

# Reiches Hallimaschvorkommen im Norden der Ostfront.

Von Kurt Lohwag.

Auf einem eiligen Dienstweg erblickte ich von dem längs eines Flußufers verlaufenden Weg aus in dem daran grenzenden Wald immer wieder Büschel vom Hallimasch (*Armillaria mellea*). Ich nahm drei kleine Exemplare mit und zeigte sie unserem Wachtmeister C., dem die Verpflegung obliegt. Er ist ein großer Freund von Pilzgerichten, kannte aber diesen guten Speisepilz nicht. Nun zeigte ich den Fund unserem Einheitsführer, Lt. Sch., und er bestimmte, daß ich mit einem Kameraden, Obgfr. E., am nächsten Tag für unsere Küche Pilze herbeischaffen soll.

Am folgenden Tag, es war anfangs September, zogen wir mit zwei Rucksäcken und einem Wäschebeutel los. Obwohl wir einen Anmarschweg von mehr als einer Stunde hatten, war es uns möglich, während des Vormittags beide Rucksäcke und den Wäschebeutel zu füllen.

Zuerst hegte ich Zweifel, ob ich so große Mengen zusammenbringen werde; doch, als ich den Wald eingehender durchstreifte, stellte ich fest, daß hier ein



sehr reiches Vorkommen vorliegt (Abb. 1). Der Wald war offen und bestand fast ausschließlich aus Fichten und nur vereinzelt Birken. Er war 1 km lang und 250 m breit, mithin 25 ha groß.

Nachmittags mußten wir nochmals sammeln und brachten wieder zwei mit Hallimasch gefüllte Rucksäcke heim. Gewichtsmäßig war die Tagesausbeute 25 bis 30 kg. Unser Einheitsführer war mit den Sammelergebnissen zufrieden und zeigte das Sammelgut unserem Kommandeur Maj. W. Am nächsten Tag (es war ein Sonntag) wurde eine gute Pilzsoße aus einem Teil der Pilze zubereitet. Am Nachmittag mußte ich dem Kommandeur und dem Einheitsführer den Wald zeigen. Beide waren von der großen Menge freudig überrascht. Der Kommandeur sammelte gleich einen Wäschebeutel voll für das Abendessen. Wir trafen an diesem Nachmittag

drei Frauen, die ebenfalls Hallimasch sammelten und den Pilz als guten Speisepilz kannten. Sonst begegneten wir einheimischen Pilzsuchern verhältnismäßig selten.

Der Kommandeur hielt es nicht für möglich, daß ein guter Speisepilz in solchen Massen vorkommen kann, nicht gesammelt und nicht gekannt wird und betonte, daß noch viel mehr auf dem Gebiete der Pilzverwertung und Konservierung geschehen müßte.

Mit Rücksicht auf die großen Mengen ordnete der Einheitsführer an, daß am nächsten Tag 10 Mann mit einem Kraftwagen sammeln gehen, um genügend Pilze für ein kräftiges Mittagmahl einzubringen.

Am 6. Sept. fuhr ich nach dem Mittagessen mit 10 Kameraden in einem Lastauto zu der Stelle. Vor Beginn der Sammlung zeigte ich ihnen den Pilz, gab eine kurze Beschreibung und wies darauf hin, daß er zumeist büschelig am Fuße lebender Bäume oder an Baumstümpfen und Wurzeln vorkommt und machte noch auf den ebenfalls büschelig an Stümpfen wachsenden Grünblättrigen Schwefelkopf (*Hypoholoma fasciculare*) aufmerksam, der durch seine Bitterkeit ungenießbar sei. Hierauf begann die Arbeit (Abb. 2). Die Kameraden gingen mit Kistchen und Körben einzeln



oder zu zweien sammeln und ich übernahm in zwei Rucksäcken das Sammelgut, trug es zum Wagen, überprüfte es sehr genau und schüttete die Pilze in eine reine Kiste. Die Kameraden waren über die große Menge der sauberen Pilze schwer begeistert. Sie kamen sich wie auf einer Pilzplantage vor. Von jeder Fundstelle aus waren die nächsten Pilzbüschel leicht zu sehen, so daß von einem Suchen eigentlich nicht die Rede war. Obwohl auf meine Anordnung hin nur die Hüte genommen wurden, war die Kiste bald voll. Sie maß innen 1,32 m : 0,48 : 0,55 m, hatte mithin einen Rauminhalt von ungefähr 350 cdm (Abb. 3). Sie würde also 350 l oder kg Wasser fassen. Dies entspricht mit Rücksicht auf die zwischen den Pilzen vorhandenen Zwischenräume ungefähr 150 kg Pilzgut. Dazu kommt das Gewicht der stehen gelassenen Stielteile. Da die Stiele zu ausgezeichnetem Extrakt verarbeitet werden können, wären somit bei dieser Sammlung 300 kg brauchbarer Pilzmasse dem Walde entnommen zu denken. Eine Schätzung der noch vorhandenen Mengen von mehreren Seiten führte unter Berücksichtigung der an den anderen

Tagen gesammelten und der schätzungsweise von den einheimischen Sammlern aufgenommenen Pilzmengen zu der einstimmigen Meinung, daß der Wald sicher 1000 kg Hallimasch beherbergte. Damit ergibt sich auf 1 ha eine Ernte von ungefähr 40 kg.

Da sich die zu unterst in der Kiste liegenden Pilze durch das darauf lastende Gewicht und die unterbundene Luftbewegung stark erwärmt hätten, wurden die Pilze dann über Nacht in niedriger Schichte ausgebreitet. Tags darauf gab es zu Mittag ein ausgiebiges Essen aus gedünsteten Pilzen. Von den 60 Mann erhielt jeder mindestens einen großen Schöpfer voll. Unser Koch hatte mit der Zubereitung der Pilze viel Arbeit. Beim Essen des Gerichtes hatten manche Kameraden anfäng-



lich Bedenken. Später waren alle von dem guten und sättigenden Mittagmahl begeistert. Einige Kameraden ließen sich sogar noch einen zweiten Schlag geben. Ich war schon mit  $\frac{3}{4}$  meiner Portion vollkommen gesättigt, doch mußte ich sie ganz aufessen, sonst hätten die Kameraden sicher geglaubt, daß ich nicht mehr so richtig von der Eßbarkeit der Pilze überzeugt bin und hätten ihr Gericht auch stehen gelassen. Nach dem Essen haben sich bei keinem Beschwerden irgendwelcher Art eingestellt, obwohl doch sogar schon durch die besten Pilze (und andere Nahrungsmittel) bei schwachen Mägen kurze Verdauungsstörungen bewirkt wurden. Noch nach Wochen sprach einer und der andere von dem köstlichen Mahl.

Einige Tage nach dem Essen gestanden mir Kameraden, daß sie anfänglich doch etwas Angst vor einer Vergiftung hatten. Einer erklärte mir, daß er sich sehr gewundert habe, daß ich mir eine so große Verantwortung zu übernehmen getraue. Ich entgegnete ihm, daß ich weder Bedenken noch Angst hatte, da der Pilz an vielen Orten Marktpilz sei, ich ihn oft gegessen habe und ihn ganz genau kenne.

Der Rest (weit mehr als die Hälfte) des Sammelgutes wurde bis auf einen Teil, der am nächsten Abend für eine Pilzsoße verwendet wurde, für den Winter getrocknet.

Noch weitere, aber kleine Mengen wurden in den nächsten Tagen herbeigeholt, da auch unserem Stabsarzt bei seinem Besuche Pilzsoße vorgesetzt wurde, von deren Wohlgeschmack er so begeistert war, daß er für weitere Kostproben frische Pilze mitzunehmen wünschte.

Der beträchtliche Restbestand konnte aus Mangel an Zeit und Trockengelegenheit nicht gesammelt werden.

Interessant ist die Erscheinungszeit. In Mitteleuropa tritt der Pilz erst mit Ende September in großen Mengen auf, weshalb er in Böhmen den Namen Wenzelspilz erhielt. Vereinzelt kann er zwar schon früher erscheinen, doch ändert dies nichts daran, daß doch erst Ende September seine Haupterscheinungszeit ist. In der Wiener Gegend trat er heuer erst in der zweiten Hälfte des Oktober reichlicher auf, obwohl er, wie ich aus Mitteilungen ersehe, schon im Juni, aber auch im November und selbst Dezember in gesunden Exemplaren zu finden war. Mithin erschien er im nördlichen Teil der Ostfront in reichlichen Mengen 5 Wochen früher als im gleichen Jahr in der Wiener Gegend und ungefähr 3 Wochen früher als gewöhnlich in Mitteleuropa. Mit der Verkürzung der Vegetationsperiode treten also solche ausgesprochene Herbstpilze wie der Hallimasch schon früher auf. Dies stimmt mit Beobachtungen überein, die ich in höheren Lagen machte: in 1000 m Höhe stellte ich ein reiches Hallimaschvorkommen bereits in der zweiten Hälfte August fest und in 1700 m fand ich anfangs August Haarschleierlinge (Cortinarien), die in tiefen Lagen nicht vor Ende September erscheinen.

## Erfahrungen mit dem Pilzdarrofen.

Aus dem Botanischen Institut der Forstlichen Hochschule Eberswalde.

Von Dr. Irmgard Stolley.

Der hier kürzlich beschriebene Pilzdarrofen wurde in der vergangenen Pilzsaison auf dem Gelände der hiesigen Forstlichen Hochschule in Betrieb genommen. Die Pilze wurden größtenteils von der Eberswalder Bevölkerung gesammelt und für sie unentgeltlich von uns getrocknet. Es handelte sich dabei um Mischware aus Stein-, Butter-, Maronen-, Sandpilz, Täubling, Ziegenlippe, Rotfußbröhring, Krempling und um Einzelsorten: Stockschwämmchen, Hallimasch, Grünling, Steinpilz, Butterpilz, Ziegenlippe, Semmelpilz, Krempling, Schopftintling, Reizker, Reipilz, Birkenpilz, Parasolpilz, Herbst-Lorchel. Außerdem wurden Äpfel, Birnen, Spinat und Zuckerrübenblätter gedörrt. Die Dauer der Trocknung betrug durchschnittlich ungefähr 6 Stunden, im einzelnen, je nach der Pilzsorte und ihrem Zerkleinerungsgrad, weniger oder auch mehr. In feine Scheiben geschnittene Steinpilze waren in einem Falle schon in 2 $\frac{1}{2}$  Stunden trocken. Reispilze und Schopftintlinge, besonders in großen Stücken, erforderten teilweise längere Zeit. Sie wurden in dem noch warmen Ofen ohne weiteres Anheizen über Nacht belassen. Schopftintlinge müssen zu Anfang scharf getrocknet werden, weil sonst an älteren Exemplaren Tintenbildung beginnt. Hallimasch läßt sich sehr gut ungeteilt in Form ganzer Hüte darren, auch in großen Exemplaren. Zu starke Zerkleinerung ist im allgemeinen überhaupt nachteilig, allein schon wegen des Verlustes durch die Löcher des Hordengeflechtes. Bei den Steinpilzen halten die Stiele die Feuchtigkeit stärker als der Hut. Man tut daher gut daran, die unteren Stielteile gesondert zu verarbeiten. Apfelfringe trockneten auch ungefähr in 6 Stunden, Spinat dagegen war nach zirka 2 Stunden fertig. Die Blattsprenge der Zuckerrübenblatt-Schnitzel ist sehr schnell gedörrt, die Rippe äußerst langsam. Mit den Schnitzeln von Zuckerrübenblättern wurde ein Trocknungsversuch gemacht, der die Nacht hindurch lief (von 11.45 Uhr mittags bis 8.00 Uhr früh). Die dabei und beim Trocknen von Pilzen gemachten Beobachtungen ergaben folgendes Bild über den Ofen: Die Anheizzeit, d. h. die Zeit, die vom Feuerlegen vergeht, bis der Ofen durchschnittlich ungefähr in allen Horden eine Temperatur von 50° hat, beträgt je nach der Außentemperatur 1 $\frac{1}{2}$ —2 Stunden. Die unteren Horden in jeder Reihe sind wärmer als die oberen, die mittlere Reihe über der Feuerstelle hat im ganzen eine höhere Temperatur als die seitlichen; die rechte Seite wird schlechter erwärmt als die linke Seite. Diese ursprünglich als Nachteil angesehene Tatsache erwies sich später als sehr nützlich, wie noch gezeigt werden soll.

Wenn alle Horden eine Temperatur von mindestens 50° haben, werden die Deckel der Lüftungslöcher entfernt und die Horden mit Material beschickt. Dadurch sinkt die Temperatur rasch auf 20—30°. Solange das Material noch einigermaßen

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1944

Band/Volume: [6 1944](#)

Autor(en)/Author(s): Lohwag Kurt

Artikel/Article: [Reiches Hallimaschvorkommen im Norden der Ostfront. 15-18](#)