download unter www.zobodat.at

Er hat einen fahlbraunen Hut und schwefelgelbe Röhren. Der Stiel ist auffallend grubig rauh wie von aufgerissener Haut, ohne jede Netzzeichnung. An der bräunlichen Basis sieht man zuweilen purpurrote Flecken. Das Fleisch ist unveränderlich blaßgelb und hat roh einen milden, leicht säuerlichen und an Karbol erinnernden Geschmack. Gebraten schmeckt er sehr gut, hinterläßt aber einen schwach bitteren Nachgeschmack.

Hans Spaeth, Aalen, Württemberg.

Pilzmarkt.

Der Speisepilzmarkt 1941 in Linz a. d. D.

(Rückschau nach dem städt. Marktamtsbericht.)

Von Raimund Berndl.

Die Speisepilze hatten im Vorjahr keine günstige Wachstumszeit erlebt. Wärme und Feuchtigkeit, die wichtigsten Voraussetzungen des Pilzgedeihens, stellten sich nur selten gemeinsam ein. Übrigens erreichten die wenigsten Pilzverkäufer die Stadt, denn schon auf dem Wege eilten ihnen die Käufer entgegen und nahmen die Ware ab. Viele Pilze wurden unmittelbar an Gasthöfe und Hauswirtschaften abgegeben. Daher konnte das Linzer Marktamt nur einen Teil der Pilzernte erfassen.

Nach dem Bericht des Marktamtsvertreters Franz Schellmann wurden vom 23. des Brachmondes bis zum 31. des Weinmondes 1941 folgende Pilze in Kilogramm angeliefert:

Bärentatzen 14, Brätlinge 69, Butterpilze 8, Eierpilze 16.633, Herrenpilze 175, Hallimasch 745, Habichtspilze 29, Kapuzinerpilze 28, Krause Glucken 4, Große Schirmlinge 7, Rothautröhrlinge 125, Ritterlinge (Tr. equestre) 15, Reizker 4, Semmelporlinge 193, Schafporlinge 410, Stockpilze 11.

Gesamtlieferung: 18.570 Kilogramm.

Wie alljährlich haben auch diesmal die Eierpilze (Pfifferlinge) den Hauptanteil der Ernte geliefert; sie kamen zumeist aus dem Sudetenland. Die Herrenpilze wurden von Großverteilern aus Stein und Spitz geschickt.

Eine besondere Überraschung brachte die 2. Woche des Weinmondes durch das massenhafte Auftreten des Hallimasch in allen Wäldern um Linz.

Aalener Pilzmarkt.

Von Hans Spaeth, Aalen, Württemberg.

Vor 1941 waren in Aalen nie Marktpilze verkauft worden. Die Pilzberatungsstelle, die ich heuer einrichtete, brachte eine Änderung. Zwar verlief eine Anregung beim Bürgermeisteramt zunächst im Sande. Eines Tages erschien aber eine arme Frau, eine geübte Pilzsucherin, die von mir *Russula integra* kennen gelernt hatte, mit dem Wunsche, ihn auf den Markt zu bringen. Sie erhielt auch auf Grund eines Gutachtens, das ich ihr ausgestellt hatte, die polizeiliche Erlaubnis zum Verkauf dieser Pilze. Zu *Russula integra* gesellte sich bald *R. olivacea, cyanoxantha, lepida* und *virescens*. Der Absatz war reißend, die Pilze gingen weg wie warme Wecken. Dadurch ermutigt, brachte die Frau nun, als die Täublinge nachließen, auch andere Pilzarten zu Markte, die sie von früher her kannte oder laufend von mir kennen lernte, schließlich auch Arten, die ich nicht zum Verkauf empfohlen hatte, wie *Tricholoma rutilans,* diesen allerdings als Mischpilz.

download unter www.zobodat.at

Insgesamt wurden in 7 Marktgängen 5.6 Ztr. Pilze in 19 Arten verkauft und zwar:

Russula integra, virescens, cyanoxantha, lepida, olivacea, Amanita rubescens, Gomphidius glutinosus, Tricholoma rutilans, Polyporus ovinus, Boletus badius, Clitocybe mellea, Lactarius deliciosus, volemus, Hydnum repandum und *imbricatum, Lepiota procera, Cantharellus cibarius, Ramaria, Lycoperdon piriforme.*

Der Pilzverkauf wurde von den Frauen freudig begrüßt. Eine gesundheitliche Schädigung wurde nicht bekannt.

Im kommenden Pilzjahr werde ich jedoch für eine strenge Pilzkontrolle besorgt sein.

Pilzverwertung.

Drei ausgiebige, sättigende Pilzgerichte.

Von Dr. W. Skisliewicz.

(Für 6 Personen.)

Pilz-Geröstel.

1½ kg Erdäpfel; ½ kg festfleischige Speisepilze, 4—6 dkg Fett, 15 dkg Zwiebel oder Porree, Salz, Semmelbröseln nach Bedarf.

Erdäpfel dämpfen, schälen und zerdrücken. Geputzte Pilze blättrig schneiden. Die feingehackte Zwiebel oder den Porree in Fett hell rösten, die Pilze dazu geben, rasch weich und trocken dünsten. Den etwa noch vorhandenen Pilzsaft mit Bröseln binden, mit den Erdäpfeln vermischen und nach Geschmack salzen.

Beigabe: Jede Art von Salat und Gemüse.

Pilz-Scheiterhaufen.

10—12 Semmeln vom Vortag, etwa ½ Liter Milch, 1 Ei oder die entsprechende Menge Eiweißpulver, Salz; ½—¾ kg festfleischige Speisepilze, 5 dkg Fett, Zwiebel, Salz, Petersilie; Käse zum Bestreuen, Fett zum Betropfen der Speise.

Semmeln feinblättrig schneiden, mit Milch, die mit Ei oder dem Eiweißpulver versprudelt wurde, übergießen und etwas stehen lassen. Die geputzten Pilze schneiden, mit feingehackter Zwiebel in Fett weich dünsten, leicht salzen, mit gehackter grüner Petersilie vermengen. Eine Bratpfanne oder Auflaufschüssel ausfetten und lagenweise die Semmelmasse und Pilze einschichten. Als unterste und oberste Lage sind Semmeln zu geben. Vor dem Backen die Speise mit Käse bestreuen und mit Fett betropfen.

Beigabe: Salate.

Überkrustete Pilze.

1 kg Pilze, 2 dkg Butter, Zwiebel, Petersilie und Salz; Milcheinmachsoße: 3 dkg Butter, 6 dkg Mehl, etwa ½ Liter Milch, 3 dkg geriebener Käse, Salz, etwas Basilikum; 3 dkg Semmelbrösel, Butter zum Betropfen, 2 dkg Käse zum Bestreuen.

Pilze putzen, schneiden und mit Zwiebel in Butter weich dünsten und leicht salzen. Eine flache, feuerfeste Schüssel befetten, die Pilze einfüllen, mit einer dicken Milcheinmachsoße überziehen, mit geriebenem Käse und Bröseln bestreuen, mit Butter betropfen und bei guter Oberhitze backen, bis eine helle Kruste entsteht.

Milcheinmachsoße: Butter erhitzen, Mehl darin kurz rösten, mit Milch aufgießen, einige Minuten gut verkochen und mit geriebenem Käse, Salz und Basilikum würzen. Verbesserung: Beigabe von 1—2 Dottern.

Beigabe: Erdäpfel gedämpft, gebraten, als Brei.

ZOBODAT - 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): Berndl Raimund

Artikel/Article: Pilzmarkt. 53-54