

haut weist meist keinerlei Faserung, dafür oft tropfenförmige Vertiefungen auf, die zonenförmig rings am Rand herum angeordnet sein können. Die Farbe ist im allgemeinen etwas heller, selbst fast weißlich, meist mehr scherven- oder zimtfuchsig, ohne die indischrote Komponente der Kastanienfarbe der vorigen Art. Aber Striemen oder Druckstellen können auch dunklere bis schokoladebraune Tönungen annehmen und besonders an ihnen erkennt man nicht selten eine feine, wenn auch undeutliche, eingewachsen-netzig-faserige Struktur, die mich lange glauben ließ, es bei diesen Formen, die ich in der Mark oft neben getropften fand, mit *albobrunneum* zu tun zu haben, zumal auch das Fleisch zwar im allgemeinen weniger bitter, aber bei größeren Proben doch fast nie völlig mild ist, und im Mehlggeruch beide Arten übereinstimmen. Erst als ich außerhalb der Mark die fast beringten Formen des echten *albobrunneum*, die ich in der Mark niemals sah, kennenlernte, erkannte ich, daß auch solche etwas faserigen Formen zu *pessundatum* gehören. Umgekehrt habe ich bis jetzt auf den kalkreichen Böden Oberbayerns noch nie *pessundatum* gefunden.

6. Der Brandige Ritterling, *Trich. ustale*, so, wie er in der Literatur beschrieben wird, eine schwächere Art mit sehr schmierigem, kastanienbraunem, nichtfaserigem Hut, schließlich in allen Teilen brandig-schwärzend, ohne Mehlggeruch, unter Buchen wachsend, ist mir unbekannt geblieben. Die Formen, die ich lange Zeit dafür hielt, sehen den Bildern der Literatur täuschend ähnlich, stimmen auch sonst in allen Punkten, z. B. auch in der Ähnlichkeit mit der folgenden Art, die Ricken angibt, aber ich sah sie niemals schwärzen, und sie waren nicht geruchlos, wie übereinstimmend mit Fries Ricken und Lange hervorheben (Lange nennt sie gemein!), sondern rochen nach Mehl und sind von *pessundatum* kaum spezifisch verschieden, wenn auch vielleicht eine bemerkenswerte Varietät.

7. Der Gelbbraune Ritterling, *Trich. flavobrunneum*, ist leicht kenntlich, wenn er die in der Tabelle angegebenen Merkmale aufweist, auch kennzeichnet ihn der schlanke Stiel, oft gebuckelte Hutmitte, milder Geschmack und selten ausgeprägter Mehlggeruch. Aber alle diese Merkmale können so verwaschen sein, daß es schwer wird, die Art sicher zu unterscheiden. Sie ist eßbar, doch wenig schmackhaft.

## Das Pilzverarbeitungswerk in B.

Von Friedrich Bublitz, Gausachbearbeiter der RAW.

Das Pilzverarbeitungswerk in B., welches in der Hauptbeschäftigungszeit rund 250 Frauen und 50 Männer beschäftigt, befindet sich in einem kleinen Orte an der Bahnstrecke B.—K., der etwa 2500 Einwohner zählt. Wenn man sich in der Pilzzeit dem Orte nähert, kann man auf jeder Station das Verladen der typischen Spankörbe beobachten. Diese Spankörbe werden von der Bezirkssammelstelle des Gartenbauwirtschaftsverbandes gegen eine mäßige Leihgebühr an die Sammler ausgegeben. 32 Sammelstellen be-

stehen zur Zeit im Umkreis des Werkes. In diesen Tagen kommen ungefähr täglich 20 bis 30 Zentner an, in der Hauptzeit sind es 100 Zentner täglich.

Verfolgen wir nun die Verarbeitung der Pilze, und zwar zunächst das Trocknen! Die Pilze werden, in der Fabrik angelangt, sofort geputzt und in Scheiben geschnitten. Bevor sie in die eigentlichen Trockenkammern überführt werden, kommen sie zur Vortrocknung in Trockenkammern, in welchen sie zehn Stunden bleiben. Hier wird warme Luft von ungefähr 40 Grad Wärme zugeführt. Danach gelangen sie in Trockenkammern mit 50 bis 60 Grad. Nach ungefähr vier Stunden ist die Trocknung beendet. Die Trockenkammern sind  $2 \times 2 \times 2$  m groß. In diesem Jahr ist der ganze Betrieb schon mit Wagen eingerichtet. Auf jedem Wagen befinden sich 16 Horden. Die Beschickung einer Kammer ist nun recht einfach: der ganze Wagen wird einfach hineingeschoben und nach der Zeit herausgezogen. Noch im vorigen Jahr war es in einigen Kammern umständlicher, da mußte jede Horde einzeln hineingesetzt werden. Zur Zeit bestehen sechs Vortrockenkammern, zehn Trockenkammern und fünf neue sind in einem Anbau soweit fertiggestellt, daß sie noch in diesem Jahre in Gebrauch genommen werden können. Für weitere sieben Zellen, wie diese Kammern auch genannt werden, ist das Material schon zur Stelle und harret des Einbaues. Interessant ist nun auch die Zuführung der Trockenluft. Das Verfahren ist bei den zehn Trockenkammern so, daß warme Luft von oben in die Zellen gelangt und unten abgesaugt wird. Die Anlage arbeitet mit 25 PS. Die fünf neuen Kammern erhalten die warme Luft von unten, die dann oben durch einen Ventilator abgezogen wird. Diese zweite Art der Luftableitung braucht für die fünf Zellen 5 PS. Diese im Schnellverfahren getrockneten Pilze haben ein ganz anderes Aroma als die im Haushalt getrockneten. In großen unhandlichen Säcken kommt dann diese Trockenware zum Versand.

In erster Linie werden Steinpilze getrocknet, ferner alle Abfälle, die bei der Verarbeitung der Pfifferlinge entstehen, dazu noch die Pilze, welche unter dem Namen „sonstige Pilze“ in den Handel kommen. Es handelt sich dabei um Birkenpilze, Kuhpilze, Butterpilze, Erdritterlinge, Sandpilze, ferner Grünlinge und Habichtspilze. Die beiden letzten Arten werden aber auch allein getrocknet. Was als Abfall getrocknet wird, wird nach der Trocknung zu Pilzmehl gemahlen. Dieses Pilzmehl, das bei uns als Würze wenig bekannt ist, wird an Lebensmittelfabriken verkauft, die es zur Herstellung von allerlei Würfeln und Würzen benutzen. In den Alpengegenden soll dieses Pilzmehl eingeführt und bekannt sein.

Nun zur Herstellung der Pilzkonserven! Als ich in diesem Jahr das Werk besuchte, wurden große Mengen von Pfifferlingen verarbeitet. An langen Tischen saßen ungefähr 50 Frauen, die diese Pfifferlinge putzten und sortierten. Die kleinen Pfifferlinge sind für Dosen, die großen für die Fässer, der Abfall, wie schon erwähnt, wird zu Pilzpulver verarbeitet.

Nach dem Kochen in großen Kesseln werden die kleinen Pilze noch einmal durchgesammelt, danach in die Büchsen gefüllt, gewogen, darauf Wasser nachgefüllt und nun werden die Büchsen verschlossen und sterilisiert.

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.

# 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): Bublitz Friedrich

Artikel/Article: [Das Pilzverarbeitungswerk in B. 60-62](#)