

mit den bereits vorbereiteten Milchlingen kurz aufgeköcht, heiß in Gläser gefüllt und mit Glashaut verschlossen. So halten sich die Pilze länger als ein Jahr und liefern in der pilzarmen Zeit eine sehr schmackhafte Beigabe zu anderen Gerichten.

Es gibt ausgedehnte Waldgebiete, besonders in Norddeutschland, in denen man scharfe Milchlinge in Menge antrifft, während man stundenlang sammeln muß, um ein Mischgericht aus anderen, vielfach dazu noch geschmacklich geringwertigen Arten zusammenzubringen. Im Interesse einer zusätzlichen Nahrungsmittelversorgung wird es endlich Zeit, mit allen Vorurteilen bei der Verwendung von Milchlingen zu brechen. Allerdings darf bei der Werbung für den Milchlingsgenuß eins niemals vergessen werden: die richtige Mitteilung einer seit Jahrhunderten im Volke erprobten Zubereitung.

Winke für eine reiche Pilzernte im Frühling!

Der Frühlings-Elterling (*Camarophyllus marzuolus*), ein wertvoller Speisepilz!

Von Arno John, Elsterberg i. Vogtl.

Unsere bekanntesten im Frühling wachsenden Speisepilze sind neben den Mairitterlingen (*Trich. gambosum*), die Morcheln (*Morchella spec.*) und Lorcheln (*Helvella spec.*). Auch Schopftintlinge (*Coprinus comatus*), Stockschwämmchen (*Pholiota mutabilis*), Austernseitlinge (*Pleurotus ostreatus*) und Samtfußrüblinge (*Collybia velutipes*), sowie noch einige andere Arten findet man bei geeigneter Witterung bereits im April oder gar schon im März, allerdings meist nur vereinzelt oder an bestimmten festen Standorten.

Mit den folgenden Zeilen sollen die Pilzfreunde auf einen ganz anderen Frühlingspilz aufmerksam gemacht werden, der zwar selbst in Fachkreisen noch ziemlich unbekannt, trotzdem aber wahrscheinlich über weite Gebiete unseres großen Vaterlandes verbreitet ist. Es ist der Frühlings- oder März-Elterling (*Camarophyllus marzuolus*)¹⁾, ein großer, fleischiger Blätterpilz mit graubräunlichem Hut und dickem, weißgrauem Stiel. Der meist unregelmäßig gestaltete Hut erreicht einen Durchmesser von 12 und mehr Zentimetern! Es lohnt sich also, nach diesem überaus wohl-schmeckenden und ergiebigen, wertvollen Speisepilz auf die Suche zu

¹⁾ Der März-Elterling ist bis jetzt m. W. nur bei Jacottet, „Pilze in der Natur“, Taf. 27, abgebildet, die Pilze in dem zu vielen Beiwerk etwas klein! In der demnächst wahrscheinlich erscheinenden Neuauflage von Bd. 1 des „Führers f. Pilzfreunde“ von Michael-Hennig-Schäffer ist der M. mit vorgesehen in Bild und Beschreibung.

gehen. Zu diesem Zweck sollen aus der Erfahrung ein paar wichtige Ratschläge gegeben werden.

Der März-Ellerling wächst wahrscheinlich in zahlreichen Bergwäldern Großdeutschlands — vielleicht auch im Flachland!? — sowohl im Fichtenhochwald und -stangenwald, als auch im Mischwald zwischen Fichten und Kiefern, ebenso im Laubmischwald. Verbürgt ist sein Vorkommen im Schwarzwald, den Maingegenden, den Alpenländern, in Niederdonau und in der Schweiz. Dort veranstalten die zahlreichen Pilzervereine sogar planmäßige März-Ellerlingswanderungen. Sehr häufig findet sich der Pilz in Sachsen im nördlichen Vogtland, wo er bei günstiger Witterung von Anfang April bis zum Mai nahezu in sämtlichen Wäldern zu finden ist. Hier haben manche Pilzsucher in kurzer Zeit 15 bis 20 kg der prächtigen Ellerlinge gesammelt.

Daß der Frühlings-Ellerling so wenig bekannt ist, liegt natürlich zunächst an seiner ungewöhnlichen Erscheinungszeit. Wer denkt im April daran, sich zur Pilzjagd zu rüsten und planmäßig den Wald nach frischen Pilzen zu durchstreifen? Die andere Ursache der Unkenntnis des Ellerlings beruht auf seiner schweren Auffindbarkeit. Er ist mit seinem graubräunlichen Hut dem Waldboden so täuschend angepaßt, daß man die Pilze einfach übersieht und erst dann aufmerksam wird, wenn man einen von ihnen mit den Füßen umstößt; dann ist sofort der helle Stiel sichtbar, der vorher von dem Hut verdeckt war. Wenn im Frühling das Wetter mild und recht feucht ist, dann ist die günstige Zeit, auf die Suche zu gehen. Und zwar muß man ganz langsam und geduldig, Schritt für Schritt scharf den Waldboden absuchen und darf sich durch Mißerfolge nicht abschrecken lassen. Oft findet man in einem großen Waldstück überhaupt nichts, im angrenzenden gleichgestalteten Wald aber stehen die Ellerlinge in Massen. Sobald der erste Pilz entdeckt ist, kann man mit großer Sicherheit darauf rechnen, daß noch zahlreiche andere hinzugefunden werden; denn die Pilze wachsen in Kolonien und Nestern. Sehr oft verrät schon die an manchen Stellen seltsam hochgeschobene Walderde, daß sich ein Pilz darunter befindet; meist ist es sogar eine ganze Familie mit noch reinweißen Hüten. Gerade solche Erhebungen im Walde sind also zu beachten! Zuweilen liegt ein Ellerling mit seinem hellen Stiel nackt und leuchtend am Boden; er war von Eichhörnchen oder Mäusen herausgewählt worden und dann von deren Mahlzeit übrig geblieben. Auf diese Weise kommt man oft zu den schönsten Standorten. Der erstgefundene Pilz aber bildet fast stets den Anfang zu einer reichen Ernte.

Es wäre zu wünschen, daß der Frühlings-Ellerling überall bekannt wird, so daß damit eine neue Quelle unserer Volksernährung erschlossen werden könnte. Darum ergeht an alle Pilzfreunde der Wunsch und die Bitte, gerade im Frühling planmäßig und geduldig die Heimatwälder abzusuchen nach dem wertvollen Speisepilz. Standortsmeldungen an die Deutsche Mykologische Gesellschaft, Wien III./40, Rennweg 14 (Bot. Instit.), am besten unter Zusendung von einigen Belegstücken, sind sehr erwünscht.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1942

Band/Volume: [4_1942](#)

Autor(en)/Author(s): John Arno

Artikel/Article: [Winke für eine reiche Pilzernte im Frühling 29-30](#)