

# Verwendung des Hexeneis (Stinkmorchel) : Phallus impudicus L.

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **8 (1930)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935035>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Kultur ist deshalb auf keine Jahreszeit beschränkt. Bei der Kultur im Freien und in entsprechend angelegten Beeten, so wie sie hier und da angeraten wird und dann und wann auch Erfolge erzielt werden, ist das Gelingen von allerlei Zufälligkeiten, von Witterungsverhältnissen etc. abhängig. Auf alle Fälle können solche Kulturen nur zur ordentlichen Pilzvegetationszeit durchgeführt werden. Um diese Zufälligkeiten, wie allzu heisse, trockene oder auch kalte, regnerische Witterung, die nicht gut auszuschalten sind, und auch um die Gärungswärme besser zurückzuhalten und die Feuchtigkeit regeln zu können, hat Curt Schüler in Opperau-Breslau eine sogenannte Schutzhütte für Champignonkulturen im Freien angefertigt und im Deutschen Reich unter Nr. 477 343 patentieren lassen. Diese Schutzhütte soll längere Zeit ausprobiert worden sein und sich bewährt haben. Sie wird in Nr. 24 von Möllers Gärtnerei, Jahrgang 1929, Seite 281 beschrieben. Ein photographisches Bild derselben ist daselbst abgedruckt.

Nach dieser Beschreibung besteht diese Schutzhütte aus zwei Stirnseiten in Dreieckform (von mir als gleichschenkeliges Dreieck

von ca. 80 cm Höhe geschätzt) und zwei dachförmig angeordneten Längsseiten, die zwecks Bedienung und Lüftung wie Kistendeckel hochgeklappt werden können. Stirn- und Dachteile sind gut wärmeisolierend. Um nun die Luftfeuchtigkeit in dieser Schutzhütte konstant halten und regeln zu können, befinden sich an den Längsseiten der Dachteile Drahtgitter mit Moos ausgefüllt, das durch Zuführen von Wasser durchfeuchtet wird und das letzteres dann langsam an die Luft wieder abgibt. Auf diese Weise will der Erfinder die Zufälligkeiten bei der Kultur von Champignons im Freien ausschalten. Nebenbei soll sich eine solche Schutzhütte im Winter zum Schutze von Gemüse- und Kartoffelgruben verwenden lassen. In ihre Teile zerlegt, soll sie sich auf kleinem Raume leicht überwintern lassen.

Zweck dieser Zeilen ist, eventuelle Interessenten auf diese Schutzhütte aufmerksam zu machen. Sollte der eine oder andere Leser dieser Zeitschrift sich näher dafür interessieren, dann bin ich gerne bereit, diesem eine Kopie des Artikels aus der erwähnten Gärtnerei zuzustellen.

---

## Verwendung des Hexeneis (Stinkmorchel)

### *Phallus impudicus* L.

Im Pilzkochbüchlein von Marie Rothmayr befindet sich eine kurze Angabe, wie Hexeneier, d. h. junge geschlossene Fruchtkörper der Stinkmorchel in Paris verwendet werden sollen. Die Stinkmorchel ist so wenig einladend, dass Versuche über die Verwendung dieser Hexeneier jedenfalls sehr wenig gemacht wurden, wenigstens sind mir bis jetzt keine Resultate hierüber zu Ohren gekommen, noch habe ich irgendwo solche veröffent-

licht gesehen. Oder sollte es doch anders sein? In der Aufzählung von Marktpilzen von Herrn Dr. Thellung in Nr. 5 dieser Zeitschrift befindet sich auch dieser Pilz verzeichnet. Wird nun dieses Hexenei wirklich mehr verwendet, als bisher angenommen wurde? Sind vielleicht Leser dieser Zeitschrift in der Lage, über Verwendungsversuche zu berichten, Resultate mit Zubereitungsmethoden bekanntzugeben?  
L.