

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. (Wichtigstuer erklären, daß die *elata* sehr gut durch die Größe von der *conica* unterschieden ist und wechseln 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 Gesim-

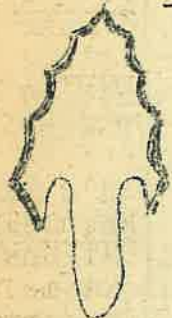


Abb. 3

se hat sich zu einem gut ausgeprägten, schräg herabreichenden Dachrand vergrößert, sodaß hier immer mehr und mehr ein Hut zur Entwicklung kommt (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, wellig gelappter 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 dichten 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 Räunzen, 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 Kagrau.
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 je-
der 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 Vepeln 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 Aus-
schußsitzung am Mittwoch
den 13. April um 18 Uhr. Von 17 bis 18 Uhr
Bücherumtausch.

-o-o-o-o-o-ö-ö-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o
Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Oesterrei-
chische Mykologische Gesellschaft (Präsident
Univ.-Dozent Dr. Heinrich Lohwag, Wien, III.,
Rennweg 2). - Für die Schriftleitung und die
Vervielfältigung verantwortlich: Hans Fenzl,
Purkersdorf, Herrengasse 6.

Witzkunde

Mitteilungen der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft

Sitz: Wien, 3., Rennweg 14

Botanisches Institut

1938

II. Jahrgang

Folge 5/6

Mai-Juni 1938

-0-0-0-0--0

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

W i e n . Auf dem Landparteiensplatz des Wiener Naschmarktes wurden im Vorjahre auch (aus dem Burgenlande stammende) Keiserlinge 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 unbekannten Arten mit Absatzschwierigkeiten zu rechnen haben.

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

Achtung! 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](#)