

# Neuerscheinungen in der Literatur

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **10 (1932)**

Heft 4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **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.

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 Fleisch-

sauce 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, Zysten, 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 Villemin* ». 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 holzerstörenden 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 eindrück-

lich 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, Ap-pEnzell, 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 Buchstabenrätseln « ü » stets mit ue bezeichnet wird. « S a t a n s r o e h r l i n g » 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 Pilzsaion! *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 wuuuuüü — —) nahrhaft und delikates ist. Er riecht nach Anis. Auch wird er wegen seiner Vortrefflichkeit

gezüchtet. Er liebt vorwiegend Erde vermischt mit Pferdekugeln (Wuui üuuüü wiiiiüü — —), 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-