

*arvensis*) in großer Menge, spärlicher der Waldegerling (*Ps. silvatica*); von den Milchlingen erschienen: Reizker und Brätling, aber nicht zahlreich. An Täublingen tauchte, bei uns wohl zum ersten Male, der Kohlige Täubling (*R. nigricans*) in einigen jungen Stücken auf, zahlreicher war der grüne Täubling (*R. aeruginea, graminicolor*) zu sehen; auch dieser Täubling ist auf unseren Pilzmärkten eine junge Erscheinung. In früheren Jahren gab es bei uns überhaupt keine Täublinge auf dem Markte; die roten eßbaren Arten, z. B. lepida und depallens Ricken (*R. vesca sub-spec. depallens/Rick./Sing.*) werden überhaupt gemieden, und das ist, wenigstens vorläufig, gut so, weil in unserer Volksinsel unter den berufsmäßigen Sammlern diesbezüglich noch keine Überlieferung vorhanden ist.

Die Iglauer sind eben durch das im allgemeinen immer noch häufig zu nennende Auftreten des Steinpilzes und anderer hochwertiger Röhrlinge, wie Rothhäubchen, Gauklerpilz oder Schuppenstieler Hexenröhrling (*B. miniatorporus*) und Maronenröhrling, sehr verwöhnt und unsere deutschen Volksinselnbauern z. B. lehnen den Genuß von anderen Pilzen als etwa Herrenpilz, Rothhäubchen, Birkenröhrling, Gauklerpilz (bei uns im Volksmund „Bläuling“ genannt) und Eierschwamm („Gölberl“ genannt) überhaupt ab.

Eierschwämme gab es auf dem Markte massenhaft. An Röhrlingen erschien im Jahre 1940, wie schon eingangs gesagt, der Herrenpilz spärlich am Markte. Einigermaßen zufriedenstellend traten hingegen Rothhäubchen, Birkenpilz und besonders Maronenpilz auf. Auch der Gauklerpilz war genug oft zu sehen. Betreffs einer Verwechslung dieses Pilzes mit einer Art der gefährlichen rotporigen, netzstielligen Röhrlingsgruppe, ist bei uns keine Gefahr, weil diese Pilze bei uns fehlen (Kalkarmut \*). An sonstigen Röhrlingen waren Sandröhrling, Rotfußröhrling und Ziegenlippe häufig zu sehen.

Der Schafporling, in der tschechischen Umgebung unserer Volksinsel „mlynářky“ (Müllerin) genannt, scheint bei uns ein beliebter „Gullasch“-Pilz geworden zu sein. Habichtsschwamm und Gelber Ziegenbart waren spärlich vertreten.

Von den als Marktpilze in Betracht kommenden Helvellaceen schließlich erschien die einzige, bei uns annähernd häufig zu nennende Art, die Mützen- oder Infellorchel, in wenigen Stücken, und zwar spät (16. Oktober) am Markte.

Der Pilzmarkt 1941 unterscheidet sich vom vorhergehenden durch das noch spärlichere Auftreten des Herrenpilzes, hingegen erschien das Rothhäubchen in der Frühsaison recht zahlreich; ansonsten erschienen dieselben Arten, es fehlten aber bisher der Getropfte Ritterling, der Grüne Täubling und die Infellorchel. Im Juli wurde der freie Pilzmarkt behördlicherseits aufgehoben und die Pilzausbeute einer Pilzsammelstelle zugewiesen, welche dieselbe dann an die Gemüse- und Obsthändler zum Verkaufe verteilte.

## Erfahrungsaustausch.

### *Boletus pruinatus* Fr., Bereifter Röhrling.

Jahrzehntlang habe ich diesen Röhrling für eine Varietät vom Rotfuß gehalten. Im September 1941 trat er gesellig stets in der Kronenweite einzelner Buchen im Fichtenwalde in drei verschiedenen Waldgebieten um Görlitz (Schönbrunn, Charlottenhof, Kodersdorf) auf. Ricken nennt ihn „Bereifter Röhrling“ nach dem bereiften Purpurbraun des Hutes. Der Stiel ist bunt, d. h. die Grundfärbung chromgelb mit

\*) Die Gesteinsunterlagen bestehen vorwiegend aus Granit, hercynischen Gneisen und Cordieritgneis; der letztere zeigt zwar ortsweise Einlagerungen und Gänge von Kalksilikaten und kristallinem Kalk, aber nur spärlich.

Rot gemischt; Stielspitze bleibt chromgelb; Stiel jung oft bauchig, später verdickt, fest, glatt, kahl, Basis oft spindelrig endend. Röhren chromgelb, eng, rundlich. Fleisch gelb, beim Bruch zart grünlichbläulich. Sporenstaub gelbräunlich. Sporen  $\frac{5}{15} \mu$  spindelförmig. Riß- und Wurmfraßstellen wie bei *Boletus chrysenteron* schön purpurrot, sogar die Bruchstelle an der Stielspitze. Einzelne Stücke fand ich mit purpurfarbigem, umrandetem Hute.

Seine Hauptkennzeichen sind somit: 1. der purpurbraune Hut, nie gefeldert wie beim Rotfuß, oft purpurumrandet; festes Fleisch, das nach meiner Beobachtung nie von einem *Hypomyces* befallen war. 2. Stiel bunt gelbrot. 3. Unter Buchen.

Vorzüglicher Speisepilz. Ein naturgetreues Bild von diesem Röhrling fand ich bis jetzt in keinem Pilzwerk. M. Seidel, Görnitz.

## Pilzverwertung.

### Dörrpilze — Schätze der Vorratskammer.

Von Dr. W. Skisliewicz.

(Fortsetzung.)

#### Schwammerlsuppe (6 Personen).

10 dkg Mehl, 3 dkg Butter, Zwiebel oder Porree, 2 dkg Dörrpilze, Salz, Basilikum, Petersilie; wenn möglich 4 Eßlöffel Buttermilch.

Die Dörrpilze in angegebener Weise vorbereiten. Mehl trocken rösten (linden), überkühlt mit der nötigen Wassermenge ( $1\frac{1}{2}$  Liter) aufgießen und gut verkochen. Fein gehackte Zwiebel oder ebensolchen Porree mit den gehackten Dörrpilzen weichdünsten. 10 Minuten vor dem Anrichten die Pilze in die Suppe geben, wenn möglich versprudelte Buttermilch einrühren, mit Salz und Basilikum zart würzen und ganz zuletzt mit dem Stück frischer Butter auf feingehackter Petersilie aufwerten.

Suppeneinlage: gebähte Semmelwürfel.

**Dörrpilze** sind vorzügliche Zugaben zu verschiedenen **Eintopfspeisen**.

1. **Gemüse Eintopf.** Grundzutaten: Kohlrabi, Möhren, Zeller, Kraut, Zwiebel oder Porree, Dörrpilze, Erdäpfel; Würze: Salz, Petersilie — Gemüsesud.
2. **Graupeneintopf.** Grundzutaten: Graupen, Zwiebel oder Porree, reichlich Dörrpilze, Erdäpfel; Würze: Salz, Petersilie, Bohnenkraut.
3. **Fischeintopf.** Grundzutaten: Beliebiger, möglichst entgräteter Seefisch, Wurzelwerk, Dörrpilze, Porree oder Zwiebel, Erdäpfel; Würze: Salz.
4. **Pickelsteiner Fleisch.** Grundzutaten: Fleisch, Erdäpfel, Zwiebel oder Porree, Wurzelwerk, Dörrpilze; Würze: Salz, Trockenhefe.
5. **Steirisches Fleisch.** Grundzutaten: Fleisch, vor allem Schöpsenfleisch, Kohl oder Kraut, Zwiebel oder Poree, Wurzelwerk, Erdäpfel, etwas Paradeismark; Würze: Salz, Liebstöckl, Basilikum.

**Dörrpilze** als vorzügliche **Fülle** oder als **Haschee**.

Feingehackte Zwiebel oder ebensolchen Porree in etwas Fett leicht anrösten, die eingeweichten, gehackten Dörrpilze dazu geben, mit dem Ein-

# 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: 1942

Band/Volume: [4 1942](#)

Autor(en)/Author(s): Seidel M.

Artikel/Article: [Erfahrungsaustausch 33-34](#)