

### 100. Der Fliegenpilz.

1. **Name, Stiel und Hut.** Fliegenpilz heißt er, weil er als Fliegengift dient. Wurzel, Blüten und Blätter suchen wir bei ihm vergebens. Man unterscheidet an ihm nur 2 Hauptteile: Stiel und Hut. Beiden fehlt die grüne Farbe. Der Pilz bildet nämlich kein Blattgrün, sondern lebt als Schmarozer. Der Hut hat zuerst die Form einer Kugel und ist mit einer weißen Schutzhaut überzogen. Mit dem fortschreitenden Wachsen lösen sich aber die Ränder vom Stiele los, und der Pilz erhält die Form eines Regenschirms oder eines Hutes. Er bildet so einen Schuttschirm für die Sporen auf seiner Unterseite.

2. **Sporen.** An der Unterseite des Hutes bemerkt man zahlreiche Blättchen, die Lamellen. Schneide den Hut ab und lege ihn mit der Unterseite auf ein Blatt Papier! Du findest am nächsten Tage weiße Stäubchen auf dem Papier. Sie haben zwischen den Blättern gefesselt. Man nennt sie Sporen. Das sind Zellen, die so fein wie das feinste Pubermehl sind. Sie werden leicht vom Winde verweht und von Menschen und Tieren eingeatmet. Die Sporen mancher sehr kleiner Pilze sind die Ursachen verschiedener ansteckender Krankheiten, z. B. der Diphtheritis.

3. **Fadengeflecht.** Jede Spore bildet sich zu einem Schlauche aus, der sich spinnwebenartig verzweigt und als eine weißliche, schimmelartige Masse den Boden durchwuchert. Man nennt dieses Gewebe das Fadengeflecht oder Pilzlager. Dieses ist der eigentliche Körper der Pflanze; es vertritt auch die Stelle der Wurzel. Das, was wir Pilz nennen, ist weiter nichts als der Fruchtträger, worin sich die Sporen entwickeln. Bei trockener Witterung kann ein solches Fadengeflecht jahrelang unverändert in der Erde ruhen, ohne Stiel und Hut zu treiben. Tritt aber warmes, feuchtes Wetter ein, so entwickelt sich der Pilz in wenigen Tagen.

### 101. Eßbare und giftige Pilze.

1. Einige Pilze enthalten viel Nahrungstoff und können gegessen werden. Dahin gehören der Pfifferling, der Champignon, der Steinpilz, die Morchel, die Trüffel u. a. Wer Pilze zum Essen sammeln will, muß sie genau kennen, da er sonst leicht giftige mit unschädlichen verwechseln kann. Die Ansicht, daß ein silberner Löffel, in kochende giftige Pilze getaucht, schwärzlich anliefe, während dies bei eßbaren nicht der Fall sei, ist durchaus unrichtig.

2. Folgende Speisepilze und Gispilze werden leicht verwechselt:

<p>a. Champignon</p> <p>Pilz trocken, kurz. Hut weiß bis bräunlich, seidenartig. Blätter gehen nicht bis an den Stiel, anfangs weiß, dann rosenrot, braun, zuletzt schwarz. Stiel bricht leicht, am Grunde nur wenig verdickt, ohne Wulsthaut. Fleisch weiß und rosa, angenehm von Geruch und Geschmack.</p>	und	<p>Knollenblätterpilz.</p> <p>Pilz klebrig, schlank. Hut weißlich-gelb, mit Hautfetzen. Blätter gehen bis an den Stiel, bis zuletzt weißlich. Stiel zähe, am Grunde ein abgesetzter Knollen, der in eine Wulsthaut gekleidet ist. Fleisch weiß, unter der Haut des Hutes grünlich oder gelblich, von widerlichem Geruch und bitterem Geschmack.</p>
<p>b. Echter Reizker</p> <p>Pilz möhrenfarbig. Hut am Rande glatt. Milch orange, färbt sich an der Luft, süß. Standort: Nadelhölzer.</p>	und	<p>Birkenreizker.</p> <p>Pilz fleischfarbig. Hut am Rande behaart. Milch weiß, unveränderlich, scharf brennend. Standort: Laubhölzer, besonders unter Birken.</p>