

schießen sie zahlreich und schnell empor. Daher das Sprichwort: „Das wächst wie Pilze aus der Erde.“ Im Moos versteckt oder von Laub und Erde bedeckt, sind viele dem Blick verborgen; andere Pilze sind sogar so klein, daß sie nur mit der Lupe erkennbar sind. Die Zahl der waldbewohnenden Pilzarten beläuft sich auf viele Tausende; die Anzahl der Pilze überhaupt schätzt man auf 150 000 Arten. Die Natur gab diesen Wesen eine wechselvolle Gestaltungskraft. Welch eine Abstufung in der Größe vom Spaltpilzchen bis hinauf zum Fliegenpilz und Riesenbofist!

Alljährlich geht ein nicht unbedeutendes Kapital durch unbe-
nutzt verkaufende Pilze verloren; die Bewohner unserer Städte und
Dörfer lassen jedes Jahr Millionen der wohl-
schmeckendsten und nahr-
haftesten Pilze in ihrer unmittelbaren Nähe, oft an den täglich be-
tretenen Wegen, in den Waldungen, auf den Triften, Heiden und
Wiesen verderben, und zwar nicht einmal aus Furcht vor Verwech-
slung mit giftigen Pilzen, sondern nur aus Geringschätzung oder
vollständiger Unkenntnis.

Nutzen bringen namentlich die vielen eßbaren Schwämme, be-
sonders in Gebirgsgegenden. In der Lausitz werden jährlich etwa
20 000 Kilogramm getrocknete Pilze, meist Steinpilze, im Wert von
28 000 Mark verkauft, in Spremberg allein etwa 5000 Kilogramm.
Der wirtschaftliche Wert der Pilze wird erst dann ausgenutzt werden,
wenn man sie noch mehr kennen und schätzen lernt.

Eßbare Pilze zu ziehen, gelingt mit Sicherheit bei einer geringen
Anzahl von Pilzen, wie dem Champignon und dem Stockschwamm.
Das beste Beispiel für den Erfolg solcher Bemühungen bietet der
Champignon, der sich als angenehmer Begleiter von Fleischspeisen
und auch als Pilzgericht für sich allein einer berechtigten Wert-
schätzung erfreut. Früher wuchs er nur wild, wird aber seit Jahr-
zehnten in Frankreich, England und Rußland gewerbsmäßig im gro-
ßen gezüchtet. Auch in Deutschland, wo man seiner Kultur bis vor
kurzem nur wenig Beachtung schenkte, beginnen sich großartige Cham-
pignonzüchtereien aufzutun, die das ganze Jahr hindurch Tag für
Tag große Ernten von vielen Zentnern abwerfen. Welche Summen
damit verdient werden können, läßt sich am besten an Frankreich
erkennen, wo man diese Erträgnisse für den Großhandel auf 20
Millionen, für den Kleinhandel aber auf 35—40 Millionen Franken
schätzt. Dazu kommen noch für 25 Millionen Franken Trüffel, die
jährlich dort gesammelt werden.

Der Nährwert der Pilze ist früher wegen ihres Gehalts an
Stickstoffverbindungen überschätzt und dem Nährwerte des Fleisches