Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 4

Buchbesprechung: Neuerscheinungen in der Literatur

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

der Duxelles (Pilzfarcen). Sie hat deshalb den Namen Trockene Duxelles, von ihr hängen die verschiedenen Pilzfarcen ab.

B. Duxelles für gefüllte Gemüse.

4 Esslöffel trockene Duxelles werden mit 0,5 dl Weisswein eingekocht, 1 dl stark mit Tomatenpurée versetzte Fleischsauce oder Jus, 1 kleine zerdrückte Knoblauchspitze, 25 g frisch durchgeriebenes Weissbrot (mi-Pain) hinzugeben und auf schwachem Feuer langsam einschmoren lassen bis die Zusammenstellung die gewünschte Dicke erreicht hat. Als Anhaltspunkt vergleiche man die Dicke mit derjenigen eines leichten Kartoffelbreies (Kartoffelstock).

Rezepte von Herrn C. Wagner.

Aderbecherlinge gebacken.

Aderbecherlinge werden gut gewaschen, in Streifen geschnitten, in schwimmender Butter mit etwas Salz und Kümmel knusperig gebacken und leicht mit Salz bestreut, event. mit Zitronensaft beträufelt.

Morcheln als Gemüse.

Die Morcheln werden gut gewaschen und in Scheiben geschnitten, mit etwas Zwiebel, Kümmel, Salz und Pfeffer in Butter gedünstet bis der eigene Saft eingekocht ist, mit etwas Mehl bestreut und mit Rahm oder Milch, auch Fleischbrühe, gar gekocht. (Morcheln nicht abbrühen!) Speck eignet sich gut zum Dämpfen! Morcheln können auch mit etwas Wein gedünstet werden.

So werden auch Röhrlinge, Täublinge und Champignons behandelt.

Lorcheln.

Gut abbrühen! Fein schneiden, mit etwas Butter, Petersilie oder Sellerieknollen, Salz und Pfeffer dünsten, mit Maizena bestäuben und mit Fleischbrühe auf ein geschlagenes Ei anrichten. Auch gut mit Weissweinsauce.

Neuerscheinungen in der Literatur.

« **Encyclopédie mycologique** ». Unter diesem Titel erschien 1931 im Verlag von Paul Lechevalier & fils, 12 Rue de Tournon in Paris 6, ein neues Werk in 2 Bänden.

Der I. Band « Le genre Inocybe, par Roger Heim», befasst sich eingehend mit der Gattung Risspilze (Inocybe). Im ersten Teil werden alle tonsporigen Blätterpilze (Agaricaceae) behandelt. Der Hauptinhalt aber ist speziell den Inocybe-Arten gewidmet. Bei einer klaren und übersichtlichen Gliederung des Buches, in welcher man sich sehr gut zurechtfindet, muss die ausserordentliche Reichhaltigkeit der behandelten Materie auffallen. Morphologisch, entwicklungsgeschichtlich und systematisch darf der Inhalt als vollkommen bezeichnet werden. Neben den Hauptformen sind auch alle Nebenformen und Varietäten unter Berücksichtigung der neuzeitlichen Forschungsergebnisse behandelt worden. In den 430 Seiten Text finden sich 220 Figuren über Sporen, Hyphen, Zystiden, Basidien, Lamellenquerschnitte etc. Unterstützt wird das Ganze durch 35 vortreffliche, kolorierte Tafeln, die nicht weniger als 880 Figuren aufweisen. Für die Vollständigkeit sorgt eine Zusammenstellung der Literatur.

Der II. Band führt den Titel « Les Champignons parasites et les mycoses de l'homme, par Paul Villeumin ». Obwohl die Biologie der parasitischen Pilze ungeheuer vielseitige Probleme in sich birgt, ist es dem Verfasser doch gelungen, dem gegenwärtigen Stande der Forschung gerecht zu werden. Allerdings war es eine Sache der Unmöglichkeit, alle Ergebnisse dieser kolossalen Forschungsarbeit in **einem** Buche zu erfassen. In glücklich gewählter Weise fanden aber besonders geeignete Beispiele aus allen Gebieten der Parasiten im vorliegenden Werk Aufnahme und machen es damit zu einem unentbehrlichen Ratgeber nicht nur für den wissenschaftlichen Mykologen, sondern auch für den Praktiker. In der Forst-, Land- und Gartenwirtschaft bietet es ungeahnte Vorteile in der Schädlingsbekämpfung. Auch hier fanden in den 292 Seiten Text 140 Figuren Aufnahme.

Bei der Fülle des Inhalts an Text, Abbildungen und Kunsttafeln muss der Preis für beide Bände mit Fr. 300. — (franz.) als mässig bezeichnet werden.

Hausschwamm-Merkblatt von Franz Kallenbach, Darmstadt 1932. « Was jedermann, ob Hausbesitzer oder Mieter, auch der Baufachmann vom Hausschwamm und andern holzzerstörenden Pilzen wissen muss. » Dieser Titel der neuesten Schöpfung des bekannten Mykologen Kallenbach sagt deutlich, was das Merkblatt bezweckt. Wohl ist die Hausschwammfrage allgemein mehr oder weniger bekannt. Aber die Kenntnis dieses Haus-

zerstörers (Merulius lacrimans (Wulf.) Fr. (Merulius domesticus Falk,) ist durchaus zu wenig verbreitet. Die vorliegende Schrift gibt ausgiebige Belehrung. In trefflicher Weise hat es der Verfasser verstanden, konkrete Fälle nicht nur in gut verständlicher Weise zu schildern, sondern diese auch durch 30 ausgezeichnete photographische Reproduktionen auf 8 Kunsttafeln dem Auge eindrücklich vorzuführen. Kein Fachmann im Baugewerbe, kein Hausbesitzer sollte unterlassen, sich diesen trefflichen Ratgeber zuzulegen.

Wir vermitteln diese Schrift, welche im Buchhandel eine Mark kostet, unsern Mitgliedern zu ermässigtem Preise. Bestellungen sind an die Geschäftsleitung in Burgdorf zu richten.

H. W. Zaugg.

Rätsel.

Auflösung vom Heft 3, Jahrgang 1932.

SoloThurn, UrI, AarGau, GEnf, LuzeRn, FreibuRg, WallIs, Tessin, ST. Gallen, ApEnzell, BeRn, BaseL, ZürIch, GraubüNden, ZuG.

Untereinandergestellt, ergeben die in den Kantonsnamen fettgedruckten Buchstaben den Pilznamen « Tigerritterling ». Es gibt mehrere Arten von Lösungen und war die Sache, der Anzahl der Einsendungen nach zu schliessen, nicht so eine harte Nuss, wie es ausgesehen hat. « Grüner Wulstling » konnte nicht gelten, da bei Buchstabenrätsel «ü» stets mit ue bezeichnet wird. « Satansroehrling » war richtig. Richtige Einsendungen: 1. Fräulein Ella Griesser, Winterthur, Gottfr.-Kellerstr. 17. — 2. Herr E. Flury, Kappel b. Solothurn, — 3. Herr Franz Olbort, Parsch. — Die Preise wurden zugesandt. Und nun haben wir bald Gelegenheit, im Wald bei unseren Pilzen das eine oder andere Rätsel aufzulösen. Also frisch ans Werk zur neuen Pilzsaison! *Theo. Rinner.*

Unterhaltungsecke und Humor.

Aus einem Pilzvortrag im Radio. Ja, meine verehrten Damen und Herren, ich kann nicht genug wiederholen, dass der grüne Knollenblätterpilz sehr (Rückkoppler pfeift: wui wuiiiii wiwiwi wuwuuuiü — —) nahrhaft und delikat ist. Er riecht nach Anis. Auch wird er wegen seiner Vortrefflichkeit gezüchtet. Er liebt vorwiegend Erde vermischt mit Pferdekugeln (Wuui üuuüi wiiiii üü — —), welche bei einer Autofahrt nicht zu finden sind. Nun leben Sie wohl, verehrte Zuhörerinnen und Zuhörer, und seien Sie immer recht (wuui üüü wu wüüü — —) giftig! Gute Nacht, auf Wiederhören! — — *Th. R.*

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

BURGDORF

Monatsversammlung: Montag den 2. Mai 1932, 20 Uhr, im Restaurant zur « Hofstatt ».

Der Vorstand.

ST. GALLEN

Sonntag den 17. April, bei annehmbarer Witterung, **Vormittagsbummel. Ab 8.30 Uhr Mühleck,** Richtung Stuhlegg.

Montag den 25. April, abends 8.30 Uhr, Zusammentreffen im Restaurant zum Grünen Baum.

WINTERTHUR

Sonntag den 24. April Exkursion. Näheres darüber in der Vereinschronik des « Stadtanzeiger Winterthur » am 22. April.

Montag den 25. April Monats-Versammlung im Lokal zum Rössli, Vortrag von Herrn Carl Wagner: Verwertung der Frühjahrspilze.

Pilz-Bestimmungsabende: Vom Monat Mai an jeden Montag abend im Lokal zum Rössli.

Zahlreichen Besuch erwartet Der Vorstand.

NB. Unsere verehrten Mitglieder werden ge-