

Ofentrocknung.

Sie ist im allgemeinen der Lufttrocknung vorzuziehen, da sie rascher arbeitet und somit auch Pilzarten getrocknet werden können, die sich für die Lufttrocknung nicht eignen. Die Wärme darf jedoch nicht zu groß sein, sonst dämpfen die Pilze (30—35° Celsius). Wird im Backrohr getrocknet, so ist zu achten, daß die Röhre stets offen bleibt, damit der sich bildende Wasserdunst entweichen kann.

Kaltlufttrocknung.

Siehe unter „Pilzkunde und Schule“ im gleichen Heft.

Aufbewahrung der Dörrpilze.

Auch Trockenpilze, so unscheinbar sie sind, verlangen während der Lagerung Beachtung!

Dörrpilze nehmen sehr leicht Wasser (Luftfeuchtigkeit) an. Sie sind daher vor Feuchtigkeit geschützt aufzubewahren. Bemerkte man, daß schon einmal getrocknete Ware neuerlich feucht wurde, so müssen die Pilze vorerst genau durchgesehen werden. Etwa verdorbene, verschimmelte Stücke werden entfernt und die guten nachgetrocknet, wobei man mit derselben Sorgfalt arbeiten muß wie bei der Ersttrocknung.

Dörrpilze sollen noch stets etwas elastisch sein. Zu scharf getrocknete Ware zerfällt sehr leicht und schwindet dadurch.

Verwendung der Dörrpilze.

Vor Verwendung der Dörrpilze ist die nötige Menge in kaltem Wasser rasch abzuwaschen und nun in reinem, kaltem Wasser für einige Stunden zum Quellen zu legen. Das Einweichwasser ist bei der Zubereitung der Pilze unbedingt mitzuverwenden, denn es enthält wertvolle Salze und Geschmackstoffe.

8—10 kg Frischpilze ergeben 1 kg Dörrpilze.

Bei der Verwendung nimmt man 8—10 dkg Dörrpilze an Stelle von 1 kg Frischpilzen!

Fortsetzung folgt.

Mitteilungen der D. M. G.

Frühjahrspilze. Zusendung frischer Frühjahrspilze (März-Ellerling, Mai-pilze, Mai-Rötling und sonstige von Mai bis Juni wachsende Blätterpilze sowie von Morcheln und Lorcheln) erbittet unser Mitglied Rektor Dr. Walther Neuhoft, Königsberg (Pr.), Schifferdeckerstraße 3.

Druckfehlerberichtigung. In Heft 5/1941 lies auf Seite 59, Zeile 18, statt Dr. Schmak: Dr. Karl Schnaß.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Hans Fenzl, Wien-Purkersdorf, Herrengasse 6.
Druck: Ferdinand Berger, Horn, Niederdonau.

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): diverse

Artikel/Article: [Mitteilungen der D. M. G. 12](#)