

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilzkunde - Pilzliteratur - Pilzvergiftungen

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

Jaqu). Ein großes Pracht-Exemplar von über 20 Zentimeter Breite mit kurzem, weißem Stiele einseitig am aufgerissenen Stammüberrest sitzend, darunter noch einige kleinere, zum Teil mit dem großen verwachsen. Ihre Farbe ist schwärzlichgrau, später bräunlich-grau bis bräunlich. Die Oberfläche ist glatt, der Rand etwas eingerollt. Die weißen Blätter laufen am Stiel lang herab und stehen nicht sehr dicht. Das weiche, weiße Fleisch ist angenehm von Geruch und Geschmack und läßt sich als Gemüse gut verwerten; auch kann man die Pilze trocknen oder einmachen. Man findet den Auster-Seitling bis in den Dezember hinein und wiegt ein zusammengewachsener Trupp, wie sie meist vorkommen, oft mehrere Pfund.

Dicht am Wege ist ein kleiner Busch junger Fichten von Birken durchsetzt. Der Waldboden ist dicht mit Moos



Grünling.

Phot. G. Findeisen, Meisen.

und einzelnen Heidekrautsträuchern bedeckt. Im Juli fand ich an dieser Stelle eine große Anzahl von Dauer-Porlingen (*Poliporus perennis* L.). Die lederartigen dünnen trichterförmigen Hüte sind zwar wertlos, außer wenn sie zu Schmuckgegenständen, Aschenbechern usw. verarbeitet werden, aber diese waren mit ihren verschiedenartig bräunlichen Ringzonen wunderschön gezeichnet, daß es eine Freude war. Sie mußten sehr rasch gewachsen sein, denn sie hatten fast alle mehrere zarten Moospflänzchen umwachsen, so daß bei sehr vielen Pilzen drei, vier und mehr Moospflänzchen durch die Hüte hindurch ungestört weiter wuchsen.

Mitte September waren diese Dauer-Porlinge spurlos verschwunden und an derselben Stelle standen hunderte von verbogenen Milchlingen (*Lactaria flexuosa* Fr.) mit blaffen fleischrötlichen Zonen und brennend scharfer Milch. Sie waren fast alle von gleicher Größe, 5—6 Zentimeter. Heute waren auch diese vollständig verschwunden und an der genau gleichen Stelle standen im Moose mehrere hundert Gelbblättrige Schnecklinge (*Limacium vitellum* Schröt.). Sie sind nicht groß, meist 4—5 Zentimeter, nur bei günstigem Standpunkt doppelt so groß. Im Moos wird der sich nach unten etwas verdünnende Stiel bis 10 Zentimeter hoch. Sie lassen sich leicht herauszupfen und da fast immer eine ganze Anzahl in greifbarer Nähe beieinander stehen, lohnt das Sammeln dieses wohlgeschmeckenden Pilzes schon. Der olivenfarbige Schleimüberzug macht sie freilich etwas schmierig. Das Fleisch hat weißlich-gelbe Farbe. Die Blätter laufen etwas am Stiele herab, sind erst gelb und werden

später rötlich-gelb. Nur bei jungen Gelbblättrigen Schnecklingen ist der schleimig-säbige Ring bemerkbar. Wir nehmen uns noch eine größere Anzahl davon mit und achten darauf, nur die sich fester anfühlenden einzusammeln, da die weichen sich meist als madig zeigten.

Bald war der interessante Fleck abaeerntet, an dem wir das Kommen und Gehen verschiedener Pilzarten an ein und derselben Stelle beobachten konnten und alle drei Vegetationsbilder im Juli, September und Oktober als Natururkunden photographisch festgehalten haben und machen uns vollbeladen auf den Heimweg. (Fortsetzung folgt).

Pilzfunde.

Wie werden Pilze zur Bestimmungsstelle geschickt?

Es ist eine Schande und ein Jammer, wenn man mit eigenen Augen sehen muß, wie unsere Pilzautoritäten infolge der durch den Krieg hervorgerufenen „Pilzwut“ tagtäglich mit ganzen Ladungen der gewöhnlichsten Pilzarten überschwemmt werden. Ausgerissene und zerbrochene Pilze, abgeschnittene Hüte ohne Stiel, mit Moos und Erde beschmutzt, 20 Arten bunt durcheinander, verfault und zerdrückt kommen sie in durchfeuchteten und zerquetschten Schachteln. Vor allen Dingen sollte ein Anfänger, zumal wenn er nicht wissenschaftlich und mikroskopisch arbeitet, seine Pilze nicht an erste Autoritäten schicken. Solche Männer haben ihre Zeit wahrhaft nicht dazu, um Anfängern, die aus Unwissenheit oft in einer Sendung denselben Pilz in fünf Exemplaren als fünf verschiedene Arten bezeichnen, die ersten Wege weisen, die mit einiger Mühe und gutem Willen nebst Vertiefung in die Sache oft selbst gefunden werden können. Außerdem finden sich in den meisten Gegenden Pilzbestimmungsstellen oder erfahrene Pilzfreunde, die recht gerne neuen Anhängern die notwendigen Aufklärungen beibringen werden. Pilzautoritäten sollte man nicht für derlei Erstlingsauskünfte anrufen, deren Zeit und Arbeitskraft muß unbedingt für andere wertvollere Arbeit bewahrt werden. Nun etwas über die Art des Versandes. Wer tatsächlich Pilze für wissenschaftliche Arbeiten bestimmen lassen will, sollte zuerst einmal recht schöne Exemplare der zu bestimmenden Art in den wichtigsten Alterstadien sammeln. Die betr. Stücke müssen vollständig und vorsichtig aus dem Boden genommen werden. Wie z. B. Cortinarien ohne Stiel, fast nur Hüte, an Autoritäten zur Bestimmung gesandt werden können, ist mir schleierhaft. Zum Lösen von Wilderräteln haben solche Männer keine Muße. Die verschiedenen Exemplare werden dann einzeln vorsichtig in Papier gewickelt, mit Namen oder Nummer versehen und ohne Druck in eine feste Pappschachtel verpackt. Falls man nicht gleichzeitig eine makro- und mikroskopische Beschreibung und möglichst farbige Abbildung der Art mitschicken kann, so muß man doch wenigstens die wichtigsten Angaben über Standort, Geruch, Farbe u. dgl. beifügen. Sehr leicht wird es auch sein, vorher aus einem abgeschnittenen Hut Sporen auf Papier ausfallen zu lassen und dieses, zierlich zusammengefaltet, mit gleicher Nummer versehen, mitzusenden. Ein mikroskopisches Dauerpräparat der Fruchtschicht leistet ebenfalls zur Bestimmung gute Dienste. Dem Bestimmer ist nun eine Hilfe geleistet. Außerdem zeugt es von wenig Verständnis für die Schwierigkeit der wissenschaftlichen Pilzbestimmung, wenn man weise kommt nur das „Muster ohne Wert“ in Betracht. Die Arten dürfen dann nur nummeriert werden. Beschreibung muß gepoporto für Antwort beizufügen werden. Der Anstand erfordert, Rückgenau befolgt werden, ist bei besonders schwierigen Gattungen eine Artbestimmung oft völlig ausgeschlossen. Obendrein ist man zumutet, schon aus Dankbarkeit schuldig, diese Rücksichten zu nehmen. Hoffentlich genügen diese Zeilen, um manchen in dieser Hinsicht etwas das Gewissen zu schärfen!

Kallenbach.

Tannenflämmling und Stinkmorchel (Sichtmorchel)

werden im Berichte über die Aachener Pilzwanderung in voriger Nummer unter den ungenießbaren und giftigen Arten aufgezählt. Es sei mir darum vergönnt, meine entgegenstehenden Beobachtungen zu berichten.

1. Da der **Tannenstämmling**, *Flammula sapinea*, ein ganz ähnliches Wachstum wie die eßbaren Schwefelköpfe und Stöckschüpflinge hat, und sein ziemlich häufiges Vorkommen, wie sein ganzes Aussehen richtig herausforderten, ihn auf seine Gießbarkeit zu erproben, tat ich dies in diesem Jahre mit 20 schönen Exemplaren dieser Art. Da fand ich denn, daß diese Pilze eine Brühe erzeugten, die so fein und wohlschmeckend war, daß ich an nahm, meine Frau hätte, entgegen der Gepflogenheit, Pilzproben lediglich mit Salz anzusehen, diese Pilze mit Butter angefeht, die doch jetzt so selten bei uns ist, daß oft 5 Wochen vergehen, ehe auf den Kopf einmal 65 g kommen. Meine Vorwürfe wurden aber entrüstet zurückgewiesen; auch diese Pilze waren nur mit Salz im eigenen Saft zubereitet. Auch der Pilz selbst hatte einen so lieblichen Geschmack, nur daß sein Fleisch nicht ein so reichliches zäh erweisen. Da ich nun nach dem Genuße auch nicht die geringsten Beschwerden empfand, war somit einesteils seine Unschädlichkeit und andernteils auch sein Wohlgeschmack erwiesen. Er gehört somit unbedingt zu den eßbaren Pilzen. Ich halte es mit ihm in meinem Haushalte seit dieser Zeit nun so: Sämtliche Tannenstämmlinge, die wir finden, tragen wir mit ein, benützen aber zu Pilzgemüse oder zu Bratpilzen nur die Hüte. Die Stiele werden getrocknet und zu Pilzpulver mit anderen Pilzen gemahlen, was ich zuweilen auch mit dem ganzen Pilze tue. Als solches würzen sie uns die Suppen oder sonstigen Gerichte vorzüglich und sind nebenbei auch für schwache Magen beförmlicher, da durch das Zermahlen die Zellulosehüllen des Pilzflisches zermürbt und das Eiweiß freigelegt wird und dadurch die Verdauungssäfte besser eindringen können.

Die **Stinkmorchel**, *Phallus impudicus* (L.), ist im ent wickelten Zustande natürlich ungenießbar schon durch den lästigen Leichengeruch, den sie verbreitet in ziemlich weite Umgebung des Standortes. In jungem Zustande, solange die Hülle den Pilz noch wie die Schale eines Eies umgibt ist sie als menschliche Nah rung verwendbar. Schon seit langen Jahren werden diese Pilz gebilde ihrer Hülle nebst der darunter befindlichen gallertartigen Masse entkleidet, zerschnitten und getrocknet und so als Ersatz für die Trüffel verwendet. Tausende von Menschen, die schon beim Anblick Ekel empfinden vor diesem Pilze, haben ihn mit größtem Wohlbehagen als Trüffelerfah in der Trüffelwurst mitgegessen. Der Pilz ist aber auch als Gericht zu genießen. Vor 2 Jahren besuchte eine Dame aus einer Stadt unserer weiteren Umgebung meine Pilzausstellung. Dabei erzählte sie mir, daß sie die Stink morchel im Jugendzustande zu einer Pilzsälze zubereite, die sehr wohlschmeckend sei. Es werde dazu die gallertartige Masse nicht entfernt, da sie es gerade sei, die den Pilz sälzartig mache. Der Pilz werde einfach der weißen zähen Haut entkleidet, dann zerschnitten und mit verschiedenen Gewürzen versehen, die eine Sälze schmackhaft machen helfen, dann mit diesem gekocht. Beim Erkalten ist die Sälze fertig. Obwohl ich erst mit einem gewissen Widerwillen oder richtiger gesagt mit einem hindernden Borurteil in diesem Jahre an eine Zubereitung einer solchen Sälze ging, fand ich sie dann doch sehr wohlschmeckend und stellte sie in meiner diesjährigen Pilzausstellung mit aus. Da sagte mir denn einer meiner Kollegen eines Nachbarortes: So habe ich die sen Pilz schon lange zubereitet, und ich bin darum jedes Jahr darauf bedacht, mir eine größere Zahl solcher unentwickelten Sachtmorcheln zu sammeln. — Es lohnt sich für jeden, auch einen Versuch zu machen.

Sichtmorchel und Tannenstämmling können somit aber keinesfalls mehr unter der Zahl der ungenießbaren oder giftigen Pilze aufgeführt werden. Im übrigen vergleiche man Bild und Text bei Michael II 198 und bei Gramberg II 43.

Oberlehrer D. Herrfurth, Stollberg.

Pilzliteratur.

Nektor Koch-Essen. **Vier Pilztafeln.** Dazu zwei Er gänzungstafeln. Verlag der Jugendspende für Kriegervaisen, Essen-Rütterscheid, Kurtstraße 9.
Auf die Koch'schen Pilztafeln ist im „Put“ noch nicht hin gewiesen worden, und doch verdienen sie durchaus, weiteren Kreisen empfohlen zu werden. Die wichtigsten Pilzarten sind auf ihnen in einer an Plakate erinnernden Art und Weise getreu abgebildet. Der billige Preis ermöglicht auch den kleinsten Schulen die An schaffung. Besondere Beachtung verdienen die Koch'schen Pilztafeln durch die auf ihnen angegebenen Pilzmerkregeln. An solchen ist ja in den vollstümlichen Pilzbüchern kein Mangel, aber gerade ihre große Zahl beweist, daß sie ihren Zweck, als wirkliche Merke

regeln zu dienen, nicht erfüllen. Koch hat das Verdienst, sie in eine Form gebracht zu haben, in der sie von jedermann, besonders aber von Schulkindern leicht und gern eingepägt werden können, in die Form von Merkversen. So findet man auf seinen Tafeln den Vers: „Pilze, die madig und nicht frisch, bringe ja nicht auf den Tisch“. Ein anderer Merkvers lautet: „Von Pilzen mit roten Stielen und Röhren, laß dich nicht betören!“ Bei den Novisten ist zu lesen: „Augelpilze, bitter und schwarz von innen, wirf nur gleich von hinten“. Bei den Täublingen steht: „Vom Täubling versuche erbsengroß, schmeckt es gut, sei sorgenlos.“ Zweifellos sind derartig kurze und treffende Merkverse ein ausgezeichnetes Mittel zur Pilzaufklärung; hoffentlich gehen sie recht bald in die Literatur der Pilzmerkblätter und der vollstümlichen Pilzbücher über. Nicht alle Merkverse sind Koch so gut gelungen, wie die oben angeführten; manche (wie 3 und 5 sind mindestens unschön, andere erscheinen nicht bezeichnend genug oder ganz überflüssig. Pilz freunden mit „poetischer Ader“ bietet sich hier Gelegenheit, ihre dichterischen Fähigkeiten in den Dienst der Pilzaufklärung zu stellen und bessere Merkverse zu schaffen. Dr. Spilger, Bensheim.

In der sehr verbreiteten **Praktischen Pilzkunde** von Blücher (Miniatur-Bibliothek) ist nur von einem einzigen Knollenblätterpilz, von einem *Agaricus phalloides*, die Rede. Es wird eine Misch beschreibung des gelben und grünen gegeben und eine ungefähre Abbildung des gelben. Mindestens wäre ein Zusatz nötig, worin auf den grünen und weißen Knollenblätterpilz besonders hingewiesen wird. — Wenn es mir im Laufe dieses Jahres gelingt, geeignete Exemplare der drei Arten zu finden, will ich Photographien und Aquarelle dem Pilz- und Kräuterfreund zur Verfügung stellen. J. Weisbart, Nürnberg.

Schmeil's botanische Wandtafeln. Tafel 20 u. 21. Säufige eßbare, ungenießbare und giftige Pilze.

Die beiden Wandtafeln sind aus dem allgemein bekannten Gramberg'schen Pilzwerke hervorgegangen. Sie enthalten eine zweckmäßige Auswahl der dort von Professor Dörfling ab gebildeten Pilzarten. Um die nötige Fernwirkung zu erzielen, sind die meisten Pilzgruppen nicht unmittelbar aus Gramberg über nommen, sondern größer dargestellt worden. Die Maximalgröße der betreffenden Pilze wird aber dabei nicht überschritten, nur die kleineren Pilze treten uns in schwacher (höchstens doppelter) Ver größerung entgegen. So dürften die prachtvollen Pilztafeln wohl die einzigen sein, die auch in großen Räumen vorteilhaft verwendet werden können. Dr. Spilger, Bensheim.

Pilzvergiftungen.

Doppelgänger: Perlpilz und Knollenblätterpilz.

Zur Frage der Verwechslung des Knollenblätterpilzes mit dem Waldchampignon möchte ich eine kurze Mitteilung machen, die die Ausführungen des Herrn Oberlehrers Herrfurth in Heft 8 des 1. Jahrgangs dieser Zeitschrift vollauf bestätigt. Ich habe mich stets gewundert, daß eine Verwechslung dieser beiden Pilzarten überhaupt möglich sein könne und warum man in den Pilz bestimmungsbüchern nicht lieber Perlpilz und gelben Knollenblätter pilz gegenüberstelle. Aufschluß erhielt ich vor einigen Tagen bei der letzten von mir veranstalteten Pilzausstellung. Ein älterer Herr mit einigen Pilzkenntnissen zweifelte meine dem gelben Knollen blätterpilz zugeeilte Wertangabe „Sehr giftig“ mit lebhaften Worten an. Das sei der Waldchampignon, den habe er schon oft gegessen und würde ihn auf der Stelle wieder essen. Da ein Waldchampignon nicht mit ausgestellt war, zeigte ich ihm die Abbildung davon in Michaels Führer und erklärte ihm die Unterschiede. Allein diesen Pilz kannte er gar nicht, erklärte dagegen die mitausgestellten Perl pilze für richtige Waldchampignons. Er meinte also von vornherein mit Waldchampignon nicht *Psalliota silvatica* (Schaeff.), sondern *Amanita pustulata* (Schaeff.), gab auch als Hauptmerkmal die Rüsteln auf der mehr oder weniger braunen Oberhaut an. Für ihn waren wohl alle hier vorkommenden *Amanita*-Arten, mit Ausnahme des Fliegenpilzes, Waldchampignons. Daß da nicht schon Vergiftungsfälle vorgekommen sind, erklärt sich wohl daraus, daß Knollenblätterpilze in dieser Gegend recht selten waren und daß nur wenige Leute bis jetzt außer einigen *Boletus*-Arten auch Blätterpilze gesammelt haben. So ähnlich wird es wohl in allen Fällen sein, wenn von Verwechslungen von Knollenblätterpilzen und Waldbeleglingen die Rede ist. Deshalb könnte aus P.-B.-Stimmungsbüchern und auch bei Wanderungen und Ausstellungen diese Gegen überstellung als gegenstandslos ruhig verschwinden, während jene beiden *Amanita*-Arten schärfer miteinander verglichen werden müßten. Ludwig, Lipsia bei Ruhland.

Vereinswesen.

Verein für Pilzkunde Cassel.

11. Monatsversammlung am 19. August 1918.

Wegen Behinderung des 1. Vorsitzenden leitete der Schriftführer die Versammlung. Mitglied Schmidt gibt Standorte des Hohlständerlings bekannt. Mitglied Frl. Doftat berichtet über die häufig vorkommenden Pilze in der Umgegend von Biedenkopf. Herr Reunisch macht Mitteilungen über seine Erfahrungen in der Champignonzucht und über Steinpilzkulturen (?) und gibt zahlreiche lohnende Fundorte verschiedener Pilze in der Umgegend von Cassel bekannt. Diese Mitteilungen wurden von anderen Mitgliedern ergänzt.

3. Pilzwanderung am 17. August 1918

Am Bahnhof Niederkauungen trafen sich 23 Mitglieder. Die Wanderung ging unter Führung des Vorsitzenden durch den Wald (das Dick) nach Dotschausen. Die reichen Eichen- und Buchenbestände dieses schönen Waldgebietes, die mit Kiefern- und Fichtenschlägen wechseln, zeigten eine große Mannigfaltigkeit der Pilzflora. Der Ertrag war daher nach den Arten als auch nach der Menge recht zufriedenstellend, sodass alle Teilnehmer gute Ausbeute erzielten. In Dotschausen bei Oppermann wurden die gefundenen Arten vom Vorsitzenden bestimmt und erläutert. Der unerwartet einsetzende kräftige Regen bewog einen großen Teil der Mitglieder zur Heimfahrt mit der Söhrerbahn. Die Wanderung befriedigte alle Teilnehmer.

12. Monatsversammlung am 28. September 1918.

Neu aufgenommen 12 Mitglieder. Der Verein zählt jetzt 62 Mitglieder. In Umlauf wurden gesetzt: Niden, Vademeccum, Kosmos, Heft 7 und 8, Werbechriften für Michael's Pilzwerke.

Der Fund eines sehr seltenen Pilzes, der von Niden als *Clitocybe bella*, goldgelber Trichterling, bestimmt ist, wurde eingehend besprochen. Der Aufsatz von Oberlehrer Herrfurth im Pilz- und Kräuterfreund kam zur Verlesung und Besprechung. Vorgelegt und erklärt wurden: *Clitocybe odorata*, *Anisotrichterling*, *Clitocybe nebularis*, nebelgrauer Trichterling, *Coprinus ovatus*, eiförmiger Tintling, *Lycoperdon gemmatum*, Flaschen-Stäubling, *Cantarellus aurantiacus*, falscher Gelbling, *Clavaria pistillaria*, Keulen-Gändling, *Phlegmacium*, Schleimköpfe (verschiedene), *Dermocybe cinnanomea*, zimmetbrauner Hautkopf, *Boletus impolitus*, schwachhafter Röhrling, *Boletus nach Niden*, körnigrinniger Röhrling, *Boletus badius*, Maronen-Röhrling, *Boletus satanas*, Satans-Röhrling, *Boletus luridus*, Hexen-Röhrling, *Limacium eburneum*, Eisenbein-Schneckling, *Volvaria bombicina*, seidiger Scheidling, *helvella lacunosa*, Grubenlorchel, *Hydnum imbricatum*, Habichtspilz, und *Boletopsis cavipes*, Hohlständerling.

Von den Pilzfreunden in Hensburg.

Das Interesse für Pilze ist hier sehr rege, habe auch alle Hebel in Bewegung gesetzt, dasselbe zu beleben, so durch die Presse, Vorträge, Ausstellungen usw. Schon eine Anzahl von Jahren hat der Magistrat mir die Pilzberatungsstelle übertragen. Im vorigen Jahr waren drei Kurse eingerichtet für die Landlehrer des Kreises und einer für die Stadtlehrer, stets in Verbindung mit Pilzwanderungen. In diesem Jahre wurden drei öffentliche Kurse für das Publikum abgehalten. Der Besuch war sehr stark. Auf Anregung aus dem Kreise der Kursisten gründete ich die hiesige Vereinigung der Pilzfreunde, dessen Vorsitz mir übertragen wurde. Während der Hauptpilzzeit kommen wir wöchentlich einmal zusammen und unternehmen eine oder zwei Wanderungen gemeinsam in die schönen pilzreichen Wälder unserer Umgebung. Neben der Pilzkunde haben wir aber auch die Kräuterkunde auf unser Programm geschrieben, überhaupt alles aus der Naturkunde, was für das Leben Wert hat, besonders für die Verwertung als Nahrungs- und Genußmittel. Unsere Bestrebungen werden von den Behörden weitest gefördert. Sehr erfreut war ich, als ich vor einigen Tagen eine Probenummer Ihres Blattes zu sehen bekam, das genau unsere Interessen vertritt. Unsere Erfolge auf dem Pilzgebiet sind großartig, alle Mitglieder des Lobes voll. Im Jahre 1916 wurden hier etwa 10000 Pfund Pilze gesammelt, 1917 aber bedeutend mehr, sodass mir trotz der Beratungsstelle die Leber nicht fehlte, sicher aber zehnmal soviel und in diesem Jahre noch bedeutend mehr. Und trotz alledem wird nur ein Bruchteil der Pilze hier verwertet. Ich bin noch weit von meinem gesteckten Ziele entfernt, das in der reiflichen Verwertung aller Pilze besteht, sei es als Nahrungs-, Futter- oder Düngemittel. Natürlich soll dadurch keine Naturverwüstung entstehen, doch in dieser Zeit ist uns ein Erfassen neuer Nahrungsmittel wichtiger als Naturschutz

D. Philippen.

Pilzkalender.

Sammelt graue Ritterlinge! Der sonnige Herbst lockt die Pilzfreunde wieder hinaus in „Notkappchens Heim“, um nach Spätlingen Umschau zu halten. Vor allem sind es neben den allbekannten Grünlingen die grauen Ritterlinge (*Tricholoma portentosus* Fr.), die zurzeit unserer Heide das Gepräge verleihen und oft in solchen Mengen zu finden sind, daß sie klebenweise gesammelt werden können. Eine Verwechslung mit irgendeinem Giftpilze ist ausgeschlossen. Wie schon der Name andeutet, sind dieselben leicht an dem aschgrauen Hute erkennbar. Stiel und Blätter sind glänzend weiß. Sie werden vom Wilde, besonders von den Eichhörnchen gern aufgesucht. Daher sieht man bisweilen nur noch die weißen, faserigen, oft auch eingerollten Stielreste aus dem Erdboden emporragen. Die grauen Ritterlinge gehören mit zu den wertvollsten und vorzüglichsten Speisepilzen und werden genau so zubereitet wie die Grünlinge. Es ist ratsam, die leicht abzählbare Oberhaut wegen ihres erdigen Geschmacks zu entfernen. Im „Pilzsauer“ ist sie die hiesige Bevölkerung sehr gern, aber auch als Suppe zubereitet schmecken dieselben gut. In Essig eingelegt sind sie auch nicht zu verachten, und getrocknet finden dieselben gute Verwendung als Pilzmehl zu Soßen und Mischgerichten. Seidel Lugtnig.

Pilzrezepte.

Pilzkartoffeln. 3-4 Pfund mehliges Kartoffeln werden, nachdem man sie geschält, in Salzwasser mit einer mittleren Zwiebel gekocht, jedoch dürfen die Kartoffeln nicht zerfallen. Inzwischen dampft man 1 Pfund frische, sauber gewaschene Steinpilze oder Pfifferlinge oder auch beides zur Hälfte, nachdem man sie fein gewiegt, im eigenen Saft weich, gibt sie dann zu den gekochten, abgeseihten Kartoffeln und läßt beides miteinander vermischen noch 10-15 Minuten langsam ziehen. Vor dem Anrichten schmeckt man das Gericht mit Zitronensaft, Paprika und 1 Eßlöffel gewiegter Petersilie würzig ab.

Pilzbratlinge. Frische oder auch getrocknete, aber bereits gar gekochte Pilze werden mit einer Zwiebel feingehackt, mit geriebener Semmel, Ei, Pfeffer, Salz gemischt, zu kleinen Brötchen geformt, in Mehl oder geriebener Semmel gerollt und braun gebraten. Statt Semmel kann man in den Teig gekochte geriebene Kartoffeln nehmen.

Pilze in Fleischgelee. Die Pilze werden nach dem Waschen abgetropft und gut getrocknet. Dann legt man sie in Blechbüchsen und übergießt sie mit schwach gesalzenem und gewürztem, flüssigem Gelee aus Rindfleisch und Kalbsfüßen. Die Büchsen werden dann verlotet und im Wasserbade eine Stunde lang gekocht. Man läßt sie allmählich erkalten und bewahrt sie an kühlen Orten auf. (Aus Herrmanns Pilzkochbuch.)

Steinpilze, Ziegenbärte, Pfefferlinge etc. in Salz. Die gut gesäuberten Pilze werden nicht zerschnitten, man legt jede Sorte für sich in einen Steintopf, Glas oder Büchse, gibt auf jedes Kilo Pilze 2 gehäufte Eßlöffel Kochsalz, welches man lagenweise verteilt und läßt dieselben zugedeckt 48 Stunden stehen. Nun tut man die Pilze in Gläser, Büchsen (nicht zu große), stellt diese in einen Topf mit Wasser und kocht dieselben darin 1 Stunde lang. Bei nicht reichlicher Brühe (dieselbe muß über den Pilzen stehen) gieße man Wasser, dem man Zitronensaft zugefügt hat, nach. Die Gefäße werden sofort luftdicht verschlossen. So eingemachte Pilze können im Winter wie frische Pilze bereitet werden.

Fischklöße mit Pilzen. 1/2 Pfund Salzisch wird entsalzt, und mit 6 großen gekochten geriebenen Kartoffeln, 15 Gramm getrockneten, vorher eingeweichten und gargekochten Pilzen, einer geriebenen Zwiebel, einem Eßlöffel Kartoffelmehl und einem Ei zusammengemischt. Davon werden schöne runde, nicht zu große Klöße geformt und in Salzwasser gekocht. Es muß ausprobiert werden, wie lange sie kochen müssen. Die Brühe wird mit Mehl sämig gemacht und zu Kartoffeln gegessen, ein nahrhaftes, schmackhaftes Gericht.

