

*millariella mellea*) bezeichnet werden. *Pleurotus ostreatus* wird sogar, ähnlich wie der «champignon de Paris» (*Agaricus bisporus*), in künstlichen Anlagen kultiviert und neuerdings auch von Pflanzen-Versandhäusern für die «Hauszucht» angeboten. Auch andere *Pleurotus*-Arten sind gute Speisepilze, mit Ausnahme von *P. columbinus*, der nach ROMAGNESI (1971: 213) Verdauungsbeschwerden verursachen kann. Zu beachten ist bei der Zubereitung des Hallimasch, dass rohe Fruchtkörper leicht giftig sind. Das Kochwasser sollte weggeschüttet werden. Roh geniessbar und gut sind einige Gallertpilze wie der Eispilz (*Pseudohydnum gelatinosum*) oder das Judasohr (*Hirneola auricula-judae*). Auch junge, frische Fruchtkörper des Schwefelporlings (*Laetiporus sulphureus*) werden mancherorts geschätzt. Verwertbar sind allerdings nur Exemplare von Laubbäumen, da Hüte an Nadelbäumen (vorwiegend an Lärchen) stark harzig schmecken. Wegen ihres angeblichen Geschmacks nach gebackenen Hähnchen wird der Pilz in manchen Regionen der USA als begehrtes «chicken of the woods» gesucht (nach GILBERTSON 1980: 15). Ein guter Speispilz ist auch die Ochsenzunge (*Fistulina hepatica*), die in Liechtenstein am Fusse alter Eichen zu erwarten wäre.

Als geniessbar, jedoch oft von recht unterschiedlicher Güte, werden auch frische Fruchtkörper von *Polyporus squamosus*, *Hericium*-Arten, *Creolophus cirrhatus*, *Bondarzewia montana*, *Lentinus lepideus*, *Lentinellus cochleatus*, *Flammulina velutipes*, *Hypholoma sublateralitium* und einer Anzahl *Agaricales*-Arten an Holz wie *Pluteus*-Arten, *Coprinus*-Arten, *Tricholoma*-Arten u. a. (vgl. z. B. SYRČEK et al. 1979) angegeben.

Nach RINALDI & TYNALDO (1973) seien sogar junge Fruchtkörper von *Inonotus hispidus* und *Polyporus brumalis* geniessbar, auch die zinnoberroten Becher des Ascomyceten *Sarcoscypha coccinea*, die gallertige *Auricularia mesenterica* u. a. Aus kulinarischer Sicht sind sie jedoch wertlos.

Die Anzahl giftiger Pilze an Holz ist gering. Eine Reihe von geniessbar geltenden Arten kann unter Umständen Verdauungsbeschwerden verursachen, insbesondere ältere Exemplare von ledriger Konsistenz. Rohe Fruchtkörper des Hallimasch sind leicht giftig. Für tödlich giftig halten SVRČEK et al. (1979) *Galerina marginata*. Als Giftstoff ist das Cyclopeptid d-Amanitin nachgewiesen worden, das zu den Ama-