

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 57 (1979)
Heft: 9

Artikel: Was sind Ramaria aurea und Ramaria flava? (Korrektur)
Autor: Schild, Edwin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937336>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 23.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 gib 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.