

(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 Hutes auf dem Bild nimmt sich auf dem Hutränd 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. Oe. 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).

* Meine Erfahrungen mit der *
* Kultur des Shiitake. *
* Von Dr. F. Passecker. *

Der Shiitake (Cortinellus Shiitake P. Henn.) wird seit langem in Japan, zum Teil auch in China kultiviert und gilt in den genannten Ländern als feinsten Speisepilz. Die Gattung Cortinellus steht den Gattungen Collybia und Tricholoma nahe. Der Hut des Shiitake ist bräunlich, gelbbraun oder graubraun, mit dunkleren, haarigen Schuppen besetzt. Die Schuppen können undeutlich sein, stets aber ist der Hut haarig-zottig. Die weißlichen, ausgebuchtet angehefteten oder etwas herablaufenden Blätter sind beim jungen Pilz von dem fädigen Velum überdeckt. Die Ansatzstellen des Velums am Hut und Stiel bleiben auch beim entwickelten Fruchtkörper erkennbar. Da das Velum nicht ganz am Hutränd, sondern an der Hutoberseite, einige Millimeter vom Rand entfernt, befestigt ist, entsteht nach dem Reißen des Velums eine Art Borte. Der Geschmack des Pilzes ist angenehm aromatisch und klingt etwas an Mousseron bzw. Allium und Rettich an. In Japan setzt man den Shiitake als Würze den verschiedensten Speisen zu.

In seiner Heimat wird der Pilz, wie H. Mayr, H. Molisch und andere berichteten, auf Holzprügeln verschiedener Laubgehölze in großem Maßstab im Freien gezogen. Ob sich die Kultur bei uns einführen wird, hängt besonders davon ab, ob es gelingt, dem Pilz auf möglichst billige Weise geeignete Kulturbedingungen zu bieten. Auch wird es sich erst zeigen müssen, ob der Pilz dem hiesigen Geschmack entspricht.

Durch eine Sporensendung, die ich aus Japan erhalten hatte, wurde ich in die Lage versetzt, Versuche mit dem Shiitake hier in Oesterreich durchzuführen. Während Versuche im Freien

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. Pilzpastete 28](#)