Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 3 (1925)

Heft: 5

Artikel: Der Schwefelporling : Polyporus sulphureus (Bull.) an der Pilzausstellung in Zürich 1924

Autor: Haupt, W.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933513

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.08.2025

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

rer Erfahrung. In selteneren Fällen kann das weissliche Fleisch älterer Exemplare rötlich und nur stellenweise durchzogen sein. Aehnlich drückt sich auch Lenz aus: Sein Fleisch ist matt-weiss, stellenweis zuweilen rötlich und läuft beim Bruche meist bläulich an.

Zur weiteren Verfolgung des Bol. lupinus muss zu dessen Bild gegriffen werden. Doch sei schon jetzt darauf hingewiesen, dass mehr Wert auf die Lupinus*diagnose* als auf dieses Lupinusbild gelegt werden muss, das heisst, das Bild kann man nicht so ernst nehmen, so wertvoll Bilder zur Bestimmung einer Art sonst sind. Die weissliche Schnittfläche eines mittleren und eines ausgewachsenen Exemplares des Lupinusbildes steht im Widerspruch zu «caro flavida» in der Lupinusdiagnose. Dann ist das Bild im Jahre 1861 erstellt worden, also viel später als die Lupinusdiagnose. Dabei fragt es sich, ob der Pilz des Lupinusbildes jene Art gewesen, die zur Aufstellung der Lupinusdiagnose gedient hat.

Forts. folgt. 158

Der Schwefelporling = Polyporus sulphureus (Bull.) an der Pilzausstellung in Zürich 1924.

W. Haupt.

Dass es noch ansehnliche Pilze gibt, die trotz ihrer Würdigkeit, als gute Speisepilze vielerorts noch gar nicht oder doch zu wenig bekannt sind, zeigt mir der Artikel: «Die Pilzausstellungen im Jahre 1924» von Hr. Zaugg. Herr Zaugg spricht von einer Ueberraschung, die Ihm in Zürich zu teil geworden, als Ihm ein Beefsteak aus Schwefelporling vorgesetzt wurde, das, wie Er sich ausdrückt, gar nicht übel schmeckte und wünscht die Zubereitungsart zu erfahren. Da über die Zubereitung der Pilze in unserer Zeitschrift noch wenig geschrieben wurde, so benütze ich die Gelegenheit, hierüber einige allgemeine Ratschläge zu erteilen. In der Sektion Zürich hat im Jahre 1923 zu Beginn der Pilzsaison eine lebhafte Diskussion stattgefunden über zweckmässige, einfache Zubereitung der Pilze. Aus dieser Diskussion hat sich ungefähr folgendes herauskristallisiert: Wenn jemand das erstemal vor die Aufgabe gestellt wird, Pilze zu kochen und weiss nicht wie, so ist der einfachste und beste Rat, eine von folgenden Fleischspeisen als Muster zu nehmen: Beefsteaks, Cotelettes, Wienerschnitzel, Leber, Nieren, Hackbraten (Pilze mit Fleisch gemischt) oder «Aepfelchüechli». Wer in der Zubereitung obiger Speisen etwas bewandert ist, und das ist wohl jede rechte Hausfrau, wird sich bald zurecht finden und wird auch sofort erraten, welche Pilze sich für diese oder jene Zubereitung am besten eignen. Hat man ein Gemisch von kleinen Pilzen, so wird man daraus nicht Cotelettes herstellen wollen, sondern Leber, Nieren, Kutteln, oder Hackbraten als Vorbild nehmen. Pilze mit schönen grossen Hüten eignen sich ohne Strunk als Beefsteaks, Cotelettes etc., oder können wie «Aepfelchüechli» zubereitet werden. Ebenso dickfleischige Pilze welche in Scheiben geschnitten werden: Schwefelporling, grosse Steinpilze, Riesenboviste etc. Massgebend ist noch, dass die Pilze möglichst trocken behandelt werden. Sie werden mit dem Messer sauber geputzt, nach Möglichkeit die Huthaut abgezogen, und nur bei Pilzen, bei denen eine trockene Reinigung nicht möglich ist, Totentrompeten etc., wird eine kurze Abspühlung vorgenommen, nicht aber ins Wasser gelegt, wie man Kartoffeln wäscht, sonst saugen die Pilze sich voll Wasser, was höchstens angängig ist, wenn man daraus Suppe zu kochen gedenkt. Die nötige Flüssigkeit für gewünschte Sauce kann man immer noch während dem Kochen nach Wunsch oder Bedarf beifügen.

Ferner bedürfen alle Pilze nur einer kurzen Kochzeit, vor allen die Röhrlinge. Pilzkochbücher haben den Fehler, dass darin die benötigte Kochzeit nicht angegeben wird, was zur Folge hat, dass in vielen Küchen die Pilze zu lang gekocht werden, was dann ein unschmackhaftes Pilzgericht zur Folge hat. Die Kochzeit für Pilze beträgt durchschnittlich 10—15 Minuten. Der Goldröhrling, bei richtiger trockener Zubereitung ein guter Speisepilz, verträgt beim Kochen kein Wasser und nur höchstens 5 Minuten Kochzeit bei

starkem Feuer. Bei Zusatz von Wasser und 10 Minuten Kochen wird er schon so schleimig, dass er kaum mehr zu geniessen ist. Die etwas hartfleischigen Täublinge werden auch nach einstündigem Kochen kaum merklich weicher und leidet die Schmackhaftigkeit derselben. Auch für sie ist eine Viertelstunde lang genug.

Bei Befolgung dieser Ratschläge dürfte es jeder Hausfrau möglich sein Pilze nach Geschmack zu kochen, es bedarf dazu nicht einmal grosser Findigkeit, man probierts einfach. Im übrigen kann es nicht meine Aufgabe sein, Pilzkochrezepte bekannt zu geben. Dafür gibt es ja reichhaltige Pilzkochbücher, welche vom Verein für Pilzkunde um billigen Preis erhältlich sind. Dieselben sind wohl auch in vielen Pilzlerhaushaltungen schon vorhanden, wo sie *gut versorgt* sind, oder irgendwo herumliegen und kaum beachtet werden, denn vielen Frauen ist es unverständlich nach gedrucktem Rezept zu kochen.

Und nun zu unserem riesenhaften Schwefelporling. Er wurde von zweien unserer Mitglieder in der Enge, also direkt in der Stadt Zürich von einem Birnbaum mit Mühe heruntergeholt und zur Ausstellung gebracht. Er war ein Prachtsexemplar, wie wir noch keines dieser Art in unseren Ausstellungen hatten. Wie wir so um ihn herumstanden und ihn bewunderten, da wurde ihm gar bald ein ehrenvolles Todesurteil gesprochen. Die Vollstreckung desselben sollte sofort nach Ausstellungsschluss vollzogen werden. Aber am Sonntag-Nachmittag schon überfiel uns lukullisches Gelüsten und konnten wir der Versuchung nicht wiederstehen, Stücke davon abzuschneiden und zubereiten zu lassen auf einfachste Weise, als Beefsteak, allerdings ungeklopft. Der Pilz wird gesalzen und mit Pfeffer bestreut und ordentlich Fett in die Pfanne gegeben, zugedeckt braun gebraten. Ist er auf der einen Seite braun, wird er gekehrt und Zwiebel zugegeben. Ist die Zwiebel gebräunt, dann ist der Pilz genussfertig. Gibts wohl etwas einfacheres? Einige Mitglieder konnten sich so im voraus von der Schmackhaftigkeit des Pilzes überzeugen, so auch Herr Zaugg.

Nach Ausstellungsschluss versammelten sich die aktiv tätigen Mitglieder an langer gedeckter Tafel zum üblichen Pilzschmause. Alle waren voller Fröhlichkeit, galt es doch nach dem gelungenen Verlauf der Ausstellung, dem viel bewunderten Schwefelporling die letzte Ehre zu erweisen. Zwei Frauen begaben sich in die Küche um den Pilz ordnungsgemäss zu zerlegen und so der Köchin, die jetzt Hochbetrieb bekam, diesen Teil der Arbeit abzunehmen. Als die erste, wohlgehäufte Platte erschien, freute sich männiglich über das appetitliche Aussehen der Stücke. Die Platte war bald leer, auch die zweite, denn es wurde wacker zugesprochen. Als die dritte Platte serviert wurde, war man geradezu erstaunt über die Ausgiebigkeit des Pilzes und einem Mitglied entschlüpfte die Frage: «Jä, git dänn dä Ch . . . Jungi!» Darauf wurde die Antwort: «Es hät no meh dunne». Bei dieser dritten Platte gings schon langsamer. Die vierte Platte wurde kaum mehr berührt, man war gesättigt. Zwanzig Personen sassen zu Tisch, es hätten leidlich zehn weitere gespeist werden können. Dass der Pilz mit Wein ordentlich begossen wurde und das Mahl mit Humor gewürzt, versteht sich von selbst. Aber eine Schattenseite hat sich doch gezeigt. Der Pilz hatte durch zu lange Lagerung von seiner Schmackhaftigkeit eingebüsst. Auch wurde beim Zerlegen des Pilzes der ganze Strunk mitverwendet, der etwas holzig und trocken war, während die äusseren Hutstücke noch leidlich schmeckten. Nach verschiedentlichem Urteil hätte dieser Pilz nach dem Anbraten noch eine Viertelstunde in kleiner Sauce zugedeckt schmoren sollen, auch dünner schneiden wäre von Vorteil gewesen.

Der Schwefelporling, als Speisepilz verwendet, muss jung und saftig sein, muss sich gut und schön schneiden lassen und darf nicht lange gelagert werden, frisch vom Baum schmeckt er am besten. Im übrigen zweifle ich nicht daran, dass er sich auf mannigfache Art zubereiten lässt.

Von dritter Seite wurde mir seinerzeit mitgeteilt, dass Schwefelporlinge von Steinobstbäumen nicht schmackhaft seien. Das kommt wohl daher, dass die genannten Bäume bitteren Saft haben, der von den Pilzen aufgenommen wird. Die Richtigkeit konnte ich aber bis jetzt nicht kontrollieren.