

schaft, u. zwar von H. Lohwag u. M. Peringer: Zur Anatomie der Boletaceen (besprochen im Jg. 1938 unserer Zeitschrift, S. 31), sowie von Kurt Lohwag; Tomes Hartigii (Allesch) Sacc. et Trav. und Tomes robustus Karst (besprochen ebenda, S. 46). Außerdem enthält das Heft eine Abhandlung von F. Petrak u. H. Sydow, „Ueber die Gattung Amerosporium Speg. und ihre nächsten Verwandten“, eine weitere von H. Sydow über „Neue oder bemerkenswerte australische Micromyceten (II) und ein Verzeichnis der neuen Literatur.“
Bulletin de la Société Mycologique de France.
Bd. 53, Heft 3 und 4, 1937.

Das Heft enthält eine Reihe sehr bemerkenswerter Beiträge, von denen im besonderem genannt werden:

Favre J., Seltene oder wenig bekannte Pilze der Hochmoore des Jura;

Henry R., Ueber drei Arten von Inoloma und drei von Hydrocybe, von denen zwei neu sind;

Romagnesi H., Versuch einer Unterteilung der Gattung Rhodophyllus Qué1. (Unter diesem Namen werden die rosasporigen Normalblättler mit eckigen Sporen zusammengefaßt).

In Anhang befinden sich je eine gute Farbtafel von Russula livida Pers. und Russula Zvarae Vel.
Fr. Swoboda.

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

Vom Hallimasch.

Mannigfaltig ist die Zubereitungsart des Hallimasch in der Küche. Die Hüte werden wie Wiener Schnitzel herausgebacken, die getrockneten Stiele als Suppenwürze verwendet. Hervorragend schmeckt dieser Pilz, wenn er wie Reiszfleisch zubereitet wird (siehe 1. Jg., Seite 8). Eine gute Suppe: in Scheiben geschnittene Pilze werden mit Petersilie in Butter gedünstet, in mit kochendem Wasser aufgeglichene Einbrei gegeben und eine Stunde kochen gelassen. Mitun-

ter werden auch die Hüte des Hallimasch, auf eine Schnur aufgefädelt, getrocknet. Hat man bei einem Ausflug Hallimasch in großer Anzahl gefunden, dann ist die Herstellung von Pilzmarmelade zu empfehlen. Die Pilze werden im eigenen Saft gekocht, und das entstehende Pilzwasser wird fallweise in ein Gefäß gegossen. Schließlich kocht man die zurückgebliebenen Pilzreste mit Salzwasser nochmals scharf auf und verwendet den Saft ebenfalls. Auf 1 Liter Pilzsaft kommt nun ein Kaffeelöffel Salz. Hierauf kocht man ihn auf Sirupdicke ein und verwahrt den Extrakt in gut verschließbaren Fläschchen. Ein Kaffeelöffel Pilzextrakt genügt zum Würzen von 5 Tellern Suppe (nach Michael), wobei der Extrakt vorher in kochendes Wasser gequirt und durchgeseiht wird. Ebenso dient die Pilzmarmelade als Zusatz zu Bratentunken.

B e r i c h t e .

Unser rühriges Mitglied, Herr Anton Oberlechner ist nach Mayrhofen im Zillertale übersiedelt. Anlässlich seiner Vermählung wünschen wir alles Gute und wollen nur hoffen, daß er auch weiterhin in so vorbildlicher Weise Pilzaufklärungsarbeit leistet wie bisher.
Pilzausstellung. Bei unserer Frühjahrspilzausstellung wirkte in uneigennützigster Weise die Höhere Staatslehranstalt und Versuchsstation für Wein-, Obst- und Gartenbau in Klosterneuburg mit. Herr Regierungsrat Dr. Zweigelt stellte Präparate, Modelle und Bilder über die wichtigsten Weinbauschädlinge zur Verfügung. Unser alter Freund, Herr Präparator Thomas Cernohorsky brachte mit Herrn Woboril diese Gegenstände zur Aufstellung und klärte während der Ausstellungszeit manchen wißbegierigen Kleingärtner über verschiedene Krankheiten des Weinstockes auf. Allen Mitarbeitern nochmals besten Dank und - Einsatzbereitschaft für die nächste

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 126-127](#)