

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilzfunde - Pilzliteratur - Raritätenmappe - Pilznamen - Pilzwanderungen -
Pilzkalender - Pilzrezepte - Pilzliteratur

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

öfterem Genuß von Knollenblätterpilzen, die durch Kochen in Natronwasser entgiftet waren, während sie dann später durch einen unentgifteten Knollenblätterpilz nach 48 Stunden einging. Diese Tierversuche habe ich im hiesigen Pharmakologischem Institut ausgeführt. Selbstverständlich will ich nicht den Knollenblätterpilz zum menschlichen Genuß empfehlen. Ich schlage also da kochendes Natronwasser zur Entgiftung vor, wo man nicht sicher ist, daß das Abbrühen mit kochendem Wasser genügt; auch da wo man entbittern will, wie bei dem Pfeffermischling, Ziegenbärten, Porlingen und dem knolligen Dickfußröhrling (*Boletus pachypus*). Ein vorzüglich schmeckendes Pilzgericht habe ich auf folgende Art zubereitet: 4 kräftige junge Pfeffermischlinge waren nach dem Puzen zerkleinert, über Nacht in kaltes Natron- (1 Messerspitze) Wasser eingeweicht worden und so entbittert, 1 roten und milden Täubling mit etwas Mehl, Kartoffelmehl, Tomaten, Zwiebeln nebst Salz zu Gemüse zugesetzt worden.

Den als giftig nachgewiesenen knolligen Dickfußröhrling (*Bol. pach.*), der im Schwarzwald als Steinpilztäuscher so viel vorkommt, hatte ich durch Kochen in Natronwasser entbittert und so einen bekömmlichen wohlgeschmeckenden Salat daraus gewonnen. Der büschelige Schwefelkopf läßt sich auch so entbittern, und als Mischpilz verwerten. Sollten diese Zeilen Manche zu weiteren Entgiftungs- und Entbitterungsversuchen anregen, so ist der Zweck derselben erfüllt.

Das **Rothhäubchen** (*Boletus rufus*) einer der besten Pilze, wird von vielen Sammlern verschmäht, weil es blau anläuft, bei der Zubereitung schwarz wird und deshalb unappetitlich aussieht. Dem kann leicht abgeholfen werden, wenn diese Pilze beim Puzen, bevor sie blau werden jeder einzeln sofort in strudelndes Salzwasser gebracht wird, sie bleiben dann schön weiß. Diese Methode läßt sich hauptsächlich anwenden, wenn nur kleinere Exemplare eingeweicht oder in Essig eingemacht werden. Hierbei möchte ich bei dieser Gattung Pilze noch auf einen Umstand hinweisen. Dieselben wachsen bekanntlich in lichten Waldungen und auf Birkenheiden. Kommt es vor, daß Fichten- und Birkenbäume bei einander stehen, so sehen diese Pilze nicht mehr rot, sondern ist der Hut gelb und sind überhaupt viel stärker. Diese Veränderung läßt nun die Sammler zweifeln, ob es überhaupt Rothhäubchen sind und läßt sie stehen, das Blaue laufen ist auch viel intensiver, welche Ursache hierbei die Rolle spielt, ist mir nicht bekannt, denn der wirkliche Birkenpilz läuft nicht an.

Als hauptsächlichsten Standort der **Becherlinge** kann ich nach meinen Erfahrungen feuchte Waldsahrwege und jene Stellen bezeichnen, wo Stöcke gegraben und dadurch die Erde gemischt worden ist.

Der **Steinpilz** ist in der gegenwärtigen Saison leider größtenteils madig und daher wertlos. Es empfiehlt sich daher jene Stelle, wo derselbe vorkommt, in kurzen Zwischenräumen, vielleicht alle 2-3 Tage abzusuchen, dann findet man gesunde Exemplare.

Rö.

	Pilzfunde.	
--	-------------------	--

Der Hexenröhrling, *Boletus luridus* (Michael 1, 24) ist wohl neuerdings bald allgemein als ein wohlgeschmeckender Speisepilz bekannt, aber seine Unterscheidung von den ähnlichen als giftig oder ungenießbar bekannten Röhrenpilzen, als Satanspilz (*Bol. satanas*) Mich. 1, 23, Dickfußröhrling (*Bol. pachypus*) Mich. 1, 27 und Wolfsröhrling (*Bol. lapinus*) Mich. 1, 25 macht den Pilzsammlern oft viel Schwierigkeiten. Michael zeichnet ihn groß und klein vorzüglich und naturgetreu ab.*) Ganz genau so in Farbe und Gestalt wurden mir prächtige und frische Pilze zum Bestimmen gebracht. Ein gleichzeitig gebrachter Hexenröhrling aber zeigte eine auffällige Verschiedenheit. Während Michaels Bild genau wie die gebrachten den Stiel nach oben rot zeigt und unten heller, wies dieser Pilz seine schön rot feinpunktierte, nicht geneigte Farbe unten am Stiele auf und war nach der Spitze zu leuchtend rotgelb, und die geöffneten Röhren leuchteten mehr gelblich als rot; nur am äußersten unteren Rande waren sie rostrot, sodas es aussah, als ob ein dünnes rostrotes Netz über der orangenen Röhrenschicht ausgebreitet sei. Der ganze Pilz glich im Aussehen fast ganz (nur etwas größer) dem Bilde des Dr. Schnegg in seinem Buche „Unsere Giftpilze“ von dem sehr giftigen Satanspilze gibt. Es konnte aber keinesfalls dieser sein, denn sein Fleisch war nicht weiß oder weißlich und beim Durchschneiden rötlich — violett — dunkelbraun nacheinander werdend, sondern es war sattgelb und wurde sehr rasch stark blau, was doch ein sicheres Kennzeichen des ehbaren Hexenröhrlings ist. Wer also nach dem Michaelschen Bilde allein geht, kann bei der vorgenannten abweichenden Färbung, die übrigens Wünsche und auch Aiden bereits berücksichtigt haben, leicht in Zweifel geraten. Es sei darum auf diese Variation hier aufmerksam gemacht, oder richtiger, auf diese Stammart hingewiesen, denn diese Art ist der eigentliche Hexenröhrling (*Boletus luridus*), die im Gramberg'schen Pilz Band II Nr. 14 sehr hübsch abgebildet ist, nur daß der Stiel oben an der Stielspitze rotgelb dargestellt ist. Das Bild Michael 1, 24 ist aber nicht *Boletus luridus*, sondern die Abart *Boletus erythropus*. Es wäre sehr gut, wenn in Michael und Gramberg beide Arten gleichzeitig abgebildet würden, denn fast täglich wird mir jetzt die eine oder die andere Art gebracht, oft mit der Bemerkung, ob der oben gelb-stielige auch der richtige Hexenröhrling sei, denn auch Blücher (Miniaturbibliothek) bildet nur *erythropus* ab.

Herrfurth, Stollberg i. Erzg.

*) Wer das Michaelsche Pilzwerk, 345 prächtige naturgetreue Pilzabbildungen enthaltend, nicht besitzt, kann das obige Bild sicher von der Firma Förster und Worries in Zwettau sich erlösen, da sie dieses Bild teilweise als Rückdruck ihres Prospektes zum Michaelschen Pilzwerke aufgedruckt hat.

	Pilzliteratur.	
--	-----------------------	--

Literaturbesprechung.

Im Frühjahr dieses Jahres erschien in München eine „Anleitung für Pilzfucher“ von A. Kling, Planegg bei München. Druck von M. Schmidt, München, Baaderstraße 50. Der theoretische Teil umfaßt 2 Quartseiten. Beigelegt war dieser Anleitung eine „Uebersicht der Verwendungsmöglichkeit unserer Pilze in der Küche.“ Preis 20 Pfg

Prinzipiell lassen sich begründete Bedenken erheben, ob dem Laien aus dem Volke, dem Pilzkundigen durch eine derartig schematische Zusammenstellung, wie diese Schrift sie bietet, ohne das wichtigste Moment eines guten Buches überhaupt klarere Begriffe über das immerhin schwierige Gebiet, der ehbaren und giftigen Schwämme vermittelt werden kann. Diagnosen ohne die erläuternden und klärenden Bilder sind für Unkundige völlig wertlos. Jedenfalls ist bisher noch kein Schema gefunden worden, auf Grund dessen ehbare und giftige Pilze einwandfrei unterschieden werden können. Daher die immer wiederkehrende Mahnung, daß es nur ein Mittel gebe, um sich vor Pilzvergiftungen sicher zu stellen, nämlich die Pilze kennen zu lernen.

Ganz besonders aber muß bedauert werden, daß die Kling'sche Anleitung, die doch auf Massenabsatz abzielt, voller Ungenauigkeiten und Irrtümer ist. Gerade Schriften mit Aufklärungscharakter müssen besonders vorsichtige und scharfe Diagnosen wiedergeben. Kling zählt — um nur einige besonders eklatante Fälle anzuführen — den Hexenpilz (*Boletus luridus*) zu den Giftpilzen; den Speitäubling (*Russula emetica*) charakterisierte er mit „franzigem Rande“ und verschieden langen Lamellen, während er beim Giftreizler (*Laetaria torminosus*) das Merkmal des franzigen Randes unerwähnt läßt; als „untrüglichstes und schwerstes Merkmal“ zwischen Schaf-Champignon (*Psalliota arvensis*) und Knollenblätterchwamm (*amanita mappa* Batsch) gilt ihm der Geruch nach Anis bezw. frischen Kartoffeltrieben; die Lamellen des Knollenblätterchwammes fährt er als „gleich lang“ auf; von den Mischlingen meint er: „läßt der Pilz rote Milch ausfließen, ehbar, alle anderen meiden“; mit Kling, so glaubt Kling, seien nur 2 Arten (Champignon und Schirmpilz) ehbar. Die beiden Gegenüberstellungen des gelblich-weißen und grünen Knollenblätterpilzes sowie des Schaf-Champignons sind fast wörtlich dem Pilzkochbuch von Emil Herrmann-Dresden (4. Aufl. Seite 10 und 18) entnommen, freilich ohne Literaturnachweis. Die Abänderungen, die vorgenommen wurden, enthalten bedauerliche Entgleisungen (Knollenblätterpilz mit zarten Gtringen; Lamellen des Knollenblätterpilzes gleich lang). Auch weist die Kling'sche Pilzküche mit der Herrmann'schen so große Ähnlichkeit auf, daß von mehr als einer Abhängigkeit gesprochen werden muß. (Vergl. die aufgeführten Rezepte mit Nr. 130, 133, 124, 143 und 145 der Herrmann'schen Schrift.)

Rö.

Gewiß, es ist zu begrüßen, wenn Aufklärungsschriften, oder Anleitungen unter das Volk kommen, um die Pilze der Heimat dem Volke nutzbar zu machen. Aber auch diese Neuererscheinungen haben sich als Literatur zu rechtfertigen: wenn sie nicht eine fühlbare Lücke innerhalb der Literatur ausfüllen, sei es in Methode oder Beobachtung, sollten sie besser unterdrückt werden. Das ideale Pilzmerkblatt zum Preise von 20 Pfg. ist aber zweifellos das des Kaiserlichen Gesundheitsamtes, das weit mehr bietet, als sein Preis erwarten ließ.
E. Soehner, München.

Pilzpostkarten. Herr Hauptlehrer Julius Saud in Eberbach a. N. (Baden) gibt in eigenem Verlage eine Reihe von Pilzpostkarten heraus, von denen soeben die ersten drei Stück erschienen sind, während die andern allmählich nachfolgen. Zwei von den vorliegenden Karten sind von Hrn. Oberzeichenerlehrer F. Greiner in Freiburg i. B. entworfen; die eine führt uns in lustiger Personifikation verschiedene Pilze des Waldes vor Augen, während die andere in wirksam eindringlicher Weise vor dem gefährlichen Knollenblätterschwamm zu warnen weiß. Die dritte Karte endlich von der Hand des Hrn. Kunstmalers E. Brand-Mannheim zeigt uns ein Bild, auf dem einige unserer Kleinsten sich mitten unter die Pilzwunder des Waldes versteckt sehen. Alle drei Karten zeichnen sich sowohl durch geschickten Entwurf als durch geschmackvolle Farbentönung aus und seien der Aufmerksamkeit unserer Leser empfohlen. Wir verweisen im übrigen auf das entsprechende Inserat in unserer heutigen Nummer.

Schmidt.

Raritätenmappe

(Bei Pfarrer Ricken eingelaufene seltene Pilze)

1. *Amanita caesarea* (Scop.) Kaiserling B. 1 wurde bei Ludwigshafen von H. Hauptlehrer Kunz daselbst in größerer Anzahl gefunden.
2. *Clitocybe bella* (Pers.) Goldgelber Trichterling B. 231, wurde mit aus Cassel von H. Vermessungsdirektor Blumenauer zugesandt.
3. *Volvaria Taylori* (Bk.) Geriestrißiger Scheidling B. 888, wurde mir von H. Hauptmann Dubian bei Darmstadt gefunden.
4. *Inocybe maritima* (Fr.) Hygrophaner Wirkkopf B. 499 wurde aus Stettin von H. Realgymnasiallehrer Kufferoz zugesandt.
5. *Inocybe repanda* (Bull.) Rosafuchiger Faserkopf B. 527 sandte H. Lehrer Kallenbach aus Waldmichelbach i. Odenw.
6. *Psalliota Bernardii* (Qu.) Rötender Niesenegerling B. 1002 b kam aus Tilsit von H. Rektor Marold.
7. *Boletus sanguineus* (With.) Kirschroter Röhrling B. S. 202 sandte H. Universitäts-Professor Dr. Kniep aus Würzburg.
8. *Boletus radicans* (Pers.) Wurzelnder Röhrling B. S. 202 ging ein von H. G. Feurich aus Göbda (Sachsen).
9. *Sistotrema confluens* (Pers.) Gestietter Zahnling B. S. 244 wurde aus Darmstadt von H. Hauptmann Dubian vorgelegt.
10. *Clathrus cancellatus* (L.) Scharlachroter Gitterling B. S. 266 wurde durch H. Gymnasiallehrer Kufferoz aus Stettin zugesandt, auf dortigem Friedhof gefunden.
11. *Melanogaster variegatus* (Vitt.) Bunte Schleimtrüffel B. S. 280 traf aus München ein von H. Ert. Soehner.
12. *Rhizopogon virens* (Fr.) Grünliche Barttrüffel, Michael Tf. 343, sand H. Lehrer Kallenbach in Waldmichelbach.
13. *Helvella albipes* (Fuckel) Weißfüßige Lorchel, im Bademecum noch nicht aufgeführt, sandte H. Professor Dr. Spilger aus Bensheim.
14. *Peziza pustulata* (Hedw.-Bres.) Pappel-Becherling B. S. 301 sand H. Lehrer Kallenbach in Waldmichelbach.

Ricken, Pfarrer, Zahrbach (Rhön).

Pilznamen.

Herr H. Oppelt Dresden, teilt uns mit, daß in dortiger Gegend von Pilzsammlern der **Hexenröhrling** (*Boletus luridus*) auch als **Tannenschächer** bezeichnet wird.

Pilzwanderungen.

Aachener Pilzwanderung. Bei reger Beteiligung (70 Personen) fand Mittwoch die erste diesjährige Pilzwanderung statt unter der bewährten Führung der Kameradschaftlichen Kriegsbeschädigtenfürsorge. Von schönen Wetter begünstigt, war es eine recht anregende und interessante Wanderung, die von einer reichen Ernte gekrönt wurde. An Speisepilzen wurden gefunden: Rotfußröhrling, Storchschwamm, kahler und Samtfußkrämpfling, Hexenpilz, Ziegenlippe, Schwindling, Kuhpilz, Sandpilz, Reizker, Perlpilz, Pantherpilz, Steinpilz, Ziegenbart, gelber, roter und verblässerter oder Speisetaubling, großer Porling, Maronenpilz, rötlicher Ritterling, Streifling, Wurzel- und langstieliger Röhrling, Flaschenbovist, teilsförmiger Schleimpilz, Rosabläuling und Gallimasch. An Pilzen, die erst durch Abkochen (in Salzwasser „abschwellen“) von dem harzigen, scharfen Geschmack befreit werden müssen, wurden gesammelt: Rotbrauner und weißer oder Pfeffer-Milchling, und Nordschwamm. Diese letzteren läßt ein verwöhnter Pilzesser gern stehen, sie wachsen aber in größeren Mengen, weshalb man in unserer Zeit der knappen Lebensmittel auch diese mit benützt. Aber auch ungenießbare und giftige Arten fehlten bei dem Sammelgute nicht: der verbreitetste und den meisten Sammlern schon bekannte Schwefelkopf, der Tannenflämmling, Kartoffelbovist, Gallenröhrling, Blaudickfuß, Stinkmorchel, ein kleiner Kiepenpilz und auch ein Exemplar von dem gefährlichsten Giftpilz, dem Knollenblätterschwamm. Vor diesem gefährlichen Burschen können wir nicht eindringlich genug warnen, es stellt sich erst 10 bis 30 Stunden nach dem Genuß die Erkrankung ein, das Gift ist inzwischen in das Blut übergegangen, und eine ärztliche Hilfe kommt alsdann zu spät. — Kein Pilzfreund veräume die Teilnahme an den Ausflügen, auch machen wir auf unsere Auskunftsstellen Büchel 88 und Apothekengebäude der Kgl. Techn. Hochschule erneut aufmerksam.

Weinheim a. N. Am 4. September veranstaltete Herr Lehrer Kallenbach in der Umgebung von Weinheim a. N. Bergstr. eine Pilzfahrt für die Lehrer und Lehrerinnen des Kreises Heppenheim (Hessen). Leider war die Wanderung infolge der großen Trockenheit wenig ertragreich. Dank der vielen Pilze, die der Leiter aus den verschiedensten Teilen des Odenwaldes vorher zusammengetragen hatte, konnten doch die Vertreter der wichtigsten Pilzgruppen anschaulich vorgeführt und die besten Arten treffend charakterisiert werden. Ebenso wurden die Verwendungsmöglichkeiten der Pilze kurz besprochen. Zum Schluß wurde hingewiesen auf die Wichtigkeit der Verbreitung der Pilzkenntnis in den Schulen, auf das Pilzstudium durch die Lehrer und dazu nötige Literatur und Zeitschriften (Bsp!) Beteiligt waren ungefähr 30 Personen. Ein gutes Zeichen für die ausgezeichnete Pilzpropaganda, die der Kriegsbetrieb!

Pilzkalender.

Die im Monat September erscheinenden Pilze.
(Siehe auch die vorhergehenden Hefte des „Pfl.“)

A) Essbare.

Olivbrauner Schneckenpilz, *Limacium olivaceo album*, in Nadelwäldern, seltener in Laubwäldern; einmachen, Gemüse.

Gelbblättriger Schneckenpilz, *Limacium vitellum*, in Nadelwäldern, auf Heiden und feuchten Waldlichtungen; einmachen, Gemüse.

Drehling, Mufferpilz, Muschelpilz, *Pleurótus ostreátus*, an alten Laubholzstämmen, als Schmarozer aus Spalten am Grunde lebender Bäume hervordrehend; einmachen, Gemüse.

Blauer Ritterpilz, Masken-Ritterpilz, *Tricholóma nutum*, in Wäldern, Gebüsch, Gärten, zuweilen auf Wiesen, wächst oft in Reihen oder Kreisen; einmachen in Essig, Gemüse, Suppe, trocknen, untere Stielhälften unbrauchbar.

Grauer Ritterpilz, *Tricholóma portentósum*, in sandigen Nadelwäldern, unter Kiefern, selten in Laubwäldern, meist gruppenweise; einmachen, Gemüse, Suppe, trocknen, ohne Oberhaut.

Zweifarbiger Ritterling, *Tricholóma personatum*, in Laub- und Nadelwäldern, auf Wiesen und in Gärten; einmachen, Gemüse, Suppe, trocknen.

Seifen-Ritterling, *Tricholoma saponaceum*, in Nadelwäldern, oft truppweise in großen Mengen; Mischpilz, trocknen.

Sonig-Ritterling, *Agaricus Russula*, in Nadel- und Laubwäldern, in Eichengebüschen; einmachen, Gemüse, Suppe, trocknen.

Erd-Ritterling, *Agaricus terreus*, in Nadelwäldern auch in gemischten Wäldern, auf grasigen Begründern; Mischpilz, trocknen.

Baum-Ritterling, *Agaricus ulmarius*, meist einzeln an Baumstämmen, meist hoch oben seitlich hervorbrechend; einmachen, Gemüse, Suppe, trocknen.

Schwarzlich-weißer Ritterling, *Agaricus melaleucis*, auf Grasplätzen, Waldwiesen und an Waldwegen; einmachen, Gemüse, Suppe, trocknen.

Gelbbrauner Ritterling, *Agaricus flavo-brunneus*, auf Wiesen, oft in großen Ringen, auch in Laub-, besonders Birkenwäldern; einmachen, Gemüse, Suppe, trocknen.

Ziegeldach-Ritterling, *Agaricus imbricatus*, in Nadelwäldern oft in großer Menge, meist truppweise oder freisförmig; einmachen, Gemüse, Suppe, trocknen.

Wachs-gelber Saftling, *Hygrophorus ceraceus*, auf Grasplätzen und feuchten Wiesen; einmachen, Gemüse, Suppe, trocknen.

Hochroter Saftling, *Hygrophorus puniceus*, auf moosigen Waldwiesen, Waldrändern und Heideplätzen; einmachen, Gemüse, Suppe, trocknen.

Elfenbein-Schneeflocke, *Limacium eburneum*, in Laub- und Nadelwald. Gemüse, einmachen.

Trichter-Gelbling, Trichter-Pfifferling, *Cantharellus infundibuliformis*, in Nadelwäldern, auf feuchtem moosigen Boden; Mischpilz, abbrühen.

Wiesen-Öllering, *Hygrophorus ficosides*, auf Wiesen, Waldtriften, an grasigen Abhängen und Böschungen; Gemüse, einmachen.

Ziegen-Öllering, *Hygrophorus caprinus*, in Nadelwäldern; Gemüse, einmachen.

Samt-Möhling, *Agaricus velutipes*, einzeln oder büschelweise an den verschiedensten Laubbäumen oder an alten Stöcken; Gemüse, einmachen.

Nebelgrauer Trichterling, *Agaricus nebularius*, auf grasigen Stellen, Waldwiesen in Hexenringen; Gemüse, einmachen, trocknen.

Geschundener Schirmling, *Lepiota excoriata*, in Mengen auf abgeernteten Getreideäckern, auf Bruchplätzen und Triften; Gemüse, einmachen.

Rauher Schirmling, *Lepiota carcharias*, auf moosigen oder grasigen Stellen in Wäldern und auf Heiden; Gemüse, einmachen.

Runzelmühl-Täubling, *Russula Linnæi*, in Nadelwäldern; Gemüse, einmachen in Essig.

Schneeling, *Hygrophorus niveus*, auf Wiesen und grasigen Waldstellen meist truppweise; Mischpilz.

Seiten-Ringling, *Armillaria dimidiata*, an kranken Obst- und Waldbäumen; Gemüse, einmachen, trocknen.

Semmelpilz, Semmel-Porling, *Polyporus confluens*, in sandigen Nadelwäldern zwischen Moos; Gemüse, einmachen, trocknen, ältere Exemplare ohne Oberhaut und Nöhren.

Kamm-Porling, *Polyporus cristatus*, in Laub- und Nadelwaldungen, vorzüglich auf begrasteten Waldwegen; Gemüse, einmachen.

Ziegenfuß-Porling, *Polyporus Pes caprae*, in Nadelwäldern, auf grasigen mit Heide überzogenen Stellen; Gemüse, einmachen.

Steifer Ziegenbart, *Clavaria stricta*, auf Fichten- und Tannentümpfen; Gemüse, einmachen, trocknen.

Wiesen-Ziegenbart, *Clavaria iastigiata*, auf Heiden und Wiesen, auf Wegen zwischen Gras und Moos; Gemüse, einmachen, trocknen.

Sommer-Trüffel, *Tuber aestivum*, in lichten Laubwäldern, in der Humusschicht, 7—20 cm tief; Würze.

B) Ungenießbar.

Büscheliger Schwefelkopf.

C) Giftige.

Grüner und gelblicher Knollenblätterpilz.
Fliegenpilz.
Speitäubling.
Satanspilz.
Zottiger Reizker.

Prof. Dr. Raebiger, Halle a. S.

Pilzrezepte.

Bezüglich des **braunen Milchreizker, rotbrauner Milchling (Lactaria rufus)**, den sie in No. 1 des 1. Jahrgangs des Pilzfreundes beschreiben, kann ich Ihnen mitteilen, daß ich diesen schon seit Jahren sammle. Boriges Jahr habe ich davon in unseren Nürnberger Wäldern Unmengen angetroffen und einen ziemlichen Vorrat für den Winter gesammelt, der meiner Familie in den schweren Monaten Februar und März die Lebensmittelnot weniger fühlbar machte. Zum Trocknen taugt er nicht viel, da er erstens zu wenig ausgibt und dann ledern schmeckt und hart ist. Dagegen verwende ich ihn frisch als Suppen- oder Gemüsepilz, ähnlich wie das Stockschwämmchen, und gibt er hier eine vorzügliche Kost. Er muß aber stets zuvor eigens behandelt werden, sonst bekommt man leicht Diarhoe, ja bei praktischen Versuchen stellte ich große Uebelkeit bei mir fest, mit Magenschmerzen zum Erbrechen reizend. — Ich behandle diesen Pilz folgendermaßen: Nach dem Putzen 4—5 Min. in Wasser mit Essig, etwa 5:1, kochen, dieses Wasser wegschütten, dann ca. 1 Stunde in kaltes Wasser wieder mit etwas Zusatz von Essig, wieder wegschütten, dann zu Gemüse oder Suppe bereiten. Jeder bittere Geschmack ist dann weg. Für den späteren Bedarf behandle ich ihn genau wie vor und lege ihn dann in guten Essig mit 1 Teil Wasser, gut verschließen und von Zeit zu Zeit mal umschütteln. J. Nieklae, Nürnberg.

Pfannkuchen mit Reizkern. Man bereite von $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, ungefähr $\frac{1}{4}$ l Milch und 2 Eigelb (1) einen Pfannkuchenteig, dem man etwas Salz zufügt. Hierauf mischt man das geschlagene Eiweiß darunter und backt die Pfannkuchen. Diese Masse reicht für 8 mittelgroße Pfannkuchen. Dieselben bestreicht man mit dem Pilzgemüse oder Pilzhaschee, rollt sie zusammen und gibt sie zu Tisch.

Pilze mit Kriegsnudeln. Gemüsepilze (auch etliche Gewürzpilze), werden klein geschnitten und im Saft (oder mit wenig Wasser) weichgekocht. Die Nudeln werden im Salzwasser weichgekocht und abgetropft. Inzwischen nimmt man gehackte Petersilie (nicht zu viel), feingehackte Zwiebel, einen bis zwei Löffel Mehl und schwigt dies in Butter braun und gibt Fleisch-, Knochen-, oder Würfelbrühe hinzu.

Hierauf wird dies alles zusammengegeben und nach kurzem Aufkochen angerichtet. Mogula.

Konservierte Trüffel. Gut gereinigte und geschälte Trüffel werden am Schnellfeuer oder in einem gut verschlossenen Topfe in mäßig gesalzenem und gepfeffertem Wasser gekocht. Ausgekühlt werden sie samt dem Saft in ein Glas oder in Blechbüchsen gegeben, verschlossen und verbunden. Darauf werden sie ungefähr 2 Stunden lang gekocht, auskühlen gelassen und im Trocknen aufbewahrt. Maku.

Pilzvergiftungen.

Knollenblätterpilzvergiftungen! Von großem wissenschaftlichen Interesse ist die Feststellung ob bei Knollenblätterpilzvergiftungen, Vergiftung durch *Amanita mappa* (Gelber Knollenblätterpilz) oder durch *Amanita phalloides* (Grüner Knollenblätterpilz) vorliegt. Die Schriftleitung des P. u. R. sammelt die Erfahrungen mit diesen Pilzen und bittet alle Leser herzlichst, ihr bei eventl. Vergiftungsfällen, mit möglichst genauen Angaben, besonders über diesen einen Punkt, dienlich und behilflich zu sein. Um gütige Beachtung bittet die Schriftleitung des P. u. R.