

## Erfahrungsaustausch.

### Vom Austernseitling (Pleurotus ostreatus).

Von Hans Spaeth, Aalen in Württemberg.

Im vergangenen Jahr (1940) sah ich ihn zweimal, am dritten und am drittletzten Tag des Jahres, also mitten im Winter. Beide Male wucherte er üppig in rund 150 jungen und älteren, bis 15 cm breiten Fruchtkörpern am Stamme einer mächtigen Rotbuche, vom Fuße bis zu Mannshöhe. Die Pilze waren dachziegelförmig über- und nebeneinander gelagert, steif gefroren und von frischem Aussehen. Um so schlimmer sah der Wirtsbaum aus. Auf einer Fläche von 2 m Höhe und  $1\frac{1}{2}$  m Breite im Umfang war die Rinde abgeschält und das kränkelnde Holz kahl gelegt. Die Pilze saßen mitten in dieser kahlen Platte. Zu beiden Seiten hatte ein festanliegendes Korkgewebe die Wundränder bereits überwallt, während unten und oben die Rinde locker saß. Unter ihr wurde beim mühelosen Abschälen eine weiße, mehligte Masse sichtbar, die sich im Zusammenhang mit der Einwirkung des Schmarotzers aus dem Holz gebildet hatte.

Ich brach etliche Pilze ab, um sie zu Hause zu kosten. Sie wurden in feine Stücke geschnitten und gedünstet. Dabei fielen sie durch ihre Trockenheit auf und verschluckten viel Fett. Sie schmeckten überraschend gut.



## Pilzverwertung.

Pilz-Probekost, 6. November 1940.

Von Dr. W. Skisliwicz, Wien.

(Fortsetzung.)

Würziger Pilzeintopf (6 Personen):

4–6 dkg Fett, 20 dkg Zwiebel, 10 Stück grüne Paprika,  $\frac{1}{2}$  kg Paradeisäpfel, 20 dkg getrocknete Eierpilze (50–60 dkg frische),  $\frac{3}{4}$  kg Erdäpfel, Salz.

# 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: 1941

Band/Volume: [3\\_1941](#)

Autor(en)/Author(s): Spaeth Hans

Artikel/Article: [Vom Austernseitling \(Pleurotus ostreatus\). 23](#)