

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.

B e r i c h t e .

Dr. H e i n z Z u d e r e l l  
i n m e m o r i a m

Am 7. Jänner d. J. starb ganz unvermutet Herr Regierungsrat Dr. Heinz Zuderehl 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, bzw. solche selbst führte. Sein besonderes Interesse galt den baumbewohnenden und holzerstörenden Pilzen. Er schrieb darüber einen Aufsatz: "Zwei Seitlinge



# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://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): Linsbauer Ludwig

Artikel/Article: [Berichte: Dr. Heinz Zuderell in memoriam 47-48](#)