PILZVERWERTUNG.

Pilzpfanne. (Man kann Champignons oder Steinpilze dazu verwenden). Die Pilze werden sehr sauber zurechtgemacht, wobet man solche mit angefaulten Stellen aussondert. Dann werden sie in kochendem Salzwasser schnell abgewellt und nachdem dieses erste lasser 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 geweichter, 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 Butterstückchen darauf und läßt die Speise im Ofen in mä-Biger Hitze goldgelb backen. Wird in der Form aufgetragen. Man kann rohen oder gekochten (kalten) Schinken dazugeben.

Pilzerdäpfel.

In eine Auflaufform gibt man eine Lagegedünstete 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 Butterflöckehen darauf und bäckt die Speise im
Rohr.

Pilzknödel.

2-3 geschnittene in Butter gedünstete
Pilze, lerweichte 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 Mariabrunn, 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).

FACHAUSSCHUSZ 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 Jenst dieser wichtigen Volksaufklärungsarbeit stellen wird. Auch andere Markt- 16 -

ämter haben uns ihre Mitarbeit zugesagt. So hoffen wir, daß im Fachausschuß für Pilzvergiftungen ganze Arbeit geleistet werden kann. Für den Fachausschuß:

Hans Fenzl Dr. Karl Prausmüller

BERICHTE.

Am 14. Dezember hielt Herr Dr. Kurt Lohwag einen Lichtbildervortrag, wobei er die große Verwendbarkeit der Agfacolorfilme zeigen konnte. Der Vortragende besprach das vor Jahren und jetzt erzeugte Platten- und Filmmaterial für Farbaufhahmen. Die zahlreichen Lichtbilder zeigten, daß nun auch brauhe Farbtöne naturgetreu wiedergegeben werden, was für die Pilzphotographie von größter Bedeutung ist. Schima.

MITTEILUNGEN.

Wir wünschen unseren Mitgliedern alles Gute u. Schöne zum Jahreswechsel. Pilzheil! VORTRAG am Mittwoch, den 26. Jänner 1938 um 19 Uhr im Hörsaale des Botanischen Institutes: Praparator Thomas Cernohorsky, Das Pilzjahr 1937. Vorher Bücherumtausch. A O S S C H U S Z S I T Z U N G am Dienstag, den 11. Janner 1938 um 18 Uhr. Vorher Bücherumtausch. DRUCKFEHLERBER-ICHTIGUNG: In Folge 12, Seite 135 des 1. Jahrganges, Zeile 13 von unten muß es heißen: Basidien können a u s w a c h s e n ,d.h. Keimschläuche treiben, von . . . Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Oesterreichische Mykologische Gesellschaft (Präsident Univ .- Dozent Dr. Heinrich Lohwag, Wien, III., Rennweg 2). - Für die Schriftleitung und die Vervielfältigung verantwortlich: Hans Fenzl, Purkersdorf. Herrengasse 6.

Öfterreichische Zeitschrift

Pilzkunde

Mitteilungen der Öfterreichifchen Mykologifchen Gefellichaft

Sig: Wien, 3., Rennweg 14 Botanildes Juftitut

II. Jahrgang

1038

Das Jähr 1937 muß für Klägenfurt und wohl für ganz Kärnten als ein ungünstiges Pilzjahr bezeichnet werden. Massenanbote wie in anderen Jahren fehlten vollkommen, nur anfangs Oktober machte sich ein etwas größeres Anbot an Herrenpilzen bemerkbar, das aber nur etwa eine Woche anhielt. Insbesondere fehlten heuer Beschickungen des Marktes aus Unterkärnten, der "Schwämmerlkammer" des Landes Die Preise zeigten entsprechend dem verringerten Anbote eine steigende Tendenz. Auf dem Markte wurden Herrenpilze mit 1 S bis 2½ S pro kg im kleinen abgesetzt.

Der hiesige Markt wird außer mit Herrenpilzen noch besonders mit Pfifferlingen, Bärentatzen, Hallimasch, dem grauen Ritterling, in geringerem Maße mit Reizkern, Parasolpilzen, Morcheln, Lorcheln und Champignon-Arten beschickt.

Die gewöhnlichen Sorten schwanken zwischen 50 und 80 Groschen pro kg im Preise, für Champignons werden bis zu 2 S pro kg bezahlt.

Jedes Mitglied wirbt ein neues Mitglied!
Jahresbeitrag 5 Schilling.

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): Fenzl Hans, Prausmüller Karl

Artikel/Article: Fachausschusz für Pilzvergiftung 15-16