

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 20 (1942)
Heft: 10

Artikel: Speisepilze an Baumstümpfen
Autor: Seidel, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934375>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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.