

3. Das Wort „Waldchampignon“ richtet viel Verderben an.

4. Die „Pilzkenner“, d. h. solche, die sich dafür halten, sind eine große Gefahr für unkundige Pilzsammler. (Die Geschichte zeigt zwei Typen solcher „Pilzkenner“. Die einen kennen nur gerade die eßbaren Pilze, die sie sammeln, um andere kümmern sie sich nicht; die anderen kennen „alle“ Pilze — das sind die gefährlicheren „Kenner“.)

5. Alles in allem zeigt das Beispiel, wie wichtig nimmer ermüdende Aufklärung auf dem Gebiete der praktischen Pilzkunde ist.

Pilzmarktbericht der Markthallen-Verwaltung Chemnitz 1930.

Von Markthalleninspektor Borrmann.

Der Verkehr mit Pilzen in der Markthalle war im verflossenen Jahre sehr lebhaft. Die warme Witterung in den Sommermonaten, verbunden mit reichlichen Niederschlägen, hatte alle Erwartungen hinsichtlich der Pilzernte übertroffen. Schon im April setzte der Pilzverkehr ein und dauerte bis Ende November. Die ersten Sendungen bestanden aus Lorcheln und Morcheln aus Ostpreußen, und bald trafen Gelbschwämmchen, Mischpilze, Steinpilze, Birken- und Rothaupttröhrlinge, die alsbald den Markt beherrschten, ein. Schälpilze blieben zu den Mengen anderer Jahre wesentlich zurück.

Geliefert wurden die Pilze hauptsächlich aus der Niederlausitz und der Provinz Brandenburg. Mit dem Eintritt der eigentlichen Pilzzeit lebte das Pilzgeschäft, wie bereits erwähnt, über Erwarten auf, und die Tageseinkünfte von über 3000 kg waren keine Seltenheit. Die Kleinverkaufspreise bewegten sich zwischen 45 Pfg. und 3,60 RM., d. h. Zuchtchampignon 1,— bis 2,80 RM., Lorcheln und Morcheln von 1,— bis 3,60 RM., Steinpilze und Gelbschwämmchen von 0,60 bis 2,— RM., Mischpilze, Birken- und Rothaupttröhrlinge von 45 bis 70 Pfg. Erfreulich konnte beobachtet werden, daß die Bevölkerung die zu Markt gebrachten Pilze gern kaufte, so daß wesentliche Verluste der Händlerschaft erspart blieben.

Für die in der Markthalle ausgestellten Pilze zeigten die Käufer, Verkäufer als auch Sammler lebhaftes Interesse.

In Verbindung mit dem städtischen Chemischen Untersuchungsamte sind an 203 Tagen bei 1339 Händlern Pilzprüfungen vorgenommen worden. In zahlreichen Fällen, in denen die Pilze nicht handelsüblich waren, sind die Händler angewiesen worden, die Pilze zu verlesen. Dem hat die Händlerschaft in jedem Falle entsprochen. Immerhin mußten 6368 kg Pilze wegen Verdorbenseins aus dem Verkehr gezogen werden. Diese Pilze waren meist stark madig oder schon in Gärung übergegangen.

Insgesamt haben 562 Personen Pilze zur Durchsicht vorgelegt. In vielen Fällen mußte vor dem Genuß zu alter oder als ungenießbar bekannter Pilzarten abgeraten werden. Nur in einem Falle sind unter selbstgesammelten Pilzen, die eine Kaufmannshefrau vorlegte, drei noch in der Entwicklung stehende grünliche Knollenblätterpilze, die für

kleine gedrungene Wulstlinge gehalten wurden, gefunden worden. Nach eingehender Aufklärung sind diese gefährlichen Giftpilze vernichtet worden.

Die Markthallen-Verwaltung hat auch die neu erschienene, überall sehr empfohlene Kallenbachsche Wandtafel des Grünen Knollenblätterpilzes angeschafft. Dieselbe hängt zur ständigen Warnung vor diesem gefährlichsten Giftpilz zur Pilzzeit immer an gut sichtbarer Stelle aus. Ich halte diese Tafel für solche Aufklärungszwecke für sehr nutzbringend und empfehlenswert. Hier wurde die Tafel vom Publikum förmlich umlagert.

Welches lebhaftes Interesse für Pilze in der Bevölkerung und nicht nur bei den Käufern besteht, geht wohl daraus hervor, daß während der Pilzzeit täglich Pilze zur Begutachtung vorgelegt wurden. Am 15. August sind sogar von 26 Personen verschiedene Pilze zur Durchsicht gebracht worden. Aber nicht allein in meinem Dienstzimmer wurde ich aufgesucht, sondern auch an Sonntagen legte man mir Pilze in meiner Privatwohnung vor, die an diesem Tage in den zeitigen Morgenstunden von einfachen Leuten aus den Wäldern eingeholt worden waren und noch als Mittagessen dienen sollten. Der Pilz wird im vergangenen Jahre fast zum umfangreichen Volksernährungsmittel geworden sein.

Viele den ärmeren Volksschichten angehörige Pilzsammler sagten mir, daß sie an den Wochentagen kein Fleisch kauften, wenn sie Pilze hätten.

Neben den erheblichen Pilzeingängen in der Markthalle sind, soweit bekannt geworden ist und ich mich selbst bei meinen Pilzausflügen, deren ich in diesem Jahre 20 unternahm, überzeugte, große Mengen Pilze aus heimischen Wäldern der Umgebung meist durch Arbeitslose hereingebracht worden. Die Mengen sind nicht festzustellen.

Die auf den Wochenmärkten feilgebotenen Pilze wurden dauernd durch Herrn Stadtchemiker Düring und einen Beamten des Außenmarktes kontrolliert. Diese Pilze waren in der Hauptsache in der Markthalle gekauft, und die Mengen sind in der nachstehenden Aufstellung mit eingerechnet worden.

Außerordentlich erfreulich war es, daß im verflossenen Jahre nicht in einem einzigen Falle in Chemnitz Pilzvergiftungen eingetreten sind. Die fortgesetzten Kontrollen und die sehr umfangreichen Aufklärungen, verbunden mit den Pilzausstellungen in der Markthalle, haben zweifellos eine gute Wirkung gehabt.

Zusammenstellung über die eingegangenen Pilzmengen:

59 181,5 kg	Gelbschwämmchen
69 046	„ Mischpilze
51 393	„ Steinpilze
264	„ Schälpilze
29 985	„ Birken- und Rothauptröhrlinge
318	„ Wiesen-Champignons
593	„ Lorcheln und Morcheln
2 284,5	„ Zucht-Champignons
<hr/>	
213 065 kg.	

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1931

Band/Volume: [10_1931](#)

Autor(en)/Author(s): Borrmann Emil

Artikel/Article: [Pilzmarktbericht der Markthallen-Verwaltung Chemnitz 1930 16-17](#)