

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1919-1920**

Pilzernte - Pilzfunde - Pilzküche

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

fenen Auskunftbogen sowie der fragliche Parasol wieder auftritt, Proben zu übersenden, damit von verschiedenen Seiten Kontrollbestimmungen erfolgen und eine Aussprache über die fragliche Art stattfindet.

#### Pilzmißbildungen.

Herr Wilh. Villinger, Offenbach a. M. Bismarckstr. 39, beschäftigt sich seit langen Jahren mit dem Studium von Pilzmißbildungen. Der Genannte bittet, ihm Abnormitäten und Monstrositäten jeder Art einzusenden.

Man vergleiche auch die verschiedenen Berichte der Vereine für Pilzkunde und den Fragekasten.

### Pilzernte.

Die Pilzernte im Monat September war in fast ganz Deutschland eine vollständige Mißernte. Die lang anhaltende Trockenheit hatte das Pilzwachstum überall so zurückgehalten, daß von allen Seiten Klagen einliefen über die mangelhaften Ergebnisse beim Pilzsammeln. Ausnahmslos mußten Pilzausstellungen, die für den September geplant waren, verschoben werden; nur an wenigen Orten gelang es, notdürftig das Material für solche Ausstellungen zusammenzubekommen. Die anfangs Oktober einsetzende längere Regenperiode brachte dann Pilzfreunden und Sammlern wenigstens für den Spätherbst noch eine recht schöne Ausbeute, und zwar zeigen die Pilze dieser Späternte nach der langen Wachstumsunterbrechung einen hervorragend geringen Madenbefall. Von verschiedenen Seiten werden Funde von besonders großen Stücken verschiedener Arten gemeldet, die vollständig gut erhalten waren. Auch der echte Reizker (*Lactaria deliciosa*), der sonst stets mit Vorliebe vom Ungeziefer heimgesucht wird, wurde vielfach in schön ausgewachsenen Exemplaren von tadelloser Beschaffenheit gefunden.

### Pilzfunde.

#### Trüffel funde.

Bei Gessertshausen (Ratibor) wurde Anfang September eine 200 Gramm schwere Trüffel gefunden.

#### Ein seltener Hallimasch.

Bei Lausigk fand ein Pilzsammler einen Hallimasch, der aus 242 kleinen Pilzen bestand und mehrere Pfund wog.

#### Riesenbovist und Rötlicher Ritterling.

Bei Vollrathsrue in Mecklenburg wurde ein Riesenbovist von 36 cm Durchmesser gefunden, bei Gersdorf in Sachsen ein rötlicher Ritterling nahezu 500 Gramm schwer, mit einem Hutedurchmesser von 22 cm bei einer Stieldicke von 8 cm. Der Pilz war kerngesund.

#### Riesenzpilze bei Altenburg.

Unter einer alten Eiche in der Leinawaldung fand das Mitglied der Vereinigung der Pilzfreunde,

Herr Erler, drei Laubporlinge (*Polyporus frondosus*), im Gewicht von 11, 12 und 23 Pfund = 46 Pfund. Diese Riesen — hier auch Eichhase, graue Gans, öfters fälschlich auch Habicht genannt — mußten mit Wagen nach der Stadt gebracht werden und wurden im Vereinslokale der Pilzfreunde ausgestellt. Tags darauf verkaufte der Finder zwei Stück davon an eine Feinkosthandlung und erhielt — 40 Mark. Der Eichhase ist bekanntlich jung ein wohlgeschmeckender Speisepilz (Gemüse, Suppe, Salat, zum Trocknen) und selbst alt noch gut zur Herstellung von würzigem Pilzmehl und von Pilzextrakt verwendbar.

### Pilzküche.

#### Pilzkonserven und Maden.

Beim Öffnen einer sehr teuren Büchse Steinpilze fand Fr. Angnes H. in F. (Hannover) auf der Oberfläche reichlich viele mitgekochte Pilzmaden, die natürlich den Genuß an der kostbaren Speise verekelten. Fr. H. bittet andere Hausfrauen ihre etwaigen ähnlichen Erfahrungen mitzuteilen. Bei getrockneten Steinpilzen sind die Maden wenigstens ausgewandert, aber bei den Büchsenpilzen bleiben sie drin. Die Konservenfabrik scheint sich um die appetitliche Beschaffenheit des Materials wenig zu kümmern. Hier heißt's wieder mal: selber herstellen schützt gegen jede Enttäuschung und jeden Schaden.

#### Eine einfache Konservierungsmethode

für Pilze gibt Herr R. Remischberger, Jena an. Dort waren in der ersten Hälfte Oktober an einem Sonntag von 10 Personen nahezu 250 Kilo Pilze und zwar meistens Steinpilze aus der Gegend von Kahla und Hummelshain eingebracht worden. Natürlich ist es ziemlich umständlich in der jetzigen Jahreszeit solche Mengen zu trocknen oder einzudüsten. Herr Remischberger empfiehlt das Einsalzen. Die frisch gesammelten Pilze werden gut geputzt, in Stücke geschnitten, gewaschen und abtropfen lassen. Sodann mit wenig Wasser 5 Minuten abgekocht. Nun schichtet man die Pilze in gut ausgekochte Töpfe oder Büchsen so ein, daß mit Salz abgeschlossen wird. Es bildet sich nun eine Salzlake, welche stets über den Pilzen stehen muß. Sollte sich keine Lake bilden, so gießt man Salzwasser nach. Auf die Töpfe legt man, wie bei den Salzbohnen, ein gut gereinigtes Tuch, Brett und Stein. Sollte sich mit der Zeit Schimmelbildung zeigen, wird Tuch, Brett und Stein, erforderlichenfalls auch die obere Schicht Pilze, frisch gereinigt. Das Herausnehmen der Pilze muß mit großer Sorgfalt und schmutzfrei geschehen. An einem kühlen Orte halten sich die Pilze dann bis zur nächsten Ernte. Vor der Verwendung müssen die Pilze einige Zeit gewässert werden. Diese Art der Frischhaltung ist infolge der Billigkeit dem jetzt sehr kostspieligen Einwecken vorzuziehen, sicherer und besser zu prüfen. Nebenbei kann ja immer noch ein Teil getrocknet oder zu Pulver gemahlen, z. B. Gewürzpilze, aufbewahrt werden.