der Vitamin-C-Gehalt etwa 60 mg% beträgt, sinkt er bei der üblichen Lufttrocknung auf 12 bis 0 mg%. Kieselgeltrocknung hingegen ergibt 600 mg%! Andererseits gehen bei der Warmlufttrocknung Enzyme verloren, während sie bei der Geltrocknung erhalten bleiben. Dieses eine Beispiel möge die Bedeutung des neuen Trockenverfahrens zeigen: Wertvolle Baustoffe werden nicht zerstört und kommen unserem Körper zugute. F

Vom Büchertisch.

Bauch R., Experimentelle Mutationslösung bei Hefe und anderen Pilzen durch Behandlung mit Campher, Acenaphthen und Colchicin. Die Naturwissenschaften 1941, 29. Jg., Heft 32/33, und **Bauch R.,** Experimentell erzeugte Polyploidreihen bei der Hefe. Ebda, 1941, 29. Jg., Heft 45/46.

Nachdem in den letzten Jahren durch Colchicin bei Blütenpflanzen Veränderungen der Chromosomenzahl erzielt wurde, hat der Verfasser bei Hefe bessere Resultate mit Acenaphthen, besonders bei gleichzeitiger Temperaturerhöhung erhalten. Als ein hervorragendes Mittel erwies sich in dieser Hinsicht bei Hefe und anderen Pilzen Campher (sowohl der natürliche wie der synthetische). Durch Einwirkung von Campherdämpfen auf Hefekulturen treten u. a. Stämme von auffallender Größe (wahrscheinlich auf Grund der Vervielfachung der Chromosomenzahl) auf, die auch schneller und intensiver gärfähig sein können. Einer der so gezüchteten Stämme liefert einen sehr klaren und reinen Geschmack, der dem Pilsener Typ entspricht. Es ergibt sich daraus u. a., daß auf diesem Weg auch bei anderen in der Gärungstechnik verwendeten Organismen Stämme mit neuen Eigenschaften herangezüchtet werden können. Heinrich Lohwag.

Erfahrungsaustausch.

Vorsicht bei scheinbar milden Täublingen!

Der Rotbraune Täubling (Fichtentäubling, *Russula integra* Fr.) hat einen Doppelgänger, den Zedernholztäubling (Tannentäubling, *Russula badia* Quel.) der unter Umständen sich sehr unangenehm bemerkbar machen kann, wie es im Heft 6 des Jahrganges 1941 der Deutschen Blätter für Pilzkunde unter „Erfahrungsaustausch" von Julius Schaeffer geschildert wurde.

Russula integra (Michael I/77), die hauptsächlich im Fichtenhochwald steht und dort in fast allen Farbenvariationen vorkommt, kann auch roh genossen werden, ohne Schaden anzurichten. Im Wienerwald müssen wir

aber besondere Vorsicht walten lassen in dem Augenblick, wo wir vom Fichtenwald in den Tannenwald übergehen. Dort treffen wir einen ähnlichen Pilz wie *Russula integra*, und zwar die purpurrotbraun gefärbte *Russula badia* (Michael I/81). Dem aufmerksamen Pilzsucher wird das Aussehen des festeren Täublings, dessen Oberhaut sich schon sehr schwer ablösen läßt, auffallen, und er wird versucht sein, ihn zu kosten. Der anfangs milde Geschmack, der etwas längere Zeit anhält, beginnt sich dann zu einem andauernd brennenden Geschmack umzuwandeln. Selbstverständlich wirkt sich dies auch auf Magen und Gedärme aus.

Gute Abbildungen der beiden Pilze findet man im Bull. soc. mycol. de Fr. 1933.

Auch bei milden grünen Täublingen muß man Vorsicht walten lassen. Erst im letzten Sommer wurde einem Mitglied unserer Gesellschaft sehr übel, nachdem es ein größeres Stück gekostet hatte. Anfänger sollten sich nach meiner Auffassung nur mit dem Grünschuppigen Täubling (Gefelderten Grüntäubling, *Russula virescens* Schff.) begnügen.

Thomas Cernohorsky, Wien-Klosterneuburg.

Pilzverwertung.

Dörrpilze — Schätze der Vorratskammer.

Von Dr. W. Skisliewicz.

Die meisten eßbaren Pilze lassen sich trocknen. Die zu trocknenden Pilze dürfen vorher niemals gewaschen werden.

Nicht zu übersehen ist der hohe geschmackliche Wert der verschiedenen Pilzabfalle (Hallimaschstrünke u. dgl.), die, getrocknet, besonders im Winter eine Reihe ganz vorzüglicher Suppen ergeben, z. B.: Verbesserung des Geschmackes von Einbrenn-, Haferflocken-, Graupen-, Grieß- und Erdäpfelsuppen. Mit Gemüseabfällen mitgekocht, ergeben sie einen schmackhaften, durch die Gemüsesalze wertvollen Sud zum Aufgießen von Suppen und Soßen sowie verschiedenem Gemüse.

Bekannt sind Lufttrocknung und Ofentrocknung; neu kommt nun das Kaltlufttrocknungsverfahren hinzu.

Lufttrocknung.

Solche ist zu empfehlen, wenn die Luft warm und trocken ist. Je rascher getrocknet werden kann, um so besser ist es. Die Pilze in Scheiben schneiden, ausbreiten oder auf einen Faden reihen und trocknen lassen. Auf Insektenbefall achten, der meist bei trocknenden Pilzen sehr leicht erfolgt!

ZOBODAT - 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): Cernohorsky Thomas

Artikel/Article: Erfahrungsaustausch 10-11