

giftig. Ich habe bei Sebastiansberg im Erzgebirge (850 m) ganze Rucksäcke voll nach Hause gebracht, so daß der Pilzsegen kaum zu bewältigen war. Eine unangenehme Wirkung war niemals zu bemerken. Wenn der *Bol. luridus* in Tirol tatsächlich zu leichten Vergiftungen geführt hat, so ist das eine örtliche, auf dieses Gebiet begrenzte Erscheinung, die bei der Wandlungsfähigkeit der Pilze sehr wohl möglich ist.“

Zusammenfassung: Der netzstielige Hexenröhrling wurde von mir in reichlichen Mengen ohne jegliche schädliche Nachwirkung genossen; er erwies sich als ein Speisepilz, der der Suppe einen vorzüglichen Geschmack verleiht.

Keine Angst vor Schwammerln.

Unsere Augsburgsburger Prüfstelle sorgt dafür,
daß keine giftigen Pilze verkauft werden.

Immer wieder kann man von Pilzfreunden ängstliche Zweifel über die Beschaffenheit gekaufter Pilze hören. Bei manchen geht diese Ängstlichkeit sogar soweit, daß sie lieber auf das heißbegehrte Pilzgericht verzichten, als Pilze aus unbekannter Hand zu kaufen. Und doch ist diese Sorge längst überholt und unbegründet. Gehen wir heute auf unseren Stadtmarch, der jetzt ganz im Zeichen der Pilzzeit steht, können wir getrost unter all den schönen Sorten, die in dieser Jahreszeit vertreten sind, auswählen. Die Marktprüfstelle hat schon lange vor unserem Erscheinen die Pilze gesichtet und geprüft.

Diese wertvolle Einrichtung wurde im vorigen Jahr vom Marktamt geschaffen. Ihr Erfolg hat sich auch gleich damals gezeigt; im letzten Jahr war kein einziger Pilzvergiftungsfall zu verzeichnen. Daneben haben verschiedene Verordnungen auch dazu geführt, daß die Pilzsammler zur Lieferung einwandfreier Ware erzogen wurden. Die Stände machen heute einen sauberen und appetitlichen Eindruck.

Die Pilzprüfung, die der Leiter des städtischen Marktamtes, Oberinspektor Baumgärtner, ein vorzüglicher Pilzkenner, täglich selbst vornimmt, erfaßt die gesamten angelieferten Bestände. Sie geschieht in erster Linie nach dem Aussehen der Pilze. Alle alte Ware wird ausgeschieden und vernichtet. Dies ist deshalb sehr wesentlich, weil ja bekanntlich auch nicht giftige Pilze nach längerem Liegen gesundheitsschädlich wirken können. In Zweifelsfällen wird dann die Geschmacksprobe angewandt. Während bei Steinpilzen die Prüfung nicht so schwer fällt, da lediglich der nicht sehr giftige Gallenröhrling mit dieser Pilzart verwechselt wird, geschieht die Prüfung der Champignons mit ganz besonderer Sorgfalt. Man weiß, daß der äußerst gefährliche Knollenblätterpilz dem Champignon sehr ähnlich sieht; wie notwendig die sorgfältige Prüfung auch bei der Ware von erfahrenen Pilzsammlern ist, zeigt sich darin, daß schon verschiedentlich Einzelstücke dieser giftigen Pilzart unter der Marktware entdeckt worden sind.

Nach dieser Prüfung, die natürlich vom Prüfenden größte Sachkenntnis und Gewissenhaftigkeit fordert, ist selbstverständlich die höchstmögliche Sicherheit für einwandfreie Beschaffenheit der Ware gegeben. Die ängstlichen Augsburger Pilzfreunde können sich also ruhig an einem Schwammerlgericht freuen.

Neben der Prüfung der Marktware nimmt das Marktamt auch noch die kostenlose Prüfung der Pilzernte von Gelegenheitssammlern vor. Daß gerade hier ziemlich oft giftige oder schlechte Pilze entdeckt werden, ist bei der Art, wie manche Leute das Sammelgeschäft betreiben, erklärlich. Gerade deshalb ist es notwendig, daß Leute, die sich ihrer Sache nicht sicher fühlen, ihre Pilze prüfen lassen. Dies soll natürlich möglichst geschehen, solange die Pilze in völlig frischem Zustande sind.

An sich wäre wohl das Empfehlenswerteste, wenn alle diejenigen, die nicht selbst genügend Pilzkenntnis besitzen oder von keinem Pilzkennner zum Sammeln angeleitet werden, entweder das Sammeln bleiben ließen, oder sich wenigstens auf die Pilzsorten beschränken würden, die einwandfrei erkennbar sind.

Dadurch kann man am ehesten Schaden vermeiden. Und es geht einem dann auch nicht so, wie jener Bäuerin, die freudestrahlend mit einem Riesenkorb voll Pilzen bei der Prüfungsstelle ankam, in der Meinung, es seien die eßbaren Kaiserlinge. Sie durfte keinen mehr mitnehmen. Sie hatte lauter Fliegenpilze gesammelt.

Neue Nationalzeitung Augsburg.

Jahresbericht
der Pilzprüfungsstelle für den Landkreis Recklinghausen,
Sitz Dorsten, 1934.

Von Kreisschulrat Brock.

Das Jahr 1934 war für das Wachstum der Pilze zunächst nicht günstig. Beinahe acht Monate ließen sie uns daher auf ihr Erscheinen warten. Als dann aber nach langer Dürre und tropisch heißem Sommer der erste Herbstregen einsetzte, da waren die wichtigsten Vorbedingungen — Wärme, Feuchtigkeit, Verwesungstoffe — für die Entwicklung der Frucht- bzw. Sporenträger gegeben, und sozusagen über Nacht „bevölkerten“ die für manche Menschen noch geheimnisvollen Pilzgestalten in zahlreichen Arten und großen Mengen unsere Gärten und Felder, Raine und Heiden, Wiesen und Wälder.

Sogleich begann ein nie gesehenes Rennen unserer Pilzjäger. Über ein Vierteljahr konnten sie sich mit Erfolg ihrer Lieblingsbeschäftigung widmen. Viele hundert Zentner köstlicher Speisepilze wurden eingesammelt und teils in der eigenen Familie verbraucht, teils aber auch zu annehmbaren Preisen auf den Markt gebracht. Wer, wie der Leiter der Pilzprüfungsstelle, die Sammler täglich an sich vorbeiziehen sah, der muß

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1936

Band/Volume: [15_1936](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Keine Angst vor Schwammerln 3-4](#)