fressenen,in Zersetzung begriffenen oder sonstwie verdorbenen Schwämmen ist verboten und dieselben werden vertilgt,ebenso wird der ganze Vorrat vertilgt,wenn auch nur ein Teil davon aus verdorbenen oder giftigen Schwämmen besteht.

Der Pilzkonsum der Landeshauptstadt Salzburg betrug im Jahre 1936 ca. 20.000 kg Frischpilze.Fast die gesamte Schwämmeanlieferung erfolgt durch die Waldproduktenverkäufer (Arbeitslose),die auf den öffentlichen Märkten Verkaufsplätze zugewiesen erhalten.Dadurch sind während der Sommerszeit ungefähr 100 Familien vor den ärgsten Nahrungssorgen geschützt.

Hierorts befindet sich überdies eine "Zuchtchampignon-Anlage".Das bisherige Ernteergebnis betrug etwa 2.000 kg.Diese Zuchtchampignons werden nach Wien,Ischl,Gmunden und Badgastein vorwiegend für die dortselbst befindlichen Hotelbetriebe geliefert.

In Prozenten ausgedrückt beträgt die verkaufte Pilzmenge:

50 % Eierschwämme,30 % Herrenpilze,5 % Zuchtchampignons,5 % Brätlinge,5 % Kapuzinerpilze.Der Rest entfällt auf: Reizker,Butterpilz,Kuhpilz,Totentrompete,Morcheln,Hallimasch und Trüffeln.

****
* Der Lärchenporling. *
* Von Dr.Heinrich Lohwag. *
****

(Fortsetzung.)

Zwei Jahre später(1936)war ich wieder dort und wir unternahmen mit Familie Gutsmann einen Ausflug in das verlassene Goldbergwerk bei Schöllgaden.Ein junger Bergarbeiter vom neu eröffneten Talkbergwerk bei Schöllgaden führte uns den steilen Waldhang hinauf.Wir waren schon nicht mehr weit von der Baumgrenze als beim Uebersteigen einer alten Lärche Herr Di-

rektor Gutsmann und ich an diesem liegenden Stamm einen knolligen Pilz entdeckten,der sich als junger Lärchenschwamm zu erkennen gab.Ich hatte eine große Freude und erklärte dem Bergarbeiter,der ein großer Naturfreund und eifriger Mineraliensammler war,daß mir daran gelegen wäre,solche Pilze zu erhalten.Er tat sehr verwundert.Einige Tage später wollte uns im Gasthof Hutter in St.Michael ein alter Bergarbeiter sprechen.Er hatte Lärchenporlinge zu verkaufen.Es war der Vater unseres jungen Führers und unser Lärchenbaum war einer der ihm wohlbekannten Lärchenporlingsträger.Er verkaufte seine Lärchenporlinge als Mittel bei Nachtschweiß und Lungenkrankheit.Da er für das kg 20 S verlangte,verzichteten wir,da wir für den Pilz als Heilmittel gar kein Interesse hatten und andererseits ihm auch nicht den Preis drücken wollten.Kurz darauf fand Herr Direktor Gutsmann in einem Katalog aus dem Geschäftshaus Farnberger in St.Michael die Ankündigung,daß Herr Kaufmann Petritsch in Maria-Pfarr im Lungau Lärchenporlinge (1kg zu 7 S) liefere.Wir machten uns auf den Weg nach Maria-Pfarr(ungefähr 2 Stunden) und suchten Herrn Petritsch auf,der uns in liebenswürdigster Weise seine Lärchenporlinge zeigte und uns für Ausstellungszwecke und wissenschaftliche Untersuchungen einige Prachtstücke völlig kostenlos überließ.Wir unterhielten uns mit ihm dann noch im Gasthaus,und er erzählte uns, daß er vor Jahren viel nach Holland geliefert habe,daß aber in letzter Zeit Rußland als Lieferant alle übrigen verdrängt habe.Wie wir viel später erfuhren,sucht Rußland jetzt auch in Oesterreich Lärchenporlinge zu kaufen.

Buller(l.c.)berichtet,daß der berühmte griechische Arzt Dioskorides(1.Jahrh.n.Chr.) von dem Agaricum,dem er bedeutende Heilwirkungen zuschrieb,zwei Sorten unterschied: Eine Sorte ist männlich,die andere weiblich,welche

sich von der männlichen durch den Besitz von geraden Fasern unterscheidet. Im Geschmack seien beide Arten ganz gleich, zuerst süß, dann bitter. Er wachse in Agaria (Sarmatien), Galatia, Cilicia an Cedern und sei von brüchiger Konsistenz. Buller meint, daß die "geraden Fasern" die Röhren des Pilzes sind. Da Dioskorides nur eine unklare Vorstellung über die Natur des Agaricum gehabt habe, so dürfte er auch nicht gewußt haben, daß das käufliche Agaricum zugerichtet werde. Nach Paulet (Traité des Champignons, Paris, Bd. I, 1793) wurden den gesammelten Pilzen sowohl die schuppige Hautkruste als auch unten die Röhrenschicht weggeschnitten, und es wurde nur das homogene Fleisch des Fruchtkörpers verkauft. Es scheint also die männliche Sorte die Handelsware gewesen zu sein, während die weibliche die unbehandelte Sammelware darstellte.

Uebrigens scheint das Zuschneiden auch jetzt noch der Fall zu sein. Denn mir fällt auf, daß Bourdot et Galcin, Hyménomycètes de France, 1927 zu Ungulina officinalis (Vill.) Pat. bemerken: "Exemplare alle steril." Unsere Stücke waren sämtliche fertil.

Die Verwendbarkeit des Agaricum war nach Dioskorides recht vielseitig: als blutstillendes und Hitze erzeugendes Mittel, gegen Kolik, bei Wunden, Knochenbruch und Quetschungen, bei Leberleiden, Asthma, Gelbsucht, Ruhr, Nierenkrankheiten, Hysterie, Bleichsucht, Epilepsie, bei Schwindsucht wird es in Rosinenwein gegeben, bei Affektionen der Milz mit Honigwasser und Weinessig. Bei Magenschmerzen und Säureaufstoßen wird es trocken gekaut und geschluckt. Mit Honigwasser genommen wirkt es abführend. Es wird auch als Gegengift bei Vergiftungen genommen; so wird es mit Wein bei Hunde- und Schlangenbissen verschrieben. Es ist also bei allen inneren Leiden anwendbar und muß je nach Alter und Konstitution des Patienten mit Was-

ser, mit Wein, Weinessig und Honig oder mit Wasser und Honig genommen werden. Buller schließt richtig, daß viel Unsinn und Aberglauben hier mitspiele, daß der Lärchenschwamm aber in großen Dosen starke abführende Wirkung habe und übermäßigen Schweiß bändige. Seine Wirkung sei ähnlich dem Atropin, aber schwächer.

Der Lärchenporling ist also recht bemerkenswert nicht nur wegen seiner Bedeutung für die Heilkunde verflossener Jahrhunderte und wegen seiner Verborgenheit in weniger zugänglichen Hochtälern sondern auch wegen der Herkunft seines Namens Agaricum, der uns heute mit dem Begriff Blätterpilz untrennbar verbunden erscheint. Doch ringt sich in den letzten Jahrzehnten immer mehr die Ueberzeugung durch, daß die Röhrenpilze (Boletaceae) nicht zu der Ordnung der Polyporales (Porlinge) wohl zu der Ordnung der Agaricales gehört, wodurch wir gezwungen sind, uns bei dem Worte Agaricales von der Vorstellung von Blättern loszulösen. [Während aber alle anderen Autoren die Röhrlinge von den Blätterpilzen ableiten, habe ich (Zur Entwicklungsgeschichte und Morphologie der Gastromyceten, Beihefte z. Bot. Centralblatt Bd. 42, 1926, Abt. II) als erster die Ansicht vertreten, daß sich die Blätterpilze von den Röhrlingen herleiten.] Endlich lernen wir beim Lärchenporling das "Schönen" kennen, das bei den Pilzen oft nur im Abschälen besteht. Manchmal werden getrocknete Pilze künstlich gebleicht, was im allgemeinen als Verfälschung (Codex alimentarius austriacus, S. 107) aufzufassen ist. Häufig werden die Trüffeln geschält und können dann nur mikroskopisch bestimmt werden. Wenn auch tatsächlich die Bekleidung der Trüffel hart und unverdaulich ist und daher zweckmäßigerweise entfernt wird, gibt dies andererseits wieder Anlaß zu Verfälschungen. Daß durch Schälen Trüffeln leichter durch den Kartoffelbovist gefälscht werden können, ist seit langem erkannt und bekannt.

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): Lohwag Heinrich

Artikel/Article: Der Lärchenporling. Fortsetzung 34-37