

# Beschreibung der Schwämme (Pilze).

## 1. Steinpilz, Herrenpilz.

Stiel kurz und dick, knollig, nach oben dünner; seine Farbe ist bräunlich mit zartem weißlichen oder bräunlichen Netz; der Hut polsterförmig, hell- bis dunkelbraun; die Röhren anfangs weiß, dann gelblich oder grünlich; das Fleisch stets weiß, Geruch und Geschmack sehr angenehm. Erscheint einzeln schon im Mai, in Menge aber vom Juli bis Oktober in lichten Laub- und Nadelwäldern, auch auf grasigen Waldwegen. Vor dem Gebrauch nimmt man bei älteren Pilzen die Haut des Hutes ab und die Röhrenschicht hinweg.

## 2. Gallenröhrling.

Stiel gelb-bräunlich; Hut ähnlich dem vorigen, aber von hellerer Farbe; Röhren zart rosenrot; das Fleisch ohne besonderen Geruch, aber mit sehr bitterem Geschmack und deshalb fast ganz ungenießbar, und verdirbt, unter andere Pilze gebracht, das

ganze Gericht. Kommt Juli bis September besonders in Nadelwäldern vor.

### 3. Herenpilz (\* Giftig).

Stiel hat eine dem Steinpilz ähnliche Form, nach oben rot punktiert, nach unten von grau-grünlicher Farbe; Hut ist polsterförmig von olivbrauner, dunkelbrauner, auch schmutzig-gelb-brauner Farbe; die Röhren rot, das Fleisch blaß-gelb; Erscheinungszeit im Sommer und Herbst in grasigen Laub- und Nadelwäldern.

### 4. Satanspilz (\* Giftig).

Der Stiel ist dickbauchig, nach unten rot, nach oben schön gelb; der Hut polsterförmig, dick und glatt, hell-lederfarbig. Die Röhren viel dunkler als der Stiel, blutrot; das Fleisch weiß, beim Bruch oder Schnitt rötlich, violett und blau. Er wächst im Sommer und Herbst in Laub- und Nadelwäldern, gemischten Waldbeständen und Gebüsch, ist jedoch überall ziemlich selten.

### 5. Wolfsfuß (\* Giftig).

Der Stiel ist dick, später walzenförmig, langgestreckt, rosenfarbig bis blutrot; Hut kugelförmig, glatt und nackt, von oben gelblich=grün. Die Röhren orangefarbig; das Fleisch gelblich, im Schnitte oder Bruch blau. Erscheint in den Herbstmonaten in Wäldern und auf Waldwiesen.

### 6. Dickfuß (\* Giftig).

Stiel ist knollig, fast gleich dick, karminrot, nach oben gelb; Hut blaßgelb bis grau-bläulich; Röhren gelb oder grünlich=gelb; das Fleisch weiß bis schwach bläulich, der Geschmack desselben sehr bitter. Kommt im Sommer und Herbst in den Laub- und Nadelwäldern der Gebirge ziemlich häufig vor.

### 7. Rothautröhrling.

Der Stiel ist sehr kräftig, nach oben verdünnt, mit vielen grauen bis schwarzen Schuppen besetzt; der Hut, gewöhnlich glatt, von rotbrauner, auch ziegelroter

Farbe, die Röhren sind schmutzig-grau oder weiß, das Fleisch weiß, beim Schnitt aber bläulich, violett oder schwärzlich, ist sehr schmackhaft. In den Sommer- und Herbstmonaten häufig zu finden in Nadelwäldern, auch bei Birken und in Gebüsch.

### 8. Birkenpilz (Kapuzinerpilz).

Stiel hoch und schlank, nach oben dünner, mit weißlichen oder bräunlichen Schuppen besetzt. Hut polsterartig, dann geschweift, von sehr verschiedener Farbe (hell- und dunkelbraun, grau, braunrot, braunschwarz); das Fleisch ist weiß. Im Sommer und Herbst häufig vorkommend an und in Wäldern und Gebüsch, insbesondere unter Birken oder in deren Nähe.

### 9. Maronenröhrling.

Der Stiel ist braungelblich oder braun; der Hut polsterförmig, glänzend kastanienbraun. Die Röhren blaßgelb bis schmutziggelb, zuerst sehr eng, später weiter. Das Fleisch ist weiß, gelblich-weiß. Der Pilz

erscheint im Sommer und Herbst in Nadelwäldern und gemischten Beständen an den Rändern und an moosigen Stellen häufig.

### 10. Rotfußröhrling.

Stiel bräunlich-gelb, meistens rot angehaucht, oft auch schön kirschrot. Der flachgewölbte Hut von braungelber, auch rotbrauner Farbe. Die Röhren zitronengelb, später grünlich. Erscheinungszeit: Sommer und Herbst, zahlreich vorkommend in Laub- und Nadelholz, an Waldrändern u.

### 11. Ziegenlippe.

Der Stiel ist dünn und schlank, oft gefurcht, gelblich, schwach rotstreifig; der Hut gelbbraun, graugelb, rötlichbraun, ins olivenfarbige spielend, glanzlos, im Alter meistens rissig gefeldert. Die Röhren ungleich lang, eckig, schön zitronengelb. Das Fleisch weiß oder gelblich, unter der Oberhaut auch rötlich, hat einen angenehmen obstartigen Geruch und Geschmack. In den Sommer- und Herbstmonaten sehr häufig in lichten Laub- und Nadelwäldern.

## 12. Butterröhrling (Ringpilz).

Der etwa fingerdicke Stiel ist blaßgelb, oben weiß mit bräunlichen Punkten und hat einen zarten weißlichen, später braungefärbten Ring. Hut ist polsterförmig, rotbraun, gelbbraun, auch glänzend gelb; die Oberhaut schleimig und schmierig. Die blaßgelben Röhren sind angewachsen und haben kleine Mündungen. Das Fleisch von gelblich-weißer Farbe ist von sehr angenehmem Geruch und Geschmack. Zeit: Sommer bis Spätherbst; in Nadelwäldern, namentlich auf grasigen Waldwegen sehr häufig. (Ist einer der vorzüglichsten Speisepilze.)

## 13. Traubenziegenbart (Hahnenkamm).

Der dicke Stiel von weißlicher Farbe teilt sich in kurze, dichtstehende, ungleich lange, nach allen Seiten verbogene rötliche oder bräunliche Ästchen. Geruch und Geschmack unbedeutend; jung zwar eßbar, aber ohne besonderen Wohlgeschmack. Erscheint im Sommer und Herbst in Nadel-

wäldern auf feuchten Stellen mit sandigem Boden.

**14. Gelbling** (Eierschwamm, Pfifferling).

Der Stiel von gelber Farbe geht sich verdickend oben in den gleichfarbigen Hut über; dieser ist gewölbt mit eingerolltem Rande, später flach, zuletzt trichterförmig. Das Fleisch ist von innen weiß, nach der Oberhaut zu gelblich, von angenehmem, aprikosenartigem Geruch und pfefferartigem Geschmack. Von Juli bis zum Herbst häufig zu finden in schattigen Laub- und Nadelwäldern. Derselbe ist einer der bekanntesten Schwämme. Dieser Pilz ist nicht zu verwechseln mit dem:

**Eierpilz** (Pfifferling, \* Giftig).

Der dem echten Eierpilz ähnliche giftige Eierpilz ist orangefarbig oder braungelb, der Rand eingerollt, die dichten Blätter dunkel orangefarbig, drei- bis viermal gabelig verzweigt und ohne Queradern. Der nach unten dünnere Stiel ist am Grunde schwärzlich. Das Fleisch hat einen mehrlartigen und scharfen Geruch.

### 15. Semmelstoppelpilz (Stachelpilz).

Stiel kurz und voll, fast weiß; Hut fleischig, von weißlicher, gelblicher oder rötlicher Farbe, kahl unregelmäßig verbogen, fühlt sich fettig an; die dichten Stacheln oder Stoppeln an dessen unterm Teile sind blaß-fleischfarbig. Das Fleisch ist weiß, dessen Geschmack etwas bitter, jung zubereitet zart und wohl-schmeckend. Von Juli bis November sehr häufig in Buchen- und dichten Nadelwäldern.

### 16. Speisetäubling.

Der weißfarbige volle Stiel ist meistens netzartig gerunzelt; der Hut fleischfarbig, flach gewölbt, später in der Mitte eingedrückt und oft gerunzelt. Geruch angenehm, ebenso der Geschmack (haselnußartig). Im Spätsommer und Herbst in Wäldern, besonders in Laubwäldern, sowie auf grasigen Waldwegen. Derselbe gehört zu unseren besten Speisepilzen.

### 17. Echter Reizter.

Der Stiel ist anfangs hohl, bald aber voll, kahl, ziegelrot oder orangefarbig;

Tafel II.



7.



8.



9.



10.



11.



12.

7. Rothhautröhrling. 8. Birkenpilz. 9. Maronenröhrling.  
10. Rotfußröhrling. 11. Ziegenlippe. 12. Butterröhrling.

Hut von gleicher Farbe, zuerst gewölbt, später flach eingedrückt, zuletzt fast trichterförmig. Auf demselben befinden sich grünliche oder orangefarbige Ringe und grünspanfarbige Flecken; die am Stiele herabfallenden Bätter sind safrangelb. Das Fleisch ist rötlich-gelb, die herausfließende Milch hat einen scharfen Geschmack. Dieser Pilz, einer unserer besten Speisepilze, findet sich im Sommer bis zum Spätherbst häufig in und an Nadelwäldern, auch in Gräben, im Heidekraut, unter Wacholdersträuchern u.

Zu warnen ist vor dem

### **Giftreizter.**

Stiel 3–6 cm hoch, weißlich oder gelblich; Hut 3–7 cm breit, gewölbt, später trichterförmig, bräunlich-rot, fleischfarbig, blaßgelb oder gelblich-weiß, öfters mit dunklen Ringen. Oberhaut mit vielen gelblichen oder weißlichen Haaren besetzt, die am Rande überhängen. Die Blätter vierreihig, dünn, gelblich-weiß, am Stiel

etwas herablaufend. Das Fleisch ist weiß, mit weißer scharfer Milch. In lichten Wäldern, Gebüsch und auf Sandboden, besonders gern in der Nähe von Birken.

### 18. Brätling.

Der Stiel ist dick und voll, von rotgelber oder rötlich-brauner Farbe, ebenso der Hut; dieser ist dickfleischig, fest, im Alter bleich und rissig; die Blätter am Stiele etwas herablaufend, sind weißlichgelb. Bei Verletzung irgendwelcher Teile entquillt eine weiße oder gelbliche, süßliche Milch, welche sich an der Luft dunkelbraun färbt. Der Geruch der jungen Pilze ist angenehm wie von Birnen, der älteren wie von Heringen; der Geschmack derselben ist ganz eigentümlich, jedoch nicht unangenehm. Im Sommer und Herbst erscheint dieser Pilz in Laub- und Nadelwäldern, auf feuchten Waldwegen und in Waldgräben.

### 19. Samtfußträmling.

Der dicke Stiel ist stets mit einem dichten, schwarzbraunen, samtartigen Filz

überzogen; der dickfleischige große Hut feinfilzig, von sehr verschiedener Gestalt, der Rand stets eingerollt; die Oberfläche rostfarbig. Die gelblichen Blätter am Stiele herablaufend, sind safrangelb. Das Fleisch ist weißgelblich und wässerig. Im Spätsommer und Herbst in Nadelwäldern auf Wurzeln und alten Stöcken häufig vorkommend.

## 20. Kahler Krämpling.

Der schlanke Stiel ist ganz kahl, von schmutziggelber Farbe; der Hut ist rostfarbig, gewölbt, später mit aufstrebendem Rande; dieser ist feinfilzig und eingerollt. Die Blätter, etwas heller als der Hut, sind am Grunde durch Queradern verbunden. Das Fleisch ist gelblich; dessen Geschmack angenehm. Im Sommer, öfter auch im Herbst fast überall in Wäldern, Gebüsch, Gräben, Wiesen u. sehr häufig.

## 21. Großer Schmierling.

Der volle Stiel ist weißlich, auch hellbräunlich, nach unten gelb, mit einem

schleimigen, schmierigen Überzug wie der Hut, welcher grau oder purpurfarbig, oft mit schwärzlichen Flecken bedeckt ist. Die am Stiele herabfallenden dicken Blätter sind weißlich, später grau, ebenso das Fleisch. Der Pilz erscheint im Sommer und Herbst häufig in Nadelwäldern und auf grasigen Waldwegen.

### 22. Schwefelkopf (\* Giftig).

Die Stiele sind gelb, dünn, verbogen, hohl, vielfach in Büscheln zusammengewachsen. Der Hut gewölbt, später flach, von gelber Farbe, in der Mitte rotbräunlich; die Blätter dichtgedrängt, zuerst schwefelgelb, dann grün-schwärzlich. Im Frühsommer bis zum Herbst häufig an alten Baumstämmen und Stöcken.

### 23. Stockschwamm.

Der Stiel ist steif, unten rotbraun bis schwärzlich, oben heller, mit Schuppen bedeckt; der Hut zimtbraun, in der Mitte dunkler; die Blätter blaß, fleischfarbig, später zimt- oder rostbraun. Wächst

vom Mai bis November sehr häufig auf alten Stöcken und Wurzeln, gern von Buchen- und Lindenbäumen, und ist ein sehr beliebter Speisepilz.

## 24. Trüffel (deutsche Trüffel).

Dieselbe wächst unter der Erde; daher von Menschen nur schwer zu finden, in der Regel von eigens dazu abgerichteten Hunden oder Schweinen aufgespürt. Etwa wallnußgroß, auch größer, in Kugelform, von schwarzbrauner Farbe mit großen Warzen bedeckt. Das Fleisch ist fest und weiß, mit bräunlichen und weißlichen Adern durchzogen. Bei uns in Deutschland vom Oktober bis zum Winter in tonig-kalkigem Boden, in Laubwäldern, besonders gern in Eichen- und Buchenwäldern. Ganz vorzüglicher Speisepilz, namentlich auch als Speisewürze verwendet.

(Als die beste Trüffel gilt die französische (Perigord-)Trüffel, welche durch den Handel zu uns gebracht wird.)

## 25. Hartbovist (\* Giftig).

Von kugeliger Form, eiförmig, kartoffelartig, sehr hart; der Stiel kurz und dünn; bräunlichgelb, rötlichgelb, unten zitronengelb. Das Innere des Pilzes ist weiß, nimmt aber bald eine blauschwarze Färbung an. Im Sommer und Herbst häufig in Wäldern, auf Waldwegen, auf Triften und Wiesen.

## 26. Hallimasch (Honigblätterpilz).

Der Stiel oft gekrümmt, braungelb oder rötlichbraun, trägt in der oberen Hälfte einen weißen, schräghängenden Ring. Hut ist braungelb bis schmutzigbraun, nach der Mitte zu honiggelb, mit braunschwarzen haarigen Schüppchen besetzt. Blätter blaßgelb, später bräunlich am Stiele herablaufend. Das Fleisch ist zart, unangenehm herb schmeckend. Im Spätsommer und Herbst häufig in Laub- und Nadelwäldern und Gebüsch, auch an alten Baumstämmen und Wurzeln, einzeln und in großen Mengen beisammen.

## 27. Champignon (Feld-Champignon).

Stiel weiß, fingerdick, voll, trägt in der oberen Hälfte einen weißen häutigen Ring; der Hut fast kugelförmig, dann halbkugelig, später flach, von weißer oder gelbbräunlicher Farbe, glatt oder mit feinen Schuppen; die Haut leicht abzulösen. Die Blätter zuerst weiß, dann blaß-rosenrot, später dunkelbraun, fast schwarz. Das Fleisch ist zart und weiß mit schwach rötlichem Schein, von sehr angenehmem Geruch und Geschmack. Findet sich zur Sommer- und Herbstzeit auf trockenen Wiesen, Triften, Grasplätzen, an Straßengräben u. häufig, in nassen Jahren seltener. Derselbe gilt als der vorzüglichste Speisepilz.

## 28. Fliegenpilz (\* Giftig).

Der Stiel rein weiß, anfangs voll, später hohl, mit einem schlaff herabhängenden Ring von weißer Farbe; der Stielknollen ist von einer Haut, der Wulst-  
haut, umhüllt. Hut scharlachrot, hie und

da mit weißen Warzen oder Schuppen bedeckt. Blätter und Fleisch weiß. Im Sommer und Herbst überall in Wäldern und Gebüschern sehr häufig vorkommend.

### 29. Knollenblätterschwamm (\* der gefährlichste Giftschwamm).

Stiel weiß und voll, später von oben an hohl; am Grunde eine Knolle mit häutiger Scheide, mit einem gelblich=weißen Ring. Der Hut ist glockenförmig, dann ausgebreitet; die Oberhaut gelblich=grün, weißlich oder hellgelb, mit weißlichen Hautteilen bedeckt. Das Fleisch ist weiß, ohne besonderen Geruch. Im Sommer und Herbst in Wäldern und Gebüschern häufig.

### 30. Perlschwamm.

Der Stiel ist voll, kegelförmig, weiß und rot angehaucht, schuppig, unten knollig, oben mit einem häutigen Ring. Hut grau=bräunlich, braunrot, leder= oder fleisch=farbig; die Oberhaut mit vielen weißlichen Warzen bedeckt; die dichten Blätter

von weißer Farbe. Das Fleisch weißrötlich. Im Sommer und Herbst in Wäldern und Gebüschcn häufig.

### 31. Pantherchwamm.

Der Stiel voll, später hohl, am Grunde knollig, mit einer gelblichen Wulsthaut umgeben. Der Hut ist kugelförmig, später flach; die Oberhaut braun, graubraun, mit vielen kleinen weißen Warzen besetzt; der Rand gestreift, zerreißt jedoch im Alter. Die dichten Blätter sind weiß, ebenso das Fleisch, mit unangenehmem Geruch und Geschmack. Im Sommer und Herbst in Laub- und Nadelwäldern.

### 32. Moufferon (Lauchpilz).

Stiel ist dünn, unten rotbraun, fast schwarz, nach oben heller, knorpelig, glänzend; Hut dünnfleischig, runzlig, verbogen, von rotbräunlicher oder gelbbäunlicher Farbe. Die am Stiel angewachsenen Blätter sind weißlich und kraus. Geruch und Geschmack nach Knoblauch, auch nach altem Käse. Von Juni bis Oktober an Waldwegen und Waldrändern sehr häufig.

### 33. Neltenschwindling.

Der volle hohe und dünne Stiel ist von blaßbräunlicher Farbe; der Hut lederfarbig, blaß=rotbraun, oft auch ganz hell. Die Blätter sehen blaß, fleischfarbig, später schmutzig=weißlich aus. Der Geruch ist stark und würzig. Der Pilz erscheint von Mai bis November sehr häufig auf Wiesen, Grasplätzen und Feldrainen, besonders in nassen Jahren.

### 34. Parasolschwamm (Schirmpilz).

Der Stiel bis 30 cm hoch, grauweiß, hohl, unten knollig verdickt, oben dünner, braungefleckt, trägt einen dicken lederartigen Ring. Der Hut, bis 25 cm breit, ist eiförmig, später schirmartig, mit graubrauner, in dachziegelartige Schuppen zerreißen der Oberhaut bedeckt. Das Fleisch ist weiß und zart, im Alter zähe; dessen Geschmack ist haselnußartig. Die dichten Blätter haben ein schmutzigweißes Aussehen. Dieser Pilz erscheint von Juli bis November in lichten Wäldern, in Gebüsch, Grasplätzen u. s. w.

### 35. Speisemorchel.

Der Stiel ist weiß, weißgelblich, ziemlich dick und hohl; der Hut, mit dem Stiele verwachsen, eiförmig, rundlich, bräunlich oder gelblich=grau, mit unregelmäßigen Vertiefungen und zusammenlaufenden Rippen versehen. Erscheint von April bis Juni in lichten Wäldern, Waldwiesen und Gebüsch, mit Vorliebe auf Lehm-, Ton- oder Kalkboden.

### 36. Spitzmorchel.

Dieselbe ist der vorigen in Gestalt und Hutfarbe ganz ähnlich; der Stiel kurz und weiß, der Hut spitzkegelförmig, hellbraun bis schwärzlich=braun. An diesem laufen Rippen herab, welche mit Querrippen verbunden sind. Im Frühling, auch im Herbst auf Waldwiesen und an Waldrändern vorkommend. Auch dieser ist ein ganz vorzüglicher Speisepilz.

### 37. Flaschenbovist.

Der obere Teil des Pilzes ist kugelförmig, nach unten sich verengend. An-

fangs weiß, dann gelblich, rosenfarbig bis bräunlich; die ganze Oberhaut mit Körnchen oder kleinen spröden Stacheln besetzt. Das Fleisch ist weiß, später von olivenfarbigen Sporen erfüllt. Erscheint im Sommer und Herbst sehr häufig in Wäldern, gern auch an grasigen Waldrändern.

