

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Pilz-Markt - Pilzvergiftungen - Aus dem Vereinsleben - Pilz-Rezepte

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)

4. **Hohlstieliger Röhrling** (*Boletus cavipes*). Hut gelbbraun, manchmal mit Schleierresten am Rande, Röhren grünlichgelb, angewachsen und herablaufend, Stiel gelblichockerfarben, hohl, über dem weißen Ring mit netzartiger Zeichnung, Fleisch gelb. Essbar.

5. **Schwarzer Schuppenröhrling** (*Strobilomyces strobilaceus*). Hut mit schmutziggrauem Filz bedeckt, der in schwarze, dicke, dachziegelartige Schuppen zerreißt, Schleier bleibt als Hautsegen am Hutrand hängen, Röhren grau, etwas herablaufend, bei Druck rötlichschwarz, Stiel walzenförmig, grau bis schwarz, ohne Ring, Fleisch weiß, bei Bruch rötlich, zuletzt schwarz. Genießbar.

(Schluß folgt.)

## Die Pilzernte 1917.

Von Johannes Jähling, Dresden-Nischwitz

Nach dem schneereichen Winter 1916/17 sahen wir Pilzfreunde mit großen Hoffnungen in die Zukunft. Je mehr Schnee, desto größer die Bodenfeuchtigkeit, desto reicher die Pilzernte.

Und die Hoffnungen schienen sich zu erfüllen! Allerdings, die Morcheln blieben aus, aber das hatten sie auch in anderen Jahren getan. Dafür konnten wir viele prächtige Schwefelporlinge ernten. Im April und im Mai holte ich mir aus den Kirschenalleen der Gegend die herrlichen Pilze, den ersten im Gewicht von reichlich acht Pfund! Und da hatten wir das beste Maki, das wir uns nur wünschen konnten, ja, wir haben so gar noch von dem Pilze abgeben können. Zubereitet wurde er genau nach Art der sauren Lunge oder der Kaldaunen, und wer den Pilz bei mir sah, der hielt ihn wohl für wirkliches Fleisch, glaubte ohne weiteres, daß er sehr gut schmecken müsse. Ich habe mich dann noch oft auf mein Rad gesetzt und bin hinausgefahren und nicht ein einzigesmal ohne Schwefelporling heimgekommen, hätte noch mehr holen können, wenn die Hitze nicht einsetzte und das Wert des Trocknens schon am Baume begann. Jedenfalls war der Anfang vielversprechend, und auch der Fortgang, denn nun erschienen die Maipilze, allerdings spärlicher als sonst, aber ausreichend.

Doch die Hitze hielt an. Der Wald begann auszutrocknen, die Wiesen verbrannten und stets kam ich mit leeren Händen von meinen Fahrten zurück. Höchstens einige Stockschwämmchen bildeten den Ertrag.

Endlich regnete es — einen Tag — zwei Tage! Aber nun wieder hinaus! Nichts! Nicht einmal die anderen Porlinge wollten sich zeigen! Und so ist es geblieben bis heute. Noch gestern (am 20. Juli) habe ich einen Bergwald besucht, aus dem ich sonst nie ohne 10—20 und auch 30 Pfund Pilze zurückkam, und ich fand: einen Schirmpilz, einen Steinpilz, und einige Rotstielröhrlinge, die noch brauchbar waren, neben vielen vermoderten! Das war alles! Es ist im Walde zu trocken geworden, und nur ein Dauerregen kann da Hilfe und Wandlung bringen. Der eine Trost allerdings bleibt uns für die nächste Zeit! Wir können Egerlinge (*Champignons*) ernten, von denen das Pfund hier mit sehr hohem Preise bezahlt wird. Das ist ja immer so: wenn andere Pilze fehlen, stellt der Wiesenegerling sich ein! Nur schade, daß er dem Pilzsammler nicht das bietet, was er sucht: das wunderbare Streifen durch die sommerlichen Wälder und die Freude des Findens! Hoffentlich schafft nun bald ein Dauerregen mit

folgender Wärme die Vorbedingungen für eine reiche Pilzernte, deren wir mehr als je bedürfen.

Lebt einer der Pilzfreunde, der diese Zeilen liest, aber in einer pilzreichen Gegend, so wäre ich ihm dankbar, wenn er mich zu sich einläde! Ich will ihm gern mit meiner reichen Erfahrung nützen und ihn die Pilze kennen lehren, die er vielleicht bisher verachtete, will ihm auch zeigen, wie er seine Schätze sofort verwerten kann. Er wird mir dankbar sein. Also, bitte!

## Pilz = Markt.

**München.** Nach dem Marktbericht vom 13. Juli waren Pilze in ausreichender Menge vorhanden. Es kosteten Rehlunge 1,20—1,50, Steinpilze 1,50, Rotkappen 0,80—1,20, Täublinge 0,50—0,60 Mk., je 1 Pfund.

**Nürnberg.** „Gut Ding will Weile haben“ Spät sind sie gekommen in diesem Jahre, die Pilze. Voriges Jahr um diese Zeit waren bereits das erste tausend Zentner erreicht, denn mit seinem gelinden Winter und seinen beständigen warmen Niederschlägen hatten wir ein Ausnahmejahr. Mitte Juni waren Schwämme in kleinen, aber schönen Beständen, besonders Pfifferling und Rotkappe am Markt. Der städtische Verkauf brachte beträchtliche Posten Eierschwämme, das Pfund zu 85 Pfg. zum Absatz, die gern gekauft wurden. Anfang Juli kamen 40—50 Zentner Schwämme durch Vermittlung der Volksernährungsgesellschaft aus dem bayerischen Wald und der Oberpfalz, um sie durch den städtischen Verkauf direkt an das Publikum abgeben zu lassen. Bald aber verminderte sich infolge der trocknen Witterung die Zufuhr und die Preise stiegen rasch auf 1,20 Mk. bis 1,50 Mk. pro Pfund bei den Händlern. Waren es anfangs der Eierschwamm, so herrschte in den letzten 14 Tagen der Steinpilz und die Rotkappe (Pfd. 1 Mk.) und besonders die Grün-Blau- und Schwarztäublinge (Pfd. 75 Pfg.) vor. Auch der Wald- und Wiesenegerling (Pfd. 1 Mk.) war bei einzelnen Verkäufern vertreten. Das Pfund Zuchtgerlinge kostete 1,50 Mk. — Walderdbeeren waren Mitte des vorigen Monats in namhaften Mengen zugefahren und fanden bei der Zuckerknappheit großen Absatz. Sie hielten bis Mitte Juli an und wurden in Hunderten von Körben zu 1,50 Mk. das Pfund verkauft. Anfangs Juli wurden dann große Mengen Himbeeren auf den mittlerweile von Kirschen fast verwaisten Markt gebracht. Sie wurden vom Publikum reizend zu 70—80 Pfg. gekauft, obwohl sie in der Qualität oft bereits stark gelitten hatten.

**Dinkelsbühl.** Auf dem Schwammerlmarkte kostete zwischen Juni und Juli das Pfund Steinpilze 80 Pfg. — 1 Mk., Regerl (Eierschwamm) 70—80 Pfg., Rotkappen 50—60 Pfg.; andere Arten waren bis jetzt wenig vertreten. Das Pfund Spinat betrug 20 Pfg., eine Portion Feldsalat 10—12 Pfg., eine Portion Brunnenkresse 10—15 Pfg., das Pfd. Erdbeeren erster Wahl 50 Pfennig, zweiter Wahl 30 Pfg., Walderdbeeren 90 Pfg., Himbeeren (Garten und Wald) 50 Pfg., Heidelbeeren 60 Pfg.

NB. Wir bitten unsere Leser höflichst um Einsendung der Marktpreise ihres Bezirkes.

## Pilzvergiftungen.

München, Juli 1917. In ihrer Wohnung erkrankten nach Genuß von Schwämmen ein 30jähriger Schreiner und seine Ehefrau; der Zustand der Beiden verschlimmerte sich derart, daß sie ins Krankenhaus gebracht werden mußten.

Wir möchten den Münchner Vertrauensmann um nähere Untersuchung und Mitteilung bitten.

## Aus dem Vereinsleben.

### Verein für Pilzkunde, Nürnberg.

Werte Pilzfreunde!

Seit fast drei Jahren warten wir auf eine Beendigung dieses völker- und kultur mordenden Krieges, um unsere so jäh unterbrochenen, friedlichwissenschaftlichen Vereinsbestrebungen wieder aufnehmen zu können. Leider bis heute vergebens!

Nun hat eine am 13. Juni trotz der ungünstigen Zeitverhältnisse ziemlich zahlreich besuchte Mitgliederversammlung einstimmig beschlossen, vom Monat Juli ab die Vereinstätigkeit wieder aufzunehmen.

Jeden dritten Dienstag im Monat findet regelmäßige

### Mitgliederversammlung

statt und zwar dank gütigen Entgegenkommens der „Naturhistorischen Gesellschaft“ im Luitpoldhause, parterre links. Jeden ersten und dritten Montag im Monat zwanglose Zusammenkunft im alten Vereinslokale, Douglashöhle, zwecks Bestimmung von Pilzen und Kräutern nebst Aussprache. Der halbjährige Beitrag für Juli bis Dezember 1917 von Mk. 1.— wird demnächst erhoben.

Liebe Naturfreunde! Die Pilz- und Sammelzeit beginnt. Mehr denn je hat die eiserne Zeit unsere Bestrebungen als richtig und notwendig erkannt. Jeder Pilzkundige kann seine Kenntnisse im Dienste der Allgemeinheit in nächster Zeit verwenden. Alle Wochentage von 8 bis 10 Uhr und 3 bis 7 Uhr werden Pilze von dem Gründer unseres Vereins, Herrn Henning, in der Pilzauskunfts- und Bestimmungsstelle gratis im Luitpoldhause untersucht.

Nun auf, zu neuer, ersprißlicher Vereinstätigkeit!

Mit Pilzheil!

Die Verwaltung  
des „Vereins für Pilzkunde, Nürnberg.“

### Vereins-Kalender 1917.

- 6. Juli: Verwaltungssitzung (Douglashöhle).
- 9. " Bestimmungsabend.
- 17. " Monatsversammlung im Luitpoldhaus mit Vortrag des Herrn Henning.
- 23. " Bestimmungsabend (Douglashöhle).
- 29. " Pilz- und Kräuter-Lehrtour (Tagestour).

## Pilz = Rezepte.

**Pilzsalat** (ohne Del). Die Pilze werden gut gepuht und gewaschen, mit wenig Schmalz weich gedünstet. Sie dürfen jedoch nicht zerfallen, da sie sonst unansehnlich werden und zu Salat nicht geeignet sind. Hierauf gießt man die Brühe ab, die man zur Suppe verwenden kann, läßt die Pilze erkalten und übergießt sie mit gutem Essig. Der Salat wird nun mit Salz, Pfeffer, etwas Paprika und geriebener (nicht geschnittener) Zwiebel gemischt. Nach Geschmack kann man auch etwas gehackte Petersilie hinzufügen. L. J.

**Kartoffelkroket mit Pilzen.** 1½ Pfd. weich gekochte, geschälte Kartoffeln läßt man im offenen Topfe auf der Seite des Herdes trocken und mehlig werden. Oder man kocht die Kartoffeln am Tage vorher und preßt sie durch. Alsdann gibt man die Masse nebst etwas Butter, Salz, Mehl mit 2 Eigelb und Gewürz in ein Töpfchen, dämpft die Masse unter fortwährendem Rühren kurze Zeit und läßt sie erkalten. Nun formt man runde Pastetchen, paniert, bäckt sie, höhlt sie aus und füllt sie mit den Pilzen, die vorher auf irgend welche Art als Gemüse am besten als Ragout, zubereitet wurden. L. J.

**Pilzgemüse.** Dieses Gemüse hat den ausgesprochensten Pilzgeschmack und ist am besten geeignet den Wohlgeschmack einzelner Pilzarten zu erproben. Die sorgfältig gepuhten und gewaschenen Pilze werden mit Salz überstreut und in einem irdenen oder porzellanenen Gefäße einige Stunden stehen lassen. Der sich bildende Saft wird hierauf abgegossen, die Pilze mit heißer Butter durchgeschwenkt, der Saft nach und nach zugegossen und die üblichen Gewürze zugegeben. Von der Verwendung der Zwiebel sehe man ab, weil sie den feinen, empfindlichen Pilzgeschmack beeinträchtigt. L. J.

**Pilzpulver.** Man verwendet hierzu Morcheln oder Steinpilze, schneidet dieselben in Stücke, trocknet sie unmittelbar nachher auf Hürden gelegt in Backrohr oder Backofen. Wenn sie gut getrocknet und noch warm sind, zerstoßt man sie in einem Porzellan-Mörser, nachher sieht man sie durch ein Haarsieb. Das so erhaltene Pulver bringt man in kleine Fläschchen, verkorkt sie gut und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf. Man verwendet das Pulver zum Würzen von Soßen.

**Gefüllte Kartoffeln.** Getrocknete, gut geweichte Pilze werden ganz weich gekocht, mit in Milch geweichter geriebener Semmel, geriebenem Käse und einer in Butter angelautenen Zwiebel vermischt, das nötige Salz gegeben und die Masse in gekochte Kartoffeln, die man sorgfältig ausgehöhlt hat, gefüllt. Die Kartoffeln stellt man in mit Fett ausgestrichene Pfanne und bäckt sie im Ofen goldgelb.

**Pilzsuppe.** Getrocknete Pilze (jeder Art durcheinander geben das beste Aroma), werden über Nacht eingeweicht und am andern Tage im Weichwasser ganz weich gekocht, dann klar gewiegt und mit Brühwürfel ausgefüllt. Ist die Suppe wieder am Kochen, so kann etwas Mehl oder klargekochte Haferflocken zum Dicken dazugegeben werden. Eine kräftige, nahrhafte Suppe.