

Schwämme, die draußen „im Wald und auf der Heide“, im Feld und im Garten zu finden sind, in zwei große Gruppen einteilen: in eßbare und in giftige. Vor dem Genuß der letzteren muß man sich hüten. Immer und immer wieder melden die Zeitungen, daß da und dort einzelne Personen oder gar ganze Familien an Pilzvergiftung gestorben sind. Welches Mittel gibt es nun, um sich davor zu bewahren? Es gibt nur ein einziges, nämlich das, die eßbaren Pilze genau zu kennen; die unbekanntes Pilze aber muß man ruhig an ihrem Standort stehen lassen.

Einer der am häufigsten bei uns vorkommenden Pilze ist der Eierschwamm. Man nennt ihn noch Kochmändel, Pfifferling, Gelbling, Galuschel und Rällie. Er zeichnet sich vor allen seinen Genossen durch seine schöne, leuchtend gelbe Farbe aus. Sein Hut und sein Stiel gehen in Form von Riesen ineinander über. Er findet sich im Hochwald wie im Gesträuch, auf Nadelboden ebenso wie auf moosigem Untergrund. Seine Größe ist recht verschieden. Neben winzig kleinen findet man besonders im Heidestraut und im Waldgras versteckt handgroße Exemplare des genannten Pilzes. Neben den eßbaren hat die Natur einen ähnlichen, aber giftigen Gelbling gestellt. Dieser zeigt aber in seiner Färbung dunklere Töne. Bei ihm herrscht ein blaßes Orange gelb vor. Seine Unterseite ist außerdem nicht wie beim Pfifferling gerieft, sondern nebartig quadriert. Vor seinem Genuß muß man sich hüten.

Der eigenartigste Pilz unsrer Wälder ist der Stein- oder Herrenpilz. Man findet ihn vorzugsweise in den Spätsommer- und Herbstmonaten. Er zeichnet sich durch seinen oft faustdicken, unförmlichen Stiel und durch seinen lederartigen, braunen oder hellfarbigen Hut aus. Dessen Unterseite zeigt keine Riesen, sondern Löcher. Sein Fleisch ist schneeweiß. Seine Schnittfläche — dadurch unterscheidet er sich nämlich von der giftigen Ziegenlippe — verändert ihre Farbe nie. Bei dem genannten Giftpilz aber läuft sie sofort blau an. Man findet den Steinpilz im August und September auf dem Nadelboden des Hochwaldes; doch auch auf rasigen Waldblößen ist er zu finden. Er gehört seiner Schmachthaftigkeit wegen in die Gruppe der sogenannten Edelpilze.

Zu ihr rechnet man noch den Blutreizker, den Champignon und den gewürzhaften Knoblauchpilz, der in einzelnen Gegenden Deutschlands auch den Namen „Museron“ führt. Der Blutreizker, auch „Reißke“ genannt, ist einer der vorzüglichsten Speisepilze. Man findet ihn in den Monaten August und September auf Waldwegen, Waldwiesen, Kleebrachen usw. Sein Stiel ist walzenrund und hohl. Sein Hut ist leicht gewölbt, unten mit Riesen und oben mit einer leder- oder pergamentähnlichen Haut versehen. Bricht oder schneidet man den Pilz an, so blutet er. Die Schnittfläche färbt sich bald mattgrün. Der Pilz selbst ist verschiedenartig gefärbt. Auf sumpfigem Untergrunde findet man rostrote, im Moose grasgrüne, am Waldrande