

## Erfahrungsaustausch.

### Vom Austernseitling (Pleurotus ostreatus).

Von Hans Spaeth, Aalen in Württemberg.

Im vergangenen Jahr (1940) sah ich ihn zweimal, am dritten und am drittletzten Tag des Jahres, also mitten im Winter. Beide Male wucherte er üppig in rund 150 jungen und älteren, bis 15 cm breiten Fruchtkörpern am Stamme einer mächtigen Rotbuche, vom Fuße bis zu Mannshöhe. Die Pilze waren dachziegelförmig über- und nebeneinander gelagert, steif gefroren und von frischem Aussehen. Um so schlimmer sah der Wirtsbaum aus. Auf einer Fläche von 2 m Höhe und  $1\frac{1}{2}$  m Breite im Umfang war die Rinde abgeschält und das kränkelnde Holz kahl gelegt. Die Pilze saßen mitten in dieser kahlen Platte. Zu beiden Seiten hatte ein festanliegendes Korkgewebe die Wundränder bereits überwallt, während unten und oben die Rinde locker saß. Unter ihr wurde beim mühelosen Abschälen eine weiße, mehligte Masse sichtbar, die sich im Zusammenhang mit der Einwirkung des Schmarotzers aus dem Holz gebildet hatte.

Ich brach etliche Pilze ab, um sie zu Hause zu kosten. Sie wurden in feine Stücke geschnitten und gedünstet. Dabei fielen sie durch ihre Trockenheit auf und verschluckten viel Fett. Sie schmeckten überraschend gut.



## Pilzverwertung.

Pilz-Probekost, 6. November 1940.

Von Dr. W. Skisliwicz, Wien.

(Fortsetzung.)

Würziger Pilzeintopf (6 Personen):

4–6 dkg Fett, 20 dkg Zwiebel, 10 Stück grüne Paprika,  $\frac{1}{2}$  kg Paradeisäpfel, 20 dkg getrocknete Eierpilze (50–60 dkg frische),  $\frac{3}{4}$  kg Erdäpfel, Salz.

Geschnittene Zwiebel in Fett goldgelb anrösten, nudelig geschnittene grüne Paprika, geschnittene Paradeisäpfel, ebenso zerteilte Pilze dazugeben, halbweich dämpfen, zuletzt geschälte, würfelig geschnittene Erdäpfel beimengen und alles zusammen bis zum Weichwerden dünsten, salzen.

**Graupen mit Pilzen (6 Personen):**

30 dkg Graupen, 1 Stück Zwiebel, Petersilie,  $\frac{1}{4}$  kg Karotten, 1 Stück Kohl, 6 dkg Fett, 20 dkg getrocknete oder 50—60 dkg frische Eierschwämme, Salz, 3 bis 6 dkg Reibkäse.

Graupen in der drei- bis vierfachen Wassermenge weich dämpfen (Kochkiste). In Fett geschnittene Zwiebel anrösten, gehackte grüne Petersilie, nudelig geschnittene Karotten, ebenso geschnittenen Kohl und die eingeweichten, grob geschnittenen Eierschwämme dazugeben und weich dämpfen. Zuletzt die Graupen einrühren und mit Salz und Basilikum würzen. Zur angerichteten Speise geriebenen Käse reichen; Beigabe: Salate.

**Pilzlaibchen (6—8 Stück):**

6 Semmeln oder 30 dkg Weißbrot, 2 dkg Fett, Zwiebel, Petersilie, 10 dkg getrocknete oder 25—30 dkg frische Eierschwämme, Senf oder Sardellenpaste, 2 Kaffeelöffel Eiweißpulver oder 1 Ei, Salz, Basilikum, Semmelbrösel, Fett zum Backen.

Eingeweichte getrocknete oder frische Pilze fein hacken, mit kleingeschnittener Zwiebel und Petersilie in Fett dämpfen. Die Semmeln in Wasser legen, quellen lassen, sehr gut ausdrücken und zu einem Brei verrühren. Den Semmelbrei mit den weich gedämpften Pilzen, dem Eiweißpulver oder Ei, Salz, Senf oder Sardellenpaste und so viel Semmelbröseln vermengen, daß flache Laibchen geformt werden können. Diese in wenig Fett rasch auf beiden Seiten abbraten oder auf einem befetteten Backbleche mit Fettflocken belegt, im Rohr braten. Beigabe: Salate, Soßen, Gemüse.

**Erdäpfelknödel mit Pilzfülle:**

Erdäpfelteig mit folgender Fülle belegen und in bekannter Weise zu Knödeln verarbeiten:

Getrocknete, in Wasser geweichte Eierschwämme grob hacken und mit fein geschnittener Petersilie und Zwiebel in Fett weich dämpfen. Lassen die Pilze etwas zu viel Wasser, so ist die Fülle mit klein geschnittenen Semmelwürfeln oder Bröseln zu festigen. Zuletzt salzen.

**Gemüseröllchen mit Pilzfülle:**

Einzelne, gleichmäßig große Kohl-, oder Kraut- oder Burgunderrübenblätter dämpfen, bis sie geschmeidig sind. Hierauf mit folgender Fülle bestreichen, zusammenrollen, in eine befettete Pfanne geben, mit Fettstückchen und gehackter Zwiebel bestreuen und bei guter Hitze im Rohre braten.

Fülle für 20 Kohl-, Kraut- oder Burgunderrübenblätter: 15 dkg Haferflocken, 6 dkg Fett, 10 dkg getrocknete oder 25 dkg frische Eierschwämme, Petersilie, Zwiebel, etwas Frischmilch, Salz, Basilikum, Kümmel.

In Fett gehackte Zwiebel und Petersilie anrösten. Die geweichten, gehackten oder grob gehackten frischen Eierschwämme dazu geben und weich dämpfen. Hierauf die Haferflocken einrühren, etwas anrösten lassen und mit wenig Milch weich und dick einkochen. Mit Salz, Kümmel und Basilikum würzen.

**Sämtliche Gerichte gewinnen an Geschmack, wenn statt der Eierschwämme **getrocknete Lorcheln** verwendet werden.**

**Probekost:** Brotaufstrich: getrocknete Eierpilze (bitter). Würziger Eintopf: eingedoste Eierpilze. Graupenspeise: getrocknete Lorcheln. Laibchen: getrocknete Eierpilze (bitter). Röllchen: getrocknete Eierpilze. Knödel: Gemenge von Lorcheln und eingedosten Eierpilzen (sehr feiner Geschmack).

Für die Schriftleitung verantwortlich: Hans Fenzl, Wien-Purkersdorf, Herrengasse 6.  
Druck: Ferdinand Berger, Horn, Niederdonau.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://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): Skisliewicz W.

Artikel/Article: [Pilzverwertung 23-24](#)