

Dr. J. Thackü - Al. Kaspar
Praktischer 
 Pilzsammler

Verlag R. Promberger,
Olmütz

Diag. Gröbner
PRAKTISCHER
PILZSAMMLER.

ILL. TASCHEN-BESTIMMUNGSBUCH

ZUM BESTIMMEN ALLER IN UNSERER HEIMAT
WACHSENDEN ESSBAREN U. GIFTIGEN PILZE
AUF GRUND IHRER WISSENSCHAFTLICHEN
SYSTEMATIK MIT ANLEITUNG ZUR BEHAND-
LUNG DER PILZE IN DER PRAXIS UND KÜCHE.

MIT 162 FARBIGEN UND 20 SCHWARZEN
ABBILDUNGEN AUF 48 TAFELN.

**VERFASST VON PROFESSOR DR. JOHANN MACKÜ
UND AL. KASPAR.**



OLMÜTZ 1915.
VERLAG: R. PROMBERGER.

Einleitung.

Es ist wirklich verwunderlich, daß man auf keinem wissenschaftlichen Gebiete soviel schlechte Literatur, soviel unrichtige Angaben, soviel Irrtümer und gewissenlose Berichte findet, als in der mykologischen Literatur. Andere Klassen der Sporenpflanzen, wie Moose, Algen, sind sehr gut bearbeitet, und doch besitzen dieselben keine direkte Bedeutung für das menschliche Leben, während die Pilze, welche direkten Bezug auf unser Leben haben, schmackhafte und verdauliche Nahrung bietend, bisher sehr wenig bekannt sind.

Die Ursache liegt augenscheinlich einestheils darin, daß hier die Möglichkeit der Vergiftung droht, was sehr vorsichtig zu sein, sich mit gebührender Reserve zu verhalten, zwingt und von detaillierter Untersuchung abhält, andernteils in der fast gänzlichen Ratlosigkeit, mit welcher hier die Chemie bei der Analyse der einzelnen Gifte der Pilze hervortritt. Nach dieser Seite hin ist die Chemie nicht sehr vorgeschritten, was beweist, wie schwer solches Forschen ist.

Es soll hiemit nicht gesagt sein, daß die Literatur vielleicht beschränkt wäre. Keineswegs, gerade umgekehrt. Von den Pilzen ist viel geschrieben worden, und die Bücher fanden immer Absatz, denn der Mensch wollte stets gern die Pilze kennen und bestimmen lernen, welche eßbar, schmackhaft und welche giftig sind; die Pilze, oft in großer Zahl in den Wäldern wachsend und in mannigfachen Farben spielend, lockten immer mit zauberischer Macht zu sich.

Ein anderes Moment, warum wir in der Pilzliteratur soviel widersprechende Angaben finden, ist gewiß das, daß jeder Pilz, wenn er noch so eßbar und schmackhaft ist, im Alter und bei eintretender Fäulnis doch giftig zu werden pflegt.

Von der Vergiftung durch alte Pilze wird dann auf die Ungenießbarkeit der bezüglichen Arten geschlossen, allerdings mit Unrecht. Auch der subjektive Zustand des menschlichen Organismus fällt hier in die Wagschale.

Schlechte Bücher tragen beträchtlich zum Verwechseln der eßbaren Pilzarten mit giftigen bei und erhöhen so das Mißtrauen zu den Pilzen überhaupt. Alljährlich weist die Kasuistik viele Vergiftungen durch Pilze auf,

Inhalt.

	Seite
Einleitung	3
Kurzgefaßte morphologische und biologische Übersicht	5
Tabellen zum Bestimmen der Familien	9
Tabellen zum Bestimmen der Gattungen	13
Tabellen zum Bestimmen der Arten	27
Anleitung zum Gebrauche vorliegender Bestimmungs- Tabellen	169
Die Pilze in der Praxis und Küche	171
Vergiftung durch Pilze. — Hilfe bei Vergiftungen .	178
Natu gemäße Konservierung der Pilze. — Die Pilz- sammlung	182
Alphabetisches Verzeichnis der deutschen Gattungs- und Artnamen	188
Alphabetisches Verzeichnis der lateinischen Gattungs- und Artnamen	195
Alphabetisches Verzeichnis der Abbildungen deutsch und lateinisch	201
Atlas der Pilze.	

1. Falscher Gelbling

Cantharellus aurantiacus

2. Trichter-Gelbling*

C. infundibuliformis

3. Eingerollter Pfahlpilz*

Paxillus involutus

4. Schwarzfäuliger Pfahlpilz*

P. atrotomentosus

5. Schopftintling*

Coprinus porcellaneus

*1869/72 Schradt
Coprinus*



* Die mit einem Stern bezeichneten Pilze sind essbar.