

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilz- und Kräuter-Rezepte - Pilz-Markt - Vermischte Nachrichten - Aus dem Vereinsleben

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

nicht immer durch die Speisen direkt herbeigeführt. Unzweifelhaft gibt es Menschen, die eine Idiosynkrasie gegen Pilze haben, ebensogut wie andere gegen gewisse Arzneimittel. Gegen derartige krankhafte Veranlagungen läßt sich schwer ankämpfen. Ganz anders ist eingebildeter Widerwille zu beurteilen und zu behandeln. Der kann nach und nach gebrochen werden.



Zwei nahe verwandte Stachelpilze.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Vergangenen Herbst wurden wir in der Pilzberatungsstelle recht oft Stachelpilze vom Aussehen des Habichtschwammes vorgeleat, doch alle waren von widerlich bitterem Geschmack. Es handelte sich stets um den Gallenstachling *Hydnum amaregens* Quel. Er entstammte den sandigen Kiefernwäldern von Radeburg und Königsbrück. Auffällig war, daß Anfangs September nur dieser bittere Stachling gefunden wurde, der Habichtspilz, *Hydnum imbricatum* L. aber ganz ausblieb. Es zeigte sich im Auftreten der Pilzarten gerade das umgekehrte Verhältnis. Der Habichtspilz ist im allgemeinen der häufigere, während der Gallenstachling sonst so selten ist, daß man nur vereinzelte Exemplare antrifft. Er scheint auch noch recht wenig bekannt zu sein. Wahrscheinlich hält man ihn für eine bittere Art des Habichtspilzes. Selbst in unserer besseren Pilzliteratur tritt er nur spärlich auf. So schreibt Schroeter in den „Pilzen Schlesiens“ darüber. Ebenso findet man ihn nicht in der Synopsis von Leunis, in dem Pilzbuch von Wünsche, in Lindau, Hahn und Miguta. Man findet ihn dagegen in dem vorzüglichen älteren Pilzwerke von Costantin et Dufour und bei Michael, ebenso bei Walther. Doch dürfte das erwähnte französische Werk wohl als Berater gedient haben.

Wenn der Sammler den Gallenstachling als besondere Art überfieht, so darf uns das nicht wundern, denn es gehört schon das geübte Auge des Kenners zur Unterscheidung. Drum wurde er auch allein oder gemischt mit dem eßbaren Habichtspilz in großen Mengen auf den Markt gebracht. Auf einem Stande der Markthalle sah ich eine ansehnliche Menge des Gallenstachlings zum Verkauf ausliegen. Als ich der Händlerin zu verstehen gab, daß es sich um einen ungenießbaren Pilz handle, wollte sie es durchaus nicht glauben, bis ich sie nötigte, ein Stück zu kosten. Man konnte ihr weder absichtlichen Betrug noch Fahrlässigkeit zum Vorwurf machen, da eine Unterscheidung äußerst schwierig war. Selbst hinzukommende Käufer nahmen die Partei der Händlerin und ließen es sogar zu einem Streit kommen, bis sie sich auf meine Veranlassung durch eine Kostprobe überzeugt hatten. Auch in Produktengeschäften kam dieser Pilz zum Verkauf. Es genügten wenig Exemplare, um auch die guten Arten, mit denen sie zusammen gekocht waren, ungenießbar zu machen. Selbst gekochte Pilze wurden mir in die Pilzberatung gebracht. Ich sollte die Ursache des bitteren

Geschmacks angeben. Wieder war der Gallenstachling der Uebelthäter.

Da eine Verwechslung mit dem Habichtspilz so leicht möglich ist, so dürfte eine Gegenüberstellung dieses Doppelgängerpaars im öffentlichen Interesse liegen. Beim Habichtspilz ist der Hut dunkelbraun bis schwärzlich, ziemlich groß, geschweift und mit regelmäßig gestellten, konzentrisch angeordneten, abstehenden spizen, starren, schwärzlichen Schuppen besetzt. Der Hut des Gallenstachlings ist weit dünnfleischiger, von meist rotbrauner Farbe und ebenfalls schuppig. Die Schuppen stehen aber nicht ab, sondern liegen an, sind flach und breit, auch unregelmäßiger verteilt. Man könnte sagen, der Hut zerfällt nur schuppig. Bei beiden Pilzen sind die Stacheln grau, beim Gallenstachling nehmen sie später eine braune Färbung an. Ebenso ist der Stiel der bitteren Art braun. Das Fleisch des Habichtspilzes ist weiß und unveränderlich, das des Doppelgängers läuft aber beim Bruch violett bis olivgrün an. Das sicherste Unterscheidungsmerkmal ist der widerlich bittere Geschmack. Man behält ihn noch lange nach dem Koston im Munde. Während der Habichtspilz schwach gewürzhaft ist, so ist der Gallenstachling geruchlos. Die Verwechslung ist so leicht angängig, weil beide am gleichen Standorte, oft in unmittelbarer Nähe, vorkommen. Sie bevorzugen den sandigen Nadelwald, besonders den Kiefernwald.

Pilz- und Kräuter-Rezepte.

Schmackhafte Soße aus getrockneten Pilzen. Nach Bedarf werden 40–80 gr. getrockneter Pilze, 1–2 Zwiebeln und einige Brühwürfel ganz fein gewiegt. Nach Belieben kann man auch noch ein zugendes Gewürz (Pfeffer, Essig) beifügen. Das Ganze kocht man in der nötigen Menge Wasser gut auf und hat dann eine schmackhafte Soße für allerlei Speisen. Edelpilze (Champignon, Steinpilz) sind natürlich am besten, doch geben auch Moufferon, Parasol etc. eine sehr pikante Brühe.

Rezept für Pilzpfefferkuchen. 375 g Kriegsmehl, 125 g Pilzmehl, 250 g Sirup, 200 g Zucker, 20 g Pottasche, 1 Ei. Anstelle Pottasche kann auch Backpulver genommen werden. Mein Pilzmehl bestand aus 75 g *Armillaria robusta* (Hartpilz), 25 g *Laitaria heloa* (Maggipilz) und 25 g *Laitaria piperata* (Pfeffermilchling). Andere Pilzsorten eignen sich, auch zum Backen von Pfefferkuchen.

Seidel, Eugknig.

Schmackhafte Suppe aus Brennesseln. Von den möglichst jungen Pflanzen nehme man die noch nicht ganz entwickelten Blättchen wasche sie gründlich — und lege sie in kochendes Wasser. Nach gut 10 Minuten nimmt man die Blätter heraus und läßt sie (auf einem Sieb etc.) ablaufen. Jetzt werden die Blätter recht fein gewiegt, mit einem Eßlöffel Mehl, Fett (Butter) vermischt und mit heißem Wasser beliebig aufgefüllt. A. H.

Salat von Löwenzahn. Die zarten, von den härteren Spitzen befreiten Blättchen legt man 2 Stunden in Wasser, damit sie den großen Gehalt an Bitterstoff verlieren. Dann läßt man sie abtropfen, mischt sie wie Kopfsalat mit Öl, Essig, Pfeffer, Salz und einer Messerspitze feingewiegtem Estragon.

Sauerampfergemüse. Das auf Wiesen und an den Wegrändern gesammelte oder auch gekaufte ungemein würzige Grün des Sauerampfers wäscht, brüht und bereitet man wie Spinat; wer den etwas herben Geschmack nicht so stark liebt, kann auch zur Hälfte Spinat dazu nehmen. Aus den Resten bereitet man eine delikate Abendsuppe, die man mit einer Mehlschwitze bindet und mit gerösteten Semmelbröckchen aufträgt. Frische Butter verfeinert den Geschmack.

Kartoffelsalat mit Frühlingskräutern. Sauerampfer, Kresse, Spinat, Basilikum, Schafgarbe, Hopfenkeimchen, Petersilie, Schnittlauch, Boretsch und Kerbel, von denen auch ein odor das andere Kraut fehlen kann, werden fein geschnitten oder gewiegt, mit süßer Sahne, zwei Eßlöffeln kochendem Wasser, in dem ein Bouillonwürfel aufgelöst wurde, vermischt und dem Kartoffelsalat kurz vor dem Anrichten beigelegt.

Pilz-Markt.

Nach einer Bekanntmachung vom 8. Mai 1903 unter dem Bürgermeister Dr. von Borcht wurden auf dem Münchner Schwammerlmarkt bereits damals folgende 30 Arten zum Verkaufe zugelassen:

1. Der Steinpilz (Herrenpilz) (*Boletus edulis*),
2. Der Schmerling (*Boletus granulatus*),
3. Der Semmelschwamm (*Polyporus conflueas*),
4. Der Kapuzinerpilz (Frauenschwamm, Rottkappe) (*Boletus scaber*),
5. Das Schafeuter (*Polyporus ovinus*),
6. Der Brütling (*Lactarius volemus*),
7. Der Wachholderschwamm (Reißer) (*Lactarius deliciosus*),
8. Der Stockschwamm (*Pholiota mutabilis*),
9. Der Champignon (*Psalliota campestris*),
10. Der Maifrüling (Maiblattl) (*Tricholoma gambosum*),
11. Der Parasolschwamm (*Lepiota procera*),
12. Der Hallimajsch (*Armillaria mellea*),
13. Der Rot-Täubling (*Russula vesca*),
14. Der Grün-Täubling (Herrentäubling) (*Russula virescens*),
15. Der Blau-Täubling (Frauentäubling) (*Russula cyanoxantha*),
16. Der ledergelbe Täubling (Ledertäubling) (*Russula alutacea*),
17. Die Speisemorchel (*Morchella esculenta*),
18. Die Spitzmorchel (*Morchella conica*),
19. Die Glockenmorchel (*Morchella patula*),
20. Die böhmische Morchel (*Morchella bohemica*),
21. Die frühlorchel (*Gyromitra (Helvella) esculenta*),
22. Die Riesenlorchel (*Gyromitra gigas*),
23. Der Drehling (*Pleurotus ostreatus*),
24. Die Goldbärenzige (Ziegenbart) (*Clavaria aurea*),
25. Die blaßgelbe Bärenzige (Ziegenbart) (*Clavaria flava*),
26. Die Traubenbärenzige (Ziegenbart) (*Clavaria botrytis*),
27. Das Hasenohrchen (*Cratellus clavatus*),
28. Der krause Strunkschwamm (*Sparassis crispa*),
29. Der Rötling (Rescherlen, Eierschwamm) (*Cantharellus cibarius*),
30. Der Habichtschwamm (Rehling) (*Hydnum imbricatum*).

Bermischte Nachrichten.

Neue Lehrkurse 1918.

Wie im vorigen Jahre, findet auch in diesem Jahre wieder ein Kriegslehrgang über das Sammeln und Verwerten von Pilzen an der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. statt.

Hiefür sind vorgezogen die Tage 29.—31. August, für einen 2ten Kriegslehrgang die Tage 5.—7. September. Im vorigen Jahre waren die Anmeldungen zu den 2 Lehrgängen so stark, daß um dieselben berücksichtigen zu können, noch ein 3ter Lehrgang von der Direktion in entgegenkommender Weise eingeschaltet wurde.

Ein Unterrichtsgeld wird für den Lehrgang nicht erhoben. Am 1ten Tage findet Morgens ein Vortrag über die Pilze statt, Mittags erfolgt ihre Vorführung in einem ausgezeichneten Lichtbildervortrag. Der 2. Tag versammelt die Teilnehmer zu einer Pilzexpedition in die nächsten Wälder und Wiesen, während der 3. Tag eine Verwertung der am Tage vorher gesammelten Pilze in der Küche mit sich bringt. Hieran anschließend folgt noch ein Vortrag über die Konservierung und Zubereitung der Pilze im Haushalt.

Wie bereits bemerkt, waren alle drei Lehrgänge sehr stark besucht, und kann der Direktion der Anstalt nur der Dank ausgesprochen werden für Alles was sie den Teilnehmern an den 3 Tagen geboten hat.

Durch die Veranstaltung solcher Lehrgänge wird der angehende Pilzsammler rasch und gut in das neue Gebiet und in die Natur eingeführt, und es wäre sehr zu wünschen, wenn die vielen Lehran-

stalten Deutschlands, die über geeignete Kräfte verfügen, in ihren Bezirken in ähnlicher Weise unterweisend vorgingen wie die Geisheimer Kgl. Lehranstalt.

Neue Pilzmodelle aus Gips.

Zahlreiche Anfragen gingen uns in letzter Zeit aus dem Leserkreise zu wegen Anschaffung empfehlenswerter Pilzmodelle. Leider konnten wir das bisher im Handel befindliche Material nicht als besonders anschaffungswert bezeichnen, denn es war oft grauenhaft, was hier von meist fachkundiger Seite angeboten wurde. Es freut uns deshalb um so mehr, heute nun von Hrl. Agnes Erfurt, Wiesbaden, Atelier für wissenschaftliche Plastik 23 Gruppen Pilzmodelle aus Gips befürworten zu können. Die uns vorliegenden zwei Pilzgruppen veranschaulichen die eine die drei Spielarten des Knollenblätterschwammes, die andere die beiden häufigsten Arten des Egerlings (Champignon). — Beide Gruppen haben uns außerordentlich gefallen. Sie bringen die betreffenden Pilze in den verschiedensten Stadien ihrer Entwicklung zur Darstellung. Die Einzelheiten, auch die Lamellen, sind im Gegensatz zu den bereits vorhandenen Pilzmodellen gut herausgearbeitet. Die Farben der Pilze sind völlig naturgetreu wiedergegeben. Durch Anwendung lichtbeständiger Farben ist dem Verblaffen der Modelle infolge längerer Einwirkung des Lichtes vorgebeugt. Die Anschaulichkeit wird dadurch noch erhöht, daß die Modellgruppen neben stehenden Exemplaren auch liegende aufzuweisen haben, sodas die für die Unterscheidung besonders wichtige Beschaffenheit der Unterseite der Hüte ohne weiteres sichtbar wird. Die vorgelegten beiden Gruppen übertreffen nach unserem Dafürhalten das Beste, was bis jetzt an Pilzmodellen vorhanden ist, noch um ein erhebliches. — Bei der Wichtigkeit, die insbesondere den Pilzmodellen bei Wanderausstellungen, Vorträgen, Schulzwecken, Lehrkurien etc. beigelegt werden muß, kann die Anschaffung warm empfohlen werden. Der Durchschnittspreis einzelner Gruppen stellt sich auf 12 Mk. Schulen erhalten Ermäßigung.

Aus dem Vereinsleben.

Sitzungsberichte des Vereins für Pilzkunde in Cassel. Am 25. Oktober 1917 Gründung des Vereins unter Beitritt von 18 Mitgliedern. Nach Beratung und Festsetzung der Satzung des Vereins erfolgte die Wahl des Vorstandes: 1. Vorsitzender Stadtvermessungsdirektor Blumenauer, 2. Vorsitzender Prof. Baumeister Schubat, Schriftführer: Nahrungsmittelchemiker Fahrholz, Kassenwart: Bücherrevisor Kellermann und Bücherwart: Lehrer Kräfte.

2. Sitzung: 26. Nov. 1917. Vereinszimmer: Gastwirtschaft Jungel, Karlsplatz Aufnahme von 6 Mitgliedern Sitzung jeden 3ten Montag im Monat. Vorgezeigt wurde: *Pleurotus ostreatus* und *Clitocybe geotropa*. Der 1. Vorsitzende gab Auskunft über Vorkommen und Fundorte beider Pilze, alsdann erläuterte er die Unstimmigkeit in der Benennung *Tricholoma personatus*, *bicolor* und anderen nach Michael Gramberg, Wünsche und Ricken. Das Tafelwerk von Gramberg wurde vorgelegt, ebenso einige Hefte des Pilz- und Kräuterfreundes. Diese Zeitung soll gehalten werden und wird zur Vereinszeitung bestimmt. Der 1. Vorsitzende gab Auskunft über das Entstehen der Herenringe. Ein anwesender Gast gab in Anschluß hieran Erläuterungen über das Vorkommen von Herenringen bei gefärbten Stoffen. Alsdann hielt der 1. Vorsitzende einen Vortrag über das Einkochen von Pilzen, Gemüsen, Fleisch usw. und über die Ursachen des Aufgehens der Gläser. Es wurde beschlossen, die städtische Edelpilzzüchterei zu besichtigen.

3. Sitzung 17. Dezember 1917. Aufgenommen wurden vier Mitglieder. Besprechung über *Hypholoma lactarium* (roter Schwefelpilz) dessen Unschädlichkeit und Wohlgeschmack. Mitglied Herr Lehrer Herm. Schulz spricht in ausführlichem Vortrag über Herenbesen und ähnliche Gebilde die durch mikroskopische Pilze (z. B. *Exosporium Prunellae* u. a.) hervorgerufen werden, ferner über die durch Pilze verurachten Gallenbildungen an Kräutern, *Synhytium*, *Muscicivialis*, auf Binaelkraut, *Acidium*, *Eughorbiae*, auf Wolfsmilch sowie über Herenbildungen auf Weißtannen.

3. Januar 1918. Besichtigung der städtischen Edelpilzzüchterei die in einem ehemaligen tief unter der Erdoberfläche in den Kalkfelsen gesprengten Bierkeller untergebracht ist. Der Betrieb wird von einer jungen Dame geleitet die im mykologischen Institut in Ham-Münden geschult wurde. Die Anlagen sind eingerichtet und werden bearbeitet von französischen Kriegsgefangenen, die Berufs-Pilzzüchter sind.