Heimatkunde

des Bezirkes Komotau, herausgeg. vom deutschen Bez. Lehrerverein Komotau.

An unsere Leser!

Wir «suche», bei Z-ren Sialäufm die m -er Heimat-
kuuüe aazdgeuden Armen ju berücksichkigcu

Die Herausgeber

UKprrw (Punvvf
,^3nr Gönne" ,
Ratschung.
5« der, Fremdenzimmer, gute Ausspeisung, guter Winter- u. Sommersport, ruhige Lage. — Sitz des Radfahrerbundes „Wanderlaft-. Vereia.heim dr» Veutschev Lantvereiv«. Eigene Fleischauerei und große Milchwirtschaft. — Auch für Unterhaltung ist jederzeit besten, gesorgt!
9fM» XrtöOrr«.
SMM*T uat •aftatn

arrrv »rrr^
Htizwisenfabrikin
Walt« & Fraw Fritsdi
Kallldi I. B.
V
► SPEZIALITÄT: <
I ► Haus- u. KUchengerkte <
S«rvierbretter,
Etageren. Salzmesten <
Meuerkascen. «
Üewürzkasten
etc.

Für Wanbersleut und WtnterfposHer
fast unentbehrlich und überdte, für jeden >ss » M
erschwinglich. ist die in Gemeinschaft mtt II
den deutschen Sedirg,- Lander- und ||
Ltniersporwereinen des ludelendeuftchen »I
Gebiete» erscheinende Zeitschrift >I> I M

Deutsches
Beeglanb

die monaüich als stalttche, Heft mit guten u
Lnlsützen u. Erzählungen von Wandei - u. I
Sstrterertednlssen, mu vielen Bilden, gr- I
schmück, erschein, 2w Nochrichtentei! er- >
scheinen Berichte a demBergleben.oon den I
Vereinen u verbanden Verkehr« nachrich- !
tenusw.verLufsavteU dring,Bclirag,au-
den verschiedenen sudeiendeutichen Land-
schalten u. biete, so ein anregendes Sesanii-
bild unserer schönenheima, Für den Licht- t
diidner ist die schön, u umfongreicheBeilag, |

Verstand HSYoto

die jeder Bezieher kostenlos mstaeiiesen er- >
hält, recht wertvoll u «ür seine Lrdeil an-
regend Fallweise erscheinen auch noch an- tz
dere Bellagen .Städte- u. heimatdiiöer', j
.von unseren Bädern uLommeririjchen', il
.Von unseren Linlerjportpldtzen' usw »

Jahresbezug nur 30 Kronen,
Deutschland 4 Mk.

i; 4

Beltellungen an den Berglanvvrrlast /
Hodrnftavt. Mähern, jj

.Das Maschinenschreiben

2. Austage.
Lchrbach ffa Schoten und jmn Seldstvntrr-richtr von D. Thiel.
Prri. KS 25 -
Abdrvbvn für Sdr-grrschuirn aller Kaie-gortrn.
Wirb den Schul- u.
unKIBW VV M VVukII A.
Anichoffg emdsohtrv

Verlag: Deutscher Bezirkstebrerbernn. Komotaa

Mafdiinen-
Papierfabriben
Eichmann & Co.
in Amau a. Elbe
Prag I, ilibov, i
HtrtdWM « BUKT» Ma..
ßrtinn, Troppau,
Otecto ,0» Onradorter»- H 1«
■Mb ihr» f»'o« SA«:b-, j
Md-, Drwii-. KartM-, Zek5en-.
Uattu- > PaAmtnere Seecak
Stan Papiere Ho_&hrrib- a. V«- ,
HaMMUwy ilckdie» » BanfapoB- j
Mttm Tbea^tobra £-w.
n» IMn Ia,, Ella, de« Lan-Se.- .
italmto Nr. KAM e» i». ioww ;
Thekca alle» Art.

Eicifach|Tc u. billigste
@ Buchhaltung für jedermann ohne bejond.
Vorkcnntnifle UFld Ordnung in den Belegen
und in der Korrespondenz im
Bu-Ko-Ordner Ausgaben in deutsch
und tschechisch.
Anerkannt prahl u. Zeit sparende Neuerung f. Gewerbetreibende u. Kauf-
leute. Preis stompl. m. d. Keehnangsbiattern k. PrirateennSgen, Hau»- u.
Grundbesitz, VienftbeeLge u. Erwerb Itt acr—. f. Erwerb allem Itt «I
VfiUMW St» «tafibdldM Prolpalrte beim Verta» Adolf P«uli. Kumota«. SiemempU* t.

Anzeigen für die Heimatkunde

nimmt entgegen die

Wirtfchaftsobteiluua des Deuischev 4
Vezirkv-eehLLLver^nes. Komotau,
Richard Dagner.Lleatze Nr. S2.

Heimatkunde
des Bezirkes Komotau

«Ort grüne AviioIlenblrttterpH; 11110 feine Doppelgänger.

Nach einem Aqu.,rr« »≥Vu; Franz Irzing.

L?er grüne .^noUriil'Inttcrpilz ist der pci'äbrlidM'tc Wiftpilv (Vintö.) l'mved»|cli ii'irö mit ihm der Wrimlinn QHiite) uut> fer Echnseflerili»,,. (Arch".»

BlrriiirbfiiPrurf i»*r Buch- unfr Aliin|U'ru<frr»i M. Xbeo?. .»Jirii'riib, J<ni$_F$.

Heimatkunde des Bezirkes Komotau

Herausgegeben vorn Deutschen Dezirkslehrervereiu Komotau

In Verbindung mit der Zweigstelle Komotau der „Anstalt für Sudeteudeutsche Heimatforschung" (Stadtarchiv und Stadtmuseum)

i.Laild: Natur

4. Heft: Die Pilze unserer Heimat

1929

Verlag: -deutscher Be>irkslel>rervereiu Komotau

Druck derB»ch-u.>vunstc>ruckerei
R. Theod. Heidriä' in Brür

Alle 9t ecb te Vorbehalten

Franz 3qing,
Bürgerschuldirektor in Komota

Die Pilze unserer Heimat

Zu unserem Farbenbild

Der grüne >vnollenl>länerpilz t^manita phalloides) und seine Doppelgänger

1. per grüne Knollenblätterpilz ist fer gesährlichsle Giftpilz der mehr als !H>" „ aller tödlichen Vergiftungen verursacht. Kennzeichen: glätter mir ineip, ."King tun den (fticl, kugelige Knolle am unteren (5»de des (Stieles, .idüUfcheide um die KiwUe.

2. Per Echaf-Egertling, (Champignon (Psalliöta arvensis), vorzüglicher (Speisepilz. Blätter anfangs iveiglid) (daher Borsicht!), später rosa, lila, zulent braunschivarz, keine Knolle, keine (scheide.

.1. per Grünling, erbte (Ritterling (Tridiolöma equestre), vorzüglicher (Speisepilz, ivird mit jungen Knollenblätterpilzen verwechselt. Unterschied: Hat schwefelgelbe Blätter, keinen (Ring, keine Knolle, feine Scheide.

Inhaltsverzeichnis:

Seite

Allgemeine Bedeutung der Pilze9

Art der Pilze uns ihre Stellung in oer Jtanir.13

Pilzvergiftungen1 <5

Kennealeroea der Pilze20

Nährwert der Pilze.23

Bolksivirtschaftlicher Wert der Pilze25

Sammeln der Pilze27

Zubereitung der Pilze28

^ilznamen29

Die Gattungen der bei uns vorkoniinenden Pilze

.Aöhrlingc, Loletus30

Oie Blätterpilze, agaricaccac30

Wulstlinge, Amanita 38

Echirmlinge, Lepiöta42

sXitterlinge, Tricholdma43

Trichtrrlinge, Clitöcybe40

sXüblinge, Collybia48

Helmlinge, Myccna 49

Eeitlinge, Pleurotus z30

Kremplinge, PaxQlus31

."Xigpilje, Inöcvbc32

.Ömirfdileierlinge, Cortinarii33

Echüpplinge, Pholiota34

Oachpilze, Plüteus34

Egertlinge, Psalliöta°°

(Schwefelköpfe, Hypholöma30

Kahlköpfe, Psilöcvbc

Düngerlinge, Panaclus 38

Tintlinge, Coprinus38

Jftürblinge, Psäthyra' - 39

Lchivint'li'iige.blaraLmjus y9

JTiildjlinge, Lactarius 59

Täublinge, Russula..... 03

(Schnerklinge, Limäcium0-

(Zchmierlinge, Gomphidius • 08

VciiUinge, Cantharellus08

i'ie Porlinge im allgemeinen09

Eaftporlinge, Polyporus09

Reifchlinge, Fistulina..... "1^

§allenpil;e ÍHausfchwaimn), Merulius*

Etachelpilze, Hydnum 72

KratercUen, Craterellus

Hiegenbätte, Ramäria..... 73

Keulenpilze, Claväria

Wiillertpilje, ...remellaceae..... ?4

."Xntenpil^e, Phällus 74

Xeuerlinge/.Cyathus..... 74

(Streulinge, Pisölithus 74

Hartboviste, Scleroderma 75

Ekäubling, ycopérdon Boviste, 7

Morcheln, orchélla ^0

Becherlinge, ezizeae 1 6

Trüffeln, uber 78

Allgemeine Bedeutung der Pilze

Die Pilze bilden einen Teil des Pflanzenreiches und nehmen in diesem eine derart gesonderte Stellung ein, daß letztere auch für den, der sich nicht mir der Pflanzenkunde beschäftigt, deutlich ins Auge fällt. Sie Koben noch etwas von dem Schauer des Geheimnisvollen an sich, den der von Sagen und Märchen umsponnene Urwald vergangener Zeiten mit seinen knorrigen Banmriescn und als Wobnstätte gefährlicher Raubtiere an sich trug.

Die Pilze allein sind es nock, die sich mir nur wenig Ausnahmen der überall eingreifenden und für seine selbstsüchtigen Zwecke Ordnung schaffenden Hand des Menschen entziehen. Er bat in den Kulturländern das Pflanzenreich zum wesentlichen Teile seiner Macht unterworfen und das Antlitz der Erde nach seinem Willen umgestaltet. Diiir vor dem Reiche der Pilze mußte er Halt machen. Er kann durch unablässige Nachstellung zerstören, aber er kann nicht, wie er will, anbauen und uniformen. Es ist ihm zwar gelungen, Äpfel ebne Gehäuse und Pflaumen obnc Kerne zu züchten, doch schon der beliebte Steinpilz trotzt allen Versuchen, seine Freiheit auch nur ini mindesten einzuschränken. Der Feldegertling (Champignon) benützr die günstigen Bedingungen, die man ihm bietet, ohne sich dem Willen des Menschen auch nur annähernd in jener Weise zu fügen, wie es unsere Kulturpflanzen in Feld und Garten tun. Mir einigen auf Baumstümpfen oder in verrottetem Laub wachsende» Arten har man ebenfalls Kulturoersuche gemacht, die zuweilen, aber nicht mit Sicherheit, die erwarteten günstigen Ergebnisse geliefert haben.

In unserer Heimat werden die Pilze schon seit langer Zeit gesucht und verwertet und die Kenntnis einiger genießbarer Arten ist unter der Bevölkerung allgemein verbreitet. Das ist keineswegs überall der Fall. Zn den Alpen findet auch deute noch in manchen Gegenden nur der Pilzling, 0. i. der Steinpilz, die verdiente Beachtung. Zn einer beliebten Sommerfrische Steiermarks, zwischen deren Häusergruppen sich kleine Kieferwäldchen schoben, sah ich den Boden derart von Gelblingen bedeckt, daß er weithin leuchtete. Es bar sie aber niemand genommen und die allgemeine .Nichtachtung des Pilzes übertrng sich auch auf die aus Böhmen eingewanderten Ortsbewohner, denen er von dorther bekannt war.

Noch weniger pilzfrenndlich fand ich das rein germanische Norwegen, das im Westlande feucht und ivarm und daber außerordentlich reich an Pilzen ist. Dickt neben der Straße sah ick ganze Gruppen der bcrrlicksten Steinpilze und Rvlkvpfe. Unvergeßlich ist mir der Anblick eines Hügels bei den letzten Häusern von Söbolr am Srorfjord. Er war mit Tausenden von Rotlöpfcn in allen Stufen ibrcr Entwicklung bedeckt. Einmal konnte ick mick nickt enthüllen, einen kerngesunden Riesensteinpilz längere Zeit mitzutragen. Aber wir erhielten kein Gefäß zur Zubereitung dieses „Giftzeuges" geliehen.

Ulrich viele Gegenden Deutschlands waren vor dem Kriege im Vergleich zu uns in der Pilzkenntuis rückständig und es gab noch in den letzten Jahren in der Pilzliteratur des Reiches lebhafte Auseinandersetzungen über die Genießbarkeit des Herenröhrlings. Zck habe diesen schon als Kiud

mit meinem Hinter in den siebziger fahren des vorigen Jahrhunderts unter dem 9 tarnen Blaupilz in den Wäldern bei Görkau gesucht. In Sebastiansberg ist er, soweit sich alte Leute erinnern, von jeder als Baumpilz bekannt und beliebt.

Aber mit gcwobntcr Tatkraft und Gründlichkeit bat das deutsche Volk im Reiche uachgcbolt, wozu die 9tot des Krieges den Anstoß gegeben bat. Die Kenntnis der Pilze ist in wenig Jabren außerordentlich gestiegen. Gegenwärtig bat die Zabl der festgcstclltcn und nach Hermann als genießbar erprobten Arten 515 erreicht. Der Kreis erweitert sich immer mebr und durch Verträge, Pilzwanderungen und Ausstellungen wird die gewonnene Kenntnis im Volke verbreitet und der bisber größtenteils ungebobcnc Schon der Volkswirtschaft nutzbar gemacht. In vielen Orten befinden sich Pilzberatungsstellen, an mebrere Zentralstellen können Pilze zur Bestimmung eingcfchickt werden und selbst das Reich gibt unter ständiger Beachtung neuer Forschungen ein Pilzmerkblatt beraus.

Außer der wirtschaftlichen Bedeutung, welche der Pilzkenntnis zukonnnt, darf aber auch ihr Einfluß auf das Gemüt nicht nnterfchäyt werden. Es isi nicht nur eine Rtahrungs-, sondern auch eine Glücksquellc, welche jenen Völkern sprudelt und zwar allen Schichten derselben, die sich mit ibr befasicn. Im hohen Alter von über 80 Jabren schrieb der schwedische Forscher EliaS Fries im Rückblicke auf sein arbeitsreiches Leben: „In der Abenddämmerung meines Lebens denke ich besonders gerne daran, welch unendliche Freude mir das Studium der höheren Pilze, das ich über fünfzig Jahre betrieben, stets bereitet hat. Allen auf dem Lande lebenden Botanikern empfeble ich die Beschäftigung mit ihnen als eine nnversiegliche Quelle der Freude".

Wir finden in allen Schichten der Bevölkerung vom einfachen Taglöbner bis zum weltbekaunten Gelehrten Menschen, auf welche die Pilze eine Anziehungskraft ausüben, die den anders Eingestellten geradezu rätfelbafl erscheint. Die gesammelte Aufmerksamkeit, mit welcher der richtige „Pilzjol'el" oder „Schwammekönig", wie er bei uns genannt wird, den Wald auf seinem Pilzpirschgange durchstreift, löst in ihm schon dadurch ein beglückendes Gefühl aus, daß er dem zumeist unerfreulichen Gedankengange des Alltags entwunden wird und sich einer Tätigkeit bingibt, die der des pirschenden Jägers ähnlich ist. Der Pilz strebt nicht wie die Blume zum Licht, er verbirgt sich vielfach im tiefsten Waldesdunkel und die reichsten Ernten winken oft dem, der sich nicht scheut, das stachlige Geäst des dichten Jungwaldes mühsam zu durchdringen. Zum erfolgreichen Sammeln gehören gute Beobachtungsgabe, Pilzkenntnis und Erfahrung über beliebte Standorte und Wachgtnmseigcntümlichkcitcn der verschiedenen Arten. Unser VolkSnnmd schreibt dem, der besonders geschickt oder glücklich im Finden ist „Echwammeaugen" zu.

Das alles wäre aber nicht zureichend, die Leidenschaft zu crkären, zu welcher sich der Hang zum P i l z e s u ch e n in manchem Menschen entwickelt. Es sind wohl viele Quellen seelischer Triebe, die sich da zum mächtigen Strome vereinigen und das ganze Gedankenleben erfassen. Die höheren Triebe nach Erkenntnis und zum Sammeln, die auch in: einfachen Menschen schlummern können, sowie der geringer zu wertende Erwerbstrieb sind als Wurzeln der Freude an den Pilzen leicht verständlich.

Der Drang nach dem Geheimnisvollen spielt vielleicht auch mit. Das Plötzliche, fast Zauberhafte des Erscheinens der Pilze übt auf manches Gemüt eine starke Wirkung aus. Wo gestern noch keine.Spur zu sehen war, dort kann heute eine ganze Pilzfamilic aufgetaucht sein. Unter günstigen Umständen wachsen sie sehr rasch und die lange Vorbereitung zur Fruchtbildung, welche andere Pflanzen vor aller Augen durchlaufen, spielt sich bei den Pilzen unter der humusreichen Decke des Waldbodenö ab. Man hört vielfach unter unseren Gebirglern die Behauptung, die Pilze wachsen nicht weiter, wenn sie jemand gesehen bat. Das ist natürlich Aberglauben. Ich habe wiederholt an Pilzen, die niemand nimmt,

die Fortentwicklung burcb alle Stufen bis zur Abgabe der Sporen beobachtet, icl' habe Steinpilze zngedeckt und ebenfalls die Fortschritte im Wachstum festgestellt. Aber ein Körnchen Wahrbeit ist doch auch dabei. Es kam ratsäcl'lich vor, dast mancher kleine Pilz nicht mehr weiter konnte, klein und unansehnlich blieb und schließlich verrottete. Das findet aber eine ganz natürliche Erklärung darin, daß das im Boden befindliche Pilznwzcl, welches die Nährstoffe sammelt und oorbereitet, erschöpft war und nichts mehr abzugeben batte. Diese Erklärung war freilich erst möglich, als die Forschung erkannte, daß die eigentliche Pilzpflanze das filzige Gewebe ist, das den Humusboden durchzieht oder das Hol; mancher Bäume durchdringt.

Einen mächtigen Anreiz bildet für viele Menschen auch das Spiel mit der Gefahr. Der neuzeitliche Sport beweist es zur Genüge und die Opfer, die er fordert, schließen stch zu einer fast lückenlosen Kette. Man denke nur an das Hochgebirge und seine Gefahren. Trotzdem wird niemand ernstlich eine Abkehr vom Bergsport predigen wollen. Nun auch dieser eigenartige Zug unseres Seelenlebens findet beim Pilzesuchen eine gewisse Befriedigung. Die meisten genießbaren Pilze baden ihre giftigen oder zumindestens bitteren und ungenießbaren Doppelgänger und besonders durch derartige Verwechslungen, nicht etwa durch das Versuchen unbekannter Arten, das immer mir Vorsicht geschieht, kommt es zu den meisten Vergiftungen.

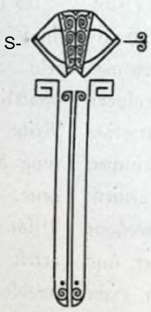
Wie überall ist auch bei uns das Leben und Gedeihen der Pilze auf das Innigste mit dem Walde verbunden. Da der letztere mehr als ein Drittel der Bodenfläche des Bezirkes cinnimmr, haben sie auch für die Bewohner unserer engeren Heimat, besonders des Gebirges ihre große Bedeutung. Die in günstigen Pilzfahren aufgebrachten Werte sind nicht gering einzuschätzen, troydem das Erzgebirge und vor allem sein uns zugewenderer Südhang im Vergleich mit anderen Gebirgen als p i l z a r m bezeichnet werden muß. Der Grund liegt nicht etwa nur in der stärkeren Absuchung des Waldes, die in unseren dicht besiedelten Gegenden erklärlich ist, der Pilz braucht vor allem Wärme und Feuchtigkeit. Schon der Böhmerwald besitzt beide in weit höherem Maße. Im Alpenvorland sind die Stämme der Bäume vielfach von dichten Moospolstern besetzt, während sie bei uns nur von der genügsameren Flechte besiedelt werden und der Waldboden zeigt in allen Gebirgen vom Schwarzwald bis zum Böhmerwald die deutlichen Zeichen einer stärkeren und beschleunigten Derrottung und Humusbildung. Diese aber sind die notwendige Voraussetzung des Gedeihens der Pilze. Die Zahl der verschiedenen Pilze ist eine überraschend große. Angeblich umfaßt der wissenschaftliche Pilzkaralog der Erde 80.000 Arten. Das bekannte deutsche Pilzbestimmungsbuch von Adalberr Ricken, welches ausdrücklich nur die ansehnlicheren Pilzkörper Mitteleuropas bringt, erstreckt sich immerhin noch auf 2025 Arten.

Es ist natürlich nicht Zweck der Heimatkunde, ein solches Wissensgebiet erschöpfend ;u behandeln. Dazu gehört außer der notwendigen wissenschafrlichen Grundlage auch eine durch eine lange Reihe von fahren erfolgende genaue Beobachtung des Pil;vorkommens der betreffenden Gegend. Viele Pilze erscheinen nicht wie die höheren Pflanzengattungen regelmäßig auf ihren Standorten. Es gibt Arten darunter, welche jahrelang ausbleiben, scheinbar überhaupt nicht Vorkommen, plötzlich in vereinzelten Stücken aufraucheu und im nächsten Jahre vielleicht derart häufig sind, daß sie auch dem Nicbrkundigen auffallen. Dieses rätselhafte, sprunghafte Erscheinen der Pilze, das überdies in ausschlaggebender Weise von der Witterung des betreffenden Jahres beeinflußt wird, macht für genaue wisienschaftliche Feststellungen das ständige Beobachten eines enger begrenzten Gebietes notwendig. Eine Heimatkunde darf natürlich nur jene Pilze anführen, welche in der Gegend tatsächlich vorgefunden wurden.

So warnt man in den Tageszeitungen immer wieder vor dem Satanspilz, der bei uns, weil er Kalkboden verlangt, überhaupt nicht vorkonimt. Mit dem Wohlgeschmack des Kaiserliugö wird

uns der Mund wässerig gemacht. Man möge ruhig i OÜO K oder mehr für das Stück hier gesanitnelter .^aiserlinge bieten. I?s wird stch niemand arm kaufen können, (5r kommt außer iu den OUittelmccrländern, wo er stellenweise häufig ist, nur an wenigen bekannten Fundstellen der Hhein = und Äonanlandscbaft Eüddeurschlandö und Denrschösterreicho vor und ancb dort nur äußerst selten. Nach Mackn soll er ancb in Südmäbren gefunden worden sein, Näheres über den Aund war nicht in Erfahrung zu bringen. Das milde Svlima Südmährens schließt die Möglichkeil nicht aus. Daß derartige Meldungen in der Pilzliterarur vermerkt werden und Aufsehen erregen, beweist aber nur die Seltenheit des Pilzes.

Das sind nur zwei Beispiele. (5s könnten deren viele gebracht werden. Die gleiche Vorsicht erfordern die Eingaben über die Genießbarkeit der Pilze, die tatsächlich nach den verschiedenen Landschaften Schwankungen unterlvorfen ist. So wurde durch einen namhaften Pilzkenner Tirols am eigenen Leibe erprobt, daß der oben erwähnte Hercnröbrling in Nordtirol leichte Vcrgiftungserscheinungen auslösen kann, Jeder unserer Gebirgler würde uns auslachcn, wenn ivir ibm nunmehr seinen Baumpilz oder Wachvlderpilz als ungenießbar ausscheiden wollten. Ich selbst habe auch nach dem Verzehren größerer Mengen dieses Pilzes niemals ein Unwohlsein verspürt.



Was sind die Pilze und welche Stellung nehmen sie im Haushalte der Natur ein?

I?s ist ohneweiteres klar, daß die Pilze zum Pflanzenreich geboren, von welchem sie einen eigenartigen und ansehnlichen Teil bilden, Aber schon bei oberflächlicher Betrachtung fallen auch dem nngeübten Beobachter bedeutende Unterschiede im Vergleiche mit den höheren Pflanzen auf. Wo sind vor allem die Samen, durch welche sich die Pflanzen weiter vermehren, bei den Pilzen zu finden? Ss wäre doch sehr schon, wenn man Steinpilze wie Getreide ansäen könnte! Die Wissenschaft hak den (Entwicklungsgang im allgemeinen heransgefnnden. Über die besonderen Bedingungen ist man aber bei den meisten Pilzen im Unklaren. -£>ie versuche sind ungemcin schwierig und die Grgebnisse gering. (5s ist noch niemanden gelungen, Steinpilze zu züchten und alle gegenteiligen Behauptungen erwiesen sich vor dem kritischen ^luge der Wissenschaft als unhaltbar.

Ss wird schon jedem Pilzsncher ausgefallen sein, daß bei Pilzen, die in dichten Gruppen bei einander oder übercinanderstehen wie ;. B. der Hallimasch, die Hüte der unteren wie mit Sranb oder Schimmel bedeckt erscheinen, der sich leicht abwischen läßt, -dieser Sranb besteht aus winzigen .Körnchen, deren Größe unter dem Mikroskope nur nach Tausendsteln von Millimetern gemesien werden kann. So müßten wir rund 200 dieser .Körnchen oder Sporen des Steinpilzes nebeneinander legen, um die Länge eines Millimeters zu erreichen. 3ⁿ der Masse eines kleinen Weizenkornes von sieben Xnbikmillimerern Inhalt konnten mehr als fünfzig Millionen dieser Sporen nmergebracht werden.

In den uns bekannten Hutpilzen befinden sich die Sporen in Rohren, Blättern oder Stacheln, welche die Unterseite des Hutes bilden. Man hat gefunden, daß die Rohren genau senkrecht stehen müsien, damit der Ausfall der Sporen nicht gehindert ivird.

Durch den Wind, vielleicht auch durch die Pilzmücken wird der herausfallende, feine Staub weiter gerragcu und sehr sich nun au abgefallenen ^tadeln, Blättern, Iweigstülken u. dgl. an. vielleicht kommen manche Sporen auch bereits an Blättern oder Nadeln zur Entwicklung, die noch an den Bäumen hängen. Gerade dieser «nichtige Abschnitt im).'eben des Pilzes seni der wisscnschaftlichen (Erforschung große Schrvierigkeiren entgegen, weil eine Aussaat der Sporen, wie man sie mit Samen vornehmen konnte, selten zu (Ergebnissen führt.

Sind aber die Bedingungen für die I>ntivicklnng der Sporen günstig, dann senden sie feine Schläuche in den ihnen zusagenden Nährboden. Diese «vachsen weiter, verzweigen sich und bilden schließlich ein dichtes, filziges Gewebe, welches «nan als Pilzlager, Fasergeflechr oder Mycel bezeichnet. Dasselbe verdichtet sich an einzelnen Stellen und sammelt dort Nährstoffe an, mir tvelchem nun unter günstigen Umständen, besonders bei Feuchtigkeit und Wärme der Fruchrkörper gebildet wird, dessen eigentlicher Iweck wiederum die Bildung und Anssendung der Sporen ist. Damit ist der.Kreislauf im Leben des Pilzes geschlossen.

Die Sporen sind krön ihrer .Kleinheit bei cnl sprechender Vergrößerung so bezeichnend in Form

und Farbe für dir verschiedenen Pilzartcn, das; man ste zur genaueren Bestimmung derselben verwenden kann, vielfach sogar benutzen muß. Ein Pilz bat nach der Farbe seiner Sporen den Gramen erkalten, allerdings nicht v.om Volke, das den auffallend dunklen, fast schwarzoliv gefärbten WaldbewoKner wobl immer gemieden Kar. Die Wissenschaft bat ihm den Gramen rorbraunsporiger Röhrling gegeben. Er kommt, allerdings sehr selten, auch bei uns vor.

Die im Lebensgange des Pilzes meist im Boden oder in faulenden Stöcken sich still und unbeachtet abspielende Arbeit hat nicht nur für ihn selbst, sondern für den ganzen Wald ibre große Bedeutung. So wie der Mensch die Hefe und andere Gärungserreger, die auch ins Reich der Pilze geboren, benützt, um durch Kohlenfäurcbildung das Geben des Teiges beini Backen zu veranlassen oder uni Bier und Wein zu erzeugen, so bat auch das arbeitende Myzel die abgefallenen Blätter und Holzkelle chemisch gespalten und einen Teil als Kohlensäure ausgeatmer. Sie wird von den in der Umgebung wachsenden grünen Pflanzen ausgenommen, der Kohlenstoff daraus zum Aufbau des Pflanzenkörpers verwendet, der frei werdende Sauerstoff aber ausgcschieden.

Durch die zersetzende Tätigkeit des Pilzes stnd aber auch die anderen Bestandteile der roten Pslanzenteilc Stickstoff, Kali, Phosphor u. s. w. frei geworden und befinden stch nun im Boden in einem Zustande, der ihre Aufnahme in die Wurzeln der grünen Gewächse möglich macht, IIntersuchen wir die den Boden bedeckende Schichte der abgefallenen Blätter, Stadeln u. s. w., so finden wir, daß ste dicht unter der Obersläch? schwarz und krümmelig geworden stnd. Sie wurden in stnen wichtigen Bodenbestandteil. übergeführt, den wir milden Humus nennen und der den besten Nährboden für die höhere Pflanzenwelt bildet.

Die grünen Pflanzen leben, indem ste Kohlensäure aus der Luft und Stickstoff und Mineralsalze aus dem Boden entnehmen. Das kann der Pilz nicht. Aber er versteht die Kunst, das was die grüne Pflanze aus den einfachen Bestandteilen in langer und wunderbarer Arbeit zusammengesetzt und aufgebam bat, wieder in seine einfachsten, chemischen Formen zu zerlegen, welche wieder der höheren Pflanze als Nahrung dienen.

Zm Ilrwalde schafft der Pilz Raum und ^tabrung, denn die gestürzten Stämme müßten stch zu Bergen Käufen und alles Leben ersticken, wenn ste das eifrig schaffende Pilzmyzel nicht zum Vermodern brächte. Zm Kulturwalde nimmt der Mensch den augenfälligsten Teil dieser Arbeit ab, indem er die Stämme fortschasst. Aber der Pilz macht auch sein ihm verbleibendes Erbe, selbst die mächtigsten Eichenstümpfe in enngen Zähren mürbe und führt die Bestandteile dem allgemeinen Kreisläufe des Lebens wieder zu, so daß hier im vollsten Sinne des Wortes neues Leben aus den Ruinen des alten sprießt.

Das ist aber nur die eine nützliche Seite in den Beziehungen zwischen Pilz und Baum. Sie gestalten stch vielfach noch viel inniger und vorteilhafter für beide Teile. Wem ist nicht schon ausgefallen, daß gewisse Pilze immer in der Uähe bestimmter Bäume zu finden stnd? So z. B. der Birkenpilz bei der Birke, der Butterpilz bei der Kiefer, der Goldröhrling oder zierliche Röhrling bei der Lärche u. s. w. Eine nähere Untersuchung ergibt, daß daö Myzel der Pilze die seinen Wurzelenden dieser Bäume umspinnt und tief in ihr Znneres eindringt. Es hat also den Anschein, als ob der Pilz zum Schmarotzer des Baumes wird und ihm die besten Kräfte anssaugt. Dem widerspricht aber die Erfahrung, daß die Bäume dabei gut gedeihen, ja daß gerade in Wäldern mit einem reichen Bestand an Bodenpilzen auch das Baumwachstum am stärksten ist. Man hat Versuche angestellt und von eingepflanzten Bäumchen das Pilzmyzel künstlich ferngehalten. Sie blieben im Wachstum im Vergleich mit jenen zurück, denen man das Myzel bcigegeben hatte. Die sehr schwierigen und ebenso große Geduld wie Scharfstnn erfordernden Versuche haben zu dem Ergebnis geführt, daß es zwischen gewissen Pilzen und Bäumen eine Lebensgemeinschaft gibt, die beide wesentlich fördert. Sie wird Mykorrhiza genannt. Eine solche besteht z. B. zwischen der

Birke und dem Birkenpilz, Steinpilz, Notkopf und Fliegenpilz. Der Notkopf neigt noch mehr zur Zitterpappel oder Espe. Eine Pilzart kann mit verschiedenen Bänmen echte Mykorrhiza bilden. Das ist besonders beim Steinpilze der Fall, der daher in verschiedenerlei Wäldern gedeiht.

Es gibt aber auch verwickeltere Fälle. So bildet der Butterpilz (l)oletu8 luteus) mit der dieser eine aus gegenseitiger Förderung beruhende Gemeinschaft, während er auf der Wurzel der Fichte schmarotzt uud dieselbe schädigt. Man spricht daher von echter und unechter oder Pseudo-Mykorrhiza.

In diesen sehr schwer zu untersuchenden Verhältnissen liegt wahrscheinlich auch der Grund, daß mau Pilze mit nur ivenig Ausnahmen nicht züchten kann. Der Wiesenegertling, der auch auf Pferdemist gedeiht, braucht keine verwickelten i.'ebensbedingungen und erlaubt daher die bekannre, auch im Großen betriebene Champignonzucht.

Die für das Baumwachstum und Gedeihen unserer Wälder so wichtige Tätigkeit der Pilze erstreckt stch auch auf die für uns Menschen ungenießbaren oder selbst giftigen Arten und daher ist es ein Unstnn, wenn diese mutwillig zerschlagen oder zertreten werden, vielfach in der Meinung, daß man dadurch für die Speisepilze Raum schafft. Überdies zerstört man auf diese Weise zumeist gute Speisepilze, denn deren Zahl ist viel größer, als der nur wenige Arten kennende Pilzsucher glaubt.

Andererseits kann aber auch ein bekannter Speisepilz ein Waldschädiger sein, der nicht nur das tote Holz in Humus verwandelt, sondern auch das lebende Holz augreift und du' von ihm befallenen Bäume zum Absterben bringt. Ein derartiger unter Umständen recht bösartiger Baumwürger ist bei uns der auch als Wenzelspilz bekannte Hallimasch. Er begnügt stch nicht immer nur mit der Zerstörung alter Baumstümpse. Unter ihm wahrscheinlich besonders günstigen Verhältnißen, welche die Widerstandskraft der Bäume schwächen wie Bodenfeuchtigkeit, Überschivemmungen, Raupenfraß u. dgl. sendet er seine Wnrzelstränge unter der Rinde lebender Bäume nach aufwärts und zerstört allmählich Wurzeln und Stämme, so daß ste der nächste schwere Sturm nicderlegt.

Ein ihm ähnlicher Baumschädliug ist der sparrige Schüppling, der unter den Pappeln unseres Stadtparkes schon manches Opfer gefordert hat.

Zum Schluste dieser allgemeinen Betrachtungen mögen für gute Rechner einige beachtcnswerte Zahlen als wahre Wunder der Statur folgen. Die Sporen, in welchen trotz ihrer Zvleinheit alle Eigenarten des künftigen Pilzes igendwie festgelegt sein müssen, werden von den Pilzen in einer Anzahl abgegeben, bei welcher unser Verstell ungöoermögen zu versagen beginnt. Man bar die Zahl der von einem Egertling (Champignon) abgegebenen Sporen auf 5 Milliarden (5.000,000.000) berechnet. Der Riesenbovist bringt sogar 6 bis 7 Billionen (7„ooo.ooo,ooo.ooo) Sporen hervor.

Über die Größe einer Billion herrschen im allgemeinen ganz unklare Vorstellungen. Es wissen wohl nur wenige, daß eine Billion Sekunden 31709 Jahre und 289 Tage dauert. Wenn ein solcher Bovist jede Sekunde 10 Sporen ausstoßen würde, so wäre die Entleerung trotzdem noch ein recht langwieriger Prozeß und würde stch auf rund 22 Tausend Jahre belaufen.

Eine Billion Millimeter (unser kleinstes Längenmaß) ist gleich einer Million .Kilometer oder dem 25s'achen Erdumfänge, genießen über die Pole. Die Sporen des Riescnbooistes stnd so klein, daß 200 von ihnen aneinandcrgereihr erst einen Millimeter ergeben. Dennoch ivürde der Faden, den ein Riesenbovist auf diese Weise liefern könnte, eine Länge von 35 Tausend Kilometern, also nahezu den Erdumfang, erreichen. Freilich wäre er so dünn, daß ihn unser Auge nicht ivahrnehmen könnte.

Aus diesen Zahlen ist aber erstchrlich, wie tvenigc der auSgesandten Sporen ihr Ziel, die Bildung einer neuen Pilzpflanze, erreichen.

Pilzvergiftungen

Xu'ni 29. Juli bis 13. August 1920, also in 1 -» Tagen, wurden im Deutschen Reiche 8 8 tödl i cb e Pilzvergiftungen gemeldet. Das war ein Alarmzeichcn, welches die Ansmerksamkeil ganz Deutschlands erregte nnd vor allem die Frage aufwersen lies;, was für Pilzartcn es sind, denen diese verderblichen Wirkungen zukommen. Für Rceldungen über Pilzvergiftungen ivurdc daber von der deutschen Gcsellscl'aft für Pilzkunde eine Zentralstelle gebildet, welche SanitätSrar Dr. Ludw. Welsmann in Pelkmn, Westfalen, inne bat. Das Ergebnis seiner zahlreichen imd gründlichen Beobachtungen, brächte ein Vertrag, den er auf der Hauptversammlung dieser Gesellschaft in Berlin am 4. Oktober 1923 hielt nnd der das Gediegendste ist, was bis jetzt über dieses Wissensgebiet gebracht wurde.

Bei der großen Zahl von unrichtigen Anschauungen und Pilzfabeleien, die im Volke und selbst in den Zeitungen immer wieder nenaufgewärmt werden und bei der großen Wichtigkeit deö Gegenstandes — es handelt stch ja um Menschenleben — wird es sich empfehlen, die verschiedenen Arten der Pilzgifte und die Arr ihrer Wirkung eingehender zu betrachten.

Schon das Altertum berichtet über Vergiftungen durch Pilze. So soll von der Familie des griechischen Dichters Enripides die Gattin, die Tochter und zwei Söhne an einem Tage nach dem Genuß von Pilzen gestorben sein. Besondere Leckerbissen waren die Pilze für die Römer. Der Kaiserling, Amanita oaesarea, hat seinen Namen angeblich von seiner Beliebtheit auf den Tafeln römischer Kaiser. Nach Pliniuö sollen Vergiftungen nicht selten gewesen sein. Der römische Kaiser Elaudius, angeblich ein großer Pilzfrcund, starb nach dem Genuß giftiger Pilze, die ihm seine Gemahlin Agrippina 0. I. in verbrecherischer Weise versetzte. Von geschichtlichen Personen stürben auch Papst ElemenS VII. und Kaiser Karl VI. an Giftpilzen.

Dr. Wclsmann sagt nun wörtlich folgendes: „Bis in die neueste Zeit war man über die Gefäbrlichkcit der einzelnen Giftpilze nicht im klaren. Eo wurde bis vor kurzem noch nianchmal der Fliegenpilz als der gefährlichste bezeichnet. Diese Frage ist heute tvohl endgültig geklärt. D e r G i f t p i l;, d e in f a st a l l e Todesfälle zur Last zu legen sind, ist der grüne Knollenblätterschwamm, A m a n i t a p h a 11 0 i d e s Fr. Ob die gelbe Abarr des Knollenblättcrschwanuncs, Amanita inappa, giftig ist, ist fraglich. Eine sichere Beobachtung über Vergiftung mit Amanita mappa liegt m. W. nicht vor. Ein namhafter Mykologe schrieb mir vor kurzem, er wolle die Frage demnächst dadurch lösen, daß er Amanita mappa selbst verzebrc. Ich möchte vor einem solchen Versuch dringend warnen, denn selbst wenn nach Genuß von Amanita mappa keine Vergiftungöerscheinungen auftreten, so beweist das weiter nichts, als daß eben nur die gerade verzehrten Pilze ungiflig waren."

Es bat sich nämlich ergeben, daß die Giftigkeit der Pilze gleicher Art verschieden sein kann.

Dr. Welsmann berichtet darüber: „Unter meinen Fällen wurden 1919 nnd 1920 jedesmal Ende Juli aus demselben Walde, einem

Eichengehölz, sicher bestimmte -Vmnnitr, phalloides geholt und verzehrt, 1919 50 bis 200 g von drei Personen, bei denen nur geringe Krankheitö symprome anfrrarcn, und die bald ivieder hergestellt waren, 1920 von einer Gabelspitze bis 200 g von sechs Personen, die alle starken. Ein solcher Wechsel des Gistgehaltcs ist unter den höheren Pflanzen, z. B. Fingerhut u. a., ohne Beispiel. Ähnliche Verhältnisse finden wir nur bei den Bakterien, deren Giftgehalt (Virulent) in gleicher Weife wechselt."

Es ist ja bekannt, daß durch Bakterien verursachte, ansteckende Krankheiten, auch die Kinderkrankheiten wie Scharlach u. a., in manchen Andren leicht, in anderen schwer anftrcten. Es wird daher eine Verwandtschaft des Pilzgiftes mit Bakteriengiften angenommen.

Wie ist nun der Verlauf einer Vergiftung mit dem grünen Knollenblätterpilz? Dr. Welsmann schildert ihn wie folgt:

„-Die Menge der genossenen Pilze betrug in den von mir beobachteten Fällen eine Gabelspitze bis eine Schüssel voll (etwa 200 g). T)ie Pilze wurden gekocht, das Wasier weggegosien, die Pilze in Fett geschmort und als Gemüse verzehrt. -Das Gericht wurde von alle« als wohlschmeckend bezeichnet, .)cach Genuß besteht zunächst vollständiges Wohlbefinden. Alle körperlichen und geistigen Arbeiten können ausgefiihrl werden. -Dann treten frühestens nach 7, spätestens nach 40, gcivöbnlich nach etwa 12 Stunden die ersten Vergiftnngscrscheinungen auf. Sie setzen meistens, nicht immer, mir ungcwöhnlicker Brutalität ein. Ganz plötzlich, oft mitten im Schlaf treten heftige -Durchfällc und Erbrechen auf. -Die Leber vergrößert sich vorn zweiten Tage an um das Zwei- bis -Dreifache. In den schwersten Fällen wird bald die Gesichtsfarbe leichenblaß, die Augen liegen tief in den Höhlen. Wird der Puls, und das geschieht immer ganz plötzlich, schlecht, klein, fadenförmig, — 120 Schläge und mehr in der Minute —, später nicht mehr fühlbar, so haben ivir das bedrohlickste Symptom vor uns. In einzelnen Fällen treten Wadenkrämpfe auf. -Das Bewußtsein bleibt, und zwar gerade in den sclnoersten, bis ;um vierten Tage tödlich endenden Fällen erkalten. In zwei erst nach fünf Tagen tödlich endenden Fällen sah ick kurz vor dein Tode Benommenheit."

Für die Behandlung der Knollenblättcrpilzvergiftung ist es verhängnisvoll, daß sie so spät in Erscheinung tritt. Brechmittel, Klystiere n. dgl. wie bei anderen Pilzvergiftungen sind zwecklos. Größere Gaben von Tierkohle in Wasser werden empfohlen. Als durch den Arzt vorzunekmende Hilfe gilt das Verfahren von Dr. Blank. Es besteht in der Einflößung von 12-Z g Traubenzucker, gelöst in 500 Kubikzentimeter (¹/2 I) Ringerscher Lösung in die Vene, und allmähliche Abschwächung der Lösungen, 75 g Traubenzucker auf 400 Kubikzentimeter Ringer, dann 50 g zu 300 Kubikzentimeter and schließlich Ringersche Lösung allein.

T)er Erfolg dieser Einflößungen ist, zumal bei vollständiger Enthaltsamkeit von eiweißhaltiger .Nahrung so, daß es Blank angeblich gelang die Sterblichkeit von 80 auf 18 Prozent herabzudrückcn. Dr. Welsmann kann diese Erfolge nicht bestätigen, empfiehlt aber dennoch das Verfahren als einzige Hilfe, die derzeit am Krankenbette inöglich ist.

Über die Giftigkeit des Fliegenpilzes wird immer wieder der alte Streit angcfacht, weil er in Rußland und Sibirien allem Anscheine nach bedeutend iveniger, teilweise wohl auch gar kein Gift enthält und weil es auch bei uns Personen gibt, welche gegen das Fliegenpilzgift unempfindlich sind. Ein praktisches Beispiel dürfte auch da am ehesten zur Klärung der Frage bei tragen. Vberlebrer D. Herrfurth in Stollberg (Erzgebirge) berickler darüber in der Zeitschrift für Pilzfreunde (1924) Folgendes: „Schon im lakre 1917 nahmen meine 'Frau, eine meiner erwachsenen Töckrer und ich am eigenen Leibe Eßproben mit dem Fliegenpilze vor, iveil in meinen Ausstellungen wiederholt Besncker, besonders Bergarbeiter verfckiedener OTationalität, den Fliegenpilz als eßbar bezeichneten, ja mir auch die Beweise lieferten, ivie dieser Pilz ihnen nicktS sckadere.

Die Fliegenpilze, die wir genossen, waren dem Sammelkorb eines der vorerwähnten Besucher entnommen. Nach zwei Stunden stellten sich Braken im Halse, kalter Schweiß, Übelsein, Magenschmerzen und Schwindel, d. b. das Gcfiibl des Verauschrscins wie von Alkohol ein. .^acb ca. bis 4 Stunden waren bei mir alle Schmerzen verschwunden. -8ci meiner Frau und Tochter traten die Beschwerden aber viel bcfligcr auf und führten zu langem, heftigem Erbrechen und zu großer Schwäche. Durch ^cachsragen stellte ich dann fest, daß diejenigen, die mir sagten, daß sie die Fliegenpilze obne Schaden genossen haben, in der Regel größere Mengen Alkohol zu fid' nal^ncn und auch die Rauchgifte auf stch wirken ließen. Es scheint somit, als ob die größere oder geringere Uuempfindlichkeir gegen das Flicgenpilzgifr abhängl von der größeren oder geringeren Beeinflussung des Körpers durch Alkobol, Nikotin und ähnliche Gifte, Und da bei normal ernährten Nlcnschen Vergiftnngscrscheinungen nacb dem Genüge von Fliegenpilzen einwandfrei nachgewiesen sind, ist es jedenfalls ein Vergehen, wenn man den Fliegenpilz als eßbar anpreist."

Eine stärkere Giftwirkung als der gewöhnliche Fliegenpilz (^manita mu8Laria) scheint der Königsfliegenpilz (ämanita regalis) zu haben. Er hat einen gelbbraunen Hut.

Als giftig hat stch in neuerer Zeit der echte Panrberpil z erwiesen. Der lange Gelehrtenstreit, der seine Ursache in Verwechslungen mit dem gedrungenen Wulstling hatte, ist nunmebr allgemein in diesem Sinne entschieden. Sein Gift wirkt ähnlich wie das des Fliegenpilzes.

Ein weiterer, ebenfalls erst in den letzten Jahren stchergestcllter Giftpilz ist der ziegelrote Rißpil; (lnoL)'be lateraria). Er hat in verschiedenen Gegenden des Deutschen Reiches Vergiftungen bervorgerufen, darunter auch einige Fälle, die mit dem Tode endeten. Im Erzgebirge »'chcint er mehr oorznkommen. In Sachsen ist nur ein Fundort nachgewiesen. Die Giftwirknng äußert lieb bereits zwei Stunden nach dem Verzcbren des Pilzes in Schwindel, Flimmern vor den Augen und Erblindung, ferner Erbrechen, Dnrchfall und Leibschmerzcn. Bei Gesundung, der gewöhnlich starker Schweißausbrnch voraugeht, tritt auch die Sehkraft wieder ein.

Über die Giftigkeit des Satanspilzes stnd trotz des jabrclangcn Gelehrtenstreites die Akten noch immer nicht geschlossen. Näheres darüber bei der Besprechung des Pilzes. Er kommt übrigens bei uns, weil er Kalkboden liebt, nicht vor. Was man bei uns dafür hält, stnd ganz andere Pilze.

Der Kartoffel bovist kann leichte Vergifruttgserscheimmgen zur Folge haben, wenn ältere Stücke und größere Mengen gcnostcn werden. Über die richtige Verwendung dieses Gewürzpilzes ist übrigens Misere Bevölkerung seit langer Zeit im klaren.

Der G i f t r e i z k e r (Birkeureizker), der M 0 r d s ch w a m m und der Pfeffer- m i l ch l i n g find bei entsprechender Zubereitung genießbar. Dasselbe gilt vom Speiteufcl.

Der büschelige S ch iv e f e l k 0 p f ist nicht giftig, aber bitter. Der Dickfuß-Röhrl i n g, der bei uns häufig für einen Satanspilz gehalten wird, könnte, selbst wenn er giftig wäre, wenig Schaden bringen, iveil er zu bitter ist, um gegessen zu werden.

Die beiden bei uns vorkommeuden Milchlinge mit Maggigeruch, der Laktarius helvus und glyciosmus stnd Gewürzpilzc, welche in größeren Mengen geuosten, gleichfalls leichtere Vergiflnngserscheinungen hervorrnfen können.

Vergiftungen können auch durch alte und verdorbene Pilze eintreken. Dadurch kann selbst der Steinpilz giftig wirken. Auch das Wiederanswärmen der Pilzgerichte nach längerer Aufbcwahrung ist wegen der Zcrsetznngögiftc gefährlich.

Die Maßnahmen bei eintretenden Vcrgiftmigserscheimmgen vor Ankunft des Arztes richten stch nach der Art des genossenen Pilzes. Rasche Entleerung des Magens durch Brechreiz, schluckweiscs Trinken kalten Wassers, heiße, nasse Umschläge auf sMagen und ^.'eib, ^6°

warme Bäder, Klystiere mit warmem Master, bei Kräfteverfall schwarzer Kaffee sind zu empfehlen. Zur Förderung der Darmentleerung kann mau alle Viertelstunden einen Eßlöffel Rizinusöl geben. Saure Getränke sind zu vermeiden. Eintretende Bewußtlosigkeit suche man durch kalte Umschläge auf Kopf und Gesicht zu Verbindern. Dem geholten Arzte sage man oie volle Mabcheit. Es sind, so unglaublich es klingt, wiederholt Fälle vorgekommen, oaß man aus einer 2£rt falscher Scham, vcm Arzte oas Verzehren der Pilze verheimlicht bat.

Das Kennenlernen der Pilze

Die Hungerzciten des Weltkrieges und der folgenden nahrungsarmcn Zabrc haben in den betroffenen Ländern das Bedürfnis wachgerufen, von der großen Zahl eßbarer Pilze mehr kennen und verwerten zu lernen. Aucb die immer wieder anftauchenden Meldungen von der Vergiftung ganzer Familien durck Pilze, ferner das sinnlose Zerschlagen großer Mengen wertvoller Speisepilze in den Wäldern, laßen das Verlangen nach Verbreitung gründlicher Pilzkenntnisse gerechtfertigt erscheinen. Diese erfolgt erfahrungsgemäß am stck'crsten durch Pilzgänge unter kundiger Führung, durch Pilzausstellungcn und durch Pilzberatungsstellen, in welchen jeder Sammler seine Funde begutachten und bestimmen laßen kann. Zm Deutschen Nciche hat man derartige Beratungsstellen schon in vielen Städten geschaffen.

Für den Selbstunterricht gibt eö mehrere Werke mit vorzüglichen, naturgetreuen Abbildungen. Die Heimatkunde kann und soll natürlich nicht mit einem solchen in Wettbewerb treten. Die Herstellungskosten derartiger Werke stnd so hoch, daß ße nur von einem sehr großen Abnehmerkreis getragen werden können. So kostetB. das Farbenbciblatt des vorliegenden Heftes der Heimatkunde rund 4000 Kronen. Der „Führer für Pilzfreundc" von Michacl-Sckml; enthält 386 Abbildungen. Man wird daraus leicht erkennen, daß stch die Druckkosten auf einige Hundcrttaufende von Kronen belaufen müßen.

Wir haben zwei Werke, welche in ihrer Art hervorragend stnd. Die neueste, stark erweiterte und verbcßerre Auflage des bekannten Pilzwcrkeö von Michael, bearbeitet von N. Schulz.

Michael-Schulz „Führer für P i l z f r e u n d e", 3 Bände mit 386 Abbildungen. Verlag Duelle uud Meyer in Leipzig, 1927. Preis derzeit 63 K. 50 h für einen Band.

„Die Pilze der Heimat" von Eugen Gramberg. 2 Bände mit 116 farbigen Tafeln mit Photographien. Verlag Duelle und Meyer in Leipzig, 1927. Gefamtpreis 118 K.

Weniger gelungen stnd die Abbildungen in dem immerhin brauchbaren und bedeutend billigeren Buche: „P r a k t i s c h e r P i l z s a m m l c r" von Pros. Dr. I. Macku und A. Kaspar. Es enthält 182 farbige Abbildungen auf 32 Tafeln und 16 photographische Tafeln. Verlag Prombergcrs Buchhandlung, Dlmün.

Von dem Werke Mickaclö gibt es auch eine Volksausgabe mit 44 dem Hauprivcrkc emnommenen Abbildungen der ivichtigstcn eßbaren und giftigen Pilze. Preis Mk. 1.50.

Für jene, welche stch eingehend und wißcnschaftlich mit der Pilzkunde besaßen wollen, ist ein Bestimmungsbuch unentbehrlich. Das beste dieser Art ist das „ V 2 (lemekum für P i lzfreunde" von Pf. Dr. Adalbert Nicken. Verlag Duelle und Meyer, Leipzig. Das Buch umfaßt 2025 Arten mitteleuropäischer Pilze, enthält jedoch keine Abbildungen. Preis 48 X.

Die Kürze und wißenschaftlichc Trockenheit eines Bestimmnngsbuches und die Schwierigkeit der Bestimmung der nach Größe, Form und Farbe so sehr veränderlichen Pilze überhaupt, erfordert für den Anfänger unbedingt die Ergän-

Willig durch ciiii'ö der obigen Werke. Sie geben aber in vielen Fällen auch dein Fortgeschrittenen in der Pilzwisscnschaft erst die Gewißheit einer richtigen Bestimmung. Man bedenke auch, daß der Pilzfrennd kein Herbarium anlegen kaun, bei dessen durchblättern das Bild seiner Funde innner wieder ins Gedächtnis zurückgerufen und so schließlich befestigt wird. Zum Ersatz müssen gute Abbildungen berangezogen werden. Drnckfehler oder Irrtümer in einem Buche können überdies durch das andere berichtigt werden. So fand ich im November 1928 wiederholt einen pih, den ich mit Nickens Vademekum trotz vielstündiger Arbeit nickt bestimmen konnte. Ich kam immer wieder auf Psilocybe spadicea, den sckokoladebrauuen Kahlkopf, zurück, aber ein wesentliches Merkmal stimmte nicht. Der Pilz sollte fleischig sein, war es aber durchaus nicht.

(Vademekum, Pilz Nr. 1046). Ich war daber gezwungen, immer wieder andere Pilzgruppcn in 2lngriff zu nebmen und weiter zu suckcn. Vergeblicke M^übe! In dieser Zeit erhielt ich die bestellte neue, stark vcrmebrte Auflage des Mickael-Schulz und fand unter Nr. 190 den Ilkisscräter, der mick so lange gequält hatte, in guter Abbildung tatsächlich als P8ilocyde spadicea. In seiner Beschreibung stebt aber nickt „Hur fleischig", sondern dünnfleischig, was so ziemlich das Gegenteil bedeutet.

Seit zwei labreu ist ein Werk in Lieferungen im Ersckcinen begriffen, das nach seinem Abschlüsse wobl das Höchste sein wird, was auf dem Gebiete der Pilzkunde geleistet werden kann. Es ivird von der deurfcken Gesellschaft für Pilzkunde unter dem Titel „D i e Pilze M i t t e l e u r 0 p as" berauögcgeben. Gegenwärtig erscheint Band l: Die Röhrlingc, bearbeitet von F. Kallenback in Darmstadt, einem der besten Kenner dieser Pilzgattung. Bis jetzt dürften 10 Hefte berausgekommen sein. Das Werk, dessen Vollendung erst nach einer längeren Reihe von Jahren zu erwarten ist, wäre wissenschaftlichen Büchereien, darunter auch den Bezirkslehrerbibliotheken zur Anschaffung wärmstens zu empfehlen. Es gibt auch eine viel Anregung bietende, monatlich erscheinende Druckschrift, die „Z c i t schrifl für Pilzkunde", Organ der deutschen Gesellschaft für Pilzkunde. Verlag Dr. Werner Klinkhardt, Leipzig. Sie bringt die neuesten Erfahrungen und Forschungen teils in leicht verständlichen für alle Leser bestimmten Aufsätzen, teils auch in streng wissenschaftlichen Arbeiten, die einem engeren Kreise vorbebalten find. Die Lieferung der Hefte erfolgt als Vereinsgabe gegen Zahlung eines jäbrlichen Vereinsbeitrages von Mk. 8.50.

Auch unsere deutschböhmische Monatsschrift „Hocksckulwissen" bat im Jahre 1924 einen ausgezeichneten Aufsatz von Ilniv.-Prof. Dr. G. B e ck - M a u a g e t t a, Prag, gebrockt: „Die Bedeutung der Hutpilze für den Menschen". Der Verfasser ist auch im Deutschen Reiche als beroorragender Forscher auf dem Gebiete der Pilze bekannt und sein Vertrag auf dem Mykologen-Kougresse zu Nürnberg im August 1921 „DaS Sostem der Blätterpilze" fand allgemeine Anerkennung. Die dem veröffentlichten Dortragc beigegcbenen 6 Tafeln mit Zeicknungen des Verfassers zeigen, daß er auch als Zeichner Hervorragendes leistet.

Sein lesenswerter Aufsatz im „Hochschulwissen ist als Sonderdruck erschienen und zum Preise von 3 K von Ed. Strache, WarnSdorf, zu beziehen.

Erwähnt sei scklicßlich, daß die Tschechen der Pilzkunde große Aufmerksamkeit zuwenden und einen eigene Zeitschrift berausgeben. Von einer staatliche« Förderung dieser wichtigen, oolkswirtschaftlichen Angelegenbeit babe ich nichts bemerkt. Das Deutsche Reich gibt ein billiges Pilzmerkblan beraus, das dem jeweiligen Stande der Pilzforschung angepaßr ist und zur Verbreitung der Pilzkenntnis wertvolle Dienste leistet.

Das vorliegende Heft der Heimatkunde umfaßt nur die wichtigeren Gattungen der heimischen Pilze. Es gibt noch eine große Anzahl artenreicher aber unscheinbarer Gattungen wie z. B. Schnitzlinge, Fälblinge, Flämmlinge, Nabelinge u. s. w., deren trockene Aufzählung allein es notwendig machen würde, den Umfang

eines Heftes der Heimatkunde zu überschreiten nnd die Richtung eines für einen breiten Leserkreis bestimmten Werkes gänzlich zu verlosten. Es ist auch da wie in allen Zweigen der Wissenfchaft. Wer etwas tiefer in irgend ein Wissensgebicr llincindringr, der stellt immer mit Erstaunen, welch eine neue und weite Welt stch vor ihm aufrut. Das §vencnlcrnen nur der 2025 anscllnlichcren Pilze, welche RickenS Bestimmungsbuch entlläIr, erfordert nach Gramberg die Arbeit eines ganzen Menschenlebens. Die Feststellung aller in einer Gegend vorkommenden Arten könnte nur durch Arbeitsteilung vieler bewältigt werden, von denen jeder nur wenige Arten bearbeiten müßte.

Das von der Zeitschrift für Pilzkunde gebrachte Anschriften-Verzeichnis deutscher Pilzforscher, welche stch gegenwärtig mir besonderen Gebieten ihrer Wissenschaft befassen nnd zugesandte Funde bestimmen, umfaßt 19 Namen. H-eoon bearbeitet z. B. F. Kallenbach in Darmstadr die Röhrlinge, R. Singer in Pastng die Täublinge, u. s. w.

Der Nährwert der Pilze

So wie in den Tageszeitungen und Zeitschriften und selbst in wissenschaftlichen Blättern immer wieder ganz verkehrte Anschauungen über die (.Giftigkeit der Pilze und deren angebliche Kennzeichen, über die Stellung der Pilze im Haushalte der Natur und so manche andere wichtige Frage der Pilzwelt auftauchen, bei deren Durchsicht man fragen möchte, ob denn die Verfasser die letzten zwei Jahrzehnte Der Pilzforschnng ganz verschlafen haben, so ist es auch mit den Ansichten über den Nährwert der Pilze.

Maßgebend für ein Urteil in dieser Hinsicht können nur (Ergebnisse sein, die durch streng wissenscbaftlichc, mit dem Rüstzeug der besten neuzeitlichen Methoden arbeitende Untersuchungen erzielt ivurden. Bekanntlich richtet stch der INährwert aller Nährstoffe nach ibrem Gehalt an Eiweiß, Fett und Kohlenhydraten. Hiezu kommen noch als wichtig Mineralsalze und die erst in neuester Zeit bekanntgewordenen Grgänzungsstoffe oder Vitamine.

Nach einem Berichte des Dr. Th. Sabalirschka an der Berliner Universttät sind die Pilze am besten mit dem G e m ü s e im Vergleich zu setzen. Bei dem wechselnden Gehalte beider an Nährstoffen müssen natürlich Durchschnittszahlcn aus größeren Versuchsreihen genommen werden. -Die Pilze enthalten durchschnittlich 3'08 %, die Gemüse 2 32 % (Kiweiß oder Stickstoffsubstanz, wovon ungefähr ein Drittel nicht verdaut wird. Das ist allerdings nach dem mehr oder weniger zerkleinerten Zustand, in welchem der Pilz in den Magen kommt, sehr verschieden. 3'm Pilzmehl wurden mehr als 84 % der Giwcißmenge verdaut.

Der zweite wichtige Bestandteil unserer Nahruug, das Fett, ist in den Gemüsen und Pilzen nur spärlich verbanden. Die entsprechenden Zahlen sind bei den Pilzen o 44 %, bei den Gemüsen <,'28 %. Die Kohlenhydrate betrogen bei den Pilzen 6'33 %<, bei den Gemüsen 7'03 %, die nach den augestellten Versuchen in ihrer Verdaulichkeir einander gleichzusetzen sind.

I?g ergibt sich daher nach Dr. Sabalitschka folgende Übersicht 0« Nährstoffverhältnisses:

Ausnutzbare		Gemüse Pilz,
Stickstoffsubstanz		1 zu i.2v
Fett	I »	i-57
Kohlenhydrate	1 „	0.93

durchschnittlich 1 zu 1.26

Der Näbrwert der Pilze ist sonach um ein Viertel größer. Die Asche der Pilze bestebt zu 30 % aus Kalisalzen und enthält 13—40 % Phospborsäure. Letztere findet sich zum erheblichen Teile als das besonders wertvolle Decitbin.

Die Prüfung des Gehaltes der Nahrungsmitte! an Vitaminen erfolgt vorwiegend durch Fütterungsversuche au Tieren, I^s ist schon seit längerer Zeit bekannt, das; die Hefe einen hoben Gehalt an Vitamin 8 bar, das sich in Früchten, Gemüsen und Körnern findet. Bei der nahen Verwandtschaft zwischen der Hefe und den Pilzen konnte man bei letzteren ebenfalls auf das Vorhandensein dieses Vitamins schließen, Nach den Untersuchungen von S. Hara, Würzburg, ist ;. B. der Steinpilz reich an Vitamin A, den Wachstumsstoffen, und an Vitamin 8. Die Wirkung von Steinpilzzulagen zum Futter auf Allgemeinbefinden und Körpergewicht der Ver

suchstiere war ähnlich dcr Wirkung von Hefezulagcn. (Biochem. Zeitschrift 1923).

Das Vitamin C, welches den Skorbut verbindert, ist in den Pilzen nicht gefunden worden. In dieser Hinsicht kommt ihnen keine Wirkung ;u. (*ö können daber nach diesen (Ergebnissen die frischen Pilze dem Gemüse mindestens gleichgestellt werden. Eine Übertreibung wäre es aber, sie als das Fleisch des Waldes zu bezeichnen. Diesem kommen sie an Nährwert wegen ibreS boben WassergebalteS nur im getrockneten Zustande nahe. Es ist jedoch immerhin beachtenswert, daß man beim Auffinden eines schönen Steinpilzes mir Reckt annehmen kann, daß er einer ebenso großen Karfiolrose mindestens gleichwertig ist.

.Bei dcr Zubereitung gebt übrigens ein wesentlicker Teil des Wastergebaltes in die Luft über, die Pilze schwinden. Dadurch näbert sich der Nährwert des Pilzgericktes um eine Anzahl Prozente dem einer Fleischspeise. Durch Fettzusatz wird diese Annäherung noch ausgiebiger.

Schließlich darf nicht außcracht gelüsten werden, daß der Wohlgeschmack der meisten Pilzgerichte den Appetit anregt und dadurch die Verdaulichkeit dcr Speise, damit aber auch die Verwertung der in ibr enthaltenen nährenden Bestandteile fördert.

Vorzügliche Ergebnistc lieferten die Versuche der Tierfütterung mit Pilzen, die mit wiffenscbaftlicker Gründlichkeit am „Baktcriolog. Institut" in Halle (a. d. Saale) unter Leitung des Pros. Dr. Racbiger durchgefübrt wurden. Daß das Wild die Pilze verzcbrt, hatte man schon früher beobachtet. Die Pilze wurden den Schweinen und Rindern nicht roh, sondern kurz abgekockt und zerquetscht verabreicht. Die Verdauungssäfte der Tiere zerstören selbst das Gift des Knollenblätterpilzes, so daß zur Tierfütterung wabllos alles genommen werden kann, wenn es nickt angefanlt ist. Vorzüglich bewährt sich das Pilzmehl als Zusatz zum Futter aller Haustiere, auch dcr Pferde und Hühner. Es wird hergestellt, indem man die Pilze in kleine Stücke zerschneidet und diese einige Zeit bei scharfer Hitze in der Röhre oder im Backofen trocknet, bis sie etwa die Hälfte ihres Wasterö abgegeben haben. Dann werden sie an der Sonne oder in gelinder Ofenwärme weiter getrocknet. Die Stücke sind dann spröde und lasten sick leicht mit einer Nudelwalzc zerquetschen oder im Mörser zerstoßen. Schließlich werden sie für den Hausbedarf mit einer Kaffeemühle zermablen. Zur Tierfüttcrung braucht man größere Mengen und es lohnt sich die Anschaffung einer Handmablmüble.

Dedenkt man, daß es auch in unseren Wäldern Pilze gibt, die häufig in großen Masten vorkommen wie z. B. der rotbraune Milchling (Lactarius rufus) überall, der gelbwciße Täubling (I?u88u1a ocbwleuca) in den Fichtenwäldern des oberen Gebirges, der Pfeffcrmilckling und der Wollfckwamm in den tiefer gelegenen Laubwäldern, dann wird man zur richtigen Einfchätznng des Wertes der Pilze für die Ticrfnterung gelangen. Das näbrstoffarmc Gebirge könnte diesen Zusckuß wobl gebrauchen.

Das Pilzmchl ist lange baltbar und wird als Zusatzfutter gegeben. Selbstverständlich müßte das für den menschlichen Gebrauch und das zur Tierfüttcrung bestimmte streng gesondert gehalten werden, wenn für das letztere alle Sorten, auch Giftpilze, verivcndet werden, weil dcr Knollenblätterpilz auch als Pilzmchl für den Menschen seine todbringende Gefährlichkeit beibchält.

Der volkswirtschaftliche Wert der Pilze

Der Wert der jährlich geeruteten Pilze läßt sich mir schwer in Zahlen fassen und iß auch, irie das Vorkommen der Pilze selbst, den größieii Schwankungen unterworfen. Frankreich schätzte vor dem Kriege den Wert der nur im Großhandel verkauften Pilze auf 20 Millionen Franken, In Wien wurde der tägliche Umsatz während der Schwämmezeit in pilzreichen Jahren auf 36.000 K (Goldkronen!) geschätzt.

Immerhin sind derartige Schätzungen mehr oder weniger Hausnummern, die mau glauben, aber auch anzweifeln kann. Auch da können wir uns mebr auf bestimmte Angaben aus dem Deutschen Reiche verlosten. So enthält der Bericht derMarktballczuCbemnitzfür das Jahr 1927 die Angabe, daß in dieser einen Verkaufsstelle 153.106 kg. Pilze eingeliefert wurden gegen 246.596 kg. im Jahre 1926.

Den überwiegenden Teil dieses Einganges bildeten die Gclblinge (Pfifferlinge) mit 136.407 kg. Die Nachfrage war scbr stark und konnte nicht vollauf befriedigt werden. Die Gclblinge ivnrden größtenteils aus dem bayrischen Walde und aus Schlehen geliefert. Der Preis der Pilze schwankte je nach der Art zwischen 70 Pfennigen und 7 Mark für ein kg. Der letztere, hohe Preis wurde für den Zuchtegcrtliug (Champignon) erzielt. Aus diesen Zahlen kann man stch schon eine genauere Vorstellung der uingesetzten Beträge machen. Die Überstcht verdient eingehender beachtet zu werden. Eö gingen ein:

136407'5 kg Gelblinge,
6946'5 „ Steinpilze,
223 „ Birkenpilze und Notköpfe,
349 kg Schälpilze,
ö⁶ 35 „ IZgertlinge,
453 „ Lorcheln,
8161'5 „ Mischpilze.

Der Bericht erwähnt ferner, daß aus den Steinpilzen vereinzelte Gallenröhrlinge cnrfcrnt werden mußten. 1689 kg wurden ausgeschieden, weil ste durch Transportverzögcrungcn verdorben waren. Die Lieferung in flachen Kisten ist jener in Körben vorzuzieben und ergibt bessere Ware. In der Markthalle befindet stch eine ständige Pilzauöstellung, welcher Händler und Käufer die größte Aufmerksamkeit zuwenden. Jeder Sammler kann seine selbstgesuckten Pilze dort begutachten lasten. Vor allem trachtet man die Kenntnis des Knollenblätterpilzes zu verbreiten.

Leider ist aus dem Bericht nicht crstchtlich, was mau unter Schälpilzen und Mischpilzen alles ausgenommen bat. Genauer und lehrreicher ist da der Bericht der großen Markthalle in Frankfurt a. M. Der Verfasser erwähnt, daß die Menge der in kleinen Verkaufsstellen und unter der Hand verkauften Pilze mindestens ebenso groß ist. Die Preise in der Klammer stnd in absteigender Folge gegeben.

In der Zeit vom 16. April bis 5. November 1927 wurden in der Markthalle verkauft:

46 Kilogramm Morcheln (100—80 Pfg.),
21^» „ Semmel-Stoppelpilze (45 bis 20 Pfg.),
9V2 „ Rehpilze (40—25 Pfg),
777o6 „ Gelblinge (85-^20 Pfg),
10704 „ Steinpilze (50—25 Pfg-),

6 lo Kilogramm Grünlinge (-»<>—25 Pfg),

15 „ Hexenpilze (Bol. erythropus) (4o—3o Pfg-)'

96 „ Rorköpfc (50—25 Pfg.),

2V2 „ Gr. Sckirmlingc (35 Pfg.),

75^2 Z'egenbart (40—25 Pfg).

Auffallend ist öcr im Vergleich zu (zbemnil; niedrige Preis öer Pilze.

Über Anregung des auf dem Gebiete der Pilzkunde auch als (Schriftsteller tätigen Markrkommisiärs in Frankfurt §rin ^uilling wurde der Herenpilz und zwar die Art Boletus orytbropu8 in der Markrballe feilgeboren, aber von den Käufern aus Mangel an Kenntnis nicht abgenommcn. Bei uns ist es genau umgekehrt. 4)cr Vacholderpilz oder Baumpilz, wie diese Art des Hercnpilzes bei uns beißt, wird hier wohl feil 100 und mehr)abren als guter Speisepilz geschäht. lch selbst kenne ihn seit 5» fahren. Gr kann böchslcns abseits vom Markte oder im Gcbcimcn verkauft werden, denn unsere Marktkommissärc sind verpflichtet, den Pilz zu beschlagnabmen und zu vernichten. Gine Anpaßniig an die vielleicht jahrbnndertelange Grfabrnng der Gegend ist ihnen nicht gestattet und der von vielen Kennern dem Steinpilze gleich geschähe, wertvolle Pilz bleibt vom Markte verbannt.

-L>as Vorbcrrschen des Gclblings bat feine Hrsache in der Vcrsandtä big keil und Dauerbaftigkeit des Pilzes, in dem Hcblen der Maden und vor allem darin, das; er keinen giftigen Doppelgänger bat. -s)ort, >vo ein iveiter Versand ivegcn der >)^äbe des Wald.ö nicht notwendig ist, tritt im Markrvcrkcbr der Steinpilz in den Vordergründ z. B. in München mir 320.000 kg gegen 80.000 kg Gclblinge.

Aus den angegebenen, genaueren Labten taun man sich ungefäbr eine Vorstellung von dem Vcrre der Pilze als .Handelsware machen.)Vas aber von den mehr als 500 Arten eßbarer ^'ilze verfault, emziebt sich jeder Schätzung und könnte auch unmöglich zur Gänze erfaßt und den« Verbrauche zugcfübrt werden.

Gammeln der Pilze

-!)ic Pilze neigen zum raschen Verderben, wenn sie zu naß sind oder gequetscht werden. Daber ist das Sammeln während des Regens oder kurz darnach nicht ratsam und die Unterbringung der Funde in Rucksäcken, Tüchern n. dgl. ihrer Erbaltung nickt günstig,)vörbe und Schachteln sind vorzuziehcn.

Las vorsichtige Ausdreben der Pilze aus dem Boden ist die beste Art der Pilzernre und schädigt das Fasergeflecht am wenigsten. Auf dieselbe Weise wird die Enrnabme der Pilze auch in den Pilzzücktereien oorgcnommen. Die dortigen Erfabrungen gelten auch für die freie Natur.

Man bedeute schließlich auch, daß der Wald fremdes Eigentum ist und unser Verhalten diesem Umstände augepaßr sein soll. Es wird viel unnötiger Schaden angerickler und Unruhe in den Wald gebracht.

Nach der Heimkehr sind die Pilze in einem kühlen Raume ansgebrciret zu oerwabren. Bei dichter Lagerung und besonders in warmen Räumen treten rasch Gärung und Fäulnis ein, durch welche auck die besten Speisepilze zu Vergiftungen fübren können.

Beim Reinigen der Pilze, das sobald als möglich erfolgen soll, achte man auch darauf, ob sich an der Unterseite des Hutes noch die kleinen Eier der Pilzfliegen und Pilzmücken befinden. Es gibt nicht weniger als ,51 Arten dieser Infekten, deren Maden die rasche Vernichtung der Pilze besorgen. Legt man gereinigte Stücke von Pilzen, deren madige Teile man entfernt bar, in Salzwaster, so kriechen etwa noch oorbandcne, übcrsehene Maden beraus und können leicht entfernt werden.

Die Zubereitung der Pilze

Die schmackhafte Zubereitung spielt in unserer Stellungnahme zu den Pilzen die entscheidende Rolle. Es gibt ganze Pilzgattungen, deren Arten gewisse Zubcreitungssormen nicht vertragen. So eignen sich z. B. die Milchlinge nicht zum Dünsten, das bei den anderen Pilzen die beliebteste Art der Zurichtung ist. Viele Pilze werden zähe, wenn man sie zu früh salzt, darunter auch die Gelblinge. Manche Arten entwickeln ihren größten Wohlgeschmack, wenn sie wie Schnitzel paniert und gebacken werden. Dazu gehört der Steinpilz, der große Schirmpilz und der Schafporling. Eine große Anzahl von Pilzen eignet sich zu derselben Zubereitung wie ein Kalbsgulasch. Andere, besonders härtere Arten können durcb die Fleischmaschine getrieben und gebacken werden. Die Totentrompete, ein bei uns leider nur an wenig Plätzen gcdeibender Pilz, eignet sick zu einem ähnlichen Gericht ivic Bäuschcl. Das Wort ist nicht überall in deutschen Gegenden bekannt. Zn der hiesigen Gegend ist es üblich.

Es gibt eine ganze Anzahl billiger Pilzkechbücher, die eine Menge guter Kochvorschriften enthalten, so unter anderen:

P i l z k o ch b u ch von Emil Herrmanu Verlag C. Heinrich, Dresden, mit 145 Re zcpten. Preis derzeit X 10.50.

Pilzk 0 chbuch von Prof. Dr. Johann Mackn. 100 Rezepte. Verlag R. Prombergers Buchbandlung, Olmütz. Preis X 1.50.

Kleines P i l z k 0 ch b u ch. Von E. Grambcrg. 72 Seiten. Verlag Quelle und Meuer, Leipzig. Preis Mk. 1.20.

Die Bücher enthalten auch Vorschriften über das Trocknen der Pilze, Bereitung des Pilzmebles, Einlegen in Salz, Herstellung von Pilzextrakt und über die beste Verwendung dieser Erzeugnisse, von denen in unserer Gegeno viel zu wenig Gebrauch gemacht wird. Das wertvolle, nährstoffreiche Pilzmehl ist überhaupt nicht bekannt.

Die Pilznamen

23e»or wir uns mit den Pilzen näher befassen, muß ein wichtiger Punkt erörter werden, damit man nickt aneinander vorbeiredet. Das ist die .Namengebung. Es kann auf kleinen Fandst recken, wie es unser Bezirk ist, doch schon oorlonunen, daß für einen Pilz verschiedene Namen »blick sind. Der Baumpilz in Scbastiansberg und der Wacholderpil; in Göttersdorf beziehen sick auf den gleichen wissenschaftlichen Namen: den Hercnpilz. Umgekehrt kann ein Name ganz versckiedene Pilze bezeicknen. Unter Eierschwämmen werden stellenweise Maronenröhrlinge, in den meisten Ortschaften aber Gelblinge verstanden.

Da der letztgenannte nicht leicht verdirbt und auch von den Maden verschont wird, ist er eine beliebte Marktware nnd allgemein bekannt. Es stnd daher bereits 22 deurscke Pilznamen für ihn festgestcllt und das dürften noch nicht alle sein: bei uns Gelbling und Eierschwamm, im Böhmerwald Nehgeiß, Rehlein, Geißrehl, im Niesengebirge Niliche, iveiterhin in denrschen Ländern Gebling, Geelchcn, Gelbmännchen, Gelböhrchcn, Galluschel, Dotterpilz, Pfifferling I.sehr verbreiler), Hahnenkrempel, Hasenohr, Gänsel, Faltenpilz usw.

Diese Vielheit deutscher .Isameu ist die Ursackc, daß die Wissenschaft in ihren Abbandlungcn voriviegend lateinische Bezeichnungen vcrwendet. Unser Gelbling heißt ^antliarellu8 eibni'iuZ (k^r.) und zwar ist Cantharöllus der Gattungsname (Leistlinge) und cibärius die Be-Zeichnung der Art. Das (Fr.) in der Klammer bedeutet den Namen des Gelehrten, der dem Pilz den Namen gegeben hat. 2" diesem Falle ist es der schwedische Forscher EliaS Fries.

Überflüssig ist es, diese fremden Namen auch dort anzuwenden, wo es nickt notwendig ist, und geradezu traurig stimmt cS, wenn unsere Bevölkerung mit dem französtscken Namen (-illampixnon, der eigentlich Wiesenpilz bedeutet, alles mögliche bezeichnet, was in Wald und Wiese als Pilz mit einer mehr oder weniger weißen Farbe zum Vorschein kommt. Was kann unter diesem wahren Eammelnamen aber alles begriffen werden! Für die eigentlicken Oiampienon8 sollte der Name Egertling angewcndet werden. Bei nns kommt der Wiesen-, Wald- und Schafegcrtling vor. Aber auch der Perlschwamm ^mamta rube5cen8) und die nngiftige Art des Pantherpilzcs (Amanfta spissa), jetzt gedrungener Wulstliug geuanur, werden bereits von Komorauer Pilzsuckern und auck in einigen Orten des Gebirges als Wald Champignons genommen und gegessen. Es ist ein Glück, daß der weiße Knollenblätterpilz (Amanita verna) und der im lugcndzustande ebenfalls weiße, ziegelrote Rißpilz (Inucybe lateräria) bei uns sehr selten oder gar nickt Vorkommen, sonst würden ste gleichfalls in die Pilzkörbe wandern. Ich habe diese gefährlichen Giftpilze bis jetzt im Bezirk nicht finden können. Der häufig gelbe Knollenblätterpilz (Amanita mäppa) macht durch seinen Stich ins gelbgrüne die Leute aber doch sckon mißtrauisch.

Gattungen und Arten unserer Pilze

Die nachfolgende Aufzählung und Beschrcibnng der wichtigsten Pilze unserer Heimat erfolgt im allgemeinen auf Grundlage des Vademekums für Pilzfrcundc von Adalbert Ricken. Freilich find im wissenschaftlichen System die Blätrerpilze den Röhren pilzen übergeordnet und Ricken beginnt daher mit den ersteren. Nachdem sie aber in der Wertschätzung unserer Bevölkerung weit hinter den Rvhreupilzcn zurückstehen, wurde der Weg vorn Bekannten zum Unbekannten gewählt. Wir beginnen daher mit jener Pilzgatrung, ivelche den allgemein beliebten Steinpilz und seine Doppelgänger enthält.

Die Löchcrpilze, polvfloraoeae.

Die Röhrlinge, Boleteae.

Die Röhrlinge besitzen ein Fruchtlager, welches aus eng miteinander verwachsenen Röhren besteht und sich leicht von dem weichfleischigcn Hute abtrennen läßt. Es wird bei uns meist Futter genannt. Der Steinpilz und einige andere Arten gehören zu jener Untergattung, bei welcher der Stiel in einer Art Trichter des Hutes sitzt, weil die Röhren rings um die Ansatzstelle des Stieles etwas kürzer find. Diese Untergattung fuhrt den Namen lAbiporus, es kann aber auch, wie es oft geschieht, Bolötus gesagt werden.

D e r Steinpilz, Herrcnpilz. l'ubipoi'UZ edülis (Bull.) oder Bolßtus edülis. Unsere Bevölkerung nennt die kleineren, deren Fruchtlager noch weiß oder nur schwach gelblich ist, Steinpilze und die größeren mit grünlichen« Furter Herrenpilze und glaubt, es mit verschiedenen Arten zu tun zu haben. Auch die Hutfarbe wandelt ungemein stark ab und schwankt zwischen ledergelb, dunkelbraun und rotbraun. Der Steinpilz ist eben ein Allerweltsbürger, der i«n Birken-, Fichten-, Kiefer- und Eichenwald verkommt und durch seine Wcchselbeziclmng.'n mit den Baumwurzeln verschiedenartige Stoffe aufnimmt und dadurch sein Aussehen ändert. In unseren Kieferiväldern «vird auch die schöne rotbraune Hulsarbe mitunter gefunden. Er gcdeibt nicht nur im Waldboden. Die schönsten Hüte findet man oft au grastgeu Waldrändern, Wegen und Waldwiesen. Im ärmlichen Borstgras unseres Gebirges kann mau mitunter reiche Ernten halten.

Er hält einzelne Standorte fest und erscheint auf denselben immer «vieder. Er gibt aber auch, «vie die Pilze überhaupt, Rätsel auf. So erschien an einer abgelegenen Stelle in der Nähe der Seeheide der Steinpilz im Jahre «896 in solchen Mengen, daß «nan ihn, wie man zuweilen sagt, mit der Sichel hätte abhauen können. Bis zum Herbst 1914, also durch 18 Jahre, habe ich diesem Platze meine Aufmerksamkeit gewidmet. Aber vergebens, der Steinpilz kain nicht wieder, selbst in den Jahren nicht, in welchen jene erfreulichen Steigerungen im Vorkommen des Pilzes eintratcn, die alle Pilzsucher auf die Beine bringen. Seine Verwendbarkeit ist so vielseitig, daß stc als Beispiel dafür dienen kann, was alles mit den Pilzen zu machen ist. Er gibt eine vorzügliche Suppe, kann gedünstet, gebraten, wie Schnitzel gebacken, eingemacht, in Estig eingelegt, eingesalzen, getrocknet und zu Extrakt als Würze verarbeitet werden.

3bni am ähnlichsten, im ^iigenozustande mi't-nntcr so sehr, daß auch gute Pilzkenner zur Kostprobe greisen, um sich Gewißheit zu verschossen, ist der

Vdaster so weit von seinem -Bitterstoff befreit werden, daß er genießbar, wenn auch nicht zu einem erstklassigen (Speisepilz, wird.

Ebenfalls mit dem Steinpilze wird mitunter der

Steinpilz. Eßbar
Boletus edúlis Bull.

Phot F. Jrzing
Fundort: Grundtal bei Komotau Zeit: 20. August 1928

Gal len-Röhrling. Boletus felleus (Bull.)

(*r ist der niederträchtigste Schalk unter unseren)köhrenpilzen und bar schon manche Hans sran zur Verzweiflung gebracht, weil das schönste Pilzgericht durch seinen gallenbitteren Geschmack verdorben wird, auch wenn nur einer darunter ist.

3» manchen, besonders in senchten Jahren ist ist er bei uns, vorwiegend im Gebirge, »»gemein häufig und wählt mit Vorliebe seinen Standort aus dem senchten Valdboden, weniger im Grase oder in der Heide.

Die ^arbe des ganzen Pilzes, auch des Stieles erinnert an die des Lcbmes. Der Hur ist also lichter, der Stiel dunkler wie der des Steinpilzes. Der S tiel ist grob geneyt. Das Funer hat größere Poren, ist niebr höckerig und hat einen Stich ins Rosenrote, während es beim Steinpilze ins Grunlicke spielt. I^r ist nicht gistig und kann durch mehrmaliges Abbrnben mit heißem D i ck f u ß -.)! ö b r l i n g, Dick fuß, Vitierpilz, Bitterling, ^ndenpilz, im Böbnierwald auch Stierboden genannte BoletU8 püclizpus (Br.) verwechselt. Die Hutfarbe spielt mehr ins Graubraune, das Mutter bar aber dieselbe fvarbe wie der Steinpilz, doct' laust es bei Druck grünblau an. Auch das Fleisch wird beim Durchschneiden bläulici'. Der Stiel ist ror geneyt und oben gelb. Der Pilz ivird deswegen nicht selten für einen Satanspilz gehalten linder teilt dieses Schicksal mir dem bei uns ebenfalls häustgen Herenröhrling. .)lcan kann diese Verwechslungen niemandem verübeln, denn es wird immer vor dem Satanspilz gewarnt, aber niemand kennt ihn, weil er bei uns nicht verkommt.

Der Dickfnß ist bei uns schon in der mittleren Gebirgslage häufig zu finden, I?r ist nicht giftig, trondem dies in mehreren Pilzbüchern so angegeben ist, sondern nur wegen des bitteren Gcschmacks ungenießbar.

Verwechslungen mit dem Steinpilze sind möglich, weil das rote Netz des Stieles nicht immer deutlich, mitunter kaum zu merken ist. Man bedeute, das; für die Abbildungen in den Pilzbüchern nur Stücke mit sehr klar ausgeprägten Merkmalen als Vorbild für den vitaler gcwäblt werden, während die Natur die mannigfaltigsten Übergänge schafft.

Der Dickfuß leitet uns durch seine Ähnlichkeit mit einem zweiten Pilze, dem Hexenröhrling, in eine weitere Pilzgruppe hinüber, welche die mcistnmstrittcne in der ganzen Pilzwissenschaft iß. Über die Giftigkeit einzelner Mitglieder dieser Gruppe ist man auch heute noch nicht einig und sie verdient eine nähere Betrachtung, trotzdem einige und zwar die als giftig verschrienen Arten im Bezirke nicht gefunden werden. Es gehört dazu der Herenpilz, der Satanspilz und der Wolfsröhrling.

Die ganze Gruppe bat in der Form Ähnlichkeit mit dem Steinpilze, das Vorherrschen der roten Farbe in Stiel und Futter und das Blauwerden des Fleisses bilden aber deutliche Unterschiede.

Tuenden wir uns vor allem dem Angelpunkte des ganzen wissenschaftlichen Streites zu.

Der Satan sröbrling, Satanspilz, Bolötus Sätanas (Lenz). Er ist in Mitteleuropa durchaus nicht häufig, nur in einzelnen Gegenden zu finden, iveil er angeblich Kalkboden verlangt.

Ich kenne ihn nur aus den südlichen Kctlkalpen, war also nicht in der Lage, hier Erfahrungen über seine Giftigkeit zu sammeln, und bin daher auf fremde Ergebnisse angewiesen. In den letzten wistcnschaftlichen Abhandlungen, welche die Zeitschrift für Pilzkunde im Dezember 192.5 brächte, wird von zwei anerkannten Forschern auf diesem Gebiete behauptet, daß der Satanspilz nicht giftig, sondern ein vorzüglicher Speisepilz sei. Dber-Negieruugsrat W. Etejskal sagt ivörtlich: „Es sei mir zugestanden, daß ich auf Grund meiner und meiner Freunde eigenen Erfahrungen seit den» labre 1907 zur Erkenntnis gekommen bin, daß der Satanspilz gekocht, gedämpft und gebraten das feinste Aroma aller mir bekannten eßbaren Pilzarten besttzt. Auf die Genießbarkeit des Satanspilzes wurde ich zuerst in Karlstein (Böhmen) 1907 von den dortigen Landleuten aufmerksam gemacht und ich säumte nicht und ließ mir sofort ein ganzes Abendessen von diesem Pilze zubereiten, obzwar ich tags vorher ziemlich geschwächt von einer Maricnbader Kur dorthin zur Erholung kam. In den folgenden Jahren fand ich diesen Satanspilz, aber immer sporadisch bei Wien (Haderöfeld, Hinterbrühl, Eichbcrg n. a.) und alle Funde wurden in der Küche verwertet. "

Dr. Zcuncr, Würzburg, bat laut seiner JKit teilung in der gleichen Zeitschrift in den letzten 10 Jahren keine Erkrankung durch den Satanspilz in Erfahrung bringen können.

Pros. Dr. Maire, Algier, schreibt (in Übersetzung), daß von ihm und einem weiteren Mitgliede seiner Familie .470 Gramm Bolctus Satanas in Butter gedünstet, ohne irgendwelche Vorbehandlung mit kochendem Wasser und ohne jegliche schädlichen Folgen genossen wurden.

Stejskal bezeichnet die Abbildungen des Satanspilzes in allen Pilzbüchern für. falsch. Auch lÜichacls „Fübrer für Pilzfreunde" enthält ein Bild, das stchtlich nicht nach der Natur gearbeitet ist und bei weitem nicht auf der Höbe der anderen vorzüglichen Abbildungen steht. Angeblich soll Michael 30 Mark angewendet haben (Friedensmark!), um ein Stück aus einer Gegend mit Kalkboden zum Malen zu beschaffen. Wahrscheinlich hat es beim Transport gelitten.

Da Michael in Auerbach (Sachsen) lebte, ergibt sich daraus, daß der Satanspilz vermutlich im ganzen Er^cbirge nicht zu finden ist. Die Abbildung ist vollständig unmöglich und zeigt ein gelbes Stielnetz auf rotem Grunde, während es in Wirklichkeit genau umgekehrt ist. Erst vou dem neuen vou der deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in Angriff genommenen Werke „Die Pilze Mitteleuropas" sagt W. Stejskal: „Soeben erhielt ich eine Probetafel des Bolätus Sätanas (Lenz), welche diesen Pilz in 11 Ent-

wicklnngsstadien wiedergibt uns das Genaueste in Habitus und Kolorit ist, was in der Bar-Stellung von naturgetreuen Abbildungen geleistet werden kann. Endlich wird damit die beschämende Tatsache aus dem Wege geräumt, daß von mehr

Hexenpilz. Eßbar
Bolétus erythropus Pers.
Phot. F. Irsing
Fundort: Hannersdorf Zeit: 9. Sept. 1928

als 50 vorbandenen Saransbildern kaum ein einziges einigermaßen der Wirkliä'kcii entsprach."

^ch babe ibn in dem feucl'ren pilrreichen Zahrc i 9 bei Robirsch, das damals noch zu Steiermark gekörte, mebrmals gefunden.

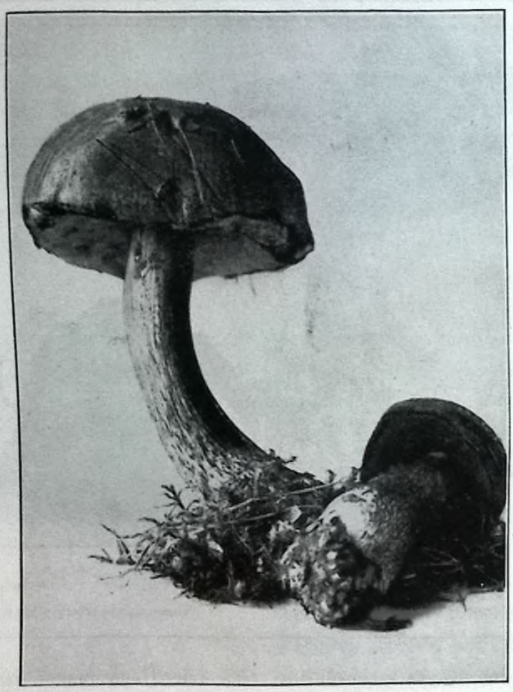
Dem Satanspilz am äbnlicksten ist der H e r e n p i l z oder S c h u s t e r p i l z, bei uns auch Baumpilz, Wacholderpilz und Blaupilz, im Riesengebirge Tannenpilz, „Tonnkoppc", im Böbmcrwald Zigeuner, Roß-Dobcrnigl, „ Blaugschlochter" genannt.

Er zerfällt in zwei Unterarten, von welchen der Boletus lüridus (Schff.) Sem Satanspilz am nächsten stebl. Er hat wie dieser einen roten, oben gelberen Stiel mit einem roten Netz als Zeichnung auf letzterem. Sein Fleisch ist aber gelb und wird rasch kräftig blau, während das Fleisch des Satanspilzes fast weiß ist und beim Durchschneiden eine schwachblaue, mehr ins Rötliche spielende Farbe annimmt. Er ist bei uns selten.

Häufig aber, besonders in den oberen i'agen des Gebirges, ist die zweite Art des Herenpilzes der Boletus ervtliropus (Pers.). Der Stiel hat keine rote Netzzeichnnng, sondern ist filzig-punktiert, kleieartig, seine Grundfarbe gelb und ror. Er ist entschieden nicht giftig. Zch habe in Sebastiansberg ganze Nucksärke voll nach Hause gebrackr, so daß der Pilzsegen kaum zu bewältigen war. Eine unangenebme Wirkung war niemals zu bemerken. Wenn der Boletus lüridus in Tirol tarsäcblicl' zu leidsten Vergiftungen geführt bar, so ist das eine örtliche, auf dieses Gebiet begrenzte Erscheinung, die bei der Wandlungsfäbigkeit der Pilze möglich ist. Der Ruf des dortigen Beobacbtcrs bürgt für die Nichtigkeit feiner Angaben.

Über den W o l f s p i l z, Boletus lupinus (Gr.) babe ich keine Erfahrung, da er bei uns nicht vorkommr. Auch in anderen Gegenden habe iä' ibn nicht gefunden. Nachdem es nambaften Pilzforschern and' so gebt, tröste ich mich.

Über die Giftigkeit sind oic widersprechendsten Eingaben im Umlauf. Soviel ist jedoch sicher, daß die Röbrenpilze in unserer Gegend das Vertrauen, welches ihnen die Bevölkerung zuwendet, verdienen. Schwere Vergiftungen mir halbwegs frisch'en unverdorbenen Pilzen dieser Gattung konnren nichr festgestellr werden. Giftpilze unter Ihnen werden nur in jenerGruppegesuchr, die ich aus diesem Gründe und weil man oft nach dem Satanspilz gefragt wird, so eingehend behandelt habe. Mau möge daraus ersehen, daß es in der Pilzkunde noch Fragen gibt, diedringend der Klärung bedürfen.



Aolkops. Eßbar
Boletus rufus Cchneff.

pdoi. J. (Jrynji
Suni'i'rc Hutberg Zeit: 8. Auftlisl 1028

Zu den seltenen, bei uns aber doch vorkommenden Pilzen, die dem Steinpilze, sehr ähnlich sind, gehört der Bronze-Röhrli iig, Tubiporus aSreus (Bull.). Sein dunkelblauer Hut und gelber Stiel lasten sofort die Vermutung aufkommeii, daß man es nicht mit einem Steinpilz zu tun bar. Er ist ebenso wohlschmeckend wie dieser, Ich habe ihn auf dem Scharfeuberge bei Schergau gefunden.

Ebenso selten, der Gestalt nach aber zur Gruppe gehörig, ist der Kornblumen-Nöhrling, BoletU8 Lyan68L6N8 (Bull.). Er läuft beim Durchschneiden kornblumenblau an. Die gleiche Farbe nimmt das Futter bei Druck an. Er ist eßbar. Ich habe ihn bei Göttersdorf gefunden.

Eine Gruppe, welche dazu neigt, beim Trocknen oder Kochen eine dunkle Farbe anzmiehmen, auch beim Durchsckmeideu grau zu werden, bildet der häufige, allgemein bekannte R o t k o p f Rotkappe, Rothant-Rohrling, Boletus rüfus (Schff.). Der Hut ist lebhaft rotbraun, der Stiel schwarzsckmppig, kräftig. Der Pilz wird von den Maden wenig angegriffen, ist daher ein sehrbeliebterSpeisepilz. Bei uns ist er am häiistgsten in Fichteiijugenden, die mit Birken und Espen durchsetzt sind. Vorwiegend zur Birke hält sich der Birken - Röhrling, Birkenpilz, Bol6tu8 8LÜder (Bull.), auck'Grankappe, Kapuzinerpilz und Graöpilz genannt.

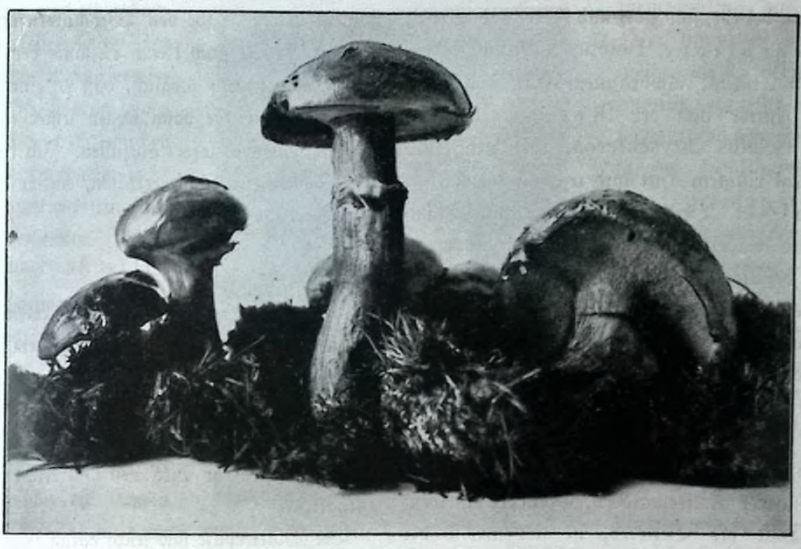
Seine ganze Gestalt!' st schwächer und zarter, das Fleisck weicher, ivästetiger, wie das des Rorkopfes, weshalb er rasch verbraucht werden muß und sich zur Verselidimg nicht eignet.

Der dritte Pilz dieser Gruppe ist bei uns eine Seltenheit, fällt aber wegen seiner dunklen, fast schwärzlichen Farbe, überhaupt wegen seines düsteren Aussehens auf. Es ist dies der porphyrsporige N ö h r l i u g, Tubiporus porphyrosporus (Fr.). Ich habe ihn auf dem Wege vom Grimdtal nach Neizenbain mehrmals gefunden. Im Walde selbst ist er mir niemals vor Augen gekommen. Michael setzt hinzu: ^Wert unbekannt." 9?ach meiner Erfahrung ist er eßbar, denn er wurde im Herbst 1914 von deutschem Militär in Reizenhain mit unter ein

Pilzgericht gemischt und ohne nachteilige Wirkung gegessen. Die Soldaten verstcberten, den Pilz schon öfter verzehrt zu haben.

Einer unserer häufigsten Röbrlinge, der durch seine kräftige goldgelbe Farbe leicht anffällr, ist

bei uns auch §viefcrling und Schlipperling. Er hat eine schmierige, braune, abziehbare Haut und gewöhnlich einen Hautring um den Stiel. In den letzten Jahren ist er bei uns seltener geworden, während unsere.Kiefernwälder in den Jahren



Goldröhrling. Eßbar
Bolétus élegans Schum.

Phot. F. Irzing
Fundort: Unter-Lärchen gegen Platten Zeit: 26. Juli 1928

der Goldröhrling, zierliche Röhrling, schöne Röhrling, 6oletu8 elegans (Schum). Er heißt bei uns wegen seiner schlüpfrigen, leicht abziebbaren Haur auch Scklipperling. Seine Beziehungen zur Lärche wurden bereits erwähnt. iP.ian pflegt ibn daher auch Lärchenscbwamm zu nennen. Doch würde dieser ^rame dem Lärchenröbrling zukommen, der auf Kalkboden wächst und daher bei uns nicht zu finden ist. Der Goldröhrling wächst mitunter in einer Entfernung von der Lärcbe, bis zu welcbcr deren Wurzeln nicht reichen können. Man vermutet daher, daß er auf Lärchcnnadeln keimt, die der Wind auch weiter tragen kann, mir den Wurzeln aber nicht immer in Verbindung steht.

Ihm äbnlich und ebenfalls als Speisepilz beliebt ist der bei .tiefern ivachsende B n t r e r - p i l z, Butter-Röhrling, Koletu8 lüteus (£.). Er heißt ancl> Ringpilz, Schälpilz, Schmaizling,

1907 bis 1913 von Butterpilzen geradezu wimmelten. Er ist in unserer Gegend eines der bezeichnendsten Beispiele für das periodische Mastenerscheinen und DÄederverschwinden gewister Pilze.

Auf dem gleichen Standort mit dem Goldröbrling babe ich bei Hannerödorf den seltenen, eßbaren Hohlfuß-Röhrling, 6oletU8 cävipe8 (Opar.) gefunden. Der Hur ist braun, zimtfarben, der Stiel hohl, die Röhren grünlich, mir auffallend weiten Öffnungen.

Zu den häufigsten Pilzen in unseren Fichtenwäldern, besonders in den oberen Teilen des Gebirges gehört der M a r 0 n e u - R ö h r l i n g, 6o!etU8 bädius (Fr.). In einigen Ortschaften beißt er gut und treffend Braunkappel, in anderen weniger oder eigentlich gar nicht bezeichnend Eierpilz. Der Hur ist kastanienbraun, das Futrer blaßgelb. Der Pilz neigt zur Blaufärbung des Futters und Hutfleisches bei Druck

ober Bruch. Er gehört zu unseren wertvollsten Speisepilzen und ist in manchen Herbstmonaten durch seine Menge ausschlaggebend aus unserem Pilzmarkt.

Ebenfalls sehr häufig, aber wegen ihres weniger festen, wässerigen Fleisches als Marktware nicht beliebt, sind zwei nah verwandte Arten, die Ziegenlippe, BolstU8 8udtvmento8U8, mir samrarrigem, olivbraunem Hut und goldgelbem Futter und der R o t f u ß - R ö h r l i n g, 8ol6tu8 chrv^enteron, mir graubraun.'in, meist rissigem Hut und teilweise rotem, gestreifrem Stiel, Beide Arten neigen zum Schimmeln und werden in manchen Jahren stark von Maden befallen. Sie sind aber sonst gute Speisepilze, die noch von wenigen Pilzsammlern gekannt und gesucht werden. Man findet sie an grasigen, feuchteren Stellen, mitunter in großen Mengen truppweise. Das Rissigwerden des Hutes beider Arten beeinträchtigt ibr Aussehen und trägt viel dazu bei, daß sie wenig Beachtung finden.

In unseren Kieferwäldern, besonders im westlichen Teile des Bezirkes, ist stellenweise der S a n d p i l z, 6oletu8 variegätus (Swartz) häufig. Der ledergelbe Hut und das olivbrauue Futrer kennzeichnen ihn hinreichend. Er ist ein mittelguter Speisepilz und wird seit einigen Jahren in Komotau auf den Markt gebracht. Er wächst auch in unseren Mooren als Begleiter der Moorkiefer, doch ist er dort zumeist weicher, saftiger, was wohl auf die Beschaffenheit des feuchten, moosigen Untergrundes zurückzuführen ist.

Der K u h p i l z, Kuh - Röhrling, Kuhfchwappe, Lederpilz, Boletus bovinus ^L.), ist an den großen Öffnungen der Röhren seines rostgelben Futters leicht zu erkennen. Er wird meist auf grasigen Waldwegen und Waldrändern gefunden, doch wird er derzeit noch von den meisten Pilzfuchern verschmäht.

Ihm ähnlich, nur kleiner, ist der Pfeffer-R ö h r l i n g, Pfefferpilz, BoletU8 piperätus (Bull.). Er hat rostrotes Futter und gelbes Fleisch von scharfem, pfefferartigem Geschmack. Man wird oft nach seiner Verwendbarkeit befragt. Er ist nicht giftig, eignet sich aber nur als wnrzende Beigabe. Als Gemüsepilz ist er nnverwendbar. Man findet ihn häufig.

Vergebens suche ich seit Jahren den Elfe n b e i n - R ö h r l i n g, 8oletu8 collim'tus. Er kommt im Tetschner Bezirk vor und findet sich zumeist in der Nähe von Weymutskiefern. Da wir im Bezirke auch kleine Bestände der letzteren haben, ist es doch möglich, daß er einmal anftauchr. Er würde dann wegen seiner elfenbeinweißen Hutfarbe sofort auffallcn. Ich kann mir sein Fehlen nur damit erklären, daß er vielleicht Sandboden verlangt.

Die Blättcrpilze. Agaricaceae.

Nach dem vorausgegangen.'n Abstecher in jenen Teil des Pilzreiches, der allgemein bekannt und leichter zu übersehen ist, kehren wir nun zum wistenschaftlichen Cnstem und zu jener Anordnung zurück, wie sie das derzeit beste deutsche Bestimmungsbuch für Pilze von Dr. Albert Ricken enthält.

Die Blätterpilze sind leicht daran zu erkennen, daß der Hut an der Unterseite Blätter besitzt, zwischen welchen die Sporen zur Entwicklung kommen. Die ganze Familie ist weit reicher an Arten wie die Röhrenpilze. So führt Ricken in dem erwähnten Buche 53 Gattungen mit 1403 Arten an, während die Röhrlingc nur 46 Arten, also kaum den dreißigsten Teil umfassen.

Bei der Mannigfaltigkeit der Erscheinungsformen und der großen Ähnlichkeit, die einzelne Arten miteinander besitzen, ist es natürlich nicht so leicht wie bei den Röhrenpilzen, sich einige Sicherheit in der Unterscheidung der Arten anzueignen. So ausfallend deutlich wie der Fliegenpilz zeigen ihre unterscheidenden Merkmale nur wenige Blätterpilzc und der Umstand, daß die meisten genießbaren Arten ihre giftigen Doppelgänger haben, gibt dem Mißtrauen der Bevölkerung gegen diese Pilzfamilie eine unbestreitbare Berechtigung. Hier führt nur ein Weg zur Nntzung dieses großen Materials an Nährstoffen: die Aneignung und V.rbreirung der Pilzkennrnis. Es kommen von den 515 Arren bekannter Speise-

pilze, rvelche der Dresdner Forscher E. Herrmann anführt, Z92, also ivcit mehr als zwei Drittel auf die Blättcrpilze.

Die .Bestimmung eines Butterpilzes ist allerdings nicht leicht, stc beginnt mit der Farbe der (Sporen, die beim Finden des Pilzes nur ausnahmsweise zu sehen stnd. Und auch dann, wenn letzteres der Fall ist, stnd die feinen Unterschiede, z.B. zwischen weiß nnd rahmgelb, selbst für einen entwickelten Farbenstnn mitunter schwer festzustellen.

.Uach einiger Übung und auch durch die Betrachtung guter Abbildungen stellt stch der Blick für einzelne wichtigere Pilzgammgen ein, so das; der schwierigste Teil der Bestimmung, die (rinreihnng in seine Gattung dann leichter überwunden wird. Derartige Gattungen der Bläkterpilze, die auch bei uns reicher vertreten stnd, stnden wir in den Dulstlingen (;. B. Fliegenschwamm), Täublingen, Milcklingen (;. B. Rechter), I^gerrlingen und Bitterlingen.

Junger Fliegenpilz ph»«. Aktor Schmidt, Komotau

Amanita muscäria *S.*

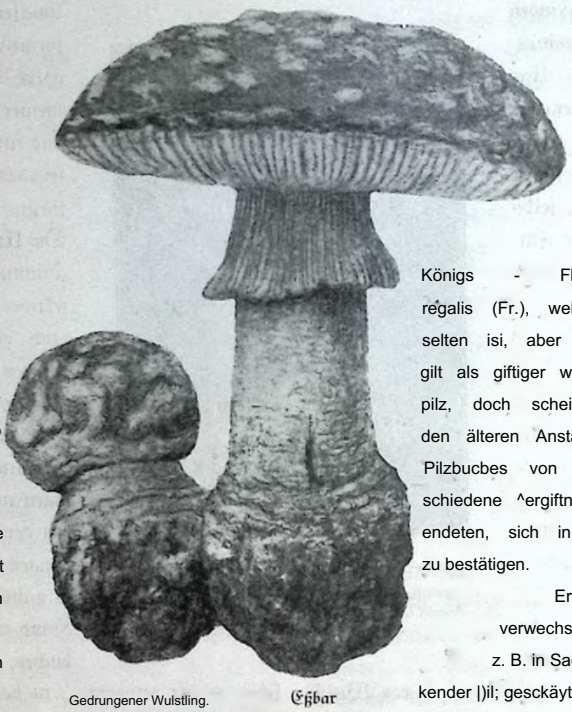
&i(rirl für P.itf (?nfslfbtn *t-tr* Alokr» auf i>«>» Hutk butrf) ('Frrnncn *ftt* HüUr

Als schwierigste Gattung wird von den Forschern die Gruppe der Täublinge betrachtet. Um einen Einblick in die Art di.'ser Arbeit zu gebcti, bringe ich einen Abschnitt aus einem Rückblick des Täublingsforschers I. Sckaeffer in Potsdam über die im Dkrober 1925 in Berlin abgehaltenen Pilzragung: „Das Wichtigste wäre doch, daß die Mykologen, nachdein ste jahrelang auf dem Papier über Pilze gestritten, wo oft nicht einmal mit Sicherheit festznstellen, ob jeder denselben Pilz gemeint bar, endlich miteinander vor die Natur selbst rrercn nnd stch hier ins Reine kommen. Das gilt ja ganz besonders von den Täublingen, wo stch angesichts des Namrobjekleö fast immer herausstcllt, daß die verschiedenen Mykologen bei derselben Art ganz verschiedene .Uamen oder bei dem gleichen Namen verschiedene Arren im Auge Kaben. So wurde niir gleich am ersten Tage öffentlich gesagt, meine Täublingsbestimmungen auf der Ausstcllungseien falsch: ineinlodoformtäubling, den der btr. Herr binterber noch mit meiner nitida verwechselte nnd für indentisch erklärte, sei caerulea, meine deeolora»8 sei l-innaei usw. Die llnstcherbeit in der Bestimmung bar nicht nur subjektive Ursachen, sondern auch objektive: Die fast grenzenlose Abwandlungsfähigkeir vieler Arren einerseits, den Wirrwarr in der Literatur oder, wie ich lieber sagen möchte, die llnferrigkeit der Täublingsbeschreibungen anderseits. Hier ist es nickt so einfach, an der Hand eines Bestimmungsbuches, und fei es noch so schön geteilt aufgebaur, zu bestimmen, was man stndet. Auch das noch bequemere Nachschlagen in Abbildungswerken führt selten zum Ziel, was gar nickt zu verwundern, wenn man beobachtet, daß viele rore Arren wicdeLolvrans, xerampelina, Uinnaei, integra, badia auch in der Natur auf den bloßen Blick bin oft kaum zu unterscheiden stnd, andererseits ein und derselbe Pilz B. czanoxantlia oder alukacea fast die ganze Farbenskala durchlaufen kann. Die bisherigen Beschreibungen baden stch im wesentlichen darauf beschränkt, gut ausgebildere „typische" Individuen zu beschreiben: das bedeutet nickt etwa: einen DnrchschnittStnp, sondern: durch ausgezeichnete Merkmale leicht nnrerscheidbare Formen, An solche muß stch der Anfänger auch unbedingt halten, wenn er überhaupt an die Täublinge bcrankommen will. Das beißt aber, er kann nur in den nicht immer bäufigen Fällen, wo die Pilze typisch ausgcbildet

sind, mit ihnen fertig werden. Ob wir jemals soweit kommen werden, unbedingt jeden Pilzfund sicher einzureihen, siebt dahin."

Soweit der Forscher. Man darf also nicht verzweifeln, wenn man einmal einen Pilz nicht bestimmen kann, weil irgend ein wichtiges Merkmal fehlt.)m allgemeinen ist ja auch für den praktischen Pilzsammler eine derart genaue Kenntnis nicht notwendig. Esgibtz.B. für Täublinge eine Bestimmungstabelle, welche'Farbe und Geschmack zur Grundlage bat und in den meisten Fällen ausreicht.

Als erste Gruppe der Blätterpilze führt Ricken in seinem Bestimmungsbucke jene Gattung an, -in welcher sich einzelne Arten durch besonderen Wohlgeschmack auszeichnen, zu welcker aber auck die giftigsten und gefährlicksien Pilze überhaupt gehören. Es ist dies



Gedrungener Wulstling. Eßbar
^msni'ls spirsa Fr.
Aundorl: Grundlal Zril: August 19^7 Ges. Z.

die Gattung W u l st l i n g e, Amauita.

Dazu gehört der als Schmuck unserer Wälder jedem Kinde bekannte Fliegenpilz, Amam'ta muscäria (£.). Er ist, wie bereits in dem Abschnitte über Pilzvergiftungen erwähnt wurde unstreitig giftig, doch gibt eS Menschen, welche das Gift leicht vertragen und immer wieder die Meinung verbreiten, daß er von jedermann gegessen werden könne. Man kann sich an seiner auffallenden Gestalt leicht die Merkmale der ganzen Gattung einprägen: Die wulstartige, knollige Berdickung am Grunde des Stieles, der bäukige Ring um den Stiel au seiuem oberen Teile und die meist weißen Blätter au der Unterfeite des Hutes. Auch tragen die meisten Arten dieser Gattung auf der Oberseite des Hutes die Reste der Hülle, welche den jungen Pilz überzieht, als weiße Flokkcn oder Warzen, die sich besonders deutlich von dem satten Rot des Fliegenpilzes abheben. Es gibt auch eine braune Abart, den Königs - Fliegenpilz, Amauita regalis (Fr.), welcher bei uns zwar selten isi, aber doeb vorkommt. Er gilt als giftiger wie der rote Fliegenpilz, doch scheint die Eingabe in den älteren Anstagen des bekannten Pilzbucbes von Michael, daß verschiedene ^ergiftnngen mit dem Tode endeten, sich in neuerer Zeit nicht zu bestätigen.

Er könnte mit einem Pilze verwechselt werden, der vielfach z. B. in Sachsen als woblschmekkender)il; gesckäyt und gejuckt wird und desien .Kenntnis sick auch ^r;mg bei uns rafck verbreitet. Es ist dies der P e r l s ch w a m m, Amauita rubescens (.Pers.), der bei uns als Wald-Eham pignon gesammelt wird und in günstigen Pilzjahren überall zu sindeu ist. Sein saftiges, weißes Fleisck nintmt an den Bruchstellen und an der Außenseite leicht einen rötlichen Stich an. Leider zieht er durch seine belle, nur schwach bräunliche oder rötliche Farbe auch die Blicke der Unkundigen leicht auf sich und wird in Mengen zerschlagen. Die Angabe mancher Pilzbücher, daß er erst nach Abziehen der Oberhaut genießbar wird, ist unrichtig. Er gilt jetzt auch mit ihr als vorzüglicher Speisepilz. In England ist er sehr beliebt und wird dort zu einer sckmackhastcn Pilzwürzc verarbeitet.

^hm am ähnlichsten ist bei uns der g e d r u n-

(jene Wulstling (Amanita spissa), der ebenfalls genießbar ist. Sein Fleisch ist weiß und wird bei Bruch oder Schnitt nicht rötlich. Der Hut hat meist eine graue mitunter auch rauchbraune, nie aber rötliche Farbe und ist wie der Perlschwamm mit weißen Flocken oder Warzen besetzt. Der Stiel hat am Knollen dieselbe Beschaffenheit wie der Fliegenschwamm, er ist dort von warzig zerstückelten .Gingen umgeben, wie ans der bcigegebenen leichmmg ersichtlich ist. Dadurch unterscheidet er stch deutlich von s 'mem giftigen Doppelgänger, mir welchem er früher unter einem Gramen vereinigt wurde. Jetzt Kar ."iau ihm aber den Gramen gedrungener Wulstling gegeben und ihn vorn Pankherpilz geschieden.

Der Panrherpilz, Amanita pantherina (D. 6.) ist oom vorigen hauptsächlich durch die häutige Scheide als Anzeichen getrennt. Er ist zwar im allgemeinen etwas schlanker und zarter, doch spielt in dieser HinstchrStandorl und Witterung eine derart wichtige Aolle, daß bei der großen Veränderlichkeit der Pilze ein solches Merkmal keine Sicherheit bietet. Die iu der alten Auflage des Pilzbuches von Michael fälschlich als Pantherpilz bezeichnete Art ist der gedrungene Wulstling. Der Pantberpilz hat stch in den letzten Jahren als giftig erwiesen. In .Itorddeutschland wurden von Gramberg und anderen mehrere schwere Vergiftungen beobachtet. Vor seinem Genuß wäre demnach ernstlich zu warnen, doch kommt er bei uns jedenfalls sehr selten vor. Hauptkennzeichen stnd also: die glatte Knolle, welche im oberen Teile von einer dicken Scheide kragenförmig unigebcn wird, der nicht schuppige Stiel, der hell umbrabrauue am Nande deutlich geriefte Hut, das weiße Fleisch und die weißen Blätter.

Ich habe beobachtet, daß es in Komotau Pilzsammler gibt, welche alle weißen oder hellfarbigen Pilze nehmen, die in Gestalt und Farbe dem Perlschwamm ähneln, das wäre der Perlschwamm selbst, der gedrungene Wulstling und der echte Pantherpilz. .) rachdem man von Vergiftungen durch letztere Art nichts gehört hat, kommt ste bei uns entweder nicht vor oder ste ist nicht giftig. Ich suche den echten Pantherpilz seit einigen Jahren bei uns vergebens, doch kann er immerhin iu einem guten Pilzjahre auftauchen oder in Wäldern gedeihen, in die ich selten komme. Der Streit der Pilzfachmänner über die Genießbarkeit der beiden Pilzarten Amanita spissa und pantllerina Kar in den betreffenden, wiffenschafrlichen Keilschriften iu den letzten Jahren einen breiten ilranm eingenommen und die endgültige Klarstellung ist eine Frucht der letzten leir. Das laKr 1928 war ein überaus inagereo Pilzjahr und es war daher nick'! möglich, die neuen Forschungsergebnisse durch Aufsuchen des A. pantherina nachzuprüfen und durch Kostproben festzustellen, ob er auch bei uns giftig ist. Ich effe die genießbaren Arten der Wulstlinge seit 20 Jahren, noch bevor eine Scheidung des Pantherpilzes in zwei Arren bekannt wurde und habe mich stets sehr wohl dabei befunden. Es stnd unsere häufigsten wohlschmeckenden Pilze und man kann iu normalen Pilzjahren in einer Vicr-

Pantbcrpil;. **Giftig.** Amanita pantherina Cand.
.Hrrtite: l'ct'iuK für* Xiwlle uni> .>>iiUf<bru'c
W«. Z. I«in„

telstunde eine reichliche Mahlzeit beisammen baben. Nock angenehmer wird der Geschmack, wenn man Täublinge binzngibt, wovon einige kräftigere Arten von gutem Gesckmack bei uns nickt selten stnd. Besonders geeignet für obige Mischung erscheinen mir die derberen Arten viröcen8, cyanoxäntha, vösca »nd alutäcea, wovon später noch die Rede sein wird.

Die Ganung der Wulstlinge, der man nachrübmr, daß sie den schönsten Pilz, den Flicgeuschwamm, den wohlschmeckendsten, den Kaiserling und den bäusigsten Speisepilz, den Pcrlsckwamm, cntbält, ist aber auch berückrigt, weil ste den giftigsten, den eigentlichen Todfeind des Menschen unter den Pilzen, der alljährlich zablreiche Opfer fordert, unter ihren Arten zählt. Es ist dies d c r K n o l l e n b l ä t t c r p i l z, von ivclckem man drei Arten unterscheidet.

Der weiße Knollenblätterpilz, Amanita verna, crsckeinr bereits im Frühlinge und wird mitunter mit einem anderen Frühlingspilze, dem Hufritterling oder Maischwamm verwechselt, mit welchem er allerdings nur die Farbe gemeinsam hat. Ick babe ihn bei uns noch nicht gesunden, wohl aber im Böhmerwalde. Er ist etwas kleiner wie die beiden anderen Arten.

Dergrüne Knollenblätterpilz, Amam'ta phalloides, ist auch bei uns nicht selten. Wie in dem Abschnitte über Pilzvergiftungen bereits erwähnt wurde, können ihm mehr als 90 Prozent aller tödlicken Pilzvergiftungen zugesckrieben werden. Es kann ibm daber nicht genug Aufmerksamkeit zngcwcndcl werden und jeder Pilzsucher sollte stch bemühen, vor allem diese gefährliche Art gründlich kennen zu lernen. (Hiezu das farbige Beiblatt dieses Heftes.)

Er kommt auch bei uns vorwiegend in Eichenwäldern oder in Mischwäldern vor, die mit Eichen durchsetzt stud. Die Gestalt gut entwickelter Pilze ähnelt dem Fliegcnschwamm, auch der bäurige Ring um den oberen Teil des Stieles ist ähnlich, ebenso ist der Hut, wenn auch in geringerem Maße, mit Resten der Hülle des jungen Pilzes bedeckt. Die Farbe ist nicht etwa ein kräftiges Grün, sondern ein zartes Gelblichgrün, seltener Olivgrün. Mitunter zeigt auch der meist iveiße Stiel eine feine grünliche Zeichnung. Der Stiel ist am unteren Ende kugelförmig zu einer Knolle verdickt und von einer häutigen Scheide eingebüllr. letzteres ist beim Fliegenschwamm nicht der Fall.

Merkwürdig ist das fast gleichzeitige Anfmncken des Pilzes anscheinend über ganze große Landstriche hinweg. Ich babe cö wiederholt beobachtet und habe in den folgenden Tagen stets mit Spannung erwartet, ob nicht aus weiteren Gebieten Nachrichten über tödlickc Pilzvcrgis tnngen eintreffcn werden. Bedauerlicherweise ist das Befürchtete immer eingetroffen. Verwechselt wird er mit dem Egertling (Ebampignon) und mit dem im ansgcwachscncm Zustande eigentlick gar nickt äbnlichen echten Ritterling oder Grünling. Erklärlich wird diese Verwechslung erst, wenn man aus dem Boden kommende, verdrückte junge Knollenblätterpilze mit dem Grünling vergleicht und die eigentümliche Art des Empordrängens der Humusschicht durch letzteren aus Erfahrung kennt.

Der Perlschwamm, der gedrungene Wnlstling und der Schirmpilz, die in neuerer Zeit immermehr als eßbare Pilze bekannt werden, stnd dein Knollenblätterpilz weit ähnlicher und Verwechslungen mit ibnen stnd daher möglich. Ebenso wäre dies bei den grünen Täublingsarten der Fall.

Über seinen Geruch werden die verschiedensten Eingaben gemackr. Er hat einen eigenartig süßlicken Geruch, welcher jedoch auck ganz fehlen kann. Der Geschmack wird als mild bezeichnet.

Der gelbe Knollenblätterpilz, Amanita mäppa (Batsch) gleicht dem vorigen bis auf die gelbere Farbe des Hutes vollkommen. Er rieckt oft nack Karoffeln.

Sein Standort ist der Uadelwald. Über seine Giftigkeit ist man zu einem abschließenden Urteil noch nicht gekommen. Der Pilzforscher Oberlehrer Hermann in Dresden bar beobachtet, daß er von Leuten wiederholt ohne Schaden gegessen ivurde. Es kann aber niemandem geraten werden, eine ^Nachprüfung dieser Tatsache vorznneh-

nie». Möglich wäre es ja, daß der Pilz nur sein furchtbares Gift bildet, wenn (Ziehen in der 9?ähe sind, aber man steht auch hier vor einem ungeklärten Rätsel, wie die ganze Pilzwelt noch so manches andere in sich schließt, das der^ösung barrt.

Scheidenstreifling. Eßbar
Amanitópsis vagináta Bull.

Phot. F. Irzing
Fundort: Neubaus Zeit: 26. Juli 1928

Die übrigen Arten der Gattung Wnlstlinge sind bei uns meist nicht auffindbar. Auch der vielgerübmrc und gesuchte Kaiserliug, Amanita caesärea, (Scop.) verlangt ein günstigeres >vlima und meidet unser raubes Erzgebirge vollständig. Man kennt seine Standorte ziemlich genau. Die gesegnete Rbeinpfalz gebört dazu, der Spesiarr, einige Landstriche am Main, das Rofaliengebirge bei Wiener-Neustadt, vielleicht auch Südmäbrcn, doch könnte ich über letzteres keine bestimmten Fundmeldungen Nachweisen. Das Pilzmerkblatt des deutschen ReichsgesnndheitS-2lmtcS erwähnt von ibm: „kommt in .lcord- und Mitteldeutschland überbaupr nicht, in Süddcurscl'land nur an einzelnen Stellen vor."

Zch habe den Kaiserling, trotzdem er bei uns nicht verkommt, erwähnt, weil man so oft nach ihn befragt wird. Da alles, was man nicht haben kann, ganz besonders geschätzt und gesucht wird und die ^eeugierde erregt, möchte ich auönahmsweise einen Bericht von I)r. (Zrwin Oberreit aus der Zeitschrift für Pilzkunde anführen:

„Der Aaiserling in der Pfalz. — Dieser berrlicbste aller Pilze kommt dieses Zabr wieder in der Pfalz vor. Schon vor zwei Zabren wurde er iu reichlichen Mengen im Murrerstadter Walde und in der Näbe von Pirmasens gefunden. (5'0 ist kein Zufall, daß er als Kaiser der Pilze schon von den alten Römern bezeichnet worden ist, denn er birgt tatsächlich alle Vorteile eines Pilzes in reichstem Maße in sieb, freilich kann sein Gescbmack mir unseren anderen oorzüglicbsten Pilzen, wie Steinpilz und Cbampignon oder Morchel nicht verglichen werden. Sein Gescbmack ist nicht so bervorstechend wie bei diesen Pilzen, sondern viel, viel feiner. Meuschcn mit stumpfen Gcschmacksorganen werden obige Pilze wabrschcinlich viel bester munden. Bei diesem Pilze muß man zu genießen versieben. Auch das Auge kommt zu seinem Rechte, wie es bei jedem leckeren Mable sein muß.

Seine an und für sich schon schöne goldgelbe Farbe geht bei der Zubereitung in prächtiges Zitronengelb über, das jedes Auge entzückt. Dann kocht er sich nickt im geringsten schleimig, wie etwa der Steinpilz. Sein Geschmack ist un-

Ilroßer Eä'irmling. t?kt>ar Ph»,. z. Irzinn

Lcpiöfcl prOCesd Scop. äuiit'crl: Wirst um Wulbrunb bri Wringarten Zri«: v. Crplriiibrr I!>-'8

beschreiblich fein, Nur ein Kenner kann seinen unübertrefflichen Wohlgeschmack in vollstem Maße würdigen. Wie bekannt, berichtet der römische Schriftsteller Martial, daß sein Gewicht *mit* Gold ausgewogen wurde. Wenn man bedenkt, daß im alten Rom für Leckerbissen Unsummen verschwendet wurden, so möchte man beim Genusse dieses Pilzes glauben, daß dieser Bericht nicht übertrieben sei."

Es ist bedauerlich, daß nicht auch wir Anlaß zu einer ähnlichen Begeisterung haben. Aber wir müssen uns schon darein ergeben.

Damit wäre die mit Recht ebenso berühmte ivie berüchtigte Pilzgruppe erledigt, denn zwei andere Arten der Gattung den eingesenkten (Amanita excelsa) und den bräunenden Wulstling (Amanita välida) babe ick im Laufe vieler)ahre ganz selten gefunden und auch da war ich in der Bestimmung noch im Zweifel, weil die Stücke nicht einwandfrei waren, so daß ich sie lieber weglasse.

Viel häufiger ist bei uns ein naher Verwandter dieser Gattung der Scheidenstreifling, verschiedenfarbiger Strcifling, Anianitüp8i8 vaginäta (Bull.), welcher zu den riuglosen Wulstlingen gehört. Er ist ein gebrechlicher, wenig ausgiebiger, eßbarer Pilz, von mittelmäßigem Geschmack. Zch habe ihn selbst in dem außerordentlich pilzarmen Zabre i928 voni Juni bis Oktober wiederholt in größerer Anzahl gefunden. Wie aus der Abbildung ersehen werden kann, ist der Stiel hobl. Er kommt in vier Unterarten vor: weiß, grau, rehbraun und gelb. Bei uns ist die bräunliche Art vorwiegend. Wegen seiner Ähnlichkeit mit dem Knollenblätterpilz möchte ich nur Kennern raten, ibn zu verzehren.

Die Gattung S ch i r m p i l z e, Lepiöta.

Wem ist nicht schon einer unserer stattlichsten Pilze, der g r 0 ß e E ch i r m l i n g ausgefallen, dessen Hut einen Durchmesser von 25 bis 30 cm erreichen kann? Der schlanke Stiel übertrifst den Durchmestcr noch an Länge und besitzt einen verschiebbaren Ring. Er wird bei uns immer noch vorwiegend mit dem undeutschen Namen Parosolpilz bezeichnet. Lateinisch heißt er I^epiata proc6ra.

Wie auö der beigegcbcncn Abbildung ersichtlich ist, hat der junge Pilz Ähnlichkeit mit einem Trommelschlägel. Die Farbe der Schuppen ist bräunlich. Der ganze Pilz neigt dazu, seine weiße Farbe ins Bräunliche zu spielen, eine Eigenheit, welche der ganzen Gattung zukommt und ein

wichtiges Unterscheidungsmerkmal im Hinblick auf die gefährlichen Knollenblätterpilze bildet, die eine deutliche Steigung zeigen, einen mehr oder weniger zarten grünen Darbten anzunehmen.

T) i e G a t t u n g Ritterlinge,

Tricholoma.

-Oiefe Pilzgattung ist auch bei uns gut vertreten. Die meisten Arren sind Herbstpilze, die

Rötlicher Ritterling. Eßbar
Tricholóma rútilans Schaeff.

Phot. F. Irsing
Fundort: Hutberg bei Komotau Zeit: 21. August 1928

T>er Scbirmling ist aus grasigen Waldlichtnngen, auf Heiden, Waldwiesen, Waldrändern und auch in Gärten zu finden, In unseren Buchenwäldern konnnr er ebenfalls vor. Er ist eßbar und erreicht nach meiner Erfahrung den größten Wohlgeschmack, wenn er wie Schnitzel bergerichlet und gebacken wird.

Die ganze Gattung per Schirmpilze, von welcher Ricken 43 Arten anführt, enthält keine giftigen, aber einige widerlich riechende und schmeckende, daher ungenießbare Arten.

Auf Stoppelfeldern und Äckern ist in manchen fahren der geschundene S c h i r m l i n g, l.epiüta excoriäta (Schff.) sehr häufig. Sein auffallender Name kommt daher, daß die Haut auf dem mittleren Teile des Hutes glatt, gegen den Rand aber felderig zerrissen ist. Er ist ebenfalls eßbar.

erst in den Monaten September bis November zur Fruchtbildung schreiten, in denen auch unser Landstrich reicher mit Regen überrieselt wird. Tllc Temperaturgrade nahe am Nullpunkt scheinen ihnen znr Entwicklung noch hinreichend zu sein. Es sind eine ganze Anzahl guter Speisepilze darunter. T)ie ganze Gattung enthält unter ihren 99 mitteleuropäischen Arten keine giftigen, nur wenige unangenehm schmeckende, daher ungenießbare Arten.

Am auffallendsten in unseren Wäldern dürfte der meist an .Baumstümpfen wachsende, oben in photographischer Abbildung gebrachte rötliche Ritterling, p u r p u r f i l z i g e Ritterling, Tricholoma rütilans (,Schaeff.) sein. Der Hut ist rotbraun, purpurfilzig-schuppig auf gelbem Grunde, die Blätter sind ebenfalls kräftig gelb, die Stiele gelb, stellenweise mit rötlichem

Filz überzogen. -£)cr Hurdurckmesser des abgcblldeten, größeren Pilzes betrug 11 cm. Man findet den Pilz in unseren Wäldern vorn Juli bis Ende Oktober. Er ist eßbar, aber etwas dumpfig im Geschmack, daher nur als Mischpilz zu empfehlen.

Der echte Ritterling, Grünling, Grünreizker, Tricholöma equestre (L.), ist ein ausgesprochener Herbstpilz, der erst im Oktober und November auf unseren Markt gebracht wird und wegen seiner eigenartigen gelbgrünen Farbe auffällr. Er ist seit alter Zeit als vorzüglicher Speisepilz bekannt und geschätzt, oer Pilz für Ritter, von dem die ganze Gattung den Namen hat. Größe: 4 bis 10 cm Hutdurchmesser, meist um 5 cm. Sein Standort sind die Kiefernwälder, wo er unter Nadeln und Reisig mitunter ganze Lager bildet, die man erst abdecken muß. Doch erscheint er nicht jedes Jahr in größerer Menge.

Er ist.aus unserem Farbendruck neben dem giftigen, grünen Knollenblätterpilz abgebildet, weil er mit jüngeren, noch nicht ausgebildeten Stücken dieses Giftpilzes häufig verwechselt wurde, was bei einiger Achtsamkeit freilich nicht Vorkommen sollte, denn er besitzt weder Ring noch Knollen. Seine zarte, gelbgrüne Farbe geht auf dem Hut in bräunliche Töne über.

Der graue Ritterling, Schneepilz, Tricholöma portentösum (Fr.), ist bei uns viel häufiger wie der vorige und kommt auch im Mischwald von Fichten und Eichen vor. Man findet noch im November und Dezember im verrotteten Eichenlaub förmlich gemästete Stücke von über 12 cm Durchmesier, während er meist nur 6 bis 8 cm besitzt. In manchen fahren erscheint dieser wohlschmeckende Pilz im Kiefernwald in großen Mengen. Solche Jahre waren besonders 1919 und 1927. Er muß bei uns seit längerer Zeit bekannt und gesucht sein, weil ich die Kieferwälder in diesen Jahren zerwühlt fand, alsob Wildschweine darin gehaust hätten. Man ist nämlich vielfach genötigt, die Nadcldecke etwas zu heben, um die darunter versteckten Pilzlager abcrnten zu können. Der Hut ist grau uud feinfaserig gestreift, die Blätter weiß, bei älteren Stücken mit einem leichten Stich ins Grünliche.

Ein dritter wohlschmeckender und bei unü häufiger Ritterling ist der violette Rittcrling, Tricholöma nüdum (Bull.).Hinsichtdieseü Pilzes enthalten drei unserer wichtigsten Pilzbücher eine entgegengesetzte Auffassung. Im Michael-Schulz wird er gut abgebildcr und „Maskierter Ritterling", Tricholöma personätum (Fr.) genannt. Im Ricken heißt es von diesem aber „Blätter ohne Spur von violett", während der violette Ritterling in jenem Stadium, wie er (S.45) abgebildet ist,au Stiel und Blättern ein geradezu prachtvolles Blauviolert aufweist. Oberlehrer E. Hermann, Dresden, ist derselben Auffassung wie Ricken. Ich halte die Bezeichnung der beiden letztgenannten Pil>forscher fürdie richtigere uud habesie dahcrgcwählt.

Auf der Oberseite geht die Farbe des Hutes aus dem Violetten in ein warmes Braun über. Dieser kräftige bis zu >8 cm Hutdurchmesser erreichende Pilz gehört wegen seiner feinen und harmonischen Farbentönung zu unseren schönsten Pilzen. Er fällt nur weniger auf, weil er im Herbste vorwiegend im Buchen- und Eichenlaub wächst und von diesem mitunter ganz, zumeist aber doch teilweise bedeckt wird.

Michael-Schulz erwähnt als Variante Var. anserinum, welche mit Nickens Trieb, personätum übereinstimmen würde. Er unterscheidet demnach nur eine Art mit zwei Formen, während Ricken und Hermann zwei Arten annehmen. Diese zweite Art wächst auf Wiesen und Triften und zeigt nur im Stiel die violette Farbe. Sie gilt ihm als wohlschmeckender, ist aber bei uns selten. Grambcrg hält die erste Art für wohlschmeckender. Ich auch. Man sieht, wie verschieden der Geschmack ist.

Der Hufritrerling, Maipilz, Mais ch w a m m, Raßling, Iricholöma §ambÖ8um (Fr.), Trieb Georgii (Elus.), ist ein Bewohner unseres Flachlandes. Sein Standort sind die Racheln bei Strösan und die begrasten Hänge am Rande der Eichenbüsche. Er erscheint bereits im Mai uud wird auch bei uns

auf den Markt gebracht. Er hat eine lichte, ockergelbe, manchmal fast weiße Hutfarbe, weiße .Blätter und einen deutlichen Mehlgeruch.

Wegen seines vorzüglichen Geschmackes ist er feit alter Zeit sehr geschätzt und gesucht.

gem höckerigem Hut, weißen, später rötlichgelben Blättern und weißem Stiel erscheint bereits im August. Er ist eßbar, wird aber gar nicht beachtet. Er ivächst bei uns nur in fcnchtivarmen Zähren und auch dann selten.

Violetter Ritterling. Eßbar
Tricholóma núdum Bull.

Phot. F. Irxing
Fundort: Hutberg Zeit: 28. Oktober 1928

Der Seife nritrerling, IUc!iol<>ma 8aponäceum (Dr.), kommt bei uns ebenfalls, aber weniger bänfig vor wie obige Arten. Er ist als Speisepilz geringwertig und wird von manchen Personen nicht gur vertragen. Zu unseren Vorbergen, Hutberg usw. erscheint er erst im Spätherbste.

Der rasige Ritterling, Tricholöma südum (Fr.), kommt (nicht häufig) im September und Oktober auf unseren Waldwiesen vor.

Der rüblingähnliche Ritterling, errötende Ritterling, Tricholöma leucocephalum (L.), ist in unseren Mischwäldern im September und Oktober ebenfalls zu finden. Er ist weiß, in der Mitte blaßgelblich oder rötlich, riecht nach Gnrken und ist eßbar.

Der geschwollene Ritterling, Tricholoma tümidum (Pcrs.), mir nnregelmäßi-

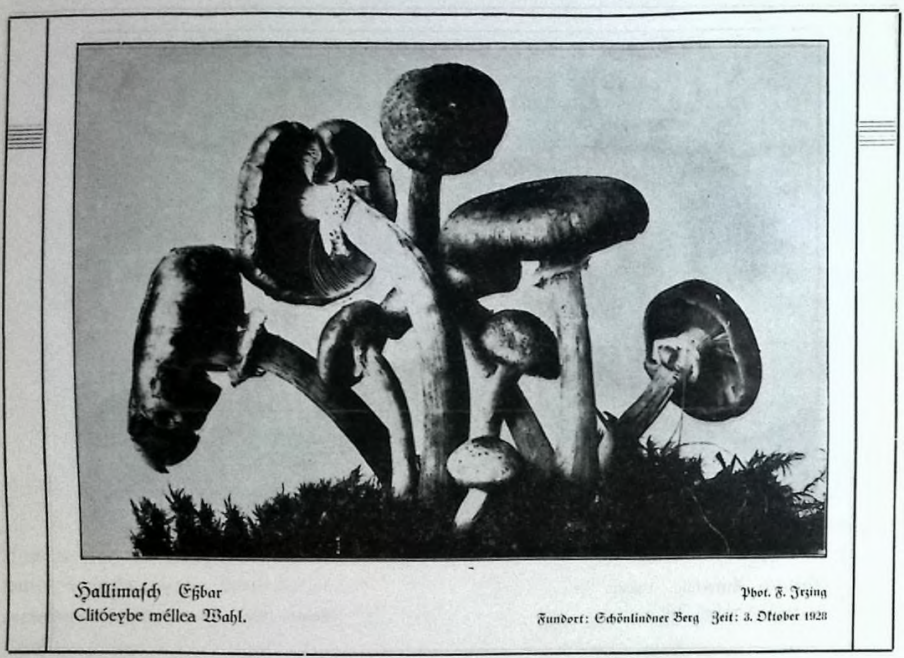
Damit ist die Zahl der Ritterlinge in unserem Bezirke wahrscheinlich nicht erschöpft. Die Witernng spielt da eine ausschlaggebende Rolle, weil ein warmer und feuchter Spätherbst ihren Arteurcicl'tnm erst in Erscheinung treten läßt. Die .Uovemberrage stnd aber bereits so kurz, daß es schwer ist, die Untersuchungen ähnlich wie im Sommer über den ganzen Bezirk anszudehnen. Zch habe mich in dieser Zeit vorwiegend aus die Umgebung von Komotan, Görkau, Rothenbaus, Platten, Görrersdors und Hannersdors beschränken müßen, denn wenn man nicht in der ^!age ist, ein Gebiet ständig in Abständen von nur wenig Tagen abzusuchen, dann kann man bei der Kurzlebigkeit und flüchtigen Erscheinungsweise der Pilze nicht mit Bestimmtheit seststellen, ob eine □Irt irgendwo verkommt oder nicht.

Doch erlebt man gerade mir dieser Pilzgrnppe

wegen der Ansehnlichkeit und farbigen Erscheinung ihrer Arten im eintönigen Grau des Spät bcrbsteS die angenehmsten Überraschungen, so daß sie mir neben den Lanblingen die liebste Pilzfamilie ist.

ist braungelb, später dunkler, die Blätter anfangs bell ockergelb, dann ebenfalls bräunlich.

Der volle und zähe Stiel wird 5 bis 20 cm lang und trägt oben als Rest des ehemaligen Hautschleiers einen Ring.



Hallimasch Eßbar
Clitöeybe méllea Wahl.

Phot. F. Irzing
Fundort: Schönlindner Berg Zeit: 3. Oktober 1928

Die Gattung Trichterlinge,

Clitouybe.

Diese Pilzgattung ist in unserem Bezirke durch eine größere Anzahl von Arten vertreten, doch kommt nur der Hallimasch massenhaft vor, die anderen stnd selten. Die trichterartige Vertiefung des Hutes tritt gewöhnlich erst ein, wenn die Pilze älter werden. Die ganze Gattung enthält keinen Giftpilz. Bittere oder widerlich schmekkcnde Arien stnd nur ungenießbar, nicht giftig.

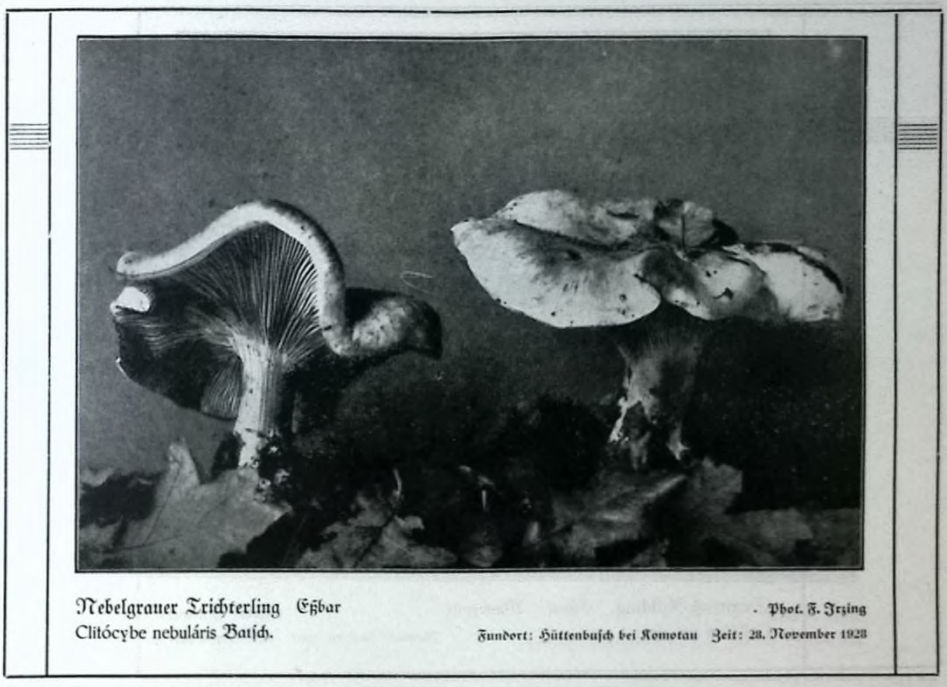
Der Hallimasch, Wenzelöpilz, Olitöcybe méllea, (Dahl) Armilläria möllea. Der Hallimasch gehört anch bei uns zu den auffallenden Pilzen. Sein massenhaftes Erscheinen zumeist gegen Ende September, um den Weuzclstag herum, hat ihm in unserer Bevölkerung den Namen Wenzelspil; verschafft. Der Hut

Die Hüte stnd eßbar und werden auf unseren stärkten vom September au, in milden Herbsten bis Ende November feilgeboteu.

Dieser Nutzen kann freilich den Schaden nicht aufwiegen, den der Pilz als Bamnwürger in den Forsten anrichtet. Er ist die Arsache der Wurzelfäule oder des sogenannten Erdkrebseö. Sein Myzel zieht mitnnter 5 bis 10 ni hoch unter der Rinde empor. Das Leuchten mancher Stämme in feuchtwarmen Gewitternächtcn, das schon manchen einsamen Wanderer in abergläubischen Schrecken versetzt hat, wird in unseren Gegenden von seinem Fasergeflecht verursacht.

Der Anis-Trichtcrling, Llitocybe od<>ra (Bull.), fällt in unseren Wäldern sofort durck' seine bläulichgrüne, eigenartige Harbe auf. Ich babe ibn im Komotauer

Grund, im Töltschtalc und im Eidlitzer Busch gefunden. Er soll in manchen Gegenden sehr häufig sein, bei imö ist er selten. Der starke und angenehme Duft nach Anis erleichtert seine Bestimmung. Man kann ihn als Gewürzpilz pil;. Er ist aber der einzige Speisepilz, der mir zuwider ist und gegen den mein Magen Stellung nimmt. Derartige persönliche Abneigungen gegen gewisse Pilze kommen vor und eine Nachricht in 0er Zeitschrift für Pilzfreunde. erwähnt aus-



Nebelgrauer Trichterling Eßbar
Clitócybe nebuláris Batsch.

. Phot. F. Irzing
Fundort: Hüttenbusch bei Komotau Zeit: 28. November 1928

und Mischpilz verwenden. Da aber seine Hutgröße meist nur 5 bis 8 cm beträgt, hat er bei seiner Seltenheit für uns als Genußmittel wenig Bedeutung.

Der nebelgraue Trichterling, G r a u k 0 p f, Clitocybe nebularis (Barsch.). Der Pilz kommt bei uns vorwiegend in Laubwäldcrn vor und erscheint erst in den Monaten September bis November. Am ehesten finde ich ihn alljährlich im)Vomotaner Hüttenbusch und im oberen Teile des Rothenhauser Parkes. Da er von niemandem genommen wird, wächst er Vort in zusammcngewchtcn lagern von verrottetem Buchenlaub zu Ricsenstücken von 20 cm Hinourchmesser aus, die wie große graue, gekrauste Rappen auf 0er tiefen ^aubmaste schwimmen. Er hat einen starken, süßlich-würzigen Geruch und gilt als vielseitig verwertbarer Speise-

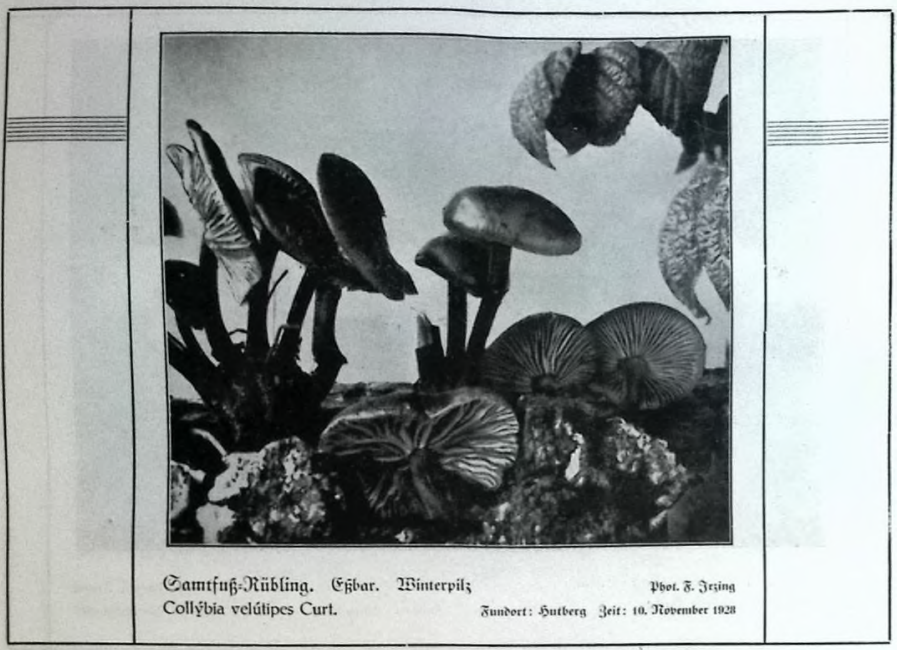
drücklich Ven nebelgrauen Trichterling als Pilz, der von manchen Leuten nicht vertragen wird. Dagegen haben ihn Bekannte von mir währenv der KriegSzeit im Wiener Walde, wo er sehr häufig ist, in Mengen gesammelt und als wertvolle Ergänzung ihrer schmalen .^riegskost geschäht. Getrocknet vertrage ich ihn auch.

Der b l e i w e i ß e Trichterling, Clitócybe cerusäta ^Fr.), hat einen weißen, glanzlosen Hur, wie mattes Handschuhlcdcr, das bei Druck dunkler, wasserflcckig wird. Die Mitte 0es Hutes ist dcrbfleischig, höckerig. Er ist eßbar und wohlschmeckend, bei uns aber erst in den lchten Herbstmonaten im Mischwalde aus Birken und sichten der unteren Gebirgslage zu finden.

Der fuchsrote Trichterling, Clitócybe inversa (Scop.), kann in den Nadelwäldern des Gebirges öfter gefunden werden.

Die trichterförmige Vertiefung wird auch bei jungen Stücken schon deutlich ersichtlich. Der Hutrand ist dem des kahlen Kremplings, der zu unseren häufigen Arien gehört, ähnlich und eingerollt wie dieser.

gelb. Er liefert noch zu Weihnachten schmackhafte Pilzgerichte. Mille Jänner 1929 habe ich an einem Bnchcnstumpse im Ticsentale bei Hannersdorf eine Menge ganz junger Pilze gefunden.



Samtfuß-Rübling. Eßbar. Winterpilz Phot. F. Irsing
Collybia velutipes Curt. Fundort: Hutberg Zeit: 10. November 1928

Der Pilz ist eßbar, aber höchstens als Mischpilz verwendbar, da sein säuerlicher Geschniack nick't jedem zusagr.

Die Gattung A ü b l i n g e, Oollybia.

Der W i n t c r p i l z, S a m r f u ß r ü b l i n g, Collybia velütipes (Eurt.). Der Pilz ist dem bekannten Etockschwamm sehr ähnlich und wäckst wie dieser auf alten Baumstümpfen. Bei uns wird er 00m September an zumeist an Birkenstöcken gesunden. Selbst einige Grade unter JM schaden ihm nicht, so daß er in milden Winrern noch im Februar im Schnee weilergedeiht. Er ist an seinem samthaarigen, dnnkelbrauiien Stiel leicht zu erkennen. Der Hut hat 3 bis 12 cm Durchmesser (letzteres selten) und eine mehr rötlichgclbe Farbe wie der Stockschwamm. Die Abbildung im Michael ist zu

Der W a l d s r e u 11 d - N ü b l i n g, Collybia dryophila (Bull.). Bei uns ist die hellbraune Art bäufiger, die dunkle selten. Die Blatter stnd blaßbräuiilicb. Der Hutdurchmesser beträgt 2 bis 7 ein. Der dünnsleischige, zierliche Pilz wächst gesellig in allen Höhenlagen des Gebirges, im -Laub- und Nadelwald während des Somnrcrs und Herbstes. Im Spätherbst wird er seltener. Er ist eßbar, jedoch nnr von geringem Wert.

Der Butter-Rübling, Oollydia butyracea z^Bull.) und der h 0 r n g r a n e Rüblin g, Collybia asema (Fr.) stnd einander sebr älmliche, kleinere Pilze von 4 bis 9 cm Hurdurchmester, der erstere von braunroter oder mattbrauner, der letztere von graubrauner oder grauer Hutfarbe. Das wichtigste .Kennzeichen ist der nach unten kegelig verdickte Stiel, der stcb

schwammig und weich anfühlt und später hohl wird.

Die beiden Arten bilden vielfache Übergänge zu einander und sind in warmen Herstmonaren big in den Dezember in ganzen Lagern in unseren

Der r i l l s t i c l i g e H e l m l i n g, Mycdna polygrämma (Bull.), welcher durch sein auf einem meist langen Stiele schwebendes spitziges Hütchen von 2 bis G cm Durchmesser leicht auffällt, riecht deutlich nach Aettig. Er wächst ge-

Mützen-Helmling. Eßbar
Mycéna galericuláta Scop.

Phot. F. Irxing
Fundort: Sperbersdorfer Tal Zeit: 31. Oktober 1928

Laub- und Nadelwäldern zu finden. Sie stnd eßbar.

Die Gattung H e l in l i n g e, iVlycüna.

Die Helmlingc stnd kleine Pilze mir glockigem, düunfleischigcm Hur und knorpeligen, rührigen Stielen. Es stnd eßbare Arten darunter, doch lobut stcl' wegen ihrer Kleinheit das Sammeln kaum.

Der Nr ützen-Hclmling, rosa - b l ä r t r i g e r H c l m l i n g, Mycena galericulatä, wächst in Büscheln an Baumstümpfen. Der kegelig-glockige Hut ist bräunlichgrau, der Stiel zäh und bobl. Ich fande ihn am häufigsten in Birkenwäldern und in kleinen Tälern z. B. im Pirkner Grund. Er ist eßbar und kann vorn .Mai bis in den (< pärberbst gesammelt werden.

sellig in moderndem Laub.)u der Ställe von Erlen babc ich ihn wiederbolt gefunden. Er ist wertlos.

Der M o o s - H e l m l i n g, IVlycena MU8-cigena (Schum), ist ein iveißes, durchscheinend gerieftes Pilzck'en auf einem weißen, borstendünnen Stiele, das wie ein zierliches Blümchen aus dem Moose aufragr. Der kleine balbkugelige Hur bar uur x/> ein Durcl'inesier. Er ersä'ciur mirunrer erst im September oder Dktober gleichzeitig mastenbafr über ganze Gebirgslagen binweg und lenkt dadurch, sowie durch seine Zierlicbkeir, die Aufmerksamkeit selbst von Leuten auf sich, die sonst für die ganze Pilzwelt nichts übrig baben. Wertlos.

Der schönfüßige H e l m l i n g, b/lyc6na calopu8 (Fr.), mir braunem glockigem Hut von ■2 bis 4 cm Durchmesser. Der Stiel ist drei-

farbig, oben blaßgelblich, dann goldgelb, unten rotfuchfig. Wackst bei uns erst im Oktober und -November an Baumstümpfen in Laubwäldern. Wertlos.

Die Gattung S e i t l i n g e, Dleurotu8.

Die Pilze dieser Gattung stnd bei uns Seltenheiten. Es bar mir ziemliche .Tluihc verursacht, die nötigen Stücke für Photographien dieser interessanten Pilzgruppe zu stnden, während ste in anderen, wabrschcinlid> seucbtcren Gegenden viel reick'cr vertreten stnd. Sie waä'sen säst durchwegs an lebenden Bäumen oder Baumstümpfen.

Anstecu-Seirling. (y^bar Pteurotus osireäks Jacq.

Der A u st ern - Seitling, Drcb- l i n g, Musehcl - pilz, ?leurotu8 08kreätU8 (lacq.), ist ein auffallend schöner Pilz. Die oben abgcbildeten hatten das Aussehen einer schwarzen Neuschel mit blendendweißen, unten wie gefältet gelegten Blättern. Der Stiel ist nur 2 bis 4 cm lang, unten zottig. Er ist seitlich angcwachscn nnd stebl mit anderen in mehr oder weniger dichter Verbindung. Gin solcher Pilzrasen kann bis 3 kg schwer werden und ist dann als woblschmeckendcr Speisepilz ein wertvoller Aund. Er bringt, wie man auch im botanischen Garten in Prag beobachtet hat, lebende Bäume ;um Absterbcn. Ich babe ihn bei uns vorwiegend an (Sieben gefunden. Sein 91in;d verursacht in den befallenen Bäumen die Weißfäulc, welche stch dnrck einen eigenartigen Heliotropgeruch bemerkbar macht.

(5‘r ist eßbar und wohlschmeckend. Da er als Baumschädling immerhin nicht so gefährlich wird, wie alle jene Pilze, denen die Aufgabe verbleibt, die Baumstümpfe des Waldes zu zerstören, hat man bereits Versuche gi macht, ihn durch Impfung frischer Stöcke zu züchten. Im Bezirke Lasset durch Professor s)alck und Oberförster Dr. Busse mir wechselndem Erfolg. Es wurden dort ausschließlich Bnchenstümpfe benützt. Er gedeiht aber auch auf Birken, Erlen und Eichen.

Vdol. 5. 3niiifl
Äunbrri: I-i<t>rnsl»mps bri Hann»r«bor>
Aeil: II. JIrronbrr It>28

Der gelbstie - l i g e Seitling, ?leurotv8 8erüti-NU8 (Schrad.), fällt durch seine rotgelben Blätter, die sich von der Rinde der Stäm - me, an welck'en er styt, kräftig abbebt, leicht auf. Er ist an Eichen, Buchen, Birken, Erlen und auch an Obstläumen zu ssndcn. Als Ilrischpilz verwendbar.

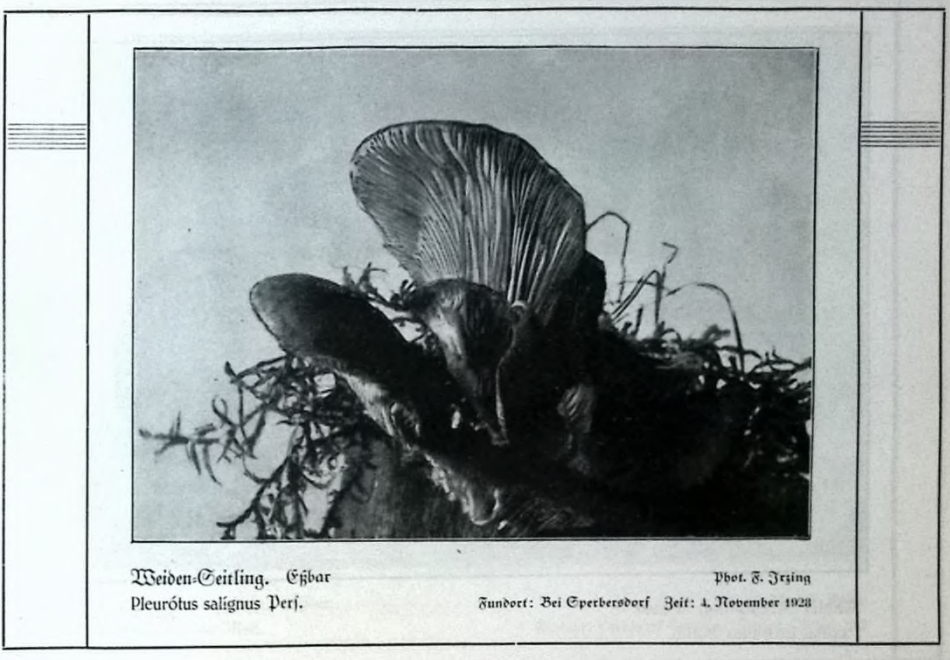
Der Weiden- Seitling, ?leurotu8 8ulignu8 sPers.). Der Hut ist braun oder grau, der ganze Pilz weicher wie der Austern-Seitling. Die Blätter werden ebenfalls bald grau oder bräunlich nnd stnd nur bei jungen Pilzen weiß. Er wächst im Spätherbst nnd Winter an

Pappeln, Weiden, Zicken und Erlen. Geschmack und Geruch sind mild. Er ist eßbar.

Der Apfel - Seitling, ?leurotll8 pomöti (Fr.), von weißer Farbe und nicht so gedrungener Bauart wie die vorigen, mehr

drückte Stellen ocr Blätter färben sich dunkelbraun. Der Hutdurchmesscr beträgt meist 6 bis 12 LM, erreicht aber auch mitunter 24 cm.

Der Geschmack ist säuerlich. Der Geruch erinnert mich an Wäger aus eisenhaltigen Vuellen.



Weiden-Seitling. Eßbar
Pleurótus salignus Pers.

Phot. F. Irzing
Fundort: Bei Sperbersdorf Zeit: 4. November 1928

flatterig. Er wächst im Derbste aus kranken Apfelbäumen und ist eßbar. Selten.

Die Gattung Kremplinge, ?axillu8.

Diese Pilzgattung ist in unserem Bezirke wohl nicht durch viele Arten vertreten, aber weil ihre zwei wichtigsten Vertreter sehr häufig sind, durch ihre Stückzahl und ihre Größe bemerkbar. Der stark eingerollte Hurrand, der auch auf nachstehender Abbildung deutlich hervortritt, ist Ursache des Namens. In älteren Pilzwerken findet mau mitunter den Namen mit ä, also Krämplinge.

Der kahle Krempling, Paxillus involütus (Barsch.), gehört in unserer Gegend zu den häufigsten Pilzen und man findet ihn sowohl auf dem Kamme als auch in den unteren Lagen des Gebirges. Der Hut ist derb, fleischig, von brauner Farbe versckiedener Abtönungen. Ge-

Er ist eßbar, färbt aber die Suppe oder das Pilzgcricht, dem er zugesetzt wird, kräftig dunkel. Ich verwende ihn wegen seiner Ausgiebigkeit gerne als Mischpilz. Von Verdauungsstörungen, die er bei empfindlichen Personen erregen soll, habe ich nie etwas bemerkt.

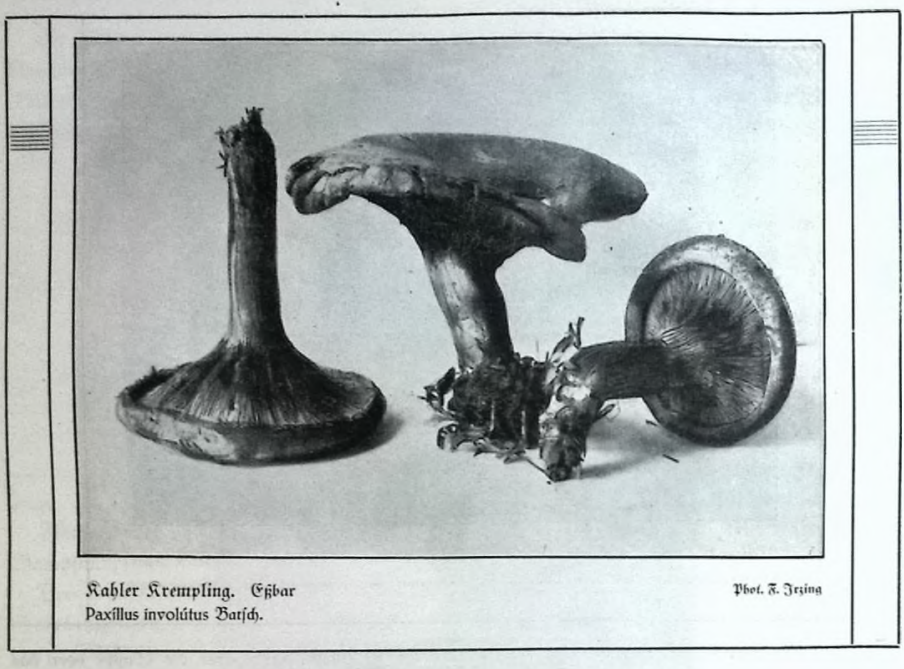
Der Samtfuß-Krempling, ?axillus atrotoinentösus (Barsch), ist noch kräftiger und fleischiger wie der vorige. Die Farbe ist die gleiche, nur der kurze, volle Stiel wird von einem samtartigen, dunkelbraunen Filz bekleidet, der ihn wie ein Samtmantel umbüllr. Geruch und Geschmack stnd dumpfiger. Er gilt daher als minderwertig, doch gibt er einen ganz vorzüglichen Pilzsalat, wenn er in großen Stücken gekocht, dann geschnitten und mit Essig, Öl, Zwiebel und etwas Pfesfer als Salat zubereitet wird. Das Kochwasser wird nicht verwendet. Auf ähnliche Art kann er auch in Essig eingelegt werden.

Wegen seiner Ausgiebigkeit ^es gibt Pilze von *V'i* kg und mehr Gewicht) ist diese Zubereitung scbr zu empfehlen. Anders ist er kaum genießbar.

.Beide Kremplinge sind vorwiegend im Nadelwald im Sommer und .Herbst zu finde».

modernden).'aub unserer Mischwälder ist er im Sommer und besonders im Herbste zu finden.

Die Gattung Rißpilze, Faserköpfe, Wirrköpfe, Inöcybe.



Kahler Krempling. Eßbar
Paxillus involútus Batsch.

Phot. F. Irsing

Der M uschel-Krempling, Paxillus panuoides(Ö''-), ist bei uns seltener. Er bar auf Hut und Blättern eine vorwiegend gelbe Farbe. Da der Stiel fehlt und der Hut an Nadelbäumcn oder deren Stümpfen, seitlich oder mir röbrig eingerolltem Hure ansitzt, hat er Ähnlichkeit mit den Seitlingen.

Er kann als Mischpilz verwendet werden.

Der P'f laumen-Räßling, M e h l - pilz, M o o 6 l i n g, Paxillus prünulus (Scop.), auch Clitöpilus prünulus (Scop.). Die Gestalt deö Pilzes gleicht der des kahlen Kremplings, die Farbe aber ist weiß, später grauweiß. Die weißen Blätter nehmen später eine zarte Fleischfarbe an. Hutdurchmesser ,5 bis 13 cm.

Das Fleisch des Pilzes riecht nach frischen Gurken oder frischem Mehl. Er ist ein guter Speisepilz und vielseitig verwendbar. Zm

' Alle Pilze dieser Gattung sind eine verdächtige Gesellschaft. Es ist kein einziger Speisepilz darunter. Dagegen hat stch besonders der ziegelrote Rißpilz als gefährlich erwiesen und es ist daber den meist unerprobten Arten gegenüber größte Vorsicht anzuraten.

Der zerfetzte Faserkopf, Inäcybe läcera (Fr.), ist ein kleiner Pilz von 2 bis 4 cm Durchmestcr, anfangs glatt, faserig, später zerschlitzt. Hut, Blätter und Stiel sind gelblichbraun bis rehbraun. Der Geruch ist unangenehm, der Geschmack erst süßlich dann kratzend. Er ist bei uns vom Flachland bis hinauf in die Moore nicht selten. Verdächtig, bei uns wegen feiner Uuansebnlichkeit ganz unbeachtet.

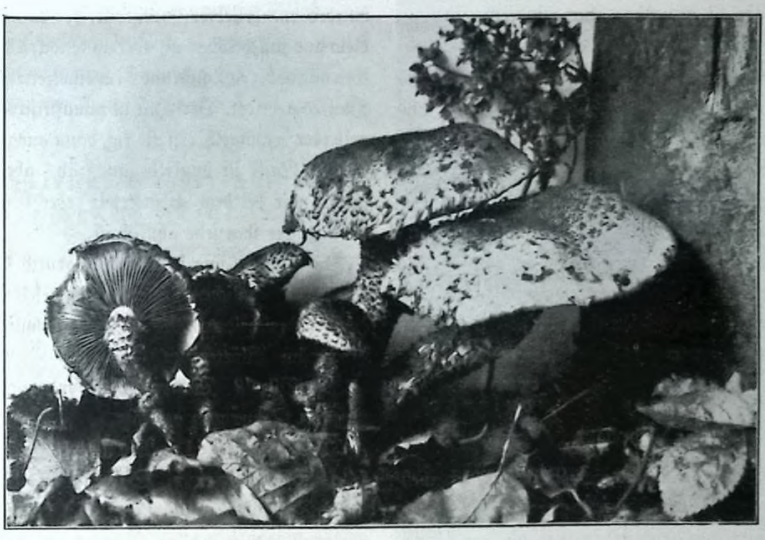
Dasselbe gilt von dem weißen bis ockergelben Faserkopf, Inöcybc geophylla (Sow.), den man gleichfalls nicht selten findet.

Dagegen ist mir der gefährlichste Pilz der ganzen Gattung noch nicht zu Gesicht gekommen, der ziegelrote N i ß p i l z, líwLybe laternriu (Ricken). Da der Pilz bereits im Mai und Juni erscheint, können junge Stücke wegen ihrer weißen Farbe mir dem M a i s ch w a m m oder auch mit dem E g e r l l i n g (Champignon) verwechselt werden. Er ist auch in Sachsen selten und sein Vorkommen nur für den Schloßpark von Scharfensteiu bei Meißen nachgewiesen. Schwerere Vergiftungen, darunter auch in geringer Zahl tödliche, wurden in den letzten fahren in Ostpreußen, München, Göttingen, Aschersleben n. a. Orten beobachtet.

Der Pilz wird später ziegelrot, der Hut gespalten und ristig. Über seine Giftigkeit wurde bereits in dem Abschnitte über Pilzvergiftung das Nötige gebracht.

Die H a a r s ch l e i e r l i n g e, Cortinarii.

Diese Schleierpilze besitzen einen zarten, spinnsädigen Schleier, der sich zwischen Stiel und Hutrand ausspamit. Bei älteren Pilzen verschwindet er. Sie sino ourcbwegö Walöbewohner, nicht lcick't bestimmbar und zum großen Teile ungenießbar, viele auch binsHbrlicb ihrer Genießbarkeit noch nicht untersucht. Sie umfassen 200 Arten, welche in t> Gattungen zerfallen und zwar:



Sparriger Schlüppling. Eßbar
Pholióta squarrósa Müll.

Phot. F. Irsing
Fundort: Stadtpark Komotau Zeit: 6. Oktober 1923

1. Schleimfüße, (Myxacium), 2. Schleimköpfe (Phlegmacium), 3. Dickfüße (Inoloma), 4. Hautköpfe (Dermocybe), 5. Gürtelfüße (Telamonia), 6. Vasserköpfe (Hydrocybe).

Hievon wären unter unseren beimischen Pilzen nur wenige aus besonderen Gründen bervorzubeben.

Der L i l a-D i ck f u ß, Inoloma traganum (Fr.) ist ein durch seine zarte bellviolettc Farbe und den seidigen Glanz auffallender, schöner Pilz. Er erreicht 5 biö 13 cni. Hurbrcire und 10 cm. Höhe. Der Stiel hat ähnliche Färbung wie der Hut und ist unten knollig verdickt. Die Blätter sind zimtbraun. Der Pilz ist ein Bewohner des lcädelwaldes und erscheint vom Juli bw Oktober. Er ist schwach giftig.

Der natter n st i e l i g e oder geschuppte S ch l e i m f u ß, l^yxaLium col-

linitum (Pers.) ist bei uns nicht selten. Ich habe aus der Suche nach dem wohlschmeckenden Runzel-Schüppling ihn aus einiger Entfernung wiederholt für diesen gehalten, bis in der Stöbf der eigenartig geschuppte Stiel und der mangelnde Reif in der Mitte des Hutes den Irrtum anfklärten. Er ist genießbar aber minderwertig.

Der balbrore Haurkopf, Dermocybe 8emi'83nquiuea (Fr.) ist im Sommer und Herbste häufig zu finden. Der braune Hut und die zinnroten Blätter sind in der Farbe scbr veränderlich. Der Pilz fällt meist durch die Farbe der Blätter auf. Er ist ungenießbar.

Ebenfalls nicht selten ist der schcrbenblättrige Wasserkopf, Hydrocybe illumina (Fr.) Er ist ein Herbstpilz, den ich 1928 noch Ende November wiederbolt in den Verbergen angetroffen babc. Wert unbekannt.

Die Gattung Schüpplinge,

Pholiota.

Die Schüpplinge sind im Bezirke durch mehrere eindrucksvolle Arten vertreten. Sie stnv Blätterpilze mit einem Schleier an der Unterseite des Hutes, dessen Reste später einen Ring am Stiele bilden. Sie wachsen meist an Baumstümpfen oder an lebenden Bäumen.

Der s p a r r i g e S ch ü p p l i n g, Pholiöta squarrosa (Fl. Dan.). Der fleischige Hut erreicht einen Durchmesser von 6 bis 12, ganz kräftige Stücke sogar von 16 cm. Die Farbe ist strohgelb bis rostbraun. Die abstehenden Schuppen sind dunkler. Das Fleisch ist derb, gelb. Die Blätter stnd jung blaß gelbgrün und werden später dunkler. Der Stiel hat ebenfalls sparrige Schuppen.

Der Pilz wächst büschelweise an Laub- und Nadelbäumen und ist 00m Juli bis November überall, selbst im >vomotauer Stadtpark und in den Gärten zu finden. Er hat Ähnlichkeit mit dem Hallimasch, kann aber durch die gelbere Farbe und derbere Bauart leicht unterschieben werden.

Sein Geschmack ist etwas dumpfig, so daß ihn Gramberg als ungenießbar bezeichnet, während andere Verfasser ihn als (zwar nicht erstklassigen) Speisepilz gelten lassen. Aus eigener Erfahrung pflick'te ich der letzteren Meinung bei.

Der Pilz ist ein Baumschädling, der Weißfäule verursacht.

Das S t 0 ck s ch w ä m m ch e n, Pholiöta mutäbilis (Pers.), ist bei uns ein häufig vorkommender und beliebter Speisepilz, der einzeln zwar klein und unscheinbar ist, aber an Stocken von Buchen und anderen Lanb-nnd Nadelhölzern oft große Haufen gebildet. Der Hut ist dünnsteischig, ockergelb oder branngelb, erst glockig, dann auSgebrcilei.

Der Stiel ist dunkelbraun, zäh, aber nicht samtig wie bei dem Wintcrpilz oder Samtfußrübling, der ibm sebr ähnlich ist.

Die Blätter stnd hellbraun, wodurch der Pilz von dem ähnlichen bitteren Schwcfelkopf sich leicht unterscheiden läßt, da dieser grünliche oder graugrüne Blätter hat.

Der Pilz ist sehr wohlschmeckend und besonders als Suppenpilz geschätzt.

Der Reifpilz, Runzel-Schüpp-l i n g, Zigeuner, Scheidcn-Runzl i n g, Pholiota caperäta (Pers.). Dieser vorzügliche und in allen Pilzbüchcrn gerühmte Speisepilz ist bei uns leider sehr selten. Im Mischwalde aus Buchen und Fichten bei Görtersdorf habe ick' einmal einen ganzen Trupp gefunden, der tatsächlich ein sehr schmackhaftes Gericht lieferte.

Der ganze Pilz ist vorwiegend graugelb oder rötlichgelb, ockerfarben. Sein wichtigstes Kennzeichen ist der an der Mitte des Hutes haftende mehlige Reif und der Ring am Stiele. Der Hut ist 6 bis 12 cm. breit, die Sticllänge ist ungefähr die gleiche. Er erscheint in d:n Monaten August bis Oktober.

Man verwechsle ihn nicht mit dem bei uns häufigen, ähnlichen natkcrnstieligen Schleimfuß, Uyxacium collinitum (Pers.), welcher zwar genießbar, aber minderwertig ist.

Die Gattung Dachpilzc, Plüteus.

Wie aus der Abbildung erstchtlich ist, haben die Dachpilzc weitauöladendc, flache Hüte und hohe, schlanke Stiele.

Der rehbraune Dachpil; Sturm d a cb p i l z, Plü1eu8 cervinu8 (Schff.). Dieser schöne, stattliche Pilz hat einen 5 bis 12 cm. breiten, braunen Hut, erst blaß-rötliche, dann hell-flcischrote Blätter. Der Stiel wird über 10 cm. hoch und ist faserig, mitunter auch geschuppt. Der Geruch ist eigenartig süßlich, der Geschmack mild. Der Pilz ist eßbar. Er wächst im Sommer und besonders im Herbste an Stümpfen von Laubhölzern und ist bei uns nicht selten.

Die Gattung E g e r t l i n g e, Eger - l i n g e, E h a m p i g n 0 n s, Psalltfta.

Hiezu die farbige Beilage. Weitere Noamen dieser Gattung, welche eine Reibe der vorzüglicbsten Speisepilze und, was für ihre Bcdcutiing den Ausschlag gibt, gern gekaufter Marktpilze umfaßt, sind: Egartling, Brachpilz, Fcldblättcrpilz, Heiderling, Drachmännlcin, Weidling, Wiesenschwamm, Schokoladeschwamm, Edelpilz.

Die Namen Egertling, Egartling und Egerling baben ibren Ursprung von Egarten, jenen Wiesen die zeitweilig in Feld umgebrochen und gerne von den Pilzen obiger Gattung besiedelt werden. Es wäre Zeit, daß der häßliche Name Champignon endlich aus der deutschen Sprache verschwindet, In Dcutschböhmen dürfte sich die Bezeichnung Egertling einbürgern, da sie auch von unserem hervorragenden Pilzforscher Pros. Dr. G. Beck-Mannagetta (Prag) angewendet wird und in die Schulbücher ausgenommen wurde.

Der Feldegertling, Champig- n 0 n, Psalliota campö8tri8 (L.) wächst mit Vorliebe auf Komposthaufen oder auf mit Kompost gedüngten Wiesen, besonders ivenn Pferdemist dabei ist.

Er kommt als weißes oder braunes Knöllchen zum Vorschein, welches unten von einer Hüllhaut umschlossen und geschützt ist. Diese löst sich bei weiterem Wachstum vom Hutrände ab und ergibt den auf dem Stiele sitzenden Ring. Der Vorgang ist auf der farbigen Beilage ersichtlich.

Der Hutdurchmester beträgt 6 bis 15 cm. Die Blätter sind anfangs blaßrosa und nehmen allmählich eine immer dunklere Schokoladenfarbe an.

Der Stiel ist voll und glatt, nach unten etwas

Rehbrauner Vackpil;. Eßbar pb»i.s. lrung
Plutcus cervinus Echoen- guntort: Jit>tb*nbau» 3«i: 28. Okt. 1928

dicker, aber niemals knollig. Er gedeiht auch in dunklen Kellern und dieser Umstand ermöglicht die stellenweise in großem Maßstabe betriebene Egerrlingzncht. Man findet ihn vom Mai bis Oktober, in milden fahren sogar noch im November.

Da der Feldegertling niemals im Walde wächst, ist die Gefahr einer Verwechslung mir dem Knollenblätterpilz geringer als beim Waldegertling und Schafegertling. Alle Arten sind

einander jedoch sehr ähnlich und werden nichl einmal immer von Kennern, viel weniger oom Großteil der Pilzsucher unterschieden. Das AuSsehen des Pilzes ist sebr wandelbar. Man bedenkc, daß Pros. Or. Beck-Mannagetra in einem Aufsane im Pilz- und Kräutersreund (Jahrgang 1921) nicht weniger als 11 Arten der Waldegertlinge augibt, die deutliche Unterschiede aufweisen.

I'lbcr die Verwendung des Feldegertlinges braucht wobl kaum etwas bemerkt zu werden. Wegen seines Wohlgeschmackes eignet er stch zu allen möglichen Gerichten, nur zum Trocknen stnd alle Egertlinge schlecht verwendbar, weil ste die Feuchtigkeit auziebeu (hygroskopisch sind) und dann leicht Schimmel ansetzen.

Der Schafe g erkling, Psalliota arvensis (Sä'ff.) ist die häufigste Art. Er bat Unterarten, die sich mitunter zu Riesenstücken von der Größe eines Suppentellers auSwachscn. Vorn Feldcgertling unterscheidet er sich durch seinen anisarligen Geruch und durch die im lugendzustande lichteren, fast weißen Blätter, die sich erst allmäblich rosa und dann braunviolett verfärben.

Er wächst vorn Zuni bis Oktober auf trockenen Wiesen und Weiden, an Waldrändern, in grasigen Laub- und Nadelwäldern, auf verrottetem Buchenlaub, in Gärten, Gebüschen, ist also ein Allcrwcltsbürgcr und als solcher gefährlich, weil er auck' den Standort des Knollenblätterpilzes teilt. Ich habe beide auf dem Strahlhübcl bei Komotau und im Rothenhauser Park wiederholt dicht nebeneinanderstehend gefunden. Hauptunrcrscheiouugszcichen sind die bei älteren Stücken rötlichen oder bräunlichen Blätter, der feine anisartige Geruch, das Fehlen des Knollens am Fuße des Stieles. Ist man bei jüngeren Stücken im Zweifel, so nehme man sie lieber nicht. Es wurde schon wiederholt darauf hingewiesen, daß der Knollenblätterpilz unter noch unbekannten Umständen ganz außerordentlich giftig sein kann, so daß selbst ein kleiner Pilz furchtbare Wirkungen auslöst.

Wegen der fast weißen Blätter des jungen SchafegertlingS ist aber eine Verwechslung leichter möglich.

Im Handel wird der Feldegertling vom Schafegertling nicht unterschieden. Beide sind als Speisepilze vorzüglich, der Schafegertling ist fast noch würziger. Der Karbolgeruch, den man in manchen' Gegenden mitunter an ihm wahrgenommen bat und der schwache Vergiftungserscheinungcn verursachte, wurde von mir in unserer Gegend niemals bemerkt.

Der W a l d e g e r r l i n g, Psalliota silvätica (Schff.) hat einen dunkleren, mit braunen, eingewachsenen, kleinen Schuppen bedeckten Hur. Die Blätter sind anfangs fleischfarben, später graubraun, zuletzt schwarzbraun. Der Ring färbt sich auch bräunlich.

Der Geruch ist schwach wie beim Feldegerling. Das Fleisch nimmt bei Bruch eine fleisch- odcr weinrote Farbe an. Er hat in dieser Hinsicht Ähnlichkeit mir dem Perlschwamm, den man bei uns, besonders in den Grenzorten, auck' schon als Waldchampignon bezeichnet. Verwechslungen mit diesem sind ungefährlich.

Der Waldegertling ist gleichfalls ein vorzüglicher Speisepilz. Von weniger wichtigen und selteneren Arten habe ich vorgefunden d e n schirmlingähnlichen Egerkling, psalliota lepiotoides (R. Sch.) den ü b c l r i c - cb enden Egertling, Psalliota villatica (Brond.) und nur einmal im Rothenhauser Park den kleinen, sehr zarten r 0 s a b l ä t t r i - gen Egertling, Psalliota rusiophylla.

D i e Gattung Saumpilze und

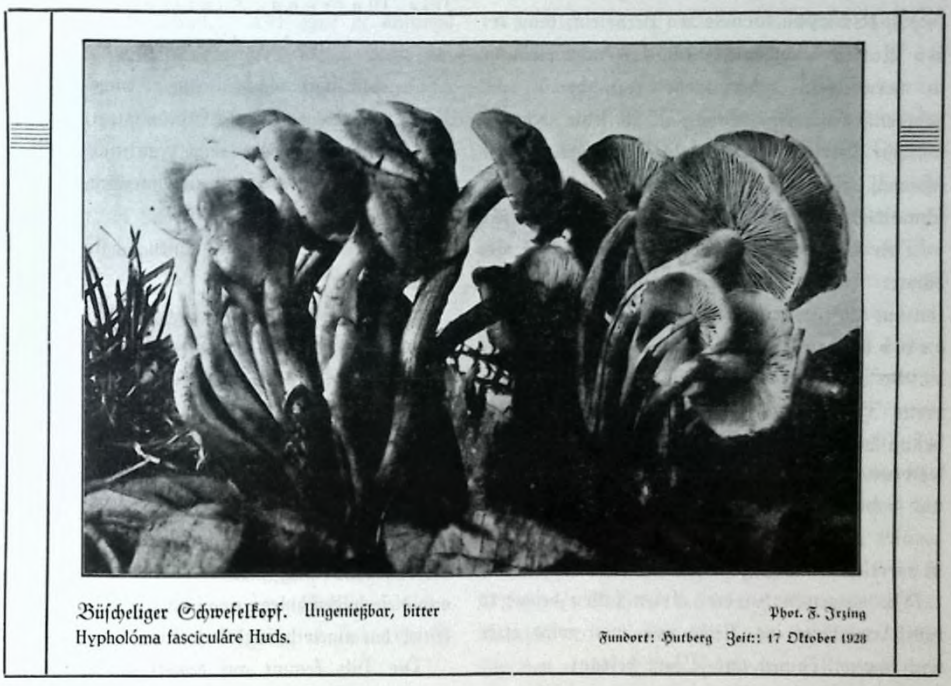
Schwefelköpfe, Hypholonia.

Der büschelige oder bittere C cb w e fe l k 0 p f, llypholoma lascieulare (HudS.), ist einer unserer häufigsten Pilze, der an den Baumstümpfen dichte Büschel von oft 50 bis 100 Hüten bildet. Der dünnfleischige Hut ist schwefelgelb, in der Mitte häufig bräunlich. Die Blätter, erst schwefelgelb, werden spätergrünlich, zuletzt graugrün. Die Hutbreite beträgt 3 bis 7 cm.

Der Geruch ist moderig, unangenehm, der Geschmack bitter. Giftig ist er nicht. Durch Abgießen des ersten Zvochwassers soll der Pilz genießbar iverden, wenn diesem vorher eine reichliche Messerspitze doppeltkohlensaures Natron zugesetzt wurde.

Die Gattung Zvablköpfe, k^ilocybe.

Der kastanienbraune oder schokoladenbraune K a h l k o p f, psilöcyde spadicea (Schff.). Der Pilz ist ein Herbstpilz, 0er vom September an erscheint und bei uns in milden fahren nicht selten gefunden wird. Er



Büscheliger Schwefelkopf. Ungenießbar, bitter
Hypholóma fasciculáre Huds.

Phot. F. Irsing
Fundort: Hutberg Zeit:: 17 Oktober 1928

Der ziegelrote Schwefelkopf, Hypholoma sublateritum (Fr.). Dieser Scbwefelkopf ist größer und kräftiger wie der vorige. Die Hutbreite erreicht 12 cm, die Etieldicke , bis 2 cm. Die Farbe des Hutes ist ziegelrot oder rötlichbraun. Die Blätter sind graugrün. Der Pilz erscheint erst im Herbst nnd ist in unseren Birkeniväldern nicht selten truppweise zu finden.

Er ist eßbar, aber nicht besonders woblscbmekkend. Da er aber in milden Jahren noch im November reichlich gefunden werden kann, verdient er Beachtung. In Essig eingelegt, ist er am schmackbaflesten. Vor der Zubereitung soll er geschält werden. Da er nicht bitter ist, braucht das Hvocbwasser nicht abgegossen zu werden.

ivächst an alten Stöcken. Ich babe ihn vorwiegend an Stümpfen von Erlen nnd Buchen gefunden. Der Hut nnd die Blätter stnd dunkelbraun, Hurbreite bis 5 cm. Der Stiel ist blaß und sticht von dem dunklen Hute deutlich ab.

Der Pilz wächst in ganzen Büscheln, äbnlich ivie das Stockschwämmchen. Er ist eßbar, aber nicht besonders wohlschmeckend.

Der Name Kablkopf rübrr dabcr, daß die Mitte des Hutes beller nnd deutlich abgegrenzt gegen eine dunklere, gestreifte Nandzone ist, so daß er den Eindruck eines Hvablkopfes mit einem)xranz von Haaren macht.

Der Pilz gebörr zu den Banmfchädlingen.

Auf unseren Wiesen und Triften findet man vom August bis Oktober, oft aus verrotteten

Drmghäufcheu mir einem 6 bis 12 cm langen Stiele hcroorsprießend ein 1V2 bis 4 cm breireg bellolivbraunes Hütchen. Es ist dies der s p i y-kegelige K a b l k 0 p f Psilocybe semilanceäta (Fr.). Er ist wertlos.

Ebenso stellt sich nach der Heuernte aus denselben Standorten häufig der Heu - Kahl - topf, P§il»c)'be koenißecii (Jpcrs) ein, beim ersten Anblick leicht mit einem Arclkenschwindling zu verweckseln, aber mehr rötlichbraun mir höherem, dünnerem Stiel. Auch fehlt ihm der würdige Genick. Verwechslungen würden nicht sckaden, iveil er genießbar, freilich weil weniger sckmackbast wie das Pitsckkerle ist.

Den gleichen Standort, besonders stark gedüngte Wiesen, Komposthaufen, jauckige Gräben und Wege, mitunter selbst Blumentöpfe liebt der blasensörmige K a h l k 0 p f, P8ilüeybe bulläcea (Null.), Der 1^2 bis 4 cm breite Hut ist glockig, fast blasenförmig, gelbbraun bis dunkelbraun, die Blätter dunkler violettbraun. Der Stiel ist kurz, 2 bis 4 cm lang und hohl.

Der Pilz wäckst vom Mai bis November. Er ist wertlos.

Die vorgenannten drei Arten fallen besonders dem Landwirte ins Auge und man wird öfter nack ibren Namen und Wert befragt.

Das Gleiche gilt von der nachfolgenden Gattung.

Die Gattung Düngerlinge, Panaäolu8.

Die Düngerlinge wackfen auf stark gedüngte« Wiesen, Grasplätzen, Triften, Gärten, Feldwegen, oft aus Kuhfladen oder anderen Dung beraus. Sie stnd meist braun, die Blätter dunkler wie der Hur, die Hutbreite fast durckivegs geringer als 5 cm. Man bezeichnet ste als wertlos, trotzdem ste wahrscheinlich nickt giftig stnd. Bei uns stnd leicht aufzufinden: dergezonte D ü n g e r l i n g, Panaäolus subbalteätus (Berk.), rotbraun mir dunkler Raudzone, der G l 0 ck e n - D ü u g e r l i n g, Pana6olu8 campanulätus (Bert.), mit glockigem, graubraunem Hur, oft von Schleierresten bebangen, der S c h m e l t e r l i n g s - D ü n g e r l i n g, PanaSolus papilionäceus (Bull.), der durch feinen lichten *1V2* bis 4 cm breiten Hut leickt auffällr und mitunter mastenhaft aus Kuhfladen, Pferdedünger u. dgl. hervorfprießt.

Die Gattung T i n t l i n g e, M i s t - pilze, L6prinu8.

Die Tintlinge wackfen auf Komposthaufeu, Mist und überhaupt stark gedüngtem Boden. Die Blätter zerfließen beim Faulen der Pilze meist zu einer schwärzliche«, tiutenartigen Flüstigkeit.

Alle eßbare» Tintlinge müffen möglickst bald zubereitet werden.

Der Sckopftintling, Schöpf s ck w a m m, großen T i n t e n p i l z, Cö- prinu8 comätU8 (Fl. Dan.). Der walzenförmige, schuppige Hut wird 0 bis 12 cm hoch, ist im jungen Zustand weiß, wird später bräunlich. Die Oberhaut zerreißt schließlick, die Sckuppeu stellen ab und das Ganze erinnert dann an einen Haarschopf. Die Farbe der Blätter durchläuft die von den verärgerten Sammlern zerscklageu und diese bilden zuletzt eine schwarze Tinte. Der Stiel hat einen beweglichen Ring und ist hohl.

Der Pilz kommt auf denselben Slandonelt vor wie der Feldegertling (Ehampignon) und mau findet auf Komposthäufen mitunter ganze Nester, die Übergänge von weiß, rosa, braun bis sckwar; ivurden. Der Pilz ist aber im lugendzustande, solange er weiß ist, ein wohlschmeckender Speise filz-

Er wächst vom Mai bis November.

Ihm sehr ähnlich, nur etwas kleiner, mehr eiförmig, aber dauerhafter ist d e r e i f ö r m i g e T i n t l i n g, Läpr,'nu8 ovatu8 (SckaefsD. Er erscheint erst im August bis Oktober.

Der G l i m m e r - T i n r l i u g, Cuprinus micäceus ^Bull.), kommt auck im Komoiauer Stadtpark in der Nähe der Pappeln vor und kann vom Mai bis November gefunden werden. Er siedelt sich auch in Gewächshäusern an. Der glockige, ockergelbe bis rötlichbraune Hur erreicht

höchstens eine Breite von 5 cm, meist nur 2 bis 4 LM. Die Blätter sind erst gelblickwciß, dann bräunlich, zuletzt schwarz. Der Hut ist mit glimmerigen Körnchen bestreut, die aber allmählich schwinden. Der Pilz steht meist in Büscheln beisammen. Er ist als Suppenpilz verwendbar.

Der Faltcn-Tintling, Loprinuz atramentäriu8 (Bull.). Der Hut ist anfangs eiförmig, später glockig, erst faltig, Sann zerschlitzt, von aschgrauer Farbe. Die Blätter sind erst grau und werden dann, wie bei allen Tintlingen, immer dunkler. Der Stiel ist 6 bis 13 cm lang, der Hut 4 bis 10 cm breit. Der erstere zeigt dort, wo im lugendzustande der wsammengefaltete Hut anlag, eine knotcnartige Anschwellung.

Zlch habe den Pilz bei uns vorwiegend in Ackerfurchen gefunden, seltener auf Schutthaufen und Feldwegen. Er erscheint vom Mai bis November und kann jung als Suppenpilz verwertet werden.

Auch der Haustintling, L6primi8 c!nm68ticu8 (Pers.), ein kleinerer Pilz von brauner Farbe, gefaltetem, rissigen Hnt bildet in unseren Gärten, an Kehrichthaufen, Wegrändern, selbst in Gewächshäusern und Gebäuden dickte Büschel, die aber sehr vergänglich sind. Er ist wertlvS.

D i e G a t t u n g M ü r b l i n g e, ?8ätllyra.

Der Eickenmürbling, Psäthyra obtusäta (Fr.), ist ein kleiner Pilz von Honigbrauner Farbe, der Hut durchscheinend gerieft, glockig, 2 bis 5 cm breit. Der Stiel ist heller, die Blätter sind dunkler wie der Hut.

Er wächst an Eickenstümpfcn oder am Grunde der Eickenstämme gesellig. Ein großer, nmgestiirzter Stumpf im Rothenbauser Park war von dem Pilze im Oktober 1928 vollständig überwuckert.

Wert unbekannt, wegen der Kleinheit nnd Gebrechlichkeit des Pilzes jedenfalls gering.

Der breitblättrigeMürbling, Psäthyra mürcida (Fr.), wächst vereinzelt an Buchenstümpfen und ist größer und ansehnlicher wie 0er vorige. Der Hur ist olioschwärrlich, die Blätter schokoladefarbcn. Wert unbekannt.

-9 i *t* Gattung S ch w i n d l i n g e,

Maräsmius.

Die Sckwindlinge sind Blärrerpilze von geringer Größe, die bei trockenem Wetter welken, bei feuchtem wieder auflcbcn und weiter wachsen.

Allbekannt und als Marktpilz beliebt ist der 9?e l k e n - S ck w i n 0 l i n g, Pi t s ck ke rl e, Spitzkerl, Suppenpilz, Maräsmius oreades. (Bolt.) Die große Zahl seiner Manien ist ein Zeichen seiner Beliebtheit. Die Ursache hiefür ist leicht einzusehen. Er ist schmackhaft und würrig, obgleich er eigentlich gar nickt nach Gewür;nelken riecht, wie sein Name andeutet, und er kommt auf Standorten vor, wie Feldrändern, Wegrändern, Triften, Wiesen usw., wo andere Pil;e nickt gedeihen. Außerdem sindet man ihn nickt vereinzelt, sondern gesellig, oft in großen Trupps, und vom Mai bis in den Spätherbst sehr häusig.

Der dünn fleischige Hut hat eine Breite von 3 bis 6 cm, der ;ähe Stiel eine Länge von 4 bis 9 cm. Die Blätter sind von verschiedener Länge.

Der Knoblauckpil;, Dürrbchndl, Kücken-Sckwindling, Mousseron, Maräsmius scorodönius (Fr.), ist ein kleines Pilzcken von i bis 4 LM Hutbreite, hellbraun, mit zähem, meist glänzendem, rotbraunem oder braunfckwarren Stiel.

Der Pilz hat zerrieben einen kräftigen Knoblauckgeruck. Er findet sick in unseren Laub- und Misckwäldern und ist als Gcwürrpilz verwendbar. Man verwecksle ihn nickt mit dem ebenfalls häufigen, oft in großen Mengen auf Fickten-nadeln wacksenden, übelrieckenden und daher wertlosen Nadel-Sckwindling, Ma^räsmius pörforans (Hoffm.), welcker kleiner ist und einen glanzlosen, fadendünnen, samtfiltigen Stiel besitzt.

D i e G a t t u n g M i l ck l i n g e, l-actärius.

Zu dieser Gatrung gehören jene Pilze, welcke beim Zersckneiden oder Brechen einen Nrilcksaft von meist weißer oder auch gelber Farbe abgebcn.

Liese Gattung ist in unseren Wäldern reichlich vertreten. Die beiden nach Bauart und Aussehen naheverwandten Pilzgarrungen der Milchlinge und Täublinge sind der eigentliche Schmuck unseres Waldbodcns, zu denen nur noch einige Wulstlinge und Schirmlinge gleichwertig hinzurrercn. Mehrere Arrcn der Milck'linge stnd vorzügliche Speisepilze, manck'e stnd wegen ihres scharfen Gesck'mackes nickw genießbar, einige stnd schädlich.

Die bei uns zumeist übliche Arr der Zubereitung des Dünstens der Pilze bringt den Wohlgeschmack der Milchlingc nicht zur Geltung. Sie sollen geröstet, gebacken oder in reichlichem Fett gebraten werden. Es gibt auch Gcwürzpilze darunter, die nur als solche verwendbar sind, sonst aber schädlich wirken können.

Der rotbraune M i l ch l i n g, Lactärius rüfus (Scop.). Der abgcbildcte Pilz dürfte der häufigste unserer Nadelwälder sein. Er wächst nicht nur während der ganzen Schwämmezeit oom Zum bis zum November, er bedeckt auch den Waldboden mitunter überall in solchen Massen, daß er wie gesät erscheint.

Der Hut hat einen Durchmesser von 4 bis *12* cm und ist anfangs gewölbt, dann flach, zuletzt vertieft und in der Mitte meist gebuckelt. Die Oberseite ist kräftig rotbraun. Blätter und Stiele zeigen einen etwas blässeren Ton derselben Farbe.

Beim Durchschneiden oder Brechen sondert der Pilz reichlich weiße Milch ab, die einen scharfen, brennenden Geschmack hat. Er ist daher ohne Vorbehandlung ungenießbar. Wird er jedoch in mehrere größere Stücke zerschnitten und in kaltem Wasser einige Stunden, vielleicht über Nacht, gewässert, so eignet er stch zum Dünsten und besonders zum Einlegen in gesüßtem Essig. So genießt man ihn vorwiegend in Ostpreußen, wo er in Kübeln, bereits gewässert, auf den Markt gebracht und in Massen verkauft wird. Mau nennt ihn dort „rotbrauner Reizker". Seine Verwendung wäre wegen seiner Häufigkeit auch bei uns ;u empfehlen. Der Geschmack deö gedünsteten oder gebratenen Pilzes ist nach der erwähnten Vorbehandlung dem des Gelblings ähnlich.

Der eä'tc Reizker, Röstling, R ä st l i n g, B l u t r e i z k c r, R ö t l i n g, I.actäriu8 deliciösus (£.) ist bei uns besonders in den mittleren und oberen Lagen des Gebirges nicht selten und zwar liebt er Fichtenjugenden die mit grasigen Stellen durchsetzt sind. Ich habe ihn sehr oft in Gesellschaft des Frauenmäntelchcnö, eines guten Fntterkrautes unserer Wiesen, angetroffen. Leider wird er auch bei uns oft massenhaft durch Maden vernichtet. Man legt ihn hier meist in Essig ein. Am wohlschmeckendsten ist er wie Schnitzel zubcrcitet. Sein wichtigstes Kennzeichen ist die rotgelbe Milch. Der gelbbraune Hut hat braune, stellenweise auch grünliche Kreisringc und spangrüne Flecken.

Das ganze Gefügt des Pilzes ist locker und bröckelig, so daß er beim Sammeln beschädigt und unansehnlich wird, was sein? Verwendung als Marktpilz beeinträchtigt.

Der Birkenreizker, zottige Reizker, G i f r r e i z k e r, I-actariu8 tonnino8U8 (Schaeff.), ist der wichtigste Doppelgänger des vorigen, durch die weiße, scharf schmeckende Milch von diesem aber leicht zu unterscheiden. Der Hut ist weniger deutlich gezont, der Rand filzig, zottig. Der Pilz ist in unseren Birkenwäldern häufig und eö erscheint daher als wichtig, auch an ihm eine Art Ehrenrettung vorzunehmcn. Er wird in Ostpreußen, Polen, Rußland und Schweden gegessen, indem man ihn vorher einige Zeit in Salzwasser kockt und dieses abgießt. Er kann dann eingelegt oder gebraten, auch als Salat mit Essig und Öl gegessen werden. Vor einem Genuß ohne diese Vorbehandlung muß aber ernstlich gewarnt werden.

Der olivbraune M i l ch l i n g, M ordsck'wamm, Tannenrcizker, S a u p i l z, Lactärius türpis (Wemm.), ist bei uns ebenfalls häufig. Auch er hat eine weiße scharfe Milch, die den Pilz ungenießbar macht. Nach derselben Behandlung wie der Birkenreizker ist er gleichfalls genießbar. Er wird in den Ländern gegessen wie dieser und auch zur Schweinefütterung verwendet. Vom Birkenreizker unterscheidet er sich durch den schwarz-oliv-

braunen, glatten Hut. Bei uns ist <.r in den oberen GebirgStcilen oft in Gesellschaft des rotbraunen MilchlingS zu finden.

D e r P f e f f e r n i i l ch l i n g, Pfefferpilz, Bitterschwam m, Lactärius pipe-

Mit ihm häufig verwechselt wird der auch in obiger Zubereitung kaum genießbare, bittere und mit Vorsicht zu behandelnde, weil vielfach zu Verdauungsstörungeu führende W o l l s ch w a m m, wolliger Milchling, E r d s ch i e b e r,

Braunroter Milchling. Eßbar nach mehrstündiger Wässerung
Lactárius rúfus Scop.
Phot. F. Irsing
Fundort: Bei Platten Zeit: 26. Juli 1928

i'ülU8 (Bull.), ist einer unserer auffallendsten Pilze, da sein weißer, derbfleischiger Hur bis 20 ein Durchmesser erreicht und in manchen Zähren den Waldboden in einer derartigen Menge durchsetzt, daß dieser weißgesprengelt erscheint. Wir haben drei Pilze von der Größe und Farbe des Pfeffermilchlings, da der Wollschwamm und der weiße Täubling ihm zum Verwechseln ähnlich sind.

Der Pfeffermilchling enthält reichlich eine schars schmeckende weiße Milch. Er wird in Siebenbürgen mit Speck belegt auf dem Rost gebraten. Zch habe ihn während des Krieges wiederholt in der Ofenröhre oder im Backofen scharf geröstet und als Brotersatz ganz annehmbar gefunden.

Er kommt in Laub- und Nadelwäldern vor.

Laetärius vellereus. ^Fr.) Er übertrifft an Größe noch den Pfeffer-Milchling und unterscheidet stch von diesem hauptsächlich dadurch, daß die Oberfläche seines Hutes, besonders bei jüngeren Stücken wollig-flaumig, der Rand dicht wollig-filzig ist. Bei besonderer Zubereitung, für welche Graming eine Kochvocschrifr bringt, ist auch er noch genießbar, doch dürfte das Verfahren unseren Hausfrauen zu umständlich sein.

Eigentlich ist es bedauerlich, daß die beiden fleischigen und ausgiebigen Pilze, die in manchen Jahren (z. B. 1923) in ungeheuren Massen auftauchen, bei uns gar nicht verwertet werden.

Der B r ä t l i n g, M i l ch l i u g, !M i l chreizte r, B r 0 t p i l z, Laetärius volemus (Fr.), gehörte in früheren Jahren in unserer Gegend zu den selteneren Pilzen, nimmt aber an

Häufigkeit zu, wenn nicht crwa das pilzarmc Zabr 1928 seine Entwicklung wieder gehemmt hat.

Er ist ein schöner, auffallender und überdies bei richtiger Zubereitung sehr wohlschmeckender Pilz. Der Hut ist rötlichbraun und zwar lebbaftcr ins Gelbe neigend wie der rotbraune Oltilchling, glan, ungczont, trocken. Die Milchabsonderung ist bei Bruch sehr reichlich. Der Hurdurchmestcr kann 18 ein erreichen.

Der Geruch ist angenehm süßlich, bei alten Stücken tranig. Zunge Pilze können mit Salz roh oerzcbrr werden. Am besten schmecken ste in großen Stücken gebacken oder gcbrarcn oder als Pilzkarbonaden. Durch Rochen wird er wie die meisten Milchlingc, im Geschmack und Aussehen geschädigt. Das Kochen durch kurze Zeit ist nur bei den scharfen Milchlingen am Plane, weil der Milchsaft entfernt werden muß.

Es sei übrigens schon an dieser Stelle bemerkt, daß alle im rohen Zustande mild schmeckenden Milchlingc eßbar stnd.

Dazu gehört auch der bei uns, besonders im .Herbste häufige m i l d e M i l ch l i n g, Lactärius mitissimus. (Fr.) Er hat dieselbe, lebhafte Farbe wie der Brätling, ist aber kleiner, denn der Hutdurchmcsscr erreicht nur 7 bis 8 cm. Doch findet man mitunter ganze Gruppen beieinander. Die Milch ist weiß und schmeckt mild. Der Pilz ist eßbar und wohlschmeckend.

Der f i l; i g e M i l ch l i n g, Maggi - p i l z, Z i ch 0 r i e n p i l z, B r u ch r e i z k e r, l.actarius lielvus (Fr.), gehört einer Gruppe von Milchlingen an, die im Gegensatz zu den beiden vorigen mit einer gewissen Vorsicht genossen werden müssen. Sie stnd Gcwürzpilze, die als Pilzgericht in größeren Mengen verzehrt, schwach giftig wirken. Ein Teller Pfeffer würde jedenfalls auch nicht zum Genuß zu empfehlen sein. Da der filzige Milchling mitunter in großen Mengen nach Art des rotbraunen Milchlings, dem er sehr ähnlich ist, gefunden wird, ist die Veranlassung einer Massenznbereitung leicht gegeben. So bckamen im August 192.4 in einer Dresdner Zigarettenfabrik 3» Personen nach einem solchen Essen heftiges Erbrechen und es mußte ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden. Die Erkrankten erholten stch zwar bald, aber der Vorfall zeigt doch, welches die eigentliche Verwendung des Pilzes fein soll.

Getrocknet ist er als Gewürzpilz ausgezeichnet und der kräftige Maggigeruch hält stch jahrelang. Die Bezeichnung Maggipilz könnte zur Vermu Inug führen, daß er der bekannten Maggiwürze zugesetzt wird. Das wäre eine falsche Annahme. Die Maggiwürze wird ohne Pilze hcrgestellr.

Der filzige Milchling erscheint in den älteren Auflagen des Buches von Michael mit dem Itamen wohlriechender Milchling, Lactarins glycyosmus, bezeichnet. Das ist falsch und in der neuen Auflage geändert. Beide stnd einander sehr ähnlich, und haben die Gestalt des rotbraunen Milchlings (.Photographie oben!) aber der Lactärius helvus ist hellbraun bis lcdergclb, der l.actariu8 glycyosmus oder süßricchende Milchling, ist viel dunkler, graubraun, mitunter mit einem Stick' ins Violette. Der erstere ist im oberen Teile des Gebirges, selbst in den Mooren, häufiger, der Lactärius glycyosmus kommt eher in den niederen Lagen und bei uns überhaupt seltener vor.

Beide stnd als Gewürzpilzc verwendbar, doch erscheint mir der filzige Milchling als der bessere.

Der Schwarzkopf-Milchling, Essenkehrer, Rauchfangkehrer, l.aetärius lignyotus (Fr.), ist auf dem Kamme des Gebirges von» Zuli bis Oktober in den Fichremväldern nicht selten. Er hält bestimmte Plätze jahrelang fest und ich habe mir regelmäßig in den Wäldern um Sebastiansberg, besonders in den Hängen des oberen Grundtales diesen schönen und schmackhaften Pilz holen können. Er ist nicht groß, Hutdurchmesser 3, höchstens 7 cm. Der Hut hat eine dunkelbraune, fast schwarze Farbe, die Blätter stnd weiß, der Stiel bräunlich. Der ganze Pilz macht einen zierlichen und sauberen Eindruck. Sein Geschmack ist vorzüglich. Er eignet stch auch als Suppenpilz, als welchen ich ihn hauptsächlich verwenden ließ. Ob er in größeren Mengen, ungemischt genossen, von allen Personen vertragen wird, bezweifele ich. Ich

würde mehr eine sparsamere Verwendung als Gewürzpilz empfehlen. -Die Milch ist anfangs weist und wird später rötlich.

Die Gattung Täublinge, Rüssula.

(5'ö dürfte wohl nächst den Nöhrenpilzen, denen der Steinpilz und einige verwandte, vielgesuchte Abbildung wird von einigen Kennern für den verblassenden Täubling (Rüssula depallens) gehalten, ist also mit Vorstcht zu benutzen und mag, da Bresadola, kicken und o. Höhne! nichts gegen meine Bestimmung der abgebildetcn Art einwcndeten, wiederum erweisen, wie schwierig das Bestimmen mancher Pilzarten ist."

1. links) Grauarüncr Täublinq. Eßbar. Rüssula grkealPers. pbo,. F. Irsing
4. rrchis)

2. r.'edcrgelber Täubling. I?Rbar. Rüssula alutäcea Per,.

z Grünlici'er Täubling. Eßbar. Rüssula vircsccns Eckacn'.

Aundorl: t?lrablbüb«> bei Axniotau Zri«: «7. August 1928

jlrtc» angchören, keine Pilzgarrung so sehr die Aufmerksamkeit des Pilzsammlers und selbst des Spaziergängers auf stch ziehen wie die Täublinge. Ihr poröser und irorkener Pilzkörper scheint sich sür das Klima des Erzgebirg-SüdhangeS, das für empfindliche Arten zu wenig Feuchtigkeit und Wärme besitzt, recht gut zu eignen. Ihre meist lebhafte Farbe sorgt dafür, dast sie nicht übersehcn werden. Wir haben weiße, graue, gelbe, braune, grüne, rote und violette Arten. Ja, wir haben auch Arten, die wie ein Chamäleon alle möglichen Farben annehmen können. So kann z. B. der Ledertänbling braun, rot, grün, mir allen möglichen Übergängen sein. Die Bestimmung der Täublinge ist daher ungemeiu schwierig. Bezeichnend dafür ist, dast Graming zur Abbildung seines Speisetäublings nachstehende Merke setzt: „Die

Man kennr gegenwärtig 5G Arren mitteleuropäischer Täublinge. Der Pilzsorschcr Dberlcbrer Hermann in Dresden hat ein kleines, billiges Büchlein zur Bestimmung der Täublinge nach äußeren Merkmalen ivie Farbe, Geschmack usw. herausgcgeben. Gs enthält 49 Arten. Das Bestimmungsbuch von Nicken umfaßt 45 Arten Täublinge. Auch diese Abweichungen sind für die Unsicherheit, die da noch herrscht, bezeichnend. Doch gibt es immerhin eine ganze Anzahl von Arten, die man schon aus der Entfernung leicht erkennen kann und die auch bei uns Vorkommen.

Cs gibr, roh gekostet, was ganz ungefährlich ist, milde und scharfe Arien. Alle milden sind eßbar. Auch unrcr den scharfen sind viele genießbar und es scheint, daß selbst der Spcitäubling durch die Zubereitung ungefährlich wird. Dber

lebtet Hermann kommt zu dem Schluß: „Wirklich giftige Pilze gibt es nach meiner Erfahrung unter den Täublingen nickt." Die neuesten Austagenvon Michael und Gramberg, besagen dasselbe.

Weiße Arten.

W eißer Täubling, blaue »der Täubling, RÜ88ula clelica. (Fr.) Der Pilz wurde bereits früher wegen feiner Ähnlichkeit mir dem Pfefferpilz und dem Wollschwamm erwähnt. Er erreicht bis 15 cm Hutdutchmesser und hebt Erde empor, die auf dem Hute liegen bleibt, weswegen er auch Erdschicbcr-Täubling genannt wird. Delikat, wie fein lateinischer Name vermuten läßt, schmeckt er nicht. Er gehört im Gegenteil zu den minderwertigen Täublingen.

Grüne Arten.

Auf obiger Abbildung befinden sich zwei grüne Arten. Der größere in der Mitte ist der g r ü n schuppige Täubling, grünliche T ä u b l i n g, Rüssula virescens. ^Schaeff.) Er gcbörr zu unseren kräftigen, derbfleischigen Täublingen. Der Hut ist spangrün, felderig zerrissen, die hellen Stellen ssnd gelblich.

Er ist wohlschmeckend, besonders gebraten oder als Salat mir Essig. Getrocknet und zu Pilzmehl zerstoßen ist er gleichfalls gut verwendbar.

Wegen seiner Farbe könnte er mit dem grünen Knollenblätterpilz verwechselt werden. Das poröse Fleisch, der fehlende Knollen, machen eine Verwechslung für den Pilzkenner zur Unmöglichkeit.

Der graugrüne Täubling, RÜ8sula grisea (Pers.), gehört zu den hänfigssen Täublingen in der Nähe Komomus und im ganzen Vorgebirge. Er ist brüchiger, weniger derb wie der vorige. Der Hut ist graugrün, in der Mitte bräunlich. Die Blätter ssnd blaßgelb, der Rand schwach gerieft. Der i. und 4- Pilz der obigen Abbildung ssnd graugrüne Täublinge.

Er ist ein guter Speisepilz, doch wird er wegen seiner Gebrecklickkeir leicht unansehnlich. Man findet ihn bei uns vom Juni bis September.

Der grünoiolette Täubling, RÜ88ula cyanoxantha tSchaeff.), ist einer unserer schönsten und kräftigsten Täublinge. Der Hut kann bis 20 cm Durchmesser erreichen. Die Farbe ist ein angenehmes Gemisch von violett, dunkel- und hellgrün, olivgrün, spangrün. Dazu kommen graue, bläuliche, braune und mattrosa Flecken.

Die Blätter ssnd weiß, weniger brüchig, der Stiel 5 bis 8, seltener bis 13 cm lang und 3^J cm dick, meist weiß, rosa oder grünlich angelaufen. Er gehört zu den leicht erkennbaren Täublingen. Der Geschmack ist mild, nußartig. In unseren Mischwäldern öfter, im reinen Nadelwald seltener zu finden.

Der grasgrüne Täubling, RÜ88ula graminicolor (Eecr.) nnd der v e r s ch i e denblättrige Täubling, RÜ88ulll heterophylla (Fr.), ssnd oft von dem oben genannten, graugrünen Täubling schwer zu unterscheiden. Sie ssnd bei uns weniger häufig wie dieser. In Geschmack und Verwendbarkeit glei cken sse ihm vollkommen.

Es gibt ferner mehrere Täublinge, die vorwiegend braun oder rot, mitunter aber auch grün sein können. Sie werden unter ihrer Hauptfarbe Erwähnung finden. Bei allen grünen Täublingen ist für den weniger geübten Sammler eine gewisse Vorsicht notwendig, da besonders im Ingcndzustandc eine Verwechslung mir dem Knollenblätterpilze, wie schon erwähnt, möglich ist und auch bei geringste« Mengen zu tödlichen Vergiftungen führen kann.

Note Arten.

Der Speise-Täubling, S ü ß l r n g, RÜ88vla vä8ca. (Fr.) Dieser vielgesuchtc und hinsichtlich des Geschmackes in erster Reihe stehende Täubling gehört unter die schwer bestimmbaren, so daß sich selbst die Verfasser unserer berühmten Pilzbücher nicht anokennen. Er wird meist mit dem verblassenden Täubling verwechselt. Oberlehrer Hermann, Dresden, meint, daß die Abbildung des Epeiseräublings im Michael auf den verblassenden Täubling passe. Graming gibt selbst zu, daß die Abbildung seines Speisetäublings mit Vorsicht zu gebrauchen ist.

Im Bcstimmungöbuch von Hermann heißt eö: „Hut fleisckrot, ohne gelben Farbton, 7 bis 9 cm, nsw."

Im Michael dagegen: „mattviolcttbraunrot, in der Mitte braun oder bräunlich und überall gelblich bis weißlich gefleckt, 7 bis n cm breit u. f. f." Eine klare Entscheidung ist da schwer möglich.

Ich verlasse mich bei der Unterscheidung dieser beiden bei uns meist fleischroten Pilze auf den Geschmack. Der Speisetäubling schmeckt roh angenehm nußartig und ist zubeceitct einer unserer wohlschmeckendsten Pilze, der sich ebenso zum Braten und Einlegcn, wie zum Trocknen und zu Pilzwürze eignet.

Der verblassende Täubling, Rüssula depällens (Pers.), gleicht dein vorigen, hat jedoch oft in der Mitte eine gelbe Scheibe. Er ist häufiger wie der vorige, im Geschmack aber geringer. Beide Arten wachsen im Laub- und .Nadelwald vom Juli bis Oktober. Mitunter wird er ganz gelb, weil die gelbe Scheibe sich oft ausbreitet.

Der Spei-Täubling, Speiteufel, Rüssula emetica. Er ist es, der die Täublinge in Verruf gebracht bar, trotzdem er nach den neuesten Forschungen ungeachtet seines scharfen Geschmackes bcsicr isi wie sein Ruf. Dort, ivo rote Täublinge in großen Mengen verzehrt iverdcn (z. B. in München), kommt er wegen seiner schweren Erkennbarkeit sicher mitunter zwischen gute Wirten. Trotzdem hört man nichts über Vergiftungen durch Täublinge. Der brennend scharfe Geschmack und wabrschcinlich auch das Gift, das ihn verursacht, werden durch die Zubereitung zerstört. Das erste Kochwasser ist bei scharfen Arten abzugießen. Die Hautfarbe des Pilzes kann pnrpürrot, blutrot, hellrot, rosa, hellbraun, gelblich und weiß sein. In den moorigen Wäldern auf dem Kamme unseres Gebirges sind cie helleren Farben vorherrschcnd. Die Haut des Hutes läßt sich leicht abziehen. Die Blätter sind iveiß. Der Hutdurchmesier erreicht 12 cm.

Er ist bei uns nicht häufig.

Der gebrechlicheTäubling, Rüssula fragilis (Pers.), ist dem Spcitäubling sehr ähnlich, nur kleiner und leicht zerbrechlich, Hutbreite 3 bis 6 cm. Der Geschmack ist gleichfalls scharf. Gekocht kann er ebenfalls genosien werden.

Der zinnoberrote Täubling, Rüssula lepicla. Ich habe bemerkt, daß mau oen Pilz, der meist eine schöne hellrote Farbe hat, unter dem Gramen Himbeertäubling sammelt. Der Hur erreicht 6 bis i o cm Breite. Der Geschmack des rohen Pilzes ist mild.

Unter dem gleichen Gramen warde mir aber auch der rosenrote Täubling, Rüssula rosäcea (Bull.), gezeigt.

Von roten Arten findet man seltener den roien Täubling, Rüssula rubra (Krbh.-Bres.) und den weißblättrigcn roten Täubling, Rüssula rubra (Dc.-Fr.).

Es nehmen aber auch andere Arten mitunter rote Farben an und machen dadurch die Verwirrung, die besonders bezüglich der rorcn Täublinge bcrrscht, noch größer.

BrauneArten.

Zu unseren sehr schmackhaften Täublingen gehört der wieselfarbeae Täubling, Rüssula mustelina. (Fr.) Im Erzgebirge nennt man ihn auch Steintäublin g, weil er jung, mir gewölbtem Hur einem Steinpilz oft sehr ähnelt. Er kann kräftig braun, lederbraun, gelbbraun und auch ockergelb sein. Die Hutbreite erreicht 6 bis 14 cm. Die Blätter sind blaßgelblich. Der Geschmack ist mild.

Er wächst vorwiegend auf dem Kamm des Gebirges.

Viel häufiger und in allen Teilen des Gebirges, besonders in Birken- und Mischwäldern zn finden ist der S r i n k r ä u b l i n g, Rüssula loetens (Pers.).

Der Hm ist meist gelbbraun, höckerig, gefurcht, 6 bis 8 cm breit, die Blätter und der Stiel gelblich. Geruch und Geschmack sind widerlich, nur mitunter riechen jüngere Pilze nach bitteren Mandeln. Er ist ungenießbar.

D e r schwärzende T ä n b l i n g, K 0 h l e n - T ä u b l i n g, Rüssula nigricans (Bull.), ist bei uns im Spätherbste nicht selten. Er gehört unter die kräftigen, bis 15 und 20 cm Hutbreite erreichenden Arten. Die Farbe

schwankt zwischen oliobraun, rauchbrann und schwär;. Der ebenfalls braune Stiel bat als wichtiges Kennzeichen des Pilzes grubige Vertiefungen. Die Blätter find dick und breit.

Er verwest schwer, wird bol;ig und steht mitunter wie verkohlt noch im nächsten Frühjahr.

jüngere Pilze stnd eßbar, aber nickt schmackbafr.

Der brandige Täubling, Rüssula adüsta (Pers.), auch Erdschieber genannt, hat ven Manien von den Blättern, welche an Druckstellen schwärzen und ein brandiges, verkohltes Aussehen annehmcn. Er ist als Speisepilz verwendbar, aber minderwertig. Er ist bei uns nicht häufig.

Der Leder-Täubling, RÜ88ula alulacea (Pers.), ist ebenfalls ein Ebamälcon unter den Täublingen. Schwarzviolctt, purpurn, dunkelbraun, rotbraun, lcderbraun, blutrot, rosa, gelblich, oliobraun, grünlich, dazu verschiedenartige Flecke, das ist nur eine Auslese unter den möglichen Farben. Die Größe schwankt zwischen Z und 15 cm. Er kommt 00m Zuli bis Dktober vor und findet stch in allen Lagen des Gebirges in Laub- und Nadelwäldern.

Seinen Gramen hat er von den blaß-ledcrgelbcn Blättern, weshalb er in manchen Pilzwerken (z. B. Michael) auch der ledergelbblätrrige Täubling genannt wird.

Er ist mild, wohlschmeckend, ziemlich ergiebig und bei uns nicht selten.

Der milde Täubling, klebrige Täubling, Rüssula Integra (L.), hat einen rotbraunen Hut von 6 bis 12 cm Breite, der häufig etwas schmierig ist. Die Blätter, anfangs weißlich, werden später ockergelb. Der-Stiel ist weiß, mitunter rötlich, der Geschmack mild.

Der Pilz ist dem vorigen sebr ähnlich, doch weniger wohlschmeckend.

Gelbe Arten.

Der gelbweiße Täubling, Rüssula ochroleuca. (Pers.) Die anfangs gewölbten, später gewöhnlich schalenförmig vertieften 6 bis 10 ern breiten Hüte dieses Täublings sind im Gebirge mitunter iu großer Zahl vorhanden und fallen durck ibre hellgelbe Farbe leicht auf. Der Geschmack ist scharf. Die Schärfe vergeht bei der Zubereitung vollständig, doch gehört der Pilz nur unter die Spcisetäublinge mittlerer Güte. Das Einträgen lohnt stch aber wegen seines massenhaften Vorkommens, besonders im oberen Teile des Erzgebirges.

Der zitronengelbe Täubling, Rüssula citrina (Gill.), kommt in den Laubwäldern an grastgen Stellen vor, schmeckt mild, uußarng, ist daher eßbar und wohlschmeckend, bei uns aber selten.

Der dottergelbe Täubling, Rüssula lütea (Hubs.), ist ein kleinerer Pilz von meist nur 3 bis 5 cm Breite. Bei trockenem Wetter ist die Farbe kräftig gelb, bei Regen blaster. Er gebörr ebenfalls unter die mildschmcklcnden Arten und findet stch, obzwar nicht häufig, iu unseren Buchenwäldern.

Blaue und violette Arten.

Der blaue Täubling, Rüssula azürea (Bres.), findet stch sehr selten im .l'tadelwald des Gebirges. Er gehört unter die kleineren Arten, Hutbrcite 3 bis 0 cm. Sein Geschmack ist mild, doch kommt er wegen seiner Seltenheit bei uns als Speisepilz nicht in Betracht. Fundort: Bernsteinberg 1926.

Der violette Täubling, Rüssula liläcea (Quel.), kommt in unseren Laub- und Mischwäldern nicht besonders häufig vor. Der Hut ist violett, stellenweise bräunlich, Hutbrcite 3 bis 7 ern. Der Geschmack ist mild.

Große unv fleischige Täublinge von violetter Farbe gehören bei uns vorwiegend zu der bereits unter den grünen Täublingen angeführten Art Rüssula cyanoxäntha, da bei dem Wechsel zwischen Grün und Violett auch letztere Farbe vorherrschen kann.

Der Reif-Täubling, Rüssula xerampülina (Schff.), ein schöner Pilz von blaupurpurner Farbe un 0 olivgelber Scheibe ist auf der Hutobcrfläcke lneist weiß bereift, die Blätter blaß-buttergelb, das Fleisch gebrechlicher. Er kommt bei uns seltener vor.

Mit den angeführten Arten ist das Heer der Täublinge, das unseren Waldbodcn bevölkert, wohl noch nicht vollständig eingeglicdert. Man erlebt bei Pilzwanderungcn in entlegenere Teile des Bezirkes oder in verschiedenen fahren immer

obiger Abbildung. Die Farbe ist reinweiß, später elfenbeinweiß, also mit einem Stich ins Gelbliche. Blätter und Stiel haben dieselbe Farbe. Der Stiel ist schleimig, bei feuchtem Direkter schlüpfrig uno bar oben kleine, weiße .Körnchen. Die

1. Elfenbeinſchneckling. Eßbar. Limácium ebúrneum Bull. Phot. F. Irzing.
2. Froſtſchneckling (rechts unten). Eßbar. Limácium hypothéjum Fr.
Fundort: Strahlhübel bei Komotau Zeit. 17. November 1928

wieder die Freude, einen dieser schönen Pilze auftauchen zu sehen, den man bislang nicht für bodenständig gehalten hat.

Die Gattung S ch n e ck l i n g e,
l^imüciuin.

Diese Pilzfamilie ist unverdienrerwcise wenig bekannt, weil ihre Arten ausgesprochene Herbstpilze sind und diese nach allgemeiner, aber irriger Meinung wenig Geschmack haben. Es sind sogar sehr schmackhafte Pilze darunter. Der Gattungsname Schnecklinge weist schon auf eine Eigcntümlichkeit hin. Sie sind mehr oder weniger schleimig wie Schnecken.

Der Elfenbeins chneckling, bümäcium ebürneum. (Bull.) Der anfangs gewölbte Hut bat ungefähr die doppelte Breite wie auf Blätter laufen wie bei den meisten Schnecklingen ein Stück am Stiele herab.

Er gilt als der oerbreirerste Schneckling, findet sich bei uns, aber nicht häufig, in Birkenwäldern. Er ist eßbar.

Der Frostschneckling, gelbblärtrrge Schneckling, F r o st p i l z, l^imäcium hypothöjum (Fr.), ist ein nur wenigen Pilzfreunden bekannter und doch im Spätherbste in unseren Kieferwäldern häufiger, stellenweise massenhaft verkommender Pilz, der meist erst nach Eintritt vorübergebender Fröste erscheint. Die obige Abbildung ist am 17. November 1928 ausgenommen. Der Pilz war noch im Dezember reichlich zu finden.

Der Hut ist anfangs gewölbt, später leicht vertieft, 3 bis 5, selten 10 cm breit, oliobraun,

faserig gestreift (.anf der Abbildung rechts ersichtlich!), bei feuchtem Wetter schleimig.

Die Blätter sind lebhaft gelb, bei älteren Pillen rorgelb gefleckt und laufen am Stiele herab.

Der Stiel bar eine stark wechselnde Länge von 3 bis 10 ein, meist i|t er kurz wie auf der Abbildung.

Der Frostschneckling ist ein guter Suppenpilz und gibt -gedünstet ein Pilzgericht von eigenartig mildem Geschmack zu einer Zeit, in der selbst die Ritterlinge schon ihr Wachstum eingestellt haben.

Der oliobraungcschuppte S ch n c ck l i n g, l4mäeium oiivüeeoülbum (Fr.) ist seltener wie der vorige und findet sich vorwiegend in den Fichtenwäldern des oberen GcbirgSteileö. Die olivbraunen Schuppen befinden sich auf dem Stiele, dessen Grundfarbe blaßbräunlich, oben weiß ist. Die Blätter sind ebenfalls weiß. Die Hutfarbc Mid der ganze Ban des Pilzes ist dem Frostschnecklingc ähnlich, nur der Stiel gewöhnlich schlanker.

Er ist eßbar, wohlschmeckend und wächst vom Juli bis zum November, wenn nicht die Schneedecke oder harte Fröste seine Entwicklung vorzeitig abbrechen.

Die Gattung Schmierlinge,
G c l b f ü ß l e r, Gomphidius.

Trotzdem diese Gattung nur wenige Acren zählt, macht sie sich bei uns durch ihre Stückzahl bemerkbar. Die Schmierlinge sind Blätterpilze, deren Hut eine dicke, schleimige, leicht abziehbare Haut besitzt. Die Blätter sind dick, stehen weit auseinander und laufen am Stiele herab. Dieser zeigt als besonders ivichtiges Merkmal einen kräftig gelben Stielgrund. Alle Arten dieser Gattung sind eßbar. Der große Schmierling, Schleimpilz, ^.uhmaul, Schafsnase, Gelb fuß, Gomphidius glutinosus (Schff.). Der Pilz ist in unseren Fichtenwäldern vom Zuli bis Oktober häufig. Nach Abzug der Oberhaut des Hutes, die wegen ihrer gallertartigen, schleimigen Beschaffenheit unappetitlich erscheint, gibt er einen etwas weichlichen, aber wohlschmekkenden Speisepilz. Die Blätter sind weißlich. Zu der Zugend werden sie von einer durchsichtigen, schleimigen Schleierhaut bedeckt. Der Hut wird 7 bis 14 crn breit und hat eine lila-graubraune Farbe. Der Stiel ist unten hochgelb.

Der kleine S ch in i e r l i n g, - kupferrote Gelbfuß, Gomphidius viscidus (L.) hat dunklere, mehr kupferige Farbe wie der vorige. Auch die Blätter sind bei älteren Pilzen rotbraun. Der Stiel zeigt am unteren Ende ebenfalls die goldgelbe Farbe.

Der Pilz wächst vom Juli bis November in ^ieferwäldern, bei uns nicht häufig. Er ist eßbar, läßt sich and) trocknen.

Die Garrung Leistlinge, Gelblinge, Pfifferlinge, Gantliardllus.

Die Gartung besitzt dicke, leistenförmige Bläktcr, die am Stiele weit herablaufen und mirem ander durch Oueraderu verbunden sind. Es gibl keine schädliche Art darunter.

Der echte G c l b l i n g, Pfifferling, Cantharellus eibärius (Fr.) ist unser bekanntester Marktpilz, wovon sein bereits erwähnter Reichtum an deutschen Namen ein klares Zeugnis ablegt. Seine schöne, dottergelbe Farbe, die Widerstandsfähigkeit gegen Fäulnis und Maden, sowie das Fehlen eines giftigen Doppelgängers machen ihn zu erstklassiger Marktware. Er überragt an verkauften Mengen alle anderen Pilze, selbst den Steinpilz, um das Vielfache. Erscheinungszeit: Juni bis November.

Er kommt bei uns im Laub- und Nadelwald vor. Seine Häufigkeit wechselt nach Jahrgängen in auffallender Weise. Ein Gelblingsjahr war das Jahr 1926. Er ist am besten und wohlschmeckendsten gebraten.

Der falsche Gelbling, Pfifferling, Gantharöllus aurantiaeus (Wulf.) erscheint erst im Herbst in größerer Zahl, wenn der echte Gelbling schon nachläßt. Er ist weicher, lappiger wie dieser. Die Farbe spielt mehr ins Rötliche. Die Blätter sind dünner, das Fleisch ist weich und schwammig. Er findet sich oft bei alten Baumstümpfen.

;).Tt ati hält ihn mit Unrecht für giftig, denn er wird oft genug, häufig wohl auch unabsichtlich, dem echte» Gelbling beigcmcngt und verkauft. Doch ist er im Geschmack minderwertig und ohne Beimengung anderer Pilze fade.

lingen nniniltelbar voran und find n a ch der großen Familie der Blätterpilze cingereiht. Die meisten unserer Porlingc wachsen an Räumen, sind holzig und ungenießbar und werden als Baumschwänune bezeichnet.

Gelbling, Pfifferling. Eßbar
Cantharéllus cibárius Fr.

Phot. F. Irsing
Fundort: Platten Zeit: 4. August 1923

Der trichterförmige G a b e l i n g, Cantharöllus infundibüliförmis (Scop.) gleicht einem kleinen, trichterförmig gelappten Gelbling von 2 bis 5 cm Breite und berußter, gelblicbgraner Hutfarbe. Die Blätter sind anfangs gelblich, später grau. Der Stiel ist gelb.

Er wächst bei uns selten vvm 2"li bis ^)^ovember in Ocadelwäldern. Man kann ihn als Snppenpil; und zum Einlegen in Essig verwenden.

Die P o r l i n g e, Polvporeae. Die Porlinge gehören zu der Familie der Löcherpilze, welcher auch die am Anfänge unserer Pilzreibe besprochenen Röhrlingc (z.B. der Steinpilz) an-'etrörcn. Sie unterscheiden sich von diesen durch die dichtgedrängte«, vom festen Fruchtfleisch schwer oder gar nicht ablösbaren Nöbrchen. Im System der Pilze geben die Nöhrlinge den Porllnrer den Porlingen gibt es keinen Giftpilz.

Die Gattung Safrporlinge, Polvporus.

Der bäufigste Pilz dieser Gattung, der aus dem Boden unserer Fichtenwälder mitunter ausgcbreitere Lager bildet, ist der S ch a f p v r - 11 n g, S ch a fe u t e r, Büttel schwamm, Z i e g e n s ch w a m m, weißer Semmelpilz, bei uns auch H i r s ch p i l z, Polyporus oviniis (Echacff.). Der Hut ist weiß oder graugclb, meist felderig zerissen, die Röbren sind kurz, weiß, an den Druckstellen gelblich, der kurze Stiel ist mebr oder weniger seitlich gestellt und fleischig.

Das Fleisch ist ebenfalls weiß, derb und bricht uuebcn, mitunter sogar zackig. Geruch und Geschmack sind angenebm.

Der Pilz ist eßbar, doch etwas schwerer verdaulich. Er soll dabcr klein geschnitten oder zerwiegt werden.

Der Semmclporling, gelber S e m m e l p i l z, M ü l l e r s ch w a m in, Polyporus confluens (Schw.) ist bei uns selten, dem obigen äbnlich, aber von semmelgelber bis rötlichbrauncr Farbe. Er ist ebenfalls eßbar und junge Stücke sogar wohlschmeckend. Bei älteren wird die Haut und das Fruchtlagcr bitterlich, so daß das Abschaben dieser Teile empfohlen wird.

Unansehnlicher wie die beiden vorgenannten und in unseren Laubwäldern mitunter, jedoch selten, zu finden ist der R u ß p o r l i n g, Polyporus fuligineus sFr.). Der rauchgraue Hut ist dünn und kabl, das untere Stickende braun, das Fleisch weiß, weich und zäh. Als Mischpilz verwendbar. Auch der Zicgenfuß-Porling, Polyporu8 Pe8 cäprae (Pers.), kommt zwar selten, aber doch vor.

Der echte Zundcrpilz, Feuerschwamm, Z ü n d s ch w a m m, Polyporu8 lomentariu8 bildet an unseren Buchen- und Birkcnstämmen mitunter auffallende, schon ausgebildete Konsolen. Unter der harten, grauen Rindenschicht befindet sich der weiche, elastische Zunder, der früher in der Feuer-Erzeugung und Wundbehandlung eine große Rolle gespielt bat. Die unter der Zunderschicht wachsenden Röhren setzen alljährlich neu an und können im Laufe von 10 bis 20 Zähren bis 12 cm Dicke erreichen.

Zur Herstellung des Zunders muß die Rinden- und Röhrenschicht wcggeschnitten, der Zunder einige Stunden in Lauge gekocht oder mit Salpeterlösung getränkt und nach dem Trocknen weichgeklopft werden.

Der Pilz wird häufig als Konsole für auögestopfte Vögel u. a. oder als Wandschmuck verwendet.

Ihm sehr ähnlich, aber mit zäher, harter Zunderschicht, ist der falsche Zunderpilz, Polyporus igniärius. Er wächst vorwieqend an Weiden, Apfel- und Pflaumenbäumcn, seltener an Eichen und an anderen Obstbäumcn. Er dringt durch die Astlöcher inS Kernholz und zerstört es. Der Baum stirbt vom Wipfel aus langsam ab, sein Holz ist durch die sogenaunte Weißfäule vollständig entwertet. Der Pilz ist ein gefürchteter Baumschädling.

Der Birken porling, Polyporu8 betülinu8 (Bull.) ist ein schöner Baumschivamm von meist brauner Farbe. Er verschuldet die Rotfäule der Birken. Alt wird er holzig, jung ist er genießbar.

Der b u n t e P 0 r l i n g, Polyporu8 ver8i'color (L.) ist häufig, wächst au den Stöcken unserer Laubbäume und fällt auch dem Nicht kcnner der Pilze leicht durch seine bunte Farbe auf, welche an seinen Hüten dem Rande gleich laufende Streifen von schwarzer, brauner, grauer, gelber und weißer Tönung bildet. Die Hüte sind dünn und lappig ineinander gefaltet. Er ist holzig, daher ungenießbar.

Die Gattung R e i s ch l i n g c,

Pi8tulln3.

Diese Gattung hat in Mitteleuropa nur einen Vertreter, der auch bei unö verkommt und durch Gestalt und Farbe die Aufmerksamkeit derart auf sich zieht, daß man den Pilz häufig von seinem Standort abgelöst und zwecks näherer Untersuchung zerlegt findet.

Es ist dies der Leberpilz, Leber-Reischling, Ochsenzunge, Zunge n p i l;, B l u t s ch w a m m, Fistulfna hepätica (Schäff.). Er hat, wie aus der Abbildung ersichtlich ist, einen zungenförmigcn, dickfleischigen Fruchtkörper, bildet aber auch niituntcr breite Klumpen, die wie eine Leber anssehen, welcher Eindruck durch die dunkle, blutrote, stellenweise inS Braune spielende Farbe noch verstärkt wird. Der junge Pilz ist saftig und blutet beim Aufbrechen. Er kann ein Gewicht von einem oder mehreren Kilogramm erreichen, ja es sind wissenschaftlich verbürgte Funde von 10 bis tg kg bekannt.

Der Pilz bat einen obstartigen Geruch und etwas säuerlichen Geschmack. Er ist eßbar. Sein Standort sind Eichenstämme und Stumpfe. Ich

hübe ihn wiederholt im Komotauer Hüttenbusch nnd bei Michanik gefunden.

Die Gattung Falte n pilze, Merülius.

Die Gattung hat nur wenige Arten, die ungenießbar sind.

welche sogar Mauern dnrchdringen und aus ^sachbargebände übergreifen können.

Der Fruchtkörper besteht aus flachen Polstern, die mit welligen Leisten und Maschen überdeckt sind und Tropsen einer widerlich riechenden Flüssigkeit absondern. Der Pilzkörper und das Fadengeflecht baden diesen unangenehmen Geruch

Leberpilz. Eßbar
Fistulina hepática Schaeff.

Phot. F. Irsing
Fundort: Hüttenbusch Zeit: 12. September 1928

Der Haus schwamm, Merülius lacrimans (Wulf.) ist der gcfürchtete Zerstörer des Holzwcrkes unserer Gebäude. Er verursacht alljährlich einen Schaden, der in Mitteleuropa allein viele Millionen Kronen beträgt. Nkcrkwürdigerweise kommt er außerhalb der menschlichen Wohnstätten äußerst selten vor. Seine Verbreitung ist hauptsächlich durch Verschleppung von Teilen seines Fadengeflcchtes (Myzels) erklärlich, welches im trockenen Hol; mehrere Jahre lebensfähig bleiben kann. Die Sporen dagegen keimen sehr schwer an.

Das flockige, watraähnliche Fadengeflcchr breitet sich rasch aus, überzicht Dielen und Balken nnd sendet bis Meier lange Stränge aus, nicht. Er ist auch nicht giftig, rrondem ist aber das Wohnen in Räumen, welche er befallen har, gesundheitsschädlich.

Bei den Riesenschäden, die der Pil; verursacht, ist das Bedürfnis nach Abwehrmitteln leicht erklärlich. Als vorbeugende Maßnahme kommt vor allem die Trockenhaltung der Gebäude in Betracht. Wird eine Stelle durch eindringendes Wäger, schadhafte Dachrinne«, häufiges Durchuästen in Badezimmern oder unter Wandhccken längere Zeit feucht erhalten, so ist Gefahr vorhanden, daß sich der Schwamm anjcyt. Er braucht zum Ankeimen eine durch längere Zeit mit Feuchtigkeit gesättigte Luft. Ist die schwierige Einleitung der Schwammbildung vorüber,

dann Kar der Pilz selbst die Fähigkeit Feuchtigkeit anzuzichen und ist schwer auszurotten. Darum verursachen gründliche Schivammreparaturen Koke Kosten.

Besonderes Augenmerk ist den Holzkellen in den Kellern zuznwenden, weil sie der AusgangS-punkt für die Schwammbildnng werden können. Das Einlagcrn frischen Brennholzes in den Kellern ist ebenfalls gefäkrlich.

Es gibt bereits Mittel, welche dem Holz einen dauernden Schutz gegen den Schwamm gc-wäkren. Die Rütgcrs Werke in Berlin er-zeugen ein Gemisch von Fluorsalzen mit Dini-tripkenolcn unter dem Namen „Schwammscknt̃z Rürgcrs". Da der Pilz von der Oberfläche aus zu wuchern beginnt, gewährt es gesundem Holz hinreichenden Schutz. Das Mittel ist für Mensch und Tier unschädlich und führt außer-dem einen gewissen Schntz gegen Feuerögcfahr kcrbci, weil es die Entflammbarkeit des Holzes hcrabfetzt.

Das Deutsche Reich bat über diese nicht un-wichtige Angelegenheit ein gründlich belehrendes, amtliches „Merkblatt znr Hausschwammfrage" Inransgegebcn, welches im Verlage von Gustav Fischer in Jena erschienen ist und durch jede Vnchbandlung bezogen werden kann. Da halbe Maßnahmen wie Teeranstrich, teilweiseS Her-ausnehmen von Brettern n. dgl. hinauögewor-fenes Geld bedeuten, wird zur Durchführung möglichst frühzeitiger und zweckmäßiger Schwammbekämpfung, die Bildung staatlicher ScKwammberalungsstellen ins Auge gefaßt, von welchen die Baufachleute die entsprechenden, den einzelnen Fällen angepaßlen Weisungen erhalten können.

Gic Gattung Stachclpilze,

flydnum.

Die Arten dieser Pilzgattung gehören bei uns zu den Seltenheiten.

Der Stoppclpilz, Semmel-Stopp e l p ;, i lHydnum repändum (£.), ist zuweilen in unseren Laubwäldern, noch seltener in Nadelwäldern zu finden. Bei flüch-tiger Betrachtung von oben hält man ihn für einen großen Gelbling, bis man die stachelige Unterseite des Hutes bemerkt. Die Stacheln er-füllen denselben Zweck ivic die Röhren unserer bekannten RöKrenpilze (z. B. Steinpilze), sie liefern die Sporen.

Geruch und Geschmack sind gut.

Der Pilz ist eßbar und wohlschmeckend.

Der H a b i c h t s p i l z, R c h p i l z, Hyd-nuni imbricätum (L.), kommt bei uns ebenfalls selten vor. Ich habe im Laufe der letzten Jahre nur einige Stücke in der Gegend von Pirkcn und Schergan gefunden. Sein Name deutet sein Aussehen an. Die Oberseite des Hutes erinnert durch die dunklen Schuppen an ein Vogelgefieder. Die Unterseite des Hnteö ist von den 5, bis i 2 ein langen Stacheln so dicht besetzt, daß der Ver-gleich mit einem Rehfelle leicht möglich ist.

Er ist eßbar.

Die Gattung K r a t e r e l l c n,

LrateremuZ.

Der Name dieser Gattung kommt von dem lateinischen Worte Krater und bedeutet Schlund. Die Fruchtkörper sind tief trichterförmig.

Die Tote «trompete, Crateröllñs cornucopioides. (£.). Schöne, ausgewachsene Pilze dieser Art, die eine Höhe von 1.2 cm, in seltenen Fällen sogar 20 LM erreichen können, sind tatsächlich einer Trompete oder einem Füll-horn ähnlich. Er ist dünnflcischig, häutig, oben bräunlich, unten graublau oder schwärzlich. Der Stiel ist bis zum Grund hohl.

Der Pilz wächst vom August bis November in Buchen- und Eichenwäldern, Ich kenne bei uns nur drei Fundstellen und zwar zwischen Ober-dorf und der Station Domina, am unteren Hut-berg gegen Picken und im Töltschtal. Wenn er vorkonnnt, geschieht es meist truppweise in grö-ßeren Mengen. Da er aber mitunter jahrelang ausbleibt, gehört er bei uns trotz gelegentlichen, inasscnhaften Erscheinens zu den selteneren Pilzen und ist wenig bekannt.

In manchen Gegenden ist er ein wichtiger Speisepilz.

Das krause Füllhorn, Oraterellu8 trispus (Sow.), ist der Totentrompete sehr ähnlich, 0er Stiel aber nicht bis zum Grunde bohl und von graugelber Farbe.

Der Pilz ist bei uns sehr selten. Ich habe ihn nur einmal auf der Hochfläche hinter dem^Töliscber Forsthaus gefunden.

Die Gattung Zicgenbärte, Koralle n i ltz e, Ramäria, auch Claväria genannt.

Die Pilze haben einen stark verästelten Fruchtkörper und wachsen teils an faulenden Stöcken, teils auf dem Erdboden. Im frischen Zustande sm0 alle eßbar. Alte Stücke können Verdauungsstörungen hervorrufen. Manche Personen und gegen die Pilze dieser Gattung cmpfindlick, r-ertragen ste nicht uno bekommen Durckfall.

Gelber Ziegen bar t, gelbe Bären r a y c, Ramäria (Llaväria) llüva i^Schff.). Der auffallende Pilz bat einen 2 bis (5 cm hohen, dicken Stamm oder Strunk, der sick in zahlreiche Äste und Zweige teilt, welcke in stumpfen, meist zweiteiligen Endchen auslaufen und dickt stehen.

Der Geruck ist würzig, der Gesckmack älterer Stücke bitterlich. Der Pilz ist snng wohlschmekkend, besonders der Strunk ist sckmackhaft.

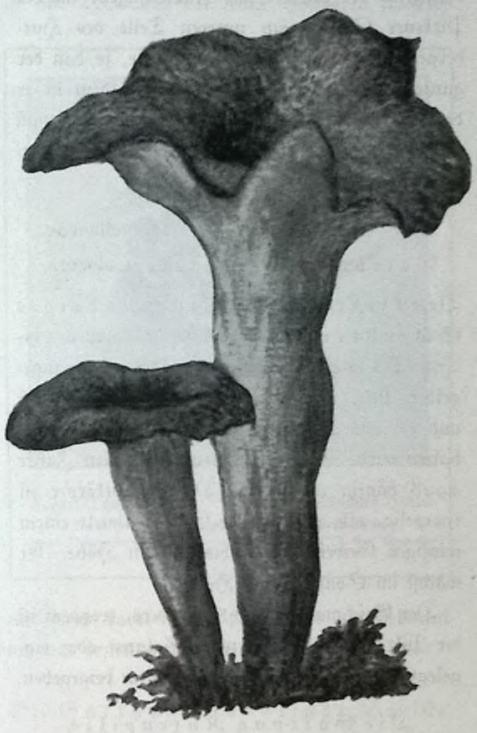
Bei uns ist er im Misckwald und Laubwald häufiger wie im Nadelwald. Man findet ihn mitunter schon im Juni.

Der goldgelbe Ziegenbart, Raniäria aürea (Schff.). Der Pilz ist dem vorigen sehr äbnlick, nur ist sein ganzer Bau lockerer, die Äste dicker, aber nickt dickt stehend. Er rväckst in unseren Nadelwäldern vom August bis Oktober. Eßbar und wohlschmeckend.

Der scköne Ziegenbart, schöne H ä n d l i n g, Ramäria formä8a (Pers.), ist ebenfalls gelb, hat aber stärker gebogene Aste. Der Strunk ist unten weiß. Der Pilz wäckst im Laub- und Nadelwald auf dem Boden, nicht an Stümpfen. Er ist sehr schmackhaft.

Der graue Ziegenbart, Ramäria r;ri8ea (Pers.), ist stark verzweigt mit stumpfen Enden. Die Farbe ist rauchgrau. Er wächst im Laub- und Navclwalo 00m August bis Oktober. V?oKlschmeckend.

Der a m ⁂ - Z i c g e n b a r t, Ramäria cristäta (Holmök.), ist in manckcn Jahren, besonders in unseren Fichtenwäldern häufig. Er ist



Tokenkrompere. E»l>ar Ges. A. Irsing
CraterellllS COmUCOpiOideS V. Sontort: .Keinenher«
Jrit: ^cplnnkn 1927

weiß, stark verästelt und an 0en Enden scharf gezähnt. Er wächst vom August bis ^^ovember und ist ein guter Speisepilz.

Die Ga rrung K. e u l e n p i l; c, Llaväria.

Die Pilze dieser Gattung stnd zumeist klein und unansehnlich, so daß sich das Sammeln, krondem fast alle Arten genießbar und keine giftig sind, gewöhnlich nicht lohnt. Sie sind röhren-oi)er keulenförmig und nickt verzweigt.

Der r ö h r i g e H ä n d l i n g, Llaväria fi8tulö8a (Fl. Dan.), besteht aus einer 5 bis 20 cm langen, schmalen, flachgedrückten Röhre,

die anfangs gelblich, später rötlichbraun bis braunvioletr wird. Er wächst an Waldrändern und Waldgräben und auf Anhäufungen von dünnem Reisig und tadeln. Im ^lugust des Iabres 1920 wuchsen nach einem längeren Regen in der Kiefer- und Fichtcnjngend an der Pirkcner Straße am unteren Teile des HurbcrgeS gleichzeitig Millionen Stücke, so daß der ganze Boden überwuchert war. Seitdem ist er dorr nicht wieder erschienen. Er ist eßbar, muß jedoch wegen seiner Gebrechlichkeit vorsichtig gesammelt werden.

Die G a l l e r l p i l z e, 1>emellaceae.

Gattung Hörnlinge, Calocera.

4? c r klebrige Hvrnliug, klebriges S ch ö n h 0 r n, Hörnlci n, Oalüoera viseüsa (P.) ist ein kleiner, dottergelber oder orangegelber Pilz, der auf faulenden Stöcken wächst und bei uns allgcinein für einen Zicgcnbart gebalten wird. Er war selbst im pilzarmcn Jahre 1928 häufig zu finden. Der Fruchtkörper ist knorpelig, zäh, glan. Die Gestalt ähnelt einem winzigen Geweih von ,5 bis 10 cm Höhe. Er wächst im Sommer und Herbste.

Der Geschmack ist nicht besonders, trotzdem ist der Pilz genießbar und wird Salaten oder eingelegten Pilzen als schmückende Zutat beigegebcn.

Die Gattung R u t c n p i l z e,

M 0 r ch l i n g c, Phällus.

Diese Gattung bat bei uns nur einen Vertreter, der durch die auffallende Gestalt und den aaSartigen Geruch derart bemerkbar wird, daß ihn auch der Nichtkenncr beachtet.

Die Stinkmorchel, Tcufelsei, H e x e n e i, G i c h t m 0 r ch e l, Phällus impudfeus (£.), bildet im lugendznstandc weiche, weiße, elastische Bälle, die im Volksmundc als Heren- oder Teufelscier bezeichnet werden. Der aus diesen später bcroorbrechende Pilz hat einen 10 bis 20 und mebr Zentimeter hohen Stiel, der einer weißen, zart durchbrochenen, unglasierten Porzcllanmastc ähnlich ist. Der dunkelolivgrüne Hut ist mit dickem Schleim bedeckt, welcher einen widerlichen Geruch aussendet und zahlreiche Insekten anlockt, die aller Wahrscheinlichkeit nach die Sporen zu verbreiten haben.

Die Stinkmorchel ist wegen ihres unangenehmen Geruches ungenießbar. Die sogenannten Hereneier haben diesen Geruch nicht und werden von manchen Kennern in Scheiben geschnitten, gebraten und gegessen.

Sie wächst in allen Höhenlagen unseres Gebirges vom Juni bis Oktober.

Die Gattung Teuerlinge, Cyathus.

Die Teuerlinge sind kleine, zierliche Pilzchen. deren Form an ein winziges Nest mit kleinen Eiern oder an einen Becher mit Geldstücken erinnert. Die letztere Ähnlichkeit war die Ursache des Namens Teuerlinge, weil in früheren Zeiten abergläubische Leute aus der Anzahl der geld ähnlichen Sporenbehältcr auf eine bevorstehende Teuerung schloßen.

Der T i e g e l - T e u c r l i n g, Cyathus crucibulum (Hoffm.), bat einen becherförmigen Mi bis 1 cm hoben Fruchtkörp r, der außen graugelb, später dunkelgraubrauu ist. Die 1 bis 2 Millimeter breiten Sporenbehältcr sind blaßgelb oder weißlich und liegen in dem innen blaßgelben Becher, mit welchem sie durch einen Faden verbunden sind. Der Tiegel-Teuerling wächst gesellig zwischen modernden Blättern und Nadeln auf dem Boden unserer Wälder im Sommer und Herbste.

Der gestreifte Teucrling, Cyathus striätus (Huds.), ist etwas größer wie der vorige und erreicht i bis 1% cm Höhe und 8 bis 12 mm Breite. Der Fruchtkörper ist erst verkehrt kegelförmig, später glockig, außen init einem braunen Filz bedeckt, innen gestreift, furchig. Die Sporenbehältcr werden 2 mm breit nnd sind erst weiß, dann grau.

Die Gatrung S t r e u l i n g e,

Pisölithus.

Bei uns findet man in den alten, lockeren Halden der ehemaligen Alaunwerke, z. B. im Hüttenbusch, mitunter aber auch an den Wald

rändern des Vorgebirges einen Pilz, der bei der allgemeinen Sehnsucht nach den bei uns nicht gedeihenden Trüffeln als solche bezeichnet wird. Es ist dies der Erbse n-Strenling, Pisolitbus tuberosus. (Fr.) Der Frnchtkörper ist kugelig, unten etivas zusammengezogen, anfangs grünlichbraun, später rotbraun bis dunkelbraun. Zerschneidet man das Fleisch, bemerkt man zahlreiche, kleine in einer dunklen Mäste eingebettete weiche Körner. Der Pilz hat selten mehr als 7 cm Dnrchmester. Er ivächst vorwiegend in den Sommermonaten an der Oberfläche oder nur wenig von der lockeren Haldenerde eingehüllt, niemals aber in der Tiefe wie die Trüffeln.

Er ist ein vorzüglicher Gewürzpilz, der meist in Scheiben geschnitten und getrocknet wird.

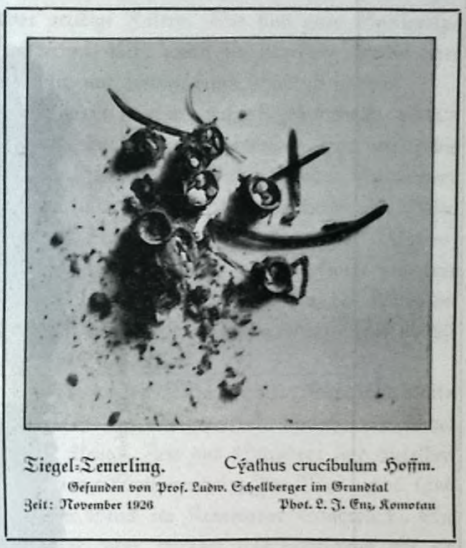
Die Gattung Hartboviste,

8cleroä6rms.

^toch häufiger und denselben Standort teilend wie der vorige ist bei uns der Kartoffel-Bovist, Schweinetrüffel, 8c!eroderma vulgäre. (Horn.) Die karroffelähnlichen Fruchtkörper entwickeln sich gewöhnlich nesterweise flack unter der Erde, ragen aber bei der Reife heraus. Die Haut ist gelbbraun, zäh, meist dunkler gefeldcrt. Zerschneidet man ihn, so ist er im lugcndzustande weißlich, später schwarz. Er wird bei uns als Gewürzpilz verwendet, gewöhnlich in Scheiben geschnitten und getrocknet. Macht man unsere Pilzsucher aufmerksam, daß er giftig ist, so wird man auögelacht. Ich verwende ihn als Gewürzpilz seit Jahrzehnten und habe bei sparsamen Gebrauch niemals eine nachteilige Wirkung wabrgenommcn. Die Wissenschaft hat aber festgestellt, daß der innen bereits schwarze Pilz, in größeren Mengen zubereitet und gegestcn, giftig wirkt, Unwohlsein, Schweißausbruch und selbst ObnmachtSfällc verursacht. Mir sind auch aus unserer Gegend verbürgte Fälle dieser Art bekannt. Der junge, innen noch weiße Pilz hat diese Wirkung nicht und kann unbedenklich geuosten werden.

Der Kartoffel-Bovist kommt auch an anderen Stellen, auf Heiden, Triften, Waldwegen, Rändern, u. dgl. vor und wächst im Sommer und Herbst.

Da er bei uns seit alter Zeit verwendet wird, ist eine Warnung vor seiner Giftigkeit zwecklos



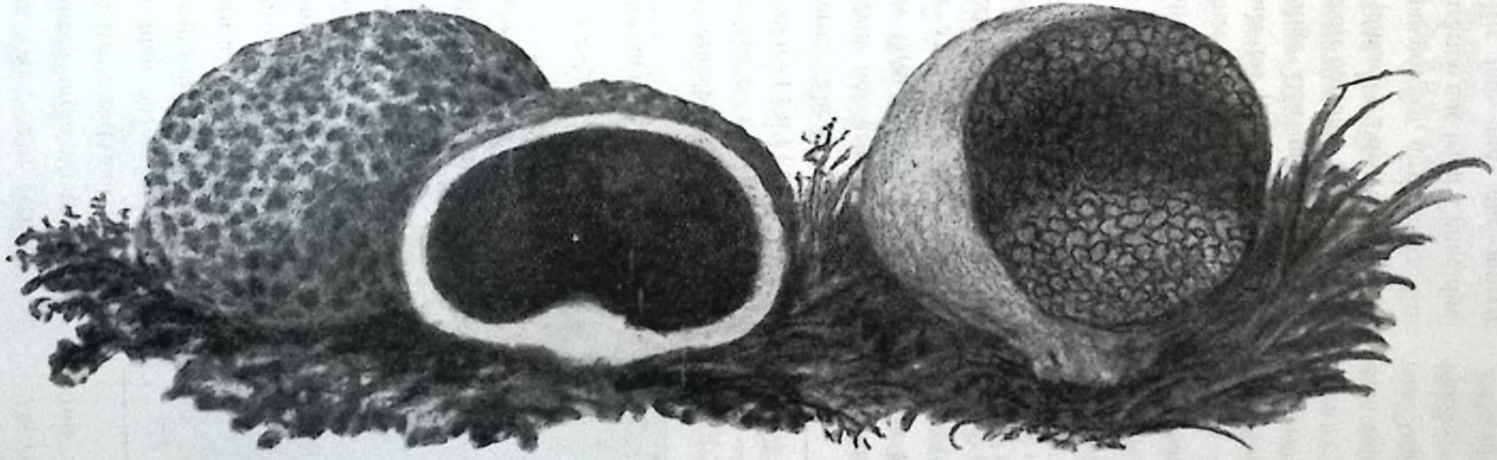
Tiegel-Teuerling. Cyathus crucibulum Hoffm.
Gefunden von Prof. Ludw. Schellberger im Grundtal
Zeit: November 1926 Phot. L. J. Ent, Komotau

und man kann nur Sparsamkeit im Gebrauch des am besten getrockneten Pilzes empfehlen.

Die Gattung Sräublinge, Boviste, Bnbenfist, R0ßknödel, Lycopördon.

Der Flafchenstänbling, Flaschenbovist, Lycopärdon gemmätum (Barsch.), ist unser häufigster Bovist, den man truppweise in unseren Wäldern und auf Heiden, Triften und Grasplänen finden kann. Der Fruchtkörper ist verkehrt flaschenförmig, oben kugelig, der Hals unten, das Ganze mit kurzen gebrechlichen Stacheln besetzt. Die Hülle ist weiß, später gelblich, das Innere rein weiß, wird beim Reifen braun, staubig.

Er ist eßbar, solange das Innere noch die weiße Färbung hat. Wird der reife Pilz getreten oder gedrückt, so pufft aus der oberen Öffnung eine Sporenwolke heraus.



Kartoffel-Bovist. Mfüg, "lo Gen»iir,pII, c,,I>.,r
Sdcrocl^rma vulgäre Hör».

(^rbfen-Streliling. (?iil><ir
Pisölithus arenärius Crfjiv.

Wfv'S. Irjii'i,

Der schwärzende E i e r b o v i st, 51 u g c [b o o i |1, Katzenei, 5x. r ä h e n e i, Bovista nigrSscens (Pers.), ist auf unseren Heiden, Bergwiesen und Triften im Sommer und Herbst ebenfalls häufig zu finden. Er fällt auf seinem Standorte noch leichter auf wie der Flaschenbooist. Seine Größe schwankt zwischen Walnuß und Hühnerei. Im lugcndzustande ist er weiß, wird dann brann »nd zuletzt schwärzlich. 3«n Alter bildet sich oben eine Öffnung, durch ivelche die Sporen leicht entweichen. In diesem In stände ist er für unsere Hütjungcn ein beliebtes Spielzeug. Der Glaube, daß 0er Sporenstaub für die Auge« schädlich ist, hat keine Begründung. Erist nicht schädlicher wie jeder andereStanb.

Der Pilz ist wie alle Boviste genießbar, solange er innen weiß ist. Er gehört zu den wohlschmeckenden Arten.

Der Riesenbooist, Globäria bovista (£.), ist bei uns seltener, kommt aber in feuchteren Jahren auf den Weideplätzen vor und wird wegen seiner Größe nicht leicht übcrsehcn. Die kugeligen Fruchtkörper erreichen einen Durchmester von 20 big 40 ein, mitunter noch mehr. Es wurden in anderen Gegenden Funde von 9 kg Gewicht scstgcstellt. Für derartige Riesenbildungcn dürften bei uns Boden und 5vlima nicht die nötigen Voraussetzungen geben. Immerhin babe ich gesehen, daß Jungen einander mit den gewaltigen, beim Aufprall zerplatzenden .äugeln wahre Schnceballschlachteu geliefert haben. Eine bessere Verwertung kennt man hier leider nicht. Der Pilz ist genießbar und ein Stück kann eine Mahlzeit für eine ganze Familie liefern. Nur ist er weniger schmackhaft wie die kleineren Arten und sagt nicht jedem zu.

Die Gattung Morchel u, Morchölla.

Die Morcheln spielen unter den Pilzen unserer .Heimat bei weitem nicht jene wichtige Rolle wie in den lockeren Sand- und Humusböden anderer Gegenden. Sie sind bei uns verbälmismäßig selten und werden daher auch nicht auf dem Markte feilgeboten. Ich kenne nur wenige Fundstellen im Bezirk, doch muß ich zugestehen, daß ich in den Monaten April und Mai, in welchen die Morcheln erscheinen, am wenigsten Zeit habe, mich der Pilzsuche ausschließlich zu widmen und wiederholt ein Abwandern des ganzen Bezirkes vorzunehmen.

Die Morcheln sind gebrechliche, fleischige, innen hohle Pilze mit Hut und Stiel. Der Hut bat grubige Falten. Sie sind gute Speisepilze, verderben aber, wenn sie tagelang aufbewahrt werden, und können dann schädlich wirken.

Die Spitzmorchel, Morchßlla c<>nica (Pers.), hat einen kegelförmigen Hut von z bis ti cm Höhe und gelbbrauner oder oliobrauner Farbe. Der lichtere Stiel erreicht dieselbe Höhe.

Sie liebt grasige Stellen des Waldes, Böschungen, Gärten u. dgl. Bekannt sind mir Fundstellen in den Ruheländern bei 5vomotau und im Aubachtale bei Göttersdorf. Sie wächst im April und Mai.

Die hohe Morchel, Morchella eläta (Fr.), ist der Spitzmorchel ähnlich, der Stiel faltig, kleiig. Zeit und Standort sind dieselben wie bei der Spitzmorchel. Im Mai 1922 fand ich zwei Stück im Komorauer Stadtpark. Sie ist eßbar, aber weniger wohlschmeckend wie die Spitzmorchel.

Die Speiselorchel, frühe Lorchel, G i f t l 0 r c h e l, Helvella escuiönta ^Pers.), zeigt bereits in ihren Namen die größten Widersprüche. Sie schmeckt vorzüglich, beherrscht durch ihr massenhaftes Vorkommen in den sandigen 5vieferwäldern Deutschlands im Frühjahre den dortigen Pilzmarkt völlig und ist doch ein Giftpilz, der in nicht wenigen Fällen schwere Vergiftungen verursacht hat. Es wird daher empfohlen, den ersten Absud wegzugießen, um die etwa darin enthaltene giftige Heloellasäure zu entfernen. Sie ist die Hauprursache des Mißtrauens gegen die Familie der Morcheln und Lorcheln und verdient deshalb Erwähnung. Bei uns habe ich sie noch nicht gefunden.

Die Gattung B e ch e r l i n g e, Peziza.

Der kastanienbraune Becherling, Ohrenmorchel, Peziza bädia,

(Pers.), bildet napfartige, ungcsticlte, dunkelbraune z bis 8 cm breite Fruchlkörpcr, welche auf feuchtem, sandigem Boden in ganzen Lagern wachsen. Er brichr leicht und muß daher vorstchtig gesammelt werden. Ist eßbar.

Ihm sehr ähnlich ist der blasige Bechcrling, Peziza vesiculösa (Bull.), dessen Becher runder, geschlossener stnd. Die Farbe ist bellcr, gelber wie die des vorigen. Er kommt auf Schutt-, Dung- und ôvomposthaufen und auch in Mistbeeten vor. Ich habe ihn wiederholt aus dem großen .^omposthausen in der :stähc des Einganges zum Reihenhäuser Parke gefunden. Er ist ebenfalls eßbar.

Der Orange-Becherpilz, Peziza auräntia. Dieser schöne, leuchtend orangerore Bcchcrling wächst vorn Frühjahr bis zum Herbst und bildet Lager, welche stch durch ihre prächtige Farbe weithin bemerkbar machen. Auch ihn habe ich wiederholt im Rorbenhauser Parke und zwar im unteren Teile, in der J^ähe des Weges zum Wasserfalle gefunden. Eßbar und wohlschmckkcnd.

Die Trüffeln, Il'uderaeeae.

Die Trüffeln bedürfen zum Schlüsse einer Erwäbnung, weil man vielfach irrtümlich den Kartosfelbovist und den Erbsenstrculing, die bei uns vorkommen, als Trüffeln bezeichnet. Letztere stnd im hohen Maße von dem Boden ^Substrat) abhängig und der scheint ihnen bei uns nicht günstig zu sein. Ich habe hier noch keine einzige echte Trüffel gefunden. Der hervorragendste deutsche Trüffelforscher E. Soehner in München hat im Jahre 1922 eine Pilzwanderung zur Trüffelsuche in den Böhmcrwald unternommen und bezeichnet ste als ergebnislos. Er ist der Ansicht, daß der Boden im Urgebirge den Trüffeln weniger zusagt wie der lockere, kalkrciche Schotkcrboden der schwäbisch-bayrischen Hochebene. Wenn schon der pilzreiche Böhmcrwald keine Trüffeln hervorbringt, dann ist dies vom Erzgebirge kaum zu erwarten. Trüssclgegcnden Deutschlands stnd Schlestcn, Thüringen, Hessen, Baden, Elsaß, Hannover, Rheinland und Oberbayern. Das Erzgebirge ist nicht darunter.

Die Trüffeln entwickeln stch übrigens in einer Tiefe von 5 bis böchstens 20 ein unter der Oberfläche. E. Soehner bebauptet mit Recht: „Das Trüffelsuchen ist eine Arbeit, die gelernt sein will, und zwar ist es nicht etwa eine leichte, sondern eine körperlich wie geistig ebenso anstrengende Arbeit." (Zeitschrift für Pilzkunde >92Z.)

Deutsche Namen

Apfel-Seitling 51
Austern-Seitling 50
Anis Trichtcrling 46
Birkenpilz 34
Birkeu-Porling 70
Birke ii-Reizker 60
Blasiger Bccherling 7«
Blascnförmigcr Kablkopf 58
Blauender Täubling 64
Blauer Täubling 66
Bleiweißer Trichtcrling 47
Brandiger Täubling 66
Blutschwamm 70
Brätling 61
Brannkappel 35
Bronze-Röhrling 34
Bruchreizker 62
Bunter Porling 70
Büscheliger chwefelkopf 56
Butter-Röhrling 35
Buner Rübling 48
Äicksuß-Röhrling 31
-dottergelber Täubling 66
Tlürrbehndl 50
Echter Ritterling 44
Echter Gelbling 68
Eichen-Mürbling 59
Eierbovist 76
Eifömliger Tinrling 58
Elfenbein-Röhrling 36
Elfenbein-Schueckling 67
Erbsen-Streuling 75
Erdschieber 61
Estenkehrer 62
falscher Gelbling 68
Faltcn-Tintling 59
Feldegertling 55
Feuerschwamm 70
filziger Milchling 62
Flaschenbovist 75
Fliegenpilz 38
Frostpilz 67
Frostscl'nccklug 67
Fuchsroter Trichtcrling 47
Gebrechlicher Täubling 65
Gallen-Röhrling 31
Gelber Hicgenbart 73
Gclbstieligcr Seitling 50
Gelbweißer Täubling 66
Gedrungener Wulstling 38
Geschundener Schirmling 43
Geschuppter Schleimfuß 53
Geschwollener Ritterling 4-5
Gezontcr Düngerling 58
Gestreifter Teuerling 74
Gicht-Morchel 74
Gift-Reizker 60
Glimnier-Tintling 58
Glockcn-Düngerling 58
Goldgelber Ziegeubarr 73
Goldröhrling 35
Grasgrüner Täubling 64
Grauer Ritterling 44
Graugrüner Täubling 64
Graukopf 47
Großer Schirmling 42
Großer Schmierling 68
Grünlicher Täubling 64
Grünschuppiger Täubling 64
Grünoioletter Täubling 64
Grünling 44
Halbroter Haurkopf 54
Habichrspil; 72
Hallimasch 46
Hausschivamm 71
Haus-Tintling 59
Herrenpilz 30
Heu-Kablkopf 58
Herenei 74
Hcren-Röhrliug 33
Hohe Morchel 76
Hohlfuß-Röhrling 35
Horngrauer Rübling 48
Hörnling 74
Hufritterling 44
Kahler Krempling 51
Kaiserling 41
Kamm-Ziegenbart 73
Kartosfelbovist 75
Kastanienbrauner Kablkopf 57
Klebriger Hörnling 74
Klebriger Täubling 66
Kleiner Schmierling 68
Kuoblauchpil; 69
Knollenblätterpilz 40
Kohlen-Täubliug 65
Kornblumen-Röhrling 34
Krauses Füllborn 73
Kugelbooist 76
Kuhmaul 68
Kuhpilz 36
Kunelschwamm 69

Leberpilz 70
Lcdcr-Tänbling 66
Lila-Dickfuß 53
Maggipilz (i2
Maischwamm 44
2^7aroncn-Röbrling 35
Mehlpilz 52
Milchreizker 61
Milder Milchling 62
Milder Täublina 66
Mooö-Helmling 49
Mordschwamm 60
Muschelpilz. 50
Mützen-Hclmling 49
ilradelschwindling 59
OTatternsticliger Schleimfuß 53
Nebelgrauer Trichtcrling 47
N'elkeoschwindling 59
Dhrcnmorchcl 76
Olivbraungeschupprer Schneckling 68
Olivbrauncr Milchling 60
Orange-Vecherling 78
Pantherpilz 39
Perlschwamin 38
Pfcffer-Milchling 61
Pfefferpilz 36, 61
Pfeffer-Röbrling 36
Pflaumcn-Räßling 5*_
Porphyrsporiger Röbrling 34
Pitschkerle 59
Rasiger Ritterling 45
Rästling 60
Rauchfangkehrer 62
Rebbrauner Dachpilz 55
Rehpilz 72
Reifpilz 54
Reif-Täubling 66
Reizker 60
Riesenbovist 76
Rillsticligcr Helmling 49
Röhriger Händling 73
Rosablättriger Helmling 49
Rosenroter Täubling 65
Rotbrauner Milchling 60
Rorer Täubling 65
Rotfuß-Röhrling 36
Rorkopf 34
Rötlicher Ritterling 43
Rüblingsähnlicher Ritterling45
Runzel-Schüppling 54
Ruß-Porling 70
Samrfuß-Krcmpling 51
Samtfuß-Rübling 48
Sandpilz 36
Satanö-Rohrling 32
Saupilz 60
Schaf-Egertling 56
Schafcuter 69
Schaf-Porling 69
Schcidcn-Runzling 54
Scheiden-Streifling 42
Scherbeublärrriger Wasserkopf 54
Schmetterlings- Düngerling 58
Schokoladebrauncr Kahlkopf 57
Schopf-Tintling 58
Schöner Ziegcnbart 73
Schönfüßiger Helmling 49
Schusterpilz 33
Schwärzender Täubling 65
Schwarzkopf-Milchling 62
Seifen-Rittcrling 45
Scmmelpilz 70, 72
Semmel-Porling 70
Sparriger Schüppling 54
Speisclorchel 76
Speisetäubling 64
Speitäubling 65
Speitcufel 65
Spitzkegeligcr Kahlkopf 58
Spitzmorchel 76
Steinpilz 30
Sremtäubling 65
Stink-Morchel 74
Etink-Täubling 65
Stockschwämmchen 54
Stoppelpilz 72
Sturmdachpilz 55
Süßriechender Milchling 62
Tiegel Teuerling 74
Totenlrompete 72
Verblassender Täubling 65
Verschiedenfarbiger Strcifling 42
Violetter Ritterling 44
Violetter Täubling 66
Wald-Egertling 56
Waldfreund Riibling 48
Wcidcnseitling 50
Weißblättriger roter Täubling 65
Weißer Täubling 64
Wenzelspilz 46
Wieseltarbener Täubling 65
Winterpilz 48
Wolfspilz 33
Wollschwamm 61
Zerfetzter ^aserkopf 52
Zichorienpilz 62
Zitronengelber Täubling 53
Ziegelroter Rißpilz 57
Ziegelroter Schwefelkopf 66
Ziegenfuß-Porling 70
Ziegenlippe 36
Zierlicher Röhrling 35
Zinnoberroter Täubling 65
Zunderpilz, echter 70
Zunderpilz, falscher 70
Zungenpilz 70

Wissenschaftliche Namen

adüsta, Rüssula 66
ahitäcea, Rüssula 66
aürea, Ramäria 73
aereus, Bolötus 34
arvönsis, Psalliöta 56
asema. Collybia 48
atramentärius, Cöprinus 59
ätrotomentösus, Paxillus 51
aurantlacus, Cantliarellus 68
auräntia. Peziza 78
bädia. Peziza 76
bädius. Bolötus 35
betülinus. Polyporus 70
bovinus. Bolötus 36
bovista, Globäria 76
bulläcea, Psilöcybe 58
butyrácca, Collybia
cälopus, Mycöna 49
campanulätus, Paneolus 58
campöstris. Psalliöta 55
caperäta, Pholiöta 54
eaesärea. Amanita 41
cävipes, Bolötus 35
cervinus, Plüteus 55
cerusäta, Clitöcybe 47
chrysenteron, Boletus 36
eibärius. Cantharöllus 68
collinitum. Myxäeium 53
collinltus, Boletus 36
comätus, Cöprinus 58
cönfluens, Polyporus 70
cönica, Morchella 76
cornucopioldes, Cratcrellus 72
cripus, Cratcrellus 73
cristäta, Ramäria 73
crucfbulum, Cyathus 74
cyanöscens, Bolötus 34
cyanoxäntha, Rüssula 64
dölica, Rüssula 64
dcliciösus, Lactärius 60
dryöphila, Collybia 48
ebürneum, Limäeium 67
edülis. Boletus 30
eläta, Morchölla 76
elegans, Boletus 35
emetica, Rüssula 65
equestre, Tricholöma 44
erythropus, Bolötus 33
esculönta, Helvella 76
excoriäta, Lepiötä 43
fasciculäre. Hypholöma 56
felleus. Boletus (Tylopilus) 31
fistulösa, Clavária 73
iläva. Rarnaria 73
fomentärius. Polyporus 70
foenisecii. Psilöcybe 58
formösa, Ramäria 73
foötens, Rüssula 65
frägilis. Rüssula 65
fuligineus, Polyporus 70
galericuläta, Mycena 49
gambösum, Tricholöma 44
gemmätum. Lycopördon 75
ghitinösus. Gomphidius 68
glyciösmus, Lactärius 62
graminicolor. Rüssula 64
grisea, Rüssula 64
grispa, Ramäria 73
hölvus, Lactärius 62
hepätica, Fistulina 70
hypothöjum, Limäeium 67
igniärius, Polyporus 70
illümina. Hydröcybe 54
imbrieätum, Hydnum 72
impudicus, Phällus 74
infundibüliförmis, Cantharöllus 69
Integra, Rüssula 66
invörsa, Clitöcybe 47
involütus, Paxillus 51
läcera, Inöcybe 52
läcrimans, Merülius 71
laterária, Inöcybe 53
löpida, Rüssula 65
leueocephalum. Tricholöma 45
lignyötus, Lactärius 62
liläcea, Rüssula 66
lupinus, Bolötus 33
lüridus, Boletus 33
lütea. Rüssula 66
lüteus, Boletus 35
mäppa, Amanita 40
mellea. Clitöcybe 46
micäceus, Cöprinus 58
mitisimus, Lactärius
mürcida, Psäthyra 59
museäria, Amanita 38
muscigena, Mycena 49
mustelina, Rüssula 65
mutäbilis, Pholiöta 54
nebuläris, Clitöcybe 47
nigröscens, Bovista 76
nigricans, Rüssula 65
nüdum. Tricholöma 44
obtusäta, Psäthyra 59
ochroleuca, Rüssula 66
odöra, Clitöcybe 46
oliväceovälbum, Limäeium 68
oreades. Maräsmius 59
ostreätus. Pleurötus 50
ovätus, Cöprinus 58
ovinus. Polyporus 69
pächypus, Boletus 31
pantherlna, Amanita 39
panuoides. Paxillus 52
papilionäceus, Panaeöhis 58
phalloides. Amanita 40
perforans, Maräsmius 59
piperätus. Boletus 36
piperätus, Lactärius 61

polygrämma, Mycena 49
pometi, Pleurötus 51
porphyrösporus, Boletus 34
portentösum, Tricholöma 44
procöra, Lepiöta 42
prünulus, Paxillus 52
regalis, Amanita 38
repändum, Hydnuni 72
rosäcea, Rüssula 65
ruböscens. Amanita 38
rübra, Rüssula 65
rüfus, Bolötus 34
rüfus, Lactärius 60
rütilans, Tricholöma 43
salignus, Pleurötus 50
saponäceum, Tricholöma 45
sätanas, Bolätus 32
scäber, Bolötus ,34
scorodönius, Maräsmius 59
sämilanceäta, Psilöcybc 58
sömisanquinea, Dermöcybe 54
serötinus, Pleurötus 50
silvätica, Psalliöta 56
squarrösa, Pholliöta 54
spadicea, Psilöcybc 57
spissa, Amanita 38
striätus, Cyathus 74
subbalteätus, Panaöolus 58
sublateritum, Hypholöma 57
subtomentösus, Bolötus 36
südum, Tricholöma 45
torminösus, Lactärius 60
träganum, Inolöma 53
tuberösus, Pisölithus 75
tümidum, Tricholöma 45
türpis, Lactärius 60
vaginäta, Amanitöpsis 41
varicgätus, Bolötus 36
vellöreus, Lactärius 61
vehitipes, Collybia 48
vörna, Amanita 40
versicolor, Polyporus 70
vösca, Rüssula 64
vesiculösa, Peziza 78
viröscens, Rüssula 64
viscidus, Gomphidius 68
viscösa, Calöcera 74
volömus, Lactärius 61
vulgäre, Scleroderma 75
xerampöllina, Rüssula 66

Städtische Gas- u. Elektrisitäts tv erke Komotau.

Fernruf 26, 63
Geschäftsstelle:
Fleiscffbankg. 5

Kochen / Heizen

Braten / Backen

Baden /Bügeln

Lieferung sämtlicher Gasgeräte neuester Bauart für Haushalt, Gewerbe und Industrie

GASBADEÖFEN

mit und ohne Zimmerheizung (für ein Vollbad nur cca. 1,3 Kubikmeter Gas verbi auch)

Stromautomaten

für mehrere Heißwasserzapfstellen.

Heißwasserapparate

für Ärzte, Krankenanstalten. Friseure. Hotels, Küchen und ähnl. mehr.

GASKOCHER, HERDE, BACK- UND BRATRÖHREN

erstklassige Fabrikate in einfacher und feinster Ausführung.

GAS-BÜGELEISEN

für Haushai! u. berufliche Zwecke

Gas-Heizöfen ■ ■ ■ **Gas-Lötkolben**

Industrieöfen mit Gasheizung

wie: Schmiedefeuer, Härteöfen, Glühöfen, Schmelzöfen
mit Temperaturregler, Lackier- und Trockenschränke

RAUCHERÖFEN und KOCHKESSEL für Selchereien, Backöfen, Baumkuchen-maschinen, Pfannkuchen-Kessel füi Konditoreien.

AUSFÜHRUNG VON GASLEITUNGEN

und Lieferung von Gasapparaten zu den günstigsten Zahlungsbedingungen, gegebenenfalls auf Teilzahlungen. Kostenanschläge und Auskünfte kostenlos.

Kar! Hanel

Holzwarenerzeugung

Kallich 7. *B. Nr. 11*

Erzeugung von Kredenzen, Spielkomoden, Gewürzschränken, Nudelbrettern usw. zu annehmbaren Preisen.

Sämtliche Photograph. Bedarfsartikel wie Stative. Bopierrahmen, Crockenständer, Jilmklammern usw.

Cbeodor Eoos

Schimberg Dr. 20

Petscktauers Gastbof Völtersdorf

Sommersrisclte, Wintersport, saubere Zremdenzimmer. sowie gute Verpflegung. billige Preise, eigene Zleisäierei

Zerd. Petsärauer,

Gastwirt und Fleischhauer.

Städtisches

ImlMio

Komotau

Steingasse, „Hotel Adler“ E

Mit dem Besuche dieses Unternehmens fördern Sie die sozialen Einrichtungen der Stadtgemeinde Komotau, da die Ertragnisse ausschließlich für Zwecke der sozialen Fürsorge verwendet werden. E

Vorführung nur erstklassiger Filme.

Ferd. ftollei

Sasjemerh

Hlalhau

Post: D. Hralupp.

Liefert alle Sorten Hund- und Harthölzer, Fußböden, rauh und gehobelt /omie Bau- und Tisäilermaterial und alle anderen Hart- u. HJeidihölzer zu billigsten Preisen

Kaliich

Herrlicher Ausflugsort

Gasthof

„Anker“

mitten im Orte, malerische Lage, billige, saubere Fremdenzimmer. best anerkannte Küche vorzügliche Getränke

empfiehlt

Adolf Teichert,

Fleischer und Gastwirt.

Möbelfabrik Anton Philipp

Komotau

Größtes Lager kompletter

wohnungs -Einrichtungen

in jeder Preislage.

Einzelmöbel*nnenausbau

Lieferung unter Garantie nach allen Stationen. — Besichtigung -es Lagers jederzeit unverbindl. gestattet

WTTVVTVVTnVTTV

Einkehrhaus

für Touristen, Sommerfrischler und Rurgäste. Billige und reine Fremdenzimmer, sämtliche Getränke und Speisen zu den billigsten preisen empfiehlt

Ferdinand Richter,

Fleischer und Gastwirt,

Rallich im Lrzg.

AAAAAAAAAAAAAAA

Äng. Heinrich (Sünzel

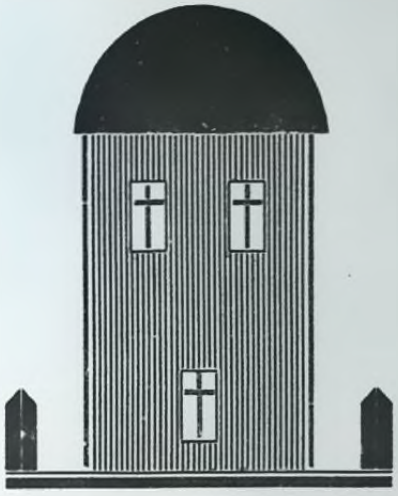
Baumeister

gerichtlich beeideter Sachverständiger

übernimmt

alle ins Fach einschlagenden Arbeiten, wie Ausarbeitung von Plänen. Voranschlägen, Bauberatungen usw.

Eigene Zement- und Kunststein - Erzeugung u. eigene Sandgrube.



Görkau 378

Günzel-Gäge
Görkau - Bahnhof

liefert

jede Art weiches und hartes Schnittmaterial, geschnittenes und bezimmertes Bauholz, Rundholz, Sägespäne und Brennholz.

^tnpinnißhprlnfflinn * 3ng. ISünzel, Baumeister, und Dipl.-Ing. OlllulUUILULLIUlrullU. A.Günther, Architekt in Komotau, Stifterzeile.

Spezialgeschäft für Auto-, Motor-, Fahrradteile. Sportartikel

Wenzel Tautermann

KOMOTAU. BahnhofstraOe 5

BenzinstraUenpunipc. Sphinx. 01-Station.Stock i» PneusContinental. Repräsentanz d Motorräder I»KW.. Royal. Enfild. Wanderer

Dampf-Vulkanisieranstalt

zur Reparatur von Auto-, Motor-, l'ahrradmänteln. Schläuchen. Schneeschuhen. Galoschen sowie Gumniiartikcl jeder Art. ,

Oberdorf, sioethestr. 66.

Handgenädte

Haferl-, Sport- und Skischuhe

erzeugt noch Maftu holt ous vager

Hermann «aldanf

®örtou, tzerrengasse Otr. 4.

— Unverwüktlich! —

Sämtliche

Bandagen und Prothesen

nach Maß bei

Franz Heide,

Bandagist u. Orthopäde in

Komotau, Herrensasse 7/45

Gastwirtschaft

Alt Heidelberg

Konjotau.

erstklassiges **5pe'seb**aüs

Besitzer: Hugo Vvlleschel.

IMkMIBMMiIM

tiüStiBaiim Unter Den Landen

Wanderkarte

des Komotaner Grzgevirgsvereins

mit Markierungen 1:75.000. Im Erscheinen.

Altte «üGer der Heimat.

Manberbütper // Autokarten

in allen Ausgaben stets vorrätig.

tminmimmnniiiirrjiinimimiiiiiniii

Komotauer

Treuhand - Unlernehmen

Inh. Anton Hohnl

Stiiterzeile 58

Betriebs- und Buchhaltungsorgamsation. Buch-. Bilanz-und Lager-Revisionen. Gutachten (Grundlagen-Ausarbeitung) 'n Steuerar. Gelegenheiten. Stabilisierung»-i bilanzen. Sanierungen. Geselischafts-Versicherungen. Vermögensverualtung.

23jährige Praxis.

Erste Reierenzen.

Sllttliot

„kinlgkeii". Mich

empsirdli für Sommerfrische uno Wintersport

SllllbereFremvellzimiller

Für gute Berpflegnng ist gesorgt. Rnrl Schwor;.

Adler und Continental

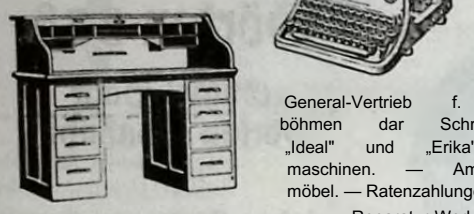
Schreibmaschinen.

Auch in sehr bequemet» Teilzahlunqen. Ilüromöbel, Rechenmaschinen. Kassen.

Josef A. Foyer, Komotau

Telephon 308. Groben 391»

Arco-'.Büro-Anlagen



Inh.: Chr. Arnolds,
Komotau,
Kantstraße 23. Telephon 93.

General-Vertrieb f. Nordwestböhmen dar Schreibmaschinen „Ideal" und „Erika". Rechenmaschinen. — Amerk. Büromöbel. — Ratenzahlungen.
Reparatur-Werkstätte.

Hotel Olbert
Komotau,
Balmkoffiraße

Gutbürgerlidre Haus-Küdre
Fremdenzimmer *H* Garagen
Eigene Mietautos // Bad
Mäßige Preise
Telephon 149.

Alfred Sckmiedl,
Hotelier.

3. Grundmüfile.

Herrlicher Ausflug ins Komotauer Grundtal.

Waldreiche Gegend. — Idyllische Waldwege zur Sommerfrische

Gastwirtschaft III. Grundmüfile.

(Entfernung von Komotau ton. — Autostraße),

Von da Ausgangspunk. zur Komotauer Talsperr. 1'5 km, turn Bafinfiof Krima-Neudorf 4 Um, x. Seba/tiansberger Hoefimoor 8'4 km, dunst die Hölle nacfi Reitxenfiain 11 km. — In den Sommermonaten Sonntags Autobusverkefir von Komotau, Marktplatz, xur 111. Grundmüfile.

Renovierte Lokalitäten. — Schattiger Garten'und Veranda, Musik, Fremdenzimmer Autogarage, fs. Speisen u. Getränke. Mäßige Preise! • Solide Bedienung!

ROBERT DORR, Inhaber.

Dateibsi Dampfsägewersc, Holzfiandlung.'

Besitzers BRUDF.R DORR.

Bekleidungshaus

Rudolf Unverdorm Komotau

Sch iefrha usgasse

Werkstätte feiner Mafcgarderobe. — Großes Tuchverkaufslager // // //

Großes Lager in fertiger Herren-, Knaben- u. Sportbekleidung

Herrlicher Ausflugsort, Heinrichsbors

Ruhige Sommersrische!

1 Stunde von der Bahnstation Reitzenhain. — Saubere Fremdenzimmer.

Für Speisen u. Getränke ist bestens vorgesorgt zu soliden Preisen.

Franz Mann,
Saftbou« ,3ur Watdesrud'

RöNners Oastbok in Rodenau

Herrlicher Ausflugsort gute Fernsicht, 6 hm von Komotau, für Speisen und Getränke bestens gesorgt, solide ?rei-e, empfiehlt

Leo Köllner,
Gastwirt.

Saubere Fremdenzimmer.

Mietauto

Komotau.
-/VUU// Telkhhon 400.
Zentral-Autogaragen. 3 geschlosienc Wagen. Tagn.Nacht sabrbereit.

Rillflers ©nftnjirtiöiQft.
Platten.
Herrlicher Ausflugsort, gute Fernsicht, 6 km von Komotau. Speisen und Getränke zu jeder Tageszeit. Fremdenzimmer.
Solide Preise!
Inhaber Franz dichter.

Gasthaus
„Zur Spitz"
5 Min. vom Bahnhof
Lrima - klendorf
hält sich für Ausflüge
bestens empfohlen
Franz Lnzmann,
Gast Wirt und Ztrischdaun
Billard steht ;ur Verfügung.

«07kl. UND CAFE
Z SCHERBER 'r
9 KOMOTAU 9
Moderastes Haus dieser Art an Platze!
HloBendes Kalt* und Warmwasser, Blder,
Appartements mit Staatstatephoa
■ Vorzügliche, beste Küche und Keller' ■
Um (StlfM Zupricfc bitt«, Hll Schtrber. Besitzer

Gastwirtschaft
Zimmermann
Ubriffrn
w
Sommerfristhe, beflebter
mairriicher ttasHageert fftr
v-stanirn. loariften ua*
Vereine. Seal. Jrtsilrn-
,immer. Bote Verpflefwog.
®utes Skkgeiände Bffr-
ftotton «irfajL — Inhaber
hält sich bestens empfehle«

INNEN-
RAUMKUNST
WERKSTÄTTEN MODERNER
MÖBEL
JOSEF ENDERS
KOMOTAU
GRABEN NR. 399
TELEPHON 309
BETRIEBSBESICHTIGUNG
OHNE KAUF2WANG fEDER
ZEIT GESTATTET.
OFFERTEN UNVERBINDLICH

AMkM WO
Komotau
Amtsrüume im stüdt. Nathause
gegründet 1860, dient als ältestes Geld-
institut der engeren Heimat den breiten
Sckichtrn der -Sevösternn, als
Volksgeldanstalt
und betreibt als solche alle statutenmäßigen
Geschäfte gegen Zusicherung des strengsten
Geschäftsgeheimnisses, auch den Finanz-
dehörben gegenüber.
SinlagenstanL 30.6.1928: KL 69,126.805 42
Jflr alle Sparrivlaaen hastet die Stadt chomolan unbeschrönN and unwiderruflich mit threm ganren Vermögen and mit der ganten Stmerstast der gesamten Tewkkeruug.
Beretrwiüige, gewissenhafte und tosten tose ÄuSkünste werde« Wochentage, zwischen '/.9 bis 7,1 Uhr vormittags, gewährt.
Telephon Rr. 4 Ksmotau. Pastichetttonw Prag Z0SS6

' 5ägewrtiie und Rolzbandel
mit KariMlrebast
o'.itrieren zu soliden Prtistn
Karl und Josef Deuber
r. «lundmüdle
Fettcd, Post Platten bei Komotau
VAMMLA!

Möbel kaufen
ist und bleibt Vertrauenssache
Im Bedartsfalle wenden Sie
sich an das älteste Möbelhaus
Karl Gruß, Möbel-
tischlerei,
Komotau, Mariengasse 10

NAHTLOSE MANNESMANNROHRE

Gasrohre
Siederohre
Pressrohre
Radiatoren
Muffenrohre
Petroleum-
leitungsrohre
Perkinsrohre
Glaspfeifenrohre
Erdgasleitungsrohre
Fleidkesselrohre
Backofenrohre
Brunnenrohre
Pumpenrohre
Ankerrohre
Formstücke
Hohlachsen
Fittings

Bohrrohre
Heizkörper
Deckstützen
Gestängerohre
Flugzeugrohre
Rohrschlangen
Präzisionsrohre
Überhitzer-Elemente
Telegraphen-Stangen
Telephonstangen
Vierkantrohre
Fahrradrohre
Stahlflaschen
Ladebäume
Bootsdavits
Lichtmaste
Bausäulen

MANNESMANNRÖHREN-WERKE A. G. KOMOTAU

JrimnjjtaatUu brtw'4i„-.i mit M 249.9M--VH 192? Ort Puii- «o»T^»«ratch«-Dittk,ü>.I. PIW. ttricheuit jährlich 4 mal.