

Semmel farbiger Ledertäubling, *Russ. gilva* Zr.  
 (nicht zu verwechseln mit gelbbraunen Formen des lange glänzenden  
 Braunroten Ledertäublings, *Russ. integra* Fr.).

2. Scharf.

a) Blätter und Sporen blaß.

a) Fleisch weiß, schwächer scharf, fast geruchlos, Hut zitron-ocker  
 bis altgold:

Ockertäubling, *Russ. ochroleuca* P

β) Fleisch farbblaß, grimmig scharf, süßlich riechend, ähnlich Senf-  
 sauce; der ganze Pilz einheitlich falbgelb getönt. Meist Buchenwald:  
 Grimmiger Täubling, *Russ. fellea* Fr.

b) Blätter und Sporen ocker.

a) Dattelbraun ohne Rottönung auf Hut und Stiel, oft groß. Selten:  
 Scharfer Ledertäubling, *Russ. adulterina* Fr.

β) schmutzigocker mit Rostflecken. Stiel oft stark ocker gefleckt; Geruch beim  
 Vergehen oft stark nach gärendem Most; nur die anämische Form einer  
 meist schön orange-hochroten Art: Flecktäubling, *Russ. maculata*  
*Quél. & Rze.*

## Pilzkunde und Schule.

Es ist in der Schule immer wieder mit größtem Nachdruck darauf hin-  
 zuweisen, daß alle sogenannten „Regeln zum Erkennen der Giftpilze“ nicht  
 nur falsch sind, sondern sogar **Schuld** an den meisten tödlichen Pilz-  
 vergiftungen tragen, da der gefährlichste Giftpilz, der Knollenblätterpilz,  
 sich den Regeln nicht einfügt. Sie stammen aus einer Zeit, in welcher der  
 Knollenblätterpilz sehr wenig bekannt war und alle Vergiftungen zu Un-  
 recht den grellfarbigen Täublingen zugeschrieben wurden.

Verbreitete Pilzregeln:

Widerlegung:

Giftpilze haben grelle, bunte Farben.

Die Knollenblätterpilze sind olivgrün  
 (Grüner Knollenblätterpilz) oder  
 weiß (Frühlings- und Spitzhütiger  
 Knollenblätterpilz) gefärbt.

Im Frühling gibt es keine Giftpilze.

Der (weiße) Frühlings- und der Spitz-  
 hütige Knollenblätterpilz (Doppel-  
 gänger vom Edelpilz) und der Zie-  
 gelrote Reißpilz (Doppelgänger vom  
 Maipilz) wachsen im Frühling.

Giftpilze verfärben sich an Bruch-  
 und Schnittflächen.

Das Fleisch der Knollenblätterpilze  
 bleibt immer rein weiß.

Giftpilze schmecken scharf.

Die Knollenblätterpilze schmecken  
 milde.

Giftpilze riechen stark und ekelig.

Der Grüne Knollenblätterpilz riecht  
 kaum, bzw. schwach süßlich.

Giftpilze werden von Schnecken  
 nicht angefressen.

Die Knollenblätterpilze werden nicht  
 selten von Schnecken angefressen.

Jung sind alle Pilze eßbar.

Pilze mit Mehlgeruch sind eßbar.

Auf Holz wachsen keine Giftpilze.

Giftpilze schwärzen Silberlöffel und Zwiebeln.

Durch Kochen werden alle Gifte zerstört.

Auch junge Knollenblätterpilze wirken meist tödlich.

Giftpilze wie Tigerritterling und Riesenrötling haben Mehlgeruch.

Der Ölbaumseitling wächst an Baumstämmen und Wurzeln.

Ein sehr gefährlicher Irrtum, der schon vielen Leuten das Leben gekostet hat.

Die Knollenblätterpilze behalten auch nach dem Kochen ihre Giftigkeit bei.

Wer solche Regeln verbreitet, ist ein gewissenloser Nichtswisser, auch wenn er sich als „Pilzkenner“ bezeichnet. Es ist ihm kein Wort zu glauben. Würde es gelingen, solche Schädlinge mundtot zu machen, so fänden die Giftpilze nur mehr bei Selbstmördern und Giftmischern Verwendung. Wer braucht solche „Regeln“? Leute, die gar keine Pilze kennen. Für diese gibt es eine einzige verlässliche Regel: Geh ja nicht sammeln! Wer ein Sammelgut nicht kennt, kann nicht sammeln gehen. Darum: Lerne die Pilze kennen!

F. und L.

## 10 Merksätze für die Zubereitung von Pilzspeisen.

1. Die Verarbeitung der Pilze erfordert Verständnis und Sorgfalt. Bei völliger Unkenntnis ist es ratsam, ein gutes Pilzbuch zu Hilfe zu nehmen, z. B. Michael: Führer für Pilzfreunde, Volksausgabe.
2. Die Pilze sind rein und trocken zu sammeln und heimzubringen.
  - a) Nur j u n g e Pilze sind für die Verarbeitung von Speisen zu sammeln.
  - b) Größere Pilze entzwei schneiden, um eventuellen Madenbefall zu erkennen.
  - c) Bei einigen Arten ist schon im Walde die Hutoberhaut zu entfernen (siehe Punkt 4).
3. Pilze, die nicht sofort verarbeitet werden, sind auf sauberen Brettern oder reinem Papier in einer Schichte aufzulegen; am günstigsten an kühlem, luftigem Orte, vor Insekten geschützt und nicht länger als 24 Stunden.
4. Pilze sind vor ihrer küchenmäßigen Verwendung richtig vorzubereiten. Die Vorarbeiten richten sich nach der Pilzart:
  - a) die H u t o b e r h a u t ist zu entfernen bei:
    - Großer Schleimpilz (*Gomphidius glutinosus*)
    - Butterpilz (*Boletus luteus*)
    - Goldröhrling (*B. elegans*)
    - Grünling (*Tricholoma equestre*).

} soweit dies nicht schon im Walde geschehen ist.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1940

Band/Volume: [2 2 1940](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Pilzkunde und Schule 13-14](#)