8. Beim Safranschirmpilz [*Macrolepiota rhacodes* (Vitt.) Sing.] sind — wie beim Parasol — nur Hüte zugelassen. In der Regel wird der Safranschirmpilz in geschlossenem Zustand gehandelt werden. Bei aufgeschirmten Exemplaren muß der Beauftragte die Farbe der Lamellen beachten. Nur, wenn diese noch hell sind, sind die vorgelegten Pilze handelsfähig. Das gilt übrigens auch für den Parasol.

Sammlern, die Fruchtkörper mit Stiel vorlegen, sollte man empfehlen, die Stiele zu trocknen und zu Pilzpulver zu vermahlen.

9. Der Austernseitling [*Pleurotus ostreatus* (Jacq. ex Fr.) Kummer] dürfte einschließlich der Farbvarietäten und nahestehenden Arten (Taubenblauer Seitling — *Pleurotus columbinus* Quél. ap. Bres. und Rillstieliger Seitling — *Pleurotus cornucopiae* Paulet ex Fr.) ein unproblematischer Handelspilz sein, zumal er jetzt schon in großen Plantagen gezüchtet wird.

Günstig ist es, wenn der Beauftragte die Farbrassen seines Heimatgebietes gut kennt, damit er schon äußerlich am Grade des Ausblasens das Alter der Fruchtkörper abschätzen kann; denn ältere Fruchtkörper sind sehr zäh und können nur noch ausgekocht werden.

Austernseitlinge sind oft schon nach wenigen Stunden Lagerzeit mit einer „Schimmelschicht" bedeckt. Für die Verwendung der Pilze ist das ohne Bedeutung. Es handelt sich dabei nämlich um auswachsende Hyphen der Hutoberhaut, ähnlich, wie man das auch bei Nebelkappen beobachten kann. Es ist also ein Zeichen dafür, daß der Pilz lebend ist und die Hyphen weiterwachsen, wenn man den Pilz ins Warme bringt.

10. Täublinge gelten schon seit längerer Zeit als gute Speisepilze. Für den Verkauf sind sie aber wegen ihrer Brüchigkeit nur bedingt geeignet. Es wurden daher nur solche Arten zugelassen, die relativ elastisches Fleisch besitzen und nicht so leicht zerbröckeln. Es sind dies: Speisetäublinge — *Russula vesca* Fr., Frauentäublinge — *R. cyanoxantha* Fr., Gefelderte Grüntäublinge — *R. virescens* (Schff.) Fr. und Wieseltäublinge — *R. mustelina* Fr. Andere wohlschmeckende Arten, z. B. die Ledertäublinge, dürfen nur verarbeitet gehandelt werden.

Fortsetzung folgt.

Gröger

Mykologische Notizen

Noch einmal: Ist der Erdschieber eßbar?

Zum Beitrag im Mykologischen Mitteilungsblatt *16:* 54—55 (1972) schrieb Lydia Mosler, Calbe: „Ich selbst habe den Erdschieber schon vor 20 Jahren probiert und festgestellt, daß er in Scheiben ge-

braten gut schmeckt. Des öfteren habe ich dies bei Tagungen erwähnt, hatte jedoch jedesmal den Eindruck, es glaube mir keiner. Als nun im letzten Herbst bei einer Exkursion mit 30 Teilnehmern der Erdschieber in Massen und so schön jung dastand, forderte ich alle Pilzsammler auf, ein Exemplar mit nach Hause zu nehmen, zu probieren und mir ihren Eindruck mitzuteilen. Einmütig erklärten sie mir hinterher, der Pilz schmecke weder bitter noch harzig, sondern würzig. (Allerdings bat ich, ihn noch am Abend des Sammeltages zu braten, und zwar in 5 mm dicken Scheiben.)"

Gertrud Meyer, Bad Salzungen, teilte mir folgendes mit: „An einem verhältnismäßig jungen Exemplar dieses Pilzes probierte ich die Zubereitung. Es stimmt tatsächlich, daß auf der Pfanne gebratene, ganz dünne Pilzscheiben (Rohkosthobel) genießbar und schmackhaft sind. Die Krusteln haben einen ähnlichen Geschmack wie Kartoffelchips. Sie müssen heiß serviert werden."

Dr. H. Kreisel schreibt zum selben Beitrag: „Zur Notiz über *Lactarius vellereus*-Genießbarkeit möchte ich darauf hinweisen, daß die Sammler meist nicht unterscheiden zwischen dem eigentlichen *L. vellereus* mit scharfem Fleisch und scharfer Milch (besonders in Buchenwäldern auf saurem Boden, Massenpilz im Norden der DDR) und *L. velutinus* mit zwar auch scharfem Fleisch, aber milder Milch (besonders in Eichen-Hainbuchenwäldern auf Kalk und Löß: Thüringen, Mähren), die in ihrem Gebrauchswert vermutlich recht unterschiedlich sind. *L. velutinus* hat auch den blaugrünlichen Lamellenansatz wie *Russula delica*."

Es wäre zu empfehlen, den Hinweis von Dr. Kreisel zu beachten und zu versuchen, ob sich beide Pilzarten als Speisepilze eignen.

Mila Herrmann

Hinweis zur Verwertung von Pilzabfällen (Röhren) zu Pilzpulver

Welcher Pilzfreund hat nicht schon oft beim Putzen der mühsam gesammelten Pilze von besonders großen und ausgereiften Röhrlingen das „Futter" sorgfältig abgelöst und dann achtlos in den Abfalleimer geworfen, nur weil man keine „schleimige" Mahlzeit genießen wollte. Mir tat es in solchen Fällen jedenfalls immer sehr leid, zumal ja hinreichend bekannt ist, wieviel wervolle Nährstoffe gerade in der Fruchtschicht enthalten sind.

Aufgrund dieser Tatsache habe ich versucht, eine brauchbare Verwendungsmöglichkeit zu finden. Nachstehend mein Ergebnis:

Die vorsichtig ausgelöste Röhrenschicht (von Birkenpilzen, Maronen, Steinpilzen o. a. — möglichst nach Arten getrennt) je nach der Dicke in 1/2 cm starke Scheiben quer durchschneiden und auf Papier ausgebreitet auf dem Grillrost im Backofen bei kleiner oder mäßiger Hitze und offener Backofentür trocknen, bis sie rasseldürr sind. Durch das Querschneiden der Röhrenschicht geht das Trocknen überraschend schnell. Nach Abkühlen zwischen zwei Packpapierbogen legen und mit dem Nudelholz mehrmals überrollen. Anschließend durch ein Sieb geben, wodurch etwaige kleine Fremdkörper zurückbleiben.

Auf diese Weise habe ich ein ausgezeichnetes Pilzpulver nur aus puren Röhren erhalten, und nach Arten getrennt, zu verschiedenen Soßen usw. verwandt (z. B. von Birkenpilzen ergibt dies eine ganz dunkle Soßenfärbung). Das Urteil meiner Mittagsgäste lautete einstimmig „ausgezeichnet".

Marga Trümpler, Halle/S., Puschkinstr. 46

Nachrichten - Persönliches

Robert Holzhey zum Gedenken

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Mykologisches Mitteilungsblatt

Jahr/Year: 1973

Band/Volume: 17

Autor(en)/Author(s): Herrmann Mila

Artikel/Article: Mykologische Notizen 101-103