

geringere Größe, konvergierende Zweige und meist kahlen Stamm; von flaccida durch die runzelige Oberfläche, die nach oben dickeren, verbreiterten Zweige — die Art wurde von El. Fries in sein Werk (1874) aufgenommen. (Übersetzung nach Winter S. 311/312.)

Karsten kennt übrigens auch die abietina und flaccida, von denen er Exsikkate (Fg. Fenn. 427 und 918) ausgegeben hat. Bei abietina bemerkt er nichts vom Grünwerden; die flaccida faßt er im Sinne von Fries auf: „kleiner und viel zarter als abietina; glatt; das Myzel aber flockig. Sporen kleiner, ellipsoid-rundlich ($4\text{--}5/3\ \mu$)“. (Auf die Sporenangaben ist allerdings bei Karsten nicht viel Verlaß.) — Abgebildet ist die corrugata nirgends; auch nicht bei Coker, der sie zu seiner nichtgrünenden Form von abietina rechnet (mit ?, S. 182).

Im Berliner Herbar befindet sich ein Exsikkat aus Ungarn 1903 (leg. Lämp ?): Pilz gelb, Ästchen starr, oben breitlich, rauh, Sp. $6\text{--}7/3\text{--}4\ \mu$; im Gewebe gelbe Körper. Das Exemplar ist als corrugata mit ? eingelegt. Karsten hat anscheinend seine Art nicht ediert. Meine Beobachtung siehe unten.

(Fortsetzung folgt.)

Über den Wert des Nebelgrauen Trichterlings (*Clitocybe nebularis* Batsch) als Speisepilz.

Von Helmut Klein, Mainz.

In den Kiefernwäldern bei Mainz ist *Clitocybe nebularis* ein häufiger und regelmäßig erscheinender Pilz. Vor allem da, wo der Kiefernwald mit Laubhölzern (Eichen, Robinien) durchsetzt ist, trifft man bis in den Spätherbst „Hexenringe“, in denen wir schon über 100 Fruchtkörper zählen konnten. Obwohl der Pilz mit leichter Mühe und in großen Mengen gesammelt werden kann, lassen ihn die meisten Pilzsammler trotz seines wunderbar weißen Fleisches unberührt. Auf zahlreichen Pilzwanderungen konnte ich feststellen, daß er als Speisepilz bei uns kaum bekannt ist.

In der Literatur (Migula, Michael, Herrmann¹), Dubian²) werden der angenehme Geschmack und die vielseitige Verwendbarkeit des Pilzes hervorgehoben. Michael, Gramberg und Dubian empfehlen die Graukappe als zum Trocknen geeignet.

Diese Angaben veranlaßten mich, diesen schönen Pilz selbst zu versuchen, um ihn dann mit gutem Gewissen empfehlen zu können. Zunächst verwendeten wir die Graukappe nur mit anderen Pilzen (besonders Reizkern) zusammen. Diese Gerichte waren ausgezeichnet und wurden immer mit Freude begrüßt. Nach und nach, als die Zahl der Pilzarten geringer wurde, aßen wir den Graukopf auch als Alleingericht. Der charakteristische, strenge Geruch und Geschmack störten zunächst nicht sehr. Nachdem wir dieses Gericht in etwa wöchentlichem Abstand mehrmals gegessen hatten, wurde es jedoch immer weniger geschätzt, was bei anderen Pilzen niemals der Fall war. Noch schlechter waren die Er-

¹) Herrmann, Emil, „Welche Pilze sind eßbar?“ Heilbronn.

²) Dubian, „Merkblatt für Pilzsammler“. Darmstadt 1917.

fahrungen mit getrockneten Graukappen. Hier war der Geruch so widerlich, daß die Pilze als ungenießbar beseitigt werden mußten.

Interessant ist in diesem Zusammenhang die unterschiedliche Bewertung des Pilzes bei Gramberg in der dritten (1921) und der neuesten Auflage seines vorzüglichen Werkes.

In der 3. Auflage heißt es: „Er hat einen besonders charakteristischen, angenehmen Geschmack. Einzelne Feinschmecker finden ihn ausgezeichnet, andere sonderbar und wenig angenehm. Der Graukopf eignet sich vorzüglich zum Trocknen und kann zum Würzen verwendet werden.“

In der neuesten Auflage lautet die entsprechende Stelle: „Der Graukopf duftet und schmeckt stark und durchdringend süßlich würzig. Manche finden den Geruch widerlich rettigartig. Er hat einen eigenartigen aufdringlichen Geschmack, der sehr verschiedenartig beurteilt wird. Er eignet sich auch zum Trocknen, Würzen und zur Herstellung von Pilzwürze.“

Nach meinen Erfahrungen ist die Graukappe ein guter Mischpilz. Als Alleingericht ist sie nicht empfehlenswert; zum Trocknen ist sie ungeeignet.

Was ich aus dem Leben unseres großen Vogtländischen Pilzforschers Edmund Michael zu berichten weiß.

Von Oberlehrer Mittelstädt, Gera.

Als ich am Ende des vorigen Jahrhunderts Volksschullehrer in Rothenacker war, kam ich auch in mein Kirchdorf nach Mißlareuth, dem westlichsten Dorf im damaligen Königreich Sachsen. Hier zeigte mir der Ortspfarrer sein Pfarrgut und erzählte mir viel von seinem früheren Pfarrgutspächter Edmund Michael, der es zum Lehrer in Dobareuth bei Hirschberg a. d. S. gebracht hätte, ohne ein Seminar zu besuchen. Er berichtete, daß sein Pächter viel in seiner Bücherei gelesen habe und ihn oft gefragt habe. Die treue Gattin hätte fleißig mitgelernt. Lang brannte bei ihm nach der Feldarbeit die dürftige Nachtlampe. Dann wurde im Bett abgehört und aufgesagt, weil der strebsame Ehemann sich vorgenommen hatte, in Schleiz als Autodidakt die Prüfung für Volksschullehrer abzulegen. Nach den gründlichen Vorbereitungen stellte er sich zum Abgangsexamen im Seminar zu Schleiz ein und bestand die Prüfung mit „vorzüglich“, worauf er an der Volksschule zu Dobareuth seine erste Anstellung fand. Nicht lange darnach erhielt er seine Anstellung als Lehrer an der Landwirtschaftlichen Schule zu Auerbach i. Vogtl.

Während dieser Zeit lernte auch ich ihn kennen und schätzen. Man hatte mich zum Vorsitzenden des Landwirtschaftlichen Vereins zu Reuth ernannt, wo ich öfter einen Vortragenden für Obst- und Gartenbau sowie für Pilze und deren Verwendung benötigte. Ich wandte mich an den Kreisverein des Vogtlandes und erhielt unsern erfahrenen und beliebten Edmund Michael zugewiesen, bzw. seine Gattin, die für das Einwecken der Pilze Kurse abhielt.



Oben und Mitte: Wer kennt diesen schönen Schirmpilz ?
Von Oberlehrer Vogt, Halberstadt.

Unten: Ein schöner Hexenring eines nicht näher bestimmten
Pilzes, vielleicht von *Collybia maculata*.
Von Oberlehrer Paschke, Celle,

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1940

Band/Volume: [19_1940](#)

Autor(en)/Author(s): Klein Helmut

Artikel/Article: [Ober den Wert des Nebelgrauen Trichterlings \(*Clitocybe nebularis* Batsch\) als Speisepilz 44-45](#)