

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

BIOX-Stundenplan

BiOX-Aktiengesellschaft

[Mannheim], [1950?]

[urn:nbn:de:bsz:31-364979](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-364979)

Stundenplan

	Vormittag			Nachmittag		
Montag						
Dienstag						
Mittwoch						
Donnerstag						
Freitag						
Sonnabend						

BiOX-ULTRA SAUERSTOFF-ZAHNPASTA

Schwarze Ziffern : essbar! Rote : giftig! 1. Stein- oder Herrenpilz 2. Rothäubchen 3. Pfifferling oder Eierschwamm 4. Rotstieliger Ledertäubling 5. Pantherpilz 6. Speismorchel 7. Brätling 8. Fichtenreizger oder Echter Reizger 9. Satanspilz 10. Falscher Reizger oder Birkenreizger 11. Spiteufel 12. Weißer spitzhäutiger Knollenblätterpilz 13. Grüner Knollenblätterpilz 14. Fliegenpilz 15. Semmelstoppelpilz.

1. **Stein- oder Herrenpilz** (*Boletus edulis*): Schmackhafter, wertvoller Speisepilz, der von Mitte Juni bis in den Herbst hinein erscheint. Kennzeichen: Hell- oder dunkelbraune polsterförmige Hüte, weißes Fleisch. Röhrenschicht gelblich, Röhrenmündung erst weiß, dann gelbgrünlich. Weißliche bis ockerfarbene, mit feiner Netzzeichnung versehene Stiele, zuerst kugelig-keulig, später gestreckt.
2. **Rothäubchen** (*Boletus rufus*): Wertvoller Speisepilz, dessen Fleisch beim Kochen schwarz wird, meist im Laubwald (Juli-Oktober) zu finden. Kennzeichen: Große, polsterförmige, dickfleischige, rotbraune bis orangebräunliche Hüte, weißes Fleisch, das bei Verletzungen langsam blaugrünlich, später schwarzgrau wird. Hohe, dicke, weißliche Stiele, schwärzlich oder rotbraun gesprenkelt. Die Röhren sind bei jungen Pilzen weißgrau, später graubräunlich.
3. **Pfifferling oder Eierschwamm** (*Cantharellus cibarius*): Von Juli bis Oktober in Laub- und Nadelwald verbreitet, gesellig. Auch büschelig vorkommend. Der ganze Pilz ist leuchtend gelb, die Laubwaldform hat jedoch eine hellere, fast weißliche Oberfläche. Kreiselförmiger Fruchtkörper, weißes, festes Fleisch, dicke leistenförmige, weiß herablaufende Blätter.
4. **Rotstieliger Ledertäubling** (*Russula olivacea*): Der größte schmackhafteste Täubling, der meist in Rotbucheinnähe, aber auch im Nadelwald (Juli-Oktober) zu finden ist. Gesellig. Die Hüte sind prächtig purpurrot, oft olivgrünlich ausbläsend. Weißes bis gelbliches Fleisch, sehr breite, spröde, weiße, bei älteren Pilzen ocker- bis ledergelbliche Blätter. Die Stiele sind kurz, sehr dick, ganz oder nur an der Spitze leuchtend rot, oder rosa gefärbt.
5. **Pantherpilz** (*Amanita pantherina*): Sehr giftiger, zerstreut von Juli-Oktober im Nadelwald, seltener im Laubwald verbreiteter Pilz. Kennzeichen: Hüte bei jungen Pilzen dunkel, später hellbräunlich, selbst weißgrau ausbläsend. Rand gerieft. Fleisch und ausgebuchtete Blätter weiß. Stielspitze ungerieft. Der Stiel ist in die meist zylindrische Knolle wie ein Flaschenkork in eine Flasche eingepreßt.
6. **Speisemorchel** (*Morchella esculenta*): Guter Speisepilz, in sandigen Wäldern, Parkanlagen, an Waldrändern und Bachufern vom April-Juni verbreitet. Gesellig. Hüte ocker-, auch oranges, seltener dunkelbräunlich, mit bienenwabentartigen Gruben und Kammern, hohl, Pyramiden- oder eiförmig bis rumplich. Hohle, weiße, kurze Stiele.
7. **Brätling** (*Lactarius volemus*): Köstlicher, in Laub- und Nadelwald von Juli bis November verbreiteter, nicht überall auftretender Speisepilz. Große Hüte, orangebräunlich, selten ausgebläht. Festes weißes Fleisch, dicke, weißgelbe, an Druckstellen braun werdende Blätter. Nach Verletzungen tropft süßlicher Milchsaf ab. Die Stiele sind heller als die Hüte, mittellang, dick und fest.
8. **Fichten- oder echter Reizker** (*Lactarius deliciosus*): Schmeckt am besten gebraten, wenn man zuvor den ganzen Hut in Pfannkuchenteig eingetaucht hat. Vorkommen: In Nadelwäldern, unter Wacholdersträuchern, auf Heiden, Weiden und in Torfsümpfen von Juli-November. Oft massenweise auftretend. Kennzeichen: Hüte orangefarbig, meist gezont, bei jungen Pilzen schmierig. Fleisch weißlich bis orangefarbig. Nach Verletzungen tritt eine karottenrote Milch aus. Blätter herablaufend, orangefarbig, an Druckstellen grünspanfleckig. Stiele gelbrötlich, bei jungen Pilzen voll, später hohl.
9. **Satanpilz** (*Boletus satanas*): Giftiger Laubwaldpilz, zerstreut im August und September vorkommend. Große, silbergraue Hüte, weißliches, dickes Fleisch; verletzt blau anlaufend. Röhrenschicht grünlichgelb, Röhrenmündungen bei jungen Pilzen orangefarbig, älter blutrot. Stiele: dickbauchig, feine Netzzeichnung, Spitze gelb, nach unten karminrot, am Grunde gelblich.
10. **Falscher- oder Birkenreizker** (*Lactarius torminosus*): Giftig, wird jedoch nach längerem (10 Minuten) Abkochen in Salzwasser essbar. Birkenbegleiter, vom August bis November verbreitet. Fleischrosafarbene Hüte, dunkler gezont, mit eingerolltem Rand, zottig behaart. Blätter weißgelb bis rosafarben. Schwache weiße Milch.
11. **Speckhäubling oder Speisetafel** (*Russula emetica*): Giftig, wird jedoch nach längerem Abkochen genießbar. Vorkommen: Juli bis November. Hüte kirschrot, seltener in der Mitte schwärzlich; Rand bei älteren Pilzen gedieft. Fleisch, Blätter und Stiel weiß, letzterer selten rötlich.
12. **Weißer, spitzköpfiger Knollenblätterpilz** (*Amanita virida*): Tödliche Giftwirkung 3 bis 24 Stunden nach dem Genuß! Der Pilz ist in allen seinen Teilen weiß, hat spitzköpfige Hüte, Stiele mit Manschetten und am Grunde Knolle mit Scheide. Ähnlich ist der weiße Frühlingsknollenblätterpilz (Mai und Herbst). Ebenfalls tödlich giftig.
13. **Grüner Knollenblätterpilz** (*Amanita phalloides*): Tödlich giftig! Gegenmittel: Einspritzung einer Trachealkanulation in die Blutbahn, Eichenbegleiter, verbreitet von Juli bis Oktober. Hüte grün, meist ohne Hüllreste. Fleisch und Blätter weiß, letztere dicht ausgebuchtet. Schlanke weiße oder auch grünlich gebänderte, mit Manschette versehene Stiele, am Grunde Knolle mit Scheide. Duftet nach Ligusterblüten.
14. **Fliegenpilz** (*Amanita muscaria*): Giftiger, meist in Nadelwald vorkommender geselliger Pilz. Verbreitet vom Juli bis November. Große, mit Hüllresten bedeckte Hüte, bei jungen Pilzen dunkelrot, bei älteren orangefarbig. Fleisch und Blätter weiß, Stiele hoch, älter hohl, mit Manschette. Base mit Knolle.
15. **Semmelstoppelpilz** (*Hydnum repandum*): Essbarer, wertvoller Pilz, der vor der Zubereitung, um bittere Gerichte zu vermeiden, abgebrüht werden soll. Häufig verbreitet vom Juli bis November. Kennzeichen: Dicke, festfleischige Hüte, orangefarbig, teilweise fast weißlich. Hutunterseite mit erst weißlichen kurzen, dann immer längeren gelblichen Stacheln versehen. Stiel weißlich, meist kurz, fest und dick. Eine Abart davon ist der rötliche Semmelstoppelpilz. Er ist klein und dünnhäutig.

DIE ZAHNPASTA MIT DEN BILDERSHECKS