



fressenen, in Zersetzung begriffenen oder sonstwie verdorbenen Schwämmen ist verboten und dieselben werden vertilgt, ebenso wird der ganze Vorrat vertilgt, wenn auch nur ein Teil davon aus verdorbenen oder giftigen Schwämmen besteht.

Der Pilzkonsum der Landeshauptstadt Salzburg betrug im Jahre 1936 ca. 20.000 kg Frischpilze. Fast die gesamte Schwämmeanlieferung erfolgt durch die Waldproduktenverkäufer (Arbeitslose), die auf den öffentlichen Märkten Verkaufsplätze zugewiesen erhalten. Dadurch sind während der Sommerszeit ungefähr 100 Familien vor den ärgsten Nahrungssorgen geschützt.

Hierorts befindet sich überdies eine "Zuchtchampignon-Anlage". Das bisherige Erntergebnis betrug etwa 2.000 kg. Diese Zuchtchampignons werden nach Wien, Ischl, Gmunden und Badgastein vorwiegend für die dortselbst befindlichen Hotelbetriebe geliefert.

In Prozenten ausgedrückt beträgt die verkaufte Pilzmenge:

50 % Eierschwämme, 30 % Herrenpilze, 5 % Zuchtchampignons, 5 % Brätlinge, 5 % Kapuzinerpilze. Der Rest entfällt auf: Reizker, Butterpilz, Kuhpilz, Totentrompete, Morcheln, Hallimasch und Trüffel.

\*\*\*\*\*  
\* Der Lärchenporling. \*  
\* Von Dr. Heinrich Lohwag. \*  
\*\*\*\*\*

(Fortsetzung.)

Zwei Jahre später (1936) war ich wieder dort und wir unternahmen mit Familie Gutschmann einen Ausflug in das verlassene Goldbergwerk bei Schöllgaden. Ein junger Bergarbeiter vom neu eröffneten Talkbergwerk bei Schöllgaden führte uns den steilen Waldhang hinauf. Wir waren schon nicht mehr weit von der Baumgrenze als beim Uebersteigen einer alten Lärche Herr Di-

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mitteilungen der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft](#)

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [2 1938](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Pilzmarktbericht des städt. Marktamtes Salzburg 33-34](#)