

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Taschenbuch für Pilzsammler**

**Walther, Ernst**

**Leipzig, 1918**

II. Von der Gestalt der Pilze

**urn:nbn:de:bsz:31-90524**

Bei ihrer unterirdischen Lebensführung breiten sich die Lager mancher Arten im Boden allseitig aus, sterben in ihren innern, älteren Teilen jedoch in Folge Erschöpfung des Nährbodens allmählich ab und bilden schließlich eine ringförmige Zone, deren Umfang sich von Jahr zu Jahr erweitert. Die auf ihr stehenden Fruchtkörper erscheinen dann in sogenannten Hefenringen angeordnet. Diese Erscheinung entsteht indes nach anderer Auffassung auch dadurch, daß die Pilzlager in Form langgezogener Stränge wachsen, wobei sie dem Verlaufe der vom Weidevieh oder Wild kreisförmig abgelagerten Dungstoffe folgen.

## II. Von der Gestalt der Pilze

Die ausgebildeten Fruchtkörper weisen in ihrer äußeren Erscheinung einen außerordentlichen Formenreichtum auf, dessen auch nur annähernd erschöpfende Darstellung nicht in der Absicht dieses Büchleins liegen kann. Es soll daher in Hinblick auf den praktischen Zweck desselben im wesentlichen nur Rücksicht genommen werden auf solche Formen, die für den „Küchenbotanik“ treibenden Pilzfreund in Betracht kommen. Es handelt sich dabei um folgende Gruppen:

1. Röhrenpilze. Sie scheiden die Sporen aus in einer Röhrenschicht, die auf der Unterseite des Hutes liegt und sich meist leicht vom Hutfleische trennen läßt (siehe Bild I). Unter ihnen gibt es sehr viele wertvolle Speisepilze, als deren Kennzeichen eine weiße, gelbe, grüne oder graue Unterseite zu merken ist. Formen mit roter Unterseite, rötlicher Netzhaderung am Stiel oder bitterem Geschmacke sind giftverdächtig.

2. Blätterpilze. Sie scheiden die Sporen aus auf Blättern, die auf der Hutunterseite gelegen sind und wie

eng aneinander liegende Radspeichen sich vom Stiele nach dem Hutrande hinauf- oder hinabziehen (Bild IV).

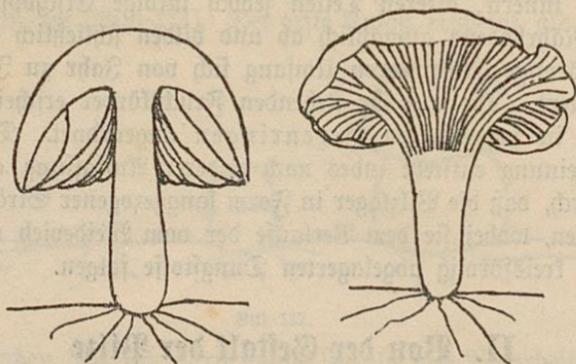


Bild IV.

3. Stachelpilze. Sie scheiden die Sporen aus auf pfriemenartigen kurzen Stacheln, mit denen die Unterseite des Hutes dicht besetzt ist (Bild V).

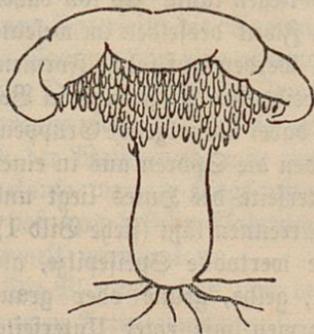


Bild V.

4. Korallenpilze. Der Fruchtkörper ist nicht in Hut und Stiel gegliedert, sondern keulenförmig gestaltet oder korallenartig verzweigt. Die Sporen werden abgesondert vom ganzen oberen Teile des Fruchträgers, resp. von den Spitzen der Verzweigungen (Bild VI).

5. Morcheln und Lorcheln. Der Hut scheidet auf seiner vielfach gefalteten oder grubig vertieften Oberfläche die Sporen aus (Bild VII).

6. Bauchpilze. Sie erscheinen als flaschenförmige oder kugelige Gebilde, deren Inneres bei der Reife in trocknen (Boviste) oder schleimigen (Stinkmorchel) Sporenstaub zerfällt (Bild VIII).



Bild VI.



Bild VII.

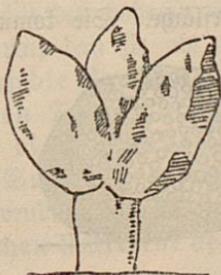
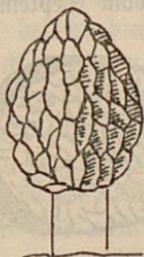
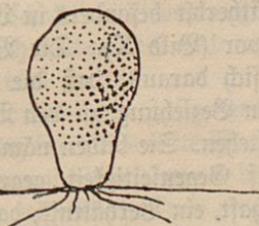
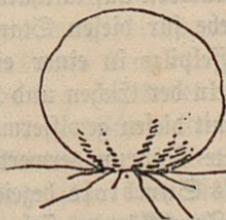


Bild VIII.



Walther (B. 1166-1170).

7. Becherlinge. Die Fruchtkörper sind von wachs- oder gallertartiger, auch lederiger Beschaffenheit; sie sitzen in Becher- oder Napfform auf feuchter Erde oder an Holz (Bild IX).

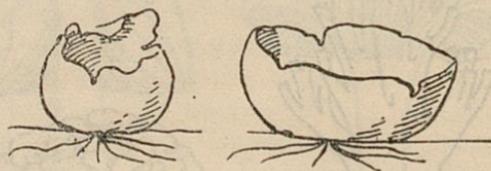


Bild IX.

8. Trüffeln. Die knollig gestalteten Fruchtkörper wachsen unterirdisch oder heben sich wenigstens teilweise bis an die Erdoberfläche. Sie kommen vom September bis in

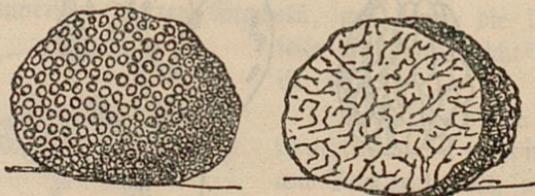


Bild X.

den Spätherbst besonders in Laubwäldern auf kalkhaltigem Boden vor (Bild X). Die Vorliebe für diesen Standort erklärt sich daraus, daß die Trüffelpilze in einer eigentümlichen Beziehung zu den Wurzeln der Eichen und Rotbuchen stehen. Sie bilden nämlich mit diesen gewissermaßen eine auf Gegenseitigkeit gegründete Nahrungserwerbsgenossenschaft, ein Verhältnis, das als Symbiose bezeichnet wird. Bei einem Durchschnitte des Fruchtkörpers sieht man

auf g  
Verla  
bis a  
wärti

### III.

D  
über  
ganz  
sten  
schrä  
wese  
woh  
Zer  
leib  
fun  
durd  
dene  
dien

F  
Pila  
ihm  
kör  
F  
dere  
von  
Ph  
A

auf graubräunlichem Grunde weiße und dunkle Adern, deren Verlauf an Hirnwindungen erinnert. Sie sind alle eßbar bis auf eine Art, die sich schon von selbst durch widerwärtigen Geruch ausschließt.

### III. Die Bedeutung der Pilze im Haushalte der Natur und des Menschen

Die Bedeutung der Pilze in ihrer Gesamtheit ist eine überaus mannigfaltige und vielgestaltige. Wir sehen hier ganz ab von der umfänglichen Arbeitsleistung der niedersten Pilzformen, wie der Hefen- und Spaltpilze und beschränken uns auf die Tätigkeit der höheren Pilze. Im wesentlichen besteht diese darin, daß sie als Fäulnisbewohner beschleunigend auf die Verwesung und den Zerfall der abgestorbenen Tier- und Pflanzenleiber einwirken, dadurch die massenhafte Anhäufung toter organischer Substanz beseitigen und durch die schnelle Wiederverwendung der dabei frei gewordenen Baustoffe einem raschen Umtriebe des Stoffes dienen.

Für den Haushalt des Menschen aber haben die höheren Pilze noch die besondere wirtschaftliche Bedeutung, daß sie ihm ein wohlfeiles, wohlschmeckendes und wohlbekömmliches Nahrungsmittel bieten.

Das liegt begründet in ihrer chemischen Zusammensetzung, deren analytische Untersuchung beachtenswerte Prozentsätze von Eiweiß, Fett, Zuckern und Nährsalzen — besonders Phosphorsäure und Kali — ergeben hat.

Die Angaben darüber wollen aber in richtiger Weise