

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kallenbach: Praktische Winke zur Pilzausstellung

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

lichen Erfaßstoffen gesüßert werden, ist der Dünger auch nicht mehr so gut, sodaß er vielfach schon nach 2 Monaten seine Haupttreibkraft verloren hat und damit das Pflücken früher sein Ende findet.

Nach Beendigung einer Ernte ist der Dünger für die Pilze verbraucht, während er für Gemüsepflanzen noch ergiebigen Wert besitzt und deshalb von Gärtnern gegen Bezahlung gern genommen wird.

Der Dünger ist alsbald aus dem Keller zu entfernen, und Keller und Geräte nach jeder Richtung hin aufs sorgfältigste zu reinigen und durch Ausschweffeln und Frischschweißeln aller Raumflächen zu desinfizieren, damit die etwa eingedrungenen dem Pilz feindlichen Organismen abgetötet werden.

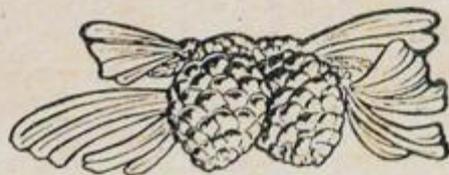
Nicht alle Anlagen ergeben eine erfolgreiche Ernte und es kommt vor, daß Keller für eine Zeit lang versagen; das kann seine Ursache in nicht geeignetem Düngmaterial, in nicht richtiger Präparation des Düngers, in nicht sachgemäßer Packung der Beete, zu großen Temperaturschwankungen oder in durch kranke Brut übertragenen Schädlingen haben; man steht dann vor einem Rätsel, das Wissenschaft und Praxis restlos noch nicht gelöst haben; aber in dem Mykologischen Institut der Kgl. Forstakademie in Hann. Münden wird eifrig gearbeitet, die Ursachen und Gegenmittel wissenschaftlich zu ergründen und in den Casseler Anlagen werden alle praktischen Mittel angewandt, um den vorkommenden Schwierigkeiten Herr zu werden. Hoffentlich gelingt es der wertvollen Edelpilzkultur in Deutschland für immer die Wege zu ebnen und uns von der Einfuhr aus Frankreich immer mehr unabhängig zu machen.



Die Bearbeitung des Düngers.

Gern stellen wir die bei uns gewonnenen Erfahrungen der Allgemeinheit zur Verfügung, gestatten jederzeit die Besichtigung unserer Betriebe, geeigneten Personen auch kurze Zeit in den Anlagen mitzuarbeiten, daß sie sich die notwendigen praktischen Handgriffe und Erfahrungen durch Sehen und eigene Tätigkeit selbst aneignen können.

gez. Scheel, Stadtrat.



Praktische Winke zur Pilzausstellung.

Gerade wie jede Lehrtätigkeit zur Erreichung ihres Zweckes sich nach bestimmten Grundsätzen zu richten hat, so muß auch die Ausstellung von Pilzen nach gewissen, praktischen Richtlinien erfolgen. Der erste Grundsatz ist: nicht zu viele Arten, sonst brummt dem Beschauer der Kopf von lauter Pilzen und Pilznamen, und er weiß am Schluß doch nicht mehr, was er gesehen hat. Eine vernünftige Auswahl der in der Gegend am meisten vorkommenden Speisepilzarten und daneben ihre giftigen Doppelgänger. Erst bei längerer Dauer der Ausstellung darf man schwerer unterscheidbare und seltenere Arten bringen. Zu meinen Ausstellungen in der Schule oder in einem Schaufenster des Ortes benütze ich ein Brett von ungefähr 1 1/2 m Länge und 30 cm Breite, an dessen Breitseiten im rechten Winkel je ein 15 cm hohes Brett aufgenagelt ist. In das obere Brett, das so einen erhöhten Stand erhält, sind in regelmäßigen Abstand von unten her drei Längsreihen von Nägeln eingeschlagen, sodaß mit ungefähr 10 cm Abstand Querreihen von je 3 Nägeln entstehen. Als Nagellänge genügt 3—4 cm, die der hinteren Reihe sind zweckmäßig etwas länger. Das ganze Brett wird jetzt zur Dekoration mit einer dünnen Schicht verschiedener Moos- und Flechtenarten belegt, die von den Nägeln sehr gut festgehalten wird, sodaß letztere im Moos ganz unsichtbar werden. Auf den Nägeln kann man so sehr gut die einzelnen Pilze feststecken, auf den vordersten einer 3-Nagelreihe ein ganz junges Exemplar, auf den zweiten ein mittleres und auf den hintersten, großen Nagel ein ganz ausgewachsenes Exemplar. Man hat so sämtliche Altersstufen einer Art beisammen, was bei der Unterscheidbarkeit vieler Arten von größter Wichtigkeit ist. Vor der betreffenden Nagelreihe an dem senkrechten Standbrett, wird nun mit Hilfe eines Reißnagels das Schildchen mit der Aufschrift angebracht. Für giftige Arten benütze ich rote Schrift, für eßbare schwarze. Außerdem bemerke ich auf jedem Zettelchen unter dem Namen, die Pilzfamilie, (Blätterpilz, Röhrenpilz usw.), das allerwichtigste Merkmal und ob eßbar. Nebeneinander gruppieren ich nun die Arten, die große Ähnlichkeit und leicht miteinander verwechselt werden können. B. V.:

Steinpilz
Röhrenpilz
Röhren im Alter **grünlich**
eßbar.

Gallenpilz
Röhrenpilz
Röhren im Alter **rosa**
sehr bitter!
ungenießbar.

mit **roter** Schrift!

Hexenröhrling
Röhrenpilz
Fleisch **gelb** verfärbt **blau**
eßbar.

Satanröhrling
Röhrenpilz
Fleisch **weiß** verfärbt **blau**
giftig!

mit **roter** Schrift!

Eierbovist
Bauchpilz
solange Fleisch **weiß** und
weich eßbar.

Kartoffelbovist
Bauchpilz
innen **schwarz**
giftig!

u. s. w.

Für zweckmäßig halte ich es gleichzeitig ein besonderes Brett mit nur Giftpilzen auszustellen, sodaß man durch die geringe Zahl dieser Giftarten überrascht. Außerdem habe ich es von großer Wichtigkeit gefunden, gleichzeitig mit der

Ausstellung Tafeln mit Merkregeln und einer elementaren Einführung in die Pilzkunde auszuhängen. Man erreicht dadurch mehr als durch einen Vortrag, den man in ein und derselben Gemeinde doch höchstens nur einmal halten wird. Auf die erste Tafel (großer, weißer Pappebogen!) schreibe ich:

Pilzmerkregeln!

1. Habe keine zu große Angst vor Pilzvergiftung! Von den bei uns vorkommenden größeren Pilzarten sind höchstens 10 giftig. Lerne sie genau kennen.

2. Nimm nur Pilze, die Du genau kennst! und zwar nur möglichst junge, unverfärbte Exemplare! (im Walde aufschneiden und pugen!)

3. Bereite die Pilze am gleichen Tage zu, falls nicht möglich, breite sie über Nacht an einem luftigen Ort aus!

Auf dem zweiten Merkblatt gebe ich eine kurze, knappe Uebersicht über die wichtigsten im Sommer und Herbst in Betracht kommenden Pilzfamilien!

1.) Röhrenpilze
deutliche Skizze!
Pilze, deren Fruchtschicht auf der Unterseite aus parallelen Röhren gebildet wird. Man hüte sich vor den Röhrenpilzen mit dickem, rotem Stiel, da sich unter diesen Giftpilze finden. Außerdem ist der Gallenröhrling mit im Alter rosa Röhren ungenießbar.

2.) Blätterpilze
Skizze!
Pilze, bei denen die Fruchtschicht auf der Hutunterseite auf strahlig verlaufenden Blättern aufliegt. Keine allgemeinen Regeln! Bemühe Dich, die wichtigsten Blätterspeispilze genau kennen zu lernen! Unter den Blätterpilzen befinden sich unsere besten Speispilze, aber auch die gefährlichsten Giftpilze. (Knollenblätterpilze!)

3.) Stachelpilze
Skizze!
Stacheln auf der Hutunterseite. Eßbar sind alle weichefleischigen Arten. (Kostprobe!)

4.) Korallenpilze
Skizze!
(Ziegenbärte!) Korallenartig verzweigte Pilze, die jung eßbar sind, im Alter bitter und ungenießbar. (Kostprobe!)

5.) Staubpilze
Skizze!
Sind eßbar, sofern sie innen weiß und weich sind!

Beide Merkblätter schreibe ich auf große Papptafeln und versehe die letzte mit einfachen Skizzen, die das Wesentliche der einzelnen Familien deutlich veranschaulichen. Der für die Tafeln angegebene Text soll natürlich nur als Richtlinie dienen und kann deshalb nach Belieben weiter ausgearbeitet werden. Die Tafeln lassen sich dann auch leicht im Schaufenster über der Pilzausstellung aufhängen, und die Leute haben Muße, sie zu studieren. Die billige Volksausgabe des Michaelchen Pilzführers auszustellen, empfiehlt sich ebenfalls. Sehr angebracht ist auch ein Merkblatt mit einfacher Pilzzubereitungsvorschrift. Außerdem kann man eine Tafel anbringen: Auskunft über Pilze bei Das wird die Leute sehr ermuntern. Oft habe ich sogar manchen Leuten die Pilze eigenhändig zubereitet und so viele neue Pilzanhänger gewonnen. Mögen gehend mit dem Pilzstudium und der Beobachtung derselben befaßt, damit sich die Verbreitung eines meist so verkannten

Nahrungsmittels in Volkskreisen immer weiter durchsetzt. Zum Studium kann man nicht oft genug empfehlen:

1. Ricken, Agaricaceae
2. Ricken, Bademecum
3. Gramberg, Pilze der Heimat.
4. Michael, Führer für Pilzfreunde.

Kallenbach, Waldmichelbach.



Das Einsalzen der Speispilze.

Von Emma Gramberg, Königsberg i. Pr.

Nun beginnt bald für uns Pilzfreunde eine hoffentlich reiche Pilzernte. Wenn wir von unsern Pilzausflügen mit großer Ausbeute heimkehren, hat die Hausfrau oft nicht die nötige Zeit, die so leicht verderblichen Schätze schnell zu verwerten; dann empfiehlt es sich, den Ueberschuß an Pilzen für den Winter einzusalzen. Es werden uns oft dabei mancherlei Bedenken aufsteigen, ob durch dieses Verfahren die Pilze nicht an Nährwert verlieren, ob sie nicht hart werden u. a. m. Es ist aber offenbar besser, ein nicht ganz vollwertiges Nahrungsmittel zu haben als gar keines. Bei richtiger Behandlung wird trotzdem nur wenig Nährwert verloren gehen. Die Brühe, die man beim Abkochen gewinnt, kann zu Pilzsuppen, (vgl. Kleines Pilzkochbuch von Emma und Eugen Gramberg S. 54), Soßen, Schmortartoffeln verwendet werden, geht also auch nicht verloren.

Es sind alle besseren Speispilze zum Einsalzen geeignet. Man schneidet sie in nicht zu kleine Teile, wäscht sie sauber und läßt sie einige Minuten kochen; dann werden die Pilze gespült und abtropfen gelassen. Auf 10 Pfund so behandelte Pilze nimmt man 1 Pfund Salz und 1 Eßlöffel Zucker, vermischt dieses mit den Pilzen und drückt das Ganze fest in einen Steintopf. Es bildet sich etwas Lauge; sollte diese nicht 2—3 cm überstehen, so muß Salzwasser nachgegossen werden. Nunmehr bedeckt man die Pilze mit einem Leinentuch, das man zuvor in eine Lösung von 1 Päckchen Detters Einmachhilfe und Wasser getaucht hat. Darauf legt man ein Brettchen, dem Topf angepaßt, das mit einem Stein beschwert wird; es verhindert das Hochsteigen der Pilze. Man kann auch später beliebig Pilze nachlegen, bis der Topf voll ist. Ein öfteres Nachsehen, ob sich Schimmel bildet, ist geboten. In diesem Fall ist ein sofortiges Abwaschen von Stein, Brett und Tuch nötig, andernfalls genügt es, wenn diese bei jedermaligem Gebrauch in Salzwasser gesäubert werden. Diese Pilze können zu beliebigen Gerichten verwendet werden, müssen aber, namentlich bei Zubereitung von Brat- und Schmorpilzen einige Stunden gewässert werden.

Pilze mit scharfer Milch, wie rotbrauner Reizler, Tannenreizler (Mordschwamm) und jottiger Reizler (Birtenreizler), eignen sich ganz besonders zum Einsalzen, da sie sehr haltbar sind, müssen aber zuvor, nach dem Kochen, mehrere Stunden unter Wechseln des Wassers gewässert werden.

Empfehlenswerter ist es ja immer, die Pilze zu sterilisieren, doch ist dieses Verfahren ungleich teurer und zeitraubender, während das Einsalzen wenig Zeit erfordert, billiger ist und uns bei großer Ausbeute ein brauchbares Nahrungsmittel verschafft, das uns besonders im Winter vortrefflich zu statten kommt.