

4. Geißlerstraße 16/IV, Herr Knie,
5. Brunnengasse 14/I, Herr Köhler,
6. Sperberstraße 124/0, Herr Lengenfelder,
7. Bauvereinstraße 24/II, Frau und Herr Löder,
8. Muldenweg 25/0, Herr Schmidt, Alois,
9. Helenenhof 5/I, Herr und Frau Sesselmann,
10. Wöhrd. Wollengasse 11/I, Herr Strebel.

Die Pilzernte an eßbaren Pilzen konnte auch im abgelaufenen Jahr nicht als besonders hervorragend und reichlich erklärt werden. Ritterlinge und andere wertlosere Pilze traten dagegen in großen Mengen auf. Als besonders stark auftretende Pilze können der Birkenpilz, der Maronenröhrling und der Sandpilz erklärt werden.

Sammelzeit war einmal der August, dann der Oktober und der erste Teil des Novembers. Als Hauptpilzmonat kann wohl der Monat Oktober bezeichnet werden.

Auskunft wurde erteilt: an 343 Personen, die 918 Pilzproben vorlegten. 115 Pilzarten wurden bestimmt.

Einige Male mußte der gelbe, der grüne und der weiße Knollenblätterpilz abgenommen werden.

Die Leiter der Auskunftsstellen wurden auch wie bisher in besonderen Bestimmungsabenden weitergebildet. Bei Auftreten besonderer Pilze wurden sie mit den Erkennungsmerkmalen und den hauptsächlichsten Kennzeichen vertraut gemacht.

Besondere Aufmerksamkeit wurden wieder der Lorchel und Morchel und den Knollenblätterpilzen zugewendet.

Außerdem wurden Vorträge und Lehrwanderungen veranstaltet.

Einiges aus der Praxis für die Praxis.

Von W. Villinger, Offenbach a. M.

Es ist vielen Pilzliebhabern noch lange nicht genug bekannt, daß Pilzgerichte desto leichter verdaut werden, je feiner die Pilze zerteilt worden sind. In unserer Zeitschrift ist auf diesen Umstand schon manchmal hingewiesen worden, und einmal wurde ein Fall erwähnt, daß eine ganze Familie wegen Pilzvergiftung ins Krankenhaus eingeliefert wurde, wo sich aber herausstellte, daß nur eine arge Magenverstimmung vorlag. Denn als die Mägen ausgepumpt wurden, zeigte es sich, daß ganze Pilze und große Pilzstücke ungekaut verschluckt worden waren. Diese Möglichkeit liegt bei der schleimigen, glitschigen Beschaffenheit vieler Pilze freilich recht nahe.

Bei unseren Pilzausstellungen prangt daher stets das mahrende Sprüchlein an der Wand:

Schneide, mahl die Pilze fein,
leicht verdaut sie groß und klein!

Ich bevorzuge deshalb auch solche Gerichte, bei denen die Pilze in gemahlener Form, frisch oder als aufgeweichtes Pilzpulver, Verwendung

finden, z. B. Klöße, Eier- und Kartoffelpfannkuchen, Frikadellen, Aufläufe, Suppen, Soßen und manches andere. Zu dem Zweck stelle ich in der Pilzzeit eine Menge Pilzpulver her; dies ist auch die beste und bequemste Form der Aufbewahrung für den Winter. In Gläsern oder Blechdosen kann man es, gegen äußere Einwirkung durch Insekten geschützt, leichter und sicherer aufbewahren als ganze Pilze oder Stücke solcher. Wie's mit diesen manchmal gehen kann, darüber berichtet „Eine seltsame Pilzvergiftung“ in Z. f. P. Jahrg. 39, S. 94.

In den letzten Jahren hat sich nun bei mir soviel Pilzpulver angesammelt, daß wir es bis zur nächsten Ernte gar nicht aufbrauchen können. Darum bot ich einem Reform-Nährmittel-Werk „reines, aus besten Speisepilzen bereitetes Pilzpulver“ an und wollte Reformwaren dafür nehmen. Die Firma war auch bereit zu diesem Tausch unter Berechnung des Kilogramms mit — RM. 2,80!!

Wenn man weiß, welche Mengen frischer Pilze man sammeln muß, um bei ihrem Wassergehalt von etwa 90% nur 1 kg Trockenmasse zu erhalten, so muß man sich fragen: Was wollen denn diese Leute, die für ihre Erzeugnisse bekanntlich gute Preise verlangen, den Pilzsammlern für das Kilogramm frischer Pilze zahlen? Nach obiger Berechnung des Pilzpulvers (die Arbeit des Trocknens und Mahlens nicht gerechnet!) höchstens fünf Pfennig! Ich glaube aber kaum, daß bei solcher Bezahlung sich Sammler finden werden, und die Folge wird, wenn solch erbärmliche Entlohnung des Sammelfleißes geboten wird, die sein, daß die Nahrungsmittel aus dem Walde trotz aller Maßnahmen im Rahmen des Vierjahresplanes nicht erfaßt werden, wie wir es hoffen und wünschen.

Wie die Pilze durch fabrikmäßige Aufmachung und Zwischenhandel verteuert werden, möge das folgende Erlebnis beleuchten. In einem hiesigen Geschäft fragte eine Dame — es war im September 1939 — nach Pilzkonserven; es wurde ihr eine Dose mit der Aufschrift „Steinpilze“ gezeigt, die höchstens $\frac{1}{2}$ kg (mit der Brühe!) enthielt. Da war ich natürlich sehr neugierig auf den Preis: die kleine Dose kostete nur — RM. 1,60! Vielleicht waren in der Dose noch nicht einmal lauter Steinpilze wie in jener Zellophantüte, die mir eine Hausfrau vorlegte mit der Bitte, einmal nachzuschauen, ob wirklich Steinpilze drin wären. Auf der Tüte waren nämlich solche abgebildet, und die Aufschrift lautete: Getrocknete Steinpilze. Unter den etwa 20 Stückchen des Inhalts fand ich nur 3 oder 4 Steinpilzschnitten — mit Madengängen! —, aber mehr Stücke von Blätterpilzen. Das aufgedruckte Gewicht war 25 Gramm, der Preis 25 Pfennig, das Kilogramm also — 10 Mark. Dieser Preis ist für getrocknete Pilze nicht zu hoch, aber sie müßten einwandfrei sein und ehrlich als das bezeichnet werden, was sie sind, also nicht: Getrocknete Steinpilze, sondern meinetwegen: Getrocknete Speisepilze.

Helfen Sie unserer Aufklärungsarbeit durch Werbung neuer Freunde!

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1940

Band/Volume: [19_1940](#)

Autor(en)/Author(s): Villinger Wilhelm

Artikel/Article: [Einiges aus der Praxis für die Praxis 47-48](#)