

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Illustration: Stockschwamm

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)

merklich dünner. Wie schon der Name besagt, herrscht bei dem Kopfe die ziegelrote Farbe stark hervor, während das Gelb zurücksteht und nur nach dem umgebogenen Rande zu wahrnehmbar wird.

Ein großer Unterschied ist an den Blättern zu beobachten. Sie sind nicht grün, sondern weißlichgelb, später olivenbräunlich werdend und stehen dicht. Das Fleisch ist hellgelblich. Der Geschmack ist roh zwar auch ein wenig bitter, aber der Geruch ist angenehm. Bis in den November hinein haben wir Aussicht den Ziegelroten Schwefelkopf zu finden. Die jungen dickköpfigen Exemplare kann man bald mit Sicherheit von der anderen Art unterscheiden und wer beide Arten gleichzeitig in der Hand hatte, und sich die Unterscheidungsmerkmale einprägte, kann ihn unbedenklich mit nach Hause nehmen.

Hurra! Heute abend gibts Pilzsuppe, ruft plötzlich meine Tochter, die sich seitwärts in die Büsche geschlagen hatte. Da hat sie sicher das *Stockschwämmchen* gefunden. Es war richtig *Pholiota mutabilis* Schaeff. Schnell rufe ich meine Begleiter zusammen, die schon bei dem Büschligen Schwefelkopf nach dessen Doppelgänger, dem Stockschwamm und seine Unterscheidungsmerkmale gefragt hatten. Ein auf-

merklicher Beobachter kann beide eigentlich nicht gut verwechseln. Da dicht neben der vor uns stehenden prächtigen Stockschwammgruppe (siehe Abbildung) auch der Büschlige Schwefelkopf zu finden war, hatten wir die beste Gelegenheit zu einem Vergleich. Sehr häufig findet man den Schwefelkopf auch in solchen dichten Gruppen an alten Baumstümpfen und Wurzeln, doch ist der Unterschied in der Farbe ganz auffallend. Das vorherrschende Gelb und die grünlichen Blätter des Schwefelkopfes fallen beim Stockschwamm ganz fort, da bei demselben die lederbraune Farbe in allen Teilen überwiegt. Die kleinen Hütchen sind lederbraun, nach der Mitte zu manchmal etwas ins rötliche spielend. Rings um den Rand herum läuft bei frischen Exemplaren meist eine mehrere mm. breite wie wässerig aussehende, hellbraune Zone. Auch das Fleisch ist bräunlich und wässerig.

Die Blätter sind ebenfalls braun, erst hellbraun, später rostbraun, also nie gelb oder grünlich, wie bei dem Schwefelkopf. Besonders leicht kenntlich ist der Stiel, unten schwärzlichbraun, nach oben heller. Oben trägt er einen feinen schwärzlichbraunen Ring, wie an den umgelegten Pilzen auf unserem Bilde deutlich sichtbar ist. Unterhalb dieses Ringes ist der Stiel auffallend mit feinen, sparrig abstehenden Schüppchen besetzt. Daher wohl auch der Name Stockschüppling. Im Sachsen-Altenburgischen fand ich, daß man ihn allgemein mit dem Namen *Lipetschen* bezeichnete. Der vor uns stehende Stock war ringsum mit den Pilzen besetzt und machen wir uns daran sie vorsichtig abzuschneiden und finden, daß der alte Baumstumpf schon so weit zersezt ist, daß man stellenweise gleich tief mit den Fingern das morsche Holz eindringen

kann. Wir bringen ein ganzes Gericht von diesen herrlichen Suppenpilzen, die sich auch sehr gut trocknen lassen, mit nach Hause und die Mutter nimmt sie sicher schmunzelnd entgegen, sie sind ja markenfrei! Es scheint, daß die an harten Stöcken gewachsenen wohlschmeckender sind, als die von weichem Holze.

Auf einem Abraumhaufen finden wir eine ganze Anzahl eiförmige Schüsseln, auch glocken- und napfförmige sind darunter von 2 bis 10 cm Breite. Ihre Farbe ist immer schmutzig bräunlichgelb, die Außenseite heller. Der Rand ist unregelmäßig eingeschnitten. Es ist der blasige Becherling *Peziza vesiculosa*. Er ist eßbar, aber wir nehmen in nur mit, wenn wir ihn an einem sauberen Orte finden. Denn oft finden wir ihn auf Dünger- und Komposthaufen, wo wir ihn der Unappetitlichkeit wegen gern stehen lassen.

Etwas später gehen wir an einem Straßengraben entlang mit sandiglehmiger Böschung. Ueberall stehen kleine, flache Näpfschen von 3—6 cm Breite; auch einige noch größere mit unregelmäßig verbogenem Rande sind darunter. Die Farbe des ganzen Pilzes ist kastanienbraun, innen wie außen. Das ist der *Kastanienbraune*

Becherling. Die kleinen lassen wir stehen, aber die größeren, von denen wir weiterhin noch eine ganze Anzahl finden, nehmen wir mit, denn wir können sie sowohl in frischen, wie getrockneten Zustände verwenden. Aber wir müssen sie sorgfältig beim Einpacken behandeln, denn das wachsartige Fleisch ist leicht brüchig. Als wir eins der größten Exemplare aufnehmen, um es genauer zu betrachten, stößt uns ganz plötzlich ein kleines Rauchwölkchen aus dem Innern des Schüsselnchen entgegen. Der Pilz hat seine Sporen,

seine außerordentlich feinen Samenstäubchen, ausgeblasen und der Wind treibt sie hinweg, damit an anderer Stelle die Samen austreuend, eine neue Pilzkolonie bildend, wenn sie auf geeigneten Nährboden fallen.

Da wir nun schon einen ziemlichen Weg hinter uns haben, machen wir uns auf den Heimweg. Um ein Stück abzuschneiden, gehen wir einen Feldrain entlang, an dem eine Reihe Kirsch- und Birnbäume stehen. Schon von weitem sehe ich an einer Anzahl Bäume große gelbe Klumpen. Das müssen Schwefel-Porlinge sein, also noch ein schöner Fund auf dem Heimwege. In allen Größen haben wir sie vor uns 10, 20 bis 30 cm lang und mehr wie handbreit und 3—5 cm dick. Unregelmäßig geformt, klumpen-, fächer- oder halbkreisförmig, oft mehrere am Grunde mit einander verwachsen, stehen sie unten am Fuße des Stammes, oder in jeder Höhe desselben bis hinauf an die Aeste, manchmal auch aus den Höhlungen abgesägter Aeste herauswachsend. Die Farbe ist leuchtend schwefelgelb, nach oben oft orangefarben angelauten, namentlich die jungen. An der Unterseite befinden sich feine verschiedenartige, schwefelgelbe Röhrenmündungen. Das Fleisch ist im Jugendzustand gelb und käseartig, im Alter



Stockschwamm.

Phot. H. Findeisen, Meissen.