

Pilzlergrüße aus Kanada.
Von Harold Patzak-Edwards.

Nachdem ich im Wienerwalde während vieler Wanderungen zahlreiche Pilze in der Natur studieren konnte, wird es meinen lieben Freunden aus Wien selbstverständlich sein, daß ich auch hier, jenseits des großen Wassers, bald nach meinen Lieblingen Ausschau hielt. Vergeblich streifte ich anfangs durch die Wälder, durch die Auen, doch meine Sinne konnten den Schatten eines verkümmerten Pilzes weder riechen noch schauen. Da mit einem Male, wie der sprichwörtliche Frühling über Nacht, schossen aus dem regenfeuchten Boden Pilze hervor: Röhrlinge, Wulstlinge, Rüblinge, Tintlinge, Bärenstätze usw. Sie bereiteten mir nicht nur die hellste Freude, sondern wurden auch zu den leckersten Gerichten zubereitet. Jedenfalls war diese Wandlung des Waldbodens mit einer der schwerwiegendsten Beweggründe meines Hierbleibens.

Den Sommer über gibt es fast nur Sonnenschein, Regen erst von Oktober bis Feber und damit die zahlreichen Pilze. Schnee fällt im Winter nur äußerst selten, doch haben wir bereits einen ganz grandiosen Schneesturm miterlebt, der sich in den arktischen Regionen ganz gut hätte blicken lassen können. Doch verschwand der Schnee ebenso schnell wie er gekommen. Ende November hatten wir wieder herrliches Wetter, so daß man blank gehen konnte.

Einem Wald, d. h. einen jahrhundertlang gehegten, gibt es hier nicht. Was wir drüben „Wald“ nennen, wird hier „Park“ genannt und hat mit dem deutschen Sinn dieses Wortes nicht viel gemeinsam.

Ich habe eine Liste aller von mir bisher hierorts gefundenen Pilze zusammengestellt. Leider bin ich hier ohne meinen wichtigsten Bücher — 18 schwere Kisten sind noch in Wien eingela-

gert -- daher konnte ich eine Anzahl nicht bestimmen. Ich fand:

Amanita junquillea; *Amanita vaginata*; *Lepiota excoriata*, *clypeolaria*, *naucina*, *rhacodes*; *Tricholoma vaccinum*, *imbricatum*, *sulphureum*, *terreum*; *Clitocybe dealbata*; *Collybia dryophila*; *Myccena pura*; *Hypholoma fasciculare*; *Pholiota mutabilis*; *Coprinus comatus*; *Pluteus cervinus*; *Stropharia coronilla*; *Psalliota campestris*, *arvensis*, *silvatica*; *Marasmius oreades*; *Gomphidius glutinosus*, *roseus*; *Limacium eburneum*; *Hygrocybe psittacina*; *Lentinus cochleatus*; *Russula delicata*, *lepidota*, *vesca*, *fragilis*, *cyanoxantha*, *alutacea*; *Lactarius deliciosus*, *matissimus*; *Boletus granulatus*, *viscidus*, *edulis*, *bovinus*; *Polyporus ramosissimus*, *leucocomelas*, *Schweinitzii*, *pes caprae*; *Canoderma lucidum*; *Clavaria pistillaris*; *Lycoperdon gemmatum*; *Aleuria aurantia*.

Das wären die Pilze, die ich in der denkbar kürzesten Zeit fand. In Vancouver befindet sich eine große Champignonzucht, ganz nach amerikanischem Muster. Ich selbst hätte in der Champignonzucht schon deshalb keine Chance, weil es fast keinen Pferdemist hier gibt und bereits jede kleinste Menge auf Jahre hinaus kontraktlich gesichert ist. Man müßte sich höchstens, ebenfalls nach amerikanischem Muster, einen Rennstall zum Zweck der Champignonzucht halten.

Nun noch recht herzliche Grüße an meine Freunde in der Oesterreichischen Mykologischen Gesellschaft. Pilzheil!

Anmerkung der Schriftleitung: Die neue Anschrift des Verfassers obiger Zeilen teilten wir bereits auf Seite 48 mit. Auch wir entbieten ein kräftiges Pilzheil!

V o m P i l z m a r k t e .

L i n z . Pilzverkehr 1937. Die Jahresanlieferung der auf den Märkten verkauften Pilze be-

trug 32.518 kg Speisepilze. Bei der obligaten Schwämmebeschau wurden im Berichtsjahr 5133 Parteien abgefertigt.

Das Pilzsammelgebiet für Linz ist fast durchwegs der Böhmerwald mit seinen Ausläufern, ein Gebiet, das über 100 km Längen- und durchschnittlich 20 km Breitenausdehnung hat.

Das vergangene Jahr muß infolge des außerordentlich heißen, trockenen Sommers als schlechtes Pilzjahr bezeichnet werden. Es kamen daher auch nur 23 von den 80 zugelassenen auf den Markt.

Die Herrenpilze, die erst im August und September in größeren Mengen auf den Markt kamen, bilden den größten Teil der Pilze, und zwar betrug die Anlieferung 15.122 kg, wozu noch 89 kg getrocknete Herrenpilze kommen. Der Menge nach die nächste Pilzart sind die Eierschwämme mit 15.051 kg. Es folgen dann Hallimasch mit 464 kg, Rothautröhrling mit 414 kg, Champignon mit 364 kg, Reizker mit 204 kg, dann von 100-200 kg, Parasol, Brätlinge, Stockschwämme und Bärenstutzen, von 50-100 kg, Morcheln und Maipilze und unter 50 kg Kapuzinerpilze, Habichtsschwämme, Ritterlinge, Kräuse Glucke, Semmelpilze, Schafteuer, Boviste, Butterpilze, Schweinsohr, Maronenröhrlinge und Rotfußröhrlinge.

Anlässlich der obligaten Schwämmebeschau wurden 400 kg wegen Verderbnis vernichtet.

P i l z v e r w e r t u n g .

Parasolpilz in Tropfteig.

Die Huthaut wird abgezogen, der Stiel abgeschnitten und entfernt. Die Lamellen werden so weit als möglich (ohne Wasser) gereinigt. Der so behandelte Pilzhut wird in Tropfteig eingehüllt und in gutem Fett rasch herausgebacken.

Der Tropfteig: 1 oder 2 Ei, 1/8 Liter feinen Wein, nur so viel Mehl, daß der Teig nicht rinnt aber doch noch wie Omelettenteig flüssig

ist. Es kommt noch dazu eine Prise Pfeffer und nach Geschmack Salz (etwas mehr als man gewöhnlich nimmt, weil dieser Pilz etwas mehr Salz verlangt, das sich in seinem Fleisch verliert!)

Gebackene Täublinge.

Die Huthaut wird nach Möglichkeit abgezogen, der Stiel ab- und durchgeschnitten und nachgesehen, ob keine Insekten vorhanden sind.

Hierauf kann man Hut und Stiel einpanieren und im heißen Fett goldgelb backen.

Die Panier: in den 1. Teller kommt Mehl, in den 2. Teller ein gut versprudelttes Ei, das dementsprechend gesalzen wird, und im 3. Teller befinden sich die Semmelbrösel. In dieser Reihenfolge werden Hut und Stiel getunkt und zum Backen bereitgestellt. Die nach Fleischschnitzeln schmeckenden Paniertäublinge erhalten einige Tropfen Zitronensaft.

Gedünstete Täublinge.

Man läßt 1 Stück Zwiebel in etwas Fett schön gelb anlaufen, dünstet die fein geschnittenen Schwämme mit Kümmel und etwas Pfeffer 7 Minuten lang, salzt hierauf und bringt das Mahl zu Tisch. Mit heurigen Petersilien-Kartoffeln ein ausgezeichnetes, sättigendes Essen.

Rohe Täublinge.

Als im Kriege Brotmangel war, versuchte ich verschiedene Täublinge als Brotersatz.

Am besten schmeckte mir der Olivbraune mit rosagesprenkeltem Stiel versehene Täubling (*Russula olivacea* Schff.). Der Pilz soll vorher mit dem Messer fein abgeschabt werden, damit einerseits Erde, Laub und Gräserreste entfernt, andererseits auch tierische Infektionsherde beseitigt werden.

Als zweiter empfehlenswerter Täubling kommt der Grünschuppige Täubling (*Russula virescens* Schff.) in Frage, weil auch er den nußartigen Geschmack aufweist wie der erstgenannte Pilz.

Cernohorsky.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [AS_2](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Vom Pilzmarkte 101-102](#)