

kogen: reichlich; Molischprobe: reichlich; Ascorbinsäure(?): 0,3; Dehydrasen: 45 Min.; Peroxydasen: 0; Oxydasen: wenig; Katalase: mittel.

Nr. 10. Pilzart: *Calvatia cyathiformis* (Bosc.) Morg.; reduzierende Zucker: $\frac{1}{2}$; Glykogen: wenig; Molischprobe: mittel; Ascorbinsäure(?): 7,0; Dehydrasen: 60 Sek.; Peroxydasen: 0; Oxydasen: fehlt; Katalase: reichlich.

Nr. 11. Pilzart: *Sparassis crispa* (Wulf.) Fr.; reduzierende Zucker: $\frac{1}{16}$; Glykogen: mittel; Molischprobe: mittel; Ascorbinsäure(?): 8,0; Dehydrasen: 4 Stdn.; Peroxydasen: 0; Oxydasen: fehlt; Katalase: mittel.

Zusammenfassung.

Auffallend ist der schwankende Gehalt der reduzierenden Substanzen in dem Auszug der verschiedenen Pilzarten. Der Fliegenpilz gibt noch die Fehlingreaktion bei $\frac{1}{64}$ Verdünnung, beim Grünling ist sie bei $\frac{1}{2}$ nicht zu erkennen. Dasselbe gilt von dem im aufgekochten Auszug vorhandenen Stoff (Ascorbinsäure?), der Dichlorphenol-indophenol entfärbt. Hier liegt die Spanne zwischen 0,3 mg (Steinpilz) und 8,0 mg (Krause Glucke), errechnet auf 100 ccm des unverdünnten Auszuges. Der Unterschied im Dehydrasengehalt ist noch krasser. Beim Fliegenpilz ist die Testfarbe schon nach 5 Sek. erreicht, beim Grünling selbst nach 12 Stunden noch nicht. Jedoch kann der Unterschied auch in der Menge der in den Pilzauszügen vorhandenen vorgebildeten Donatorsubstanzen liegen.

Eine Beziehung zwischen den Mengen der reduzierenden Zucker, der Ascorbinsäure(?) und der Dehydrasen ist nicht feststellbar.

Arten mit einem relativ hohen Gehalt an reduzierenden Zuckern (Fliegenpilz, Gelblicher Wulstling) scheinen sich durch größere Dehydrasen- (bzw. Donator¹⁾mengen auszuzeichnen. Doch gilt der Satz nicht umgekehrt (Schafegerling).

Eine Beziehung zwischen den Dehydrasen und den oxydierenden Fermenten tritt nicht in Erscheinung.

Mitteilungen der D. M. G.

Professor Dr. Heinrich Lohwag — 60 Jahre.

Am 10. Mai 1944 vollendete Universitätsprofessor Dr. Heinrich Lohwag, der Präsident unserer Gesellschaft, sein sechzigstes Lebensjahr. Es ist uns, seinen Schülern, Mitarbeitern und Freunden Herzensbedürfnis, ihm auch in diesen Blättern, die ihm soviel verdanken, unsere besten Wünsche auszusprechen. Verbieten auch die Zeitumstände eine ausführlichere Würdigung seiner wissenschaftlichen Bedeutung, so sei doch der Versuch gemacht, allen unseren Mitgliedern, die ihn nicht persönlich kennen, zu sagen, was ihn uns teuer macht. Die eigenartige Vereinigung hoher Forscherbegabung, natürlichen Lehtalentes, eines geradlinigen Charakters und erfrischenden, fast jugenhaft übermütigen Humors macht den Zauber seines Wesens aus. Dem Forscher, dem Lehrer und dem Menschen Lohwag gelingen so Aufgaben, an denen andere scheitern müßten. Scharfe Beobachtungs- und ungewöhnliche Kombinationsgabe befähigen ihn, Zusammenhänge aufzudecken, die andere übersahen. Als Lehrer gewohnt, Wissen von Scheinwissen zu trennen, gibt er sich nicht damit zufrieden, wenn für eine morphologische Tatsache, einen biologischen Vorgang

¹⁾ Harrison wies 1931 die Glukose-Dehydrase nach.

Namen die Erklärung ersetzen sollen, immer ist er bestrebt, an Stelle leerer Worte fest umrissene Begriffe zu gewinnen. So enthüllen sich in seinen Arbeiten immer wieder in scheinbar schon wohlbekanntem Gebieten neue Probleme, die er aufdeckt und löst. Die Leistung, die er mit seinem Hauptwerk der „Anatomie“, der „Asc- und Basidiomyceten“, einem Standardwerk deutscher Wissenschaft vollbrachte (vgl. hierzu die Besprechung in Heft 4/5 von Jahrgang III dieser Blätter!), läßt sich in ihrer menschlichen Größe nur richtig ermessen, wenn man weiß, daß sie in zäher Ausdauer neben seiner hauptamtlichen Tätigkeit als vollbeschäftigter Lehrer an einer höheren Schule und als Hochschullehrer geschaffen wurde. Der Jugend kann solch ein Vorbild zeigen, daß auch auf dem Gebiete der Wissenschaft Großes nur dann entsteht, wenn sich in der Forscherpersönlichkeit mit der rein geistigen Begabung auch die charakterlichen Anlagen, Fleiß, wissenschaftliche Gewissenhaftigkeit und selbstlose Hingabe an das Werk, vereinen. Der Lehrer und Mensch Lohweg strahlt aber auch die Schlagworte vom „weltfremden Gelehrten“ und „professoralen Dünkel“ nachhaltigst Lügen. Immer lebensnah in seinem Vortrag, weiß er, so verschiedenartig seine Hörerschaft auch sein mag, sie stets pädagogisch und psychologisch richtig zu packen und so dauerhafte Lehrerfolge zu erzielen. Ihm verdanken wir als Reichssachbearbeiter für Pilzfragen in der RAW die Einführung der Prüfungen für Pilzkundige, Pilzkenner und Pilzberater und deren erfreulich anwachsende Zahlen zeigen, wie richtig der Weg war, den er damit gewiesen hat.

Seiner Zeit weit voraus, ließ er sich auch die körperliche Ertüchtigung seiner Schüler angelegen sein und begeisterte sie für Leibesübungen und Sport, als das bei der vorgesetzten Behörde noch durchaus nicht selbstverständlich war.

Selbst noch ein Meister im Kunstlauf, holte er sich auch im heurigen Winter täglich die nötige Frische für seine Tagesarbeit am frühen Morgen auf dem Eisplatz und so wird wohl selten ein „jüngerer“ Sechziger gefeiert worden sein als er. Wir freuen uns dessen und wünschen ihm und uns, daß er uns in gleicher unverwüstlicher Frische erhalten bleibe — „ad multos annos!“
Thirring.

Mitteilung der Gesellschaftsleitung.

Der Reichsamtsleiter der RAW, Herr Dr. B. Hörmann, ermöglichte es in sehr dankenswerter Weise, daß dem Heft 1/2 des Jg. 1944 folgende Schriften für unsere Mitglieder beigelegt werden konnten: Untersuchungen über die Pilzflora der Pfälzer Kastanienwälder (87 S., 9 Abb., 16 Tab. u. 1 Karte) von Dr. Karl Bäßler (Aus Mitt. d. Pollichia, Bd. 12), Ein primitiver Darrofen für Pilze (a. d. Bot. Inst. d. Forstl. Hochschule Eberswalde), 7 S. u. 8 Abb.) von Dr. J. Stolley.

Pilzverwertung.

NS-Frauensschaft, Abt. V./H. Oberdonau.

Rezepte für die Verwendung von Pilzpulver.

Speisen, die mit Pilzpulver zubereitet werden, dürfen weder längere Zeit stehen gelassen, noch aufgewärmt werden, sondern sind gleich zu verbrauchen.

Das trockene Pilzpulver hält sich am besten in Gläsern mit Verschuß.

Pilzsuppe: 2 dkg Fett, 4 dkg Grieß, Suppengemüse, 2—3 dkg Pilzpulver, 1½ Liter Wasser, Salz.

Grieß, fein geschnittenes Gemüse und Pilzpulver läßt man in Fett leicht anrösten, gießt auf und läßt gut verkochen.

Pilzkartoffelsuppe: 2 dkg Fett, Zwiebel, ½ kg Kartoffel, Salz, 3 Kaffeelöffel Pilzpulver, Wasser.

Zwiebel wird in Fett angeröstet, dann gibt man die blättrig oder feinwürfelig geschnittenen Kartoffel dazu, röstet sie mit, gießt auf und läßt die Kartoffeln ganz verkochen. Als Einlage kann man Brotwürfel oder würfelig geschnittene, gekochte Kartoffeln geben.