

(0'010-0'013 / 0'009-0'012mm) viel eher für insulsus als für zonarius zu.

Eine der Artbeschreibung gut entsprechende Abbildung von *L. zonarius* findet man ferner in den "Icones" (Konrad u. Maublanc), Tafel 379; dagegen ist der in Michael-Schulz auf Tafel 212 abgebildete *L. insulsus* wenig charakteristisch dargestellt. (Die Farbe neigt zu sehr in Braun; die wässerigen Linien am Hutsaum fehlen; die dunklere radiäre Streifung des Huttes auf dem Bild nimmt sich auf dem Hutrand wie eine Kerbung oder Furchung aus und ruft somit einen ganz falschen Eindruck hervor.)

Beide Milchlinge haben weiße, unveränderliche, scharfe Milch und gelten in der Literatur als verdächtig.

Vorkommen: Beide Arten sind in Oesterreich zwar sehr verbreitet, treten aber nirgends häufig auf. *L. zonarius*: Sauerbrunn, Burgenland, leg. Huber (ex herb. H. Lohwag), Annaberg-Reith (Swoboda); Neuberg, Stmk., Kirchberg, Tirol (Swoboda). - *L. insulsus*: Rekawinkel (ex herb. Ce. M. G.), Lainzer Tiergarten (H. Lohwag), Georgenberg bei Purkersdorf (Swoboda).

P i l z v e r w e r t u n g .

P i l z p a s t e t e .

In eine gefettete Backschüssel gibt man eine Lage feingehackter Fleisch- oder Wurstreste; darüber rohe Erdäpfelscheiben, die man salzt, pfeffert und mit etwas Kümmel bestreut, darüber frische geschnittene Pilze, gesalzen und mit grüner Petersilie bestreut, auch gehackte Zwiebel dazwischen, über das Ganze reibt man Semmelbröseln, betropft mit Fett und bäckt knusprig. (Aus dem Kochbuch "Die gute Wiener Küche" von Marianne Stern, das wir bestens empfehlen).

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mitteilungen der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft](#)

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [2_1938](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Pilzverwertung 28](#)