

Liebingsfutter. Auch kann man aus gerösteten Eichen einen Kaffee bereiten, der zuweilen den Kranken vom Arzte verordnet wird.

2. Sommer- und Winterliche. Es giebt bei uns zwei verschiedene Arten von Eichen, die Sommer- und die Winterliche. Die Blätter der Winterliche fallen im Herbst nicht ab, sondern bleiben teilweise bis zum nächsten Frühjahr am Baume hängen. — (Vergleiche die Früchte und Blätter der beiden Arten miteinander!)

3. Gerbsäure. Die Galläpfel, deren Bäckchen jetzt schön gelb und rot gefärbt sind, enthalten einen herben Saft, die Gerbsäure. Man gewinnt dieselbe, wenn man die Äpfel in warmes Wasser legt und auslaugt. Fügt man zu dieser Lauge etwas Eisenrost, so erhält man schwarze Tinte, die — von den Galläpfeln unsrer einheimischen Eiche zubereitet — sich aber wenig brauchbar erweist. Man benutzt zur Bereitung der Tinte vielmehr die Gallen der in Kleinasien wachsenden Knoppereiche, die außerordentlich reichhaltig an Gerbsäure sind. Auch in der Rinde der Eiche ist viel Gerbsäure enthalten; diese gebraucht man zum Gerben des Leders. Nachdem der Lohgerber die Häute von Fleisch- und Fettteilen gereinigt und enthaart hat, werden dieselben mit der in der Lohmühle gemahlten Eichenrinde (Loh) in einer etwa 3 m tiefen Grube aufgeschichtet. Dann füllt man die Grube mit Wasser, welches der Loh die Gerbsäure entzieht. Letztere dringt nun in die Poren der Felle ein, verbindet sich mit dem tierischen Leim zu einer unauflösllichen Masse und verwandelt so die weichen Häute in zähes Leder.

77. Der Fliegenpilz.

1. Strunk und Hut. Im Herbst erscheint in unsern Wäldern ein roter, ziemlich großer Pilz, welcher unter dem Namen Fliegenpilz bekannt ist. Derselbe besteht aus einer schwammigen Masse, die sehr giftig ist und bald in Fäulnis übergeht. Wurzel, Blüten und Blätter suchen wir bei dem Pilze vergebens. Man unterscheidet an ihm nur 2 Hauptteile, den Strunk oder Stiel und den Hut. Der Strunk ist weiß und unten etwas verdickt; oben trägt er den Hut. Letzterer hat zuerst die Form einer Kugel und ist mit einer weißen Haut überzogen. Mit dem fortschreitenden Wachsen lösen sich aber die Ränder vom Strunke los, und der Pilz erhält nach und nach die Form eines Regenschirms. Zuletzt aber biegen sich die Ränder aufwärts, so daß der Hut die Gestalt einer Schüssel annimmt.

2. Sporen. An der Unterseite des Hutes bemerkt man kleine Blättchen (Lamellen), zwischen denen die Samensporen sitzen. Dies sind einfache Zellen, die so fein wie das feinste Pubermehl sind und leicht vom Winde verweht werden. In unzählbaren Mengen, dem bloßen Auge unsichtbar, durchziehen sie die Luft, vermischen sich mit dem Staub, fallen hier und dort nieder und werden nicht selten von Tieren und Menschen eingeatmet.

3. Pilzlager. Jede Spore bildet sich zu einem Schlauche aus, welcher sich spinnwebartig verzweigt und als eine schimmelartige Masse den Boden durchwuchert. Man nennt dieses Gewebe das Pilzlager. Dasselbe vertritt die Stelle der Wurzel; das, was wir Pilz nennen, ist weiter nichts als der Fruchtträger, in welchem sich die Sporen entwickeln. Bei trockner Witterung kann das Pilzlager jahrelang in der Erde ruhen, ohne Strunk und Hut zu treiben; tritt aber warmes, feuchtes Wetter ein, so entwickelt sich der Pilz in wenigen Tagen.

78. Eßbare Pilze.

Einige Pilze enthalten viel Nahrungstoff und können gegessen werden. Dahin gehören z. B. der Pfifferling, der Champignon, der Steinpilz, die Morchel, die Trüffel u. a. Wer aber Pilze zum Essen sammeln will, muß sie auch genau kennen, da er sonst leicht die unschädlichen mit den giftigen verwechseln kann. (Die Ansicht, daß ein