

Pilzkunde

Mitteilungen der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft

Sitz: Wien, 3., Rennweg 14

Botanisches Institut

11. Jahrgang

1938

Folge 1

Jänner 1938

-o

* Die Pilzbeschickung der Wiener Märkte *
 * und ihre marktamtliche Kontrolle. *
 * Von Otto Feil, *
 * Marktamt der Stadt Wien. *

Wenn auch zur Verringerung des Gefahrenmomentes aus der großen Zahl der essbaren Pilze nur ein Bruchteil auf den Wiener Märkten zum Verkaufe zugelassen worden ist und auch aus dieser beschränkten Auswahl wieder nur einige Arten auf den Markt kommen (weil eben die Hausfrau nur jene Pilze kauft, die ihr bekannt sind), so ist doch der Anteil der Schwämme an der Beschickung der Märkte ein größerer, als gemeinhin angenommen wird.

Die Schmackhaftigkeit der Pilzgerichte und die gute Verwendbarkeit der Schwämme als Würzstoff für Suppen und Saucen, nicht zuletzt auch die werbende Wirkung der jetzt häufig veranstalteten Pilzausstellungen, die nun eine dauernde Einrichtung werden sollen, haben dazu geführt, daß Schwämme auf den Märkten einen gu-

WERBET NEUE MITGLIEDER!
 Jahresbeitrag 5 Schilling.

ten Absatz finden.

Die in Wien zum Verkauf gelangenden Pilze werden zum Großteil auf die Wiener Märkte geliefert, um dort sofort abgesetzt zu werden oder aber im Wege des Lebensmittelhandels an die Verbraucher zu gelangen. Diese Art der Inverkehrsetzung ist gerade bei diesem Artikel von großer Bedeutung, denn es wird so ermöglicht, daß die in Wien feilgebotenen Pilze zum Großteil der marktamtlichen Beschau unterzogen werden können. Dank der zweckmäßigen Organisation der marktamtlichen Pilzbeschau, wie sie auch auf der letzten Ausstellung im Naturhistorischen Museum der Öffentlichkeit gezeigt wurde, ist es gelungen, die Versorgung der Bevölkerung mit einwandfreien Pilzen sicherzustellen. Pilzvergiftungen durch in Wien - sei es auf Märkten oder in Bezirksgeschäften - gekaufte Schwämme sind daher bereits seit einer langen Reihe von Jahren nicht mehr zu verzeichnen gewesen. Es muß hier auch das verständnisvolle Mitwirken der Händlerschaft anerkannt werden, denn alle Bemühungen der beschauenden Organe wären erfolglos, wenn bei der Beschau zwar als gut befundene, dann aber durch zu lange Lagerung verdorbene Ware verkauft würde. Fortgesetzte Aufklärung der Verkäufer in dieser Hinsicht ist daher unerlässlich, weil ja eine Kontrolle der Pilzvorräte bis zum letzten Abverkauf zumal in den Bezirksgeschäften nicht möglich ist.

Interessant ist das Bild, das sich aus der Statistik des Wiener Marktamtes über die Pilzzufuhren auf die Märkte ergibt. So wurden

zugeführt im Jahre	1930	419.500 kg
"	1931	594.200 kg
"	1932	392.400 kg
"	1933	352.100 kg
"	1934	788.000 kg
"	1935	282.200 kg
"	1936	1.077.500 kg.

Bedingt durch das ungleiche Gedeihen der Pilze ist die jährliche Anlieferung, wie die Übersicht zeigt, eine sehr schwankende. Sie erreichte im letzten Jahre wohl auch durch die oben angeführten Umstände bestimmt die überraschende Höhe von über 100 Waggons. Es ist das im Hinblick darauf, daß es sich um die Aufbringung eines heimischen Nahrungsmittels handelt, wodurch eine große Zahl von Sammlern Verdienst findet und ein ansehnlicher Teil des Nahrungsbedarfes gedeckt wird, eine erfreuliche Erscheinung. Sie beweist aber auch, welche recht bedeutende und sehr verantwortungsvolle Verpflichtung dem Marktamt durch die Beschau obliegt.

Als Marktpilze kommen, gereiht nach dem (schätzungsweise) Anteil an der Beschickung, hauptsächlich in Betracht: Herrenpilze (ca 60%), Eierschwämme (ca 25%), Hallimasch (ca 7%) und Champignons (ca 5-6%). Der Rest teilt sich auf verschiedene Pilze auf. Diese Ziffern sind natürlich jährlichen Schwankungen unterworfen. Der Handelswert der jährlich auf den Wiener Märkten abgesetzten Pilzmengen ist recht beträchtlich und beispielsweise für 1936 mit etwa 1½ Mill. S einzuschätzen. Es ist das aus den vorangeführten Gründen eine sehr beachtenswerte Feststellung.

Als wichtigste Anlieferungsgebiete kommen - wieder gereiht nach der Bedeutung - für den Wiener Markt hauptsächlich in Betracht:

- für Herrenpilze: Niederösterreich, Burgenland, Steiermark, Kärnten,
- für Eierschwämme: Niederösterreich, Burgenland, Steiermark,
- für Hallimasch: Niederösterreich, Burgenland,
- für Champignons: vorwiegend Wiener und niederösterreichische Züchter, in geringerem Maße auch ungarische.

Aus diesen Bundesländern kommen für die

Pilzbeschickung der Wiener Märkte hauptsächlich folgende Gebiete in Frage:

Niederösterreich: Wäldviertel, Jauerling, Kremstal, Ispertal, Horn, Gmünd, Allentsteig, Zwettl, Thayagebiet, Hollabrunn, Aspang, Wechselgebiet, Mönichkirchen, Breitenfurth, Eichgraben, Gablitz, Purkersdorf.

Burgenland: Röhrbach, Schattendorf, Wiesfleck, Mattersburg, Klein Warasdorf.

Steiermark: Hartberg, Zeltweg, Mürzzuschlag, Kapfenberg, Hieflau.

Kärnten: Bleiburg, Gurktal.

Nach den Aufzeichnungen des Marktamtes über die Pilzbeschauen wurden im Jahre 1936 insgesamt 18.954 Beschauen durchgeführt, wobei, wie oben angegeben wurde, 1.077.500 kg Pilze überprüft wurden. Es mußten hierbei 608 Beanstandungen gemacht und 8159 kg, meist verdorbene Pilze, vernichtet werden. Rechnet man zu diesen Amtshandlungen noch jene Fälle, wo von Privaten gesammelte Pilze im Marktamt begutachtet bzw. bestimmt werden mußten (im Jahre 1936 wurden 694 solche Parteienverlangen erledigt), so ist zu erkennen, welche recht namhafte und - wie oben gesagt wurde - dabei sehr verantwortungsvolle Verpflichtung dem Marktamt durch die Pilzschau auferlegt ist.

P I L Z B Ü C H E R E I .

Unter diesem Titel wollen wir fortlaufend Pilzbücher und Pilzwerke bekanntgeben.

1) Michael-Schulz-Hennig, Führer für Pilzfreunde. 3 Bände mit 386 farbigen Abbildungen. 1924/1927. Verlag Quelle u. Meyer in Leipzig. Preis 42 S. Die erste Auflage des von Edmund Michael herausgegebenen 1. Bandes erschien im Jahre 1895, der 2. Band 1901, der dritte 1905. Seither wurden viele Änderungen vorgenommen, gleiche Abbildungen vielfach mit anderen Namen versehen.

* Einiges über die Milchlinge. *
* Von Dr. Franz Swoboda. *

(2. Fortsetzung.)

Durch seinen Standort gut charakterisiert ist der LÄRCHENMILCHLING (*Lactarius Porninsis* Roll.). Er kommt, wie sein deutscher Name sagt, stets unter Lärchen vor. Seine Ähnlichkeit mit den im folgenden beschriebenen Milchlingen (*Lactarius zonarius* und *L. insulsus*) ist groß; doch ist seine Färbung von einem lebhaften Orange gelb und die gegen den Rand zu deutlichen, wässerigen Zonen sind fast zinnoberrot, schmal und gedrängt. (Die Zonung kann auch fehlen!). Er ist in den *Icones selectae fungorum* von Konrad und Maublanc auf Tafel 330 abgebildet und beschrieben. Auch in *Rickens Vademecum* (Nr. 259) findet man eine kurze Beschreibung. Doch stimmt diese nicht in allen Punkten mit der von Konrad und Maublanc überein: Rickens Angabe, daß die Milch "sehr scharf" sei, kann ich nicht bestätigen. (Rickens rechnet unseren Milchling mit *Lactarius rufus* zu den "Scharfen".) Meine Beobachtungen stimmen eher mit der Beschreibung der französischen Autoren überein, die die Milch als "weiß, wenig reichlich, zuerst mild, dann etwas scharf und bitter" bezeichnen. Konrad und Maublanc charakterisieren das Fleisch als geruchlos ("odeur nulle"), Rickens hingegen sagt: "Riecht stark". Die von mir beobachteten Exemplare hatten aber niemals einen auffallend starken Geruch. Auch über die Genießbarkeit sind die genannten Autoren verschiedener Meinung. Die Franzosen sagen: "Nicht genießbar. Herb, erst nach Abkochung essbar, aber nicht empfehlenswert". Der deutsche Autor aber hält ihn für giftig, was wenig glaubhaft ist, da wirkliche Vergiftungsfälle nach Genuß von *Lactarius Porninsis* bis jetzt nicht bekannt geworden sind.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [AS_2](#)

Autor(en)/Author(s): Feil Otto

Artikel/Article: [Die Pilzbeschickung der Wiener Märkte und ihre marktamtliche Kontrolle 1-4](#)