

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilz-Kochbuch

Wüst, Valentin

Freiburg i. Br., 1920

K. Die bekanntesten eßbaren Pilze und ihre Benützung

urn:nbn:de:bsz:31-106720

keiten der einzelnen Pilze, auf die in dem Verzeichniß der eßbaren Pilze hingewiesen ist.

21. Da alle Pilze sehr viel Wassergehalt besitzen, muß man beim Kochen mit allen Flüssigkeiten sparsam umgehen. Sehr viele Gerichte kann man ohne jede Zugabe von Flüssigkeit bereiten.

22. Aus diesem Grunde sind auch bei den Kochvorschriften keine genauen Maße angegeben. Je nach der Art der Pilze, nach Jahreszeit und Wetter ist der Feuchtigkeitsgehalt sehr verschieden.

23. Viele Pilze, besonders die Morchelarten, enthalten eine Helvella-säure, die schädlich ist. Deshalb übergießt man sie vor dem Gebrauch mit heißem Wasser, läßt sie darin ziehen und gießt das Wasser ab. Die Pilze können dann unbedenklich benutzt werden.

24. Das gleiche Verfahren ist auch bei Ziegenbärten anzuwenden, falls man im Zweifel ist, ob die Pilze nicht überreif sind.

K. Die bekanntesten eßbaren Pilze und ihre Benützung.

A. Röhrenpilze.

Steinpilz. Steinröhrling, Herrenpilz (*Boletus bulbosus* Schaeff. *Bol. edulis* Bull.). Für Suppen, Gemüse, zum Braten und Trocknen fast gleichwertig. Kann leicht mit dem Gallenröhrling (*Tylopilus felleus* Bull.) verwechselt werden.

Birkenröhrling, Birkenpilz, Kapuziner (*Boletus scaber* Bull.). Sehr guter Speisepilz, nur etwas weich. Eignet sich zu Suppen und Gemüse, läßt sich auch gut braten, hält sich aber nicht lange schön weiß und muß rasch benutzt werden.

Rothautröhrling (*Boletopsis rufus* P. Henn; *Bol. versipellis* Fr.). Sehr guter Speisepilz für Suppen, Gemüse und Braten, nimmt aber bei allen Zubereitungsarten eine dunkle Farbe an. Besonders zeigt sich das beim Trocknen und Einmachen.

Butterröhrling, Ringpilz (*Boletopsis luteus* P. Henn). Das Fleisch ist sehr schmackhaft und behält auch schön seine Farbe. Die Oberhaut ist etwas schleimig, läßt sich aber leicht abziehen. Der Pilz eignet sich vortrefflich für alle Speisen, nur taugt er nichts zum Trocknen.

Zierlicher Röhrling (*Boletus elegans* Schum.). Gehört zu den besten Pilzen und kann für alle Speisen benutzt werden.

Ruhröhrling (*Boletus bovinus* R.). Das Fleisch ist gelblich-weiß, wird aber im Bruche rötlich. Nicht gerade sehr feinschmeckend, aber immerhin ein guter Speisepilz, auch nicht so weichlich.

Sandröhrling, Sandpilz (*Boletus variegatus* Sw.). Das Fleisch ist gelblich-weiß, läuft aber beim Bruche bläulich an. Läßt sich ausgezeichnet trocknen, schmeckt sehr gut, eignet sich aber nicht für alle Speisen. Am besten zu Gemüsen und Salaten.

Filzröhrling, Ziegenlippe (*Boletus subtomentosus* L.). Das Fleisch ist blaßgelb, beim Bruche etwas bläulich. Ist ein vorzüglicher Pilz für fast alle Speisen, eignet sich aber nicht zum Trocknen.

Rotfußröhrling (*Boletus chrysenteron* Bull.). Das Fleisch ist unter der Oberhaut rot, beim Durchschnitt gelblich und meist bläulich anlaufend. Für alle Speisen geeignet, schmeckt sehr angenehm und trocknet sich ziemlich gut.

Maronenröhrling (*Boletus badius* Fr.). Das Fleisch der jungen Pilze ist weiß, bei den älteren etwas gelblich, beim Bruche unter der Oberhaut leicht rötlich, an den Röhren dagegen schwach blau anlaufend. Für alle Speisen sehr wertvoll.

Hexenröhrling, Hexenpilz, Schusterpilz (*Boletus luridus* Schaeff.). Ein sehr guter, sogar feiner Pilz mit etwas derbem Fleisch, daher zu allen Speisen verwendbar. Nur wird das gelbe Fleisch beim Zerschneiden sofort dunkelblau und kocht sich nicht schön. Darf aber nicht mit dem giftigen Satanspilz verwechselt werden.

Kornblumenröhrling (*Suillus cyaneus* Bull.). Das weiße Fleisch des Pilzes wird beim Bruche sofort kornblumenfarbig und kocht sich nicht weiß, sonst aber gut verwertbar, besonders zu Gulasch und dergl.

Bronzeröhrling (*Boletus aereus* Bull.). Das weiße Fleisch wird im Bruche gelblich, steht aber im Werte den Steinpilzen nicht nach und ist wie diese überall zu verwenden.

Körnchenröhrling, Schmerling (*Boletus granulatus* L.). Schönes, hellgelbes Fleisch, sehr wohlschmeckend, zu fast allen Speisen benutzbar. Die bei feuchtem Wetter oft schmierige Oberhaut des Hutes muß man gut abwaschen.

Starkriechender Röhrling (*Boletus fragrans* Vitt.). Das etwas blaßgelbliche Fleisch ist sehr zart, hat aber einen starken Geruch, ist im Geschmack sehr gut und kommt bis spät in den Herbst vor.

B. Blätterpilze.

Verbleichender Täubling (*Russula depallens* Pers.). Hat festes weißes Fleisch von sehr angenehmem Geruch und nußartigem Geschmack. Eignet sich gut zum Rohessen, zu Salaten und Gemüsen.

Speisetäubling (*russula vesca* Fr.). Hat festes weißes Fleisch und feinen, angenehmen, nußartigen Geschmack. Zu allen Speisen geeignet.

Roter Täubling (*Russula rubra* D. C.). Ist ein Pilz mit sehr starkem, scharfem Geschmack, der bei allen Speisen hervortritt. Am besten geeignet zum Einmachen in Essig. Er sollte aber nur von tüchtigen Kennern gesammelt werden, da er leicht mit schädlichen Pilzen zu verwechseln ist.

Rosensfarbiger Täubling (*Russula rosacea* Bull.). Hat ebenfalls einen brennenden, scharfen Geschmack, nur für Essigspeisen gut. Auch leicht mit schädlichen Pilzen zu verwechseln.

Schöngelber Täubling (*Russula lutea* Schröt.). Ein kleiner, leicht zerbrechlicher Täubling, muß beim Einsammeln sehr vorsichtig behandelt werden, ist aber im Geschmack gut.

Grünlicher Täubling, Grünling (*Russula virescens* Schaeff.). Hat sehr derbes, festes Fleisch von mildem Aroma, schmeckt angenehm, ist sehr ausgiebig und zu fast allen Speisen zu verwenden.

Verschiedenblättriger Täubling (*Russula livida* Pers.). Hat sehr festes, zartes Fleisch von ganz mildem, wenig hervortretendem Geschmack, ist daher nur mit anderen Pilzen gemischt vorteilhaft zu verwenden.

Brandtäubling, Erdschieber (*Russula adusta* Pers.). Hat stets einen starken, oft widerlichen Erdgeruch und Geschmack, aber sehr festes Fleisch. Wird vor dem Gebrauch einige Stunden in Essigwasser gelegt, dadurch verliert sich der Erdgeschmack. Kann zu fast allen Speisen benutzt werden. Wird auch Dreck- oder Erdpilz genannt.

Ledergelber Täubling (*Russula alutacea* Schröt.). Ein sehr wohlgeschmeckender Speisepilz, der sich besonders zu Salaten und zum Einmachen eignet.

Schwärzlicher Täubling (*Russula nigricans* Bull.). Sollte nur ganz jung benutzt werden, da er im Alter einen scharfen Geruch und feinen besonders guten Geschmack hat. Am besten zu scharfen Salaten usw. geeignet.

Lederbrauner Speisetäubling (*Russula elephantina* Fr.). Hat einen schwachen Geruch, aber einen höchst feinen Nußgeschmack, daher zu fast allen Speisen verwendbar, besonders zu feinsten Salaten. Wird auch oft mit Salz und Pfeffer, wie Tomaten, roh gegessen.

Kunzelstieltäubling (*Russula Linnaei* Fr.). Hat einen sehr angenehmen Geschmack und nur ganz schwachen Geruch. Kommt spät im Herbst vor und gibt sehr wohlgeschmeckende Gerichte.

Graugelber Täubling (*Russulina ravidata* Bull.). Kommt eben-

falls sehr spät im Herbst vor, hat weiches, graues Fleisch von mildem Geschmack und kann vielfach benutzt werden.

Birnenmilchling, Brätling, Bratpilz (*Lactaria volema* Fr.). Ein wertvoller Pilz, der, wie alle Milchlinge, sehr saftig ist, schöne weiße Milch und festes Fleisch hat. Eignet sich gut zu allen Speisen, bei denen die Pilze gerieben, gebraten oder gebacken werden. Wird auch vielfach mit Salz und Pfeffer roh gegessen. Junge Exemplare sind vorzuziehen, da die älteren leicht etwas tranig schmecken.

Wacholdermilchling (*Lactaria deliciosa* L.), Röstling, Echter Reizker, ist einer der besten Pilze, dessen rötlich-gelbes Fleisch eine orange-rote Milch enthält. Vorzüglich für alle Speisen, doch verliert er beim Trocknen allen Wohlgeschmack. Für Extrakt ausgezeichnet.

Pfeffermilchling (*Lactaria piperata* Scop.) hat sehr weißes Fleisch, aber einen starken, pfefferigen Geschmack. Wird von Liebhabern mit Speck auf heißer Platte geröstet genossen. Nicht für jeden Gaumen befriedigend, doch für Würzen und scharfe Speisen sehr gut zu verwenden, kann teilweise den Pfeffer ersetzen, verliert aber durch das Kochen viel von seiner Schärfe.

Wohlriechender Milchling (*Lactaria glyciosma* Fr.) hat eine etwas wässerige, nicht dicke Milch, aber einen süßen, angenehmen Geruch mit etwas scharfem Geschmack. Ein vorzüglicher Misch- und Gewürzpilz für fast alle Zubereitungsarten, dagegen für sich allein zu stark hervortretend und aromatisch.

Süßlicher Milchling (*Lactaria subdulcis* Bull.). Die weiße Milch dieses Pilzes ist anfangs recht angenehm süßlich, bei der Zubereitung aber etwas zu kräftig hervortretend, daher eignet sich der Pilz nur für Salate, zum Einlegen in Essig, für Extrakte und zum Trocknen.

Milder Milchling (*Lactaria mitissima* Fr.). Sehr wohlschmeckend, enthält viel weißen Milchsaft und hat schönes, weißes Fleisch. Liefert wohlschmeckende Speisen und eignet sich besonders gut zu Salaten, zum Einmachen in Essig und zum Trocknen.

Wässeriger Milchling (*Lactaria scriflua* D. C.). Nicht besonders großer Milchling mit etwas trübem, wässerigem Saft, auch nicht besonders wohlschmeckend. Für Mischspeisen und Extrakte geeignet.

Schwarzkopfmilchling (*Lactariella lignoyta* Fr.), auch Essenflehrerpilz genannt, hat sehr viel weiße, milde, wohlschmeckende Milch, weißes Fleisch und eignet sich für fast alle Speisen, auch zum Trocknen.

Rauchgrauer Milchling (*Lactaria plumbea* Bull.). Ist sehr derbfleischig, hat weiße Milch, die aber beim Herrichten der Speisen meist

scharf wird und etwas bitterlich schmeckt, daher nur mit Zusatz von Essig zu verwerten. Auch sonst nicht sehr schmackhaft.

Samtfußkrämpfling (*Paxilus atro-tomentosus* Batsch.) bewährt sich selten als guter Speisepilz. Ich habe ihn aber gebraten, gerieben usw. recht zweckmäßig verwendet, schmeckt aber nur in saurer Zubereitung und bekommt gebraten und in Essig gedämpft eine schöne Farbe, daher zum Verzieren der Speisen sehr geeignet. Alte Exemplare sind etwas trocken, junge dagegen sehr gut.

Kahler Krämpfling (*Paxillus involutus* Schaeff.) hat einen sehr angenehmen Geruch und schmeckt etwas säuerlich, färbt sich beim Kochen sehr dunkel, ist aber wohlschmeckend, besonders in Speisen mit Wein- oder Essigzusatz.

Rötlicher Ritterling (*Tricholoma rutilans* Schaeff.). Ein sehr wohlschmeckender Pilz, sehr gut zum Einmachen und Trocknen.

Hufritterling (*Agaricus gambosus* Fr. Frich. *gambosum* Fr.). Ein vorzüglicher Speisepilz mit kräftigem Geruch und etwas mehligem Geschmack. Kommt schon im Mai. Zu fast allen Speisen verwendbar.

Echter Ritterling, Grünling, Grünreizker, hat gelbliches Fleisch und angenehmen Geruch und Geschmack, soll aber stets von der Oberhaut, die einen erdigen Geschmack hat, befreit werden. Zu allen Speisen geeignet. Da er spät im Herbst erscheint, sehr wertvoll. Gut zu Salaten und zum Trocknen.

Zweifarbiger Ritterling (*Agaricus*; *Tricholoma bicolor* Pers.). Ein erst spät im Herbst erscheinender Pilz, der in frischem Zustande hellviolette Fleisch hat, das sich beim Kochen dunkel färbt, aber eine sehr schmackhafte Speise liefert.

Seifenritterling (*Agaricus* *Trich. saponaceus* Fr.). Weniger gut, mit etwas seifenartigem Geschmack, gut für Mischspeisen, Essigspeisen, für Extrakte und zum Trocknen.

Honigritterling (*Agarius* *Russula* *Trich. russ.* Schaeff.). Von sehr angenehmem Geruch und Geschmack, kommt erst im Spätherbst und eignet sich gut für alle Speisen.

Erdritterling (*Agaricus terreus* Schaeff. *Trich. terr.*). Kommt ganz spät im Herbst und muß beim Einsammeln vorsichtig behandelt werden, da er leicht zerbricht. Geruch und Geschmack sind sehr gering, aber angenehm. Als Mischpilz zu fast allen Speisen verwendbar, beim Trocknen jedoch wenig ergiebig.

Grauer Ritterling (*Agaricus portentosus* Fr. Trich. port.). Ein sehr brauchbarer Pilz und für alle Speisen geeignet. Die Oberhaut, die einen erdigen Geschmack hat, muß abgezogen werden.

Baumritterling (*Agaricus ulmarius* Bull. Trich. ul.) hat sehr zartes, weißes Fleisch, angenehmen Geruch und etwas säuerlichen Geschmack, daher am besten zu Sauerspeisen verwendbar.

Geselliger Ritterling (*Agaricus conglobatus* Vitt.; Trich. cong.) ist ein sehr später Herbstpilz, recht ergiebig, hat weißes, leicht zerbrechliches Fleisch, schmeckt etwas mehlartig, ist aber zu fast allen Speisen zu verwenden.

Schwärzlichweißer Ritterling (*Agaricus* Trich. *malaeucus* Fr.). Das bei jungen Exemplaren weiße Fleisch färbt sich im Alter etwas grau. Kommt sehr spät im Herbst, daher angenehm. Hat einen guten Geruch und süßlichen Geschmack, zu fast allen Speisen zu benutzen.

Maskenritterling (*Agaricus*; Trich. *personatus* Fr.). Ein Spätsommerpilz von angenehmem Geruch, aber etwas wässrigem Geschmack, doch sehr gut brauchbar, obwohl er sich nicht schön weiß kocht.

Gelbbrauner Ritterling (*Agaricus*; Trich. *flavo-brunneus* Fr.) hat gelbliches Fleisch, starken Geruch und mehlartigen, etwas unbedeutenden Geschmack. Gut als Mischpilz und für saure Speisen.

Ziegeldach-Ritterling (*Cortinellus imbricatus* Karst.) nur als Mischpilz und für Extrakte zu verwenden. Nicht schmackhaft.

Georgs-Ritterling (*Agaricus*; Trich. *Georgii* Clus.). Ein im zeitigen Frühjahr erscheinender, sehr guter Pilz von angenehmem Geruch und Geschmack, derbem, weißem Fleisch, das beim Bruche gelblich wird. Zu fast allen Speisen verwendbar.

Stockschüppling, Stockschwämmchen (*Pholiota mutabilis* Schaeff.). Sehr gesuchter, wertvoller Suppenpilz, gut zu Soßen, Knödeln und besonders zum Trocknen.

Honiggelber Hallimasch (*Armillaria mellea* Fl. Dan.). Ausgezeichnet zum Trocknen, Einmachen, für Gemüse und Extrakte. Es dürfen aber nur die Hüte von ganz jungen Pilzen verwendet werden, da die Stiele alle zähe sind. Will man den eigenartigen Honiggeruch beseitigen, so legt man die Pilze vor dem Gebrauch 1—2 Stunden in Essigwasser.

Scheidenschüppling, Runzling, Rünzelschüppling, Zigeuner (*Rozites caperata* Pers.). Ein dem Champignon gleichkommender, ausgezeichnet schmeckender Pilz, der sich zu allen feinen Speisen, besonders in jungen Exemplaren, genau wie Champignons eignet.

Nelkenschwindling (*Marasmius caryophylleus* Schaeff.) gehört zu den aromatischsten Speise- und Suppenpilzen, hat einen etwas nelkenartigen Geschmack, ist gut würzig, aber beim Trocknen nicht ergiebig. Da er reichlich vorkommt, höchst wichtig für den Winter.

Lauchschwindling, Dürrebehdel, Lauchpilz, franz. *Moufferon* (*Marasmius alliatus* Schaeff.). Kommt bei uns massenhaft vor. Geruch und Geschmack sind knoblauchartig und fein, daher zu Braten, besonders Hammelfleisch, Knödeln, Soßen und Wild ausgezeichnet. Wird aus Frankreich in Dosen eingeführt. Sehr gut zum Trocknen, wenn auch nicht ergiebig, auch fein für Extrakte, dann aber nur allein zu verwenden.

Pflaumenrößling, Pflaumenpilz, Moosling (*Rodosporus Prunulus* Scop.), auch Simmerling genannt. Geruch sehr hervortretend und mehligartig, Geschmack angenehm, derbes, weißes Fleisch, das sich gut kocht, daher zu allen Speisen verwendbar, besonders unter Beigabe von einigen Würzpilzen.

Großer Schirmling, Parasolpilz (*Lepiota procera* Scop.). In jungem Zustande ein ausgezeichnetes Pilz, sehr ergiebig, von angenehmem Geruch und süßlichem Geschmack, daher zu vielen Speisen sehr geeignet. Alte Exemplare sind zähe und fade.

Perlenwulstling, Perlpilz (*Amanita pustulata* Schaeff.). Ein ausgezeichnetes Pilz von sehr mildem Geschmack. Man darf aber nur ganz junge Exemplare benutzen und muß stets die Oberhaut abziehen. Fein zu Gemüse, Braten, zum Einmachen usw. Zum Trocknen eignet er sich schlecht, dagegen sehr gut zu Extrakten.

Banterwulstling, unechter Wulstling (*Amanita umbrina* Pers.). Ebenfogut benutzbar wie der vorhergehende. Die Oberhaut muß ebenfalls abgezogen werden. Bei beiden Arten aber Vorsicht vor Verwechslungen mit den giftigen Fliegen- und Korallenblätternpilzen.

Feldegerling, Feldchampignon (*Psalliota campestris* L.). Unstreitig der bekannteste und beste unserer Pilze, zu allen Speisen fein, zum Einmachen, Trocknen, Pulverisieren ausgezeichnet.

Schafegerling, Schafchampignon (*Psalliota arvensis* Schaeff.). Gleich gut, wenn auch nicht ganz so fein im Geschmack wie der Feldegerling.

Waldegerling, Waldchampignon (*Psalliota silvatica* Schaeff.). Gleich den Feld- und Schafegerlingen wertvoll und für alle Speisen zu benutzen. Im Geschmack noch feiner und zarter.

Großer Schmierling, Schafnase (*Gomphidius glutinosus* Schaeff.). Ein sehr ergiebiger, guter Pilz von ganz schwachem Geruch und etwas

weichlichem Geschmack. Eignet sich zu Gemüsen, zum Trocknen usw. sehr gut, muß aber stets von der schleimigen Oberhaut befreit werden.

Kleiner Schmierling (*Gomphidius viscidus* L.). Gleich dem vorigen Pilz benutzbar.

Wiesenellerling (*Hygrophorus fricoides* Bull.) hat schönes, weißes Fleisch und ist ein sehr später Pilz, bis in die ersten Fröste hinein zu finden. Von gutem Geruch und Geschmack, für Gemüse, Salate usw. geeignet, dagegen der späten Erntezeit wegen nicht mehr zum Trocknen verwendbar.

Schneeling (*Hygrophorus niveus* Scop.). Einer der letzten Pilze im Herbst, etwas weich und wässerig, nicht ganz so schmackhaft wie die in der Sonne gewachsenen Pilze, aber in der sonst pilzarmen Jahreszeit sehr angenehm, besonders gut mit Rahm-Buttersoße.

Ziegenellerling (*Hygrophorus caprinus* Scop.). Ebenso spät wie der Wiesenellerling und gleich gut.

Ziegelroter Schwefelkopf (*Hypholoma lateritium* Schaeff.) ist ein häufig vorkommender Pilz von gutem Geruch, aber im Geschmack etwas bitterlich, daher nur zu Salaten und zum Einmachen zu empfehlen.

Lackbläuling, Blauer Agaricus *laccata* (*Russuliopsis laccata* Schröt.).

Lackbläuling, Roter Agaricus *Laccata* (var. *rubra* Scop.). Beides sehr wenig bekannte, aber massenhaft vorkommende, mittelgroße Pilze mit zartem Fleisch, fein im Geschmack, gut zu Suppen, Soßen, Gemüsen, Knödeln usw.

Austerndrehling (*Agaricus; Pleurotus ostreatus* Faegn.). Ein sehr ausgiebiger Pilz, ein Exemplar oft bis 2 Pfd. schwer werdend. Zu allen Speisen vorzüglich.

Ausgestreckter Drehling, Seitling (*Agaricus; Pleurotus porrigens* Pers.). Wie der vorige, aber zarter und nicht so ergiebig.

Seitenringling (*Armillaria dimitiata* Schröt.). Nicht so häufig vorkommend, aber gut. Oft herbe und nach Tannin schmeckend, da er an Eichen wächst. Eignet sich besonders zum Einmachen, für Salate und saure Speisen.

Braungefleckter Hartpilz (*Armillaria caligata* Viv.) und Hartpilz (*Armillaria robusta* Qual.). Beide etwas zähe, aber zum Trocknen und Pulverisieren sehr gut, sonst weniger geeignet. Ich konnte gerade keine vorteilhaften Speisen davon bereiten.

Samtrübling (*Agaricus; Collybia velutipes* Curt.). Von diesem Pilz, der von September bis Februar zu finden ist, daher ein Winterpilz genannt

wird, kann man nur die Hüte essen; die Stiele sind holzig. Geruch und Geschmack sind nicht schlecht, aber die Farbe nicht schön. Am besten zu Salaten, Gulasch usw. zu benutzen.

Nebelgrauer Trichterling (*Agaricus; Clitocybe nebularis* Batsch.). Ein Spätpilz, der bis zum Winter aushält, hat sehr weißes, feines Fleisch, einen sehr feinen, nußartigen Geschmack und würzigen Geruch, nur alte Exemplare riechen etwas mehlig. Für fast alle Speisen gleich gut, wenn auch die nebelgraue Farbe manchen Pilzliebhaber abschreckt.

Anistrichterling (*Agaricus; Clitocybe odor* Bull.) hat einen eigenartigen, würzigen Geruch und anis- oder fenchelartigen Geschmack. Ausgezeichnet für Extrakte, Würzen, zum Trocknen und Pulverisieren.

Geschundener Schirmling (*Lepiola exocoriota* Schaeff.). Die jungen Pilze sehr wohlschmeckend, weißfleischig und fein. Daher mannigfaltig verwendbar.

Scheidenstreifling (*Ananitopsis plumbea* Schaeff.). Jung sehr gut, wenn auch leicht zerbrechlich und nicht besonders hervorragend in Geruch und Geschmack. Verkocht sich sehr leicht.

Wohlschmeckender Schirmling (*Lepiota pudica* Bull.). Ein für fast alle Speisen vorzüglicher Pilz.

Kaiserwulstling (*Amanita caesaria* Scop.). Einer der besten Pilze, gehörte schon bei den alten Römern zu den gesuchtesten Leckerbissen. Leider konnte ich ihn nur einigemal in wenigen Exemplaren finden. Ist sehr wohlschmeckend.

Wachsgelber Saftling (*Hygrophorus ceraceus* Wulf). Ein zwar kleiner Pilz, kommt aber meist massenhaft vor. Schwach in Geruch und Geschmack, aber die Kochbrühe wird schön eiergelb, daher besonders geeignet für Rahm-Buttersoße.

Hochroter Saftling (*Hygrophorus puniceus* Fr.). Gleicht dem vorhergehenden, ist aber noch wohlschmeckender und gibt eine rötlich-gelbe Kochbrühe. Beide Arten habe ich stets reichlich getrocknet und zu Bratensoßen, Eiersoßen usw. benutzt.

Elfenbein-Schneckling (*Limacium eburneum* Bull.). Sehr angenehm in Geruch und Geschmack und vielseitig benutzbar.

Waldfreund, Rübbling (*Agaricus; Collybia dryophylus* Bull.). Gut in Geruch und Geschmack, vielseitig benutzbar und häufig vorkommend.

Seidiger Scheidling (*Volvaria bombicina* Quel.). In Geruch und Geschmack angenehm, aber nur in jungen Exemplaren zu benutzen, da die alten zähe sind.

Breitblättriger Rübbling (*Agaricus Collybia phatyphillus* Fr.) steht dem vorigen in der Verwertbarkeit gleich, kommt aber zahlreicher vor.

C. Verschiedene andere Pilzarten.

Semmelporling (*Polyporus confluens*). Nur in jugendlichem Zustande sehr fein, alte Exemplare bitter; das rührt von der Oberhaut her, die man sorgfältig entfernen muß. Beim Kochen und Einmachen wird der Pilz hellrot und sehr schön. Ausgezeichnet zum Trocknen und Pulverisieren.

Schafporling (*Polyporus ovinus*). Noch besser als der vorhergehende, nicht so leicht bitter werdend. Dienlich für alle Speisen und auch zum Trocknen.

Habichtspilz, Rehpilz, Habichtstoppel, Rehstoppel (*Hydnum imbricatum* L.). Von eigenartig feinem, aromatischem Geschmack und Geruch. Ältere Exemplare leicht etwas bitter, daher die Oberhaut sorgfältig entfernen.

Totentrompete (*Craterellus cornucopioides* L.). Obwohl fast schwarz im Fleisch und unansehnlich, doch sehr schmackhaft und würzig, zu Suppen, Soßen und zum Trocknen gleich wertvoll.

Keulenkraterelle, Schweinsohr (*Craterellus clavatus* Pers.). Einer der wohlschmeckendsten Pilze für alle Speisen, auch gut zum Trocknen.

Gelbliche Kraterelle (*Craterellus lutescens* Pers.). Sehr wohl-
schmeckend, doch nicht überall vorkommend. Ähnlich wie Pfifferling.

Pfifferling, Eierpilz, Echter Gelbling, Gehling (*Cantharellus cibarius* Fr.). Wird nicht leicht madig, hält sich sehr gut, zu allen Speisen gut verwendbar, auch zum Trocknen, Einmachen und zu Extrakten.

Rotbrauner Gallertpilz (*Cyroccephalus rufus* Bref.). Einer der besten Salatpilze, aber auch sonst gut verwendbar.

Zungenhändling (*Clavaria Ligula* Schaeff.). Gut und schmackhaft, sehr geeignet zum Trocknen, klein, aber in Massen wachsend.

Keulenhändling (*Clavaria pistillaris* L.). Geruch gut, Geschmack weniger, leicht pelzig und zähe, läßt sich aber gut trocknen.

Krauser Ziegenbart, Krause Glucke (*Sparassis ramosa* Schaeff.). Frisch und getrocknet gleich wertvoll zu allen Speisen, hochfein in Rahm-Buttersoße.

Trauben-Ziegenbart, Korallenpilz, Hahnenfamm (*Clavaria Botrys* Pers.). Im Jugendzustande sehr gut, alte Exemplare schmecken bitter und sollten nicht benutzt werden, ohne sie abzukochen und die Brühe weg-

zuschütten, da sie sonst leicht Verdauungsbeschwerden hervorrufen. Sonst aber sehr gut, auch zum Einmachen und Trocknen.

Gelber Ziegenbart, Gelber Korallenpilz, Gelber Hahnenkamm (*Clavaria flava* Schaeff.). Gleich dem vorigen.

Röhriger Händling (*Clavaria Ardenia* Sow.). Sehr zart und klein, aber ausgezeichnet gut für Soßen usw.

Goldgelber Ziegenbart, gelber Hahnenkamm, sehr wohlschmeckend für alle Speisen, auch zum Trocknen usw.

Weißer Ziegenbart, weißer Hahnenkamm, wie der vorherige zu benutzen, meist aber kleiner bleibend.

Schöner Händling, schöner Ziegenbart oder Hahnenkamm (*Clavaria formosa* Pers.).

Kammiger Händling, weißer Hahnenkamm (*Clavaria cristata* Holms). Beide sehr fein in Geschmack und Geruch, gut zu allen Speisen, wie zum Trocknen, Einmachen und für Extrakt.

Schopftintling (*Coprinus porcellanus* Schaeff.). In jungem Zustande, solange die Blätter noch nicht schwarz sind, ein hochfeiner Pilz für Suppen, Soßen usw.

Eisförmiger Tintling (*Coprinus ovatus* Schaeff.). Gleich gut wie der vorige.

Kastanienbrauner Becherling (*Peziza badia* Pers.). Sehr zarter, zerbrechlicher Pilz, aber hochfein zu Soßen, Suppen und Gemüsen. Auch als Ohrmuschelpilz bekannt.

Hasenohr-Becherling, Hasenohrmorchel (*Peziza leporina* Betsch.) kocht sich zäher, für saure Gerichte sehr geeignet, auch zum Einmachen in Essig. Wie Pfifferlinge zu verwenden.

Schwärzlicher Bovist, Eierbovist, Eierstäubling (*Bovista nigrescens*).

Warzenbovist, Flaschenstäubling (*Lycoperdon gemmatum* Batsch.). Nur jung gut für Suppen, Soßen, in Eierteig, als Einlage und zum Trocknen. Alte Exemplare zähe, innen schwarz und wertlos.

Schwefelporling (*Polyporus caudicinus* Schaeff.). Nur ganz jung zu benutzen, für Extrakte, Mehl und Pulver.

Kammporling (*Polyporus cristatus* Pers.). Nicht besser als der Schwefelporling, doch meist zarter.

Ziegenfußporling (*Polyporus caprae* Pers.). Hat derbes, festes Fleisch, gut in Geruch und Geschmack, gibt jung gute Speisen.

Laubporling, Eichhase (*Polyporus frondosus* Fl. D.). Einer der

· besten und wertvollsten Speisepilze, besonders ergiebig, gibt sehr wohl-
schmeckende Gemüse und Salate.

Leberpilz (*Fistulina hepatica* Schaeff.). Sehr schwacher,
zarter Pilz, für alle Zwecke zu benutzen.

Trompetengelbling, Trompetenpifferling (*Cantharellus tubae-
formis*).

Trichtergelbling, Trichterpifferling (*Cantharellus infundibuli-
formis*). Beides sehr gute Pilze, wie Pifferlinge zu benutzen, auch gut
zum Trocknen und zu Extrakt.

Birnenstäubling (*Lycoperdon pyriforme* Schaeff.).

Hasenstäubling (*Lycoperdon caelatum* Bull.). Beide nur ganz
jung brauchbar zum Einlegen, Braten, Backen, für Soßen usw.

Erbsensträuling (*Pisolithus arenarius* Alb. u. Schw.).

Dickfußsträuling (*Pisolithus crasipes* D. C.). Beide Pilze werden
oft für Trüffeln ausgegeben, sind denselben, im Jugendzustande getrocknet,
sehr ähnlich und werden zu Fälschungen benutzt. Sind zwar eßbar, aber
kein Ersatz für echte Trüffeln.

Gebrechlicher Händling (*Clavaria fragilis* Holms) ist zwar sehr
klein, zart und zerbrechlich, aber häufig vorkommend. Ich habe ihn sehr
oft gesammelt und für feine Speisen, Soßen und Fülle benutzt. Alle
Speisen werden damit sehr wohl schmeckend.

Steifer Ziegenbart, Fadenhahnenkamm (*Clavaria stricta* Pers.)
ist eßbar, aber nicht besonders gut, meist zähe. Läßt sich aber zum
Trocknen mit verwenden.

Rotspiziger Ziegenbart (*Clavaria rufesceus* Schaeff.) auch
brauner Hahnenkamm, brauner Korallenpilz genannt. Sehr gut und wohl-
schmeckend zu Salaten, Gemüse, zum Trocknen usw.

Wiesenziegenbart, Wiesenhahnenkamm, ist nur klein, aber häufig
zu finden, sehr zart, oft recht muffig. Sonst aber vielfach zu benutzen.

Grauer Ziegenbart, grauer Hahnenkamm (*Clavaria grisea* Pers.).
Etwas geringer im Geschmack und Geruch als die übrigen Ziegenbärte, doch
wohl schmeckend und gut für Gemüse, Salate, zum Einmachen, Trocknen usw.

Riesenporling (*Polyporus giganteus* Pr.). Nur ganz jung für
Extrakt, Soßen und derbes Pilzpulver geeignet.

Speisenmorchel (*Morchella esculenta*). Hochfeiner Speisepilz,
für alle Zubereitungsarten wertvoll und hochgeschätzt.

Hohe Morchel (*Morchella elata* Fr.), nicht ganz so wohl schmeckend,
aber trotzdem sehr wertvoll und zart.

Räppchenmorchel, Rißstielmorchel (*Morchella rimosipes* D. C.).
Wie die beiden vorigen sehr wohlschmeckend und für alle Speisen gut.

Infulmorchel, Bischofsmütze (*Helvella Infula* Schaeff.). Berwertbar und gut wie die vorigen, kommt aber erst im Herbst.

Herbstmorchel, Herbstlorchel (*Helvella crispa* Fr.). Erscheint im Herbst, sehr wohlschmeckend und zart, für alle Speisen verwendbar.

Graue Lorchel, Grubenlorchel (*Helvella lacunosa* Afg.) kommt im Frühjahr und Herbst vor, doch konnte ich nur einmal mit einigen Exemplaren eine Speise machen. War sehr gut.

Bleiche Lorchel (*Helvella pallesceus* Schaeff.). Kommt hier nicht selten vor, ist auch sehr zart, aber nicht so fein wie die anderen Arten. Für Suppen und Soßen sehr gut.

Riesenstockmorchel (*Gyromitra gigas*) soll sehr gut sein, doch konnte ich sie bis jetzt noch nicht verwerten.

Böhmische Morchel (*Verpa bohemica*) ist wohlschmeckend und gut, doch konnte ich erst zweimal kleinere Versuche damit machen.

Gelber Sattelpilz (*Spathularia clavata* Schaeff.).

Helmkreisling (*Cudonia circinans* Pers.). Beide zwar klein aber wohlschmeckend, fast wie Morcheln. Gut für Suppen, auch mit Rahm-Buttersoße.

Schneckenbecherling (*Peziza cochleata* Fuck.).

Aderbecherling (*Peziza venosa* Pers.).

Blässiger Becherling (*Peziza vesiculosa* Bull.). Alle drei Arten konnte ich mehrfach versuchen; sind sehr gut.

Wintertrüffel (*Tuber brumale*). Hochfeine Art, zu fast allen Speisen verwendbar.

Weißer Trüffel (*Chacromyces meandriformis* Vitt.). Von hochfeinem Geschmack. Ich konnte sie bisher nur in kleinen Portionen versuchen.

Weißliche Trüffel (*Tuber Borchii*) konnte ich noch nicht frisch erhalten, kann daher keine Angaben machen. Soll aber sehr wohlschmeckend sein.

Grünliche Wurzeltrüffel (*Rhizopogon virens* Fr.) kann wohl jung benutzt werden, ist aber nicht viel wert, schlecht in Geruch und Geschmack. Ebenso soll die Rötliche Wurzeltrüffel sein.

Verlag Förster & Borries, Zwickau

Das verbreitetste Werk über Pilze ist

Michael,

Führer für Pilzfreunde

mit naturwahren farbigen Abbildungen.

- Buchausgabe B:** 3 Bde., 13: 19,5 cm, mit 346 Pilzgruppen (164 eßbare).
Jeder Band einzeln käuflich für . . . 18.— M.
- Vollausgabe C:** 42 wichtige Gruppen und ausführlicher Text 5.40 M.
- Tafelausgabe A:** 8 Tafeln mit 76 Pilzgruppen und Textheft 36.— M.
- Tafelausgabe D:** 3 Tafeln mit 40 der wichtigsten Pilzgruppen 15.— M.

Ausführliche Angaben kostenlos.

Empfehlenswerte

Pilzbücher.

- Gramberg, Eugen, Pilze der Heimat. Leipzig, Quelle & Meyer.
- Michael, Edmund, Führer für Pilzfreunde, Ausg. B, Zwickau i. Sa. 1918, Förster & Borries.
- — Führer für Pilzfreunde, Ausg. C, Vollausgabe. Zwickau i. S. 1918. Förster & Borries.
- Liesches naturwissenschaftliche Handatlanten, Heft 1 und 2. Annaberg i. Sa. 1918. Grasers Verlag.
- Obermeyer, W., Pilzbüchlein 1, Stuttgart 1917, R. G. Lutz.
- — Pilzbüchlein 2, Stuttgart 1917, R. G. Lutz.
- — Unsere wichtigsten Pilze in Wort und Bild. Stuttgart, R. G. Lutz.
- — Die gefährlichsten Pilze. Stuttgart 1919, Francksche Verlagsbuchhandlung.
- Schneegg, Hans, Die eßbaren Pilze. München 1916, Verlag Natur und Kultur.
- — Unsere Speisepilze. Ebenda 1918.
- — Unsere Giftpilze und ihre eßbaren Doppelgänger. Ebenda 1918.