

Dörirt Pilze!

Autor(en): **Habersaat, E.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **18 (1940)**

Heft 7

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934426>

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.

Hauptmerkmal des Pilzes der Isola Madre dürfte nicht der Geruch oder die Farbe des Stieles sein, sondern der Bau des Receptaculum. Leider gibt er weder über die Form des Pilzes, noch den Bau des Receptaculum genauere Angaben, er sagt nur:

Bei *Mutinus caninus* sind die Kammerwände des sporentragenden Receptaculum dicker, massiver als die des Stieles und dadurch ist dieser Teil deutlich vom Stiele abgegrenzt, was bei meinem Exemplar nicht der Fall war.

Prof. Fischer gibt für *Mutinus elegans* als Hauptmerkmal an, dass der lebhaft rote sporenfreie Teil des Receptaculum gegen den sporentragenden Teil nicht abgegrenzt ist und letzterer den gleichen Bau hat wie der sporenfreie Teil.

Stomps Frage: Ob *Mutinus elegans* auf der Isola Madre, wo viele exotische Pflanzen gezüchtet werden, vielleicht als eingeschleppte Pflanze gelten muss, wage ich vorläufig nicht zu beantworten. Sollte es sich herausstellen, dass unsere Art in Europa an mehreren Stellen vorkommt, so muss die Antwort offenbar verneinend lauten.

Stomps sagt ferner: Typisch für den Pilz der Isola Madre war, dass nach Wegspülen der Gleba ein gleichmässig gebautes Receptaculum ohne Spur eines Pilcus zurückblieb.

Stomps gibt dann noch zwei Beschreibungen von *Mutinus elegans*.

Dufour:

Stiel von 5 bis 8 mm Dicke, ocker-rötlich. Hut zuerst blutrot. Hymenium grünlich, Geruch *stinkend*.

Cook.

Etwa 10 cm hoch, Stiel blass roströtlich, 6—8 mm. Die Wände nur aus einer Lage von Zellen, einigermaßen dem *M. caninus* gleichend, aber verschieden durch den viel längeren Stiel, welcher die Hälfte des Receptaculum bedeckt und durch den stinkenden Geruch, der sogar schlimmer ist als bei *Phallus impudicus*, was ich an den mir gesandten Exemplaren konstatieren konnte.

Wenn nun auch diese Beschreibungen nicht ganz mit Ihrem Funde übereinstimmen, so vermute ich doch, dass es sich bei Ihrem Pilze um *Mutinus elegans* handelt.»

Dörre Pilze!

Von E. H a b e r s a a t, Bern.

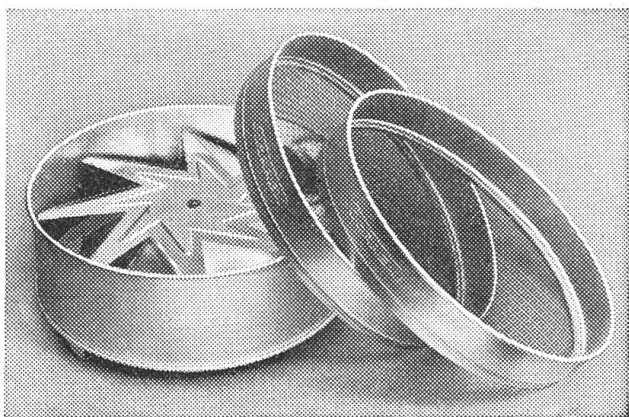
Wenn auch gegenwärtig die Versorgung der Schweiz mit Nahrungsmitteln ohne grosse Einschränkungen sicher gestellt ist, so will das noch gar nicht heissen, dass wir, trotz des Waffenstillstandes in Frankreich, auch in Zukunft von den Folgen des Weltkrieges verschont bleiben. Wer kann wissen, ob uns die Zufuhren aus dem Auslande nicht in nächster Zeit stark gekürzt werden, ob wir uns in unsern Lebensgewohnheiten nicht ganz wesentlich einschränken müssen?

Da ist es wohl am Platze, schon jetzt mit den uns noch reichlich zur Verfügung stehenden Lebensmitteln möglichst sparsam umzugehen, nichts Wertvolles zugrunde gehen zu lassen und Überschüssiges für eventuelle schlimmere Zeiten aufzubewahren, zu konservieren.

Mit dem Eintritt der warmen Witterung werden uns unsere Wälder die geschätzten Pilze wieder als willkommene Bereicherung unseres Speisezettels gratis zur Verfügung stellen. Die Tagesernten der Sammler werden dabei fast immer grösser sein als der wirkliche Verbrauch. Warum nun sich an dem Überschuss überessen, verschwenderisch mit dem Naturgeschenk umgehen, oder einen Grossteil der Ernte verderben lassen, weil man momentan dafür keine Verwendung hat?

Wäre es nicht klüger, Mass zu halten und alles, was man an Pilzen nicht notwendig braucht, für kommende schlimmere Zeiten zu sparen, indem man alle nicht sofort verwendbaren Pilze konserviert?

Weitaus das einfachste, rationellste und



sicherste Konservierungsverfahren für Pilze ist bestimmt das Dörren, sofern die Witterungsverhältnisse günstig sind und uns die Sonnenwärme auf rascheste und billigste Art einwandfreie Dörrware liefert. Schwieriger, ja fast unmöglich wird die Arbeit des Dörrrens, wenn bei Regenwetter oder Nebel die Luft mit Feuchtigkeit gesättigt ist und wir zu künstlicher Trocknung greifen müssen. Da ist es oft bei grösster Sorgfalt kaum möglich, einwandfreie Produkte zu erzielen, weil es uns an geeigneten Dörrreinrichtungen fehlt.

Diesen Nachteil beseitigt nun ein von der Firma Huber-Keller, Sulz-Winterthur, unter dem Namen «Dörrrex» in den Handel gebrachter Haus-Dörrapparat, der sich, wie unsere Versuche gezeigt haben, sehr gut zum Dörren von Bohnen, Gemüsen, Gewürzkräutern, aber auch von Pilzen eignet.

Der Apparat bietet den grossen Vorteil, dass er auf dem Gasherd, dem Elektroherd oder auf dem Holz- oder Kohlenherd bei geringstem Wärmeverbrauch in Betrieb gesetzt werden kann, somit sehr billig arbeitet und infolge Einbau eines Propellers durch gleichmässige Verteilung der aufsteigenden Wärme auch gleichmässiges Dörrgut liefert. Dabei ist der Preis von Fr. 15.— für jedermann erschwinglich.

Gedörrte Pilze lassen sich in Konservengläsern mit Gummiring, in luftigen Säcklein (nicht in Blechbüchsen) an trockenen Orten (nicht in der Küche) monatelang aufbewahren. 12 Stunden vor dem Kochen in leichtem Salz-

wasser aufgeweicht, nehmen sie wieder ihre volle Frische an und können zu allerlei Gerichten verwendet werden. Mit Trockengemüse, Karotten, Kartoffeln und Gewürzkräutern gemischt, liefern sie schmackhafte Suppen; fein gehackt oder pulverisiert, mit oder ohne Kräuterwürze, erhalten wir pikante Zugaben zu Braten, Ragout, Gulasch, oder zu Saucen verarbeitet, würzigste Beigaben zu Kartoffeln, Reis und Teigwaren. Ihre Verwendung in der Küche ist somit fast unbeschränkt.

Bedingung für einwandfreie Kochresultate ist aber, dass nur frische, sauber gereinigte, *nicht gewaschene* Pilze verwendet werden, welche vor dem Dörren in möglichst dünne Scheiben geschnitten werden müssen.

* * *

Wer sich für Anschaffung eines Dörrrex-Apparates interessiert, möge sich direkt mit der Firma Huber-Keller in Verbindung setzen, welche ihm bereitwilligst Prospekte und Dörranleitung zustellen wird.

*) Weiter hat die Firma der Redaktion einen «Dörrrex» zur Verfügung gestellt. **Dieser Apparat wird jeder Sektion zur kurzfristigen Besichtigung (an Bestimmungsabenden usw.) zugeschickt. Anmeldungen bei der Redaktion bis Ende Juli.**

