

Erfahrungsaustausch.

Herr Hans Spaeth, Aalen in Württemberg, teilt mit:

In der nächsten Umgebung unserer Stadt erscheint von Mitte Juli an sehr häufig der Pfeffermilchling, *Lactarius piperatus*, der dann Mitte September vom Wolligen Milchling, *Lactarius vellereus*, abgelöst wird. Ich stehe vor der Frage, ob dieser erstere Pilz der Bevölkerung zugänglich gemacht werden kann. Michael Schulz empfiehlt, ihn ohne vorherige Abkochung zu braten. Emil Hermann, Dresden, will ihn vorher abgekocht haben. Ich selber machte folgende Erfahrungen:

Einigemal aß ich kleinere Mengen, in Butter gebraten, und stellte fest, daß die Schärfe nahezu verschwunden, das Fleisch wohl etwas hart, das Gericht aber schmackhaft war. Letzten Sommer aber bekam ich nach Genuß einer größeren Menge, ebenso zubereitet, heftige Leibscherzen, die mehrere Stunden anhielten und denen später Brechreiz folgte. Derselbe Vorgang wiederholte sich nach einem zweiten Versuch mit derselben Art, während ein junger Mann, der mitaß, keinerlei Beschwerden spürte. Eine Verwechslung etwa mit *vellereus* war ausgeschlossen. Das nächstemal kochte ich diese Pilze kurz, schüttete das Kochwasser ab, fand das Gericht harmlos, aber etwas weniger schmackhaft.

Wer hat mit diesem Pilz Erfahrungen gemacht?

Nachwort der Schriftleitung. Wir verweisen auf Seite 121, Jahrgang 1937 dieser Zeitschrift, wo der Pfeffermilchling in Form von Pilzsalat Verwendung fand. Die Pilze werden geschnitten, in kaltem Wasser zugestellt, und mit einer ausgiebigen Messerspitze Speisesoda versehen. Etwas sieden lassen, kalt abschrecken, Salatbereitung. Wer kennt eine andere Art der Zubereitung?

Pilzverwertung.

Pilzprobeessen.

Da heuer zum erstenmal in Wien getrocknete und in Salz eingelegte Eierschwämme sowie getrocknete Speiselorcheln verkauft wurden, veranstaltete der Reichsbearbeiter für Pilzfragen der RAW. und Vorsitzender der Deutschen Mykologischen Gesellschaft, Univ.-Prof. Dr. H. Lohwag, ein Probeessen, das bei tatkräftiger Mithilfe des Marktamtes auf Grund des großen Entgegenkommens der Direktion der Höheren Lehranstalt für hauswirtschaftliche Frauenberufe dort stattfinden konnte, wobei die Speisen unter der Leitung von Frau Dr. Skisliwicz von den Schülerinnen der Anstalt in der Anstaltsküche hergestellt wurden. Als Teilnehmer waren zum Probeessen eingeladen: Herren vom Marktamt und der Lebensmitteluntersuchungsanstalt, der Gaureferent und die Kreisreferenten von Wien der RAW. und Herren der Deutschen Mykologischen Gesellschaft. Auf Einladung der Frau Schulrat Frerich besichtigten die Teilnehmer die Anstalt und waren von den Einrichtungen und der peinlichen Sauberkeit entzückt.

Bezüglich der Pilze war ziemlich einheitlich folgendes Urteil festzustellen:

Die getrockneten Eierschwämme schmecken bitter. Die in Salz eingelegten erwiesen sich als sehr empfehlenswert. Die getrockneten Lorcheln zeichneten sich durch ihren würzenden Geschmack aus. Alle folgenden, ausprobierten Kochanweisungen können sehr empfohlen werden, nur wären die getrockneten Eierschwämme durch andere Pilze zu ersetzen.

Pilz-Probekost, 6. November 1940.

Von Dr. W. Skisliewicz, Wien.

M a t e r i a l: getrocknete Eierschwämme, eingedoste Eierschwämme, getrocknete Lorcheln.

Aus 10 dkg trockenen Eierschwämmen wurden nach dem Quellen 30 dkg. Aus 15 dkg trockenen Lorcheln wurden nach dem Quellen 50 dkg. Quellungsdauer: 24 Stunden.

Die trockenen Pilze wurden sorgfältig ausgesucht, in achtmal gewechseltem kaltem Wasser gewaschen. Das Quellungswasser wurde bei der Zubereitung der Speisen verwendet.

Zubereitete Speisen:

Brotaufstrich (10 Stück Vollkornbrotstücken):

3 dkg Butter, 5 dkg Mehl, ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Frischmilch oder Wasser, passierte Salzsardellen, gehackter Kümmel; 3-5 dkg Eierpilze, trocken gewogen, 2 dkg Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz, Kümmel; Vollkornbrot.

Mehl in Butter leicht bräunen, mit Milch oder Wasser zu einer dicken Einnach aufgießen. Mit passierten Salzsardellen und gehacktem Kümmel würzen. Kalt stellen und dabei öfters umrühren, damit keine Haut entstehen kann. Die gewaschenen Pilze 24 Stunden in kaltem Wasser quellen lassen, fein hacken und mit feingeschnittener Zwiebel und Petersilie in Butter weich dünsten. Die Pilze entweder in die Milcheinmach einrühren oder auf die mit gewürzter Milcheinmach gestrichenen Brotschnitten auflegen. Mit Streifen von grüner Paprika, geschnittenem Schnittlauch oder Petersilie verzieren.

(Fortsetzung folgt.)

Mitteilungen der D. M. G.

Rektor Dr. Walther Neuhoﬀ, Königsberg, der verdiente Verfasser der Ab-
schmitte: Die Gallertpilze (Tremellineae) und Die Milchlinge (Lactarii) des großen
Werkes: „Die Pilze Mitteleuropas“ feierte am 12. Februar 1941 seinen 50. Geburts-
tag. Wir beglückwünschen ihm herzlichst und hoffen, daß er auch weiterhin unsere
Pilzkenntnisse durch ebenso sorgfältige Arbeiten bereichern wird wie bisher.

Mitgliederwünsche. Herr Hans Spaeth will Schäfers Russula-Monographie er-
werben und ersucht um Angebot an ihn: Aalen, Württemberg, Kastellstraße 12.

Wir gedenken!

Der Tod entriß uns drei treue Mitglieder:

Hauptschuldirektor **Alfons Hoibauer**, Wien;
Hofrat **Dr. Ludwig Linsbauer**, Wien-Klosterneuburg;
Inspektor **Emanuel Wallauschek**, Wien.

Die deutsche Erde sei ihnen leicht!

Deutsche Mykologische Gesellschaft.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1941

Band/Volume: [3_1941](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Pilzverwertung 11-12](#)