

I 12366

Einführung
in die
Schwammerljagd



Herausgeber:
Mykologische Gesellschaft für Oberösterreich

Bearbeiter:
Hauptschuldirektor A. Gollmann, Linz

Verlag des Amtes der o.-ö. Landesregierung, Linz, Klosterstraße 7.
Druck: Buchdruckerei des Amtes der o.-ö. Landesregierung, Linz, Klosterstraße 7.

~

~

l

{

\\

Einführung
in die
Schwammerljagd



Herausgeber:
Mykologische Gesellschaft für Oberösterreich

Bearbeiter:
Hauptschuldirektor Al. Gollmann, Linz

Verlag des Amtes der o.-ö. Landesregierung, Linz, Klosterstraße 7.
Druck: Buchdruckerei des Amtes der o.-ö. Landesregierung, Linz, Klosterstraße 7.

OÖLM LINZ



+XOM355630X

Inhaltsverzeichnis:

	Seite
Vorwort .	3
Zum Geleit	5
Einleitung	6
Naturgeschichte des Schwammerls	7
Unser Wald .	13
Schwammerljagd	14
Pilze für den Winter	15
Die Pilzküche	17
Kurzrezepte für die Hausfrau	18
Pilzvergiftung	20
Kugelpilze	23
Astpilze	26
Morcheln und Borcheln .	29
Leistenpilze und Faltenpilze	36
Porlinge und Röhrlinge	42
Stachelpilze	57
Blätterpilze	59
Blätterpilze mit drei Stielmerkmalen	60
Knollenblätterpilze (Wulstlinge)	60
Blätterpilze mit zwei Stielmerkmalen (Knolle und Ring)	65
Schirmpilze	65
Blätterpilze mit einem Stielmerkmal, dem Ring	68
Champignon	68
Stockschwämmerl	71
Blätterpilze ohne Stielmerkmal	74
Milchlinge	74
Täublinge	76
Nachwort	80

N Y Nr 17248



Vorwort.

Es ist ein großes Verdienst der Oberösterreichischen Mykologischen Gesellschaft, das erste Pilzbuch in kurzer Zeit nach dem Kriege herauszugeben und damit einem dringenden Bedürfnis der Pilzfreunde Rechnung getragen zu haben.

In den letzten Jahren konnte man, dank von Aufklärungsarbeit der Pilzgesellschaften, ein Ansteigen des Interesses für Pilze feststellen; dieses erhöhte Interesse ist zum Teil auf den Wunsch nach Beschaffung zusätzlicher und wertvoller Nahrung zurückzuführen, zum Teil jedoch auf das Wiedererwachen der Liebe zur Natur nach einer düsteren, freudlosen Zeit.

Möge dieses Buch vielen Menschen nicht nur ein Helfer bei der Nahrungssuche in Wald und Wiese sein, sondern auch ein Wegweiser zu der vielfach abhanden gekommenen Naturverbundenheit.

Wien, 23. April 1947.

Minister a. D. Dr. Hans Frenzel
Chrenmitglied der Mykologischen Gesellschaft für
Oberösterreich.

)

*

}

's Schwammerl suachn!

Da Wald is in Summa
An niadn sei' Göd.
Und Schwammerl sand umma,
Waschmal eams do nöt!

Legt Gödnach an d'Buachn
Ins Laubat und Wäas.
In Wald muast das suachn
I sag dia: „Probiers“!

Dö Schwammerl sollst kenna,
Wia d'Leut so sande gmischt.
Es is nua daß d'denn a
Koan Gifftign dawischt.

Und tuast das nöt wissen
Trags Buachal mit dia.
Findst etliche Püssn
Sag „Gelts Gott“ dafüa!

Henriette Haill.

Zum Geleit.

Das Jahr 1947 verlangt sicher noch von uns, jede Möglichkeit für die Bereicherung der täglichen Kost zu nutzen. Ein dankbares Gebiet hiefür ist der Wald mit seinen Schwammerln.

Leider ist in der Bevölkerung der Wert der Pilzspeisen zu wenig bekannt und die Angst vor den Schwammerln noch sehr groß. Diesen Übelstand zu mindern ist der Zweck dieses Heftchens. Es soll ein kleiner Wegweiser ins Schwammerlreich sein. Einige leicht an ihren äuferen Merkmalen kennbare Pilzgruppen sind aus der großen Zahl dieser Pflanzen zusammengestellt und jeder Gruppe eine nur für sie geltige, brauchbare und sichere Regel beigefügt.

Weil es leider die Umstände der Zeit nicht erlauben, mit farbigen Bildern den Text zu ergänzen, müssen einfache Zeichnungen mithelfen, die Pilzmerkmale so gut es geht aufzuzeigen.

Diese Gruppeneinteilung hat sich aus der Sammelpraxis ergeben und wurde bei Pilzvorträgen und Pilzwanderungen erprobt. Der erfahrene Schwammerlsucher wird natürlich über das hier besprochene Gebiet hinausgehend noch seine Schwammerl ernten, dem Anfänger wird es aber sicherlich ein genügend großes Jagdgebiet aufschließen. In Zweifelsfällen gibt die Mykologische Gesellschaft Linz, Bürgerstraße 47, gerne Auskunft. Für eine spätere Auflage oder für ein umfassenderes heimisches Schwammerlbuch nimmt sie ebenfalls Anregungen gerne entgegen.

Linz, April 1947.

Dr. Lorenzoní

Obmann der Mykologischen Gesellschaft
für Oberösterreich.

Einleitung.

Um Alttum waren verschiedene Speise- und Giftpilze den Griechen und Römern bekannt. Letztere sollen angeblich den in Österreich seltenen „Kaiserling“ bis zur Donau verpflanzt haben. Wenn dies Wahrheit wäre, könnten wir heute noch von ihnen in der künstlichen Pilzfucht etwas lernen. Sicher haben unsere Vorfahren in der zündholzlosen Zeit verschiedene Baumpilze zur Zundererzeugung benutzt. Schriftliche Überlieferungen und Zeichnungen aus dem Mittelalter geben Zeugnis, daß man sich die Jahrhunderte her in der Gelehrtenwelt immer wieder auch mit den Schwammerln beschäftigte. In der Küche haben aber zumeist nur Feinschmecker die eine oder andere Pilzart zubereiten lassen. Die große Masse der Bevölkerung hatte schon damals eine Scheu gegen sie und der Überglauke wußte über diese Geschöpfe des Teufels viel zu sagen. Über Nacht waren auf der Waldwiese Kreise von Schwammerln entstanden, der Grastwuchs des Ringes blieb hinter dem der übrigen Wiese zurück. Die Spuren des nächtlichen Hexentanzes waren mit hin ersichtlich. In der Mondnacht leuchtete von einem Grabe dem Wanderer ein weißer Knochen entgegen. Am nächsten Tag fand man auf dem Grabhügel den Leichenfinger — eine Stinkmorchel. Leuchtende Baumstöcke irrlichtern in der Nacht im Walde. Am Tag darauf sitzen auf jedem dieser Stöcke Dutzende kleiner Hallimasch! Für Liebestrank und Salben und Zauberei wurden Schwammerl verwendet, die von Drachenbrut gezeugt waren.

Es ist deshalb die noch heute bestehende Abneigung gegen Pilze, wie wir sie bei vielen Mitmenschen feststellen können, sicher ein Erbstück von früheren Geschlechtern. — Wohl ist die Verwechlungsmöglichkeit mit giftigen Pilzen mit eine Ursache der Schwammerlängst, und ein weiterer Grund hierfür dürfte auch die Unverlässlichkeit der seit alther gebrauchten Pilzregeln sein: „Beim Bruch oder Schnitt blau anlaufende Pilze sind giftig, die anderen gut“ — „Wild, Würmer und Schnecken nehmen nur gute Schwammerl“ — „Der Silberlöffel und die Zwiebel werden von Giftpilzen schwarz“ usw.

Alle diese Regeln sind falsch.

Es ist aber nicht schwer, bei genauer Betrachtung der Pilze leicht solche Merkmale zu finden, die, wenn nicht das einzelne Schwammerl, doch die Familie zu der es gehört und seinen Wert für die Küche bestimmen lassen. Kriegsgefangene aus Ost, West und Süd haben uns gezeigt, daß in ihrer Heimat die Pilzkenntnisse und die Pilzverwertung weiter fortgeschritten sind, als bei uns.

Weil nun gerade heute mehr als früher jede Möglichkeit, zusätzliche Nahrungsmittel herbeizuschaffen, ausgenutzt werden muß, ist auch bei uns das Bedürfnis weiter Kreise, die Schwammerl kennenzulernen gestiegen. Leider sind derzeit gute, volkstümliche Pilzbücher wie „Michael“, „Gramberg“ und „Lohwag“ im Buchhandel nicht zu beschaffen. Es soll nun dieses Hestchen als Lückenbüßer dem Anfänger Anleitungen geben, sich mit einigen Dutzend Speisepilzen und ihren giftigen Doppelgängern bekannt zu machen. Wenn einem Teil seiner Leser dies gelingt und gleichzeitig bei ihnen die Liebe zur Natur und ihren Geschöpfen neuen Auftrieb erhält, hat diese Schrift ihren Zweck erreicht.

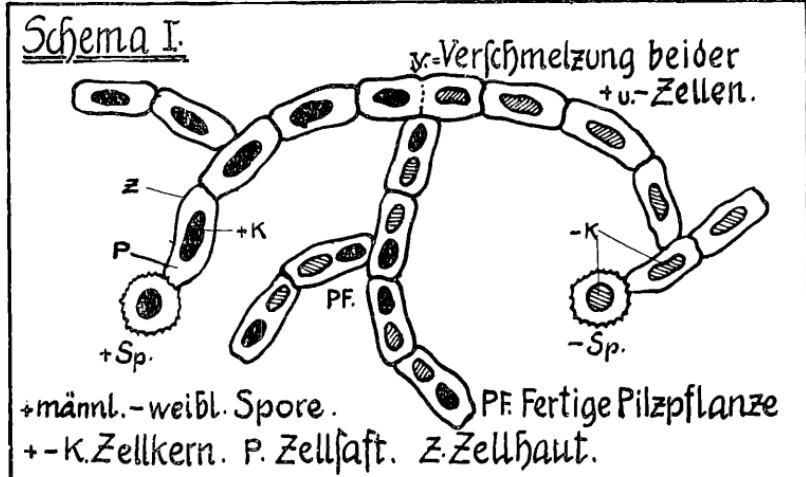
Naturgeschichte des Schwammerls.

Bei unseren Ausflügen durch Wiese und Wald treffen wir im Spätherbst sehr oft braune, lederartige Beutelchen, die meist an ihrer Oberseite aufgerissen sind, angeheftet auf dem Erdboden liegen. Berührt sie unser Fuß, so stiebt ein kleines, braunes Staubwölkchen aus der Öffnung dieses Dinges. Ein überreifes Schwammerl aus der Gruppe der Boviste hat unser Fuß angestoßen und damit einem Teil der im Bauch des Pilzes erzeugten Sporen die Freiheit gegeben. Wie

die Sonnenstäubchen tummeln sich nun die Sporen in der Luft und werden vom Winde nach allen Richtungen vertragen. Umgekehrt zweihundert derselben müßte man nebeneinander legen, um die Länge eines Millimeters auszufüllen. Einige Milliarden dieser Sporen kann ein einziger Pilz erzeugen. Nur wenige von ihnen bringt der Zufall auf ihnen günstigen Nährboden. Wir wollen nun eine männliche und eine weibliche Spore, die ein Wassertropfen in die ihnen zuträgliche Humusschicht getragen hat, bei ihrem Tun beobachten.

Bald treibt jede Spore einen oder zwei Schläuche aus. Es sind die ersten Zellen der entstehenden Pilzpflanze. Die Zelle ist mit einer Zellhaut umgeben. In ihr befindet sich der Zellsaft und in diesem ruht der Zellkern, der eigentliche Lebensträger der Pflanze. Dieser Zellkern hat das Geschlecht seiner Mutterspore. Im weiteren Verlauf reihen sich durch Zellteilung nach vorwärts und seitwärts neue Zellen an die alten, zu langen weißlichen Fäden. Berühren sich nun die Endzellen der zwei verschiedenen geschlechtlichen Fäden, so verschmelzen sie zu einer Zelle, die nun einen männlichen und einen weiblichen Zellkern enthält (Abbildung 1). Die Pilzpflanze ist fertig.

1.



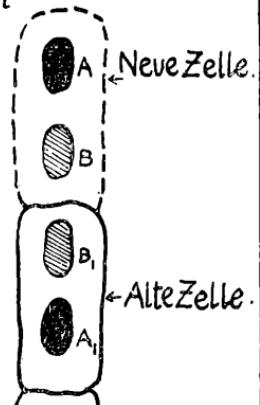
Eine Geschlechtsverbindung ist aber nicht erfolgt. Die Zellkerne meiden sich weiterhin und weichen sich auch bei den nun folgenden Zellteilungen aus. Durch einen Aufzengang wandert immer ein Kern- teil am zweiten vorbei in die neue Zelle.

Schema II. Ausweichgang für den Zellkern A um d. Kern B.

Zellteilung.

Alte Zelle.

Die Zellkerne teilen sich.

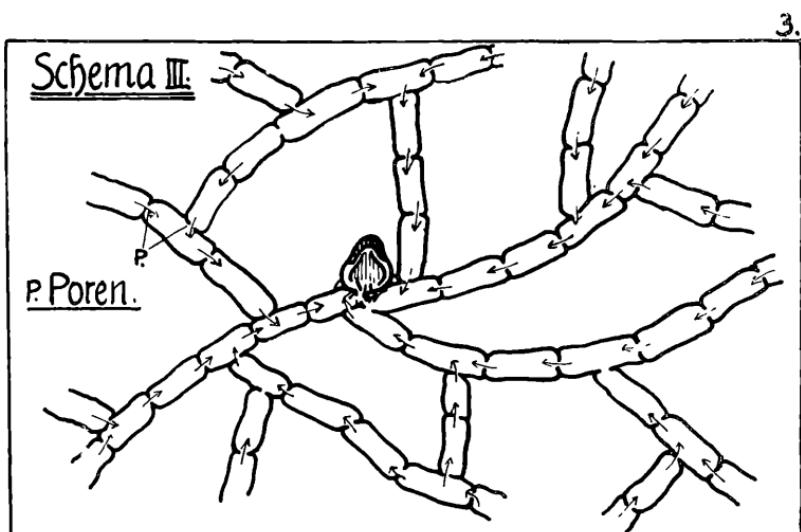


In rascher Folge reiht sich nun Zelle an Zelle nach allen Richtungen, die Fäden verbinden sich zu einem **Geflecht**, wie wir es beim holzzerstörenden Hausschwamm daheim beobachten können. Bei diesem und vielen anderen Pilzen verbinden sich manchmal viele Fäden zu einem oft bleistiftdicken **Strang**, der durch seine Mächtigkeit in der Lage ist, über Hindernisse hinweg zu neuem Nährboden vorzustoßen.

Die Pilzpflanze besitzt kein Blattgrün, wie es höhere Pflanzen (Gemüse, Bäume usw.) in ihren Blättern haben. Sie kann daher nicht wie diese aus dem — sagen wir — toten Erdreich und aus der Luft die Nahrung nehmen und zu ihrem Aufbau verarbeiten. Deshalb braucht sie lebende oder tote Pflanzen (auch Tiere), von denen sie ihre Aufbaustoffe nimmt. Aus diesem Grunde ist es erklärlich, daß wir unsere Schwämmerl vorzüglich im Wald, wo abfallende Blätter, Nadeln und Zweige jährlich neuen Humus geben oder auf Bäumen, Düngerhaufen und dergleichen, finden. Viele Pilze gehen auch Lebensgemeinschaften mit Baumwurzeln ein, von denen beide Teile Nutzen ziehen. Die Pilzpflanze benötigt weder Wurzeln, noch Stamm und Blätter, denn der Humus, in dem sie lagert oder der Baum, den sie durchdringt, sind ihr schützendes Bett und geben ihr einen gedeckten Tisch.

Noch eine Tatsache muß erwähnt werden. Jede Pilzzelle ist mit ihrer Nachbarzelle durch eine feine **Pore**, einem dünnen Kanal, verbunden. Durch diese Kanäle kann die Pilzpflanze die Aufbaustoffe zu jeder gewünschten Stelle schaffen, gerade so, wie bei einer gut verzweigten Wasserleitung der Stadt jede Umleitung möglich ist. Bei

Beschädigung des Pilzgeflechtes schließen sich die Poren um die Schadensstelle genau so, wie die Stelle eines Rohrbruches der Wasserleitung abgeriegelt werden kann. Diese Einrichtung ermöglicht es, der Pilzpflanze an die Stelle, von der sie den Fruchtkörper ans Tageslicht treibt, sämtliche aufgespeicherten Aufbaustoffe auf kürzestem Weg zu leiten und später den im Humus bereits fertigen Pilz nach warmem Regen in einigen Stunden zum Strecken zu bringen. (Abb. 3)



Jede Pflanze sorgt für Nachkommenschaft.

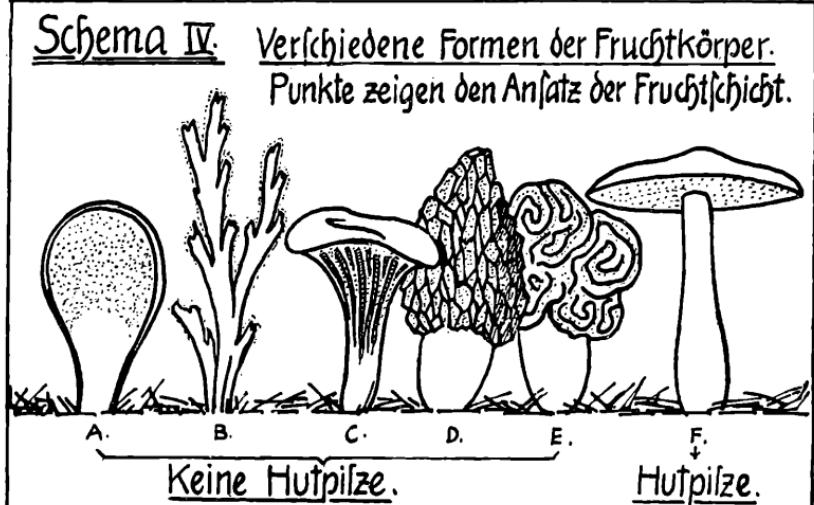
Der Apfelbaum hat schon im Sommer die Knospen entwickelt und lockt im folgenden Frühling mit seiner Blütenpracht die Insekten an. Sie besorgen die Befruchtung. Aus der befruchteten Blüte wird der Apfel. In seinem Kerngehäuse bilden sich die Samenkerne, aus denen wieder neue Bäumchen keimen und wachsen.

Ahnlich macht es auch die Pilzpflanze. Sie hat schon vor dem Erscheinen der Schwämmerl Vorbereitung zu deren Ausbildung getroffen und lässt sie, ihre Fruchtkörper, beim Eintritt günstiger Umstände (besonders Feuchtigkeit und Wärme) der Reihe nach ans Tageslicht treiben. Nur die Trüffeln behalten ihre Fruchtkörper in der Erde und überlassen verschiedenem Getier die Verbreitung der Sporen. Alle übrigen Pilze heben ihre Fruchtkörper vielgestaltig aus der Erde empor.

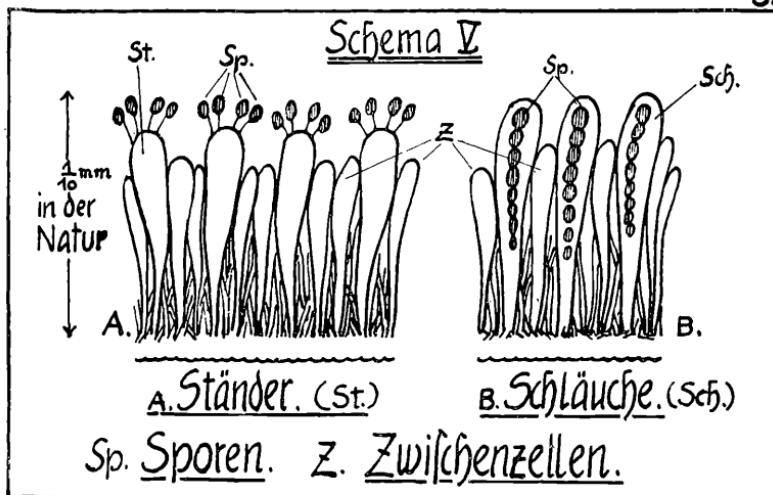
Je nach der Gestalt des Schwämmerls sitzt seine Fruchtschicht, in der die Sporenständer oder die Sporenschlüche die Sporen erzeugen,

in seinem Bauch oder auf seiner Oberfläche in Mulden und Falten, in Poren und Röhren, auf Stacheln, Leisten und Blättern. Dieser verschiedenen gestaltete Ansatz der Fruchtschicht gibt uns später die Möglichkeit, die Schwammerl in Gruppen einzuteilen und damit leichter zu bestimmen.

4



Die Fruchtschichte selbst ist wieder ein Zellengewebe, aus dem sich entweder **Schlüche** oder **Ständer** besonders hervorheben. Zwischen diesen sind zu ihrer Unterstützung, aber auch zum Ausscheiden von Wasser und anderen Flüssigkeiten, kleinere Zellengebilde eingebaut. Von unseren bekannten Schwammerln sind Trüffeln, Morecheln, Lorcheln und Becherpilze Schlauchträger, die übrigen sind Ständerpilze. In jedem Schlauch sind zumeist acht Sporen, auf jedem Ständer stehen in der Regel vier Sporen. Vor der Sporenbildung haben die beiden Zellkerne, die seit der ersten Zellenverschmelzung beim Entstehen der Pilz- pflanze ohne jede gegenseitige Berühring gemeinsam jede neue Zelle schufen, in der Schlauchzelle oder in der Ständerzelle ohne Zutun der Außenwelt Hochzeit gehalten.



Die so im Verborgenen (viel komplizierter als hier gesagt) gezeugten Sporen sind aber wieder eingeschlechtig. Zwei Sporen sind männlich, die anderen zwei haben einen weiblichen Zellkern. Wir sind damit wieder dort angelangt, wo unsere Betrachtung begonnen hat. Die Bildung neuer Pilzpflanzen kann mit den jungen Sporen wieder den Anfang nehmen.

Der Fruchträger, das Schwammerl, verfault und zerfällt bald. Die alte Pilzpflanze wächst aber weiter und richtet sich, soweit sie noch genug Nahrung findet, fürs nächste Jahr zur Vorarbeit für neue Fruchtkörper ein. Ihr Wachstum geht, bedingt durch die Humusschicht, nach der Kreisfläche oder in der Geraden vor sich. Demnach stehen die Schwammerl häufig in Ringen oder in Reihen. Die Ringe werden jährlich größer, die Reihen setzen sich in ihrer Richtung fort.

Der erfahrene Pilzsammler merkt sich die Fundstellen gut, hat er doch berechtigte Hoffnung, im nächsten Jahr dort wieder ernten zu können. Weil aber die Pilzpflanze in einem Jahr mehrere Ansätze für Fruchtkörper bildet und diese der Reihe nach austreiben lässt, kann zur Schwammerlzeit die gleiche Stelle mehrmals mit Erfolg aufgesucht werden.

Die Beschreibung der Fruchtkörper wird hier fortgelassen, da sie bei jeder Pilzgruppe ohnehin aufscheint.

Unser Wald.

Bis ins Mittelalter unserer Zeitrechnung war der größte Teil unserer Heimat geschlossenes Waldland. Inselartig verteilten sich in ihm die kleinen Siedlungsgebiete. Die gesteigerte Siedlungstätigkeit, durch natürlichen Zuwachs der Bevölkerung und durch Einwanderung bedingt, verlangte eine Verbreiterung des Ackerbodens und des Weide-landes. Der Wald wich langsam in die Berge zurück. Er war aber immer noch so gewaltig und der Nutzen aus ihm so gering gewertet, daß er noch als Allgemeingut praktisch genügt wurde.

Erst als das Kulturland in seiner Ausdehnung den Wald überflügelte, wurden auch seine Besitzrechte wertvoller und deshalb genauer geregelt.

Im Laufe der Jahrhunderte blühten Handel und Gewerbe in den Städten und Märkten immer mehr und mehr auf und kräftigten sich in jeder Weise von Geschlecht zu Geschlecht. Daß dabei an Werk-, Bau- und Brennholz der Bedarf ständig wuchs, ist begreiflich und schon zu Kaiser Josefs Zeiten beantragten vorausblickende Volkswirt-schafter die Kohlenfeuerung für bestimmte Wirtschaftsgebiete. Der Staat fühlte sich damals bereits verpflichtet, über den Wald als einem besonders wertvollen Teil des Volksvermögens schützend zu wachen.

Und wenn heute das Handwerk einen großen Holzbedarf hat, ganz besonders aber die Industrie jährlich ungeheure Holzmengen verlangt und im Interesse der Lebenshaltung eines jeden Staatsbürgers verarbeiten muß, ist es eine selbstverständliche Pflicht für alle, dem Wald unseren besonderen Schutz angedeihen zu lassen.

Der Waldboden ist wohl auf die einzelnen Eigentümer desselben aufgeteilt. Trotzdem ist er aber in gewissem Sinne noch ein Gut der Allgemeinheit. Wenn wir ohne Rücksicht auf die Grenzsteine den Wald durchwandern um Erholung zu finden, oder Beeren, Heilkräuter und Schwammerl zu sammeln, sind wir kostenlos Nutznießer des Waldes. Deshalb wollen gerade wir Schwammerljäger in der Schonung der Waldkulturen allen Beispiel gebend vorangehen. Bauer, Forstmann und Jäger werden dann gerne unsere Freunde, Berater und Helfer sein.

Schwammerljagd.

Im Rucksack eine feste Schachtel, besser ein luftdurchlässiger Korb, ein kleines Handkörbchen zum Sammeln und Mundvorrat für den Tag, wandern wir am frühen Morgen hinaus in unsere Wälder. Der Nadelwald, aber auch Eichen, Buchen und Birken haben ihre besonderen Schützlinge in der Pilzwelt. Wie im Jagdleben das Wort „fauler Jäger — schweres Wildbret“ gilt, so weiß auch der erfahrene Pilzsammler zu schauen und ist damit dem hastenden Anfänger überlegen. Er nimmt auch nur die Schwammerl, welche er mit Sicherheit an ihren Merkmalen kennt und lässt die anderen unberührt stehen. Ein anderer Sammler ist gerade für diese Liebhaber und seinem Vorgänger dankbar, daß er die Pilze nicht zertreten hat. Um übrigen stören zerstümmelte Pilze jedem echten Naturfreund seine Waldidylle.

Allgemeine Regeln zum Erkennen der Pilze gibt es nicht. Das Auffärben der Pilze kann nicht als besonderes Merkmal gelten, denn manche ausgezeichnete Speisepilze verfärbten sich oft, während zum Beispiel der tödbringende Knollenblätterpilz beim Zerschneiden weiß bleibt. Auch giftige Arten werden von Schnecken und Insekten gesucht. Der Silberlöffel wird auch beim Kochen guter Speisepilze schwarz anlaufen. Diese und alle übrigen althergebrachten Meinungen sind falsch. Jede Pilzart hat ihre äußeren Merkmale. Auch Geschmack und Geruch helfen uns beim Erkennen der Pilze. Nach diesen Gesichtspunkten wollen wir die wichtigsten von den vielen hundert einheimischen Pilzen kennen lernen. Mit der Sporenbestimmung, die eine genauere Unterscheidung naher Verwandter ermöglicht, befassen wir uns als praktische Pilzfächer nicht. Findet sich ein unbekannter Pilz in größeren Mengen, nimmt man zwei bis drei Stück unverletzt aus der Erde und verwahrt sie gut in einer Schachtel oder einer Dose. Man merkt sich auch, welche Baumarten in einem Umkreis bis zu zehn Metern stehen. Ist ein guter Pilzkennner für die Bestimmung dieser Pilze nicht erreichbar, ersucht man die Pilzauskunftsstelle, Linz, Bürgerstraße 47, um Bestimmung des Fundes. Bei Postsendungen soll nur eine Art in der Schachtel gut verpackt sein, der Standort des Pilzes genau beschrieben und Rückporto beigelegt werden. Der praktische Pilzsammler soll sich jährlich nur wenige, häufig vorkommende Pilze bestimmen lassen.

Haben wir das Handkörbchen mit gutem Sammelgut gefüllt, machen wir Rast. Die Schwammerl werden nun der Reihe nach vom Schmutz befreit und die wurmigen Teile ausgeschnitten. Das gereinigte Sammelgut wird im Rucksack sorgfältig verstaut. Überalte und sehr junge, unentwickelte Speisepilze nimmt man nicht. Erstere sind gesundheitsschädlich und sollen für den Nachwuchs Sporen streuen; letztere

sind leicht mit anderen, oft recht gefährlichen Pilzen zu verwechseln, weil die Merkmale noch nicht deutlich sichtbar sind. Schwämme, die auf den ersten Blick nicht mit Sicherheit als gut oder schlecht erkannt werden, hebt man vorsichtig aus dem Boden, weil sich am Stielgrund wichtige Kennzeichen befinden können. Ansonsten werden die Pilze auch abgeschnitten. Von Wichtigkeit ist, daß der Waldboden nicht umgewühlt wird, denn dadurch würde die im Waldhumus jahrelang lebende Pilzflanze beschädigt oder vernichtet. Es ist für einen guten Menschen Selbstverständlichkeit, die Waldkulturen zu schonen, das Wild nicht mit Lärm aufzuschrecken und nicht das schöne Bild des Waldes mit weggeworfenen Papiersecken, Konserbenbüchsen und allerlei Jausenresten zu verschandeln.

Zu Hause werden nach erfolgreicher Pilzjagd die Schwämme sofort luftig und kühl aufgelegt. Die schönsten Stücke werden für die Konсервierung zugerichtet, die übrigen am nächsten Tage gekocht. Pilze sind leichter verderblich als Wurst. Sie dürfen deshalb nicht tagelang liegen bleiben und auch nicht wie Gemüse öfter aufgewärmt werden. Im Nährwert sind sie dem Gemüse ebenbürtig und reich an Wirk- und Würzstoffen.

Pilze für den Winter.

Die Pilzernte ist manchmal so ergiebig, daß sie nicht sofort zur Gänze im Haushalt verwendet werden kann. Weil Pilze auch bei kühler, luftiger Lagerung bald verderben, muß der Überschuß auf irgendeine Weise für spätere Zeiten dauerhaft gemacht werden. Die billigste und einfachste Konserbierungsart ist das

1. Trocknen der Pilze.

Die Schwämmerl werden hiezu trocken gereinigt, in drei Millimeter dicke Scheiben zerschnitten und in luftigen Räumen auf Pappe und dergleichen aufgelegt oder auf Fäden aufgehängt. Steht ein solcher Raum nicht zur Verfügung, muß man sie am Fensterbrett oder im Freien trocknen. Über Nacht sind sie aber unter Dach zu bringen und unter Umständen am Ofen fertig zu trocknen. Die aufgelegten Pilzscheiben sollen sich nicht berühren und werden am zweiten Tag gewendet, weil sonst die Unterseite schimmlig werden könnte. Wer einen Backofen zur Verfügung hat, ist vom Wetter unabhängig. Im Herbst ist bei Nebelwetter das natürliche Trocknen überhaupt nicht möglich. Trockenpilze werden in festen Papiersäcken in luftigen Räumen aufbewahrt.

2. Pilzpulver.

Die wie vorher hergestellten Trockenpilze werden im Backrohr einige Minuten spröde gerascht, nicht geröstet, dann in der Bröselmühle zerrieben oder im Mörser zerstoßen. Das durchgesiebte Pilzpulver wird in Gläsern aufbewahrt. Zersprungene Einstedegläser sind hiezu noch gut verwendbar. Regelmäßige Kontrolle des Wintervorrates verlangt die Vorsicht. Pilzpulver und Trockenpilze sollen über Nacht vor ihrer Verwendung in Wasser aufgequellt werden. Das Pilzpulver hat gegenüber den gewöhnlichen Trockenpilzen mehrere Vorteile:

1. Leichtere Aufbewahrung unter Glas.
2. Bequeme Mengenmessung mit dem Eßlöffel.
3. Verwendungsmöglichkeit als Würze.
4. Leichtere Verdauung und bessere Ausnützung der Nährstoffe.

3. Einwecken.

Diese Art erhält uns die Pilze im Geschmack und Aussehen am besten. Während zum Trocknen auch gesunde ältere Schwammerl verwendet werden können, nehmen wir zum Sterilisieren nur junge feste Stücke. Kleine Schwammerl bleiben ungeteilt, größere werden halbiert oder geviertelt. In einem unbeschädigten Emailgeschirr werden die gereinigten Pilze im eigenen Saft eine halbe Stunde gekocht. Die Pilze werden nun in ein reines Weckglas gelegt. Ist der Pilzsaft trübe, wird er filtriert und zu den Pilzen ins Glas gegossen. Sollte der Saft zu wenig sein, gießt man gekochtes Wasser zu, bis die Pilze verdeckt sind. Mit Gummiring und Deckel verschlossen, wird eine Stunde bei 90 bis 100 Grad sterilisiert. In drei bis vier Tagen wird dieses Glas nochmals eine halbe Stunde sterilisiert. Dies ist deshalb notwendig, weil beim ersten Gang wohl die Fäulniserreger getötet wurden, ihre Sporen aber am Leben blieben. Aus den Sporen könnten sich in zwei bis drei Tagen neue Fäulniserreger gebildet haben, die nun beim zweiten Kochen auch vernichtet werden. Die eingelegten Pilze können für Suppen, Soßen und Salat wie frische Pilze Verwendung finden; desgleichen der Saft.

4. Einlegen in Essig.

Gereinigte, kleine, feste Schwammerl werden dreißig Minuten in Emailgeschirr oder irdenen Gefäßen gekocht. Der Saft wird weggenommen und in der Küche verwendet. Die Pilze kommen nun nach Beigabe von Gewürz nach eigenem Geschmack (Perlzwiebel, Estragon, Betram, Pfefferkorn u. dgl.) in ein weithalsiges keimfrei gemachtes Glas und werden mit gekochtem, verdünntem Weinessig zugedeckt, nochmals dreißig Minuten im Wasserbad gekocht und nach eventueller Auffüllung mit gekochtem Essig das Glas verbunden und kühl gestellt.

5. Silieren.

Statt des Einlegens von Pilzen in Salz wird für harte Pilze, besonders für Eierschwammerl, das Silieren empfohlen. Das Silieren ist der Erzeugung von Sauerkraut ähnlich. Die kleinen Eierschwammerl bleiben ganz, größere werden halbiert oder gebiertelt, kurz zur Reinigung im Wasser ausgeschwenkt, abgetropft, in gleichweite Gläser oder Holzgeschirre eingelegt. Zu ein Kilogramm Pilze mischt man zwei Dekagramm Salz und zwei Eßlöffel Magermilch. Ein sorgfältig gereinigter Holzdeckel wird auf die Schwämme gelegt und mit sauberen Steinen beschwert. Sollte das Geschirr nicht voll sein, kann man in den nächsten Tagen auf gleiche Weise noch eine Schicht dazugeben. Empfehlenswert ist es, die Schwämme zunächst mit einem Stück Leinen zu bedecken und dann erst mit Brett und Stein zu beschweren. Weiterbehandlung und Entnahme wie beim Sauerkraut. Je nach Temperatur des Aufbewahrungsräumes ist die Milchsäuregärung in drei bis vier Monaten abgeschlossen. Dezember und Jänner ist die günstigste Zeit für den Konsum. Verwendungsmöglichkeit wie von frischen Eierschwammerln zu Suppen und Soßen. Sauberkeit bei der Arbeit und Verwendung von festen (keinen matschigen) Schwammerln sind für den Erfolg Hauptbedingung.

6. Pilzextrakt.

Zum Verbessern von Suppen, Soßen und Bratensaft ist der Pilzextrakt den käuflichen Würzen mindestens gleichwertig. Alle Pilze, die nicht schleimig sind, kann man sortenrein oder in Mischung zu seiner Herstellung verwenden.

Die gereinigten und gut zerkleinerten Pilze werden zunächst im eigenen Saft gedünstet. Der Saft wird weggenommen, zu den Pilzen Wasser gegeben und diese nochmals gedünstet und wieder entsaftet. Diesmal preßt man die Pilze aus. Der gewonnene Pilzsaft wird gut gesalzen und am Feuer sirupartig eingedickt. Der nun fertige Extrakt wird in weithalsigen Gläsern aufbewahrt und hält sich das ganze Jahr. Zum Kochen glasiertes Tongeschirr oder Emailgeschirr verwenden.

Die Pilzküche.

Die Schwammerl werden des öfteren als das „Fleisch des Waldes“ bezeichnet. Dies hat nur insofern Berechtigung, als bei ihnen so wie beim Fleisch die Eiweißverbindungen vorherrschend sind. In ihrer Kalorienzahl übertreffen die Schwammerl alle grünen Gemüse-

arten, Trockenpilze überragen frisches Fleisch. Weil auch an Nährsalzen und Vitaminen die Schwammerl nicht arm sind, ist ihr Nutzen für den Haushalt eindeutig festgelegt. Wie bei Kartoffeln z. B. die Nährstoffe in der Zubereitung als Brei besser verdaut werden als ganze Erdäpfel, ist auch bei den Pilzen der Grundsatz, je besser die Schwammerl zerkleinert werden, desto besser werden sie verdaut, giltig. Versuche haben bewiesen, daß Pilzpulver in der Ausnützung der Nährstoffe an erster Stelle steht.

Nun einige Ratschläge für die Küche. Pilze sollen nur trocken gereinigt werden. Ist ein Spülen unbedingt notwendig, sollen sie nur in Wasser ausgeschwenkt oder gebürstet, aber nicht längere Zeit ins Wasser gelegt werden; denn Wasser enthalten die Pilze ohnehin von Natur aus in reicher Menge.

Schwammerl sollten nicht länger als 15 bis 20 Minuten dem Kochprozeß unterworfen werden. Man gibt die gedünsteten Pilze deshalb zu den Suppen und Soßen erst beim Fertigkochen. Der Pilzsaft guter Speisepilze wird immer verwendet, nicht weggeschüttet. Pilze werden in der Regel ohne Wasser aufs Feuer gebracht. Trockenpilze und Pilzpulver müssen einige Stunden vor ihrer Verwendung in Wasser aufgeweicht werden. Das Pilzpulver wird nur zum Einhüllen von Schnitzeln und Krapferln anstelle von Semmelbröseln trocken verwendet. Wie weit zu Pilzgerichten noch Gewürze verwendet werden sollen, bleibt der Hausfrau überlassen. Tatsache ist, daß durch überreiches Würzen der gute Eigengeschmack der Schwammerl stark leidet. Rohe Pilze verträgt nicht jeder Magen.

Verwende nur gesunde und frische Schwammerl, denn Pilze sind leichter verderblich als Wurst.

Kurzrezepte für die Hausfrau.

(Salz- und Gewürzzugaben nach Geschmack der Köchin.)

1. **Pilzsuppen.** Die Pilze werden zerkleinert (Wasser, Wiegemesser oder Fleischmaschine), mit Fett 15 Minuten gedünstet, dann mit Wasser oder Rindsuppe 15 Minuten gekocht, mit Einbrenn oder Mehlgemachtl eingedickt und abgeschmeckt. (Rahm?)

In Fett gedünstete Schwammerl können auch der Kartoffel-suppe beigegeben oder als Einlage für andere Suppen verwendet werden.

2. **Pilzsoßen.** Zerkleinerte Pilze in Fett oder Speck 15 Minuten dünsten, dann einbrennen, mit Rindsuppe oder Wasser aufgießen, mit Petersilie u. dgl. würzen. (Nahm?)
3. **Pilzsalat.** In gewürztem Essig gedünstete, ganze, kleine Pilze werden nach einer Stunde dünsten herausgenommen, im Wasser ausgeschwenkt und abgekühlt dem gemischten Salat aufgelegt. Der Essigsatz wird für Suppen und Soßen verwendet. Für Salat eignen sich die schleimigen Pilze nicht.

Selbstverständlich können in Essig eingeweichte Pilze nach Ausschwenken im Wasser sofort angerichtet werden.

4. **Pilze als Fleischersatz.** Als Fleischersatz oder zur Streckung von Fleisch lassen sich die Schwammerl fast zu allen von faschiertem Fleisch zubereiteten Speisen verwenden.

Pilzschnitzel. Schirmlinghüte oder in dicke Scheiben geschnittene Röhrlinge werden wie Kalbschnitzel zubereitet (das Klopfen der Schnitzel fällt natürlich weg).

Pilzknödel. In Kartoffelteig werden zerkleinerte Pilze nach kurzem Dünsten in Fett nach Beigabe von Zwiebel und Petersilie und mit Haferflocken oder Semmelbrösel gefestigt, eingefüllt und wie die Kartoffelnudeln im Backrohr gebacken.

Pilzstrudel. Zubereitung und Verwendung wie Lungenstrudel.

Pilzkrapferl. Zubereitung wie Fleischkrapferl; zum Einhüllen kann Pilzpulver die Semmelbrösel ersetzen. Die Krapferl müssen aber nicht eingehüllt werden.

Pilzgulasch. Am besten wird Kartoffelgulasch mit vorher in Fett oder Speck gedünsteten Pilzen bereichert.

Pilze mit Ei. Um Fett oder Speck werden zerkleinerte Pilze eine Viertelstunde gedünstet, abgeschmeckt und je nach der Pilzmenge ein Ei oder mehrere eingerührt.

Außer diesen Hinweisen wird die findige Hausfrau noch andere Möglichkeiten der Pilzverwendung finden. In manchen Bauernhäusern des Mühlviertels werden z. B. Brätinge gebraten und dem Sterz beigemischt. In manchem Haushalt werden Omeletten mit Pilzen gefüllt und Früddattenkuchen mit Pilzen zubereitet. Brätinge werden eingesalzen am Herd gebraten usw. (Spezialrezepte werden von der Mykologischen Gesellschaft Linz, Bürgerstraße 47, mit Dank entgegengenommen.)

Pilzvergiftung.

Seit der Mensch unsere Erde bevölkert, hat es Vergiftungen durch Pilze gegeben und es wird diese Gefahr für unvorsichtige Schwammerlfreunde auch in Zukunft bestehen bleiben. Unglaublich ist es nur, daß sich die **unrichtigen Regeln** für das Erkennen von Giftpilzen über zweitausend Jahre lang bis heute erhalten haben, trotz der bösen Erfahrungen, die mit ihnen gemacht wurden. Es gibt eben keine allgemeine **Regeln** hiefür und wenn in diesem Heftchen **Regeln** für kleine Pilzgruppen aufgestellt wurden, so mußte trotzdem auch hier wieder auf Ausnahmefälle verwiesen werden. Deshalb ist es von erster Wichtigkeit für den Schwammerlucher, daß er nur Speisepilze pflückt, welche er genau kennt. Er soll sich aber bemühen, im Laufe der Zeit auch die Giftpilze kennen zu lernen.

Bei verschiedener Gelegenheit wurde in diesem Heft auch auf die Tatsache hingewiesen, daß Frischpilze keine lange Aufbewahrung vertragen, schnell verderben und dann wie überständiges Wurstzeug Vergiftungen hervorrufen können. Das gleiche gilt von alten, matschigen Speisepilzen, die aus diesem Grunde gar nicht gesammelt werden dürfen.

Drittens gibt es Menschen, denen der Genuß bester Speisepilze ebenso unzuträglich ist, wie manchen Kindern Erdbeeren, Birnen und dergleichen Fieber und Ausschlag verursachen. Der Genuß ungelochter Pilze ist aus dem gleichen Grunde nicht jedem zu empfehlen.

Die **Anzeichen von Pilzvergiftungen** machen sich meist während der ersten Stunden nach Pilzgenuß bemerkbar. (Beim grünen Knollenblätterpilz sind die ersten Anzeichen hiefür leider erst nach acht bis dreißig Stunden bemerkbar, in einer Zeit, während der sich die Giftoffekte mit dem Blut im Körper des Menschen zerstreuen konnten).

Zeichen der Vergiftung sind: Kräzen im Hals, Übelkeit, Kopfschmerzen, Schwindelanfälle, Fieber, Magen- und Darmbeschwerden, Erbrechen und Durchfall, endlich kolikartige Anfälle und Ohnmacht.

Als **erste Hilfe** bei einer Pilzvergiftung versucht man durch Brech- und Abführmittel Magen und Darm zu entleeren. Trinken von Milch und kaltem Wasser verdünnt den vergifteten Mageninhalt. Alkohol darf nicht genommen, soll überhaupt nach jedem Pilzgenuß gemieden werden. Kohlepulver oder geriebener Kaffee können dem Kranken gute Dienste leisten.

Der Arzt ist sofort zu verständigen. Von großem Wert für ihn und das Krankenhaus wäre es, wenn man die genossenen Pilze kennen

würde. Das trifft leider nicht immer zu. Es können unter Umständen Abfallreste oder Speisereste Auskunft geben.

Merkäze für die Pilzküche, die nicht oft genug gesagt werden können.

1. Sammle und esse nur Speisepilze, die Du kennst.
2. Verwende keine alten, überständigen Schwämmerl.
3. Im Weckglas trüb gewordene Pilze und verschimmelte Trockenpilze sind unbrauchbar.
4. Pilze sind schwerer verdaulich; für Abendmahlzeiten deshalb weniger bekömmlich.
5. Alten Leuten und Personen mit schwachem Magen sind aus dem gleichen Grund Pilze nicht besonders zuträglich.
6. Wer eine innere Abneigung gegen Pilze hat, soll sie nicht essen.

Giftpilze, der in diesem Heft besprochenen Schwämmerlgruppen:

*** = sehr giftig; ** = giftig; * = schwach giftig.

1. **Kugelpilze:** a) Kartoffelbovist **

2. **Astpilze:** a) Blasse Koralle **
b) Schöne Koralle *

3. **Falten- und Leistenpilze:** —

4. **Morcheln und Lorcheln:** a) Frühlorchel *** (Sie ist nach Abbrühen oder Trocknen genießbar.)

5. **Stoppelpilze:** —

6. **Porlinge:** —

7. **Röhrlinge:** a) Satanspilz **
b) Dicksfußröhrling *
c) Nebstieliger Hexenröhrling .*
d) Gallenröhrling (bitter)

Diese Röhrlinge
haben am Stiel
oder am Futter eine
rote Färbung.

8. Wulstlinge: Wir meiden sämtliche Wulstlinge. Sie sind am Stiel durch Ring, Knolle mit Scheide oder Wulst erkennlich.

- a) Grüner Knollenblätterpilz ***
- b) Frühlingsknollenblätterpilz ***
- c) Kegeliger Knollenblätterpilz ***
- d) Fliegenpilz ***
- e) Gelber Fliegenpilz **
- f) Brauner Fliegenpilz **
- g) Königsfliegenpilz ***
- h) Pantherpilz ***
- i) Gelber Knollenblätterpilz *
- k) Porphyrbrauner Wulstling *
- l) Fransiger Wulstling *
- m) Narzissenbelber Wulstling *

9. Schirmlinge: Schirmlinge haben Ring und Knolle.

- a) Fleischfarbiger Schirmpilz *
- b) Spitzschuppiger Schirmpilz *

10. Weiße Champignons: Ring am Stiel.

- a) Tintenegerling *

11. Stockschwämmerl: Ring am Stiel.

- a) Grünblättriger Schwefelkopf *

12. Milchlinge: Wir nehmen nur milde Milchlinge.

- a) Birkenreizker **
- b) Olivbrauner Milchling *
- c) Schwefelgelber Milchling *
- d) Grubiger Milchling *
- e) Kampfermilchling *
- f) Orangefuchsigter Milchling *
- g) Braunsleckender Milchling *
- h) Vertblättriger Milchling *
- i) Lärchenmilchling **

Diese Milchlinge
sind alle scharf
im Geschmack.

13. Täublinge: Wir nehmen nur milde Täublinge.

- a) Speitäubling *
- b) Feuriger Täubling **
- c) Zedernholztäubling *
- d) Stinktäubling *

Diese Täublinge
sind alle scharf
schmeckend.

I. Pilze ohne Hut.

1. Kugelpilze.

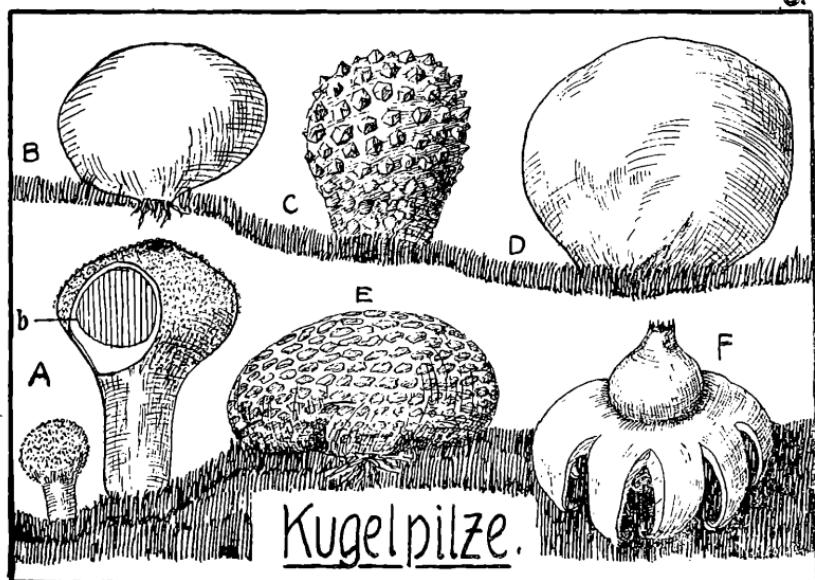
(Bauchpilze, Stäublinge, Boviste.)

Die hier beschriebene Pilzgruppe zeigt uns nicht das herkömmliche Bild der Waldmännlein, die auf einem Bein stehend unter den verschieden gefärbten Hüten aus Moos und Dicke uns entgegenlachen. Ihre Vertreter zeigen stets kugelige Formen ohne Hut und Stiel. Die einen liegen wie Eier oder Kartoffeln flach am Boden, die andern verjüngen sich nach unten, zeigen die Form der Birne oder eines Glasstoppels. Schneiden wir ein solches Gebilde von oben nach unten auseinander, so sehen wir eine äußere Hüllhaut, die im Alter zerreißt und zerfällt und eine innere Haut, die den Sporensack bildet, bei der Reife papier- oder lederartig erhärtet, oben zerplatt und so den meist braunen Sporen den Weg in die Freiheit zeigt. In diesem Zustand, als Schnupftabakbeutel des Teufels im Volksmund bekannt, stäuben sie beim Tritt des Weideviehs, des Wildes oder unseres Fußes wie kleine Wolken die Sporen in den Wind.

Für den praktischen Pilzsammler sind diese Pilze leicht kenntlich und nicht gefährlich. Nur der Kartoffelbovist (E) ist mehr oder minder giftig. Er hat wohl noch keinen Todesfall auf dem Gewissen, doch bringt sein Genuss alljährlich einige Erkrankungen. Man nennt ihn auch die falsche Trüffel und er wurde als solche oft statt der echten zur Erzeugung von Trüffelwurst verwendet. Der Pilzsammler wird ihn bald und leicht erkennen. Wie Kartoffeln verschiedener Größe, liegt er meist in Gruppen fest auf dem Boden. Beim Ausheben bleiben an der Unterseite kurze Fäden der Pilzpflanze hängen. Seine einfache Haut ist erst schmutzig-weiß, verfärbt sich allmählich ins bräunliche, wird rissig, ist mit derben Warzen besetzt, zwei bis fünf Millimeter

dic und fühlt sich deshalb hart und rauh an (Hartbovist), während die übrigen Kugelpilze in der Jugend weich, fast elastisch sind. Die Innenmasse ist bei ihm schon in der Jugend gelblich-weiß, dunkelt mit dem Alter in schwarzviolett über und ist mit weißlichen Adern durchzogen. Für die Kugelpilze gilt eine einfache Gebrauchsregel: So lange ihr Inneres beim Spalten eine rein weiße, feingetriebenem Topfen ähnliche Masse zeigt, sind alle gute Speisepilze und auch zum Trocknen geeignet. Zeigt der Querschnitt aber eine gelbliche, bräunliche oder graue Färbung, dann sind sie alt und für Speisezwecke unbrauchbar. Viele Kugelpilze erreichen kaum eine Größe von 1 cm und sind deshalb kein geeignetes Sammelgut. Nachstehend angeführte größere Arten sind aber für den Sammler von Wert. Sommer und Herbst sind ihre Erntezeit. Die Kugelpilze lassen sich leicht trocknen und liefern gutes Pilzpulver. Alte, reife und zerfallene Boviste liefern dem Imker guten Zunder. Abb. 6.

6.



A. Flaschenbovist: (Querschnitt; im oberen Teil schließt die innere Hüllhaut [b] die Sporenmasse ein). Größe bis 15 cm hoch, bis 7 cm breit, aber oft auch niedrig, im oberen Teil kugelförmig, nach unten walzenförmiger Flaschenhals. Der Kopf ist dicht mit kleinen Stacheln oder Wärzchen besetzt, die leicht abwischbar sind. Oberhaut zuerst weiß, dann gelblich und im Alter lederbraun. Milder Geschmack, leicht rettich-

artiger Geruch. Standort: Heide, Wiese und Wald, liebt sandigen Grund, steht in Gruppen, Kreisen und Reihen. Juni bis November. Die Pilzruinen stehen oft bis zum nächsten Sommer.

B. **Schwärzender Eierbovist**. Größe 3 bis 6 cm; kugel- oder eiförmig, weiße, glatte Außenhaut; Inneres weich, weiß, dann gelblich bis olivbraun. Obstgeruch, ohne besonderen Geschmack; Sommer und Herbst auf grasigen Stellen. Jung mit weißem Querschnitt essbar. Zu Pilzpulver tauglich.

C. **Hasenbovist**: Größe 8 bis 20 cm hoch und 5 bis 12 cm breit. Eisform oder Sackform, oben abgeflacht. Äußere und innere Hülle miteinander verwachsen, Haut in der Jugend noch glatt, feinkörnig; später felderig rissig mit pyramidenartigen Warzen, die schließlich verschwinden. Inneres weiß und fest; bei Reife braun. Standort: Heide, Brachäcker, Waldränder, Wiesen, bei uns selten. Sommer und Herbst. Wert: In der Jugend guter Speisepilz.

Birnenbovist: Er wird bis 7 cm hoch, birnenförmig, zuerst ocker-gelb, im Alter dunkelbraun, Harngeruch; in Wald und Gebüschen, auch an Baumstöcken gruppenweise zu finden. Jung genießbar.

D. **Riesenbovist** (Bild D): Größe 20 bis 50 cm, Gewicht bis 15 kg. Kugelförmig, ab unnd zu in Mulden vertieft liegt er fest am Boden auf. Hüllhaut in der Jugend glatt und weiß. Das Fruchtwesbe im Innern des Pilzes ist zuerst ebenfalls weiß und fest, dann gelblich und weich, im Alter braun und trocken. Sein Geruch ist im Alter nicht angenehm. In der Jugend liefert er ein ausgiebiges Gericht. Die Hüllhaut wird entfernt. Für Pilzpulver und Pilzwürze geeignet. In Parkanlagen, auf Weiden und Brachäckern ist er zu finden.

Igelbovist: Größe 2 bis 4 cm; kreiselförmig, äußere Hülle mit Stacheln büschelig besetzt, anfangs ocker-, später dunkelbraun gefärbt. Er hat seinen Standort in Laub- und Nadelwäldern. In der Jugend essbar.

F **Erdsterne**. Für den Naturfreund seien noch die Erdsterne angeführt. Sie gehören auch zur Familie der Bauchpilze und schlüpfen zunächst auch als Kugelpilze aus dem Boden. Bei dieser Gruppe zerfällt aber die äußere Hüllhaut nicht, sondern springt in 4 — 12 Lappen auseinander. Die nun sternförmig wegstehenden Lappen krümmen sich mit ihren Spitzen zum Erdboden und heben die von der inneren Hüllhaut gebildete Sporenkugel hoch, so daß sie, dem Winde leichter zu-

gänglich, die Sporen besser streuen kann. Im Bilde zeigt F den gebrannten Erdstern. Für Speisezwecke sind die Erdsterne unbrauchbar. Sie sind selten im Laub- und Nadelwald auf sandigem Boden zu finden.

2. Astpilze.

(Reulenpilze, Korallenpilze, Händlinge, Ziegenbärte, Hahnenkamm, Krause Glucke.)

Im letzten Aufsatze befassten wir uns mit den Kugelpilzen, welche in ihrem Innern, sozusagen in ihrem Bauch, die sporenbildende Fruchtschicht besitzen. Die Astpilze, von denen hier die Rede ist, haben dagegen die Fruchtschicht an ihrer Oberfläche, also auf ihrer Hüllhaut sitzen. Je größer die Oberfläche der Pilze ist, desto größer die Ausdehnungsmöglichkeit der Fruchtschicht und desto größer die Zahl der zur Erhaltung dieser Familie notwendigen Sporen. In dem Bestreben, ihre Oberfläche zu vergrößern, haben sich die Reulenpilze zunächst einfach gefurcht und geteilt, sich in der Weiterentwicklung verästelt, aus den Asten Zweige gebildet und damit der Fruchtschicht immer neue Ansatzmöglichkeit geschaffen. Wie sich die durchschießende Karfiolrose vom Strunk aus verästelt und verzweigt, um ihren Blüten weiten Raum zu geben, so zeigen die Astpilze in ihrem Vermehrungstrieb ein ähnliches Bild. Den Gipfel der Raumausnutzung hat unter den Astpilzen aber die „Krause Glucke“ erreicht, indem sie ihre Astchen in welligkraus zusammengerollte Blättchen verflachte und sich so das Aussehen eines großgelocherten Badeschwammes gab. Der Volksmund hat für die verschiedenen Vertreter dieser Familie mit Herkuleskeule, Händlinge, Korallen schwämme, Hahnenkamm, Krause Glucke usw. treffende Namen gefunden.

Die Familie der Astpilze hat keinen schwer giftigen Angehörigen.

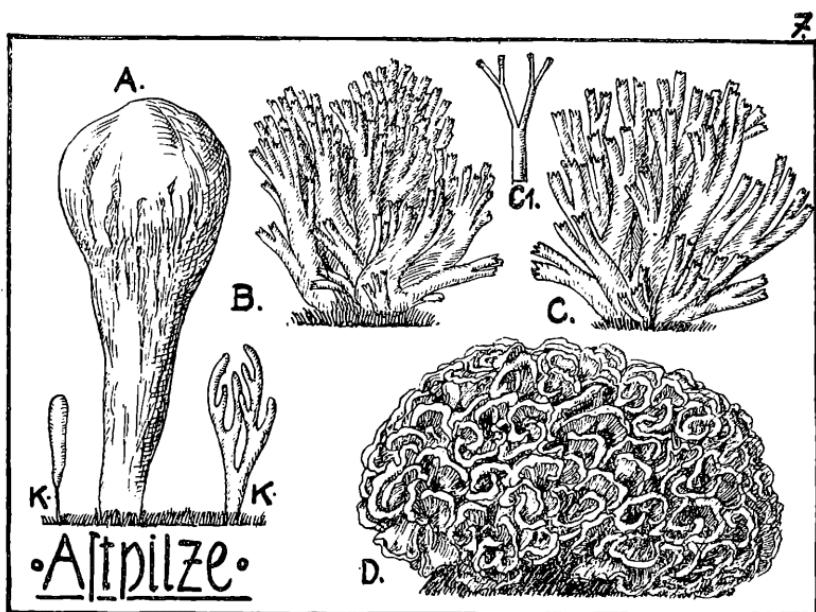
Der „Schöne Korallenpilz“ und der „Blaße Korallenpilz“ (letzterer auch Bauchwehkoralle genannt), sind schwach giftig und erzeugen bei empfindlichen Personen Durchfall. Die Bauchschmerzen stellen sich nach dem Genuss dieser Pilze in 15 bis 30 Minuten ein. Beide Pilze schmecken roh und gekocht schwach bittersäuerlich.

Der bittere Geschmack, besonders der Endspitzen, ist auch bei den übrigen Astpilzen anzutreffen, sobald sie zu alt werden. Es beginnt nicht allein der Fisch beim Kopf zu „stinken“, auch der Pilzverderb fängt oben an. Es ist die allgemeine Regel, ältere wässrige, daher unappetitlich ausschuhende Pilze zu meiden, bei den Astpilzen um so sorgfältiger zu beachten, weil gerade diese Gruppe durch ihr zähres

Fleisch eine größere Festigkeit länger behält und damit ihre Jugend vortäuschen könnte.

Um übrigen liefert diese Familie recht gute Suppenschwämmerl, die auch für Pilzmehl- und Pilzextrakterzeugung gut verwendbar sind. Um Vergleich mit anderen Speisepilzen haben sie wohl einige Nachteile. Sie müssen beim Transport vorsichtiger behandelt werden, sonst brechen die Enden ab. In den Astwinkeln befinden sich bis zum Strunk hinein Sand, Humus, Insekten und Nadeln. Ihre Reinigung ist deshalb mühsam und der Abfall dabei ziemlich groß. Manche Arten haben zähes Fleisch.

Viele Pilzjäger betrachten deshalb die Astpilze als Lückenbüßer, die sie nur dann sammeln, wenn ohne sie, die Pilzernte schwach oder ganz ausfallen würde.



Die vorstehende Pilztafel zeigt die Entwicklung der Astpilze von den Keulchenpilzen und Keulenpilzen (K) über die Korallenschwämmme (Ziegenbärte) zur „Krausen Glucke“

Die Keulchen- und Keulenpilze haben bis auf wenige Ausnahmen eine Größe unter 2 cm, deshalb lohnt sich bei ihnen das Sammeln nicht.

Die **Herkuleskeule** (Abb. A) erreicht aber eine Höhe bis 20 cm und eine Stärke von 3 bis 5 cm. Ihre Farbe ist gelblich bis lichtbraun und wird im Alter lederbraun bis grau. Ihr Inneres ist weiß. Die Keule zeigt meist muldenförmige Vertiefungen. Die Herkuleskeule liebt den Laubwald und ist vom Sommer bis zum Herbst zu finden. Sie ist, neben der kleineren, lichter gefärbten und gebrechlichen **Zungenkeule**, die am Grunde zottig ist, manchmal mehrere Spalten besitzt und im Nadelwald zuhause ist, für die Küche brauchbar. Abbildung B zeigt die Gestalt der „**Zitronengelben Koralle**“, die mit der „**Orangegelben Koralle**“ große Ähnlichkeit hat. Beide haben einen weißen Strunk, ihre Ästchen sind zitronengelb bzw. orangegelb. Größe: von 10 cm bis 12 cm. Sie liefern in ihrer Jugend gute Speisepilze. Es ist aber immerhin gut, ihre Spalten zu entfernen, weil sie oft bitter schmecken.

Die „**Schöne Koralle**“ mit weißem Strunk, gelben, gewundenen Ästen und fleischroten Enden, wird in einem guten Pilzbuch vom Jahre 1917 noch als sehr wohlschmeckend beschrieben. Sie schmeckt aber bitter, ist schwach giftig und wirkt abführend. Dieser Pilz ist wieder ein Beispiel dafür, wie verschieden die Menschen auf den Genuss von Pilzen reagieren.

Abb. C. Die „**Blasse Koralle**“, auch „**Bauchwehkoralle**“ genannt, erreicht eine Höhe und einen Durchmesser von 10 cm. Strunk, Äste und Enden sind blaßgelb, einem lichten Milchkaffee ähnlich gefärbt. In der Jugend sind die Spalten lila angehaucht. Das Fleisch ist weiß. Der schwächliche Strunk gabelt sich in der Regel mehrmals (Abb. C 1). Sie liebt den Laubwald, braucht Kalkboden und ist deshalb nicht überall zu finden. Ihr Genuss erzeugt bald nach dem Essen Bauchschmerzen und Durchfall.

Der **Hahnenkamm** besitzt einen sehr dicken (bis 6 cm) weißen Strunk, aus dem starke, gewundene, gelblich gefärbte Äste steigen, die an den Enden dicht stehende rötliche, stumpfe Spalten tragen. Bei älteren Pilzen werden die Spalten gelbrot und dann braun. Schließlich blassen sie ganz aus. Auch er liefert in der Jugend ein gutes Pilzgericht.

Die zur Gänze weiße, zarte, im Alter grau werdende „**Kammförmige Koralle**“ ist kleiner und teilt ihre Ästchen fast ohne Strunk vom Grunde aus. Die Enden haben mehrere kammförmig gestellte Spalten. Man findet sie in Laub- und Nadelwäldern oft rasig in Reihen stehend vom Sommer bis zum Spätherbst. Essbar, etwas zähe.

Abb. D: „**Krause Glucke**“. Dieser, mit keinem anderen Astpilz verwechselbare Pilz ist der beste Vertreter dieser Pilzgruppe. Faustgroß, Kopfgroß bis zu einem Durchmesser von 30 cm sich entwickelnd,

kann er ein Gewicht von 10 kg erreichen. Wie ein großgelochter Badeschwamm oder eine Henne im Nest sitzt er gerne in der Wurzelgabel der Baumstöcke oder im hohlen Baumstöck selbst, findet sich aber auch sonst im Walde zerstreut. Vom kurzen Strunk und den dicken Ästen ist nichts zu sehen, denn seine Astenden haben sich zu flachen, kraus gewundenen Blättern verbreitet und hüllen sie ein. In der Jugend sind die Blätter schmutzig weiß, werden später gelblich und zuletzt braun. Würziger Geruch und nussartiger Geschmack ist der Glucke eigen. Vom Sommer bis zum Spätherbst trifft man sie einzeln besonders gern im Kiefernwald. Sie ist für jede Zubereitungsart, auch für Pilzsalat brauchbar; doch lässt man alte, braune Funde unberührt auf ihrem Standort.

Zusammenfassung. Außer den angeführten Altpilzen gibt es noch einige Dutzend Arten. Keine kann dem Pilzfreund gefährlich werden, wenn er die mit bitterem Geschmack meidet und alte Schwämme unberührt lässt. Beim Reinigen fallen die oft bitteren Spalten ohnehin weg. In pilzärmer Zeit sind sie dem Schwammerlsucher willkommene Lückenbüßer. Getrocknete Altpilze zerreibt man zu Pilzmehl. Nicht zerriebene Trockenpilze weichen sich schlecht auf und bleiben zäh.

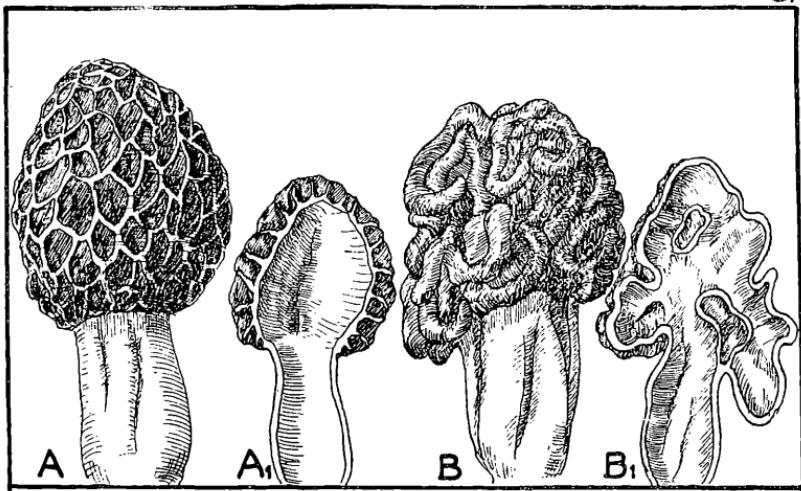
3. Morcheln und Lorcheln.

„Ju haia hai, zierlicher mai,
scheub pfifferling, die mauroch pring.“

So sang bereits vor 500 Jahren ein Minnesänger den „Mauracherln“ ein Lobslied. Auch heute gibt es viele Feinschmecker unter den Pilzjägern, die im April und im Mai diesen Pilzen nachgehen. Unter dem Begriff „Mauracherl“ werden aber sehr oft nicht nur die Morcheln, sondern auch die Lorcheln verstanden und beide Gruppen manchmal verwechselt. Dies ist deshalb besonders gefährlich, weil die Frühlingslorchel oder Speiselorchel trotz ihres schönen Namens ein sonderbarer Giftpilz ist. Ihre Freunde verspeisen sie zwar mit Vorliebe und regelmäßig ohne Schaden zu nehmen. Es gibt aber viele Menschen, denen die dem Pilze in seinen Faltenwindungen anhaftende Helvella-säure schwere Erkrankungen verursacht. Jährlich gehen einige Todesfälle auf das Konto der Speiselorchel. Auf der anderen Seite sind sämtliche Morchelarten, die eigentlichen Mauracherl, gute Speisepilze und von den Lorcheln nicht schwer zu unterscheiden.

Gemeinsam haben beide Gruppen hohle Stiele, die sich oben kopfförmig erweitern. Beide Gruppen sind deshalb leicht im Gewicht und zerbrechlich wie Wachs. Nun der Unterschied: Die Morchelköpfe haben wabennetzförmig gestellte Leisten aufgesetzt, wodurch der ganze Kopf mit unregelmäßigen Gruben bedeckt ist. Der Kopf der Lorchel hat **keine eckigen Gruben**, er ist gelappt faltig oder zeigt gehirnsförmig gewellte, darmähnlich geformte Windungen. Um besten sehn wir die Verschiedenheit der beiden Pilzformen in ihren Querschnitten. Der Morchelkopf zeigt deutlich die Leisten auf seiner Haut sijzen und die von diesen gebildeten Gruben. Die Kopfhaut der Lorchel zeigt die Faltenwindungen in gleichmäßiger Dicke. Wer nur etwas die Augen aufmacht, kann diese Pilzgruppen nicht verwechseln.

8



Speise-Morchel. Speise-Lorchel.

Morcheln.

1. Speisemorchel [Rundmorchel, Mauracherl (A und A₁)].

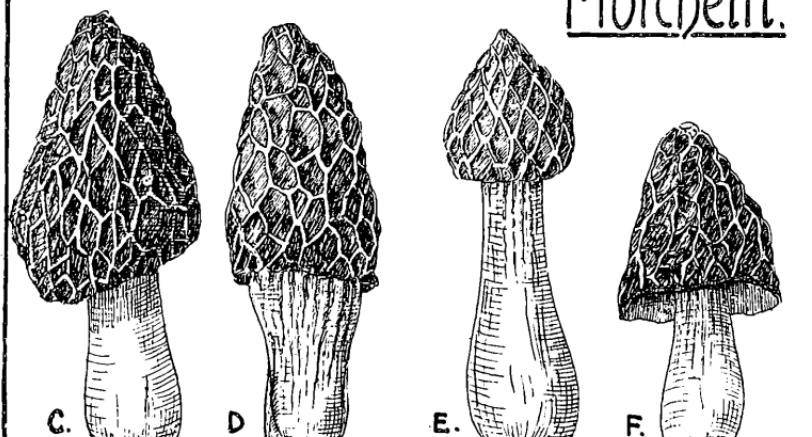
Ihr Kopf (von einem Hut ist hier deshalb keine Rede, weil der Kopf nur eine Erweiterung des hohlen Stieles mit aufgesetzten Leisten ist) ist rundlich oder eiförmig, ockergelb bis graugelb ge-

färbt. Manchmal verjüngt sich der Kopf nach oben und wird sie dann der Spizmorchel ähnlich. Auf dem Kopf bilden unregelmäßig gestellte Leisten, wie die Zellwände der Bienenwaben, eckige Gruben, in denen sich die Fruchtschicht der Morcheln befindet.

Der weißliche oder lichtgelbe, hohle, dünnwandige Stiel ist walzenförmig, in der Regel nach dem Grund zu etwas verdickt. Er ist, durch seine Bauart begründet, wachsartig brüchig. Sein Fleisch besitzt angenehmen Geschmack und Geruch. Gesamtgröße 8 cm bis 20 cm. Sie ist an tief eingeschnittenen Bachufern, Au- gräben, Straßenböschungen zu finden, liebt guten Humus, doch selten im Walde zu treffen; Augrund ist ihr lieber. Die Speisemorchel ist ein sehr guter Speisepilz, gibt als Pilzpulver keine Würze für's ganze Jahr, und weil sie schon im April und Mai erscheint, für den Pilzjäger der Schnepfenstrich des Waidmannes.

5.

Morcheln.



Spitz-M.-Hohe-M.-Käppchen-M.-Glocken-M.

2. Spizmorchel [Mauracherl (C.)].

Wie die Speisemorchel gefärbt, hat sie durch die spitzere Form bedingt, schmälere und längliche Wabengruben. Oft fügt sich bei ihr die eine oder andere Leistenreihe zu einer Geraden von der Spitze bis zum unteren Kopfsaum. Gesamtgröße bis 15 cm. Sie ist, wie ihre vorher beschriebene Schwester, ein vorzüglicher Speisepilz und erscheint ebenfalls im Frühjahr auf den gleichen Standorten.

3. Hohle Morchel (D.).

In der Kopfform ähnelt sie der Spizmorchel. Ihr Stiel ist aber länger (bis 10 cm), verjüngt sich nach dem Grunde und zeigt viele runzelige Falten. Der untere Kopfsaum ist vom Stiel ein wenig abgesetzt, so daß von einem Kopfrand gesprochen werden kann. Im Geschmack erreicht sie die Speise- und die Spizmorchel nicht, doch ist sie auch essbar. Erscheinungszeit und Standort hat sie mit ihnen gemeinsam.

4. Käppchenmorchel (E.).

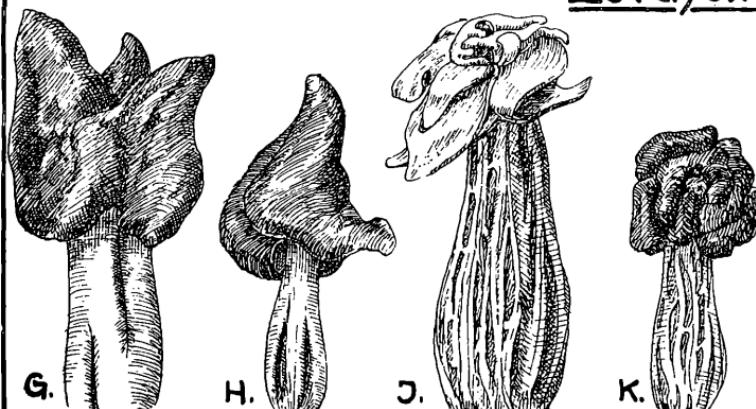
Auf dem bis 10 cm hohen, schlanken, fein gesurkten, nach unten stärker werdenden Stiel sitzt ein ungefähr 3 cm hohes und breites Köpfchen. Ein Stück des unteren Randes steht frei vom Stiel weg und gibt damit dem Kopf die Käppchenform. Die rautenförmigen Gruben sind ziemlich regelmäßig gestellt. Auch sie erscheint zeitlich im Frühjahr in Laubwäldern, Auen und Parkanlagen und gibt ein wohlgeschmeckendes Pilzgericht.

5. Glockenmorchel (F.).

Der Kopf hat mit dem Kopf der Käppchenmorchel gleiche Größe, doch sind hier die Wabengruben ungleichmäßiger, die Längsrippen

10.

Lorcheln.



• Infel-L • Elastische-L • Krause-L • Gruben-L •

stärker als die Querrippen. Der freie Kopfrand hängt gut zur Hälfte über den bis 5 cm langen, gefurchten, hohlen Stiel herab. Ihr modriger Geschmack und Geruch, die nach Abbrühen wohl verschwinden, beeinträchtigt ihren Genusswert. Sie ist aber essbar und erscheint auch im Frühling gern auf Auwiesen.

Lorcheln.

1. Speiselorchel [Frühlorchel, Stockmorchel usw. (B und B.)].

Ihr Volksname, Stockmorchel, zeigt wieder deutlich, wie die Lorcheln zu falschen Namen kommen.

Der kaffeebraune Kopf mit einem Durchmesser von 3 bis 8 cm zeigt gehirnartige Windungen (**keine Gruben**), in denen die Fruchtschicht eingebettet ist. Er ist die Verbreiterung des 3 bis 5 cm hohen und halb so dicken, muldig gefurchten, hohlen Stieles. Um Querschnitt sehen wir, wie sich die Stielwand in **gleicher** Stärke in den verschlungenen Windungen des Kopfes fortsetzt. Die auf diesen Wänden bei den Morcheln aufgesetzten Wabenleisten fehlen, mithin fehlen auch die Gruben, wie sie die Morcheln haben. Die Wände bilden das wachsartig brüchige, weißliche Fleisch. Dieses ist von angenehmen Geruch und Geschmack und wird von vielen Pilzfreunden besonders geschätzt.

Trotzdem ist die Speiselorchel gefährlich. Wie einleitend bereits gesagt, sieht in ihren Windungen ein Gift, das sich durch Abbrühen oder durch Trocknen der Pilze entfernen lässt. Ihr Brühwasser darf zu keiner Speise verwendet werden. Für einen empfindlichen Magen wird sie immer eine Gefahr sein. Die jährlich gemeldeten Erkrankungen und vereinzelten Todesfälle nach Lorchelgenuss mögen zum größten Teil auch darauf zurückzuführen sein, daß alte, verdorbene Lorcheln gekauft und verspeist wurden. Es muß immer wieder betont werden, nasse, überaltete, unsaubere Schwammerl weder zu sammeln, noch zu kaufen.

2. Infellorchel [Bischofmütze (G)].

Der Kopf besteht aus 2 bis 4 gewellt eingedrückten Lappen, die zumeist nach oben spitz wegstehen und dem Pilz den Namen gaben. Die Kopffarbe ist dunkelbraun, das Fleisch weiß. Kopfdurchmesser bis 10 cm. Der bis 8 cm hohe, walzige, oft seitlich

eingedrückte Stiel ist weiß mit rötlichem Anflug. In der Jugend ist er immer porös flockig, später hohl. Die Bischofsmütze erscheint im Herbst auf Holzplänen, an faulenden Baumstrümpfen, zuweilen bei aufgelassenen Kohlenmeisern. Sie ist wohlschmeckend und essbar.

3. Elastische Lorchel (H.).

Der 4 cm Durchmesser erreichende Kopf ist verschiedengestaltig gelappt, oft verkehrt tütenförmig, innen weißlich, außen graugelb, braun oder hellgelb gefärbt. Der Stiel (bis 6 cm hoch) ist nach unten verbreitert, mit Längsfurchen in der unteren Hälfte seitlich zusammengedrückt. Sie ist essbar, hat keinen besonderen Geschmack und ist im Herbst im Laubwald zu finden.

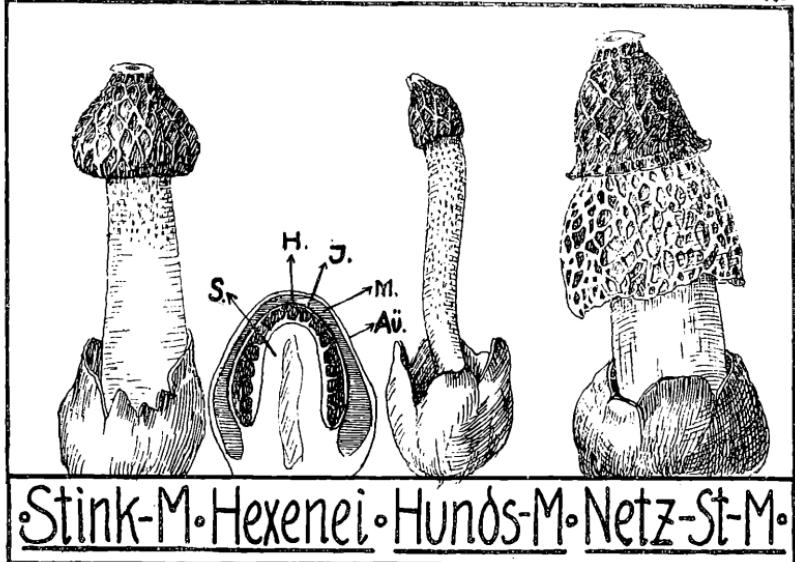
4. Krause Lorchel (J.).

Der aus 3 bis 4 unregelmäßigen, teils gewundenen, teils gerollten Lappen zusammengesetzte Kopf ist an der Oberseite gelblich, an der Unterseite weißlich. Der bis 10 cm hohe, hohle Stiel zeigt tiefe Falten und Rinnen, wie wenn er aus röhrenförmigen Rippen zusammengesetzt wäre. Die Längsrillen des Stieles sind auch hohl. Sie ist im Herbst, selten im Frühjahr in Nadelwäldern unter Stauden auffindbar und gilt als wohlschmeckender Speisepilz.

5. Grubenlorchel (K.).

Der wiederholt wulstig gewundene, eingerollt lappig zerfurchte Kopf von grau- bis braunschwarzer Farbe ist innen mit Querwänden verstieft (Durchmesser bis 5 cm). Der bis 10 cm hohe Stiel ist außen mit Längs- und Querrippen verstärkt, womit er ein grubiges, gefurchtes Aussehen erhält. Sein Hohlraum ist ebenfalls durch Querwände gekammert. Im Frühling und Herbst ist sie im Walde bei morschen Baumstöcken anzutreffen. Sie wird ebenfalls als wohlschmeckender Speisepilz gewertet.

Zusammenfassung: Die Morcheln erkennt man an den unregelmäßigen Gruben am Kopf. Die Lorcheln haben keine Gruben. Ihr Kopf zeigt Windungen oder unregelmäßig geformte Lappen. Alle Morcheln sind ohne Ausnahme und ohne besondere Vorbehandlung gute Speisepilze. Die Speiselorchel oder Frühlorchel ist giftig und erst nach Abbrühen oder Trocknen für Speisezwecke verwendbar.



Stink-M. Hexenei • Hund-M. Netz-St.-M.

Hundsmorchel — Stinkmorchel — Neuhstinkmorchel.

Diese Pilze haben wegen der äußerlichen Ähnlichkeit mit den Morcheln deren Namen erhalten, obwohl sie sonst in jeder Beziehung, insbesonders in der Sporenbildung mit den Morcheln und Lorcheln, im Schwammerlreich in sehr weit entfernter Verwandtschaft stehen.

In unseren heimischen Wäldern findet man sehr oft die Stinkmorchel (Abbildung 11). Bei richtigem Wind bekommt man auf 10 bis 20 Schritte bereits den Aasgeruch dieses Pilzes in die Nase. Bei genauer Nachschau im Umkreis der fertigen Stinkmorchel entdecken wir in der Regel weiße, eiförmige Kugeln, im Waldboden steckend. Spalten wir ein solches „Hexenei“, so präsentiert sich unserem Auge im Querschnitt eine in allen Teilen fertige Stinkmorchel. Sie wartet nur auf gutes Wetter zum Strecken. Innerhalb der äußeren Hüllhaut (Aü.) befindet sich eine gelbbraune Masse (M), die in Zeiten der Trockenheit den jungen Pilz bis zu seiner Streckung wochenlang vor dem Austrocknen schützen kann. Dann sehen wir, von der inneren Hüllhaut (J.) umgeben den Hut (H.) mit seinem schleimigen olivgrünen Überzug, der Fruchtschichte, den Stiel (S) einschließend.

Bei günstigem Wetter (manchmal sogar zu Hause, ohne jede Unterlage) streckt sich der hohle, poröse Stiel, zerreißt die äußere Hüll-

haut und die schleimige Masse und hebt das 3 cm große Hütchen bis 20 cm in die Höhe. Das Hütchen hat am Scheitel eine durchlöcherte Scheibe, mit der es auf der Stielspitze wie eine Glocke aufgehängt ist. Der nezig gefürchte Hut ist mit der grünen, schmierigen und stinkenden Fruchtschicht überzogen. Diese lockt Insekten an und wird von ihnen verzehrt. Bei Vollreife tropft der Rest der nun flüssig gewordenen Fruchtschicht zur Erde. Das Hütchen ist nun nackt und zeigt dieselbe Farbe und poröse Beschaffenheit wie der Stiel. Der Pilz fällt um und dient der Insektenwelt weiterhin als Nahrung. Die Insekten sorgen aber auch für die Verbreitung der Sporen dieses Pilzes.

Für den Menschen macht aber das ekelhafte Aussehen und der Gestank dieses Schwammerls ungenießbar. Die „Hexeneier“ werden jedoch von manchen Liebhabern gebraten und als Feinkost gewertet. Der Geschmack der Menschen ist eben verschieden. Der Übergläubische und die Heilkunde machten sich in vergangenen Jahrhunderten viel mit ihm zu schaffen.

Außer im Walde, trifft man die Stinkmorchel auch in Parkanlagen und Friedhöfen („Leichenfinger“) vom Sommer bis zum Herbst.

Die Nez-Stinkmorchel ist eine Einwanderin aus Amerika. Mit Waldpflanzen dürfte sie nach Europa gekommen sein und wurde in Österreich schon angetroffen. Bau und Geruch zeigen die nahe Verwandtschaft mit unserer Stinkmorchel. Nur trägt die Dame aus Amerika zum Hochzeitkleid noch einen gelblichen, geneckten Schleier. Wir führen sie deshalb hier an, um zu bitten, jede Fundstelle von ihr an die Mykologische Gesellschaft in Linz, Bürgerstraße 47, zu melden. Der Fund selbst soll an Ort und Stelle bleiben und ihm Naturschutz gewährt werden.

4. Leistenpilze und Faltenpilze.

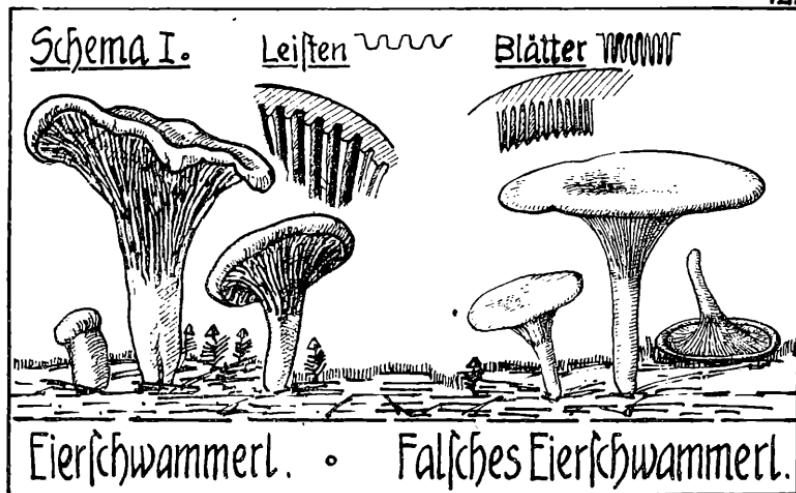
Bei dieser Pilzgruppe, deren Hauptvertreter das Eierschwammerl (Pfifferling) ist, finden wir manchmal eine Ähnlichkeit mit den Hutpilzen. Bei genauer Betrachtung sehen wir aber, daß sich nur der Stiel nach oben verbreitert und zu einem Dachschirm ausrandet. Es läßt sich der Kopf nicht wie bei den Hutpilzen mit leichtem Druck vom Stiel lösen, weil beide eben ein Ganzes, eine Einheit bilden. Von einem eigentlichen Hut kann man deshalb hier nicht reden.

Bei diesen Pilzen sitzt die Fruchtschicht an der Außenseite auf dicken Leisten (auf kleinen Blättchen beim falschen Eierschwammerl), welche am Stiel herablaufen. Von Leisten ist in der Pilzsprache dann die Rede, wenn ihre Breite nicht größer als der Rücken, mit dem sie am Pilz sitzen, ist. Von Blättern sprechen wir dann, wenn sie, wie bei einer Messerklinge, viel breiter als der Ansatz ihres Rückens sind. Die Gruppe um die Totentrompete, die wir auch hier einreihen, zeigt meist eine füllhornartige Trichterform und hat die Fruchtschicht ebenfalls an der Außenseite in runzeligen Mulden, Falten oder Adergrübchen.

Die Leistenpilze und die Faltenpilze haben in ihren Familien keinen giftigen Angehörigen.

Wegen des festen Fleisches dieser Pilze werden sie in der Küche zumeist für Suppen, Gulasch und Salat verwendet. Als Essigpilze, filierte Schwammerl und als Pilzpulver werden sie dauerhaft gemacht. Die Eierschwammerl sind als gewöhnliche Trockenpilze etwas bitter und weichen sich nicht gut auf; sind daher am besten zu Pilzpulver zu zerreiben.

12.



1. Echtes Eierschwammerl (Pfifferling).

Kopf, Futter:	bis 10 cm Durchmesser; dottergelb; erst kugelig, dann verflacht mit eingerolltem Rand, später trichterförmig mit unregelmäßig gelappten Rand; dicke, gegabelte, gelbe Leisten laufen bis zum oberen Stieldrittel herab.
Stiel:	bis 6 cm hoch bis 3 cm dick; dottergelb; nach oben zum Kopf verbreitert; voll.
Fleisch:	weißgeblich; Geschmack leicht pfefferig; Geruch angenehm; festes Fleisch; es lässt sich faserig vom Kopfrand bis zum Stielgrund zerreißen.
Vorkommen:	Herdenweise im moosigen Jungwald vom Juli bis Oktober.
Bemerkung:	Wohlschmeckend in Suppen, Soßen und Salat. Zum Säubern sehr gut geeignet. Gibt würziges Pilzpulver.

2. Falsches Eierschwammerl.

Kopf, Futter:	bis 12 cm Durchmesser; orangerot (mennigrot), die flache Kopfmulde manchmal bräunlich oder lichtgrau; Rand eingerollt. Dünne (4 mm breit) engstehende, herablaufende Blätter (keine Leisten) sind auch orangerot.
Stiel:	bis 6 cm hoch; $\frac{1}{2}$ bis 1 cm dick; wie der Kopf gefärbt, anfangs voll, später hohl; Stielgrund oft dunkler gefärbt.
Fleisch:	dünnes, weiches, rotes Fleisch. Süßlicher Geschmack; geruchlos.
Vorkommen:	Juli bis Oktober im Nadelwald, gern in Holzschlägen auf Baumstöcken.
Bemerkung:	Essbar. Der ganze Pilz ist zarter gebaut als das echte Eierschwammerl.

3. Trompetenpifferling.

Kopf, Futter:	bis 7 cm Durchmesser; graubraun; trichterförmig bis in den Stielgrund offen; Rand unregelmäßig gelappt aber nicht geschlitzt. Leisten gegabelt herablaufend mit Querleisten; erst gelb, später grau.
Stiel:	bis 6 cm hoch; bis 1 cm dick; ockergelb; im Alter bräunlichgelb; hohl; manchmal seitlich eingedrückt und verbogen.
Fleisch:	dünnfleischig; erdiger Geschmack; ohne Geruch.
Vorkommen:	September bis November im Moorboden des Nadelwaldes.
Bemerkung:	Essbar. Nach Abbrühen verliert er den erdigen Geschmack.

4. Trichterpifferling.

Kopf, Futter:	bis 6 cm Durchmesser; gelblichgrau; Jung genabelt, später trichterförmig in den hohlen Stiel hinein offen; Rand gewellt und öfter eingeschlitzt, die Schlitzlappen liegen übereinander. Leisten gegabelt queradrig, gelb, dann rotgelb, schließlich weißgrau.
Stiel:	bis 5 cm hoch; bis 1½ cm dick; lichtgelb; oft gekrümmt und seitlich eingedrückt; anfangs markig, dann hohl.
Fleisch:	dünnfleischig; erdiger Geschmack; ohne Geruch.
Vorkommen:	September bis November im Moorboden des Nadelwaldes.
Bemerkung:	Essbar.

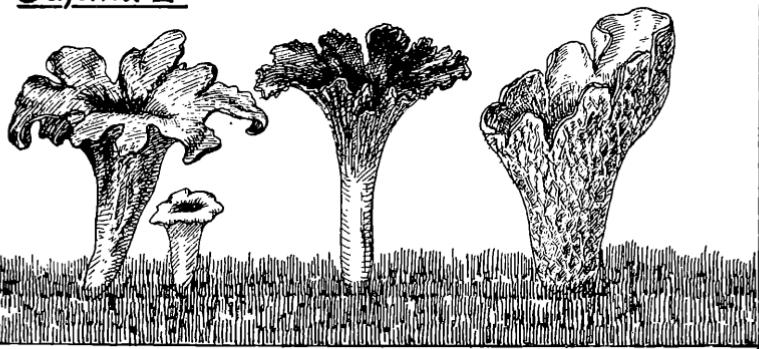
Verwechslungsmöglichkeit mit einem Giftpilz.

Mit dem echten und dem falschen Eierschwammerl könnte bei ungenauer Betrachtung in der Eile des Sammelns der „Leuchtende Trichterling“ (auch Ölbaumseitling genannt), verwechselt werden. Sein Name sagt uns, daß er mit dem Ölbaum in Lebensgemeinschaft steht und mithin wärtere Gegenden liebt. Wie mir vor einigen Jahren unser leider frühzeitig verstorbene Pilzforscher, Universitäts-Professor

Dr. H. Lohwag, Wien, mitteilte, ist dieser Pilz aber auch im Wienerwald an einigen Stellen in Gesellschaft der Eiche gefunden worden. Er ist gut doppelt so groß als das Gierschwamml, hat orangeroten, feinschuppigen, trichterförmigen Hut mit lappig geschweiften Rand. Die dünnen engstehenden Blätter (kleine Leisten) besitzen die Farbe des Hutes und laufen am bis 15 cm hohen, orangefarbigen sehr oft seitlich stehenden, vollen Stiel herab. Alte Pilze leuchten im Dunkeln mit schönem, weißen Licht. Man fand den Ölbaumseitling bei und an Eichenstümpfen meist büschelig (bis zu drei Dutzend in einer Gruppe), selten einzeln auf auslaufenden, unterirdischen Eichenwurzeln. Geschmack und Geruch sind unangenehm. Er ist giftig und verursacht Erbrechen und Krämpfe.

13.

Schema II.



Totentrompete. Gelbl. Trompetenpilz. Schweinsohr.

1. Totentrompete.

Fruchtkörper: 5 cm bis 15 cm hoch; Becherrand bis 10 cm breit; bis zum Stielgrund hohl; Füllhornform; Rand wellig gelappt, je älter der Pilz, desto größer und zerissener die Randlappen. Innen dunkelgrau mit bräunlichem Unterton, bei Regenwetter schwarz. Fruchtschicht außen in seichten Rünzeln, aschgrau mit lila oder olivem Unterton. Geschmack mild, geruchlos.

Vorkommen:	Herdenweise im Laubwald vom August bis Oktober; liebt die Rotbuche.
Bemerkung:	Ein wohlschmeckender Suppenpilz, auch gekocht festfleischig. Bei langsamem Trocknen gibt sie ein ausgezeichnetes, würziges Pilzpulver für Suppen und Soßen. Alte, brüchige und weiche Pilze lässt man stehen.

2. Gelblicher Trompetenpilz.

Fruchtkörper:	bis 10 cm hoch; Trichterrand bis 5 cm breit und wellig fein gelappt. Trompetenform, bis zum Stielgrund hohl. Innenseite des Trichters dunkelgrau mit braunem Unterton. Außenseite des Trichters gelb mit weit stehenden Rippen faltig gefurcht; Stiel leuchtend gelb und hohl. Geruch leicht nach Erdbeeren. Kein besonderer Geschmack.
Vorkommen:	Im moosigen Nadelwald Juli bis September herdenweise oft zwei mit den Stielen zusammenwachsen. Bei uns selten.
Bemerkung:	Wohlschmeckend. Wäre der Trichter innen nicht grau, könnte man ihn leicht mit dem Eierschwammerl verwechseln. Diese Verwechslung wäre aber ungefährlich.

3. Schweinsohr.

Fruchtkörper:	Größe bis 8 cm hoch, oberer Rand ebenso breit. Dicksfleischig, voll, wie eine abgestuzte Keule, die sich dann leicht trichterig muldet und einen unregelmäßig gelappten Rand erhält. Anfangs violett gefärbt, wird später der Trichter ockergelb und die geäderte Außenseite braun.
Vorkommen:	Im feuchten Jungnadelwald gesellig in Reihen und Ringen. Einige Jahre standorttreu.
Bemerkung:	Ein ausgezeichneter ausgiebiger Speisepilz für Suppen, Soßen und Salat.

II. Pilze mit Hut.

Porlinge und Röhrlinge.

Wir fanden bei den bisher besprochenen Pilzgruppen die Fruchtschicht im Inneren der Kugelspitze, an den Spitzen der Altpilze, in den Wabengruppen der Morcheln, in den Faltenwindungen der Lorcheln und auf den Leisten, Falten und Runzeln der Leistenpilze. Die hier zur Sprache kommende Familie der **Vielporer** hat ihre Fruchtschicht in Höhlungen, zumeist in fadendünnen Röhrchen an der Unterseite des Hutes. Jedes Röhrchen hat als Ausgang ein rundes Loch. Diese runden Röhrenöffnungen nennt man bei sehr kleinen Röhrchen die **Poren**, von denen diese Pilzgruppe den Namen erhielt.

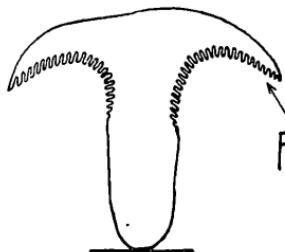
Von den gut 200 Arten heimischer Vielporer kommt die allergrößte Zahl von ihnen wegen ihrer holzigen, korkigen oder lederzähnen Beschaffenheit für uns nicht in Betracht (z. B. der Hausschwamm oder die vielen Holzschwämmen auf unseren lebenden und toten Bäumen). Der praktische Pilzsammler sucht ja nur die fleischigen Pilz für seine Küche. Für diesen Zweck stellt aber diese Pilzfamilie auch viele ausgezeichnete Speiseschwämme zur Verfügung.

Ohne Rücksicht auf die von der Wissenschaft festgelegten Gattungsbestimmungen richten wir für unseren Gebrauch zwei Gruppen der Vielporer,

die **Porlinge** und die **Röhrlinge** zurecht.

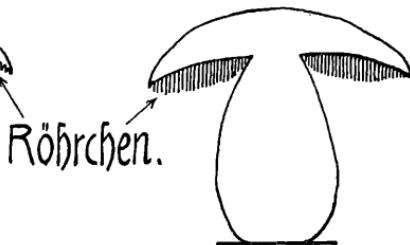
14.

Schema I.



Röhrchen im Hut u. Stiel.

A. Porlinge.



B. Röhrlinge.

Die im vorstehenden Schema gezeichneten Querschnitte A und B sollen uns den Unterschied zwischen Porlingen und Röhrlingen verständlich machen.

Der durch einen Porling geführte Querschnitt A zeigt uns, daß bei ihm die sehr kurzen Röhrchen im Hutfleisch drinnen sitzen und zum größten Teil vom Hutfleisch eingeschlossen werden. Das Futter, so nennt man diese Röhrchenschicht an der Unterseite des Hutes (jeder anständige Herrenhut hat ja auch innen das Hutfutter) ist beim ganzen Pilz nur mit den Poren zu sehen. Es läßt sich vom Hut nicht ablösen und läuft oft auch am oberen Teil des Stieles herab. Bei den Röhrlingen (Querschnitt B) sitzt die Röhrenschicht wie ein Polster auf der Hutunterseite als Futter. Bei vielen Röhrlingen (Herrenpilz) läßt sich das Futter mit dem Finger leicht vom Hute trennen. Bei ihnen läuft das Futter selten am Stiel herab. Dieses Futter besteht aus längeren Röhrchen (bis 2 cm Länge) als das der Porlinge. Die Poren haben oft eine andere Färbung als die Röhrchen selbst.

A. Porlinge.

Von den auf Bäumen lebenden Porlingen sind einige, so der Schwefelporling und die Ochsenzunge, in der Jugend fleischig und essbar. Weil man sie aber selten in diesem brauchbaren Zustand ant trifft, wollen wir diese vorläufig nicht berücksichtigen. Auf dem Waldboden finden wir aber eine Reihe Porlinge, die ständig fleischig bleiben und für die Küche von Wert sind. Sämtliche Porlinge haben ein festes Fleisch und sollen gut zerkleinert nicht über eine Viertelstunde hinaus am Feuer sein. Ältere Porlinge sind in der Huthaut und im Futter mehr oder weniger bitter im Geschmack (Haut und Futter entfernen!).

Als Pilzpulver sind die Porlinge am besten dauerhaft gemacht. (Mischung mit Pilzpulver von anderen Schwammerln.)

Giftpilze finden wir bei den Porlingen nicht.

Die wichtigsten Porlinge unserer Heimat sind:

Schema II.



Schafeuter. Semmelporling.

Schema III.



Rauchgrauer Porling. Ziegenfußporling.

Schafsteuter.

Hut, Futter:	Durchmesser bis 12 cm. Unregelmäßig verbogen und gelappter Rand; bei Gruppen die Hüte oft miteinander verwachsen und verdrückt. Weißlich, oft mit gelblichem oder rötlichem Hauch. Huthaut im Alter rissig. Poren weiß, im Alter gelblich am Stiel herablaufend.
Stiel:	bis 6 cm hoch, bis 4 cm dick, wie der Hut gefärbt, aus einem Grundstock manchmal mehrere Stiele, in der Regel aber einzeln in Gruppen.
Fleisch:	weiß, trocken, fest, brüchig. Geruch und Geschmack angenehm. Faschiert zu Laibchen in der Küche gut verwendbar.
Bemerkung:	Im Nadel- und Mischwald August bis Oktober. Herdenweise.

Gemmelporling.

Hut, Futter:	Durchmesser bis 12 cm. Aus einem gemeinsamen Grundstock treiben immer neue, bis ein Dutzend Stiele. Die Hüte sind dann dicht gedrängt nebeneinander, übereinander und ineinander, oft nur halbe Hüte mit seitlichem Stiel und stark gewelltem Rand. Farbe: semmelgelb, Poren am Stiel herablaufend, anfangs weiß, dann gelblich. Huthaut im Alter rissig.
Stiel:	Der bis 10 cm dicke Grundstock verzweigt sich zu 3 bis 12 Stielen, die teilweise miteinander verwachsen bleiben. Stiele sitzen bei Gruppen seitlich.
Fleisch:	weiß, in der Jugend zart, im Alter derb. Beim Brechen manchmal schwach rörend. Geruch angenehm, Geschmack etwas bitter. Junge Pilze sind wohlgeschmeckend; bei älteren Haut und Futter entfernen! Natron vertreibt den bitteren Geschmack.
Bemerkung:	Im sandigen Nadelwald, auch Mischwald, Juli bis Oktober oft in Reihen und Ringen.

Rauchgrauer Porling.

Hut, Futter:	Hut bis 10 cm Durchmesser, olivgrau, wellig verbogen, Rand im Alter lappig eingeschnitten. Poren anfangs weiß, später olivgrau.
Stiel:	bis 5 cm hoch, bis 3 cm dick, olivgrau, wie der Hut gefärbt; häufig seitwärts den Hut tragend.
Fleisch:	weiß; am Stielgrund rosa. Kein besonderer Geschmack und Geruch.
Bemerkung:	Im Mischwald, Sommer, Herbst. Bei uns nicht häufig. Genießbar.

Ziegenfußporling.

Hut, Futter:	bis 15 cm Durchmesser. Hut unregelmäßig, wellig gebogen mit lappigem Rand; dunkelbraun, schuppig, rauh. Poren am Stiel herablaufend, in der Jugend weiß, später gelblich.
Stiel:	Walzig oder knollig mit Längsmulden, bis 6 cm hoch, bis 3 cm dick, schmutziggelb gefärbt. Im Stielgrund manchmal zwei und drei Pilze verwachsen.
Fleisch:	weiß, Geruch angenehm, Geschmack nussartig.
Bemerkung:	Im sandigen Nadelwald September bis Oktober, für die Rüche der beste Porling.

B. Die Röhrlinge.

Wohl die dankbarste Gruppe unserer Schwammerlwelt ist die der Röhrlinge, deren bekanntester Vertreter unser Herren- oder Steinpilz ist. Vom Mai bis November, am häufigsten ab Juli, bevölkern sie unsere Wälder. Die meisten von ihnen sind große, fleischige und deshalb ausgiebige Pilze. Die Jagd auf sie ist daher besonders lohnend. Es ist für den Anfänger nicht immer leicht, die verschiedenen Röhrlingsarten auseinander zu halten, sehr leicht aber ist die größere Zahl der guten von den giftigen oder ungenießbaren zu trennen, ohne den Namen des betreffenden Röhrlings zu kennen. Wie in der Einleitung

bereits gesagt, erkennt man diese Pilzgruppe an ihrem Röhrenfutter. Beim Herrenpilz z. B. sehen wir auf der Unterseite des Hutes eine Röhrenschicht angeheftet, die in der Jugend weiß und zart ist, später gelblich und grünlich wird und nun mit dem Finger leicht vom Hut gelöst werden kann. Um so abgetrennten Futter sieht man genau, daß es aus tausenden kleiner Röhrchen besteht, deren Poren beim ganzen Pilz auf der Hutunterseite sichtbar sind. Treffen wir bei einer Pilzwanderung ein Schwammerl, das uns unter dem Hut den Röhrenpolster wie der Herrenpilz zeigt, so ist es als Röhrling eindeutig bestimmt. Wir brauchen jetzt nur mehr die Farbe der Röhrenausgänge, der Poren feststellen. Haben die Poren und damit die ganze Unterseite des Hutes irgendeine rote Farbe (rosarot, karminrot, ziegelrot, purpurrot, zimtrot usw.), dann ist dieser Pilz für die Küche nicht brauchbar. Desgleichen darf auch am Stiel kein Rot zu finden sein.

Alle übrigen Röhrlinge, die an der Hutunterseite und am Stiel nicht rot gefärbt sind, können wir unbedenklich für den Haushalt ernten, einerlei, ob sich bei diesen das Fleisch bei Schnitt und Bruch gelb, grün, blau und grau verfärbt oder seine Farbe nicht wechselt. Wohlgemerkt, das Verfärbten der Schnittfläche dieser Pilze hat mit der Giftilkeit gar nichts zu tun, höchstens ist dem einen oder anderen Schwammerlfreund eine dunkle Soße von der Notklappe des Aussehens halber nicht angenehm. Es hat ja auch das Blaufraut ein anderes Aussehen wie das verwandte Weißkraut und schmeckt trotzdem vorzüglich.

Unsere Röhrlingsregel heißt daher: **Röhrlinge**, die an der Unterseite oder am Stiel **einen roten Farbton** zeigen, werden **nicht geerntet**. Es sind wohl auch unter den rot gezeichneten Röhrlingen einige Speisevölze. Diese soll sich der geübte Schwammerljäger nehmen, der Anfänger hat mit den übrigen Röhrlingen Jagdbeute genug und schützt sich damit keiner Vergiftungsgefahr aus.

Schließlich noch einige Winke zur Ernte dieser Pilze. Ältere Röhrlinge drückt man mit dem Finger auf den Hut. Gibt das Hutfleisch nach und bleibt eine Mulde, dann ist dieser Pilz als überständig auf seinem Standort zu belassen, als Sporeenträger für den Nachwuchs.

Schleimigen Röhrlingen zieht man gleich beim Ernten die Huthaut ab. Man bringt so eine reinere Beute heim. Sind die Stiele nicht fest und hart, spaltet man den Pilz und entfernt die Wurmgänge. Madige Pilze können zuhause über Nacht auch gesunden gefährlich werden und den Sammelertrag gewaltig schmälern.

Eine Selbstverständlichkeit ist die allgemeine Reinigung aller Schwämme an Ort und Stelle im Wald.

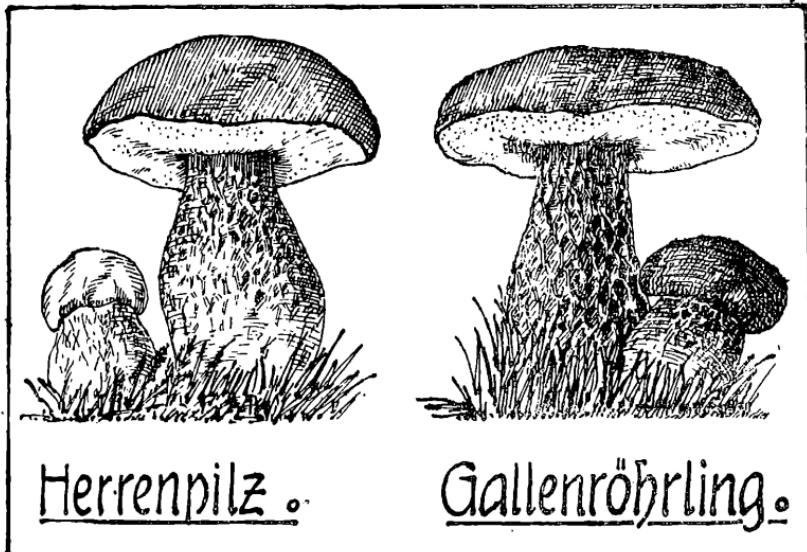
Solange das Röhrenfutter appetitlich aussieht, wird es wegen des erhöhten Nährwertes in der Küche verwendet.

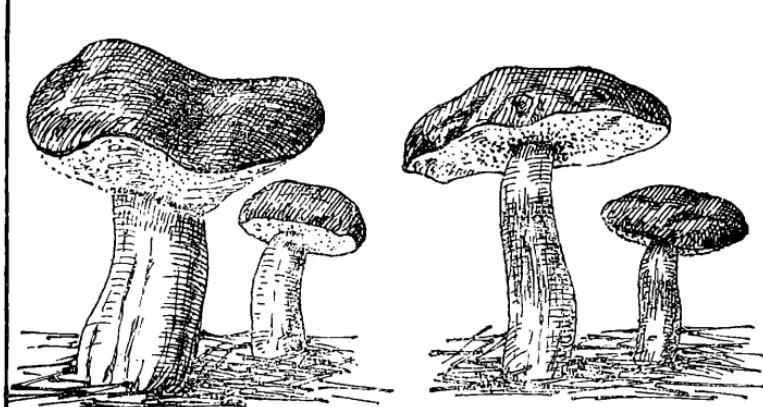
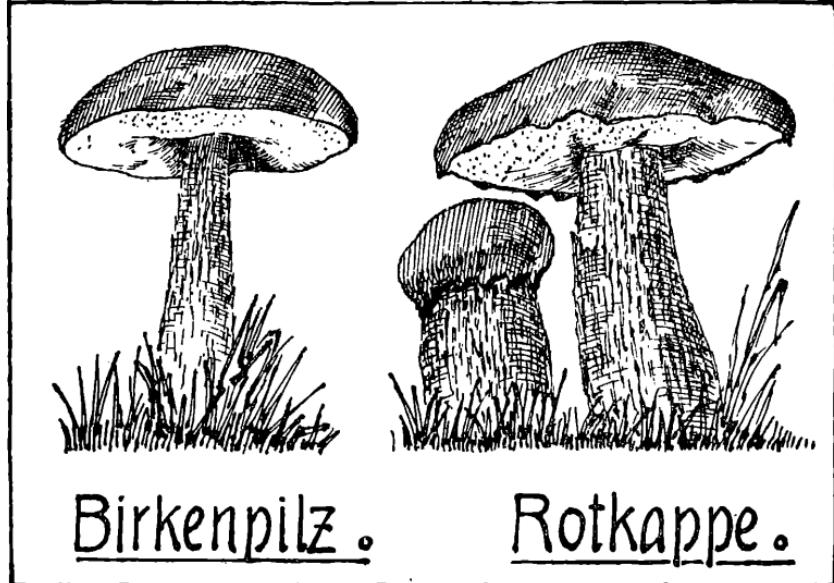
Zum Trocknen eignet sich wässriges Futter nicht gut.

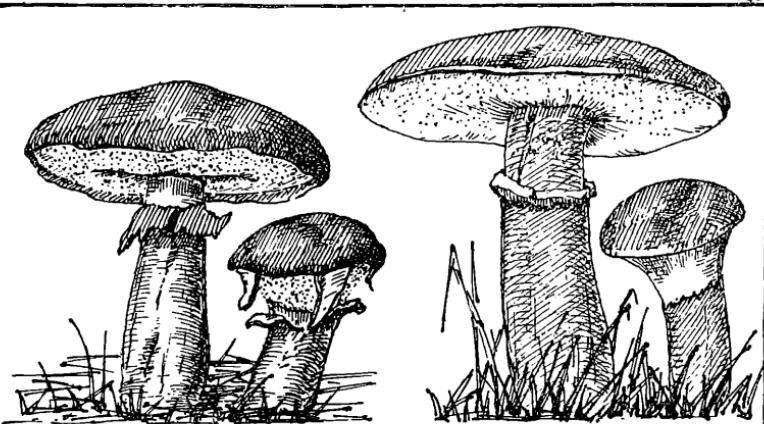
Die Röhrlinge lassen sich auf jede Art für den Winter haltbar machen. Nur zum Silieren sind sie wegen ihres zarten Fleisches unbrauchbar.

In der folgenden Zusammenstellung sind von den rotfarbigen Röhrlingen nur der Gallenröhrling als Doppelgänger des Herrenpilzes und der Rotfußröhrling, der wegen seiner zierlichen Gestalt mit einem Gift- oder Bitterröhrling nicht verwechselt werden kann, in der Jugend aber ein vorzügliches Speiseflaschenmirl ist, aufgenommen worden.

17

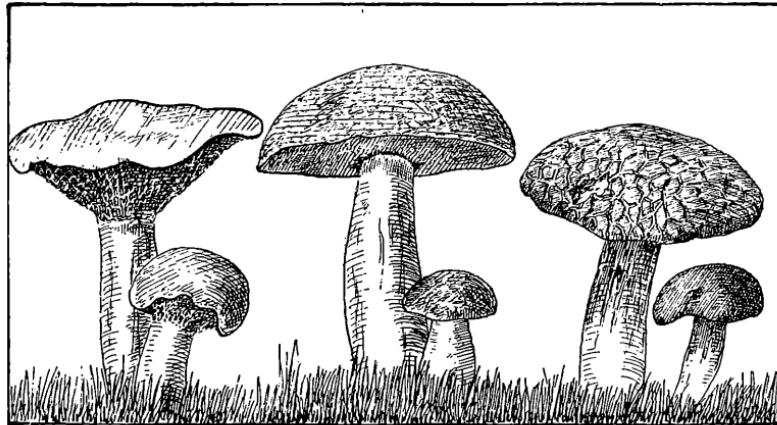


Maronenpilz.Ziegenlippe.Birkenpilz.Rotkappe.



Butterpilz.

Goldröhrling.



Kuhpilz.

Sandpilz

Rotfußröhrling.

Röhrlinge.

1. Herrenpilz (Steinpilz).

Hut, Futter:	bis 20 cm Durchmesser, jung kugelig, Halbkugel und endlich flach gewölbt. Erst weißlich, dann lichtbraun bis dunkelbraun. Futter: weiß, später gelblich bis gelbgrün, Röhrchen 1 bis 3 cm hoch, löst sich leicht vom Hutfleisch. Kleine runde Poren.
Stiel:	bis 15 cm hoch, bis 6 cm dick, derb, gedrungen, im Alter mehr walzig, zwischen Futter und Stiel freier Raum. Weißlich bis gelbbraun mit weißem, feuchtem Aderneß.
Fleisch:	weiß, zart und fest; im Alter schwammig und nicht mehr rein weiß. Beim Anschnitt nicht verfärbend. Geruch und Geschmack angenehm.
Bemerkung:	Vom Mai bis Oktober im Nadel- und Laubwald; gerne am Waldrand. Einige Jahre standorttreu. Ein ausgezeichneter, ergiebiger Speisepilz für jede Zubereitungsart und jede Konservierung geeignet. Nur zum Silieren wie alle Röhrlinge des zarten Fleisches halber untauglich.

2. Gallenröhrling.

(Röhrling mit rotem Farnton am Futter, als Doppelgänger des Herrenpilzes aber hier beschrieben).

Hut, Futter:	bis 15 cm Durchmesser, Gestalt und Farbe des Hutes dem Herrenpilz ähnlich. Huthaut etwas filzig. Futter: anfangs weiß, bald blaßrosa und zuletzt graurosa. Druckstellen des Futters laufen rostfarben an, beim Herrenpilz nicht. Futter sehr hoch gewölbt, schaut unter dem Hutrand oft hervor; vom Hut leicht löslich. Röhren frei vom Stiel.
Stiel:	bis 12 cm hoch, bis 4 cm dick, Form wie beim Herrenpilz, aber mit gelb-olivbraunem, tiefgrubigem Aderneß. Druckstellen werden dunkler braun.
Fleisch:	weiß, verfärbt sich nicht. Im Alter einen blaßrosa Anschnitt. Ohne Geruch, sehr bitterer Geschmack.

Bemerkung: nicht giftig, doch wegen seiner galteartigen Bitterkeit ungenießbar. Ein Pilz aus Versehen mit Herrenpilzen gekocht, verdibt die ganze Speise. Auch getrocknet behält er die Bitterkeit. Juni bis Oktober im Nadelwald.

3. Maronenpilz.

Hut, Futter:	bis 12 cm Durchmesser, kastanienbraun; jung halbfügelig, im Alter flach und gern nach oben aufgeworfen. Futter: (ca. 1 cm lang), gelbgrün, bei Druck sofort blaugrün anlaufend. Poren rund, im Alter eckig. Futter mit dem Stiel nicht verwachsen.
Stiel:	bis 10 cm hoch, bis 4 cm dick, walzenförmig, gelb-braun mit dunklerer Faserung; manchmal gebogen.
Fleisch:	weiß, fest, im Alter schwammig; bei Druck blau anlaufend. Geruch und Geschmack angenehm.
Bemerkung:	Juli bis November im Laub- und Nadelwald. Sehr wohlschmeckend, wie der Herrenpilz. Wie dieser auch verwendbar.

4. Birkenpilz.

Hut, Futter:	bis 12 cm Durchmesser. Je nach Standort heller oder dunkler graubraun. Futter: weißgrau, leicht vom Hut trennbar, mit dem Stiel nicht verwachsen.
Stiel:	bis 20 cm lang, 1 bis 3 cm dick, nach unten etwas stärker werdend; weißlich, mit schwärzlichen Streifen und Schuppen besetzt. Im Alter zäh.
Fleisch:	weißlich. Bei Druck nicht verfärbend. In der Jugend fest; sehr bald aber schwammig weich. Geruch und Geschmack angenehm.
Bemerkung:	Juli bis Oktober am liebsten in Gesellschaft der Birke. Nur junge Pilze brauchbar. Für Pilzpulver und Trockenpilze verwendbar.

5. Rottkappe.

Hut, Futter:	bis 20 cm Durchmesser, orange, rotbraun. In der Jugend kugelig, die Huthaut mit dem Rand am Stiel anliegend. Im Alter flach gewölbt, die Huthaut über den Rand oft in Fehen herabhängend. Röhren 2 bis 3 cm lang, weißlichgrau mit Stielfurche.
Stiel:	10 bis 20 cm lang, 2 bis 6 cm dick, walzensförmig; weißlich mit schwarzen Streifen und Schuppen beduftet. Im Alter hart und zähe.
Fleisch:	weiß und fest. Bei Druck und Schnitt graublau bis schwärzlich anlaufend. Angenehmer Geruch und Geschmack.
Bemerkung:	Trotz der dunklen Farbe seiner Speisen ein vorzüglicher Pilz. Hat selten Madengänge und ist deshalb sehr ausgiebig. Juni bis Oktober; liebt Birken und Pappeln, grasige Haine, im Hochwald selten.

6. Butterpilz.

Hut, Futter:	6 bis 12 cm Durchmesser. In der Jugend kugelig mit weißer Hüllhaut an der Unterseite; später flach gewölbt. Oberseite mit schokoladebraunem Schleim überzogen. Bei Trockenheit glänzt dieselbe. Futter buttergelb, im Alter olivgelb, leicht ablösbar.
Stiel:	3 bis 8 cm hoch, 1 bis 3 cm dick. Hüllhaut als bläulicher bis bräunlicher Ring am Stiel. Oberhalb des Ringes gelb, unterhalb weißlich bis braun.
Fleisch:	weiß mit gelblichem Ton; nicht verfärbend bei Druck und Schnitt. Zart; obstartiger Geruch; säuerlicher Geschmack.
Bemerkung:	Juni bis Oktober im Föhrenwald. Ein schmackhafter feiner Bratpilz. Schleimige Huthaut im Walde abziehen. Alle Röhrlinge mit Ring sind gute Speisepilze.

7. Goldröhrling.

Hut, Futter:	6 bis 12 cm Durchmesser. Oberseite goldfarben, Unterseite mit gelblich weißem Schleier umhüllt. Oberseite bei Feuchtwetter dickschleimig. Röhren auch am Stiel angewachsen, zitronengelb, im Alter oliv, werden bei Druck braun. Vom Hut leicht trennbar.
Stiel:	6 bis 12 cm hoch, 1 bis 3 cm dick. Die Hüllhaut des Pilzes bleibt als gelblicher Ring am Stiel, reißt oft ab und es bleibt am Stiel nur die Ansatzwulst des Ringes. Oberhalb des Ringes goldfarben, unterhalb bräunlich. Im Längsschnitt ist der Stielgrund goldgelb.
Fleisch:	zart, weich, zitronengelb; beim Schnitt bräunt es leicht.
Bemerkung:	Juni bis Oktober bei Lärchen. Junge Pilze wohlschmeckend. Schleimige Huthaut im Walde abziehen.

8. Schmerling.

Hut, Futter:	6 bis 12 cm Durchmesser, flach gewölbt, strohgelb, mit rostbraunem Schleim überzogen. Bei Trockenheit glänzend. Röhren kurz, buttergelb, im Alter oliv, mit dem Stiel verwachsen. Bei jungen Pilzen fließen aus den Poren oft milchige, bittere Tropfen. Poren in der Jugend fein, im Alter eckig.
Stiel:	3 bis 8 cm hoch, 1 bis 3 cm dick, walzig, obere Stielhälfte mit gelblichweißen Punkten (Körnchen) besetzt, die manchmal auch milchige Tröpfchen zeigen. Stielfleisch blaß bis zitronengelb.
Fleisch:	hellgelb oder weißlichgelb. Ändert die Farbe nicht bei Schnitt und Druck. Jung — fest, alt — schwammig. Milder Geschmack; obstartiger Geruch.
Bemerkung:	Juni bis Oktober Kiefernwälder, liebt Kalkboden. Schmauchhaft. Huthaut im Walde abziehen. Zum Trocknen geeignet.

9. Kuhpilz.

Hut, Futter:	6 bis 12 cm Durchmesser, gelbbraun, jung gewölbt, alt ausgebreitet und wellig verbogen. Bei Feucht-wetter sehr schmierig, sonst glänzend. Röhren kurz, olivgelb; am Stiel etwas herablaufend, sehr weite Poren. In den weiten Poren sieht man einige kleinere Poren versenkt.
Stiel:	3 bis 8 cm hoch, 1 bis 2 cm dick, wie der Hut gefärbt, walzig. Oft mehrere Stiele miteinander verwachsen.
Fleisch:	weißlich gelb, biegsam wie Gummi, bei Schnitt rot, blau oder grün anlaufend. Stielfleisch weiß, am Grunde meist rötend. Geruch nach Obst. Geschmack säuerlich.
Bemerkung:	Juli bis Oktober sandiger Nadelwald. Häufig in Ringen und Reihen stehend. Wegen des zähen schleimigen Fleisches ein Speisepilz zweiter Güte. Nur junge Pilze ernten. Zu Pilzpulvermischung verwendbar.

10. Sandpilz.

Hut, Futter:	6 bis 12 cm Durchmesser, jung halbkugelig, filzig mit eingerolltem Rand; dann flach gewölbt; leder-gelbe Grundfarbe mit olivbraunen Haarsfilzbüschelchen filzig überzogen. Sie lassen sich mit dem Finger wegwischen. Röhren kurz, schwer vom Hute trennbar. Porenfarbe schmutzig olivbraun; bei Druck nicht immer blau anlaufend.
Stiel:	3 bis 8 cm hoch, 1 bis 3 cm dick. Heller als der Hut gefärbt. Bei Druck meist blaufleckig.
Fleisch:	geblüht, wässrig, bei Druck blau anlaufend. Scharfer, nicht jedermann zuträglicher Geruch, milder Geschmack.
Bemerkung:	Juli bis November im sandigen Nadelwald. Wie der Kuhpilz weniger wertvoll. In Essig eingelegt, lassen sich junge Sandpilze gut dauerhaft machen. Beim Kochen wird sein Fleisch grau und mit Schleim umzogen. Im Herbst ein Massenpilz unserer Wälder.

11. Ziegenlippe.

Hut, Futter:	4 bis 10 cm Durchmesser, olivgrau, Fraßstellen rötlich. Flache Halbkugel, im Alter Oberhaut rissig gefeldert. Röhren dottergelb, im Alter grünlichgelb. Feuchte Röhren dunkeln bei Druck; leicht ablösbar, am Stiel angewachsen, Poren weit und eckig.
Stiel:	6 bis 10 cm lang, 1 bis 2 cm dick, gelbbraun, mit etwas dunklerer Faserung, selten geneckt, meist gekrümmt. Stielfleisch gelblicher Ton.
Fleisch:	weiß, unter der Huthaut rötlich. Bei Schnitt selten blauend, bald wieder verblaszend. Jung — zart, alt — schwammig. Geruch und Geschmack angenehm.
Bemerkung:	Juli bis Oktober in Laub- und Nadelwald. Jung ein vorzüglicher Speisepilz. Alt schwammig und sehr gern von Maden befallen. Trocknen und Einlegen in Essig.

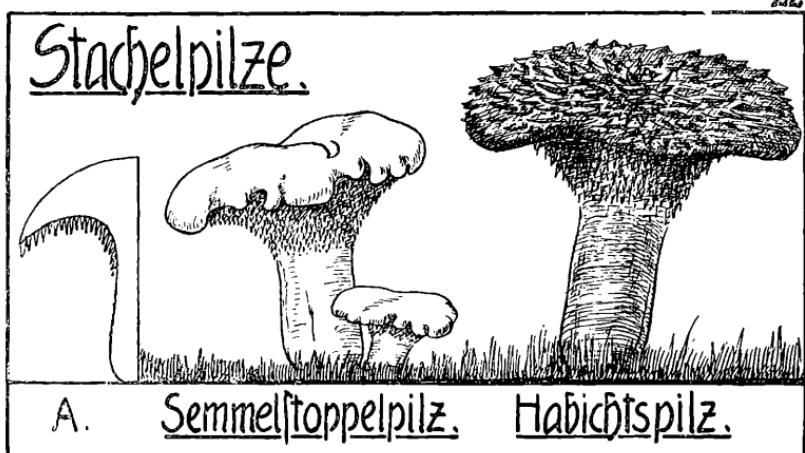
12. Der Rotfußröhrling.

Von den Röhrlingen mit roter Farbe am Stiel oder am Futter sei noch der Rotfußröhrling wegen seines oft massenhaften Auftretens und seines Wertes als Speisepilz hier angeführt. Er ist der Ziegenlippe entfernt ähnlich, noch kleiner und zierlicher als sie. Sein 3 bis 7 cm breiter Hut ist in der Jugend halbkugelig und dunkeloliv samtig, im Alter flachgewölbt, lichter gefärbt und felderig zerissen. Fraßstellen am Hut zeigen purpurrote Farbe. Die Röhrchen sind in der Jugend blaßgelb, später grünlichgelb und werden bei Druck dunkelgrün bis blau. Die Poren sind groß und eckig. Das 3 bis 6 cm hohe und bis 1½ cm dicke Stielchen ist meist gekrümmt, zu seiner Basis verschmälert und von braungelber Grundfarbe. Entweder ist es am Grunde karminrot gestiefelt oder an der Spitze mit einem kurzen, rotfarbigen Höschchen versehen. Selten ist das ganze Stielchen rot gefärbt. Druckstellen laufen blau an. Das Fleisch ist gelblich, unter der Huthaut purpurrot. Schnittstellen laufen zunächst blau an und werden allmählich rot. Geruch und Geschmack sind angenehm und mild. Vom Juli bis Oktober ist der Rotfußröhrling im Nadel- und Laubwald oft massenhaft zu finden. Junge Pilze sind sehr wohlschmeckend und wie der Herrenpilz in jeder Weise verwendbar. In Essig eingeweckte Rotfüßer geben eine vorzügliche Salatgarnierung im Winter.

C. Stachelpilze.

Eine kleinere Pilzgruppe hat ihre Fruchtschichte auf stachelförmigen Zäpfchen, die von der Hutunterseite wegstehen und auch am Stiel teilweise herablaufen (Querschnitt A). Die Stachelform des Futters hat ihnen den Namen gegeben. Die meisten Stachelpilze sind zähe, lederige oder holzige Baumschwämme. Einige aber sind fleischige, den Waldboden belebende Hutmilze und zum Sammeln geeignet.

22.



Unter den Stachelpilzen haben wir kein Giftschwämmerl. Der bei uns sehr seltene, wenn nicht überhaupt fehlende Gallenstachling ist ein sehr bitterer Geselle und kann wie der Gallenröhrling eine Pilzspeise ungenießbar machen. Nach der angeschlossenen Beschreibung ist er aber von seinem Doppelgänger, dem Habichtspilz, nicht schwer zu unterscheiden.

Alle alten Stachelpilze neigen zu bitterem Geschmack und werden deshalb lieber nicht geerntet.

1. Semmel-Stoppelpilz.

Hut, Futter:	bis 12 cm Durchmesser, semmelgelb, unregelmäßig gelappter Rand; gesfurchte muldige Oberseite. Stacheln weißlichgelb, ungleich lang, auch an der Stielspitze herablaufend. Mit dem Finger lassen sie sich leicht abstreifen.
Stiel:	3 bis 6 cm hoch, ebenso dick, lichter als der Hut gefärbt, voll.
Fleisch:	weißlichgelb, brüchig. Geruch angenehm. Geschmack pfefferig.
Bemerkung:	Juli bis Oktober in Laub und Nadelwald, häufig in Reihen und Ringen. Haltbarer Speisepilz. Alte Pilze sind bitter. Pilzpulver. Silieren.

2. Rotgelber Stoppelpilz.

Hut, Futter:	Dem Eierschwammerl entfernt ähnlich; bis 10 cm breit, rotgelb, orange, unregelmäßig verbogenen Hutrand; Oberhaut etwas filzig, zwei bis drei Hüte oft miteinander verwachsen; Stacheln ungleich lang, auch an der Stielspitze herablaufend, leicht wegweisbar und gebrechlich.
Stiel:	3 bis 5 cm hoch, 1 bis 2 cm dick, walzig, graubraun.
Fleisch:	weißlichgelb, brüchig, im Alter derb. Geschmack und Geruch angenehm.
Bemerkung:	Juli bis Oktober im Nadelwald häufig, auch in Reihen und Ringen stehend. Ein besserer Speisepilz als der Semmelsstoppelpilz. Doch sind auch hier ältere Pilze von geringem Wert. Pilzpulver. Silieren.

3. Habichtspilz.

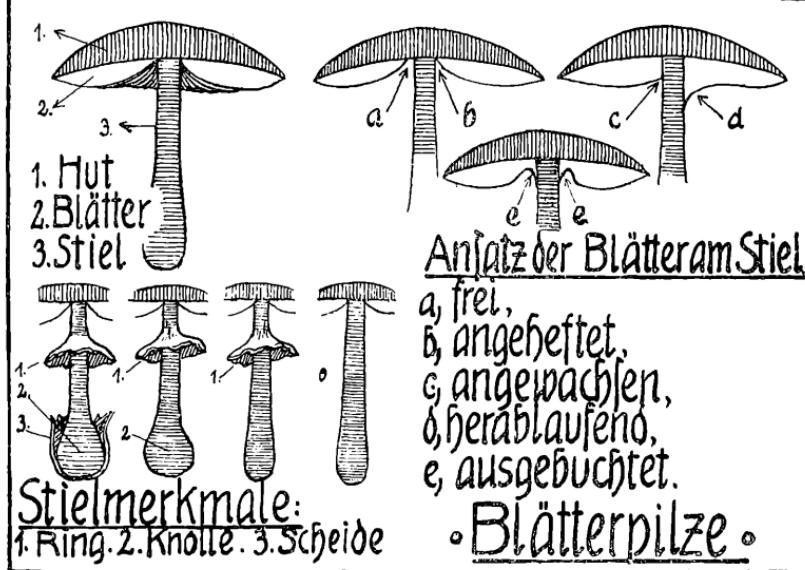
Hut, Futter:	bis 20 cm breit. Jung flach gewölbt, alt mit verbogenem Rand, flach oder aufgeschirmt; braun, mit dunkelbraunen wegstehenden Schuppen konzentrisch besetzt. Stacheln bis 1 cm lang, grau, dann rehbraun, auch auf der Stielspitze sitzend.
Stiel:	3 bis 6 cm hoch, 1 bis 3 cm dick, walzig, graubraun.
Fleisch:	weißlich, später grau oder bräunlich, fest und derb, dann schwammig. Geruch und Geschmack angenehm.
Bemerkung:	Im Herbst gern im Föhrenwald, im Heidekraut. Nur junge Pilze für Speisezwecke verwenden. Pilzpulver gibt gute Würze für Suppen und Soßen.

4. Gallenstachelpilz.

Hut, Futter:	bis 12 cm breit, dunkelbraun, kleinere Schuppen als der Habichtspilz. Stacheln hellgrau dann braun mit lichten Spitzen.
Stiel:	bis 6 cm hoch, 1 bis 3 cm dick, braun, bei Druck sich schwärzend; Fleisch im Stielgrund schwarzblau.
Fleisch:	weißlich, dann weinrot oder grünlichviolett. Schmeckt bitter.
Bemerkung:	Ungenießbar. Im Herbst im Nadelwald.

D. Blätterpilze.

Diese Pilzfamilie schließt die größte Zahl unserer Schwämmer ein. Erkenntlich sind die Blätterpilze an ihrem Futter, das aus feinen Blättern besteht, die mit ihrem Rücken an der Unterseite des Hutes befestigt sind und radial vom Stiel zum Hutrand laufen. Auf den Blättern sitzt die sporenbildende Fruchtschicht. Gestalt und Farbe der Blätter und die Art ihres Ansatzes am Stiel helfen uns oft bei der genauen Bestimmung dieser Pilze.



Ihre gefährlichste Gruppe, die Wulstlinge können wir nur bei Be- trachtung des ganzen Stieles erkennen. Es wird deshalb wieder be- tont, daß Pilze, die erst bestimmt werden müssen, mit dem ganzen Stiel aus der Erde zu heben sind. In diesem Hefschén sind nur die Gruppen von Blätterpilzen beschrieben, deren gemeinsame Merkmale für den Anfänger nicht schwer zu finden sind. Bei dieser Pilzfamilie haben wir die gefährlichsten Giftpilze. Besondere Vorsicht beim Sammeln ist hier zu beachten.

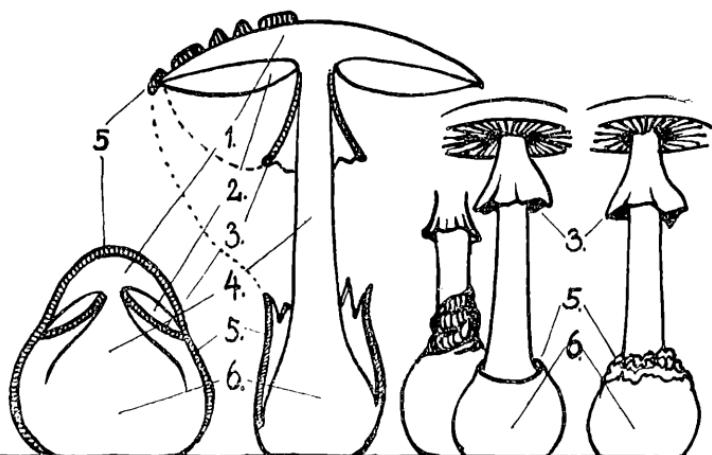
a) Blätterpilze mit drei Stielmerkmalen. (Knolle, Scheide oder Wulst, Ring.)

Die Knollenblätterpilze (Wulstlinge).

Um Interesse der Schadensverhütung beginnen wir den Gang durch die Welt unserer Blätterpilze mit der Gruppe der Knollen- blätterpilze. Neunzig von hundert Todesfällen durch Pilzvergiftung gehen auf das Konto des grünen Knollenblätterpilzes oder eines Ver- wandten seiner Art. Wer aber um die Gruppe Bescheid weiß und ihre wichtigen Merkmale im Gedächtnis behält, hat die Beruhigung, die

gefährlichsten Pilze unserer Heimat zu kennen. Diese Merkmale bleiben vielleicht am besten im Bewußtsein, wenn wir die Entwicklung dieser Pilze von ihrer Jugend an verfolgen.

24.



Wulstlinge mit 3 Merkmalen am Stiel.

Aus dem Humus erhebt sich zunächst ein kugelförmiges, weißes Gebilde, den Bovisten ähnlich. Spaltet man diese Eigestalt, sieht man aber bereits den Wulstling in seiner ersten Entwicklungsstufe, während alle jungen, gespaltenen Boviste eine einheitliche, weiße, topfenförmige Masse zeigen. Der ganz junge Wulstling ist mit einer äußeren Hüllhaut (5) umgeben, während die Blätter (2) durch die innere Hüllhaut (3) nochmals geschützt werden. In der Weiterentwicklung streckt sich der Stiel (4) nach oben und behält am Grunde eine Verdickung, die Knolle (6). Bei diesem Strecken reißt nun die äußere Hülle. Geschieht dies unten an der Knolle, so zeigen die Reißstellen rund um dieselbe einfache, auch zwei- und dreifache Wulste (5). Ist die Reißstelle oberhalb der Knolle, so wird diese von dem unteren Teil der Hüllhaut tütenförmig als Scheide (5) umhüllt. Aber auch der Hut (1) dehnt sich noch nach der Breite aus. Dadurch löst sich die innere Hüllhaut (3) vom Hutrand und bleibt am Stiel als Ring (3) hängen. Bei manchen Pilzen verschwindet der Ring, er ist vergänglich, lässt aber seinen Ansatz am Stiel stets erkennen. Auch die über den Hut gespannte äußere Hüllhaut wird durch das Dehnen des Hutes gesprengt und bleibt als Fetzen, Flocken, Warzen, Perlen oder Stacheln (5) an

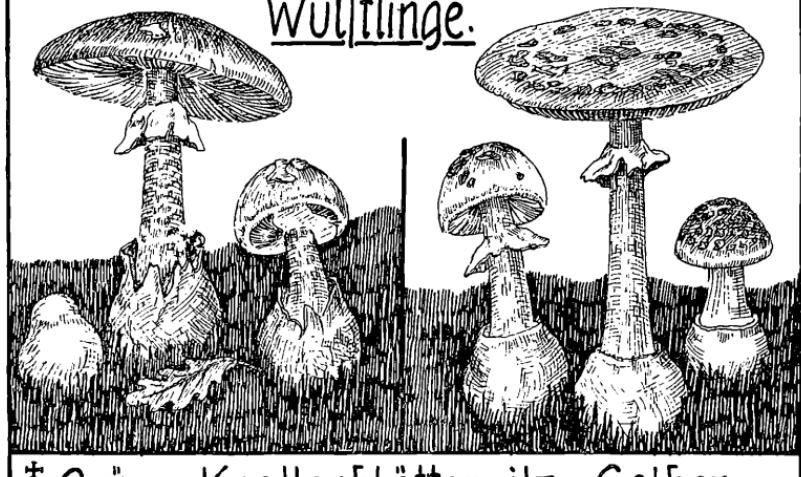
diesem haften. Diese Überreste der äußeren Hülle sind aber nicht mit dem Hute verwachsen und werden deshalb oft vom Regen fortgespült. Es muß daher ein Wulstling keine Flocken haben. Mit Sicherheit finden wir aber bei allen Wulstlingen die Knolle (6), den Wulst oder die Scheide (5) und den Ring (3). Es gibt keine andere Gruppe, die gleichzeitig diese drei Merkmale hat. So finden wir beim Schirmling (Parasolpilz) die Knolle und den Ring, aber keinen Wulst um die Knolle, auch keine Scheide. Der Champignon hat keine Knolle und keinen Wulst, nur einen Ring, usw.

Für den Anfänger ist es am besten, er lässt die Blätterpilze mit drei Stielmerkmalen (Knolle, Wulst und Ring) solange in Ruhe, bis ihm ein Pilzkennner die wenigen essbaren Pilze dieser Gruppe ganz genau erklärt. Weil wir in der ersten Jugend bei diesen und ähnlichen Pilzen die Stielmerkmale nicht erkennen können, ist die Verwechlungsmöglichkeit groß. Wir pflücken daher nur voll entwickelte Blätterpilze.

Anschließend die Beschreibung einiger Knollenblätterpilze (Wulstlinge).

25.

Wulstlinge.



‡ Grüner-Knollenblätterpilz - Gelber +

Heimische Wulstlinge
zusammengestellt nach „Michael“, Führer für Pilzfreunde.

1. Grüner Knollenblätterpilz.

Hut, Blätter:	Oliv- bis zitronengrün, manchmal bräunlich, auch ganz blaß. Bis 12 cm Durchmesser. Hülreste meist weg. Blätter weiß, weich, nicht am Stiel angewachsen.
Stiel:	Weiß, meist mit grünlichen Bändern, schlaff hängender Ring, am Grund eine Knette mit lappiger Scheide. Bis 15 cm hoch, bis 2 cm dick.
Fleisch:	Weiß, unter der Huthaut grünlich durchzogen. Ohne Geruch und ohne Geschmack, im Alter harngeruch.
Vorkommen:	Meist Laubwald, Park, liebt die Eiche. Juli bis Oktober. Im Nadelwald sehr selten.
Bemerkungen:	Der giftigste, gefährlichste Pilz unserer Heimat. Langsam wirkendes Gift (10 bis 30 Stunden nach dem Genuss).

2. Gelblicher Knollenblätterpilz.

Hut, Blätter:	Meist strohgelb, oft sehr verblaßt bis schmutzigweiß. Bis 10 cm Durchmesser. Jetzige Hülreste, leicht abwaschbar. Blätter: Wie Nr. 1.
Stiel:	Weiß, ohne Bänder, gelblicher, hängender Ring, Knette mit scharf abgesetztem Wulst, selten eine Scheide.
Fleisch:	Weiß, Geruch nach rohen Kartoffeln, Geschmack rübenartig.
Vorkommen:	Nadelwald, selten im Laubwald, Juli bis November.
Bemerkungen:	Schwach giftig.

3. Pantherpilz.

Hut, Blätter:	Sepiabraun, Hutflocken in konzentrischen Kreisen. Rand gerieft.
Stiel:	Weiß, dünne Knolle mit ein- bis dreifachem Scheidentulpe. Ungeriefter Ring.
Fleisch:	Weiß, Kartoffelgeruch.
Vorkommen:	Laub- und Nadelwald.
Bemerkung:	Giftig, schnell wirkendes Gift (1 Stunde).

4. Fliegenpilz.

Hut, Blätter:	Roter Hut. Warzige Hüllreste. Bis 15 cm Durchmesser. Blätter weiß und weich.
Stiel:	Weiß, bis 20 cm hoch, 3 cm dick. Runde Knolle mit warzigen Gürtele (Wulste), herabhängender Ring.
Fleisch:	Unter der Huthaut zitronengelb, sonst weiß. Fast ohne Geruch und Geschmack.
Vorkommen:	Laub- und Nadelwald. Liebt Jungfichten und Birken.
Bemerkung:	Giftig (berauschend).

5. Brauner Fliegenpilz.

Hut, Blätter:	Leber- bis oderbraun, blaßgelbe Hüllreste. Blätter weiß.
Stiel:	Viele Warzengürtel an der Knolle, schmutziggelb.
Vorkommen:	Laub- und Nadelwald.
Bemerkung:	Giftig. Mit Persipilz leicht zu verwechseln.

6. Kaiserling.

Hut, Blätter:	Rot, Blätter gelb.
Stiel:	Gelb, Scheide um die Knolle weiß.
Fleisch:	Gelblich.
Vorkommen:	Burgenland.
Bemerkung:	Sehr schmackhaft.

7. Perlpilz.

Hut, Blätter:	Rotbraun (blaß- bis fleischrot), Haut leicht und ganz abziehbar. Schmutzig weiße Schuppen. Blätter weiß, später rötlich.
Stiel:	Weiß, im Alter rötlich, bis 15 cm hoch, Ring gerillt.
Fleisch:	Weiß, Madengänge ziegelrot. Auch das Fleisch rötet etwas beim Anschnitt.
Vorkommen:	Laub- und Nadelwald, sandiger Boden.
Bemerkung:	Sehr schmackhaft; leider sehr gebrechlich.

b) Blätterpilze mit zwei Stielmerkmalen (Knolle und Ring).

Schirmpilze.

Bei unseren Pilzwanderungen fällt uns häufig am Waldsaum, im lockeren Gebüsch, auch auf Äckern und Wiesenrainen der Hauptvertreter dieser Gruppe, der große Schirmpilz (auch Parasolschwamm oder Gugamücken genannt), auf. Er ist, wie die Wulstlinge, ein Blätterpilz, bei denen wir uns immer zunächst den Stiel betrachten.

Alle Schirmpilze haben einen im Alter hohlen Stiel, der sich am Grunde **knollenförmig** verdickt und auf seiner oberen Hälfte einen **Ring** trägt. Das dritte Stielmerkmal der Wulstlinge, die Scheide oder der Wulst um die Knolle, fehlt ihnen. Damit sind sie von dieser gefährlichen Pilzgattung deutlich unterschieden.

Der Hut ist bei den Schirmlingen in der Jugend eisförmig um die Stielspitze gelegt und im Alter wie ein Regenschirm flach ausgespannt. Bei den brauchbaren Schirmpilzen ist die Oberseite des Hutes immer in dunklere Schuppen, die wie Dachziegel in Kreisen von der Hutmitte bis zum Hutrand liegen, aufgerissen. Diese Schirmpilze sind wohlgeschmeckende Schwammerl und munden wie Kalbschnitzel zubereitet am besten. Doch sind sie auch für alle anderen Pilzgerichte gut brauchbar. Die alten, zähen Stiele werden nicht verwendet.

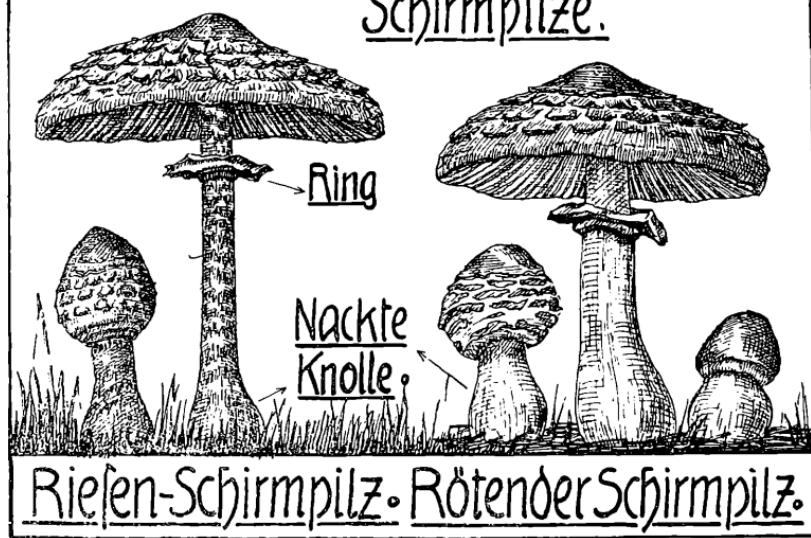
Als Trockenpilze, besonders als Pilzpulver werden sie dauerhaft gemacht. Dazu brauchen die Hüte nur mit den Fingern vom Rand zur Mitte gerissen und die Stiele der Länge nach gespalten werden.

Von den mehr als zweihundert Vertretern dieser Gattung werden nur die für den Sammler wichtigen hier angeführt.

Der angeblich giftige „*Spitzschuppige Schirmling*“ mit kleineren, spitzen, in der Mitte aufwärtsstehenden Schuppen, **unangenehmer Geruch** und **bitterem, scharfen Geschmack**, ist bei uns nicht heimisch.

26.

Schirmpilze.



1. Riesen-Schirmpilz.

Hut, Futter:	10 bis 30 cm breit; jung eiförmig, später schirmartig; graubraun. Mitte mit braunem Buckel, Huthaut zerreißt in Schuppen, die wie Dachziegel in Kreisen liegen.
Blätter:	weiß, weich, dicht, freistehend, vom Stiel durch einen Ringwulst getrennt, in der Jugend durch Hüllhaut geschützt.
Stiel:	15 bis 25 cm hoch, bis $2\frac{1}{2}$ cm dick, schlank, hohl, mit dunkleren Bändern genäht. Am Grunde zur nackten Knolle verdickt, doppelrandiger, verschiebbarer Ring.
Fleisch:	weich, trocken, im Alter zäh. Bei Schnitt und Druck die Farbe unverändert. Geruch und Geschmack angenehm.
Bemerkung:	Juli bis November im lichten Kiefernwald, im Gebüsch, auf Waldwiesen. Ein vorzüglicher Speisepilz. Der harte Stiel ist unbrauchbar. Zum Trocknen, besonders geeignet.

2. Rötender Schirmpilz.

Hut, Blätter:	10 bis 20 cm breit. Die Huthaut schuppt sehr bald; dunkelbraungrau, Buckel etwas dunkler gefärbt. Blätter wie beim Riesen-Schirmpilz, doch röten sie bei Druck und Schnitt.
Stiel:	10 bis 20 cm hoch, 2 cm dick, ohne Bänderung graubraun, hohl; bei Schnitt safranrot anlaufend. Dicke, nackte Knolle; Doppelgerandeter beweglicher Ring.
Fleisch:	schwammig, weich, weiß; bei Schnitt safranrot anlaufend. Geruch und Geschmack angenehm.
Bemerkung:	Juli bis November im Fichtenwald. Bei uns nicht überall zu finden, wo er daheim standorttreu durch viele Jahre. Guter Speisepilz wie der Riesen-Schirmpilz.

3. Acker-Schirmpilz.

Hut, Blätter:	8 bis 15 cm breit, lichtgelb, fast weiß, in der Mitte etwas dunkler und wenig gebuckelt. Breite, weiche Schuppen, wie wenn er aufgekrazt wäre. Rand im Alter oft rissig und aufgebogen. Blätter wie bei den vorigen Schirmlingen. Bei Schnitt die Farbe nicht ändernd.
Stiel:	bis 15 cm hoch, bis 1½ cm dick; weißlich, ohneänderung, hohl; schwache Knothe, einfacher beweglicher Ring.
Fleisch:	weiß, zart, ändert die Farbe beim Schnitt nicht. Geruch und Geschmack angenehm.
Bemerkung:	Juni bis Oktober auf Waldwiesen, Stoppeläckern Brachland. Wohlschmeckender Speisepilz. Trocknen und Pilzpulver.

4. Rosablättriger Schirmpilz.

Hut, Blätter:	5 bis 10 cm breit, Hut weißlich, ohne Schuppen nur körnig. Blätter: rosa.
Stiel:	bis 10 cm hoch, bis 2 cm dick, schwache Knothe, Ring nicht verschiebbar.
Fleisch:	weiß, zart ändert beim Schnitt die Farbe nicht.
Bemerkung:	Im Herbst auf Feldern. Guter Speisepilz. Wird manchmal mit dem Feldchampignon verwechselt; dieser hat aber dickeren Stiel. Keine Knothe und im Alter schokoladefarbene Blätter.

c) Blätterpilze mit einem Stielmerkmal, dem Ring.

Champignon (Edelpilz, Egerling).

Auf Brachäckern, gut gedüngten Wiesen und Weiden finden wir vom Frühsommer bis zum Spätherbst oft in großer Zahl beisammen weiße Schwämmerl von nussgroßer Kugelgestalt bis zu 15 cm breiten Schirmen geöffnet, den Feldchampignon. Er wird auch künstlich ge-

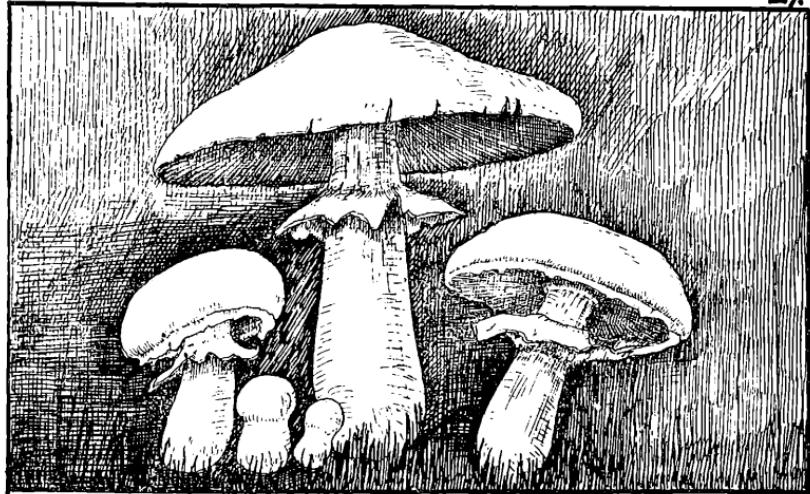
züchtet. Alle Champignonarten haben am Stiel einen Ring. Knolle sowie Scheide fehlen ihnen. Bei einigen Vertretern dieser Gruppe ist wohl der Stielgrund etwas verstärkt, und der Scheidenegerling hat am Stielgrund eine schwache Scheide, aber keine Knolle. Wie finden wir aber die drei Stielmerkmale der Wulstlinge (Knolle, Scheide und Ring) bei den Champignons beisammen. Deshalb ist eine Verwechslung mit den Wulstlingen nicht möglich. Dies könnte nur bei jungen Pilzen im Entwicklungsstadium vorkommen. Daher wieder der Rat: Unentwickelte, junge Schwammerl ernten wir nicht.

Einen zweiten Unterschied von den Wulstlingen zeigt uns die Farbe der Blätter. Sind die Blätter der Champignons von der sie in der Jugend schützenden Hülle frei, so verschwindet ihre weiße Farbe; die Blätter werden rosa, braun und endlich schokoladefarben. Die gefährlichen Wulstlinge haben weiße und weißbleibende Blätter.

Bei den Champignons haben wir einen giftigen Pilz, den Tintenegerling. Er riecht nach Tinte oder Karbol und seine Schnittfläche läuft sofort, besonders stark am Stielgrund, chromgelb an. Im Walde finden wir verschiedene Champignonarten mit farbigem Hut. Wir berücksichtigen sie nicht, weil eine böse Verwechslung möglich wäre und bei diesen die Ernte ohnehin nicht besonders ergiebig ist.

Wir verlegen uns deshalb nur auf die zwei weißen Massenträger, den Feldchampignon und den Schafchampignon.

27



• Champignon. Feldchampignon. •

Feld-Champignon.

Hut, Futter:	6 bis 15 cm breit, weiß mit einem Stich ins Gelbe, im Alter ins Bräunliche, jung kugelig, halbkugelig, endlich flach gewölbt. Hut mit Stiel durch Hüllhaut verbunden. Nach dem Zerreissen hängen ihre Fasern am Hutrand herab. Die Blätter stehen frei, dicht und sind bauchig. Nach Reissen der Hüllhaut werden sie rosa, fleischfarben, endlich schokoladebraun. Oberhaut ist abziehbar.
Stiel:	4 bis 10 cm hoch, 1 bis 3 cm dick, weiß, voll, Hüllhaut bleibt als fester Ring am Stiel hängen.
Fleisch:	zart, weiß im Alter mit rötlichem Stich. Bei Druck und Schnitt etwas rötlich werdend. Geruch und Geschmack angenehm würzig.
Bemerkung:	Juni bis November auf gut gedüngten Wiesen und Weiden, auch in Gärten und an Straßenrändern. Manches Jahr besonders im Herbst nach der zweiten Heumahd ein Massenpilz. Künstlich wird er in Kellern und Gärten gezogen. Vorzüglicher Speisepilz.

Schaf-Champignon.

Hut, Futter:	6 bis 15 cm breit, weiß, seidig glänzend mit gelblichem Stich; jung kugelig mit Hüllhaut geschlossen, im Alter flach. Blätter frei, eng, graurot, rosa, dunkelbraun.
Stiel:	5 bis 15 cm hoch, 1 bis 4 cm dick, weiß, seidig glänzend, Stielgrund etwas verstärkt; hohl; fester Ring. Im Alter bekommt der Stiel eine schmutzige Farbe.
Fleisch:	zart, weiß, im Alter glibzend. Unisgeruch und feiner Geschmack.
Bemerkung:	Juni bis Oktober an Waldrändern manchmal auch auf Wiesen. Wird mit dem Feldegerling oft verwechselt. Vorzüglicher Speisepilz.

Gift-Champignon.

Hut, Futter:	6 bis 12 cm breit, weiß, glödig, später flach gewölbt, Huthaut von der Mitte zum Rand oft seine Risse. Blätter rosa, dann blasser, endlich schokoladen.
Stiel:	bis 12 cm hoch, bis 2 cm dick, glänzend-weiß; kleine Knolle am Stielgrund; hohl; Ring oft mit gelbem Rand; Schnitt satt chromgelb besonders in der Knolle.
Fleisch:	weiß, zart, beim Schnitt satt chromgelb , dann wieder blasser werdend. Geruch nach Tinte oder Karbol besonders beim Kochen.
Bemerkung:	Juni bis Oktober in Parkanlagen, Gebüschen und Wiesen. Giffig. Der Giftegerling hat eine rebhuhnfarbige Abart.

Stockschwammerl.

Auf morschen Baumstöcken, aber auch auf lebenden Bäumen sieht man oft vom Frühling bis zum Winter Schwammerkolonien von 20 bis 100 Stück büschelförmig beisammen stehen. Im Volksmund werden sie alle ohne Rücksicht auf ihre Gattung einfach Stockschwammerl genannt. Ihre Stiele sind zumeist gekrüummt, damit sie ihre Köpfchen wenigstens zum Teil an die Sonne bringen können. Sie sind Blätterpilze und einige Arten schützen ihre Blätter in der Jugend mit einer dünnen Hüllhaut, die am aufgeschirmten Pilz mit ihren Resten als vergängliches Ringlein am Stiel sitzen bleibt oder vom Hutrand in kleinen Hautsezen herabhängt.

Der Anfänger in der Pilzjagd lässt alle büschelförmig stehenden Stockschwammerl mit schwefelgelber oder gelber Farbe an Hut oder Stiel unberührt. Er kann sich überzeugen, daß diese meist bitter schmecken. Einige davon sind schwach giftig.

Stockschwammerl mit brauner oder honiggelber Grundfarbe sind nicht bitter, sie sind genießbar. Die zähen Stiel bleiben unbenutzt. Die Hüte und die weichen Stielteile lassen sich trocknen und geben ein würziges Pilzpulver. Auch Pilzextrakt kann von ihnen erzeugt werden.



Hallimasch. Stockschämmchen.

d) Stockschwämmerl.

1. Hallimasch.

Hut, Futter:	5 bis 15 cm breit, honigfarben, bräunlich mit dunkleren Schüppchen bedeckt. Blätter anfangs weißlich, dann gelbbraun bis braun angewachsen, herablaufend. In der Jugend mit dünnem Schleier geschützt.
Stiel:	bis 15 cm hoch, 1 bis 2 cm dick, glatt, bis schwach gerillt, honiggelb, kleiner lichter gesährter Ring, zähe bis holzig. Stiel ohne Schüppchen.
Fleisch:	bläß, weich; starker Geruch; Geschmack anfangs mild, nach längerem Rauen seifenartig.
Bemerkung:	September bis November auf Baumstöcken und Bäumen büschelweise massenhaft; finden wir ihn auf der Wiese, so kommt er aus verborgenen Baumwurzeln. Feind des Försters. Baumzerstörer; erzeugt Urrlichter. Genießbar, als Soße oder Gulasch. Nicht jedermann verträgt ihn. Pilzpulver.

2. Stockschwämmchen.

Hut, Futter:	3 bis 10 cm breit; braun mit dunkler Randzone, kahl, ohne Schüppchen. Blätter blaßbraun, angewachsen, herablaufend dünn und eng. In der Jugend Schleier vor den Blättern.
Stiel:	bis 8 cm hoch, $\frac{1}{2}$ bis 1 cm dick. Unterhalb des verschwindenden braunen Ringes mit kleinen, dunklen Schüppchen besetzt.
Fleisch:	blaß, im Stiel dunkler, braun, weich. Geruch und Geschmack angenehm.
Bemerkung:	Vom Frühling bis zum Winter auf morschen Stöcken von Laubbäumen in großen Büscheln. Ein sehr guter Pilz für Suppen, Soßen und Gulasch. Pilzpulver. Stiele sind zäh und hart.

3. Sparriger Schüppeling.

Hut, Futter:	3 bis 7 cm breit, gelbbraun, schuppig. In der Jugend Hülle vor den Blättern. Blätter braun herablaufend.
Stiel:	bis 12 cm hoch, 1 bis 3 cm dick, ober dem Ring lichter, unterhalb des Ringes wie der Hut gefärbt und schuppig.
Fleisch:	gelblichbraun. Geruch und Geschmack wenig angenehm.
Bemerkung:	Sommer und Herbst in Büscheln auf Laubholzstümpfen. Schmarotzer wie Hallimasch. Genießbar aber ohne besonderen Wert.

4. Grünblättriger Schwefelkopf.

Hut, Futter:	3 bis 7 cm breit breit, schwefelgelb, in der Mitte mehr orange. Ohne Schüppchen. In der Jugend feiner gelber Schleier vor den Blättern. Blätter schwefelgelb, später grünlich, endlich schwarzbraun, ausgebuchtet, angewachsen.
Stiel:	bis 8 cm hoch, $\frac{1}{2}$ cm dick, schwefelgelb. Vergänglicher Ring oder Schleierreste als dünner Gürtel am Stiel.
Fleisch:	schwefelgelb , im Stiel dunkler, dumpfer Geruch. Geschmack bitter.
Bemerkung:	Frühling bis Spätherbst in großen Büscheln auf Baumstöcken. Schwach giftig. Schon des bitteren Geschmackes wegen ungenießbar. Die schwefelgelbe Farbe verrät ihn.

d) Blätterpilze ohne Stielmerkmal.

Milchlinge.

Die gut vier Dutzend Pilzarten zählende Gruppe der Milchlinge besitzt im Gegensatz zu den bisher besprochenen Blätterpilzen am Stiel kein besonderes Merkmal. Wir finden bei ihnen keine Knolle, keine Scheide und keinen Ring. Dafür haben sie ein nur ihnen eigenes Merkmal, die Milch, welche bei der geringsten Verletzung dieser Pilze stärker oder schwächer aus der Pilzwunde fließt. Die Milch dieser Schwämmerl muß nicht immer weiß sein. Die einen haben rote, orangefarbene, die anderen weiße bis wässrig klare Milch. Um allgemeinen sind sie spröde in Fleisch und Blättern, der Stiel ist meistens, aber nicht bei allen Milchlingen hohl. Für ihre Genießbarkeit gilt die Regel, daß alle scharf schmeckenden, auf Zunge und Gaumen brennenden Milchlinge ungenießbar sind, die milden als Speisepilze verwendet werden können. Diese werden in der Küche am besten gebraten oder gebacken, womöglich die ganzen Hüte, damit der Milchsaft erhalten bleibt. Als Wintervorrat legt man sie, vorzüglich den Reizler, in Essig ein, um sie für gemischten Salat zu verwenden. Zum Trocknen eignen sie sich nicht. Die Milch verfärbt sich sehr oft an der Luft grün und braun und gibt den Trockenpilzen dann ein minder schönes Aussehen.

Die slavischen Völker essen auch die scharfen Milchlinge. Sie wässern über Nacht die zerteilten Pilze ein und kochen sie am nächsten Tag $\frac{1}{2}$ Stunde ab. Das Kochwasser wird weggeschüttet, die Pilze werden mit viel Speck gebraten und geben auf diese Weise den Südslaven eine ihnen schmeckende, schärfere Lieblingsspeise. Speck ist bei uns derzeit aber rar; so muß vorderhand ein Versuch unterbleiben. Auch als Schweine- und Hühnerfutter finden sie, gut gekocht, nach Entfernung des Brühwassers in manchen Gegenden Verwendung.

Einige „milde“ Milchlinge.

1. Brätling.

Hut, Futter:	Hut bis 15 cm breit, rotgelb, semmelgelb, samtig, bereift; Hutrand anfangs eingerollt, dann flach mit seichter Mulde. Huthaut nicht abziehbar. Blätter dicht, dick; gelblich weiß, spröde, etwas herablaufend, bei Druck braunsfleckig; weiße Milch.
Stiel:	5 bis 12 cm hoch, 2 bis 4 cm dick, fest, voll, etwas lichter als der Hut gefärbt; walzig, nach Stielgrund zu verjüngt; weiße Milch.
Fleisch:	weiß, dick, fest; wird im Alter gelblich; reichlich weiße Milch, die beim Trocknen braune Flecken macht. Geschmack angenehm, Geruch jung etwas nach Honig, alt nach Hering,tranig.
Bemerkung:	Juni bis Oktober im Laub- und Nadelwald einzeln. Ungeteilt 5 bis 10 Minuten gebraten, eine ausgezeichnete Speise. Eingesalzen auf dem Herd gebraten wohlsmekkend; zerkleinert gebraten als Fülle für Knödel, auch als Beimischung zum Sterz. Für Suppen und Soßen nicht gut brauchbar. Ungeeignet zum Konservieren.

2. Edelkreuzer.

Hut, Futter:	Hut bis 15 cm breit, jung eingerollter Rand, dann flach, später aufgeschwemmt mit tiefer Mulde; orange, rot, mit grünlichen Zonen. Grünfleckig. Hutrand, Stiel und Blätter haben karottenrote Milch, die sich beim Trocknen grün verfärbt. Blätter spröde, eng stehend, etwas herablaufend, wie der Hut gefärbt.
Stiel:	4 bis 8 cm hoch, 1 bis 3 cm dick, jung voll, bald hohl; wie der Hut gefärbt.
Fleisch:	grau-weiß, Geruch würzig. Geschmack mild, manchmal bitterlich.
Bemerkung:	Juli bis November im Nadeljungwald, auf feuchten Waldwiesen gesellig. Wohlschmeckender Speisepilz, besonders wie Schnitzel zubereitet. In Essig eingelegt lässt er sich gut haltbar machen. Nur der Edelkreuzer hat karottenrote Milch, deshalb eine Verwechslung unmöglich.

3. Milder Milchpilz.

Hut, Futter:	Hut bis 7 cm breit, orangegelb, rotgelb. Dem Brätling etwas ähnlich, nur zarter. Jung eingerollter Rand, dann flach mit seichter Mulde. Blätter dicht, angewachsen, lichter als der Hut gefärbt. Milch weiß.
Stiel:	bis 8 cm hoch, $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ cm breit, Hutfarbe, hohl, weich und gebrechlich.
Fleisch:	gelblich, weich. Ohne Geruch, Geschmack mild, Nachgeschmack etwas bitter.
Bemerkung:	Juli bis Oktober im Laub- und Nadelwald. Guter Speisepilz. Verwendung wie die vorigen Milchpilze.

Täublinge.

So verschiedenfarbig wie die Tauben, ist die Gattung der Täublinge (ihr Name hat aber mit den Tauben wahrscheinlich nichts zu tun, dürfte vom Worte *toub* = tot abgeleitet sein). Von weiß über gelb, grün, rot, lila und blau leuchten sie uns in allen Farbtönen

rein und kräftig entgegen, während die Milchpilze stets trübe Farben zeigen. Schön gesformt, in der Jugend oft wie gedrechselt, ist ihre Gestalt. Sie sind spröde und brüchig. Streicht der Finger über ihre Blätter, die nie am Stiel herablaufen, so zerplittern sie wie Butterteig. Nur der Frauentäubling hat biegsame Blätter. Die Täublinge sind milchlos. Ihr Stiel ist ohne Ring, ohne Knolle und ohne Scheide. Ungefähr 80 Täublingsarten beherbergen unsere Wälder. Nahe Verwandte sind ohne Mikroskop und ohne Chemikalien oft nicht zu unterscheiden. Ich habe gesehen, wie ein Wissenschaftler und anerkannter Spezialist der Täublingsforschung bei Pilzwanderungen im Wald oft im Zweifel war, welchen Täubling er in der Hand hat. Als ich in meiner Schulzeit bei einer erfolglosen Suche nach Steinpilz und Eierschwämmerln im Wald eine alte Beerenpflückerin antraf, gab sie mir den Rat: „Bub, nimm Täublinge, die haben jetzt ihre Zeit, Du kannst sie alle nehmen. Wenn sie gut gekocht sind, schadet Dir keiner.“ Ich pflückte damals keinen Täubling, weil ich keinen nach Hause bringen durfte. Heute halte ich mich nach der allgemein gültigen Regel: „**Scharfe** Täublinge meide, **milde** Täublinge esse.“ Damit soll aber nicht gesagt sein, daß jeder gepflückte Täubling auf seinen Geschmack untersucht wird. In einer Viertelstunde würde man auf diese Weise „scharf“ und „mild“ nicht mehr unterscheiden können. Aus Erfahrung eindeutig erkannte milde Täublinge erntet man ohne Kostprobe. Finden wird bei der Schwammerlhägd eine nicht bekannte Täublingsart so häufig, daß sich bei dieser das Sammeln lohnen würde, überprüft man den Geschmack eines Stückes. Sicher muß der Sammler sein, wirklich einen Täubling in der Hand zu haben.

Gesunde Täublinge sind für jede Zubereitung und für jede Konserverung (Silieren ausgenommen) verwendbar.

Um Sammelkorb werden Täublinge und Milchlinge obenauf gelegt.

Einige „milde“ Täublinge.

1. Grüngefelderter Täubling.

Hut, Futter:	Hut bis 15 cm breit. Oberhaut trocken, blaßgrün, graugrün oder bräunlichgrün, zerreiht in schuppige Felder. Hut anfangs kugelig, dann verflacht und verbogen. Weiße Blätter angeheftet, dick und breit, manchmal gegabelt, spröde.
--------------	--

Stiel:	5 bis 10 cm hoch, 2 bis 4 cm dick, weißlich, voll, walzig, jung bereift, im Alter mit Rinnen gestreift.
Fleisch:	weiß, fest, derb. Im Alter weich und bröckelig. Geruch im Alter schwach nach Hering. Geschmack angenehm mild.
Bemerkung:	Juli bis Oktober im Laub- und Mischwald (Buche) aber auch im Nadelwald. Guter Speisepilz. Ganze Pilze zu Pilzschnitzel gebacken. Auch für Suppen, Soßen usw. geeignet. Pilzpulver. Junge Pilze in Essig einlegen.

2. Grüner Täubling.

Hut, Futter:	Hut bis 12 cm breit, olivgrün-grasgrün. In der Mitte etwas dunkler. Rand im Alter gerieft. Jung halbkugelig mit einwärts gestelltem Hutrand, dann flach mit Mulde. Oberhaut halb abziehbar. Blätter weiß, später schwach gelblich, im Alter bräunlich; angeheftet, schmal, dicht stehend, öfter gegabelt, spröde.
Stiel:	4 bis 8 cm hoch, 1 bis 3 cm dick, weiß, voll, fest, walzig, im Alter locker und schwammig. Hat keinen Ring, keine Knolle, keine Scheide, kann trotz der Farbe daher mit dem grünen ††† Knollenblätterpilz nicht verwechselt werden.
Fleisch:	weiß, fest, später weich und mürbe und bröckelig. Ohne Geruch, Geschmack mild, Blätter schmecken manchmal schwach scharf.
Bemerkung:	Juli bis Oktober in Laub -und Nadelwald (Birke). Guter Speisepilz. Verwendung wie oben.

3. Frauentäubling.

Hut, Futter:	Hut bis 20 cm breit, die Farben „grün“ und „violett“ in Mischungen, auch nebeneinander, oft eine der beiden Farben vorherrschend. Unter der Huthaut fast immer violett. Haut am Rand abziehbar, schmierig, glänzend. Blätter angewachsen, weiß, biegsam! Selten schwach gelblich angehaucht.
--------------	--

Stiel:	bis 12 cm hoch, 1 bis 4 cm dick, weiß, walzig, manchmal schwach lila angehaucht.
Fleisch:	weiß, weich, Nussgeschmack, ohne Geruch.
Bemerkung:	Juli bis Oktober im Laub- und Mischwald (Buche) häufig. Wohlgeschmeckend. Dieser Täubling ist zum Unterschied zu den übrigen Täublingen in allen Teilen nicht spröde.

4. Speisetäubling.

Hut, Futter:	Hut bis 10 cm breit, fleischrot, lachsrot, jung halbkugelig, dann flach mit Mulde. Oberhaut halb abziehbar; bei älteren Pilzen schaut das weiße Futter am Hutrand hervor. Blätter weiß, oft mit kleinen Tränen besetzt, später manchmal braunfleckig. Dünne, angewachsen, spröde.
Stiel:	4 bis 6 cm hoch, 1 bis 3 cm dick, weiß, am Grund manchmal rosa angehaucht und rostfleckig. Voll, hart, walzig, an der Spitze schwach gerunzelt. Zum Grunde hin etwas schmäler.
Fleisch:	weiß, fest, unter der Huthaut rötlich. Geruch und Geschmack angenehm (Nuss). Im Alter schwacher Heringgeruch.
Bemerkung:	Juni bis Oktober im Laub- und Mischwald einzeln stehend zu finden. Wohlgeschmeckend. Für jede Kost und jede Konсервierung geeignet.

Der ähnliche, schwach giftige Speitetäubling ist sehr scharf, blutrot, sehr gebrechlich; die weißen Blätter stehen frei.

5. Ledertäubling.

Hut, Futter:	Hut 8 bis 15 cm breit, Täublingsgestalt. Die schmierige Oberhaut lässt sich abziehen, ist braunrot, purpurfarbig, zeigt aber in der Mitte oft grünliche oder gelbliche Farbtöne. Blätter stehen weit, sind bauchig, frei oder angeheftet; erst lichtgelb, dann dottergelb, ledergelb.
--------------	---

Stiel:	bis 15 cm hoch, 1 bis 4 cm dick, walzig, weiß, oft rosa angelaufen, voll, fest, im Alter schwammig.
Fleisch:	weiß, fest, im Alter weich und mürbe. Milder Nußgeschmack ohne besonderen Geruch.
Bemerkung:	Juli bis Oktober, Laub- und Nadelwald. Guter Speisepilz. Die Ledertäublinge kommen in verschiedenen Arten vor. Leider sind unter den ockergelb-blätterigen Täublingen auch einige scharfe.

Nachwort.

In diesem Hefte wurden nur diejenigen Gruppen der Blätterpilze angeführt, welche durch gemeinsame, dem Sammler leicht sichtbare Merkmale gekennzeichnet sind. Außer diesen schenkt uns aber die Heimat noch viele andere Blätterpilze, die zum Teil schwerer erkennbar sind und von denen auch nicht alle von der Wissenschaft auf ihre Tauglichkeit für die Küche eindeutig erforscht sind. Aus diesen Gründen ist eine Anzahl von Pilzgruppen hier nicht beschrieben. So fehlen die Ritterlinge mit ihren ausgebuchteten Blättern, von denen der „Mai-pilz“ einer der ersten und der „Grünling“ einer der letzten Speisepilze des Schwammerljahres sind. Auch die schleimigen Gelbfüße mit dem wohlschmeckenden „Kuhmaul“, der beringte „Zigeuner“ und der kleine würzige „Knoblauchschwindling“ sind neben anderen Speisepilzen nicht erwähnt.

Auch Giftpilze stehen außerhalb der hier beschriebenen Gruppen; so der „Tigerritterling“, der „Schwefelritterling“, der „Riesenrötling“, der „Mairispilz“ mit seinen Verwandten aus der Familie der Faserköpfe, und andere mehr.

Der Anfänger in der Schwammerljagd tut gut, sich nur an die in diesem Hefte angeführten Gruppen zu halten, ihre Merkmale genau festzustellen und aus ihnen seinen Küchenbedarf zu decken. Seine Jagdbeute verteilt sich damit in ergiebiger Weise vom Frühling bis zum Spätherbst. Bei Pilzwanderungen in Begleitung von Pilzkennern mag er sich seine Kenntnisse erweitern. Die Mykologische Gesellschaft in Linz, Bürgerstraße 47, gibt jedem Pilzfreund auch gerne Rat und Auskunft.

γ

l

α_∞

l

