

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 Porcinus* 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 Porcinus* bis jetzt nicht bekannt geworden sind.

Dieser Milchling wird von Konrad als synonym mit *Lactarius aurantiacus* Fl. Dan. (Bresadola, nicht Ricken *Vademecum* Nr. 263) bezeichnet, was ohne weiteres klar wird, wenn man Bresadolas Tafel 377 betrachtet und die Beschreibung hiezu liest.

Lactarius Porninsis ist ein Bewohner der Bergwälder. Hier eine kleine Fundortsliste aus meinen Aufzeichnungen: Semmering (Hamperl), Sittendorf bei Mödling (Schiffner), Ob. Wölz, Stmk. (H. Lohweg), im "Harth" bei Scheiblingkirchen, N. Oe. (Huber), Annaberg-Reith, N. Oe. (Swoboda), Neuberg, Stmk. (Swoboda).

Nun haben wir noch zwei Milchlinge zu besprechen, die von den vorgenannten wohl leicht unterschieden werden können, untereinander aber schwer abzugrenzen sind: den gezonten Milchling (*Lactarius zonarius* Bull.) und den queraderigen (geschmacklosen) Milchling (*Lactarius insulsus* Fr.). Es handelt sich hier in der Tat um zwei sehr ähnliche, nahe verwandte Arten. Schon E. Fries hat sie beide unmittelbar nacheinander in die gleiche Gruppe gestellt und ihre Unterscheidungsmerkmale wie folgt festgelegt (Epicrisis p. 336):

zonarius: Hut fest, gezont gelblich;

insulsus: Hut undeutlich gezont, gelblich.

Durch Quélet (1888) wird die Fries'sche Auffassung in den Hintergrund gedrängt. Dieser Forscher beschreibt *zonarius* als "zitronen- bis strohgelb mit safranfarbigen oder fahlrötlichen Zonen" und zieht *Lactarius insulsus* mit hinzu, den er mit *zonarius* als identisch erklärt. Sein Schüler Bataille (1908) betrachtet *insulsus* als eine Varietät von *zonarius*. Die bestehenden Unstimmigkeiten in der Artabgrenzung werden in Deutschland durch Ricken (Blätterpilze, 1915) und für die französische Mykologie durch P. Konrad (Bull. soc. myc. de France, 41, 1925) geklärt.

(Fortsetzung folgt.)

* G i f t p i l z e . *

* Von Hans Fenzl, Purkersdorf. *

(8. Fortsetzung.)

(Vergiftungserscheinungen nach Genuß des Falschen Perlpilzes.)

Herrfurth "dachte zunächst noch **nicht** an eine Pilzvergiftung und ging daher früh zum Dienste. Aber bald konnte ich mich wegen Schmerzen und Mattigkeit kaum mehr auf den Beinen halten und begab mich deswegen nach Hause ... Nach 4 Tagen begannen die kolikartigen Schmerzen abzunehmen, und noch weitere zehn Tage währte die Rekonvaleszenz." Ein Bekannter Herrfurths menzte einen Falschen Perlpilz echten Perlpilzen bei, bereitete sich ein kleines Pilzmahl und war nach dessen Genuß durch drei Wochen schwer krank. Durch Kochen werden also die in diesem Pilze enthaltenen Giftstoffe nicht unschädlich gemacht. Herrfurth machte später einmal zwei weitere Genußproben mit je $\frac{1}{2}$ und 1 Gramm des rohen Pilzes. Nach sechs Stunden stellten sich die gleichen Vergiftungserscheinungen ein, wenn auch infolge der geringeren genossenen Pilzmenge in viel leichterem Ausmaße.

Der Knotentintling (*Coprinus atramentarius*) ist in giftkundlicher Hinsicht wohl einer der sonderbarsten Pilze. In den volkstümlichen Pilzbüchern ist er überall als in jungem Zustande essbar angeführt. Er kann auch, ohne unseren Körper zu schädigen, verzehrt werden, wenn man - k e i n e n A l k o h o l dazu trinkt. Darauf zeigen sich Vergiftungserscheinungen, bewirkt durch das im Pilze enthaltene Pilzatropin. Ein Krankheitsbericht möge dies zeigen: "Gedämpft gaben die Pilze ein schmackhaftes Gericht. Davon aß ein siebenjähriger Knabe drei Gabeln voll und blieb gesund; die Hauptmenge genoß der Sammler selbst. Dazu eine

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): Swoboda Franz

Artikel/Article: [Einiges über die Milchlinge. 2. Fortsetzung 5-6](#)