

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vereinswesen - Pilzkunde - Pilzliteratur - Pilzkalender - Pilz-und
Kräuterrezepte

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

Der „Maggipilz“ ist nur Gewürzpilz.

Der in manchen Gegenden sehr häufig vorkommende 3farbige Milchling (*Lactarius helvus*) gibt ebenso wie der Wohlriechende Milchling (*Glycyosma*), mit dem er vielfach als gleich betrachtet wird und mit dem er auch den Namen Maggipilz gemein hat, ein vorzügliches Gewürz. Man hält es aber gewöhnlich für überflüssig, darauf hinzuweisen, daß er Giftwirkungen äußert. Angeblich soll er, als Gemüse zubereitet, so widerstehen, daß er kaum gegessen werden könne. Dies trifft aber nach meiner Erfahrung durchaus nicht zu. Ich fand ihn vielmehr bei dieser Zubereitung (gedämpft) sehr schmackhaft, konnte aber Krankheits halber nur wenig davon essen. Die zwei anderen Personen, die mehr aßen, bekamen bald danach eine böse Uebelkeit mit Brechreiz, welche einige Stunden anhielt. Von anderen Fällen ist mir Ähnliches bekannt.

Man beachte also, daß dieser Pilz nur in geringen Mengen, in Mischgerichten, ferner in Form von Pulver, Extrakt als würzende Zugabe verwendet werden darf. J. W.

Vereinswesen.

Verein für Pilzkunde Cassel.

10. Sitzung am 15. Juli 1918.

Aufgenommen wurden 8 Mitglieder. — Der Verein der im Oktober 1917 mit 18 Mitgliedern gegründet wurde, zählt jetzt 49 Mitglieder.

Die Pilzmerkblätter des Landesver. Sächs. Heimatschutz wurden den Mitgliedern ausgehändigt.

Vorgelegt wurden:

Amanitopsis plumbea (Scheiden-Streifling), *Lentinus cochleatus* (Anis Sägeblättling oder Löffelzähling), *Lepiota naucina pudica* (rosablättriger oder wohlgeschmeckender Schirm ling), *Lactaria piperata* (Pfeffermilchling), *Russula alutacea* (ledergelber Täubling), *Collybia dryophilus* (Waldsreud Näubling), *Boletus rufus* (Rothhaut Röhrling), *Coprinus porcellanus* (Schopf-Türling), *Russula foetens* (Stint Täubling) u. a. —

Bericht über die Pilzwanderung vom 4. Juli. Vorgelegt wurde: Taschenbuch für deutsche Pilze von Ernst Waltherr mit guten Abbildungen. Beschlossen wurde die Anschaffung des Bademetums von Ricken.

1. Pilzwanderung 4. Juli von Röhrenfurth durch den Quiller nach Neuenbrunlar. Tageswanderung 4 Teilnehmer. Nachmittags Wanderung in den Waldungen bei Altenbrunlar 18 Teilnehmer.

2. Pilzwanderung am 20. Juli nachmittags von Niederzwehren über Neue Mühle-Berghausen nach der Söhre über Dornhagen-Guntershausen zurück. 23 Teilnehmer. Wenn auch durch die Trockenheit der Sammel-Ertrag gering war, so wurden doch mancherlei gefunden, das zur Erläuterung und Belehrung dienen konnte.

Pilzfunde.

Im Sommer 1915 ist in der Fränkischen Schweiz eine Abart des Reizker (*Lactaria deliciosa*), der blutrote Reizker in großer Menge zusammen mit dem echten Reizker aufgetreten. Auch in den Nürnberger Wäldern war er zu finden. Er unterscheidet sich von dem echten Reizker dadurch, daß die Milch nicht orange-farbig sondern blutrot bis rotbraun ist. Die Hutfarbe ist meistens sehr hell, fast weiß und die Zonenringe sind schwach ausgeprägt oder gar nicht vorhanden. Als Speisepilz ist er nach unserer Erfahrung etwas weniger gut als der echte Reizker, weil er härter ist. Auch in den Jahren 1916/17 ist der Blutreizker an den von mir besuchten Fundorten aufgetreten, wenn auch nicht so zahlreich wie 1915 und scheint den echten Reizker fast verdrängt zu haben. Es ist auffallend, daß diese Abart eines der wertvollsten Speisepilze weder im „Michael“ 4. Auflage noch im „Gramberg“ erwähnt ist. Meines Wissens ist der Blutreizker in den Rheinlanden als Speisepilz längst bekannt und geschätzt. A. L.

Pilzliteratur.

Billigste Nahrung!

Für die Volksernährung in der Kriegszeit müssen wir auch die Schätze des Waldes, besonders die ehbaren Pilze, deren Hunderte aus Unkenntnis unbeachtet bleiben, verwerten. Auch das k. k. Ackerbauministerium macht darauf aufmerksam und empfiehlt zur Verbreitung der Kenntnisse der Waldfrüchte, ganz besonders auch des ausgezeichneten Taschenbuches Dr. Maxus Praktischer Pilzsammellei, in welchem eine verlässliche Anleitung zur Unterscheidung der ehbaren und giftigen Pilze sowie die Beschreibung von 460 Arten und 182 naturgetreuen Abbildungen derselben enthalten ist. Auch das Pilzkochbuch (60 Sellen) desselben Autors ist höchst praktisch für die Verwertung aller Arten von Pilzen. Jeder sollte den Pilzsammler in die Wälder mitnehmen und die darin enthaltenen Winke der Volksernährung nutzbar machen. Zur Verbreitung der Pilzkunde werden auch die 32 schönen farbigen Ansichtskarten „Die ehbaren Pilze“ (R. 3.80) beitragen. (Verlag R. Promberger, Olmütz.)

Sammelt Pilze!

Ein Flugblatt herausgegeben von der Pilz-Prüfungsstelle der Provinz Westfalen.

Wir möchten nicht versäumen, auf dieses von Herrn Dr. Heilbronn herausgegebene — besonders für Norddeutschland — höchst geeignete Flugblatt, alle Einzelpersonen und Pilzberatungsstellen aufmerksam zu machen. In 11 klar verständlichen, knappen, zutreffenden Sätzen ist das Wichtigste über Nährwert, Vorkommen, Sammeln, Verwertung der Pilze usw. gesagt. 8 Bilder und eine Pilzbuch-Auswahl unterstützen und ergänzen die vorzüglichen Leitsätze. Eines der besten Pilzmerkblätter die die Schriftleitung kennt.

Pilzkalender.

A. Ehbare.

Leder-Täubling, *Russula alutacea*, in Nadel- und Laubwäldern; alle Zubereitungsarten, vorzüglich als Salat.

Ocker gelber Täubling, *Russula ochroleuca*, in Nadelwäldern, an moorigen, schattigen Stellen, stets gesellig; alle Zubereitungsarten, vor dem Gebrauch abbrühen.

Roter Täubling, *Russula rubra*, in gemischten Wäldern; alle Zubereitungsarten, Ähnlichkeit mit dem giftigen Speiteufel.

Blaulicher Täubling, *Russula cyanoxantha*, in Laubwäldern, seltener in Nadelwäldern; alle Zubereitungsarten.

Rosenfarbiger Täubling, *Russula rosacea*, in Nadelwäldern und Gebüsch; alle Zubereitungsarten.

Schöngelber Täubling, *Russula lutea*, in Nadelwäldern und Gebüsch; alle Zubereitungsarten.

Verschiedenblättriger Täubling, *Russula livida*, in Laub- und Nadelwäldern, meist auf grasigen Waldwegen; Mischpilz.

Brandtäubling, *Russula adusta*, in allen Wäldern; Mischpilz.

Lederbrauner Speise-Täubling, *Russula elephantina*, in allen Wäldern, vorzugsweise auf Waldwegen; alle Zubereitungsarten, vorzüglich als Salat.

Graugelber Täubling, *Russula ravidata*, in Nadelwäldern; alle Zubereitungsarten.

Anispilz, *Clitocybe odora*, in Laub- und Nadelwäldern herdenweise; Gemüse, einmachen.

Graukopf, nebelgrauer Trichterpilz, *Clitocybe nebularis*, in Laubwäldern zwischen altem Laub, auch in Parkanlagen, auf Waldwiesen; Trocken, Würzen, Pilzextrakt.

Wurzel-Näubling, *Collybia radicata*, in Laubwäldern, an alten Baumstrüngen; Mischpilz, nur Hüte brauchbar.

Grünling, Grünreizker, *Tricholoma equestre*, in sandigen Nadelwäldern, auf Grasheiden; alle Zubereitungsarten, ohne Oberhaut; entfernte Ähnlichkeit mit dem grünen Knollenblatterschwamm.

Nöttlicher Ritterpilz, *Tricholoma rutilans*, in Wäldern und Gebüsch, an morschen Baumstämmen; alle Zubereitungsarten, besonders zum Einmachen; nur junge Exemplare schmackhaft.

Reispilz, Scheiden-Kunzling, *Rozita caperata*, in Wäldern und Waldheiden, meist gesellig, zuweilen bildet er Ringe; Gemüse, Einmachen.

Aker-Schirmpilz, *Lepiota excoriata*, auf sandigen Stoppeläckern, Brachfeldern, Grasplätzen, Tristen, an Wegen; Gemüse, Trocknen; geringe Nähnlichkeit mit dem gelblichen Knollenblätterschwamm.

Daelimasch, *Armillaria mellea*, in dichten Rasen, an Baumstämmen, faulenden Stämmen, an lebenden Bäumen; Suppe, Gemüse, Einmachen; nur Hüte junger Exemplare brauchbar.

Kleiner Schmierling, *Gomphidius ciscidus*, in verschiedenen Wäldern, im Moose, auf Waldwiesen; Gemüse, Einmachen.

Eisenbein-Schneeling, *Limacium eburneum*, in Laub- und Nadelwäldern, auf Waldwiesen; Gemüse, Einmachen.

Wässriger Milchling, *Lactaria serikua*, auf feuchtem Boden in Laub- und Nadelwäldern; Gemüse, Einmachen.

Schwarzkopf-Milchling, *Lactariella lignyota*, fast nur in Nadelwäldern, auf moosigen Stellen, in der Nähe alter Bäume, in Gräben, meist truppweise; Gemüse, Einmachen.

Wald-Champignon, *Psalliota silvatica*, auf Waldwiesen, in Nadel- und Laubwäldern, auch in Gärten; Suppe, Gemüse, Einmachen, Trocknen.

Leberpilz, *Ohsenzunge*, *Fistulina hepatica*, an Eichenstämmen, meist einzeln; Gemüse, Einmachen.

Schwarzer Schuppenröhrling, *Strobilomyces strobilaceus*, in Laub- und Nadelwäldern, namentlich im Gebirge; Gemüse, Einmachen.

Sabichtspilz, *Rehpilz*, *Hydnum imbricatum*, in trockenen Nadelwäldern, meist gefellig, in Reihen oder Kreisen; Gemüse, Einmachen, besonders in Essig.

Bronze-Röhrling, *Boletus aereus*, in lichten, gemischten Wäldern; alle Zubereitungsarten.

Hohlfuß-Röhrling, *Boletopsis cavipes*, in Nadelholz-waldungen und Gebüschen; Gemüse, Einmachen.

Ramm-Ziegenbart, *Clavaria cristata*, in Laub- und Nadelwäldern, manchmal in Reihen oder Ringen; Gemüse, Trocknen, Suppe.

Krauser Ziegenbart, *Sparassis ramosa*, in Kiefern-wäldern, auch im Innern hohler Baumstämme; Gemüse, Würze, Trocknen, Suppe; nur junge Exemplare brauchbar.

Goldgelber Ziegenbart, *Clavaria aurea*, vereinzelt oder truppweise, vornehmlich in Nadelwäldern; Gemüse, Trocknen, Suppe.

Grauer Ziegenbart, *Clavaria grisea*, in Laub- und Nadelwäldern; Gemüse, Trocknen, Suppe.

Zungen-Händling, *Clavaria ligula*, in Nadelwäldern, meist in großen Trupps oder heerdenweise; Gemüse, Trocknen, Suppe.

Keulen-Händling, *Clavaria pistillaris*, in gemischten Wäldern, besonders in Buchenwäldern; Gemüse, Trocknen, Suppe.

Gelber Spatelpilz, *Spathularia clavata*, in Wäldern zwischen Gras und Moos, meist trupp- oder reihenweise; Gemüse, Trocknen, Suppe.

Totentrompete, *Craterellus cornucopioides*, in Laub- auch in Nadelwäldern, in feuchten Gebüschen und Schluchten; Trocknen als Würze, Extrakt, Einmachen in Essig; nur junge Exemplare brauchbar.

Keulen-Kraterelle, *Craterellus clavatus*, in feuchten Nadelwäldern, meist truppweise in Reihen oder Ringen; Gemüse, Einmachen.

Kastanienbrauner Becherling, *Peziza badia*, auf feuchtem, sandigem Boden; Gemüse, Einmachen.

Rotbrauner Gallertpilz, *Gyrocéphalus rufus*, in bergigen Nadelwäldern, auf feuchtem, lehmartigem Boden; Gemüse, Salat.

Riesen-Porling, *Polyporus giganteus*, am Grunde alter Stöcke von Laubhölzern; Suppe.

Grünliche Wurzeltrüffel, *Rhizopogon virens*, in Kiefernwaldungen nesterweise feicht unter dem Erdboden; Suppe, Trocknen.

Rötliche Wurzeltrüffel, *Rhizopogon rubescens*, in Kiefernwaldungen nesterweise feicht unter dem Erdboden; geröstet wie Kastanien.

B. Essbar nach besonderer Zubereitungsart.

Mordschwamm, *Saupilz*, *Lactaria necator*, in Nadel- und Laubwäldern, auf Heiden, in Gebüschen, Gärten und an Wegen; Gemüse, Einmachen in gesüßtem Essig.

Rotbrauner Milchling, *Lactaria rufa*, in Nadelwäldern wie gesät, in der Ebene wie im Gebirge; Gemüse, Einmachen in gesüßtem Essig.

Pfeffermilchpilz, *Lactaria piperata*, in Laubwäldern; Gemüse.

C. Giftige.

Gelblicher Knollenblätterpilz, *Amanita mappa*.
Grüner Knollenblätterpilz, *Amanita phalloides*.
Büschlicher Schwefelpilz, *Hypholoma fasciculare*.
Satanspilz, *Boletus satanas*.

D. Zweifelhafte.

Fliegenpilz, *Amanita muscaria*.
Spei-Täubling, *Russula emetica*.
Giftiger Reizker, *Lactaria torminosa*.

Pilz- und Kräuterrezepte.

Pilze richtig einmachen. Im gut schließenden, sauberen Topf werden die Pilze mit so viel Fett als verfügbar, 10 Minuten bis 1/4 Stunde geschmort. Nach Bedarf — soviel Wasser oder Kraftbrühe z. zugeben, daß alle Pilze überdeckt sind. Dierauf gibt man die Pilze mit ihrem Saft in die bereitstehenden, tadellos sauberen Gläser. Die gefüllten Gläser (Flaschen) werden dann — nach Inhalt d. h. Größe 30—50 Minuten, in 100 Grad heißem Wasser erhitzt. Mogula.

Pfifferlinge mit Gröhe in der Form gebacken. Gröhe wird 2—3 Stunden geweicht, im Wasser abgekocht und gesalzen. Die Pfifferlinge werden klein geschnitten in wenig Fett geschmort und nach Belieben gewürzt. Dierauf werden Gröhe und Pfifferlinge vermengt und schichtenweise in die angefettete Form gegeben. Mogula.

Eine ganz vorzügliche Würzbrühe, die zur Geschmacksverbesserung von Suppen, Soßen, Gemüsen, Fleischspeisen und Fischen unerfegliche Dienste leistet und wozu sich alle wohl-schmeckenden Pilze verwenden lassen, ist auf folgende Weise herzu-stellen: 2 kg Pilze werden gepulvt, gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb getan. Gleichzeitig richtet man 250 g kleine Schalotten, 70 g Salz, 15 g grobgestoßenes Gewürz, bestehend aus 2 Teilen Nelken-pfeffer, 1/2 Teil Nelken, 1 Teil Pfeffer, 12 Lorbeerblätter, 1 Handvoll Dragon und Basilikum zu gleichen Teilen geschnitten und legt dieses mit den Pilzen aufs Feuer ohne Wasser schüttelt und rührt, bis reichlich Saft entstanden ist; diesen feicht man ab und dämpft ihn noch bis Sirupdicke ein. Dann wird diese Brühe auf Flaschen gefüllt und verkorft. Sie hält sich gut, ist sehr stark im Geschmack und darf deshalb nur in kleinen Mengen verwendet werden. Die Pilze welche als Rückstand verbleiben, kann man in aufgekochtem Weinessig legen und in Einmachgläsern aufbewahren.

Vegetarischer Braten. Zutaten: 1/2 Pfund Gröhe, 1 Pfund verschiedene Wildgemüse, Pilze, Zwiebel, Petersilie, 1 Ei, etwas Fett, etwas Mehl. Die Gröhe kocht man kurz auf, ebenso die Wildgemüse, die man dann wägt und zu der Gröhe gibt. Außerdem schneidet man einige Pilze oder weicht getrocknete ein und gibt diese zu, ebenso die feingewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Ei und vermengt alles gut. Nach Bedarf gibt man noch etwas Mehl oder gekochte, geriebene Kartoffel dazu. Aus der Masse formt man einen länglichen Braten, wendet ihn in Mehl um, gibt ihn in das heiße Fett und brät ihn im Rohre etwa 1 Stunde.

Gemischter Salat. Zutaten: 2 Pfund Kartoffeln, Löwen-zahn-, Feld- und Hopfensalat, Essig, Buttermilch, Salz, Brüh-würfel. Die Kartoffel werden gekocht, geschält, in feine Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Essig und Buttermilch gut vermischt. Die grünen Salatkräuter verliert und wäscht man gut; die Hopfen-spißen kocht man ab. Nun wird jeder Salat für sich mit Salz, etwas Brühe aus Würfeln und selbstangesehtem Kräutereffig an-gemacht und damit der Kartoffelsalat garniert.

Hollunder-Effig. Die gleiche Menge Beeren und Wasser werden gut gekocht, geseiht (durchs Filtriertuch) und der Saft in Fäßchen oder Flaschen abgefüllt. Diese Gefäße stellt man bei einem warmen Orte auf, bis die Gärung beendet ist, dann erst werden die Spunde verschlossen.

Wasserglasverschluß. Aus Schlemmkreide und Wasserglas (in der Drogerie zu kaufen) wird ein Brei angerührt, mit dem der Korken oder ein über den Flaschenhals gelegtes Plättchen über-zogen wird. Der Brei muß den Rand des Flaschenverschlusses vollständig bedecken.

