Herrn Frömelt durchgeführte Art des Präparierens von Stinkmorcheln und Schleierdamen wird noch berichtet werden.

Pilzbücherei.

3) Dr.Ludwig Klein,Gift-und Speisepilze und ihre Verwechslungen.Ein Bändchen mit 96 farbigen Tafeln(121verschiedene Pilzarten!). 2.Auflage,von G.und R.Bickerich bearbeitet, 1933.Carl Winters Universitätsbuchhandlung, Heidelberg.5 RM. Die erste Auflage erschien 1921.Beide Auflagen enthalten die gleichen Abbildungen.Textlich wurde in der 2,Auflage vieles geändert,einige Bilder erhielten andere Namen.Das handliche,255 Seiten umfassende Bändchen findet bei Pilzwanderungen in einer Tasche leicht Platz und wird bestens empfohlen.

Neue Literatur.

Lohwag Kurt,Fomes Hartigii(Allesch.)Sacc. et Trav.und Fomes robustus Karst.Ann.Mycolog. 35(1937),p.339-349. Der Verfasser gelangt auf Grund seiner Untersuchungen zu dem Schluß,daß der nur auf Nadelhölzern(Tanne,Fichte) vorkommende Fomes Hartigii und der ausschließlich auf Eichen und Edelkastanien anzutreffende Fomes robustus trotz ihrer großen Aehnlichkeit als selbständige Arten anzusehen sind.Ferner lassen die Angaben Hartig's die berechtigte Annahme zu,daß es sich bei dem von ihm untersuchten Fomes igniarius um Fomes robustus gehandelt hat. F.Swoboda.

Pilzverwertung.

Das "Schlesische Himmelreich".

Was dem Ungarn sein Gulasch,das ist dem Schlesier sein "Himmelreich".Was man aber oft in Gasthäusern unter diesem Namen vorgesetzt

erhält und was in Kochbüchern über die Zubereitung berichtet wird, ist meist ein süßliches Dörrobst-Kompott mit Knödeln, dem man keinen rechten Geschmack abgewinnen kann. Der Schlesier liebt nun einmal eine etwas "herzhaftere" Kost. Dörrobst, wie Pflaumen, Birnen, Apfelspalten usw. würden ihm zu weichlich süß schmecken, deshalb wird durch Essigzusatz das Ganze kräftiger gestaltet. Vor allem sind es aber die getrockneten Steinpilze, die zuvor eingeweicht, dann mit dem bereits etwas aufgekochten Dörrobst weich gekocht werden. Schließlich wird mit Einbrenn gebunden. Durchwachsenes Räucherfleisch (Geselchtes) und Erdäpfelknödel, mit Ei und etwas Mehl zubereitet, geben zu diesem schlesischen Lieblingsgericht eine recht passende Beikost.

Beim Zurichten müssen die Steinpilze überwiegen, das Dörrobst (am besten getrocknete Birnen und Zwetschken!) muß zurücktreten.

M. Seidel, Görlitz.

Berichte.

Dr. Heinz Zuderell in memoriam

Am 7. Jänner d. J. starb ganz unvermutet Herr Regierungsrat Dr. Heinz Zuderell im 59. Lebensjahre. Er war durch mehr als 10 Jahre Mitglied unserer Gesellschaft und des Fachausschusses. Es wird vielen bekannt sein, daß er eine umfangreiche und schöne Sammlung von Großpilzen an der Höheren Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Klosterneuburg zur Aufstellung brachte und daß er an Sammelausflügen in die Lobau, den Lainzer Tiergarten und in Klosterneuburg teilnahm, bezw. solche selbst führte. Sein besonderes Interesse galt den baumbewohnenden und holzzerstörenden Pilzen. Er schrieb darüber einen Aufsatz: "Zwei Seitlinge

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 46-47