

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. Reifpilze 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 schlechter⁴ 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

feucht ist, wird sie auch weiterhin durch die entstehende Verdunstungskälte niedrig gehalten und steigt erst allmählich wieder an. Dies geschieht am ehesten in der Mitte unten und in der darüberliegenden Horde und links unten. Nach zirka 2 Stunden kann man meist das angetrocknete Material aus mehreren Horden zusammen-schütten, da es nun weniger Platz einnimmt. Es wird möglichst unten untergebracht. In die dafür oben freiwerdenden Horden kann neues Material nachgefüllt werden, das allmählich, wie es trockener wird, durch Auswechseln der Horden weiter nach unten gelangt. Je weniger Feuchtigkeit den Pilzen noch entsteigt, desto höher wird die Temperatur. Da sie nicht mehr als 70 bis höchstens 80° betragen soll, ist es sehr vorteilhaft, daß die rechte Seite des Ofens nicht ganz so hohe Temperaturen aufweist, wie schon erwähnt wurde. Die fast trockenen Pilze werden deshalb zum völligen Austrocknen möglichst nach rechts gebracht. Man soll sie nicht unnötig lange im Ofen lassen; sie sollen sich nicht knusprig, sondern zwar trocken anfühlen, aber noch biegsam sein.

Wenn der Ofen zur Hauptsache schon ziemlich trockenes Material enthält, braucht die letzten Stunden nicht mehr nachgeheizt zu werden. Wird die Luftzufuhr an der Feuertür und der Schieber am Schornstein geschlossen, so hält sich die Glut sehr lange und der Ofen erhält nun am Schluß in allen Teilen wieder eine ziemlich gleichmäßige Temperatur. (Nach der nächtlichen Heizung bei einer Außentemperatur zwischen +2° und -2° C betrug sie morgens um 8 Uhr zirka 50° C. Glut war nicht mehr vorhanden.) Am günstigsten ist es natürlich, den Ofen nie ganz ausgehen zu lassen, sondern ihn dauernd in Betrieb zu halten. Für die auch nachts weiterlaufende Trocknung von 40,24 kg Rübenblattschnitzel benötigen wir 76,38 kg Holz. Dabei lag die Außentemperatur schon meist unter 0°. Die Schnitzel gaben 2,67 kg Trockenware. Von Pilzen erhält man den 10. bis 11. Teil des Frischgewichtes an Trockenpilzen zurück. Diese enthalten dann noch wiederum 10—11% Feuchtigkeit, die aber für einen Schimmelbefall nicht ausreicht und daher unschädlich ist.

Nach unserer Berechnung müßten sich innerhalb von 24 Stunden bei ununterbrochenem Betrieb zirka 150 Pfund frische Pilze trocknen lassen.

Zum Schluß noch einige Verbesserungen des Baues: Wir isolierten das Holzgestell gegen Wärmeabgabe nach außen hin durch Anschrauben von 3 cm dicken Rindenleichtbauplatten (Baumrinde in Gipsmasse), die uns vom Versuchswerk für neue Baustoffe, Eberswalde (Dr. O. F. Kaden) freundlichst zur Verfügung gestellt wurden. — Ferner empfehlen wir, alle Ziegelsteine, die hinten und seitlich direkt an den Rost angrenzen, aus feuerfestem Material, am besten aus Chamotte zu nehmen. — Um den Luftaustausch durch das Holzgestell zu erhöhen, kann man seinen sechs Öffnungen auf der Oberseite Holzkamine aufsetzen, oder aber die Deckplatte ganz fortlassen und statt dessen ein Holz-Zeltdach anzimmern, das in der Mitte ein hölzernes Abzugrohr trägt. Jedoch hatten wir auch ohne diese besondere Konstruktion keine Schwierigkeiten mit der Trocknung.

Vom Büchertisch.

Die Pilze Mitteleuropas, Bd. III. Die Täublinge (Russulae) von Julius Schäffer. 3. Lieferung. Verlag Dr. Werner Klinkhardt, Leipzig 1943.

Waren die ersten beiden Lieferungen der Darstellung von vier für den praktischen Pilzsammler besonders wichtigen, weit verbreiteten Speisepilzen aus der Gruppe der Täublinge gewidmet, bringt diesmal die Lieferung dankenswerterweise wieder unter Berücksichtigung der Bedürfnisse des praktischen Sammlers, der in Kriegszeiten möglichst rasch zum scharfen Auseinanderhalten der wichtigsten Leitformen erzogen werden soll, zwei der schärfsten Täublingsarten, die beiden „Säuer-nasen“ des Kiefer-, bzw. Fichtenwaldes, *R. sardonica* (= *R. drimeia* Cooke) und *R. Queletii*, also Formen, deren sichere Erkennung ohne Kostprobe dem Anfänger