

ist. Ich schnitt eine dieser Hälften von oben nochmals in der Mitte durch, so daß ich ein Viertelstück bekam. Da entdeckte ich die vorher vermißten, sehr kleinen Lamellen auf der neuen Schnittfläche. Mir war sofort klar, was ich falsch gemacht hatte: wegen der kugeligen Form hatte ich unbemerkt beim ersten Durchschneiden den Fruchtkörper nicht von oben, sondern quer durchgeschnitten und deshalb keine Lamellen sehen können.

Die Schilderung dieser Geschehnisse zeigt, daß nicht nur Sammler von Champignons, sondern auch von Bauchpilzen an die Verwechslungsgefahr mit dem Knollenblätterpilz denken sollten. Fehler, wie ich sie gemacht habe, die zum Glück ohne Folgen blieben, können dadurch vermieden werden.

E. Staudt

Noch ein kurzer Nachtrag . . .

(zum absonderlichen Pilzjahr 1998)

Zwei Dinge scheinen mir aus Sicht des Schwäbischen Waldes noch wichtig nachzutragen. Wir fanden in einem Waldstück auf engem Raum Mitte Oktober buchstäblich viele Dutzende von Herbstlorcheln. Sie sind hin und wieder als minderwertig bezeichnet worden. Nur ein Pilzkenner hat hervorgehoben, daß an ihnen „auch etwas zu beißen“ ist. Wie dem auch sei, so viele Herbstlorcheln habe ich noch nie auf einem Haufen gesehen. Schließlich sei noch erwähnt, daß Ende Oktober der lange von mir vermißte Lilastielige Rötleritterling bei Langert (Gemeinde Fichtenberg) in vielen schönen Ringen unter Apfel- und Birnbäumen entdeckt werden konnte.

Dann jedoch nahm die Pilzsaison ein fast jähes Ende. Etwa um den 15. November war endgültig Schluß mit dem Sammeln. Wir hatten in der Nacht zum 22. November zehn bis zwölf Minusgrade, und schon vorher reichte der Frost zur Beendigung der Saison aus.

Fritz Frasch

Ist das noch zulässig?

Vor kurzem habe ich bei einer Versandbuchhandlung das Pilzbuch von ERHARD, KUBICKA, SVRCEK „Der große Pilzführer“ angefordert und erhalten. Gute Aufnahmen und die Vielfalt von 451 Abbildungen machen das Buch recht handlich. Auch die knappe Darstellung gefällt.

Wer aber beschreibt mein Erstaunen über das, was ich über den Kartoffelbovist zu lesen bekam. Zitat: „Schwach giftig; aber einige Scheiben getrockneter, junger Fruchtkörper können in Suppen und Soßen als Gewürzpilz verwendet werden.“ Da wird also für „falsche Trüffel“, der bevorzugte Pilz mancher Betrüger, noch eine Lanze gebrochen. Oder sehe ich den Hinweis zu eng?

Es scheint mir, als basiere vieles auf osteuropäischen Gewohnheiten. Darauf deutet das Lob hin, das der Pfeffermilchling erfährt. Andererseits wird der Wollige Milchling ganz negativ beurteilt, wo doch – glaube ich – die beiden fast „gleichwertig“ sind und in anderen Büchern gemeinsam „mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz gebraten“ empfohlen oder zumindest erwähnt werden. Auch bei den anderen Milchlingen wird oft solche Eßbarkeit – Kochwasser wegschütten! – anders als normalerweise in unserem Gebiet beurteilt.

Fritz Frasch

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1999

Band/Volume: [35_2_1999](#)

Autor(en)/Author(s): Frasch Fritz

Artikel/Article: [Noch ein kurzer Nachtrag . . . \(zum absonderlichen Pilzjahr 1998\) 42](#)