9. Beim Würzen von Pilzspeisen ist mit ganz besonderer Sorgfalt zu arbeiten.
   Am günstigsten sind die zartschmeckenden heimischen Würzstoffe zu verwenden, wie Petersilie, Kerbelkraut, Estragon, Zwiebel, Schnittlauch u. dgl. Mit der Zugabe von Salz höchst sparsam sein.
10. Pilzgerichte sind nur in solchen Mengen zuzubereiten, die für eine Mahlzeit benötigt werden.
   Aufbewahren und neuerliches Wärmen von Pilzspeisen ist, besonders in warmer Jahreszeit, nicht ratsam. Skis.

Zur Frage der Essbarkeit einiger Pilze.

In Zeiten des Mangels wird gern auf das Fleisch des Waldes zurückgegriffen, und die Pilze werden dann nicht nur von Pilzfreunden, sondern auch von anderen Menschen gerne genossen. Sie waren in diesem Herbst sehr begehrt und viele Hausfrauen waren glücklich, wenn sie ihren Speisezettel durch ein Gericht Grünlinge bereichern konnten. Schon lange hatten sich die Pilze einer so großen Nachfrage nicht erfreut. Der Herbst hatte auch die nötige Einsicht und spendete noch durch den ganzen November große Mengen von Pilzen, nach denen wir im Sommer vergeblich suchten.

Im November war einer der häufigen Pilze der Seifenritterling, *T. saponaceum*. Er war in den dürren Kiefernwäldern der Kurmark in großen Mengen anzutreffen und mancherorts konnte man einen Korb voll in ganz kurzer Zeit sammeln, da die Seifenritterlinge wie gesät nebeneinander standen. Im Weltkriege war dieser Pilz etwas in Verruf geraten, da er verschiedentlich Verdauungsstörungen hervorgerufen hatte. Schwere Vergiftungen sind zwar niemals erfolgt.

Ich lasse den Pilz für Mischgerichte stets sammeln, empfehle etwa fünf Pilze auf das Gericht. — Man kann aber den Seifenritterling auch in großen Mengen sammeln, wenn man ihn richtig verwertet. Er eignet sich vortrefflich zur Herstellung von sauren Pilzen. Die Seifenritterlinge werden in Wasser 20 Minuten gekocht, dann das Wasser durch ein Sieb abgegossen und die Pilze in heißes Essigwasser mit den üblichen Gewürzen (halb Essig, halb Wasser) getan. — In derselben Weise zubereitet habe ich in diesem Herbst enthäutete Fliegenpilze, die sehr gut schmecken, gegessen, ohne Folgen. — Ein anderer Pilz, der sich meiner besonderen Liebe erfreut, ist der Riesenritterling, *T. colossus*. Er ruft häufig Beschwerden hervor und eignet sich zum Genuß nur bei besonderer Zubereitung. Ich habe das rötende Fleisch dieses sehr ergiebigen Pilzes in Mengen getrocknet und verwerte es für Fleischklobse und Wiener Hackbraten zum Strecken des Fleisches. Die getrockneten Pilze werden 12 Stunden über Nacht in Wasser eingeweicht, wodurch die Pilze einmal wieder weich werden, andererseits die verdauungsstörenden Stoffe verlieren. Da der Pilz in manchen Wäldern in Mengen vorkommt und äußerst ergiebig und ohne viel Abfall ist, so lohnt sich das Sammeln und Trocknen für den Winter schon. Br. Hennig-Berlin.

Lohwag, K., Verwachsungsversuche an Fruchtkörpern von Polyporaceen. I. (Biologia generalis, 14, 1938, 432—445), II. (Ann. Mycolog. 37, 1939, 169—180).

Es wurde die Weiterentwicklung von Fruchtkörpern von *Coriolus pubescens* und *Fomes fomentarius* untersucht, wenn man sie um 180°, bzw. 90° um die Horizontalachse dreht. Ferner wurden Keilstücke aus Fruchtkörpern von *Fomes fomentarius*, *Trametes rubescens* und *Fomes pinicola* herausgeschnitten, um die Horizontalachse um 180°, bzw. 90° gedreht und ohne Änderung der Polarität wieder in den Fruchtkörper eingesetzt. Bei der Drehung ganzer Fruchtkörper zeigte sich, daß insbesondere Hutrand und Röhrenschicht befähigt sind, wieder auszuhyphen und nach unten zu eine neue Röhrenschicht zu bilden. Wieder eingesetzte Keilstücke verwachsen nicht nur vollständig mit dem ursprünglichen Fruchtkörper, sondern können auch weiterwachsen. Wie der Verf. durch Versuche weiters feststellte, wird die wachstumsfähige Hutrandzone schon durch ganz geringe Hindernisse im Wachstum gehemmt, woraus sich z. B. das Einwachsen von Grashalmen in die Fruchtkörper erklärt.

Im 2. Teil seiner interessanten Arbeit berichtet K. Lohwag über Pfropfungsversuche an *Fomes pinicola*, bei denen abgeschnittene Hutrandstücke antipolar (d. h., mit dem ursprünglichen Hutrand an die Schnittfläche des Mutterstückes) angesetzt wurden. Solche Stücke verwachsen mit dem alten Fruchtkörper und bilden an der nunmehr außenliegenden Schnittfläche einen neuen Fruchtkörper aus, der dorsal ein normales Deckgeflecht und auf der Unterseite eine Röhrenschicht besitzt. Die anatomischen Verhältnisse der Verwachsungszone werden genau beschrieben und durch mehrere Abbildungen erläutert. Die Umkehrbarkeit der Polarität ist nach Lohwag aus der Umkehrbarkeit der protoplasmatischen Massenströmung zu erklären. Fr. Swoboda.

Savulescu, T., Une nouvelle espèce d'Urophlyctis sur les feuilles de Statice Gmelini Willd. (Rév. de Mycol., 1939, 4.)
— Nouvelle contribution à la connaissance des Peronosporacées et Ustiluginacées de Roumanie. (Acad. Roum., Bull. de la section scientif., 20, 7.)
Savulescu, O., Une maladie du riz récemment constatée en Roumanie. (Ebenda. 20, 8—10.)
Savulescu, T., Contribution à la connaissance des Urédinées de Roumanie. (Ebenda, 21, 3—4.)
Sandu-Ville, C., Exosporium deflectens Karst. auf Blättern von Juniperus communis L. in Rumänien. (Ebenda, 21, 5—6.)
Savulescu, T., Sandu-Ville, C., Aronescu, A., Stanescu, A., L'état phytosanitaire en Roumanie au cours de l'année 1936—1937.
Aronescu-Savulescu, A., Contributiuni la studiul ruginii de pe gura leului (Puccinia Antirrhini Diet. et Holway). (Ann. de l'Inst. de recherches agronom. de Roumanie, 1938, 10.)
Savulescu, T. und Sandu-Ville, C., Incercari pentru stabilirea rasetor fiziologice la cele doua specii de Tilletia ce produc malura graului in Romania. (Ebenda.)

Zur Förderung des Pilzverbrauches.

Pilzausstellung und Pilzberatung im Marktamt der Stadt Wien.

Während vor der Heimkehr der Ostmark ins Reich von den vielen Arbeitslosen bei der Suche nach Verdienst und Brot für die Familien ein sehr erheblicher Teil begreiflicherweise auf das Sammeln der Waldfrüchte und dabei insbesondere der Pilze hingelenkt wurde, nahm die Zahl dieser Sammler mit dem Schwinden der Arbeitslosigkeit nach dem Anschluß sehr merklich ab. Es machte sich das empfindlichst in einem starken Rückgang der Pilzanlieferung auf den Wiener Märkten geltend.

Während in den Jahren 1933 bis 1937 mit Ausnahme des schwachen Jahres 1935 732.000 bis 1,078.000 kg Pilze jährlich auf den Märkten zum Ver-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Deutsche Blätter für Pilzkunde

Jahr/Year: 1940

Band/Volume: 2_2_1940

Autor(en)/Author(s): Swoboda Franz

Artikel/Article: Zur Frage der Essbarkeit einiger Pilze 16-17