

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Raritätenmappe - Pilzfunde - Pilzliteratur - Pilzvergiftungen - Pilzkalender -  
Pilzrezepte - Vermischtes

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

Vergleich mit Tafel 11 und 12, wo die *Lactaria deliciosa* L. und *torminosa* Schöff. abgebildet sind. Bei ersterer steht: „In Bayern heißt er Hirschling“ und bei *L. torminosa*: „In Bayern wird er Wilder Hirschling genannt“. Von sonstigen Pilznomen seien aus dem mir augenblicklich allein vorliegenden ersten Band noch genannt: Brätling = *Lactaria volema* Fr., Stochschwamm = *Pholiota mutabilis* Schöff., Speyteufel = *Russula emetica* L., Nägelschwämmchen = *Marasmius oreades* Bolt., Pfifferling oder Rehgeiß = *Cantharellus cibarius* Fr., Händiger Täubling = *Lactaria piperata* Scop., den nebenbei gesagt, Schöff. als essbar ausdrücklich bezeichnet. Aus dieser kleinen Auslese ist jedenfalls zu erkennen, daß viele Pilze ihren Namen im Volke unverändert durch Jahrhunderte hindurch behalten haben, während wieder andere Namen ganz verloren gegangen sind.

**Raritätenmappe**

(Bei Pfarrer Ricken eingelaufene seltene Pilze.)

15. *Tricholoma geminum* (Paul.) Bimtschüßiger Ritterling, B. 109, aus Bildesheim (Fr. Grebe);
16. *Phlegmacium corrosum* Fr.) Berggraber Schleimkopf, neu, aus Nürnberg (H. Hauptmann Dr. Klee);
17. *Polyporus pescaprae* (Pers.) Ziegenfuß, B. S. 211, Nr. 59, aus Bad Orb (Frl. Kertel);
18. *Tubiporus porphyrosporus* (Fr.) Porphyroporiger Röhrling, B. S. 205, Nr. 30, aus Aulmbach (H. Stadtgärtner Kühn);
19. *Tricholoma bolare* (Fr.) Rördlicher Ritterling, neu, aus Stettin (H. Realgymnasiallehrer Kufferow);
20. *Boletus flavidus* (Fr.) Schleimigberingter Röhrling, B. S. 201, Nr. 6, aus B.-Leipa (H. Josef Anders);
21. *Helvella sulcata* (Afz.) gerippte Lorchel, neu, aus Waldmichelbach (H. Lehrer Kallenbach);
22. *Clitocybe amara* (Fr.) Kompakter Trichterling, B. 185, aus Göttingen (H. Ludwig Finke);
23. *Choiromyces maeandriiformis* (Vitt.) Deutsche Trüffel, B. S. 309, Nr. 22, aus St. Gallen (H. Pilzkontrolleur Emil Kürsch).

**Pilzfunde.**

**Riesensexemplar von *Clitocybe candida* Bres.**

In den letzten Tagen fand ich unter einer größeren Gruppe von *Clitocybe candida* Bres. ein Riesensexemplar mit nachfolgenden Maßen: Hutdurchmesser: 40 cm, Gesamthöhe: 30 cm, Stiel: 10 cm / 8 cm, Gewicht: 3  $\bar{u}$ .

Ein Prachtexemplar, leider aber wurmig, wie es wohl selten in diesen Maßen beobachtet werden kann. Sporen stellte ich fest: elliptisch, ein Ende verbogen — ausgezogen 6—7/4—4,5  $\mu$ . Basidien: 30  $\mu$  u. Wie mir Herr Pfarrer Ricken mitteilt, hat er früher schon gleiche Maße beobachtet, gibt aber, um die Originalbeschreibung Bresadolas nicht zu ändern, dessen abweichende Maße (Sporen 7/3  $\mu$ ) an. Vielleicht ist anderwärts die Art ebenfalls mit den gleichen mikroskopischen Maßen schon beobachtet worden. Für Mitteilung wäre ich zur Klärung der Sache sehr dankbar.

Als Fortsetzung der von Herrn Pfarrer Ricken mitgeteilten seltenen Arten führe ich einige weitere von mir gefundene Raritäten auf:

1. *Clitocybe sinopica* Fr. Weinheim 14. 4. 18.
2. *Hysterangium clathroides* Vitt. B.-Michelbach 5. 18.
3. *Phallus caninus* Huds. Birkenau 9. 18.
4. *Peziza perlata* Fr. Biernheim 5. 18.
5. *Peziza coronaria* var. *macrocaly* Rieb. Biernheim 5. 18.
6. *Elaphomyces cercinus* L. Bromm 6. 18.
7. *Tremellodon gelatinosus* Pers. B.-Michelbach 9. 18.
8. *Peziza acetabula* L. Schriesheim 6. 18.
9. „ *sulcata* Pers.
10. *Tulostoma squamosum* Smel. Weinheim 7. 18.
11. „ *mamosum* Mich.
12. *Hydaum violaceum* Schw. ist mir von Herrn Lehrer Schmidt in Adln zugegangen.
13. *Lenzites variegata* Fr. Weinheim 7. 18.

14. *Boletus viscidus* L. Eiterbach 8. 18.
15. „ *Bresadolae* Ducl. Eiterbach 8. 18.
16. *Eccilia polita* Pers. Absteina 7. 18.
17. *Inocybe sambucina* Fr. Darmstadt 5. 18.
18. *Tricholoma persicolor* Fr. Biernheim 6. 18. Kallenbach.

**Pilzliteratur.**

**Pilzschilder.** Der Landesausfluß zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse beim Landesverein Sächsischer Heimatschutz (Dresden—A, Schießgasse 24) hat für die häufigsten Pilze gedruckte Namensschilder (Etiquetten) in den Handel gebracht, die allen willkommen sein werden, welche regelmäßig kleinere oder größere Pilzausstellungen veranstalten. Die Schilder sind ungefähr postkartengroß und enthalten in großer Schrift den lateinischen und deutschen Namen des Pilzes, sowie Hinweise auf seine Verwendung u. dergl. Sehr zweckmäßig erscheint es, daß essbare und ungenießbare Pilze schon durch die Farbe der Schilder gekennzeichnet sind. Für eine Neuauflage dürfte es sich, außer der Beseitigung einiger Druckfehler, empfehlen, auch für die großen holzigen Baumschwämme Schilder beizulegen, die auf Pilzausstellungen immer Interesse erregen und neuerdings auch industrielle Verwendung gefunden haben. Der Samtsußkrämpfing und der sparrige Schüppling sind besser unter den ungenießbaren als unter den essbaren Pilzen unterzubringen. Warum verschiedene Täublinge, sowie *Aweitopis plumbana* nur als „essbar ohne Oberhaut“ hingestellt sind, ist nicht einzusehen, da die Oberhaut dieser Pilze in keiner Weise giftig ist oder den Wohlgeschmack beeinträchtigt. Der Preis der 160 Schilder (4  $\bar{u}$ ), die in vier Mappen geordnet sind, ist in Anbetracht der Verhältnisse billig zu nennen, zumal da eine Anzahl unbedruckter Schilder in den nötigen Farben beiliegt. W. Spilger Bensheim.

**V. Schmidt. Die Pilzberatung in Gotha.** 16 Seiten 1918.

Der ausführlichste und trefflichste Bericht — einer Pilzberatungsstelle — der uns bisher zu Augen gekommen ist. In verschiedenen Kapiteln, ist viel Neues gesagt, jede Pilzberatungsstelle sollte das Bestehen für ihre Helfer anschaffen. Aber Preis und Bezugsmöglichkeit fehlen leider die Angaben; ebenso vermischen wir im Abschnitt „Neue Literatur“ eine Aufführung des *Put. Mogula*.

**Pilzvergiftungen.**

**Wie Pilzvergiftungen „gemacht“ werden.**

In einem meiner Sommerfrische benachbarten Dörfchen ab eine vierköpfige Familie ein Kostappengericht. Die Bäuerin, ein weißer Nabe unter ihren Dorfgenosinnen, sammelt und bereitet dieselben schon seit 7 Jahren. Auf den Genuß der Mahlzeit erkrankte von den 4 Eßern das jüngste Mädchen — Magenbeschwerden u. Der gerufene Arzt stellte Pilz-„Vergiftung“ fest. Die übrigen völlig wohl gebliebenen Familienmitglieder erhoben gegen diese Diagnose selbst lebhaften Protest. Die Autorität des Arztes siegte aber und so trat die Pilzvergiftungsmär ihre abschreckende Reise in die ganze Umgebung an.

Es lag hier wohl vielleicht eine durch für die Pilze eben z. B. zu schwachen Magen hervorgerufene Magenstörung vor, aber gar nie eine Vergiftung. Von der titelgläubigen Landbevölkerung wurde natürlich jedoch das Bestere geglaubt und die schon hier und da begonnene Pilzverwertung durch dieselbe, ist nun auf diese falsche Behauptung hin wie abgechnitten.

**Pilzkalender.**

**Die im Monat Oktober erscheinenden Pilze.**

(Siehe auch die vorhergehenden Seite des „Put“).

A) Essbare.

Winterpilz, Samt-Räubling, *Collybia velutipes*, an alten Laubholzstämmen, auch an lebenden Bäumen, oft noch unter dem Schnee; Gemüse, ohne Stiel.

Glatte Räubling, Butterräubling, *Collybia butyracea*, in Wäldern und auf Heiden, herdenweise; Milchpilz, ohne Stiel.

Gebrechlicher Dändling, *Clavaria fragilis*, in Wäldern auf Grasplätzen, meist in büschelförmigen Haufen; Mischpilz.

Rotspitziger Ziegenbart, *Clavaria rufescens*, auf sandigem Boden der Nadelwälder und in Laubwäldern; Gemüse, einmachen, trocknen.

Korallen-Stacheling, *Hydnum coralloides*, an alten Heften und Scheitholz der Buchen und Tannen; Gemüse, einmachen, trocknen.

Rauchgrauer Porling, *Polyporus leucomelas*, in gemischten Waldbeständen und Nadelwäldern auf nackter Erde; Gemüse, einmachen.

Starriechender Röhrling, *Bolétus fragrans*, in Nadelwäldern, häufiger in Laubwäldern; Gemüse, einmachen.

Gefelliger Ritterling, *Agáricus conglobátus*, in Gärten, auf Wegen, in Höfen und anderen Plätzen; Gemüse, einmachen, auch in Essig.

Hartpilz, *Armillária robústa*, in sandigen Kiefernwäldern, meist büschelig oder rasig gehäuft; Gemüse, einmachen.

Wohlschmeckender Schirmling, *Lepióta púdica*, in Gärten, Baumschulen, in kultiviertem Gelände; Gemüse, einmachen, Suppe.

Insel-Vorchel, Bischofsmütze, *Helvélla infula*, auf feuchten, angebrannten Waldstellen, an faulenden Stöcken, auf Holzablagerungsstellen; Gemüse trocken.

Gelbliche Kraterelle, *Crateréllus lutéscens*, in Nadelwäldern, an feuchten Stellen im Moos, herdenweise; Gemüse, trocknen, Suppe, einmachen.

Birnenstäubling, *Lycopérdon pyriforme*, in Wäldern und Gebüsch, meist gefellig auf und neben alten Baumstämmen; Gemüse, trocknen, einmachen.

Hasenstäubling, *Lycopérdon caelatum*, auf trockenen Tristen und Wiesen; Gemüse, trocknen einmachen.

Halkimasch, *Armillaria mellea*, an Baumstümpfen in dichten Wäldern. Besonders junge Hüte zum Gemüse, Einmachen, nicht trocknen.

Wiesen-Ellering, *Hygrophorus ficoides*, auf Wiesen, Waldwegen, herdenweise, Gemüse, einmachen.

Drehling, Austerseitling, *Pleurotus ostreatus* Laubholzstümpfe Spalten lebender Bäume, Gemüse, trocknen einmachen.

Grauer Ritterpilz *Tricholoma portentosum*, sandige Nadelwälder, unter Kiefern häufig, Oberhaut abziehen, Gemüse, einmachen.

Grünling, Grünreizker, *Tricholoma equestre*, sandige Nadelwälder, Kiefern, Grasheiden, Gemüse, trocknen, einmachen.

Blauer Ritterpilz, Masken-Ritterling, *Tricholoma bicolor*, in Wäldern, Gebüsch, Gärten, oft in Hexenringen, Gemüse, besonders guter Essigpilz.

Graukopf, Nebelgrauer Trichterling, Herbstblatt, *Clitocybe nebuláris*, Laub- und Nadelwälder häufig, truppweise, Hexenringen, trocknen, Würze, Mischpilz.

Sommer-Trüffel, *Tuber aestivum*, lichten Laubwäldern in der Humusschicht, 7-20 cm tief ausgezeichnete Gewürzpilz.

B) Giftige:

Grüner, gelblicher und weißer Knollenblätter-schwamm. — Fliegenpilz. — Speitäubling. — Zottiger Reizker. — Satanspilz.

Prof. Dr. Haebiger, Halle a. S.

Pilzrezepte.

Die Verwendbarkeit der Totentrompete.

Auf meinen letzten Wanderungen ist mir aufgefallen, daß heuer die Totentrompeten gegenüber das Vorjahr so wenig gesammelt werden, so daß ich diese meist in völlig ausgewachsenem Zustande, in einer Größe wie noch kein Jahr, in Unmengen angetroffen habe, meist verschimmelt, verfault und vertrocknet, während ich früher beobachtet habe, daß man sie kaum aus dem Boden herauswachsen hat lassen. Dabei gibt es heuer verhältnismäßig wenig von diesen wie in dem vorigen nassen Herbst. Es dürfte dies damit zusammenhängen, daß die meisten Leute nicht wissen was sie mit diesem, von mir hochgeschätztem Pilze, anfangen können. Er ist unbeliebt, weil er erdig schmeckt, für zu spät erklärt wird u. s. w. mir ist er einer meiner liebsten Pilze, den ich und meine Familie vorigen Winter fast alle 2-3 Tage auf dem Tisch hatten. Pilzkottele lassen sich vorzüglich aus diesem Pilz backen, als Suppen- oder Gemüsepilz ist er nicht recht zu

empfehlen, da er durch seine Farbe und herben Geschmack abtödt. Dagegen läßt er sich ausnehmend leicht trocknen und kann dann rasch mit kochendem Wasser einmal abgebrüht und klein gewiegt, sehr gut als Fleischfülle und anderem ähnlichen Gericht gebaden werden mit üblichem Zusatz von Brot, Kartoffel, Ei oder was man hat. Wird er nach einmaligem Abbrühen in Essig gelegt, hält er sich sehr lange und kann dann, da er den erdigen Geschmack vollständig verliert, auch zu Suppe oder Gemüse verwendet werden. Auf Grund meiner Beobachtungen in meiner Familie halte ich die Trompete für einen äußerst nahrhaften Pilz, der mir lieber ist wie viele ihm sonst bevorzugten Pilze. Dabei hat er die schöne Eigenschaft, daß er selten madig ist, wenig Arbeit macht und sich, wie gesagt, selbst ohne Sonne, nur in trockener Luft, leicht trocknen läßt.

**Pilz-Kartoffelfülle:** 2 1/2 fester Pilze werden gereinigt und fein gewiegt. 1 1/2 Pellkartoffeln werden zu Drei gedrückt. Pilze und Kartoffeln werden nun vermengt und nach Belieben mit Salz, Petersilie, gewiegter Zwiebel gewürzt. Ein Ei und Mehl zum festmachen der Masse bilden die weiteren Zutaten. Das Ganze wird in Küchchen geformt und in der ungefetteten Pfanne herausgebakten.

**Pilze in Salz.** 10 kg Pilze, 1 1/2 kg Zwiebeln, 1 kg Salz, 125 g Pfefferkörner. Steinpilze, Eierpilze u. a. werden gepulvt, gewaschen, in leichtem Salzwasser einmal aufgekocht, auf einem Durchschlag abgetropft und danach noch auf Tüchern getrocknet. In einen Steinopf werden die Pilze mit dem Pfeffer, Salz und den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln geschichtet. Obenauf kommt eine recht dicke Zwiebelschicht und reichliches Salz. Darüber kommt ein Tuch, darauf ein Brett, mit einem Feldstein beschwert. Sie werden so in kühlem Keller aufbewahrt. Man verbraucht sie wie frische Pilze, muß sie aber vor dem Gebrauch gut wässern.

Aus „Dannemanns Kochbuch“.

Vermischtes.

Ausfuhrverbot von Pilzen.

Gera, 5. August. Ueber den Verkehr mit Pilzen hat die Regierung für das Fürstentum folgende Verordnung erlassen: Die Ausfuhr von Pilzen von mehr als 10 Kg., ganz gleich von welcher Art, ist verboten und nur mit Genehmigung des Landratsamtes jeden Bezirkes zulässig. Zuwiderhandlungen gegen das Verbot werden mit Gefängnis bis zu sechs Monaten oder bis 1500 M Geldstrafe bestraft. Diese Vorschriften sind erfolgt, weil namentlich aus dem russischen Oberlande jährlich Hunderte von Zentnern Pilze ausgeführt wurden.

**Pilze als Vieh- und Geflügelfutter.** Die allerwenigsten wissen, daß Pilze ein vorzügliches Vieh- und Geflügelfutter liefern. Sie übertreffen infolge ihres Eiweißgehalts erheblich den Wert der Kartoffeln. Vor allem könnten die jetzt in unseren Oberlausitzer Forsten so massenhaft wachsenden Rehpilze (*Hydnum imbricatum*) gute Verwendung finden. Nicht zerkleinert, am besten fein gewiegt, in großen Kesseln im eigenen Saft weich geschmort, mit dem nötigen Salz gewürzt, frisst das Vieh diese Pilze sehr gern. In Ost- und Westpreußen ist diese Fütterungsart allbekannt. Aber nicht nur im frischen Zustande finden die Pilze gute Verwertung, sondern auch getrocknet, als Pilzmehl. Alle nur eßbare Schwämme, auch alte und madige, werden bei mäßiger Wärme im Backofen getrocknet, dann zerstampft oder auf der Mühle pulverisiert und als Futtermehl verwertet. Wird dieses Pilzmehl vom Oktober ab unter das Viehfutter der Hühner vermischt, so überziehen dieselben viel schneller die Mauserzeit und lohnen der Hausfrau durch zeitiges Eierlegen die kleine Mühe.

Hauptlehrer Seidel, Lugknitz.

Druckfehlerberichtigung:

In der „Literaturbesprechung“ (Der Pilz- und Kräuterfreund 2. Jahrg. 3. Heft pag. 29 Spalte 2) finden sich einige sinnstörende Druckfehler. 2. Absatz Zeile 4 muß heißen: ... ohne das wichtigste Moment eines guten „Bildes“ ... Sodann 3. Absatz 11. Zeile v. o. muß lauten „sicherstes“, nicht „schwerstes“ Merkmal. Endlich pag. 30 letztes Wort: „liebe“ statt „lieh“.