K. Kříž ist auch der Leiter der Pilzberatungsstelle im Mährischen Museum, die derart vorbildlich eingerichtet ist, wie kaum eine bei uns. In zwei Räumen sind 15 Vitrinen aufgestellt, in denen die wichtigsten und auch einige selteneren Pilzarten als Holzmodelle oder Exsikkate untergebracht sind. Eine umfangreiche Bibliothek steht der Beratungsstelle ebenfalls zur Verfügung; auch die Möglichkeit Pilzexsikkate herzustellen und im Museum aufzubewahren, besteht. 1970 wurden über 20 000 Personen von Kříž und seinen Mitarbeiterinnen beraten. Darüber hinaus ist Kříž mitverantwortlich für die Herausgabe des „Mykologický zpravodaj", wo mykofloristische Charakteristiken der Gebiete veröffentlicht werden, die aufgesucht werden sollten. Jedem Teilnehmer wurde ein Exemplar ausgehändigt.

Die Studientage waren vorbildlich organisiert und von den veranstaltenden Institutionen derart großzügig finanziell unterstützt, daß keinerlei Tagungsgebühren gezahlt werden mußten, daß auch für die Exkursionen ein Schulbus der Hochschule und Autos des Museums zur Verfügung standen, daß ein kleiner Imbiß (es gab u. a. Rillstielige Seitlinge — *Pleurotus cornucopiae* — als Brotauflage) am Eröffnungstag und zum Abschluß gereicht werden konnte und daß schließlich noch seitens des Museums Fotos von der Eröffnung und den Exkursionen gespendet wurden.

Nicht nur der Wissenszuwachs, auch das Sichnäherkennenlernen mit den tschechoslowakischen Mykologen und den Gästen gab diesen Studientagen das Gepräge.

Mykologische Notizen

Züchtet daheim Champignons!

Unter dieser Überschrift bietet die Firma Sempra, Mratín, Prag-Ost, ČSSR, beimpftes Champignonsubstrat im Polyäthylensack an.

Sie empfiehlt, den geöffneten Sack mit der ebenfalls gelieferten Deckerde zu bedecken und bei etwa 20 ° C im düsteren Vorraum, einer Speisekammer, einer Garage u. ä. Räumlichkeiten aufzustellen und möglichst nicht mit dem Sack zu rücken. Um die notwendige Feuchtigkeit zu erreichen, soll das Substrat mit feuchtem Zeitungspap das man von Zeit zu Zeit besprengt, zugedeckt werden. Nach etwa 14—21 Tagen zeigen sich die ersten stecknadelkopfgroßen Fruchtkör-

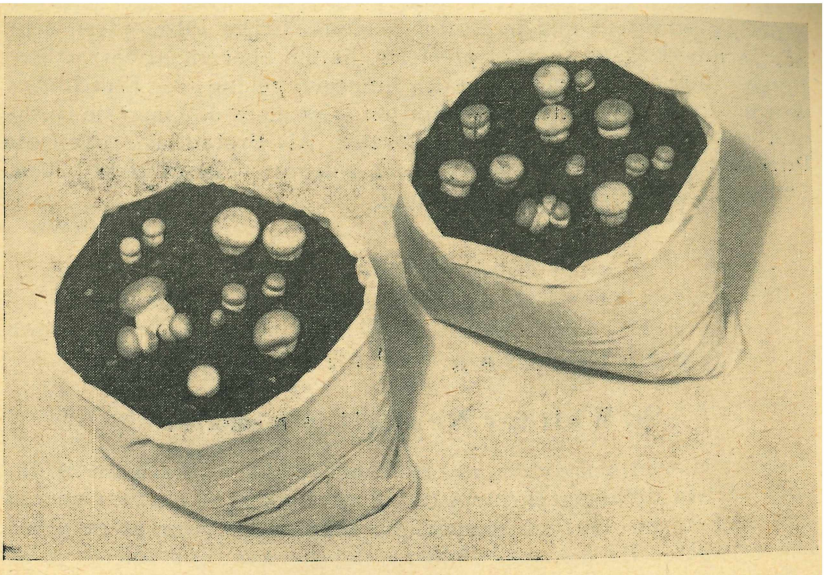

Abb. 10

perchen; hierauf ist die Temperatur auf 14—18° C zu senken, die Deckerde zu besprühen und das Heranwachsen der Fruchtkörper abzuwarten. Etwa 3 Monate lang soll man Zuchtchampignons ernten können.

Herrmann

Ist der Erdschieber — *Lactarius vellereus* Fr. — eßbar?

Ich selbst habe diese Pilze noch nie gegessen und habe sie auch niemals empfohlen. Brachte man Erdschieber oder Wollige Milchlinge, wie sie auch genannt werden, in meine Beratungsstelle, so riet ich vom Genuß ab, weil die Pilze in der Literatur zwar als unschädlich bezeichnet werden, jedoch erst nach Vorbehandlung verwendet werden sollen. Vor etwa zwei Jahren berichtete mir aber eine Frau, daß sie die Pilze gern esse, und zwar ohne jede Vorbehandlung. Auf meinen Einwand hin, daß doch die Pilze bitterlich schmecken sollen, entgegnete sie, daß sie und auch ihre Familie gerade diesen bitterlichen Geschmack bevorzugen. Nun schreibt Dr. L. Hanuš im Mykologický sborník *48:* 93—94, 1971, daß er zweimal versucht hat, die

Pilze zuzubereiten. Das erste Mal wurden die Pilze nur in große Stücke geschnitten und in Butter geschmort. Die Pilze waren sehr hart, schmeckten zwar nicht pfefferig, hatten aber einen harzartigen Beigeschmack. Der zweite Versuch hingegen gelang; die Erdschieber wurden in dünne Blättchen geschnitten — so als wollte man sie trocknen — und dann auf Öl braun gebraten. Als Brotauflage sollen die Pilze fast so gut wie Brätlinge — *Lact. volemus* — geschmeckt haben, und zwar ohne jede Vorbehandlung.

Herrmann

Nachrichten — Persönliches

Dr. Walther Neuhoff in memoriam

Kurz vor der Vollendung des 80. Lebensjahres verstarb am 20. Januar 1971 in Rellingen/Holstein Dr. Walther Neuhoff. Geboren am 12. Februar 1891 im ehemaligen Ostpreußen, war er zunächst Lehrer, später Rektor einer Volksschule; gleichzeitig studierte er an

Abb. 11

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Mykologisches Mitteilungsblatt

Jahr/Year: 1972

Band/Volume: 16

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Mykologische Notizen 54-56