

Namen die Erklärung ersetzen sollen, immer ist er bestrebt, an Stelle leerer Worte fest umrissene Begriffe zu gewinnen. So enthüllen sich in seinen Arbeiten immer wieder in scheinbar schon wohlbekannten Gebieten neue Probleme, die er aufdeckt und löst. Die Leistung, die er mit seinem Hauptwerk der „Anatomie“, der „Asc- und Basidiomyceten“, einem Standardwerk deutscher Wissenschaft vollbrachte (vgl. hierzu die Besprechung in Heft 4/5 von Jahrgang III dieser Blätter!), läßt sich in ihrer menschlichen Größe nur richtig ermessen, wenn man weiß, daß sie in zäher Ausdauer neben seiner hauptamtlichen Tätigkeit als vollbeschäftigter Lehrer an einer höheren Schule und als Hochschullehrer geschaffen wurde. Der Jugend kann solch ein Vorbild zeigen, daß auch auf dem Gebiete der Wissenschaft Großes nur dann entsteht, wenn sich in der Forscherpersönlichkeit mit der rein geistigen Begabung auch die charakterlichen Anlagen, Fleiß, wissenschaftliche Gewissenhaftigkeit und selbstlose Hingabe an das Werk, vereinen. Der Lehrer und Mensch Lohweg strahlt aber auch die Schlagworte vom „weltfremden Gelehrten“ und „professoralen Dünkel“ nachhaltigst Lügen. Immer lebensnah in seinem Vortrag, weiß er, so verschiedenartig seine Hörerschaft auch sein mag, sie stets pädagogisch und psychologisch richtig zu packen und so dauerhafte Lehrerfolge zu erzielen. Ihm verdanken wir als Reichssachbearbeiter für Pilzfragen in der RAW die Einführung der Prüfungen für Pilzkundige, Pilzkenner und Pilzberater und deren erfreulich anwachsende Zahlen zeigen, wie richtig der Weg war, den er damit gewiesen hat.

Seiner Zeit weit voraus, ließ er sich auch die körperliche Ertüchtigung seiner Schüler angelegen sein und begeisterte sie für Leibesübungen und Sport, als das bei der vorgesetzten Behörde noch durchaus nicht selbstverständlich war.

Selbst noch ein Meister im Kunstlauf, holte er sich auch im heurigen Winter täglich die nötige Frische für seine Tagesarbeit am frühen Morgen auf dem Eisplatz und so wird wohl selten ein „jüngerer“ Sechziger gefeiert worden sein als er. Wir freuen uns dessen und wünschen ihm und uns, daß er uns in gleicher unverwüstlicher Frische erhalten bleibe — „ad multos annos!“  
Thirring.

#### Mitteilung der Gesellschaftsleitung.

Der Reichsamtsleiter der RAW, Herr Dr. B. Hörmann, ermöglichte es in sehr dankenswerter Weise, daß dem Heft 1/2 des Jg. 1944 folgende Schriften für unsere Mitglieder beigelegt werden konnten: Untersuchungen über die Pilzflora der Pfälzer Kastanienwälder (87 S., 9 Abb., 16 Tab. u. 1 Karte) von Dr. Karl Bäßler (Aus Mitt. d. Pollichia, Bd. 12), Ein primitiver Darrofen für Pilze (a. d. Bot. Inst. d. Forstl. Hochschule Eberswalde), 7 S. u. 8 Abb.) von Dr. J. Stolley.

## Pilzverwertung.

NS-Frauenshaft, Abt. V./H. Oberdonau.

#### Rezepte für die Verwendung von Pilzpulver.

Speisen, die mit Pilzpulver zubereitet werden, dürfen weder längere Zeit stehen gelassen, noch aufgewärmt werden, sondern sind gleich zu verbrauchen.

Das trockene Pilzpulver hält sich am besten in Gläsern mit Verschuß.

Pilzsuppe: 2 dkg Fett, 4 dkg Grieß, Suppengemüse, 2—3 dkg Pilzpulver, 1½ Liter Wasser, Salz.

Grieß, fein geschnittenes Gemüse und Pilzpulver läßt man in Fett leicht anrösten, gießt auf und läßt gut verkochen.

Pilzkartoffelsuppe: 2 dkg Fett, Zwiebel, ½ kg Kartoffel, Salz, 3 Kaffeelöffel Pilzpulver, Wasser.

Zwiebel wird in Fett angeröstet, dann gibt man die blättrig oder feinwürfelig geschnittenen Kartoffel dazu, röstet sie mit, gießt auf und läßt die Kartoffeln ganz verkochen. Als Einlage kann man Brotwürfel oder würfelig geschnittene, gekochte Kartoffeln geben.

**Pilznockerl als Suppeneinlage:** 10 dkg Mehl, Salz, 2 Kaffeelöffel Pilzpulver, Wasser oder Milch. Man bereitet einen Nockerlteig, den man gut abschlägt. Mit einem Löffel legt man Nockerl in die kochende Suppe ein.

**Pilzknöderl:** 10 dkg feine Gerstengrütze, Salz, 1 dkg Fett, Zwiebel, etwas Wurst, 2 Eßlöffel Pilzpulver, 5 dkg Mehl, Wasser.

Grütze läßt man in der doppelten Wassermenge weich andünsten, röstet Wurst, Zwiebel und Pilzpulver an und mischt alle Zutaten zu einem nicht zu weichen Teig, von dem man mit nassen Händen Knöderl formt, die man in die kochende Suppe einlegt und 3 Minuten ziehen läßt.

**Pilzsoße:** 1.) 2 dkg Fett, Zwiebel, 2—3 Kaffeelöffel Pilzpulver, Salz, 5 dkg Mehl, ungef.  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser.

In Fett läßt man Zwiebel, Pilzpulver und Mehl hell anrösten, gießt auf und läßt verkochen.

2.)  $\frac{1}{8}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Essig, 3 dkg Fett, 6 dkg Mehl, 1—2 Eßlöffel Eiaustauschmittel, Salz, 4 Kaffeelöffel Pilzpulver.

Alle Zutaten schlägt man über Dunst schaumig. Die Soße kann auch kalt verwendet werden.

**Eintopf:** 3 dkg Fett, Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  kg Gemüse, 25 dkg Grütze, Salz, 4 Eßlöffel Pilzpulver,  $\frac{1}{2}$  kg Kartoffeln.

In Fett läßt man Zwiebel und das grob geschnittene Gemüse anrösten, ebenso die Grütze, gibt das Pilzpulver zu, gießt auf, läßt weichkochen und gibt zum Schluß die gekochten, geschälten und würfelig geschnittenen Kartoffeln zu.

**Pilzlaibchen:** 35 dkg Gersten- oder Roggengrütze,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, Salz, Eiaustauschmittel, 10 dkg Mehl, 2 dkg Fett, Zwiebel, Petersilie, 10 dkg Wurst, 4 Eßlöffel Pilzpulver.

Man läßt die Grütze in Wasser weichdünsten und etwas überkühlen. Dann röstet man in Fett Zwiebel, Petersilie, feingehackte Wurst und Pilzpulver an, vermischt mit der Grütze und den übrigen Zutaten, formt Laibchen und bäckt sie auf dem Blech im Rohr.

**Pilzauflauf:**  $1\frac{1}{2}$  kg Kartoffeln, Salz, 3 dkg Fett, Zwiebel, Petersilie, 3 bis 4 Eßlöffel Pilzpulver, Salz, 15 dkg Haferflocken oder feine Gerstengrütze.

Überguß: 1 dkg Fett, 1 Eßlöffel Pilzpulver, Salz, Wasser oder Milch. Die gekochten Kartoffeln werden geschält, blättrig geschnitten und abwechselnd mit der Fülle in eine Auflaufform geschichtet, mit dem aufgekochten Überguß übergossen und im Rohr gebacken. Fülle: Man röstet die Zutaten in Fett an, gießt etwas auf und läßt weichdünsten.

**Serviettenknödel:** Ungefähr  $\frac{1}{4}$  kg Schwarz- oder Weißbrotreste, 2 dkg Fett, Zwiebel, Petersilie, 3 Kaffeelöffel Pilzpulver, Salz, Eiaustauschmittel, Milch oder Wasser, etwa 5 dkg Mehl.

Brot wird kleinstwürfelig geschnitten, Zwiebel und Petersilie röstet man in Fett an, gibt sie zum Brot, übergießt mit Milch oder Wasser, läßt ziehen, gibt das Mehl zu und formt einen großen Knödel, den man in eine nasse Serviette einbindet und 20—30 Minuten in Salzwasser kocht.

**Fridatten mit Pilzfülle:**  $\frac{1}{4}$  kg Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch oder Wasser, Salz, Eiaustauschmittel, Fett zum Backen.

Fülle: 2 dkg Fett, Zwiebel, Petersilie, 6 dkg Haferflocken, etwas Milch oder Wasser, Salz, 2 Eßlöffel Pilzpulver.

Man bereitet einen Fridattenteig, bäckt ungefähr 9—10 Stück dünne Fridatten aus, füllt sie, rollt sie und stellt sie bis zum Anrichten warm. Oben auf streut man gewiegte Petersilie.

Fülle: Zwiebel röstet man in Fett an, gibt das Pilzpulver und die Haferflocken zu, röstet auch diese an, gießt auf und dünstet weich.

**Pilzpaste als Brotaufstrich:** 4—5 Stück gekochte Kartoffeln, 2 dkg Butter, Salz, 2—3 Kaffeelöffel Pilzpulver, etwas feingehackte Zwiebel und Petersilie, Essig nach Geschmack.

Die Kartoffeln werden fein passiert zu der flaumig gerührten Butter gegeben. Dann gibt man die übrigen Zutaten zu, schmeckt gut ab, vermischt gut und streicht die Paste auf Vollkornbrot.