

feucht ist, wird sie auch weiterhin durch die entstehende Verdunstungskälte niedrig gehalten und steigt erst allmählich wieder an. Dies geschieht am ehesten in der Mitte unten und in der darüberliegenden Horde und links unten. Nach zirka 2 Stunden kann man meist das angetrocknete Material aus mehreren Horden zusammen-schütten, da es nun weniger Platz einnimmt. Es wird möglichst unten untergebracht. In die dafür oben freiwerdenden Horden kann neues Material nachgefüllt werden, das allmählich, wie es trockener wird, durch Auswechseln der Horden weiter nach unten gelangt. Je weniger Feuchtigkeit den Pilzen noch entsteigt, desto höher wird die Temperatur. Da sie nicht mehr als 70 bis höchstens 80° betragen soll, ist es sehr vorteilhaft, daß die rechte Seite des Ofens nicht ganz so hohe Temperaturen aufweist, wie schon erwähnt wurde. Die fast trockenen Pilze werden deshalb zum völligen Austrocknen möglichst nach rechts gebracht. Man soll sie nicht unnötig lange im Ofen lassen; sie sollen sich nicht knusprig, sondern zwar trocken anfühlen, aber noch biegsam sein.

Wenn der Ofen zur Hauptsache schon ziemlich trockenes Material enthält, braucht die letzten Stunden nicht mehr nachgeheizt zu werden. Wird die Luftzufuhr an der Feuertür und der Schieber am Schornstein geschlossen, so hält sich die Glut sehr lange und der Ofen erhält nun am Schluß in allen Teilen wieder eine ziemlich gleichmäßige Temperatur. (Nach der nächtlichen Heizung bei einer Außentemperatur zwischen +2° und -2° C betrug sie morgens um 8 Uhr zirka 50° C. Glut war nicht mehr vorhanden.) Am günstigsten ist es natürlich, den Ofen nie ganz ausgehen zu lassen, sondern ihn dauernd in Betrieb zu halten. Für die auch nachts weiterlaufende Trocknung von 40,24 kg Rübenblattschnitzel benötigen wir 76,38 kg Holz. Dabei lag die Außentemperatur schon meist unter 0°. Die Schnitzel gaben 2,67 kg Trockenware. Von Pilzen erhält man den 10. bis 11. Teil des Frischgewichtes an Trockenpilzen zurück. Diese enthalten dann noch wiederum 10—11% Feuchtigkeit, die aber für einen Schimmelbefall nicht ausreicht und daher unschädlich ist.

Nach unserer Berechnung müßten sich innerhalb von 24 Stunden bei ununterbrochenem Betrieb zirka 150 Pfund frische Pilze trocknen lassen.

Zum Schluß noch einige Verbesserungen des Baues: Wir isolierten das Holzgestell gegen Wärmeabgabe nach außen hin durch Anschrauben von 3 cm dicken Rindenleichtbauplatten (Baumrinde in Gipsmasse), die uns vom Versuchswerk für neue Baustoffe, Eberswalde (Dr. O. F. Kaden) freundlichst zur Verfügung gestellt wurden. — Ferner empfehlen wir, alle Ziegelsteine, die hinten und seitlich direkt an den Rost angrenzen, aus feuerfestem Material, am besten aus Chamotte zu nehmen. — Um den Luftaustausch durch das Holzgestell zu erhöhen, kann man seinen sechs Öffnungen auf der Oberseite Holzkamine aufsetzen, oder aber die Deckplatte ganz fortlassen und statt dessen ein Holz-Zeltdach anzimmern, das in der Mitte ein hölzernes Abzugrohr trägt. Jedoch hatten wir auch ohne diese besondere Konstruktion keine Schwierigkeiten mit der Trocknung.

Vom Büchertisch.

Die Pilze Mitteleuropas, Bd. III. Die Täublinge (Russulae) von Julius Schäffer. 3. Lieferung. Verlag Dr. Werner Klinkhardt, Leipzig 1943.

Waren die ersten beiden Lieferungen der Darstellung von vier für den praktischen Pilzsammler besonders wichtigen, weit verbreiteten Speisepilzen aus der Gruppe der Täublinge gewidmet, bringt diesmal die Lieferung dankenswerterweise wieder unter Berücksichtigung der Bedürfnisse des praktischen Sammlers, der in Kriegszeiten möglichst rasch zum scharfen Auseinanderhalten der wichtigsten Leitformen erzogen werden soll, zwei der schärfsten Täublingsarten, die beiden „Säuer-nasen“ des Kiefer-, bzw. Fichtenwaldes, *R. sardonica* (= *R. drimeia* Cooke) und *R. Queletii*, also Formen, deren sichere Erkennung ohne Kostprobe dem Anfänger

manche verbrannte Zunge erspart und verhindert, daß ihm durch solche üble Erfahrung frühzeitig die Lust am Täublingsammeln verleidet wird.

Wieder ist es dem Autor in mustergültiger Weise gelungen, unter Hinweglassung jedes überflüssigen Ballastes und in prägnanter Kürze alles Wesentliche über jede der beiden Arten in vier Seiten unterzubringen. Das bezieht sich ebenso sehr auf die ausgezeichnet übersichtliche Beschreibung, wie auf die Aufklärung der Synonymie, die Schäffer dank dem eingehenden Studium des Stockholmer Bildermaterials überzeugend gelingt. Überraschend und ungemein lehrreich ist die Zurückführung des schlechten Rufes der Speitäublinge im weiteren Sinne auf den Bericht von Krapf aus dem Jahre 1760, ein Beispiel, das zeigt, wie konservativ sich in der Mykologie auf Grund eines Einzelfalles, der vorschnell verallgemeinert wurde, Behauptungen ungeprüft durch 180 Jahre fortschleppen konnten. Besonders begrüßt muß auch die Vergleichstabelle der vier Arten *R. sardonica*, *torulosa*, *Queletii* und *gracillima* werden, die mit ihrem Hinweis auf die bei *R. torulosa* noch zu klärenden Merkmale hoffentlich bald dazu führen wird, auch diese Art ganz scharf umgrenzen zu können.

Die vollendete technische Wiedergabe der künstlerischen Leistung Schäffers in den beiden Farbtafeln sei noch besonders hervorgehoben. Der Verlag hat sich damit selbst übertroffen. Es ist hier wohl am Platze festzustellen: Wenn es der Ehrgeiz unserer Kriegsgegner zu sein scheint, durch Luftangriffe auf unsere Hauptverlagsorte nicht etwa die Waffenschmieden der deutschen Wehrmacht zu lähmen, sondern das Volk der Dichter und Denker in seinen Kulturproduktionsstätten zu vernichten — ein Anschlag, der, gelänge er, in seinen Auswirkungen auf die Menschheit nur mit der Feuersbrunst der Bibliothek von Alexandria zu vergleichen wäre —, so sind es Spitzenleistungen wie „Die Pilze Mitteleuropas“, die inhaltlich und drucktechnisch zum Besten gehören, was je in der mykologischen Literatur veröffentlicht wurde, die uns zur Hoffnung berechtigen, daß auch aus völliger Einäscherung sich unsere Verlagsanstalten wie ein Phönix erheben würden.

Thirring.

Pilzmarkt.

Der Speisepilzmarkt 1943 in Linz a. d. D.

Von Raimund Berndl, Linz.

Das Linzer Marktamt gibt folgenden Bericht über die Pilzbeschau für den Marktverkauf im Jahre 1943 (in Kilogramm): Eierpilze 130 (im Vorjahre 6807), Ritterlinge 17 (11), Herrenpilze 46 (12), Korallenpilze 13 (1), Brätlinge 14 (2), Rothautröhrlinge 22 (13), Stockpilze 136! (2), Birkenröhrlinge 24 (3), Große Schirmlinge 27 (3), Egerlinge 49 (4), Reizker 14 (—), Hallimasch 106 (178), Rotfußröhrlinge 14 (—), Maronenröhrlinge 49 (—), Habichtspilze 23 (1). Gesamtsumme: 684 Kilogramm gegen 7037 Kilogramm im Vorjahre. Die heurige Pilzbelieferung ging also gegen 1942 auf mehr als ein Zehntel zurück. Eine ganz außergewöhnliche Höhe erreichte die Eierpilzlieferung 1942. Auch das Pilzlager scheint nach höchster Ernteleistung das Bedürfnis zu haben, sich eine Zeit hindurch auszuruhen, wie wir dies bei unseren Obstbäumen wiederholt beobachten. Heuer hat sich der vorzügliche Stockpilz in großen Mengen eingefunden. Ausgeblieben sind diesmal auf dem Markte Schaf- und Semmelporlinge und Krause Glucken. Die meisten Speisepilze kamen unmittelbar in Gasthöfe und Hauswirtschaften, nachdem sie das Marktamt überprüft hatte.

Der sehr gefährliche, giftige Doppelgänger des Mairitterlings, der Ziegelrote Rißpilz, wurde nach einem Marktamtsberichte am 28. des Brachmondes 1943 in der Linzer Umgebung auf dem Pöstlingberg das erstmalig gefunden.

Die kommende Winterzeit diene der vorbereitenden Aufklärung über unsere Speisepilze durch Wort und Bild in Schule und Öffentlichkeit. Glück auf zur Pilzernte 1944!