

Literatur und Besprechungen

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **30 (1952)**

Heft 10

PDF erstellt am: **15.08.2024**

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.

Fischsud (vorher einige Meer- oder Süßwasserfische zubereiten) und einen Löffel Krebsfleisch, das man durchs Chinesensieb gedrückt hat, zufügen. Diese Sauce unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis sie nur noch den Löffel bedeckt. Vom Feuer nehmen und nach und nach den Resten der Hummerbutter, d.h. 150 g unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel, damit die Sauce eine schöne Farbe bekommt, beifügen, bis daß das Gemisch perfekt ist.

Dann die Pilze mit dem Hummerfleisch mischen und die warmgehaltene Pastete mit diesem wunderbaren Ragout, auf das man die salbungsvolle Sauce von der zarten Farbe der Oberschenkel einer gemütsbewegten Nymphe gegossen hat, garnieren.

Heiß anrichten auf heißen Tellern. Ein Gedicht! Wein: Anjou rose 1947.

R. Haller, Aarau

Schwarzsamtfüßiger Krempling als Salat

Wie der wegen seiner Bitterkeit von erfahreneren Pilzfreunden verachtete Schwarzsamtfüßige Krempling (*Paxillus atrotomentosus*) doch noch zu einem verhältnismäßig guten Speisebestandteil hergerichtet werden kann, hat mir vor kurzem ein präbender Kenner verraten:

Die in nicht allzudicke Streifen geschnittenen und gesäuberten Pilze werden blanchiert, d.h. eine halbe Minute gekocht und anschließend sofort in einem Siebgefäß mit kaltem Wasser abgeschwenkt. Nach dem Abtropfen bringt man die Streifen auf eine flache Platte, streut Salz darüber und gibt einige Tropfen Zitronensaft hinzu, läßt eine halbe Stunde oder etwas mehr stehen, bis das Salz vollständig vergangen, bzw. in das Pilzfleisch eingedrungen ist. Hernach werden die Streifen unter Beigabe der üblichen oder zusagenden Zutaten als Salat zubereitet. Zu Teigwaren wohlschmeckend.

Fr. L.

LITERATUR UND BESPRECHUNGEN

Marcel Jossierand: Description des Champignons Supérieurs. Verlag Lechevalier Paris. Preis fFr. 3500.—.

Mit dieser Publikation hat der französische Mykologe ein Werk geschaffen, das ohne weiteres als *das* Schulbuch der Mykologie bezeichnet werden kann. Jeder angehende Mykologe, der mit dem Studium rasch vorwärts kommen will, wird in diesem 338 Seiten fassenden Werk das nötige Rüstzeug, das er bisher aus allen Ecken zusammentragen mußte, in ausführlicher Weise erklärt finden, so daß das manchmal für Anfänger okkulte Gebiet der Mykologie in wunderbar klarem Lichte erscheint. Das Ausfüllen von Artenfesthaltungsformularen wird nach dem Studium dieses Buches direkt zum Vergnügen, da alle Angaben wie Hutfarbe, Hut- und Stielbekleidung usw. usw. eingehende Erläuterung erfahren. Auch die chemischen Reaktionen sind nach neuen Errungenschaften zusammengestellt. Einen Fall für sich stellen die Erklärungen über das Mikroskopieren mit Pilzen dar.

Der letzte Abschnitt, der die Hälfte des Buches einnimmt, bildet ein Konversationslexikon der Mykologie, das auch für uns Deutschschweizer leicht verstanden und mit Vergnügen aufgenommen wird, eine Folge der sehr klaren Sprache. Die dazugehörigen Skizzen zeugen von wissenschaftlicher Exaktheit.

Jeder Pilzfreund, der nur einigermaßen die schöne französische Sprache beherrscht, und ganz speziell die Sektionen sollten nicht verfehlen, sich in den Besitz dieses einzigartigen Werkes zu setzen. Auch den Mitgliedern der Wissenschaftlichen Kommission wird das Buch viel Neues bieten.

Louis Münch, Verbandssekretär