poser
etwa 96 Seiten und 16 Tafeln · 3,50 DM

Wilhelm Vogelpohl

DIE GROSSE HERBERGE

Begegnungen mit Pflanzen und Tieren
Mit 10 Federzeichnungen von Jürgen Ritter
104 Seiten · 3,20 DM

In Vorbereitung befinden sich

Rudolf Haupt

DAS KLEINE BUCH
VON SCHLANGEN, ECHSEN UND
LURCHEN

mit 8 farbigen Darstellungen von Lieselotte Finke-Poser
und dem Verfasser
etwa 96 Seiten und 8 Tafeln auf Kunstdruckpapier · 3,50 DM

Heinrich Dathe

KLEINES KÄFERBÜCHLEIN

Mit farbigen Käferdarstellungen von Jürgen Ritter
etwa 80 Seiten und 10 Tafeln auf Kunstdruckpapier
3,50 DM

