

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 15 (1937)
Heft: 5

Artikel: Pilze als Dauerware
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934773>

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: 17.11.2024

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

4. Hirsch-Schwamm, Hirschbrunst (Hirschrüffel; zum Erwecken der Venuslust);
5. Gichtmorchel, Fungi flavuginosi Artherisi, stinken sehr, werden vor des Zipperleins Schmerzen aufgelegt (Phallus impudicus).

Schwenckfeldts « Stirpium » ist nicht nur

für Mykologen, sondern auch für Zoologen, Mineralogen und Historiker eine Fundgrube mittelalterlicher Anschauung und Gelehrsamkeit.

Ausserdem enthält das Werk die älteste Badeschrift Deutschlands über die Heilquellen von Warmbrunn, Landeck und Teplitz.

Pilze als Dauerware.

Bald wird die Pilzflora wieder unsere Wochenmärkte beleben. Unsere Waldliebhaber werden sich dann wieder verabreden, den Hausfrauen durch ihre Reichhaltigkeit, Güte und Billigkeit eine ganz besondere Überraschung zu bereiten. Besonders die Steinpilze, in allen Grössen, zum Verlieben hübsch, besonders die kleinen, wohlbeleibten, mit braunen Hüten, finden gute Abnehmer. Aber auch die Maronenpilze, das Heer der Semmel-, Birken-, Reh- und Butterpilze, die Rotkappen, Champignons, Ritterlinge, Reizker und Ziegenbärte werden gerne gekauft, so dass sich jeder seinen Wintervorrat bequem decken kann.

Um sie als Dauerware aufzubewahren, ist das *Trocknen der Pilze* die älteste und bekannteste Art. Hierzu eignen sich vor allem die Steinpilze, Rotkappen und Maronen. Sie werden gereinigt, in Scheiben geschnitten, aber niemals gewaschen, an der Sonne und Luft oder auf einem mässig warmem Ofen, am besten auf verzinkten Drahhorden, gedörrt. Je schneller die Pilze trocknen, desto wohlschmeckender und haltbarer sind sie. Doch ist es andererseits gänzlich verkehrt, wenn man sie etwa wollte recht rasch im Backofen trocknen, da würde der zarte Geschmack infolge des ausströmenden Pilzsaftes darunter leiden. Wenn in der Röhre gedörrt, muss das Türchen stets offen bleiben. Pilze, die getrocknet werden, vertragen keine feuchte Wärme.

Wichtig ist auch die Aufbewahrung der Dörrpilze in Gläsern oder in gut verschlossenen Blechbüchsen. In vielen Haushaltungen be-

nutzt man noch das beliebte Säckchen dazu und hängt es aus Bequemlichkeitsgründen in der Küche an irgendeinen Nagel. Der Pilzgeruch zieht ständig Motten und Fliegen an, die bekanntlich sehr gern ihre Eier in die Leinwandmaschen legen, und dann kribbelt und krabbelt es bald von Maden in dem Pilzsäckchen. Ein trockener Ort ist zum Aufbewahren unbedingt nötig, aber nie die Küche mit ihrem häufigen Temperaturwechsel.

Beim Gebrauch weicht man die Dörrpilze im Wasser auf, fügt sie an die Suppe oder bereitet sie als Gemüse zu. Auch als Fleischstreckungsmittel, besonders zu Gulasch, finden die getrockneten Pilze gute Verwertung.

Man kann die Dörrpilze auch zu *Pilzmehl* verwandeln. Ein vorzügliches Pilzpulver liefern die Reh- oder Habichtsschwämme, deren Oberhaut und Unterfutter beim Trocknen entfernt werden müssen. Dieses wohlriechende Rehpilzmehl lässt sich in Gläsern jahrelang aufbewahren und zu Suppen, Brühen, Würzfleisch, Weissfleisch vom Huhn und Tunken gut verwenden.

Wie alles Gemüse, lassen sich auch die Pilze in der verschiedensten Art haltbar machen, zumal wenn die Hausfrau einen Weckapparat besitzt. Ich will mich darauf beschränken, nur einige Winke für die Frischhaltung der Pilze zu geben.

Man nimmt zum *Einlegen* am besten die kleinen oder mittelgrossen, festen Pilze, die ausgewachsenen sind gewöhnlich zu weich. Man putzt und wäscht sie dann in kaltem Wasser, bringt sie gestückelt in einem flachen,

tönernen Kochtopf aufs Feuer mit ganz wenig gesalzenem, kochendem Wasser, dem man etwas Zitronensaft beifügt, und dünstet sie solange, bis sie weich sind. Dann füllt man sie in Gläser und lässt sie etwa 10 Minuten im Weck erhitzen.

Eine gute Beikost geben Pilze auch dann, wenn man diese *in Essig* einlegt. Dazu eignen sich am besten die kleinsten, die man in vorzüglichster Güte und billig auf unserem Wochenmarkte erhält. Nachdem man die Pilze gesäubert und gewaschen hat, werden sie mit etwas Salz bestreut und dann in Essigwasser, ungefähr zwei Drittel Wasser und ein Drittel Essig, mit Pfeffer- und Gewürzkörnern, Schalotten, ein klein wenig Ingwer, etwas Lorbeerblatt, weichgekocht, in Gläser oder Einmachekrausen gefüllt, mit Pergamentpapier verbunden und an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt. Je nach Wunsch und Geschmack kann man auch etwas reichlicher Gewürz und Essig dazu verwenden. Ein Zuviel schadet hier nicht. Von Zeit zu Zeit wird nachgesehen und der Pilzessig nochmals aufgeköcht. Will man diese Essigpilze längere Jahre erhalten, so empfiehlt es sich, sie ebenfalls einzuwecken. Nicht nur Steinpilze, sondern auch kleine Semmelpilze, vor allem Grünlinge, schmecken, in Essig nach der angegebenen Weise eingelegt, vortrefflich. Den gewürzten Pilzessig verwendet man zu Tunken, Gewürzfleisch und zum Heringssalat. Zum Bierhappen und zum illustrierten Brötchen sind diese gewürzten Pilze eine vorzügliche Beigabe.

Bei in Essig eingemachten Pilzen zeigt sich oft, hauptsächlich bei angebrauchten

Gläsern, eine Schimmelpilzschicht auf der Oberfläche. Bei Essiggurken werden meistens einige Scheiben Meerrettich beigefügt, um diese Schimmelbildung zu verhüten. Bei den Pilzen lässt sich das gleiche Resultat erzielen. Man gibt schon beim Einlegen der Pilze in das Glas einige halbe Zentimeter dicke Meerrettichscheiben dazwischen und obendrauf nochmals 5—8 Stück. Dieses Verfahren hat übrigens noch den Vorteil, den Pilzen ein feines Aroma zu verleihen.

*

Etwas billiger und nicht so zeitraubend ist *das Einsalzen der Pilze*, das in Ostpreussen und Russland sehr beliebt ist. Dazu eignen sich alle Speisepilze. Man schneidet sie in kleine Stücke, wäscht sie, lässt sie einige Minuten kochen; dann werden die Pilze gespült und abtropfen gelassen. Sie kommen schichtenweise, fest gedrückt, mit Salz und etwas Zucker in einen Steintopf. Auf 10 Pfund Pilze rechnet man etwa 1 Pfund Salz und einen Eßlöffel Zucker. Die sich bildende Lake muss ungefähr drei Zentimeter überstehen, sonst muss Salzwasser nachgegossen werden. Man bedeckt die Pilze mit einem Leinentuch, legt ein Brettchen, dem Topf angepasst, darauf und beschwert das Ganze mit einem Steine. Auf diese Weise wird das Hochsteigen der Pilze verhindert. Man kann auch später noch beliebig Pilze nachlegen, bis der Topf voll ist. Bildet sich etwa nach Wochen Schimmel, dann werden Stein, Brett und Tuch abgewaschen. Vor dem Gebrauch werden die eingesalzenen Pilze einige Stunden gewässert und dann so zubereitet wie die frischen.

Pilze als Arzneimittel.

Von M. Seidel, Görlitz.

Bei den Griechen war es üblich, dass man die Kranken auf öffentliche Plätze brachte, um den Rat eines jeden zu hören. Die besten und verständigsten Erfahrungen wurden ge-

sammelt. Die meisten Heilmittel nahm man aus dem Pflanzenreiche. Daher ist es auch erklärlich, dass die Kräuterkenntnis als ein Zweig der Arzneiwissenschaft angesehen wurde.