(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 Huttes auf dem Bild nimmt sich auf dem Hutrand 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 Hutrand, 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

bisher noch zu keinem Ergebnis geführt haben, hatte ich mit der Kultur in geschlossenen Räumen Erfolg. Es zeigte sich, daß sich die Fruchtkörper im Dunkeln zu entwickeln vermögen und daß der Pilz auch bei Temperaturen von etwas unter 10° Fruchtkörper produziert, daher fast geringere Wärmeansprüche stellt wie der Champignon.

Ueber einen Kulturversuch, der in einem Hauskeller durchgeführt wurde, sei im nachstehenden kurz berichtet. Im Sommer geschnittene etwa 60 cm lange, gut armstarke Holzprügel der Rotbuche wurden im Jahre 1935 mit Bohrlöchern versehen, die einen Durchmesser von $2\frac{1}{2}$ cm bei ungefähr gleicher Tiefe hatten. Um dem Holz, das schon völlig ausgetrocknet war, die nötige Feuchtigkeit zuzuführen, wurden die Prügel über Nacht in Wasser gelegt. Am nächsten Tag wurde die Impfung mit Brut vorgenommen, die ich mir auf Holzspänen gezogen hatte. Die Impfung geschah derart, daß die Bohrlöcher mit der Brut angestopft wurden. Sofern ein Bohrloch mit der Brut nicht vollgefüllt war, wurden noch etwas feuchte Buchenholzspäne zugegeben. Hohlräume frei zu lassen, ist nicht empfehlenswert, da sich in ihnen gerne Asseln ansammeln. Die Prügel wurden in einen Hauskeller gelegt und mäßig feucht gehalten. Die ersten Fruchtkörper erschienen im Oktober 1937, also nach einer Kulturdauer von mehr als zwei Jahren. Die Hüte erreichten einen Durchmesser bis zu 7 cm und waren, offenbar infolge Lichtmangels, auffallend blaß gefärbt, fast weiß.

Die Kultur in Kellern und ähnlichen Räumen scheint mir für unsere Verhältnisse ausichtsreicher zu sein als wie Freilandkultur, da die Luft im Freien offenbar zu trocken ist. Auch durch starkes Gießen läßt sich dieser Mangel nicht ausgleichen. Allerdings wird die Kultur durch die Notwendigkeit, sie in Räumen vorzunehmen, verteuert. Es ließe sich jedoch

vielleicht dadurch an Platz und damit auch an Kisten sparen, daß man die Prügel anfangs kreuzweise übereinanderschichtet und sie erst nach zwei Jahren aufstellt, sobald zu erwarten ist, daß der Ertrag einsetzt.

Bischofsmütze.

Am 14. Oktober 1937 fand ich auf dem Einstein (Nordtirol), 1800 m hoch gelegen, an einem morschen Baumstrunke eine Bischofsmütze (*Helvella infula*), die eine Höhe von 21 cm und eine Hutbreite von 10 cm hatte. Der noch ganz frische Pilz gab in einer Gemüsesuppe einen sehr guten Geschmack.

Anton Oberlechner, Enge, Tirol.

Neue Literatur.

H. Lohwag u. M. Peringer, Zur Anatomie der Boletaceen. *Ann. Myc.* 35 (1937).

Es werden in der Arbeit besonders die tramalen Verhältnisse einiger Boleten beschrieben und bei der bilateralen Trama außer dem Mediostratum die Lateralstrata unterschieden. Das Stielnetz zeigt in diesen Fällen ebenfalls unterhalb des Subhymeniums ein Lateralstratum.

Swoboda.

Pilzbücherei.

2) Eugen Gramberg, Pilze der Heimat.

2 Bände mit 130 farbigen Pilzgruppen. 4. Auflage, 1927. Verlag Quelle und Meyer in Leipzig. Die erste Auflage des von unserem Ehrenmitgliede verfaßten Pilzwerkes erschien im Jahre 1913. Wie bei Michael wurden auch hier einige der vorzüglichen Bilder der 1. Auflage umbenannt (Tafel 15: *Lactarius subdulcis* in *camphoratus*; Tafel 42: *Tricholoma personatum* in *nudum* u. s. w.). Gramberg meidet die uns geläufige Endung

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): Passecker Fritz

Artikel/Article: [Meine Erfahrungen mit der Kultur des Shiitake 29-31](#)