

Besonders gefährlich sind natürlich Verwechslungen von giftigen Pilzen mit ähnlich aussehenden genießbaren Arten. Jedesmal werden also solche Gegenüberstellungen gemacht, welche die Unterschiede besonders klar werden lassen. Solche leicht verwechselbare Paare sind der *Rollenblätterpilz* und der *Champignon*. Der erstere hat weiße Blattlamellen auf der Unterseite mit einem knollig verdickten Stengel, der in einer häutigen Scheide steckt, während der letztere rosarote, bei älteren Stücken schokoladenbraune Blätter hat. Der *Satanspilz* könnte mit ähnlichen Röhrenpilzen verwechselt werden. Sein bauchiger, unten blutroter, nach oben gelb werdender Stengel läßt ihn aber doch leicht erkennen. Das gelbe Fleisch läuft beim Anschneiden blau an. Den Täublingen, deren giftigster der *Speitäubling* oder *Speiteufel* ist, war schon die Rede. Der *Giftreizker* unterscheidet sich durch seinen zottigen Hutrand und die weiße, scharfe Milch vom genießbaren *Reizker*, der roten Milchsaft besitzt. Der *Schwefelkopf* einer unserer giftigsten Schwämme ist durch seine dunkelgrünen Blattlamellen und den glatten Stiel vom *Stoßschwammchen*, das an ähnlichen Orten vorkommt, leicht zu unterscheiden, denn dieses hat braune Lamellen und einen schuppigen Stiel. Noch wäre der *Fliegen schwamm* zu nennen, der in unsern Gegenden wenigstens nicht leicht mit einem andern Schwamm verwechselt werden kann. Der *Kaiserschwamm* oder *Kaiserling* des Südens hat einen gelben Stiel und eine gelbgefärbte Hutunterseite gegenüber den weißen, gleichen Teilen des Fliegen schwammes. Gewöhnlich liegen die meisten dieser Giftpilze zur Ansicht vor. Fehlt irgend eine Art, so helfen die schon erwähnten Farbetafeln aus, an der Hand welcher dann der Vortragende seine Ausführungen fortsetzt. Auch Bücher mit Abbildungen, mit Kochrezepten usw. liegen auf.

Am wichtigsten ist natürlich neben der Kenntnis der giftigen heimischen Pilzarten die der genießbaren, und zu denen gehört ja glücklicherweise der Großteil der heimischen Hutpilze. Wer sich also die Zeit und den Weg nicht verdrießen läßt, der gehe jetzt an den früher genannten Nachmittagen in den Vortragsaal der k. k. zoologisch-botanischen Gesellschaft: er wird dort reiche Belehrung und Anregung finden für das Sammeln guter Speisepilze und so einerseits selbst der Küche Nahrungsmittel schmackhaftester Art zuführen, andererseits die Schätze unseres Wiener Waldes ausnützend, zur Streckung anderer Nahrungsmittel beitragen.

Zum Schlusse möge noch auf die ausgestellten Pilzwerke hingewiesen werden, die von unserer Buchhandlung umgehend besorgt werden: E. Michael, „Führer für Pilzfreunde“ in drei Bändchen (Verlag von Förster & Borries, Zwickau, Sachsen) zusammen für 18 Mark; jeder Band wird auch einzeln abgegeben. Vollständig wurde auch das große Werk von Pfarrer A. Ricken „Die Blätterpilze“ (Th. D. Weigel Leipzig), das über sämtliche Arten in Wort und Bild Auskunft gibt; Preis 50 Mark. E. Gramberg's „Pilze der Heimat“ (2 Bände mit losen Tafeln oder gebunden zu Mark 10.80; Leipzig, Quelle & Meyer) sind unter den besten Pilzbüchern zu nennen. Nicht übergehen dürfen wir das heimische Werk von Dr. J. Mack und A. Rasper, „Der praktische Pilzsammler“ (R. Promberger, Olmütz, Kronen 3.80; auch in Postkartenform zu haben). P. Sydow's „Essbare und giftige Pilze“ stellen eine gute Auswahl sehr guter Bilder mit Text dar (Heidelberg, C. Winter; geb. Mark 4.50). „Die Pilze des Waldes“ von J. Rothmayer (Luzern, E. Haag; zwei Bände zusammen für Mark 5.—) erfüllen auch ihren Zweck vortrefflich. Von Michael's vorzüglichem Werke ist im gleichen Verlage eine Volksausgabe unter dem Namen „Führer für Pilzfreunde“ erschienen. Sie ist weniger umfangreich und kostet nur Mark 1.50. Auch das „Praktische Pilztaschenbuch“ von W. Rigula (Stredler & Schröder, Stuttgart, Mark 2.—) wäre zu erwähnen. Alle genannten Werke stellen in ihrer Art neben dem

lebendigen Wort der Auskunftsstelle die besten Hilfsmittel für den Sammler und Pilzfreund dar. Dr. J. St.