

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 Por-ninsis* 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 Orangegelb 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): diverse

Artikel/Article: [Pilzbücherei 4](#)