

PILZVERWERTUNG.

Pilzpflanne.

(Man kann Champignons oder Steinpilze dazu verwenden). Die Pilze werden sehr sauber zurechtgemacht, wobei man solche mit angefaulten Stellen aussondert. Dann werden sie in kochendem Salzwasser schnell abgewellt und, nachdem dieses erste Wasser fortgegossen ist und die Pilze auf dem Sieb abgetropft sind, in schwachgesalzenem Wasser weich gekocht, wieder abgetropft und recht fein gehackt. Diese Pilzmasse mischt man mit 2-3 Eiern und so viel in Milch geweichte, wieder ausgedrückter Semmeln, daß ein ebener Teig entsteht. Diesen füllt man in eine mit Butter ausgestrichene, feuerfeste Tonform oder flache Auflaufform, bestreut sie mit geriebener Semmel, legt einige Butterstücken darauf und läßt die Speise im Ofen in mäßiger Hitze goldgelb backen. Wird in der Form aufgetragen. Man kann rohen oder gekochten (kalten) Schinken dazugeben.

Pilzerdäpfel.

In eine Auflaufform gibt man eine Lage gedünstete Pilze und eine Lage gekochte, zu Scheiben geschnittene, gesalzene Erdäpfel. Sprudelt 2 Löffel Pilzsaft mit 3 Löffel saueren Rahm ab, gibt dies über die Erdäpfel, legt Butterflöckchen darauf und bäckt die Speise im Rohr.

Pilzknödel.

2 - 3 geschnittene in Butter gedünstete Pilze, 1 erweichte Semmel, 2 Eier, feingewiegte Petersilie, Semmelbröseln. Zu den ausgekühlten Pilzen mischt man alles so, daß ein Teig entsteht, aus dem man lockere Knödel formen kann. Diese entweder in Salzwasser kochen oder in heißem Fett backen.

(Aus dem Kochbuch "Die gute Wiener Küche" von Marianne Stern, das wir bestens empfehlen).

HAUSSCHWAMMBERATUNG.

Groß ist der Schaden, den der Hausschwamm anrichten kann. Leider ist dieser Pilz einem Großteil der Bevölkerung überhaupt unbekannt. Umso bestürzter sind dann die Leidtragenden, wenn sie ein ungeschminktes Urteil über den erlittenen Schaden hören. Schadenverhütung tut not! Wir verweisen unsere Mitglieder, falls sie mit Holzschädlingen Bekanntschaft machen sollten, an die Hausschwammberatungsstelle in der forstlichen Bundesversuchsanstalt in Maria-brunn, Post Hadersdorf-Weidlingau. Dort erteilt unser Präsident, Herr Univ.-Dozent Dr. Heinrich Lohwag Auskunft. (Der Hausschwammaufsatz in Folge 2 des 1. Jahrganges kann um 40 Groschen abgegeben werden).

FACHAUSSCHUSS FÜR PILZVERGIFTUNGEN.

Wie bereits in der letzten Folge unserer Zeitschrift mitgeteilt wurde, bearbeitet von nun an ein Fachausschuß die uns gemeldeten Pilzvergiftungen. In Wien wird es leichter möglich sein, den einzelnen Fällen nachzuspüren. Für die Bundesländer ersuchen wir um rege Unterstützung unserer Mitglieder. Vor allem mögen uns Zeitungsausschnitte über Pilzvergiftungen sofort zugesendet werden (Zeitung, Datum! Anschrift: Oesterr. Mykol. Ges., Fachausschuß für Pilzvergiftungen, Wien, 3., Rennweg 14). Von unschätzbarem Werte wäre natürlich eine Nachprüfung der Zeitungsangaben an Ort und Stelle. Wir danken jenen Pilzfreunden, die sich uns in dieser Hinsicht bereits zur Verfügung gestellt haben. Hervorheben müssen wir die rege Anteilnahme des Linzer Marktamtes, das uns bereits Meldungen zukommen ließ und sich in Hinkunft ganz in den Dienst dieser wichtigen Volksaufklärungsarbeit stellen wird. Auch andere Markt-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [AS_2](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Pilzverwertung 14](#)