

besonders klar, wenn er außer den angegebenen Merkmalen auf das starre, brüchige Fleisch und die beim Darüberfahren splitternden Lamellen achtet. Eine Verwechslung mit dem Grünen Knollenblätterpilz ist ganz unmöglich, wenn der noch nicht erfahrene Pilzsammler immer auf dessen charakteristischen Schleier (Ring) und die Hautfetzen des knolligen Stielgrundes achtet.

Aus der Pilzberatungsstelle der Staatlichen Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege zu Dresden.

(Direktoren: Professor Dr. K. Süpfle und Professor Dr. Dr. A. Heiduschka.)

Von Dr. Walther Friese.

Jahresbericht 1932.

Das verflossene Jahr kann für die hiesige Gegend nicht als ein gutes Pilzjahr angesprochen werden. Bemerkenswert ist, daß namentlich der Steinpilz nur sehr wenig angetroffen wurde, sodaß er auch auf dem Markte fast völlig fehlte; mäßige Zufuhren aus Bayern konnten den Bedarf daran keineswegs decken. Dafür war aber im zeitigen Herbst die Ernte an Sandpilzen recht reich, im Handel bewegten sich zeitweilig die Preise zwischen 12 und 15 Pfennigen pro Pfund. Rothhäubchen, Birkenpilze, Maronenröhrlinge und Grünlinge waren nicht häufig vertreten.

Trotz alledem zogen äußerst viele Pilzsucher täglich in die Wälder der Dresdener Umgebung, um zumeist wenigstens für den eigenen Bedarf sich eine Pilzmahlzeit zu sichern. Infolge der Knappheit des Vorkommens von Pilzen der genannten Art waren nun viele Pilzfreunde gezwungen, ihr Augenmerk auf solche Pilze zu lenken, die sie in reichen Pilzjahren sicherlich kaum eingetragen hätten. Dieser Umstand wirkte sich auch auf die Tätigkeit der hiesigen Pilzberatungsstelle aus, denn veranlaßt durch Zeitungsnotizen über Fälle von Pilzvergiftungen, durch Aufklärungen und Warnungen seitens anerkannter Pilzkenner beginnt in Pilzsammlerkreisen eine gewisse Vorsicht Raum zu bekommen. Man interessiert sich mehr und mehr für die Bestrebungen der Pilzberatungsstellen und nimmt sie erfreulicherweise bedeutend mehr in Anspruch als früher.

So konnten hier im vergangenen Jahre insgesamt 226 Einzelbestimmungen ausgeführt werden und zwar kostenlos. Bei den Artbestimmungen erfolgte gleichzeitig stets eine eingehende Belehrung über Giftpilze, Zubereitung und dergleichen mehr. Da unter den vorgelegten Pilzen achtmal Knollenblätterschwämme vorlagen, so wurde immer ganz besonders auf die Gefährlichkeit derselben hingewiesen und dabei die ausgezeichnete Kallenbachsche Knollenblätterpilz-Wandtafel gezeigt.

Die Frage der Gefährlichkeit der Frühjahrslorchel, die so überaus häufig an Stelle der Speisemorchel gehandelt wird, beschäftigte die Pilzberatungsstelle in hohem Maße. Es wäre zu wünschen, wenn die erstere in Zukunft als Frischpilz nicht mehr feilgehalten und verkauft werden dürfte.

Das Merkblatt Nr. 1 der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt über Lorchel-Vergiftungen sollte weitgehende Verbreitung

erfahren, denn in dieser Frage ist rasche und erschöpfende Aufklärung dringend notwendig, um die alljährlich im Frühjahr immer wieder zahlreich auftretenden Vergiftungsfälle nun endlich zum Verschwinden zu bringen.

In Verbindung mit der amtlichen Lebensmittelkontrolle wurde im Berichtsjahr dem Handel mit Frischpilzen auf Wochenmärkten besondere Aufmerksamkeit gewidmet. In 6 Fällen wurden Proben dort zum Verkauf gestellter Frischpilze entnommen und auf Art und Beschaffenheit untersucht. Beanstandungen erfolgten nicht.

Die Sächs. Verordnung über den Verkehr mit Dörrpilzen (Ministerialblatt f. d. Sächs. innere Verwaltung Nr. 7 vom 3. April 1930) hat den Handelsverkehr mit Trockenpilzen endlich in befriedigende Bahnen gelenkt. Trotzdem mußten einige Verstöße dagegen unter Beanstandung der Ware gerügt werden. 38 Proben Dörrpilze kamen zur Untersuchung, unter denen zwei waren, die an nicht für Trockenpilzware zulässigen Lamellenpilzen 17,1 bzw. 25,8 Prozent enthielten. Sieben Dörrpilzproben mußten wegen Verdorbenseins (Schimmel, Wurmfraß etc.) dem Verkehr entzogen werden. Es wurde bereits früher darauf hingewiesen, daß öfters namentlich in sogenannten Brotonbeuteln befindliche Trockenpilze eine schlechtere Beschaffenheit besitzen als solche in Papierbeuteln. Es mag das zum größten Teil dadurch bedingt sein, daß nicht genügend getrockneten Pilzen in der luftdicht abschließenden Brotonpackung jede Möglichkeit der Nachtrocknung genommen ist, was ein baldiges Verderben zur Folge haben muß.

An Pilzkonserven wurden 16 Proben untersucht, von denen eine in einem Privathaushalt hergestellte (eingeweckte Ware) völlig verdorben und ungenießbar war.

Zur Durchführung der Standardisierung der deutschen Konserven erschien am 24. August 1932 eine vom Verein Deutscher Konservenfabrikanten herausgegebene Normativ-Bestimmung für das Jahr 1932/33, von welcher folgende Angaben über Pilze von besonderem Interesse sein dürften:

Bezeichnung:

- „Feinste Morcheln.“ Sie dürfen nur aus frischen Morcheln hergestellt sein.
- „Steinpilze.“ Als solche gelten geschälte und in Stücke geschnittene Steinpilze.
- „Steinpilze im eigenen Saft“ müssen ungeschälte in Scheiben geschnittene Steinpilze im eigenen Saft sein.
- „Steinpilze bayer. Art“ sind ungeschälte in Scheiben oder Stücke geschnittene Steinpilze.
- „Pfifferlinge kleine“ bestehen aus kleinen ausgesuchten ganzen Pilzen.
- „Pfifferlinge mittel“ aus Pilzen normaler Größe, dürfen jedoch keine geschnittenen Pilze enthalten.
- „Pfifferlinge“ sind große Pilze, die teilweise ganz oder geschnitten eingelegt werden. Die Nebenbezeichnung „groß“ fällt fort.

- „Champignons têtes oder Köpfe“ gilt für Pilze von schöner regelmäßiger Form. Stiele ziemlich dicht am unteren Rande des Kopfes abgeschnitten.
- „Champignons, extra oder extra fein“ sind geschlossene Pilze von regelmäßiger Form mit kurzen bis zu etwa 10 mm langen Stielen.
- „Champignons, premier choix oder sehr fein (1. Wahl)“ sind leicht geöffnete Pilze, Lamellen nicht sichtbar, mit Stielen.
- „Champignons, choix oder mittelfein (2. Wahl)“ bestehen aus geöffneten Pilzen mit zum Teil sichtbaren Lamellen, mit Stielen, auch Köpfe ohne Stiele.
- „Champignons de couche oder Stücke“ sind vollständig geöffnete Pilze, Stiele und Stücke.

Werden Pilzkonserven aus getrockneten Pilzen hergestellt, so muß das auf jeder Dose deutlich kenntlich gemacht sein.

Der Bezirksarbeitgeberverband für das Baugewerbe im Freistaat Sachsen hat seit Mai 1932 wiederholt Hausschwammbegutachtungen beantragt. Für diesen Verband wurden im Berichtsjahr sieben Begutachtungen teilweise nach persönlicher Probeentnahme abgegeben. Für die Heeresverwaltung wurden zwei Gutachten erstattet. Auf das Kallenbachsche Hausschwamm-Merkblatt mit seiner ausgezeichneten Pilztafel werden die jeweiligen Interessenten stets aufmerksam gemacht.

Anfragen über Schädlichkeit von Pilzen, Pilzdoppelgänger und Entgiftungsmöglichkeiten von Pilzen wurden 14 erledigt. In einem Falle wurde ein Abreißkalenderblatt vorgelegt, auf dem bekanntgegeben war, daß man alle Giftpilze durch Einlegen oder Übergießen mit Essig völlig entgiften, also absolut unschädlich machen könne. Da eine solche Behandlung der Giftpilze niemals zum gewünschten Ziele führen kann, wurde durch die Pressestelle der Staatskanzlei eine entsprechende Warnung vor derartigen „Rezepten“ in der Tagespresse veröffentlicht. Auch die den Kalender herstellende Firma wurde umgehend hiervon in Kenntnis gesetzt. Es muß immer wieder darauf hingewiesen werden, daß es bis jetzt noch kein sicheres Mittel gibt, giftige Pilze für den Genuß unschädlich zu machen. Auch ist die in Laienkreisen verbreitete Ansicht, daß man Giftpilze in einem Gericht dadurch zu erkennen vermöge, daß ein mitgekochtes Stück Zwiebel oder ein hineingehaltener silberner Löffel schwarz werde, wenn solche vorhanden sind, absolut irrig. Wie seit langem wiederholt betont wurde, kann lediglich eine gründliche Kenntnis der Pilzarten und deren Zubereitungsmöglichkeiten vor Vergiftungsfällen schützen.

Aus der Pilzberatungsstelle der Staatl. Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege in Dresden erschienen im Jahre 1932 folgende Veröffentlichungen:

1. Jahresbericht für 1931, erstattet von Dr. W. Friese, Ztschr. f. Pilzkunde, Band 11 (neue Folge), Heft 2, S. 28—30.
2. Über die chemische Zusammensetzung der Sporen einiger höheren Pilze von Dr. W. Friese. Ztschr. für Untersuchung der Lebensmittel, Band 63, Heft 1, S. 72—77.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1933

Band/Volume: [12_1933](#)

Autor(en)/Author(s): Friese Walther

Artikel/Article: [Aus der Pilzberatungsstelle der Staatlichen Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege zu Dresden 16-18](#)