keilig.Michael 1902,II-4;1917,II-96;Mi-Schu-He III-355.

Die Unterschiede von elata und conica sind so gering,daß elata mit Recht als Variation von conica betrachtet wird.(Wichtigtuer erklären,daß die elata sehr gut durch die Größe von der conica unterschieden ist und verwechseln dabei auch große esculenta und conica.)

3.Gruppe: H a l b f r e i e M o r c h e l . Morchella hybrida-Gruppe: Das Gesimse hat sich zu einem gut ausgeprägten,schräg herabreichenden Dachrand vergrößert,sodaß hier immer mehr und mehr ein Hut zur Entwicklung kommt(Abb.3).

Abb.3

Morchella rimosipes D.C.(Käppchenmorchel).Hutrand beträgt ein Drittel der Hutgröße.Michael 1902,II-5;1917,II-93;Mi-Schu-He III-357.

Morchella hybrida(Sow.)Pers. (Halbfreie Morchel)ist Morchella semilibera D.C. Michael 1917,II-94;Mi-Schu-He III-356.

Morchella gigas Batsch(Riesenmorchel): groß,knolliger Stiel,welliggelappter Hutrand. Mit Recht werden rimosipes und gigas als Var. von hybrida aufgefaßt.

4.Gruppe: V e r p e l . Verpa bohemica-Gruppe: Deutlicher Hut,der dem Stiel fingerhutartig aufgesetzt ist(Abb.4).

Verpa bohemica(Krombh.) Schröt.(Böhmische Verpel):Hut mit vielen dichtem Falten.Dieser Pilz läuft im Volksmunde auch als Morchel.

Morcheln und Verpeln sind gute Speisepilze.

Abb.4

Leute,geht doch Pilze suchen!

Unter Eichen,unter Buchen,
überall sind sie zu finden,
hier am Weg,dort auf der Halde,
weit und breit im Wienerwalde,
leichte Mühe,gar kein Schinden!
Freilich ist das viele Bücken
nicht zu jedermanns Entzücken,
grausam sind oft Dornensträucher,
Rutschen auf dem feuchten Lehm
ist gewiß nicht angenehm
manchem wohlbeleibten Keucher.
Aber Vorsicht ist vonnöten:
mancher Pilz kann grausam töten,
Geist und Magen ganz verwirren,
Fragt nur stets erprobte Männer,
grundgelehrte Pilzekenner,
werdet ihr so leicht nicht irren.
Dann zu Haus',welch ein Willkommen,
Wird der Rucksack abgenommen:
„Mutter,Kinder,das gibt heute
noch ein feines Herrenessen."
Bald ist alle Müh' vergessen
beim Genuß der edlen Beute.
Darum auf zu Sammelfahrten
in den reichen Gottesgarten!
Leute,laßt das Raunzen,Fluchen!
Dank dem Herrgott,Lob und Preis,
der uns all' zu nähren weiß.
Kommt,wir gehen Pilze suchen!

Avunculus.

Es führt uns Herr Präparator Thomas Cernohorsky am Sonntag, den 24.April in die Lobau! Wir wollen nur hoffen, daß es vor allem die Morcheln mit uns gut meinen. Treffpunkt vor 9 Uhr in Kagran. Um 9 Uhr Weiterfahrt nach Groß-Enzersdorf (317!).

N e u e L i t e r a t u r .

Die Pilze Mitteleuropas.Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde,der Deutschen Botanischen Gesellschaft und dem Deutschen Naturkundeverein E.V. unter Redaktion von H.Kniep +,P.Claussen und J.Bass,mit Verwertung des Nachlasses von Adalbert Ricken.

Verlag Dr.Werner Klinckhardt,Leipzig.Preis jeder Lieferung für Oesterreich M 3.75.

Bd.I.Die Röhrlinge.Von Franz Kallenbach. Lieferung 18 enthält die vortreffliche kritische Beschreibung des blutroten Röhrlings(Boletus sanguineus With.).Als vorzüglich gelungen sind die beiden Farbtafeln 48 und 49 zu bezeichnen,auf denen Boletus granulatus und Boletus pachypus in verschiedenen Formen und Entwicklungsstadien dargestellt sind.

Bd.II.b)Die Milchlinge.Von B.Knauth und W.Neuhoff.Lieferung 6 bringt die ausführliche textliche Bearbeitung von Lactarius rufus,quietus,vietus und zum Teil von Lactarius cyathula. Die beigegebenen Farbtafeln zeigen zahlreiche naturgetreue Abbildungen der besprochenen Milchlinge. F.Swoboda.

P i l z v e r w e r t u n g .

Morcheln.Siehe 1.Jg.,Seite 63.Morcheln und Verpeln schmecken auch gebacken sehr gut.Die gereinigten,halbierten Pilze werden der Reihe nach in Mehl,Ei und Semmelbrösel gegeben und in heißem Schweinefett schwimmend in 5-7 Minuten gelbbraun herausgebacken.Mit grünem Salat eine feine,knusperige Speise! Cernohorsky.

M i t t e i l u n g e n .

Pilzwanderung: siehe Seite 63! Nächste A u s s c h u ß s i t z u n g am M i t t w o c h den 13.April um 18 Uhr.Von 17 bis 18 Uhr B ü c h e r u m t a u s c h .

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o

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.

Österreichische Zeitschrift für

Pilzkunde

Mitteilungen der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft

Sitz: Wien, 3., Rennweg 14 Botanisches Institut

II. Jahrgang 1938

Folge 5/6 Mai-Juni 1938

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o

V o m P i l z m a r k t e .

W i e n . Auf dem Landparteienplatz des Wiener Naschmarktes wurden im Vorjahre auch(aus dem Burgenlande stammende)Kaiserlinge zum Verkauf gebracht,jedoch nur in ganz geringer Menge.Das geringe Angebot an diesen Pilzen mag auch darauf zurückzuführen sein,da sich die Bezieher der Märkte ganz den Wünschen des kaufenden Publikums anpassen und daher nur jene Pilze feilhalten,die von den Hausfrauen gekannt und daher ohne Bedenken gekauft werden.Es wird daher von den „marktfähigen" Pilzen nur ein Teil tatsächlich in entsprechenden Mengen auf den Märkten zum Verkauf gebracht,weil die Verkäufer bei unbekannteren Arten mit Absatzschwierigkeiten zu rechnen haben. Feil.

B r e g e n z . Auf den Markt wurden gebracht: Eierschwämme,Herrenpilze,Reizker,Ziegenbart, etwas Morcheln,selten Brätlinge.Marktbeschickung und Nachfrage nach Pilzen sind gering.Ab und zu gelangen zur Schwämmezeit aus dem Nachbarlande Tirol Schwämme durch Händler auf den hiesigen Markt. Bitsch.

A c h t u n g ! Mairasling und Ziegelroten Rißpilz nicht verwechseln! Letzterer kann tödlich wirken (siehe Seite 55).

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): Swoboda Franz

Artikel/Article: Neue Literatur 63-64