

---

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

---

### Verbot der Frühjahrslorcheln in München.

Wie uns die Direktion der Großmarkthalle und der städtischen Lebensmittelmärkte in München mitteilt, sind die beiden Lorchelarten *Helvella esculenta* und *gigas* nach einer neueren Bekanntmachung nicht mehr auf den dortigen Märkten zum Verkauf zugelassen. Aus Sicherheitsgründen begrüßen wir dieses Verbot. Gleichzeitig erfolgt von dort die Anfrage, ob auch gegen die Bischofsmütze (*Helvella infula*) irgendwelche Bedenken bestehen wie bei der Frühlingslorchel. Wir wären unseren Mitgliedern und Lesern dankbar für die freundliche Mitteilung von eigenen Erfahrungen nach dem Genuß der Bischofsmütze und anderer Lorchelarten.

### Wertschätzung der Hexenpilze.

Von Ernst Sommer, Neugersdorf/Sa.

Wie hoch man die Hexenpilze (*Boletus miniatoporus*) einschätzt, mögen folgende Zahlen beweisen. In Nordböhmen werden die Hexenpilze ungefähr um die Hälfte teurer verkauft als die Herrenpilze (*Boletus edulis*). Herrenpilze kosten bei uns ungefähr 0,80—1,60 R.M. das Kilo.

In Böhmen wurden bezahlt:

für 1 kg Herrenpilze ungefähr 8—16 Kronen

„ 1 kg Hexenpilze „ 12—24 „

dabei sind als Grenzwert ungefähr 8 Kronen für 1 R.M. zu rechnen.

### Zur Verwertung des Pfeffermilchlings.

Von Obersekundaner Joachim Stahr in Danzig-Zoppot.

Ich habe in dem vortrefflichen Atlas von Michael\*) gelesen, daß *Lactaria piperata* Scop. bei den Einwohnern von Siebenbürgen zu den beliebtesten Speisepilzen gehört. Dieser Pilz soll dort „in besonderer Weise“ mit Speck auf dem Roste gebraten werden. Michael gibt dazu eine schöne Abbildung mit der Bemerkung: „nicht giftig“ und sagt weiter: Wegen seines schönen und vielen Fleisches habe ich die verschiedensten Zubereitungsversuche gemacht, konnte ihm jedoch keinen besonderen Wohlgeschmack abgewinnen. Das Fleisch wird beim Braten grünlichgrau und behält einen eigenen bitteren Geschmack. In größeren und kleineren Mengen ist er mir stets bekommen.

\*) Edmund Michael, 2. Aufl., 1896, Bd. I, Pilzgruppe Nr. 39. — Wie mir die Schriftleitung nach Abschluß dieser Zeilen mitteilt, schreibt Roman Schulz in der neuen Auflage dieses Buches 1924 unter Nr. 63: „Er wird namentlich in den slavischen und romanischen Ländern sehr geschätzt. Nur darf er, wie alle Milchlinge, nicht gekocht werden. Man muß den Pilz braten, ohne ihn vorher abzukochen. Zu dem Zwecke trennt man den Stiel vom Hute und zerschneidet beide möglichst wenig, damit die Milch nicht verlorengeht. Nun brät man den Pilz in Butter oder mit Speck und würzt ihn. Das Gericht ist von besonderem Wohlgeschmack.“ — Zerlegung in Scheiben möchte ich indessen doch bevorzugen. (J. St.)

Da bei uns in Danzig im Zoppot-Olivaer Walde grade kein üppiger Pilzreichtum besteht, habe ich es immer bedauert, daß wir diesen Pilz nicht verwerten, und habe öfters große schöne Exemplare mitgenommen, als die Ausbeute an anderen Pilzen sehr knapp war. Ich bin dann selbst in die Küche gegangen und konnte schließlich meinen Eltern und Geschwistern ein Pilzgericht vorsetzen, welches allgemeinen Beifall fand. Da dieses Ergebnis den Erfahrungen von E. Michael durchaus widerspricht, will ich in Kürze meine Zubereitungsweise hier wiedergeben. Es wäre mir dabei wichtig zu erfahren, worauf der Gegensatz zu Michaels Ansicht beruht, oder ob etwa gerade im Vogtlande dieser Pilz anders gedeiht als im Hochlande von Siebenbürgen oder im Tieflande von Danzig.

Beim Suchen nahm ich nur gute, junge Exemplare, deren Blätter ganz weiß sind und deren Hut höchstens 50 mm maß. Die Blätter werden nicht abgekratzt, auch die Oberhaut nicht abgezogen. Man schneidet den ganzen Pilz in senkrechte Scheiben von 3—5 mm Dicke. Die gewaschenen, nassen Scheiben werden in Mehl gewälzt — was auch fortfallen kann — und in Speck und ein wenig Butter gebraten, bis sie etwas braun und leicht knusprig sind, immer bei kleiner Gasflamme.

Der Geschmack ist sehr angenehm, kommt den roh gebratenen Kartoffelscheiben nahe, hat aber daneben noch einen besonderen Duft.

Jedenfalls ist damit die Verwertbarkeit des Pfeffermilchlings für unsere Breitengrade festgestellt und vielleicht doch so manchem Pilzfreunde geholfen, der sonst ohne nennenswerte Ausbeute für die Küche heimkehren mußte.

---

### **Wichtige Mitteilung der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.**

---

Der Reichs- und Preußische Minister  
für Wissenschaft, Erziehung  
und Volksbildung  
E IIa 2324, E III, E IV, E V

Berlin, den 13. Oktober 1936.

#### **Vermeidung von Pilzvergiftungen.**

Alljährlich in der Zeit der Pilzernte ist eine erhebliche Zahl von Pilzvergiftungen zu verzeichnen, die fast ausnahmslos auf den Genuß selbstgesammelter Pilze zurückzuführen sind.

Unter Hinweis auf den Erlaß vom 18. September 1928 — U III A Nr. 2100 — mache ich daher nochmals auf das vom Reichsgesundheitsamt herausgegebene Pilzmerkblatt aufmerksam, das unter Mitwirkung des Botanischen Museums in Berlin-Dahlem und der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde bearbeitet ist und durch den Buchhandel bezogen werden kann. (Verlag Julius Springer, Berlin; Ausgabe 1928, Preis RM. 0,90.)

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1937

Band/Volume: [16\\_1937](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 26-27](#)