

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Beilage

[urn:nbn:de:bsz:31-221434](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221434)



Schuppiger Kitterling. Essbar.
Tricholoma imbricatum Fr.

Abbildung aus „Führer für Pilzfreunde“ begründet von Edmund Michael,
systematisch geordnet und gänzlich neu bearbeitet von Roman Schulz.

Beschreibung umseitig.

Schuppiger Ritterling. Eßbar.

Tricholoma imbricatum Fr.

Der Hut ist anfangs glockenförmig gewölbt, am Rande eingebogen und feinfilzig, schleierlos, dann ausgebreitet und am Rande nackt, stumpf gebuckelt, 5 bis 10 cm breit, umbrabraun bis rotbraun, am Buckel glatt oder höchstens anfangs flockig-schuppig, weiterhin eingewachsen- bis faserig-feinschuppig, trocken, derbfleischig.

Die Blätter sind erst weißlich, dann rötlich und braunfleckig, ziemlich gedrängt, hinten schwach ausgerandet, fast frei.

Der Stiel ist fast gleichdick, 6 bis 10 cm lang und 1 bis 1 1/2 cm dick, anfangs weiß, später von unten her bräunlich, rotbraun faserig-flockig, oben weißflockig oder weißmehlig bestäubt, voll, später hohl. Er zeigt keine Spur eines Schleiers.

Das Fleisch ist anfangs weiß und wird allmählich im Stiele von unten her bräunlich. Es ist geruchlos oder riecht nur schwach nach frischem Mehl. Der Geschmack ist milde.

Zeit und Standort: Der Pilz erscheint erst spät, von Ende September bis November. Er wächst häufig in trockenen Nadelwäldern, oft in großer Menge.

Wert: Er ist schon von altersher als eßbar bekannt.

Abbildung und Beschreibung aus

„Führer für Pilzfreunde“

begründet von **Edmund Michael**,

systematisch geordnet und gänzlich neu bearbeitet von **Roman Schulz**.

1. **Band:** 113 farbige Abbildungen der wichtigsten und häufigsten Pilze, systematisch geordnetes Verzeichnis der abgebildeten Pilze aller drei Bände, Einführung in Wesen und Verwendung der Pilze, Bestimmungsschlüssel nach leicht auffindbaren Merkmalen, Erklärung der Namen.
2. **Band:** 152 Abbildungen der übrigen Blätterpilze, wird noch im Laufe des Sommers 1925 erscheinen.

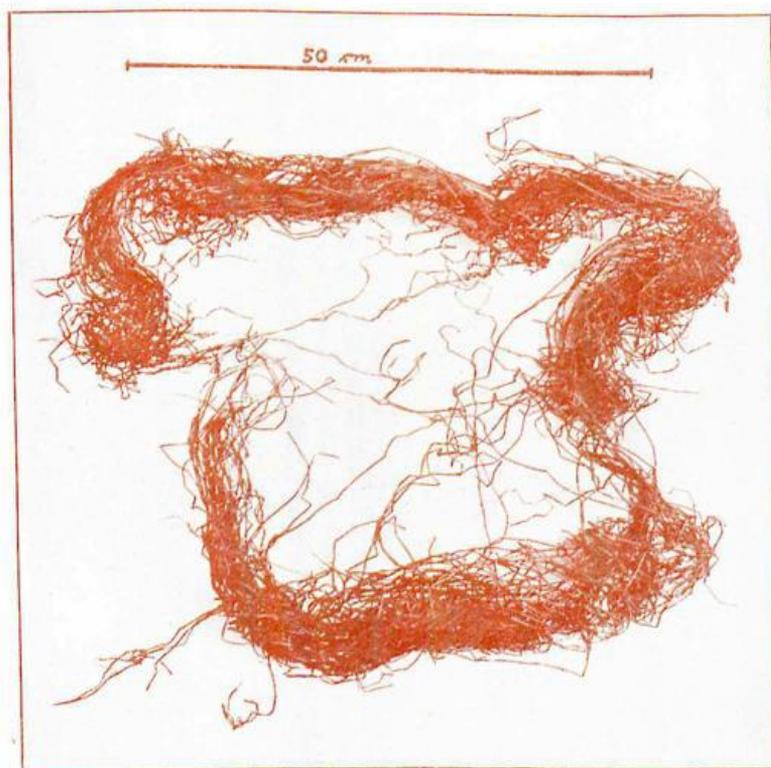
Verlag von Förster & Borries, Zwickau i. Sa., 1925

Jeder Band ist einzeln käuflich und kann durch die Zeitschrift für Pilzkunde,
Carl Rembold A.-G., Heilbronn a. N.,

oder jede Buchhandlung bezogen werden.

Anzeige über die Volksausgabe und die zwei Tafelausgaben vom „Führer für Pilzfreunde“ siehe in der vorliegenden Nummer dieser Zeitschrift.

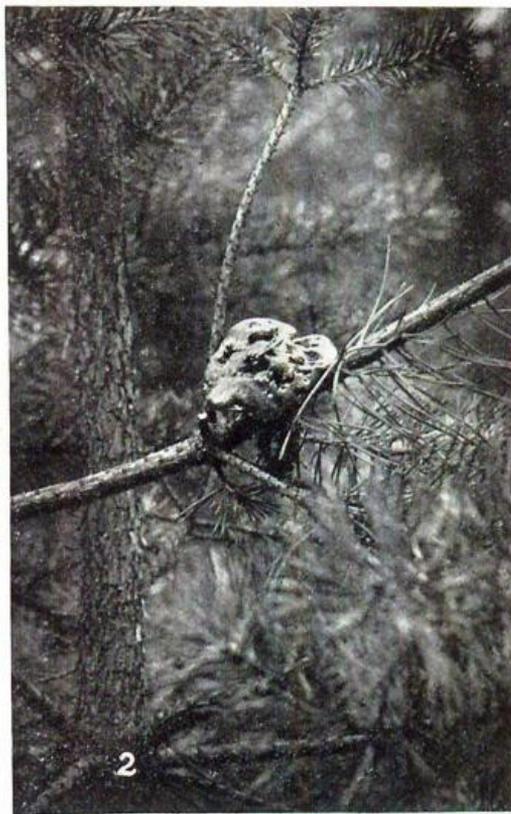
Pilz-Rhizomorphen in einer Wasserleitungsrinne.



Aufnahme von Dr. Pape.

Die natürliche Grösse des Rhizomorphenstranges geht aus dem beigedruckten Maßstab von 0,50 m Länge hervor.

Das Eichhörnchen und die Pilze.



Nach Originalen
von
Franz Kallenbach.



Aufnahmen mit
Contessa-Nettel
und Zeiß-Tessar.

Erläuterungen
im Text!



Schuppiger Ritterling. Essbar.
Tricholoma imbricatum Fr.

Abbildung aus „Führer für Pilzfreunde“ begründet von Edmund Michael,
systematisch geordnet und gänzlich neu bearbeitet von Roman Schulz.

Beschreibung unseitig.

Schuppiger Ritterling. Essbar.

Tricholoma imbricatum Fr.

Der Hut ist anfangs glockenförmig gewölbt, am Rande eingebogen und feinfilzig, schleierlos, dann ausgebreitet und am Rande nackt, stumpf gebuckelt, 5 bis 10 cm breit, umbrabraun bis rotbraun, am Buckel glatt oder höchstens anfangs flockig-schuppig, weiterhin eingewachsen- bis faserig-feinschuppig, trocken, derbfleischig.

Die Blätter sind erst weißlich, dann rötlich und braunfleckig, ziemlich gedrängt, hinten schwach ausgerandet, fast frei.

Der Stiel ist fast gleich dick, 6 bis 10 cm lang und 1 bis 1 1/2 cm dick, anfangs weiß, später von unten her bräunlich, rotbraun faserig-flockig, oben weißflockig oder weiszmehlig bestäubt, voll, später hohl. Er zeigt keine Spur eines Schleiers.

Das Fleisch ist anfangs weiß und wird allmählich im Stiele von unten her bräunlich. Es ist geruchlos oder riecht nur schwach nach frischem Mehl. Der Geschmack ist milde.

Zeit und Standort: Der Pilz erscheint erst spät, von Ende September bis November. Er wächst häufig in trockenen Nadelwäldern, oft in großer Menge.

Wert: Er ist schon von altersher als essbar bekannt.

Abbildung und Beschreibung aus

„Führer für Pilzfreunde“

begründet von **Edmund Michael,**

systematisch geordnet und gänzlich neu bearbeitet von **Roman Schulz.**

1. **Band:** 113 farbige Abbildungen der wichtigsten und häufigsten Pilze, systematisch geordnetes Verzeichnis der abgebildeten Pilze aller drei Bände, Einführung in Wesen und Verwendung der Pilze, Bestimmungsschlüssel nach leicht auffindbaren Merkmalen, Erklärung der Namen.
2. **Band:** 152 Abbildungen der übrigen Blätterpilze, wird noch im Laufe des Sommers 1925 erscheinen.

Verlag von Förster & Borries, Zwickau i. Sa., 1925

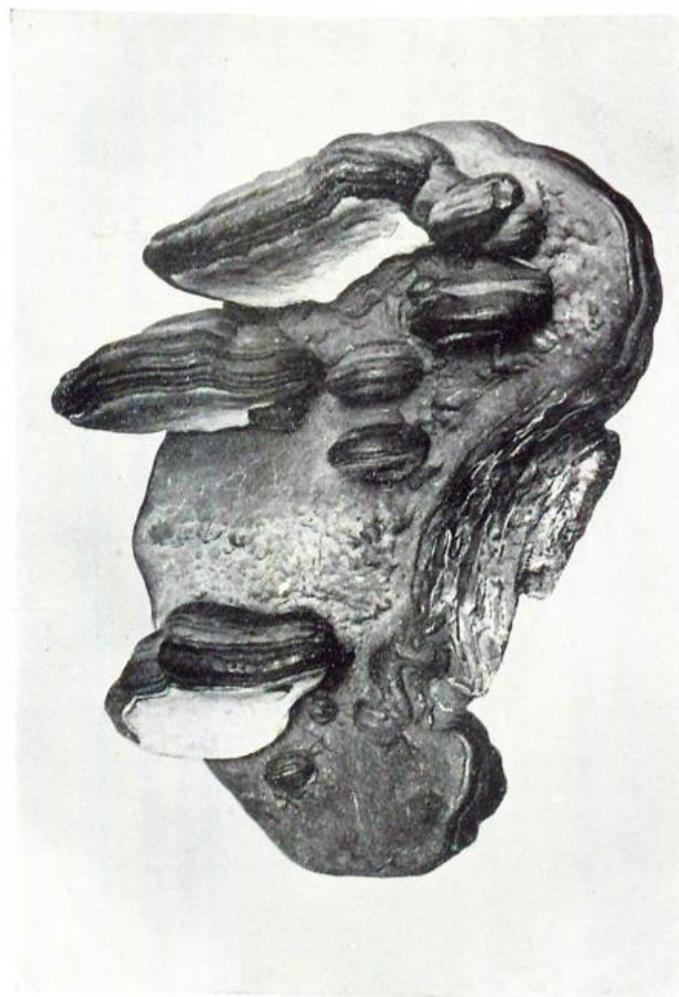
Jeder Band ist einzeln käuflich und kann durch die Zeitschrift für Pilzkunde,

Carl Rembold A.-G., Heilbronn a. N.,

oder jede Buchhandlung bezogen werden.

Anzeige über die Volksausgabe und die zwei Tafelausgaben vom „Führer für Pilzfreunde“ siehe in der vorliegenden Nummer dieser Zeitschrift.

Geotropismus bei Pilzen.



Nach dem Original von F. Kallenbach.
Aufnahme mit Contessa-Nettel und Zeiß-Tessar.
Erläuterung im Text!
Ca. $\frac{2}{3}$ natürlicher Größe.