

# Speisepilze an Baumstümpfen

Autor(en): **Seidel, M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **20 (1942)**

Heft 10

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934375>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Speisepilze an Baumstümpfen.

Von M. Seidel, Görlitz.

Speisepilze an Baumstümpfen sind zumeist an keine Witterungsverhältnisse gebunden, erscheinen daher alljährlich zur gegebenen Zeit und manchmal sogar zwei- bis dreimal. Ihre Mycelien entziehen dem Stumpfe die letzten Nährsäfte, bis derselbe zermürbt ist und zu Waldboden zerfällt.

Der edelste unter diesen *Saprophyten* ist der *Stockschwamm* (*Pholiota mutabilis*), der meist nur Laubholzstümpfe bevorzugt. Er erscheint bereits im Mai und dann im Herbst nochmals. Oft habe ich an demselben Stumpfe die Stockschwämmchen zum dritten Male geerntet. Als Suppenpilze mit einer guten Buttereinbrenne ersetzen sie jede fette Ochsenchwanzsuppe. Auch zum Füllen von Tomaten eignen sich dieselben vortrefflich. Beim Zurichten nimmt man nur die Hüte, da die Stiele zu hart sind. Wer sich die Stellen merkt, kann wohl zehn Jahre, ohne gesät zu haben, ernten.

Ebenso wertvoll ist der «*Rauchblättrige Schwefelkopf*» (*Hypholoma capnoides*), der nur an Fichtenstümpfen wächst, oft bis in den Winter hinein und ebenfalls in grossen Mengen gesammelt werden kann. Seine Zubereitung ist dieselbe wie beim Stockschwämmchen.

*Schwarzfuss-Porlinge* (*Polyporus squamosus*) lieben Buchenstümpfe und schmecken jung vortrefflich. Alte Stücke kann man noch als Suppe verwenden und kocht aus ihnen nur die Nährsalze — Phosphor und Kali — heraus. Beim Bruch oder Schnitt duften dieselben nach frischen Gurken.

Die *Winterpilze* (*Collybia velutipes*) kommen uns zur Weihnachtszeit recht gelegen. Selbst fest gefrorene Stücke finden gute Verwendung. Auch hier nimmt man nur die Hüte, die Stiele können zur Suppe ausgekocht werden.

Die «*Kleinsporigen Saumpilze*» (*Hypholoma hydrophilum*) sind gebrechliche Schwämme, kommen auch in grossen Mengen auf und an Stümpfen vor. Man wird dieselben wegen ihrer Gebrechlichkeit stets im Korbe sammeln. Die

Stiele können infolge ihrer Weichheit mit verwendet werden. *Hyph. hydrophilum* wird leicht verwechselt. Er ist in seiner Gattung der «*Kleinsporigste*».

*Rote Ritterlinge* (*Tricholoma rutilans*) wachsen an Nadelholzstümpfen. Am faulenden Holze nehmen sie leicht den modrigen Geschmack an und sind dann unbrauchbar. Zu Mischgerichten oder zum «*Königsberger Fleck*» finden dieselben gute Verwendung.

Bei den *Dachpilzen* (*Pluteus cervinus*) ist es ebenso. Auch diese Baumpilze, die zumeist nur einzeln am Stumpfe wachsen, sind als Mischpilze zu säuerlichen Gerichten gut zu verwenden.

Den *Gallert-Stacheling* (*Tremellodon gelatinosus*) findet man an morschen Kiefernstümpfen, jedoch nicht oft. Mit Wurzelgemüse, säuerlich zubereitet, kann derselbe als Sülze verwendet werden.

Der *Schwefel-Porling* (*Polyporus sulfureus*) ist ein gefährlicher Baumtöter. Oft enthält derselbe viel Gerbsäure, daher wird man ihn vor der Zubereitung abbrühen. Er eignet sich jung als Speisepilz.

Dasselbe gilt auch vom *Leberpilz* (*Fistulina hepatica*), der als Parasit an alten Eichen häufig vorkommt. Man schneidet aus dem fleischigen Pilze kleine Scheiben und bereitet dieselben wie «*Wiener Schnitzel*».

Der «*Ziegelrote Schwefelkopf*» (*Hypholoma sublateralitium*) stand früher auf der Giftliste. Als Suppenpilz findet derselbe bei Liebhabern gute Verwendung. Die Fleischstücke schmecken etwas bitter und sind daher nicht mit zu verwerten, also nach dem Kochen zu entfernen.

Ein schmackhafter Suppen- und Gemüsepilz ist der *Austern-Seitling* (*Pleurotus ostreatus*), ein allbekannter Schädling an Laubbäumen. Auch dieser Parasit erscheint oftmals zweimal im Jahre. Im Sommer schimmern seine Lamellen goldgelb, im Frühjahr und Herbst bleiben dieselben weiss. Das beweist, dass auch Wärme Farbenveränderung bewirkt.