

Nach dem Abkühlen erhält die Dose noch ihre Etikette und ist fertig zum Versand. Eine Pyramide von Büchsen war schon aufgebaut, eine zweite im Entstehen. Jede Pyramide hatte einige zehntausend Büchsen.

Die Verarbeitung der Pfifferlinge für die Tonnen war etwas anders. Im Kochhaus wurden die Pfifferlinge, mit etwas Wasser angesetzt, zum Kochen gebracht, während des Kochens wurde dauernd der Schaum abgeschöpft, mit dem auch gleichzeitig Schmutzteilchen entfernt wurden. Die Pilze werden nun in große Fässer gefüllt. Mit einer Lake versehen, geht nun in etwa 15 Tagen ein Gärprozeß mit den Pilzen vor. Es steigen Bläschen auf und die Pilze nehmen eine schöne helle Farbe an. Da sich Fässer in den verschiedenen Stadien der Entwicklung zur Zeit in dem Raum befanden, konnte man all diese Dinge deutlich wahrnehmen.

Nach der Gärung werden die Pilze nun trocken in Fässer zu 50 oder 100 kg gefüllt, mit einer Salzlake versehen, verschlossen und sind dann zum Versand fertig. Bei der Zubereitung brauchen diese Pilze nur gewässert werden und können dann auf die übliche Art weiter zubereitet werden.

Neben Trockenpilzen, Konservenpilzen, Pilzpulver werden auch noch Steinpilze in Essig hergestellt. Es geschieht dies in Flaschen zu 750 bis 800 g.

Schon die kurze Übersicht zeigt, wie vielseitig die Pilzverwertung sein kann. Dazu nun noch ein paar Zahlen. Für dies Jahr kann ich natürlich keine Zahlen nennen, die einen Begriff von der Leistung des Betriebes geben. So waren in diesem Jahre fast keine Lorcheln, da es bei uns zu kalt war.

Für das vergangene Jahr wurden mir folgende Zahlen genannt:

Lorcheln	5.000 kg
Steinpilze	111.000 kg
Pfifferlinge	221.000 kg
Sonstige Pilze	174.000 kg

Die stillen Zeiten werden dadurch überbrückt, daß andere Nahrungsmittel haltbar gemacht werden. In ähnlicher Weise wie vorher die Pilze werden hier Mohrrüben und Blumenkohl in Salzwasser eingelegt und so für eine spätere Verwendung sichergestellt. Auch werden Kartoffeln, Sellerie und Dill getrocknet. Recht vielseitig ist also der Betrieb.

Wer aber davon überzeugt ist, daß die Pilze infolge ihres Gehaltes an Mineralsalzen und Vitaminen, besonders an Vitamin „D“, ein gutes Nahrungsmittel sind, wird wünschen, daß diese Pilztrockenanstalt das bleibt, was sie ist, die herrschende Anstalt unter ihresgleichen.

## Pilzkunde und Schule.

Aus dem vor kurzem erschienenen Pilzbüchlein „48 Speise- und Giftschwämme“ von Professor Dr. Heinrich Lohweg lohnt es sich, für den Unterricht einiges besonders zu vermerken.

Der Verfasser prägt für das netzige Fadengeflecht (*Mycelium*) den Namen „Nährnetz“. Er benennt die Lebensgemeinschaft zwischen dem Nährnetz vieler Pilze und den Wurzeln bestimmter Bäume (*Mycorrhiza*) — „Wurzelverpilzung“. Wir müssen weiter zwischen Wachstum und Streckung unterscheiden. Beim Wachstum werden fortlaufend neue Stoffe gebraucht (neue Zellen gebildet), dieses geht daher langsam vor sich. Bei der Streckung werden keine neuen Zellen gebildet, sondern es vergrößern (verlängern) sich die vorhandenen, was mitunter besonders rasch vor sich gehen kann (siehe auch Jg. 1939, Seite 44, unserer Zeitschrift). Für Ausstellungen eignen sich daher besonders Pilze, die vor dem Aufschirmen sind. Die Streckung vollzieht sich vielfach ohne Zusammenhang mit dem Nährnetz. Der entwickelte Fruchtkörper enthält nicht mehr Nährstoffe als der noch nicht gestreckte. Die Baustoffe wandern aus dem Stiel in den Hut, weiter in das Futter, in die Sporen und verlassen mit diesen den Fruchtkörper. Der Verfasser nennt die Basidien „Träger“, stellt mithin den Schlauchpilzen die „Trägerpilze“ gegenüber. Unter „gerieftem Hutrand“ wird die Randzone oder der Randstreifen der Hutoberfläche verstanden, zum Unterschied von der Hutrandschneide, die von der Hutrandlinie gebildet wird. Von der Hutrandschneide zum Stiel zieht sich bei manchen jungen Pilzen der das Futter verdeckende Schleier, der beim Aufschirmen am mittleren Teil des Stieles als Ring haften bleibt. Ganz zum Unterschied von der *Manschette* des Fliegenpilzes, die fast an der Stielspitze befestigt und außerdem noch gerieft ist. Die Manschette ist ein Gebilde der Blätterschneiden. Sie löst sich beim Aufschirmen von diesen ab, wodurch die Riefung entsteht. Auf der Huthaut des Fliegenpilzes sehen wir weiße Flocken oder Pusteln. Sie gehören einer Jugendhülle des Pilzes (meist fälschlich Gesamthülle, *velum universale* geheißen) an. Gefeldert ist die Huthaut, wenn sie in Täfelchen zerreißt und dadurch das Hutfleisch sichtbar wird; zum Unterschied vom „schuppigen Hut“, der dadurch entsteht, daß die Huthaut oberflächlich zerreißt und die Hautfetzen sich einseitig aufkrümmen. Der Verfasser spricht daher nicht vom „Grüenschuppigen Täubling“, sondern vom „Gefelderten Grün-täubling“.

Alles in allem: Für jeden Erzieher etwas, kurz und bündig dargestellt. F.

## Vom Büchertisch.

**48 Speise- und Giftschwämme.** Einführung in die Pilzkunde von Prof. Dr. Heinrich Lohwag, Wien. Verlag der Pflanzenwerke, München. RM 3.60.

In der von Dr. Bernhard Hörmann herausgegebenen Schriftenreihe: Heil- und Nährkräfte aus Wald und Flur erschien als Heft 5 in Neubearbeitung das Büchlein „48 Speise- und Giftschwämme“. Die Bilder wurden von der bekannten Pilzmalerin Helene Guggenthal-Schack gemalt und sind vorzüglich gelungen. Über den Inhalt des Buches vergleiche man die Ausführungen unter „Pilzkunde und Schule“.

Dr. Thirring, Wien.

**Schlesischer Pilzführer.** Wanderungen an Fundstellen um Breslau. Von Professor Dr. Gustav Dittrich, Schlesien-Verlag, Breslau. 40 Seiten, mit Bestimmungstabellen für 80 Pilzarten und 33 Pilzzeichnungen.

Der um die Aufklärung verschiedener schwerer Pilzvergiftungen verdiente schlesische Pilzforscher beschreitet einen neuen, auch ohne farbige Abbildungen aussichtsreichen Weg, der zur Verbreitung der Pilzkenntnisse führen kann: er führt den Leser an genau bezeichnete Fundstellen in der Umgebung von Breslau und sagt ihm, was man dort an größeren Pilzen zu erwarten hat — ein Vorgehen, das der Natur der Sache nach eng an die Umgebung einer Großstadt gebunden ist, aber bei dem heute gesteigerten Bedürfnis sich sehr wohl lohnen dürfte und viel-

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1942

Band/Volume: [4 1942](#)

Autor(en)/Author(s): anonym?

Artikel/Article: [Pilzkunde und Schule. 62-63](#)