speiset, als wohin er alljährlich einige Mahle durch ein eigenes Schiff von Wien zur Tafel sey abgeholt worden. Da nun die Kaiserlinge in ihrer Brühe aufgetragen wurden, er aber vordem noch niemahls sie gespeiset hatte: so konnte er sich nicht enthalten, den edlen Gastfreund in französischer Sprache anzureden, und ihm seine Verwunderung zu bezeugen, daß man dieses Gericht so gar sehr mit Safran gewürzt habe. Allein der edle Wirth wandte sich zu seinen übrigen Gästen, und sagte: Meister Clusius hat sich geschnitten! Die ganze Gesellschaft erhob ein lautes Gelächter; denn es war Allen sehr wohl bekannt, wie emsig er bereits die Schwämme im Walde untersucht hatte. Und hier bey der Tafel waren doch sie seine Meister!“

Kallenbach.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Einige Erfahrungen über die Zubereitung von Pilzen.

Die Kenntnis von der richtigen Zubereitung der eßbaren Pilze ist für jeden Pilzfreund wichtig. Am flachen Lande und im Gebirge gibt es noch viele Gegenden, in denen die Pilze ganz unbeachtet bleiben, was weit weniger geschehen würde, wenn die Bewohner durch gute Zubereitung von Pilzen mehr Abwechslung in die oft sehr eintönige Kost zu bringen verständen. Sehr viele Menschen werden überhaupt erst durch den Weg über den Magen mit den Pilzen bekannt und es ist daher wichtig, auch dieser Seite der Kenntnisse von den Pilzen die gebührende Beachtung zu schenken. Aus diesen Gründen hat der Verein der Pilzfreunde in Graz seine Monatsversammlung im Dezember d. J. einer allgemeinen Aussprache über diesen Gegenstand gewidmet. Bei dieser Gelegenheit wurden von den vielen anwesenden Hausfrauen manche wenig bekannte Erfahrungen mitgeteilt, deren Bekanntgabe mir zum Nutzen der Allgemeinheit wertvoll zu sein scheint. Ich möchte daher hier dasjenige mitteilen, was in der Versammlung als neu oder wenig bekannt bezeichnet worden ist.

Zur Vorbereitung der Pilze wurde das Schneiden mit einem Gurkenhobel empfohlen. Es hat den Vorteil, daß es sehr schnell geht und die Stücke sehr dünn und gleichmäßig ausfallen, was für die folgende Zubereitung förderlich ist. Vom üblichen Dünsten in Fett wurde abgeraten, da viele Pilze dadurch hart werden. Beim Dünsten im eigenen Wasser ohne Fett werden sie viel weicher. Bei Eierlingen (*Cantharellus*) wurde die Erfahrung gemacht, daß sie beim Dünsten zähe werden, wenn man sie vor der Zubereitung salzt, dagegen weich bleiben, wenn man es nachträglich tut. Eine Erfahrung darüber, ob dies auch bei anderen Pilzen zutrifft, lag nicht vor und es ist jedenfalls zu empfehlen, Versuche darüber zu machen. Wahrscheinlich werden sich die meisten

anderen Pilze ebenso verhalten, denn durch das Kochsalz wird den einzelnen Pilzzellen der größte Teil des Wassers entzogen und diese dadurch saftloser und zäher gemacht. Nur bei schleimigen Pilzen ist zu erwarten, daß das vorhergehende Salzen nicht ungünstig wirkt. Für die Herstellung von Pilzmehl wurde besonders der Habichtschwamm (*Hydnum imbricatum*) empfohlen, der, in gewöhnlicher Art zubereitet, meist zäh und wenig begehrenswert ist, dagegen als Pilzmehl den ganzen Winter eine vortreffliche Würze und Zutat für Suppen, Fleischspeisen und Gemüse bildet.

Dann wurden einige besondere Zubereitungsarten empfohlen. So ein Pilzgulasch, das genau so zubereitet wird wie Fleischgulasch, nur wird das Fleisch durch Pilze ersetzt. Dann Pilze mit Schmarrnteig, bei deren Zubereitung die Pilze in gewöhnlichen Schmarrnteig eingetunkt und wie Schmarrn ausgebacken werden. Ferner Wiener Schnitzel aus Pilzen. Es ist bekannt, daß sich dazu besonders Schafeuter (*Polyporus ovinus*), in große dünne Platten geschnitten, eignet. Neu war aber die Mitteilung, daß auch die Krause Glucke (*Sparassis ramosa*) und der Große Schirmpilz (*Lepiota procera*) für diese Art der Zubereitung sehr empfohlen werden können und vortreffliche Speisen geben. Dann wurde empfohlen, die Totentrompete (*Craterevellus cornucopioides*) genau so zuzubereiten wie Bäuschel. Da dieser Ausdruck nur in oberdeutschen Gegenden bekannt ist, möge hier zur Erläuterung bemerkt werden, daß darunter in Österreich eine kleingeschnittene eingemachte Lunge verstanden wird, deren Zubereitung in jedem österreichischen oder oberdeutschen Kochbuch zu finden ist. Ganz neu war für die meisten Anwesenden die Mitteilung, daß in Mähren allgemein die Herrenpilze in der Art zubereitet werden, daß man sie nach dem Dünsten in Butter oder Fett und den entsprechenden Zutaten mit einer passend gewählten Menge Gieß versetzt und diese Mischung gar werden läßt. Die so erhaltene Speise soll sehr schmackhaft sein.

Sehr gelobt wurde von einer Teilnehmerin der Versammlung das Einsalzen roher Pilze in der Art, daß abwechselnd dünne Lagen von frisch geschnittenen Pilzen und von Salz aufeinandergeschichtet werden. Die Pilze halten sich in diesem Zustande den ganzen Winter und können als Zutat zu ungesalzenen Suppen, Fleischspeisen und Gemüsen sehr gut verwendet werden. Für das Aufbewahrungsgefäß genügt ein loser Verschuß. Eine von anderer Seite vorgebrachte Mitteilung über eine ungünstige Erfahrung mit diesem Verfahren wurde auf ungenügenden Salzzusatz zurückgeführt. Über die Zubereitung des Birnenbrätlings (*Lactaria volema*), der ja häufig einfach gebraten gegessen wird, wurde mitgeteilt, daß man ihn zu diesem Behufe am besten nach Entfernung des Stieles umgekehrt auf den heißen Herd legt und ihn mit einigen Stückchen Butter und etwas Salz füllt. Schließlich möchte ich hier noch mitteilen, was uns ein obersteirischer Bauer über die Verwendung des Hart- oder Kartoffelbovistes (*Scleroderma vulgare*)

gelegentlich einer in Graz veranstalteten Pilzausstellung gesagt hat. Als er den Pilz in der Ausstellung als giftig bezeichnet sah, erklärte er das für falsch. Der Pilz werde in seiner Heimat ganz allgemein als Suppenwürze benutzt. Eine ganz kleine Menge davon genüge, um der Suppe einen vorzüglichen Geschmack zu geben. Eine eingehende Aussprache mit ihm ergab, daß er den Pilz gut kennt und ihn nicht mit einem anderen verwechselt. Auf welchen Beobachtungen die allgemein verbreitete Angabe über die Giftigkeit dieses Pilzes beruht, ist mir nicht bekannt. Auch eine chemische Untersuchung des Pilzes habe ich nicht gefunden. Sollte er tatsächlich unschädlich sein?

Ich hoffe, daß diese Mitteilungen manche Leser anregen werden, auch ihre Erfahrungen über die Zubereitung von Pilzen bekannt zu machen.

Prof. Friedr. Reinitzer, Graz.

Vom Offenbacher Pilzmarkt.

Der hiesige Wochenmarkt war im Jahre 1925 wiederum reich mit eßbaren Pilzen beschickt. Die schon im Sommer zunehmende Arbeitslosigkeit hatte manche fleißigen Leute veranlaßt, sich durch das Sammeln von Pilzen wohlfeile Nahrung und durch den Verkauf zugleich einen Erwerbszweig zu suchen.

Die „Saison“ setzte am 8. Juni ein mit 20 Pfd. Eierpilzen, die zu 80 Pf. das Pfund glatt verkauft wurden. Es mag manchem rätselhaft vorkommen, daß dies möglich war, wo der Pilzpreis fast gleich dem des frischen Fleisches und über dem des Gefrierfleisches stand. Es beweist aber, daß es immer noch Liebhaber schmackhafter Pilzgerichte gibt, und daß solche oft noch den Fleischspeisen vorgezogen werden. Im Laufe des Monats fiel der Preis der Pfifferlinge auf 70 Pf., dann auf 60 Pf., hielt sich dann aber bis Ende Juli auf dieser Höhe, da keine großen Mengen auf den Markt gebracht wurden.

Als aber im August häufige Regenfälle das Wachstum begünstigten, wurden die Pfifferlinge zentnerweise angefahren, dazu noch Champignons, Steinpilze, Habichtspilze; die Preise gingen jedoch noch nicht unter 50 Pf. herunter. Als jedoch der September noch reichere Pilzernten brachte, darunter noch Rotkämpchen, echte Reizker, Grünlinge, Krause Glucken und verschiedene Ziegenbärte, senkten sich die Preise auf 40—35 Pf. Pfifferlinge, für die das Jahr 1925 äußerst günstig war, konnte man schon für 30, ja 25 Pf. haben. Steinpilze dagegen, die es wenig gab, blieben teuer.

Seltsamerweise wurden Grauköpfe (in München „Herbstblattl“) gar nicht zu Markt gebracht, obwohl sie in unseren Laubwäldern zahlreich vorkommen; ich habe in der Zeitschrift bereits darauf hingewiesen, daß der Geruch dieser Pilze — mit Ausnahme der ganz jungen — für manche Nasen widerlich ist. Auch Perlpilze, die früher verkauft wurden, fehlten; sie waren wohl bei der Menge anderer Pilze entbehrlich, zumal sie gar zu leicht unansehnlich werden. Der letzte Pilzmarkt am 5. Nov.

brachte noch Pfifferlinge und Grünlinge. Giftpilze wurden während der ganzen Zeit auf dem Markt nicht gefunden, und die Tätigkeit des Pilzbeschauers beschränkte sich nur auf das Ausscheiden der zu alten und madigen Stücke.

Eine Zusammenstellung der verkauften Pilze ergibt folgende Zahlen:

Pfifferlinge	2685	Pfund
Steinpilze	115	„
Champignons	86	„
Grünlinge	62	„
Ziegenbärte	58	„
andere Pilze	15	„
<hr/>		
Summe	3021	Pfund

Diese 30 Zentner, zu einem Durchschnittspreis von 40 M. gerechnet, ergeben den Betrag von 1200 M., den sich einige arbeitsame Menschen als Reinverdienst buchen konnten. Aber die verkaufte Menge ist klein im Vergleich zu dem „Angebot“ in unseren Wäldern, wenn auch noch viel von den Verbrauchern selbst gesammelt wird. Es ist tief bedauerlich, daß bei der häufigen Verdienstlosigkeit nicht Wege gefunden werden können, diese Schätze des Waldes zu erfassen.

W. Villinger.

Jahresbericht der Pilzprüfungsstelle für den Landkreis Recklinghausen 1925.

Auch im Jahre 1925 waren hier die Feuchtigkeits- und Wärmeverhältnisse für das Wachstum der Pilze durchweg günstig. Darum gab es vom Mai bis tief in den November hinein gute Speisepilze aller Art in ausreichender Menge. Der Egerling trat zeitweise so massenhaft auf, daß Wiesen und Weiden von ihm wie besät erschienen und die Pilzsucher kaum in der Lage waren, die so reichlich gewachsene, kostbare Beute einzutragen. Neben dem Wiesenerling wurde auf den Wiesen — namentlich im Herbst — der anisartig duftende Schafegerling gefunden. Die Ansicht unseres Altmeisters Ricken, daß dieser Speisepilz ausschließlich am Rande der Nadelwälder wachse, ist damit widerlegt. Dagegen wurden die giftigen Knollenblätterpilzarten bisher nur im Walde, aber noch niemals auf Wiesen und Weideplätzen beobachtet. Außer Egerlingen konnten auch noch Hallimasch und Frostschneckling in Massen geerntet werden. Von den Pilzen, die zum Bestimmen eingeschickt wurden, seien u. a. genannt: *Clitocybe denigrata*, *Pleurotus craspedius*, *Limacium aureum*, *Hypholoma elaeodes*, *Mycena chelidonium*. Neben berufsmäßigen Sammlern wurden auch viele Pilzliebhaber beim Sammeln angetroffen. Einige suchten solche Pilze „die sie auf dem Markte gesehen hatten“. Gewiß ein gefährliches Unterfangen! Irreführenden Artikeln in den Tagesblättern mußte der Leiter

der Pilzprüfungsstelle wiederholt entgegentreten. In den Schulen wird der Pilzkunde hohe Bedeutung beigemessen. Auf Wanderungen lernen die Schüler die Pilze kennen und verwerten. Brock.

Seltene Polyporus- und Poria-Arten.

Für die Zusendung solcher Spezies bin ich jederzeit dankbar. Besonders erwünscht sind mir z. B. *Polyporus epileucus*, *Poria violacea* und *vitrea*.

Lars Romell, Stockholm Brahegatan 51.

Pistillaria-Arten.

Um Zusendung von Spezies aus der Gattung *Pistillaria* bittet

Dr. Bauch, Rostock,
Botan. Institut der Universität.

Pilzauskunftsstellen (1. Nachtrag).

Spezialforscher:

Thelephoraceae (Rindenpilze): Universitätsprofessor Dr. Litschauer, Innsbruck, Mandelsbergerstr. 9.

Polyporaceae, Lars Romell, Stockholm (Schweden) Brahegatan 51.

Zur Tafel des Satans-Röhrlings (*Boletus satanas* Lenz).

Jeder Interessent unseres Tafelwerkes wird mir nach Prüfung der erhaltenen Tafeln mitteilen können, ob die betreffende Art in seiner Gegend vorkommt oder fehlt. Bei diesen Mitteilungen wären auch Angaben erwünscht über geologischen Untergrund, Bäume und Pflanzen des Standortes, Zeit und Häufigkeit des Vorkommens, eventuell auch frische Belege, Sporenpulver usw. Auf Grund dieser vielseitigen Mitteilungen könnte ich dann am Schluß meines Bandes ein vollständiges Verzeichnis über die geographische Verbreitung aller Arten geben. Wenigstens würden dann bei den Fundortsangaben unter den jeweiligen Namen auch die Arten verstanden sein, welche ich darunter beschrieben und abgebildet habe. Wegen des Mangels dieser Vorbedingung sind die bis heute vorliegenden geographischen Zusammenfassungen nur auf Grund des zitierten Namens größtenteils sehr mangelhaft. Besonders wertvoll wären mir Mitteilungen aus Gebieten, die seither von der mykologischen Wissenschaft weniger erfaßt wurden, besonders auch aus den überseeischen Ländern. Auf diese Weise kann sich jeder Laienpilzfreund bleibende Verdienste um die Pilzkunde erwerben.

Kallenbach.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1926

Band/Volume: [5_1926](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 192-196](#)