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 Bärentatzen,von 50-100 kg,Morcheln und Maipilze und unter 50 kg Kapuzinerpilze,Habichtsschwämme, Ritterlinge,Krause Glucke,Semmelpilze,Schafeuter,Boviste,Butterpilze,Schweinsohr,Maronenröhrlinge und Rotfußröhrlinge.

Anläßlich der obligaten Schwämmebeschau wurden 400 kg wegen Verderbnis vernichtet.

Pilzverwertung.

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 versprudeltes 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, anderseits 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): Cernohorsky Thomas

Artikel/Article: Pilzverwertung 102-103