

Zusammensetzung des Papiers, 3. von den Bedingungen der Umgebung, 4. von der Zeit, in welcher der Pilz gewirkt hat.

In Amerika sind besonders die Ursachen der rötlich-braunen Flecke untersucht worden<sup>1)</sup>. Nach der Farbe des Fuchses wird diese Erscheinung „Foxing“ genannt. Ursache sind die farblosen, organisch gebundenen Eisenpartikel im Papier, die durch Säure zu Eisenhydroxyd oder -oxyd umgewandelt werden. Dabei kann Säure sich in schädlicher Menge allein durch große Trockenheit bilden, die eine Zunahme der Konzentration an nichtflüchtiger Säure (z. B. Schwefelsäure) bedingt. Andererseits kann Säure auch durch die Sekrete eines Pilzes ins Papier kommen. Der Pilz kann bereits abgestorben sein, und trotzdem entwickelt sich durch die erzeugte Säure die Erscheinung des „Foxing“. Harz und Alaun hindern die Bildung jener Flecke, so daß man im modernen Papier wenig „Foxing“ findet. Hohe Temperatur und eine relative Feuchtigkeit von 50 Prozent werden als Schutz genannt. Im übrigen wird ein eisenfreies Papier gefordert mit einer Füllung, die „Foxing“ verhindert. (Fortsetzung folgt.)

### Ein Vorschlag zur industriellen Verwertung der Waldpilze\*).

Von Dr. Rob. v. Schießler, Hinterbrühl, und Dr. Alfred Helzel, Berlin.

Nachstehend gebe ich einen kurzen Überblick über ein Projekt, das eine großzügige Erschließung jener Nahrungsreserven, die dem deutschen Volke in seinen Pilzen zur Verfügung stehen, zum Ziele hat und derzeit den Gegenstand von Erörterungen maßgebender Stellen bildet.

Gegenstand der Erzeugung wäre Pilzmehl, und zwar Mischpilzmehl aus verschiedensten genießbaren oder durch Verarbeitung genießbar gemachter Sorten. In dieser Form erscheint der Pilz am geeignetsten für die massenhafte Verwertung, weil Pilzmehl 1. am haltbarsten, 2. am leichtesten verdaulich und am nahrhaftesten (Zerreißen der unverdaulichen Zellwände!), 3. am vielseitigsten in der Küche verwendbar ist (auch in der Teigwarenindustrie zur Erzeugung von Pilzflocken!), 4. bei entsprechender Erzeugungskontrolle am meisten Gewähr gegen Gesundheitsschädigungen bietet, 5. eine Verwertung von Sorten, die für sich allein entweder zu wenig schmackhaft oder zu würzig sind und daher sonst nicht genossen werden, gestattet (Mischpilzmehl) und dadurch 6. eine produktivere Sammlertätigkeit, 7. eine größere volkswirtschaftliche Ausbeute, 8. eine relative Schonung der bisher „meistgejagten“ Sorten ermöglicht, 9. die Verwertung von sonst ungenießbaren Sorten durch „Schönung“, „Entbitterung“, „Entgiftung“ gestattet. Und

<sup>1)</sup> Lydenberg, Harry Miller und John Archer: The care and repair of books. 1931. S. 72. — Jiams, Thomas M.: Causes and prevention of foxing in books. (Paper of the large College and Reference Libraries, Section of the American Library Association, 1935. 24.—28. June.) — Jiams, Thomas M. und T. D. Beckwith: Notes on the causes and prevention of foxing in books (Library Quarterly. 5. 1935. Nr. 4, S. 407—418.) — Weitere Arbeiten über dieses Thema sind angekündigt worden.

\*) Unsere Stellungnahme behalten wir uns vor. Gleichzeitig bitten wir unsere erfahrenen Leser um freundliche Meinungsäußerung. Schriftleitung.

da nur Hochsaisonpreise gezahlt werden müssen — denn die Produktion selbst erstreckt sich allmählich über das ganze Jahr —, folgt auch 10. eine Schonung der Pilzbestände in der pilzarmen Zeit (Schonzeit!), wo sich das Sammeln zu so niedrigen Preisen weniger lohnt.

Die Pilze würden in eigenen Sammel- und Transportbehältern gesammelt, und der Behälter, der den Namen des Sammlers trägt, wird bei der dörflichen Pilzsammelstelle abgegeben. Von hier aus erfolgt mit dem nächstbesten Massenbeförderungsmittel der Abtransport in die Pilzmehlfabrik. Hier kommen die Transportbehälter vorerst in die Gefrierkammer. Sodann werden die Behälter einzeln geöffnet, sortiert und bestimmt (Sortierer, Pilzmeister).

Die einzelnen Sorten werden gewogen (Ausfertigung des Verrechnungszettels für jeden Sammler) und in das für die betreffende Sorte bestimmte Gefrierabteil zurückbefördert. Hier lagern dieselben bis zur Verarbeitung, die im Laufe des Jahres erfolgt. Je nach Sorte werden die in einem Gefrierabteil befindlichen, zu einer Sorte gehörenden Pilze entweder nur zu Pilzmehl vermahlen oder auch chemisch oder physikalisch behandelt (Bleichen, Schönen, Entbittern, Entgiften usw.). Die verschiedenen Sortenmehle werden endlich zu Mischpilzmehlen vermischt. Kostproben werden in jedem Stadium der Verarbeitung vorgenommen. — Pilze, die nicht genießbar gemacht werden können, werden zu Tierfutter oder letzten Endes zu Dünger verarbeitet.

Der entscheidende Vorteil bestünde darin, daß der Sammler kein eigentlicher „Pilzkenner“ mehr sein müßte. Einerseits werden viel mehr Sorten verwertet als bisher, andererseits wird die Sortierung und Bestimmung ohnehin von Fachleuten vorgenommen. Der Sammler kann also eigentlich alles<sup>1)</sup> mitnehmen, was er findet, einerlei, ob er die Sorte kennt oder nicht. Erst wenn er den Verrechnungszettel erhält, wird er daraus nachträglich erfahren, welche Sorten er eingeliefert hat und wieviel ihm für jede einzelne Sorte vergütet wird; dadurch wird der Sammler praktisch geschult, die geeignetsten Sorten mitzunehmen und wertlose stehenzulassen. Die sogenannte Volksaufklärung wird dadurch nicht überflüssig, sie wird aber auf besonders geeignete Persönlichkeiten — mehr wertvollere Mitarbeiter als bloße Küchenliebhaber — beschränkt; damit wird auch der Kampf gegen Pilzvergiftungen wirksam unterstützt. Es ist nun einmal so, daß wirklich gewiegte Pilzkenner durch „Volksaufklärung“ nicht geschaffen werden, sondern die Volksaufklärung muß vielmehr Warnungs-, nicht Intensivierungszwecken dienen. Billige Pilzproduktion setzt Massenhaftigkeit, also Verwendung aller genießbaren Sorten und andererseits keine zu großen wissenschaftlichen Ansprüche an den Sammler voraus. Obiges Projekt erfüllt diese Bedingungen, und man kann daher auf die erste — naturgemäß anfangs hauptsächlich Versuchszwecken dienende — Pilzmehlfabrik gespannt sein.

<sup>1)</sup> Die gefährlichsten Giftpilze müßten ohne weiteres unbedingt schon im Walde zurückbleiben.

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [17\\_1938](#)

Autor(en)/Author(s): Schießler Rob. v., Helzel Alfred

Artikel/Article: [Ein Vorschlag zur industriellen Verwertung der Waldpilze 20-21](#)