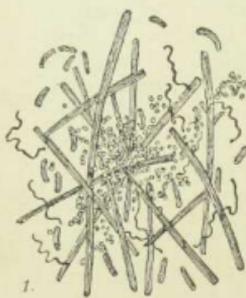


dem scharlachroten Hute. — Einer der wichtigsten Speisepilze ist der **Gelbling**, **Pfifferling** oder **Eierpilz**. Er läßt sich an der dottergelben Färbung und den am Stengel herablaufenden Blättern leicht erkennen. — Hochgeschätzt wird auch der **Reizter**. Sein meist ziegelroter Hut ist mit orangefarbenen oder grünlichen Ringen geziert. Bei Verletzungen tropft aus ihm ein rotgelber Milchsaft hervor, während der **zottige Reizter**, wenn er verwundet wird, eine weiße Milch absondert. Den früheren Namen „Giftreizter“ trägt letzterer mit Unrecht; denn nach vorheriger Abkochung ist er völlig unschädlich. — Sehr schmackhaft ist ferner der **Steinpilz**, der einen knolligen, hellbraunen Stiel und einen mattbraunen Hut besitzt. Die Unterseite des Hutes trägt keine Blätter, wie wir sie beim Champignon und andern „Blätterpilzen“ finden, sondern eine dicke, feingelocherte Schicht. Sie ist anfangs von weißer, später von gelblicher und schließlich von grünlicher Färbung. Gleich dem Steinpilze sind alle die „Röhrenpilze“ essbar, deren Stiel einen Ring besitzt, und von den ringlosen Arten wieder diejenigen, die beim Zerbrechen nicht sofort die Farbe ändern. — Ein Pilz, der auf der Unterseite des Hutes kleine Stacheln trägt, ist der essbare **Habichtschwamm** oder **Rehpiß**. Die Oberseite des Hutes ist schokoladebraun und mit großen Schuppen bedeckt. — Bei dem schmackhaften **Ziegenbart** oder **Hahnenkamm** ist der Fruchtkörper vielfach zerteilt. — Auch die bekannten **Boviste** können, solange sie jung sind, gegessen werden. Der **Kartoffelbovist** aber ist giftig. Seine Fruchtkörper sehen wie Kartoffelmollen aus, sind innen zuletzt aber ganz schwarz. — Sehr wohlschmeckende Pilze sind auch die **Morcheln**, von denen hier die **Spigmorchel** abgebildet ist.

Es gibt eine große Anzahl von Pilzen, die ihre Nahrung andern lebenden Wesen, besonders Pflanzen, entziehen. Einer dieser „Schmarotzer“ bildet das **Mutterkorn** der Roggenähre. — Andre Arten rufen an den Getreidepflanzen jene gelben, braunen oder schwarzen Flecken und Streifen hervor, die wie Rostflecke aussehen. Nicht selten vernichten diese **Rostpilze** einen großen Teil der erwarteten Ernte. — Der **Kartoffelpilz** durchzieht mit seinem Fadengeflecht die Kartoffelpflanze, die daher vorzeitig abstirbt. Infolgedessen bleiben die Knollen klein, oder sie bekommen selbst die „Kartoffelsäule“. — Die Blätter anderer Pflanzen findet man gleichfalls häufig wie mit Schimmel überzogen: das ist das Fadengeflecht der **Meltaupilze**, die den Gewächsen oft großen Schaden zufügen. Einer der gefährlichsten dieser Zerstörer ist der **Rebenmeltau**. — Noch mehr gefährdet ist der sog. **falsche Rebenmeltau**, der im Innern der Blätter lebt. — Auch der „**Schimmel**“, der häufig auf Brot, eingemachten Früchten u. dgl. angetroffen wird, ist das Fadengeflecht mikroskopisch kleiner Pilze.

2. Spaltpilze (Bakterien).



Spaltpilz.

1. **Vom Bau der Spaltpilze.** a) Verteilen wir von dem weißen Belage unserer Zähne ein wenig in einem Wassertropfen (1.), so erblicken wir mit Hilfe des Mikroskops zahlreiche Spaltpilze oder Bakterien. Viele dieser Gebilde erreichen noch nicht einmal $\frac{1}{1000}$ mm an Länge. Sie haben die Gestalt einer Kugel, eines kürzeren oder längeren Stäbchens, sind mehr oder weniger gekrümmt oder gar korbzieherartig gewunden.

b) Die Spaltpilze vermehren sich außerordentlich schnell, indem sie sich teilen. Vielfach bildet sich in ihnen auch je eine Spore (2.). Gerät diese an einen Ort, an dem sie keimen kann,

so geht aus ihr wieder ein Spaltpilz hervor. Die winzigen Körper werden in trockenem Zustande leicht vom Winde verweht. Als unsichtbarer Staub schweben sie überall in der Luft und kehren mit andern Staubteilchen wieder zur Erde zurück.