

Zeit allgemeiner Knappheit als Nahrungsmittel verwenden möchten, aber keine Gelegenheit haben, sie zuverlässig kennenzulernen. Es steht ihnen frei, sich gleichfalls an die Königsberger Beratungsstellen zu wenden: Konrektor Gramberg, Tiergartenstraße 27a, oder Rektor Dr. Neuhoff, Unterhaberberg 93b. Man schickt am besten die Funde nummeriert ein und behält Dubletten mit derselben Nummer zum Vergleich zurück.

Auf die Kallenbachschen Tafeln vom grünen Knollenblätterpilz, die zur Information der Ausflügler auf den Bahnhöfen Neuhäuser und Rauschen-Düne aushängen, sei nochmals aufmerksam gemacht.

### Marktkontrolldienst.

Unter der Überschrift „Marktkontrolldienst“ brachte Heft 3 der Zeitschrift für Pilzkunde eine Nachricht aus Dortmund, die nicht unbesprochen bleiben darf. Es wurden folgende Pilzarten mitgeteilt, die in dieser Stadt auf den Markt gebracht werden dürfen: Champignonarten, Pfifferling, Steinpilz, Rotkappe, Birkenröhrling, Sandpilz, Rotfüßchen, Maronenröhrling, Filziger Röhrling, Butterpilz, Echter Reizker, Grünling, Habichtspilz, Empfindlicher Krempling und Hallimasch. Alle anderen Pilze sind ausgeschlossen; denn ihr Nährwert sei zu gering und es bestehe die Gefahr der Verwechslung.

Diese Begründung ist falsch. Es sind wohlschmeckende und nahrhafte Pilze, wie *Lepiota procera* und *Morchella esculenta* nicht zugelassen, minderwertige, wie Sandpilz, Butterpilz und Pfifferling, aufgenommen. Am besten stellt man hier Parasolpilz und Gelbschwämmchen einander gegenüber; denn jener ist nach König (Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel) wohl der nahrhafteste Pilz, dieser der geringwertigste. Es sei auch daran erinnert, daß der Empfindliche Krempling zu Verdauungsstörungen schon öfters Anlaß gegeben hat und der nach Karbol riechende Egerling vom Genuß auszuschließen ist.

Auch die Gefahr der Verwechslung mit Giftpilzen ist durch die getroffene Auslese nicht behoben; denn folgenschwere Irrungen sind bei den Champignonarten und Grünlingen vorgekommen. Es sei nur auf die Verwechslung derselben mit dem Knollenblätterpilz und Ziegelroten Reißpilz hingewiesen. Nähere Ausführungen über diesen Punkt siehe weiter unten.

In der Notiz heißt es ferner, die Behörde übernehme keine Verantwortung, da es unmöglich sei, jeden einzelnen zum Markte gebrachten Pilz zu prüfen. Das ist vielfach gar nicht nötig, und der Behörde fehlt anscheinend jede Sachkenntnis. Nehmen wir beispielsweise eine andere Marktfrucht, etwa Kirschen, und leeren davon einen Korb voll auf einem Markttische aus. Ohne daß wir jede einzelne Frucht in die Hand nehmen, werden wir sofort sehen, ob sich andere Früchte, etwa einige Erdbeeren, Stachelbeeren oder Pflaumen darunter befinden. Bei Steinpilzen allerdings und Egerlingen wird es öfters nötig sein, jeden einzelnen zu prüfen.

Es kommt darauf an, daß der Prüfende ein geübtes Auge hat und die unlieben Doppelgänger wirklich aus eigener Anschauung kennt. Die Stadtverwaltung von Dortmund bedroht jeden mit Gefängnis, der giftige Pilze verkauft. Gibt sie andererseits aber auch Gelegenheit, sichere Pilzkenntnisse zu erwerben oder überläßt sie das ganz dem Zufall? Es sind gewiß fast immer ärmere Leute, die Pilze suchen oder auf dem Markte verkaufen. Da möchte man die Herren vom Dortmunder Stadthause an das Wort des alten Harfenspielers in Wilhelm Meisters Lehrjahren erinnern: „Ihr laßt den Armen schuldig werden; dann überlaßt ihr ihn der Pein.“

In Dortmund findet anscheinend nun doch eine Überwachung des Pilzverkaufs statt, aber die Kontrollorgane besitzen keine weiteren Pilzkenntnisse und überwachen nur das mehr oder minder frische Aussehen der Ware. Diese Art Kontrolle ist völlig ungenügend. Sie ist mir auch aus einem anderen Orte bekannt. Dort werden z. B. Gelbschwämmchen zurückgewiesen, wenn sie angenäßt sind. Nun kann es vorkommen, daß der Sammler mit seinen Pilzen im Walde oder auf dem Heimwege vom Regen überrascht wird. Soll er dieselben zu Hause ausschütten und einen Tag lang trocknen? Dann ist seine Ware nicht mehr frisch. Man sieht, die Grenze ist nicht leicht zu ziehen. Ist aber selbst diese Kontrolle, die ganz äußerlicher Art ist, nicht vorhanden, dann ist dort in den Pilzkörben mancherlei vorhanden, das an der Grenze zwischen Genießbarem und Ungenießbarem sich befindet.

Den Anordnungen der Dortmunder Stadtverwaltung will ich nun zur weiteren Beleuchtung meine zehnjährigen Erfahrungen auf dem Pilzmarkte in Ludwigshafen a. Rh. gegenüberstellen. Unter den Champignonarten fanden sich hier je einmal *Amanita pantherina*, *A. verna*\*), *A. mappa*\*), *Stropharia melanosperma* und *Lentinus lepideus*. Die ersten Arten sind dem Pilzkenner als giftig bekannt. In größerer Anzahl fanden sich weiter: *Lepiota acutesquamosa*, *Lepiota naucina* und *Pholiota praecox*. Bei der erstgenannten Art könnte es sich auch um *L. Friesii* gehandelt haben; es war das selbst mit Hilfe des Mikroskops nicht festzustellen. Diese Pilze hatten nach meiner Auffassung einen unangenehmen Geruch und wurden, da Ricken (Blätterpilze 955, 956) sie als verdächtig bezeichnet, zurückgewiesen. Darüber war der Sammler recht ungehalten; denn er hatte, wie er sagte, die Pilze gegessen und wohlschmeckend gefunden. Seine Aussage konnte jedoch auf ihre Richtigkeit nicht geprüft werden. Daß der Mann hier unbewußt und ohne Auftrag zum Versuchsobjekt wurde, wollen wir gerne feststellen.

Der Pfifferling, der wohl überall bekannt ist, wurde ebenfalls, wenn auch selten, verwechselt mit *Lactarius scrobiculatus*, *L. zonarius* und *L. thejogalus*. Die Verkäuferin handelt schon über 30 Jahre mit Gelbschwämmchen und hat nach ihrer Aussage im nahen Mannheim die dort

---

\*) *A. verna* und *A. mappa* waren nicht zweifelsfrei zu erkennen, da der untere Teil des Stieles fehlte und keine Sporen zu erhalten waren.

übliche Prüfung als Pilzhändlerin bestanden. Sie hielt die Milchlinge auch dann für Gelblinge, als sie ihr gesondert vorgezeigt wurden, allerdings von oben gesehen. Erst nachdem sie umgedreht und durchgeschnitten wurden, als ferner die Milch herabtropfte, wurde sie anderer Ansicht.

Ein Mann, der bereits lange Jahre Pilze sammelt, brachte im vergangenen Jahr anstatt der schon oft verkauften *Lepiota naucina* (rosablättriger Schirmling) den — Grünen Knollenblätterpilz!

Beim Steinpilz kamen gleichfalls Verwechslungen vor, am meisten die mit *Boletus felleus*. Ich erinnere mich an Sammlerinnen, deren ganze Ausbeute aus Gallenröhrlingen bestand. Die Verwechslung mit *Bol. pachypus* kam selten, die mit *Bol. satanas* nur einmal vor. Auch der Maronenröhrling, der mit dem Steinpilz ein wenig Ähnlichkeit haben mag, wurde mit dem Gallenröhrling hie und da verwechselt.

Bei Grünlingen kamen nun auffallenderweise keine Irrungen auf dem Markte vor, obwohl die Verwechslung derselben mit *Amanita phalloides* schon oft die schlimmsten Folgen zeitigte. So hatte eine Arbeiterfamilie aus einem unserer Vororte im Walde Pilze gesammelt und grüne Knollenblätterpilze anstatt Grünlinge mit nach Hause gebracht. Infolge des Genusses erkrankten 9 Menschen, darunter 2 tödlich. Der Sammler stammte aus Essen, das nicht sehr weit von Dortmund entfernt ist.

Wie der Gallenröhrling, der Doppeltgänger des Steinpilzes, so ist der Gallenstacheling der des Rehpilzes. Auch Verwechslungen dieser Art kamen schon des öfteren vor. Weitere Aufzählungen können unterbleiben, da hier nur die Dortmunder Marktpilze für uns in Betracht kommen sollen.

Die dortige Pilzkontrolle scheint der in Mannheim üblichen verwandt zu sein. Hier haben die Händler eine Prüfung vor der städtischen Untersuchungsanstalt abzulegen, und zwar ausschließlich für die Pilzart, die sie verkaufen wollen. Ein Chemiker der Anstalt nimmt daraufhin an jedem Markttag Stichproben vor. Ein besonderer Pilzkenner braucht er nicht zu sein. In der Prüfung werden die Leute gefragt, wie der Pilz aussehe, den sie verkaufen wollen, welche Unterschiede etwa durch das Alter verursacht werden können, welche Pilze ähnlich seien. Viel mehr scheint nicht verlangt zu werden. Fragliche Prüfung hätte vielleicht dann einen gewissen Wert, wenn bei derselben wirkliche Pilze oder getreue Modelle aller in Betracht kommenden Arten verwendet würden. Aber auch dann hielt ich die Prüfung durch einen Kenner noch für nötig. Wie gering die Anforderungen in derselben sind, geht daraus hervor, daß ein Mädchen, das auf dem Lande aus der 4. Volksschulklasse entlassen werden mußte und kaum richtig lesen und schreiben konnte, nach ihrer Übersiedlung nach L. der Prüfung sich bald unterzog und sie bestand. Nun sind, soweit ich mich erinnere, in Mannheim noch keine Vergiftungen durch Marktpilze vorgekommen, wenigstens ist mir nichts bekannt geworden. Genügt also das Mannheimer System, wie ich es nennen will, dennoch? Dazu bemerke ich: die Händler, die den Markt in Lh. besuchen, gehen

auch teilweise auf den Mannheimer Markt. Es dürften also auch in Mannheim solche Verwechslungen vorkommen, wie sie angeführt wurden.

Einen weiteren Nachteil hat das Dortmund-Mannheimer System dadurch, daß die Zahl der Sammler zu sehr eingeschränkt wird. Die Schätze des Waldes sollten doch nicht unbenützt verderben; in den heutigen Notzeiten sollten die Verdienstmöglichkeiten nicht geschmälert werden. Dafür sprechen Gründe volkswirtschaftlicher Art. Ebenso gut ist mir bekannt, daß wohl alle Städte in finanziellen Nöten leben und deshalb da und dort Pilz-Sachverständige abbauen. Ich bedauere das um der Sache willen und halte es für einen Fehler. Für minder wichtige Dinge ist in manchen Städten immer noch Geld vorhanden. Auch die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde wird, denke ich, diesen Rückschritt bedauern. Vielleicht hätte es Wert, wenn das Reichsgesundheitsamt, veranlaßt durch unsere Organisation, auf den Wert solcher Einrichtungen hinweisen und ihre Erhaltung empfehlen würde.

Zum Schlusse noch einige Worte aus den Mitteilungen des Botanischen Museums der Universität Zürich (Der Pilzmarkt der Städte Zürich und Winterthur 1924 und 25 im Lichte der städtischen Kontrolle; Dr. Schinz): „Auch im zweiten Jahre unserer diesjährigen Berichterstattung sind schwerere und leichtere Vergiftungsfälle zur Anzeige gelangt; sie beweisen aufs neue, wie notwendig eine Pilzkontrolle und wie verhängnisvoll das Vertrauen auf die volkstümlichen ‚Erkennungszeichen‘ der Giftpilze ist.“

### Tintenchampignon und Karbolchampignon.

Von Dr. Fritz Passecker, Wien.

Studienrat J. Schäffer-Potsdam beschreibt in Heft 2, 1925 und in Heft 7, 1927 der Zeitschrift für Pilzkunde eine *Psalliota*-Art, die, abgesehen vom Geruch, der *Psalliota silvatica* sehr nahe steht. Der Geruch ist karbol- oder eher tintenartig. Den gleichen Pilz fand Hennig bei Berlin, woher ich auch ein Muster erhielt\*). Schäffer betrachtet den Pilz, wohl mit Recht, als neue Art und benennt ihn *Psalliota meleagris*.

Von Anderen wird angegeben, daß auch *Psalliota villatica*, *silvicola* und *arvensis* mit Karbolgeruch behaftet vorkommen. Ich selbst berichtete in Heft 4/5, 1930 von einer nach Karbol oder Jodoform riechenden konstanten Abart oder Parallelform der *Ps. arvensis*.

In den Heften 3 und 4, 1931 endlich beschreibt Ert Soehner einen Champignon, den er in großen Mengen auf der Garchinger Heide bei München fand. Soehner hielt diesen Pilz für identisch mit *Ps. meleagris* Schff.. Andererseits bin ich nach der Beschreibung, die Soehner gibt, überzeugt, daß es sich um denselben Pilz handelt, den ich für eine nach Karbol riechende Abart der *Ps. arvensis* hielt. *Ps. meleagris*

\*) Ich danke Herrn Studienrat Hennig und Herrn Soehner auch an dieser Stelle für die liebenswürdigen Sendungen.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1932

Band/Volume: [11\\_1932](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Marktkontrolldienst 33-36](#)