Was sind Ramaria aurea und Ramaria flava? (Korrektur)

Autor(en): **Schild, Edwin**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **57 (1979)**

Heft 9

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-937336

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Was sind Ramaria aurea und Ramaria flava? (Korrektur)

Leider haben sich in meinem Artikel in der SZP Nr. 8/1979 Druckfehler eingeschlichen, die wie folgt korrigiert werden müssen:

Auf Seite 121 sind die 3. und 4. Zeile von oben durch die zwei nachfolgenden zwei Zeilen zu ersetzen:

lachsfarbig (etwa Séguy 199, aber oft schöner, leuchtender), im Alter durch die Sporen mit cremeockergelblichem Beiton, Spitzen lange ± hell dottergelb, maisgelb, dann den Ästen

Auf der gleichen Seite im Abschnitt 3 ist die 5. Zeile von oben durch nachfolgenden Text auszuwechseln:*

meist schön zitronengelb (etwa Séguy 244–242 oder 258–257), weiter aufwärts in die Farbe

Am einfachsten machen Sie von der vorliegenden Seite eine Fotokopie, schneiden die drei zu korrigierenden Zeilen heraus und überkleben damit die fehlerhaften Zeilen in der Nr. 8/1979. Dann werden Sie doch noch zu einem brauchbaren Schlüssel kommen. Viel Vergnügen beim Bestimmen von gelben *Ramaria*-Arten!

Edwin Schild, Feldstrasse, 3855 Brienz

Vapko-Mitteilungen Communications Vapko

Aus einem alten Kochbuch

Von einer Pilzfreundin aus Dänemark erhielt ich kürzlich nachstehende Zeilen mit Kochrezepten «aus der guten alten Zeit»:
In der königlich dänischen Bibliothek in Kopenhagen befindet sich ein altes Kochbuch, geschrieben von Max Rumpolt, Mundkoch der Kurfürstin Anna von Sachsen, gedruckt 1581 in Frankfurt am Main. Dessen Titel: «Ein noew Kochbuch». Wenn man als Hobby sowohl Pilze als auch Kochbücher sammelt, fühlt man sich ja wie ein Glückspilz, wenn man solche Bücher in einem Lesesaal findet und lesen darf. Nun nachstehend einige von Max Rumpolts Pilzrezepten (Originaltext):

Nim Keiserling / welche Schwam man gemeiniglich für die allerbesten helt / wasch sie ausz / pfeffers und salts / leg sie auf ein roszt / brat und begeusz sie mit Butter und gib es warm auf den Tisch : bestreu es mit pfeffer und salts.
Nim Peltzschwammen / schneidt sie fein lenglich / nicht dick / wasch sie fein sauber ausz / nim Griesz und Mehl durcheinander / saltz und pfeffers / bestreu die Schwammen wohl darmit / und wirff sie in heisse Butter / und lasz sie fein langsam backen / bestreu sie mit Pfeffer und gibs warm auf den Tisch / so ist es ein gebackens von Schwammen.
Nim frische Maurachen / wasch sie aus zehen Wassern / steck sie an ein hölzern Spiesz / und bestreu sei mit Pfeffer und Saltz / leg sie auf ein Roszt / brat und begeusz sie mit Meybutter / die ungeschmaltzt ist / bestreu es mit Saltz und Pfeffer / so werden sie gut und wolgeschmack.
Du kannst auch Maurachen auff ein ander Manier machen / Wenn sie sauber gewaschen / so thut man sie in eine pfannen / oder in ein kessel / thu Butter, Pfeffer und Salts darein / lasz damit auffsieden / so geben sie genugsam feuchtigkeit von inen / lasz sie kurz eynsieden / Und wenn du schier wilt anrichten / so thu darein grüne wolschmeckende Kräuter / die klein gehackt seyn / so werden sie gut und wolgeschmack.