

Da bei uns in Danzig im Zoppot-Olivaer Walde grade kein üppiger Pilzreichtum besteht, habe ich es immer bedauert, daß wir diesen Pilz nicht verwerten, und habe öfters große schöne Exemplare mitgenommen, als die Ausbeute an anderen Pilzen sehr knapp war. Ich bin dann selbst in die Küche gegangen und konnte schließlich meinen Eltern und Geschwistern ein Pilzgericht vorsetzen, welches allgemeinen Beifall fand. Da dieses Ergebnis den Erfahrungen von E. Michael durchaus widerspricht, will ich in Kürze meine Zubereitungsweise hier wiedergeben. Es wäre mir dabei wichtig zu erfahren, worauf der Gegensatz zu Michaels Ansicht beruht, oder ob etwa gerade im Vogtlande dieser Pilz anders gedeiht als im Hochlande von Siebenbürgen oder im Tieflande von Danzig.

Beim Suchen nahm ich nur gute, junge Exemplare, deren Blätter ganz weiß sind und deren Hut höchstens 50 mm maß. Die Blätter werden nicht abgekratzt, auch die Oberhaut nicht abgezogen. Man schneidet den ganzen Pilz in senkrechte Scheiben von 3—5 mm Dicke. Die gewaschenen, nassen Scheiben werden in Mehl gewälzt — was auch fortfallen kann — und in Speck und ein wenig Butter gebraten, bis sie etwas braun und leicht knusprig sind, immer bei kleiner Gasflamme.

Der Geschmack ist sehr angenehm, kommt den roh gebratenen Kartoffelscheiben nahe, hat aber daneben noch einen besonderen Duft.

Jedenfalls ist damit die Verwertbarkeit des Pfeffermilchlings für unsere Breitengrade festgestellt und vielleicht doch so manchem Pilzfreunde geholfen, der sonst ohne nennenswerte Ausbeute für die Küche heimkehren mußte.

Wichtige Mitteilung der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

Der Reichs- und Preußische Minister
für Wissenschaft, Erziehung
und Volksbildung
E IIa 2324, E III, E IV, E V

Berlin, den 13. Oktober 1936.

Vermeidung von Pilzvergiftungen.

Alljährlich in der Zeit der Pilzernte ist eine erhebliche Zahl von Pilzvergiftungen zu verzeichnen, die fast ausnahmslos auf den Genuß selbstgesammelter Pilze zurückzuführen sind.

Unter Hinweis auf den Erlaß vom 18. September 1928 — U III A Nr. 2100 — mache ich daher nochmals auf das vom Reichsgesundheitsamt herausgegebene Pilzmerkblatt aufmerksam, das unter Mitwirkung des Botanischen Museums in Berlin-Dahlem und der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde bearbeitet ist und durch den Buchhandel bezogen werden kann. (Verlag Julius Springer, Berlin; Ausgabe 1928, Preis RM. 0,90.)

Die meisten Vergiftungen werden durch den Genuß von Knollenblätterpilzen hervorgerufen. Um den Schulkindern die Kenntnis dieses schlimmsten Giftpilzes zu vermitteln, empfehle ich den Schulen außerdem die Anschaffung einer Tafel vom Grünen Knollenblätterpilz, die von der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt herausgegeben und von ihr an die Schulen zum Selbstkostenpreis von 2 RM. abgegeben wird.

Dieser Erlaß wird nur im RMin. Amtsblatt Dtsch. Wiss. veröffentlicht.

Im Auftrage:
gez. Bojunga.

Pilzkundlicher Lehrgang und Exkursionen 1937.

Wer die Absicht hat, sich in diesem Jahr an einem pilzkundlichen Lehrgang oder an Exkursionen, z. B. im Bayrischen Wald, zu beteiligen, wird um baldgefällige Anmeldung gebeten mit der Angabe der möglichen Zeit. Genaue zeitliche Festlegung für die Veranstaltungen soll vorläufig nicht erfolgen, um wie im vergangenen Jahr die günstigste Pilzwitterung ausnutzen zu können.

Besprechungen und neue Literatur.

Fr. Petrak: Pilze und Pflanzenkrankheiten (ohne die Schizomyceten und Flechten).

Von Oberveterinärarzt Dr. Ade, Gemünden.

Als Sonderdruck aus „Just's Botanischer Jahresbericht“ 1927, 2. Abt., Verlag von Gebrüder Bornträger, Leipzig, liegt mir diese überaus sorgfältige, möglichste Vollständigkeit anstrebende und dabei doch kritische und auch wichtigere Einzelheiten bringende Zusammenstellung aller dem Verfasser, dem verdienten Mykologen Dr. F. Petrak in Mährisch-Weißkirchen, bekannt gewordenen Arbeiten genannter Art vor. Trotz des gewaltigen Umfanges von 882 eng gedruckten Seiten mit 10538 Nummern ist die wertvolle, für jeden Pilzforscher unentbehrliche Arbeit doch so übersichtlich gegliedert, daß jeder Interessent mühelos sofort alle für sein Spezialgebiet einschlägigen Schriftennachweise finden kann. Die nach der alphabetischen Reihe der Verfasser weiter gegliederten Hauptabteilungen sind: 1. Spezielle Morphologie und Systematik, eingeteilt nach den einzelnen Ordnungen der Pilze. 2. Vergleichende Morphologie. Zytologie und Entwicklungsgeschichte. 3. Physiologie, Anatomie, Chemie und Teratologie. 4. Biologie und Ökologie. 5. Geographische Verbreitung, nach Ländern und pflanzengeographischen Gebieten geordnet. 6. Lehr- und Handbücher, zusammenfassende Darstellungen. 7. Sammlungen, Bilderwerke, Kultur- und Präparationsverfahren. 8. Technische Mykologie. 9. Varia: Nomenklatur, Bibliographie, Pilze als Nahrungsmittel,

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1937

Band/Volume: [16_1937](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Wichtige Mitteilung der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde 27-28](#)