

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 19 (1941)
Heft: 6

Artikel: Pilzfunde
Autor: Kern, Hs.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934272>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Farbe hat zwar die Tendenz rasch auszubleichen, ganz besonders am Stiele, was verhütet werden kann, wenn man den Pilz bald in ein nasses Tüchlein einwickelt.

Es ist nur begreiflich, dass ich 1939 recht fleissig nach diesem seltenen Saftling Ausschau hielt, doch war mir das Glück nicht hold. Schon glaubte ich auch 1940 auf ein Wiedersehen verzichten zu müssen, als er mir am 7. Oktober von einem Mitgliede zum Bestimmungsabend gebracht wurde. War er auch nicht so schön, weniger gross und schlechter erhalten, wie der erste, so brachte er es doch fertig, noch einen bekannten Naturfreund in Thalwil zu überraschen, nachdem er mir vorher schnell Modell zu einem Aquarell als bleibendes Andenken in meine Sammelmappe « Seltene und interessante Pilze » gestanden war.

Tubiporus luridus ?

Netzstieliger Hexenröhrling ?

Diese Aufzeichnungen würden eine bedauerliche Lücke aufweisen, wollte ich nicht noch über ein Röhrlingskuriosum der Luridigruppe berichten, das mir alle drei letzten

Jahre von verschiedenen, auseinandergelegenen Standorten gebracht wurde. Erstmals war es 1938 meine Frau, die ihn am 12. September im nahen Bireggwalde fand. Im Sommer 1939 erhielt ich den Pilz, ohne dass mir der Standort angegeben werden konnte und schliesslich brachte mir am 13. August 1940 ein Freund zwei Stücke aus dem Pilatusgebiet.

Alle diese Exemplare hatten etwas Eigenartiges an sich, das mich jeweils veranlasste eine Sektion vorzunehmen. Das Ergebnis war in allen Fällen gleich, nämlich, dass bei diesen Pilzen der sonst rote Röhrenboden immer eine schöne gelbe Farbe — wie sie der Schuppenstielige zeigt — aufwies.

Nicht unwesentlich dürfte hier noch die Bemerkung sein, dass mir jedes Jahr an die hundert *T. luridus* durch die Hände gehen, denn dieser Röhrling ist in unsern Gebieten häufig.

Herr Habersaat, dem ich mehrmals über diese sonderbare Erscheinung berichtete, deutete sie als Rotfarbstoffmangel, was schliesslich wohl möglich ist, aber doch nicht ganz überzeugend klärt.

Pilzfunde.

L u z e r n: *Lentinus adhaerens*, Schw. Harziger Sägeblättling. Bestimmt und gezeichnet von Herrn Imbach. Seltener Pilz, in sehr schönen Exemplaren eingesandt. V. 1208 *Entoloma clypeatum*, L. Frühlingsrötling, nicht so häufig, essbar, doch Vorsicht, (Verwechslungen!)

Pseudoplectania melaena, Fr. Grauschwarzer Borstling. Auch in Zürich gefunden. Von Herrn Imbach untersucht und gezeichnet. Ist ein ziemlich derbfleischiger, fast zäher Becherling, durchaus an *Bulgaria polymorpha* erinnernd, da täuschend ähnlich.

Nolanea cetrata, Fr. Scherbengelber Glöckling. Basidien 2-sporig.

Favolus europaeus, Europ. Wabenschwamm.
Barlaea fulgens, Pers. auch von Herrn

Schlumpf, Steinhausen, eingesandt. Von Kern beobachtet von Mitte April bis Ende Mai.

Plicaria ampelina (Quél) Violettpurpurner Bläuling. Erstmals untersucht, Schläuche in Jodkali stark blauend.

M o r c h e l f r a g e. Es wurden sehr viele Morcheln eingeschickt. Herr Imbach hat mit unendlicher Mühe immer und immer Ausschau gehalten nach besondern Arten. Durch seine grosse Arbeit war es möglich, *conica*, *elata*, *esculenta* und *spongiola* in typischen Arten zu besitzen. Seine genauen Beobachtungen stellten stets zwischen *elata* und *conica* eine dritte Art fest, die vielleicht in *costata*, Vent., der gerippten Morchel, die richtige Artbezeichnung

finden mag. Wir möchten da nicht das letzte Wort gesprochen haben. Es wird sich Gelegenheit finden, einmal in Wort und Bild die nicht immer leicht auseinander zu haltenden Mor-

chelarten besonders zu erörtern. Auch andere Sektionen, Chur und Baar, Zug u. a. schickten in verdankenswerter Weise Material.

Hs. Kern.

Pilzessenz und Pilzextrakt.

Zeitgemässe Rezepte von L. Schreier.

Pilzessenz. Bei der Herstellung dieses, als Zugabe zu Suppen und Fleischspeisen so beliebten und vorzüglichen Produktes, wird so vorgegangen:

Die wie üblich gereinigten Pilze werden zerkleinert oder zerstoßen. Diese Masse erhitzt man mit Salzzugabe auf nicht zu kräftigem Feuer und giesst den austretenden Saft von Zeit zu Zeit ab. Die zurückgebliebene Pilzmasse übergiesst man mit wenig Wasser, kocht nochmals aber kräftig auf und giesst die erkaltete Brühe zu der andern. Dann presst man die Pilzmasse durch ein Tuch leicht ab und verwendet auch diese Brühe.

Den so erhaltenen Saft siebt man durch und füllt ihn in kleinere Sterilisierflaschen, verschliesst vorschriftsgemäss und sterilisiert bei 98° zirka $\frac{1}{2}$ Stunde.

Durch Zugabe von Wein, Jus etc. kann diese Essenz im Geschmack variiert werden.

Pilzextrakt stellt eine weiter verarbeitete Stufe der Pilzessenz dar.

1. Die letztere wird vor dem Abfüllen mit weiterer Salzzugabe solange eingekocht, bis diese sirupdick ist.

Dieser Extrakt wird in kleine, weithalsige Flaschen abgefüllt, verkorkt und versiegelt. Besser ist das Abfüllen des Extraktes in kleine Sterilisierflaschen, die nach Verschluss kurz bei 98° sterilisiert werden.

Durch Auswahl bestimmter Pilzarten und durch Zugabe von Gewürzen kann dieser Extrakt in Geschmack und Würzigkeit vielfach variiert werden.

2. Vor dem Einkochen gibt man dem Pilzsaft (Essenz) nach Belieben nebst Salz weitere Gewürze bei wie Pfefferkörner, Nelken, Lorbeer-

blätter, Muskat, Ingwer, Zitronen oder Orangenschalen. Im übrigen wird dieser Extrakt nach dem Einkochen und Abseihen wie derjenige unter 1 behandelt.

3. Der Pilzsaft wird wie beim Essenz gewonnen, mit dem Unterschied, dass man die Pilzmasse noch mit Weinzugabe statt mit Wasser abkocht und als Gewürze Petersilienwurzeln, Pfeffer, Salz, Thymian, Lorbeerblätter und Wachholderbeeren verwendet.

4. Der Extrakt nach 2 kann kräftiger gemacht werden, wenn als Gewürze noch Kümmel, Majoran, Thymian, Estragon und Koriander zum Saft gegeben und dann wie unter 1 und 2 behandelt wird.

5. Zum gewonnenen Pilzsaft (Essenz) gibt man etwa zur Hälfte den ausgepressten Saft überreifer Tomaten. Die durchgeseigte Brühe wird gewürzt, eventuell auch mit Essig, und kocht wie unter 1 zu Extrakt, füllt und schliesst diese ab wie dort.

Pilzsoja

1. Die möglichst fein zerkleinerten Pilze gibt man in ein irdenes Gefäss, bestreut dieses mit Salz und lässt sie zugedeckt 1—3 Tage kühl stehen. Täglich muss die Pilzmasse mehrmals aufgerührt werden. In einer Kasserolle stellt man die Pilzmasse an den warmen Herd und lässt diese langsam durchseihen ohne zu kochen. Der ausgetretene Saft wird durchgeseiht und in kleine Sterilisierflaschen abgefüllt und nach dem Verschliessen (wie beim Essenz beschrieben) sterilisiert.

2. Die zerkleinerten Pilze werden mit Zitronensaft übergossen. Man lässt sie einige Zeit stehen und rührt öfters um. Der ausge-