

**Champignoneinfuhr.** Der Wert der Einfuhr aus Frankreich betrug 1928 etwa 1,4 Millionen Reichsmark und fiel dann ständig bis auf rund 0,25 Millionen Reichsmark im Jahre 1932. Dieser letzte Betrag entspricht aber etwa dem Jahresertrag, den die Anlage heute schon erzielt.

Leider hat man sich noch nicht dazu entschließen können, deutsche Brut zu verwenden. Die Verwendung von nur ausländischer Brut (Bordeaux und Ungarn) mag wohl ihren Grund darin haben, daß die Leute bei ihrem Lehrgang darauf eingearbeitet wurden und nun einen Wechsel scheuen. Es befremdet überhaupt, daß an der Spitze dieses Riesenbetriebes nicht ein erfahrener Züchter steht. Wenn auch die ersten Jahre der Zucht in bisher unbenutzten Räumen meist keine Fehlschläge bringen, so stellen sich erfahrungsgemäß mit der Zeit Krankheiten und Seuchen ein, die, wenn nicht früh genug erkannt und fachmännisch bekämpft, in einer Anlage von solchen Ausmaßen verheerend wirken müssen.

Die Zucht wurde bis vor einiger Zeit zahlreichen Besuchern gegen eine Gebühr von 25 Pfennig gezeigt. Daß man heute aus mancherlei Gründen davon Abstand genommen hat, ist begreiflich, doch ist es wünschenswert, daß ein solches Unternehmen, das sich öffentlicher Unterstützung erfreut, Volksgenossen, die den Wunsch dazu haben, Gelegenheit gibt, die Edelpilzzucht kennenzulernen. Sicher läßt sich dafür das Kopfende eines Tunnels herrichten und freigeben. Es ist auch zu beachten, daß diese Anlage einen Anziehungspunkt für den Fremdenverkehr im Ahrtal bildet.

Die Ahrweiler Edelpilzzucht findet seit ihrem Bestehen lebhaft Beachtung in der Presse. Einmal wegen ihrer Größe, dann aber wegen ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung. Nutzlos gewordene Bauten haben Verwendung gefunden, brachliegende Kräfte erhielten ein Arbeitsfeld, die Erzeugung bereichert unsere Lebensmittelversorgung und macht uns weitgehend frei von fremder Einfuhr. Gedanken des Vierjahresplanes sind verwirklicht und daß dies hier einmal auf dem sonst stiefmütterlich behandelten Gebiete der Speisepilzversorgung möglich wurde, dafür gebührt den beteiligten Stellen besonderer Dank.

## **Jahresbericht 1936**

über die Tätigkeit der

### **Pilzberatungsstelle der Staatlichen Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege zu Dresden**

erstattet von Dr. Walther Friese.

Im Berichtsjahr wurden 244 Artbestimmungen von Pilzen kostenlos ausgeführt, wobei die Bestimmungsergebnisse in jedem Falle schriftlich bestätigt wurden. Zumeist konnten die Antragsteller diese sogleich mitnehmen, nur in Ausnahmefällen, wo sich Sporennuntersuchungen nötig machten, wurden die Resultate durch die Post zugestellt.

Grundsätzlich wurde mit der Artbestimmung von Pilzen eine weitgehende Aufklärungstätigkeit über die Wirkung und die Erkennungsmerkmale

der Giftpilze verbunden. Auch über die Verwendungsmöglichkeit und die zweckmäßige Zubereitungsart eßbarer Pilze wurde reichlich Auskunft erteilt.

Besonders zu bemerken ist, daß die Reichsarbeitsgemeinschaft „Schadenverhütung“, die durch Sonderkurse Pilzsachverständige herantbildet, sich bei der Erfüllung ihrer Aufgaben in Sachsen die Mitwirkung der hiesigen Pilzberatungsstelle von vornherein gesichert hat.

Wie in früheren Jahren erfolgte auch im Berichtsjahre in Verbindung mit der amtlichen Lebensmittelkontrolle eine ausgedehnte Untersuchung und Begutachtung von Trockenpilzen (Dörripilzen) des Handels. Als besonders auffallend ist hierbei die Tatsache zu verbuchen, daß die Beschaffenheit dieses wichtigen Handelsartikels sich in letzter Zeit erheblich verschlechtert hat. Die Gründe hierfür liegen allem Anschein nach in erster Linie darin, daß das vergangene Jahr an sich ein schlechtes Pilzjahr war — Steinpilze waren auf dem Markt selten und verhältnismäßig teuer —; infolgedessen wurde zur Herstellung von Trockenpilzen alles verwendet, was auch nur halbwegs tauglich hierzu erschien. Sogar madige Frischpilze, die sich zur Bereitung von Pilzgerichten nicht mehr verwenden ließen, wurden in vielen Fällen auf Trockenpilze verarbeitet. Es ist beobachtet worden, daß mit „prima“, „feinste“, „hochfeine“, „erstklassige getrocknete Steinpilze“ etc. bezeichnete Handelsware in Einzelfällen bis zu 100 Prozent aus von vornherein madigen Frischpilzen hergestellt war. Derartige Benennungen sind irreführend, und solche Pilze sind sogar als verdorben im Sinne des Lebensmittelgesetzes zu beanstanden. Es bereitet durchaus keine Schwierigkeiten, festzustellen, ob zu Dörripilzen madige Frischpilze verwendet wurden, oder ob an sich einwandfrei gewesene Trockenpilze späterhin von Maden angefressen wurden. Auf alle Fälle erwartet der Verbraucher, daß zur Fabrikation der Dauerware völlig einwandfreies Ausgangsmaterial herangezogen wurde.

Weiterhin wird auch neuerdings wieder vielfach gegen die Sächsische Verordnung vom 3. 4. 1930 über Dörripilze verstoßen, indem solchen — und sogar getrockneten Steinpilzen — nicht zulässige oder wertlose Lamellenpilze beigemischt werden. Derartige Ware wird als verfälscht im Sinne des Lebensmittelgesetzes beanstandet.

Untersucht wurden 77 Proben Trockenpilze, von denen 15,6 Prozent im Sinne dieser Ausführungen zu bemängeln waren. Der Gehalt an unzulässigen Lamellenpilzen in Dörripilzen schwankte zwischen 6,5 und 14,3 Prozent. Drei Proben Handelsware mußten, da sie von Maden weitgehend zerfressen waren, als verdorben aus dem Verkehr gezogen werden.

Von mit Mycel holzzerstörender Pilze behafteten Balken, Dielen und Brettstücken waren vier zu untersuchen. Echter Hausschwamm (*Merulius lacrymans*) konnte in keinem Falle nachgewiesen werden; es handelte sich stets um *Polyporus vaporarius* (weißer Porenhauschwamm). An der Rückseite von zwei Tapetenstücken vorgefundene fächerförmige, weißgelbe Auflagerungen bestanden lediglich aus Kleisterresten.

Ein Fleischgericht mit Pilzen und eine Probe Dörrpilze waren auf das Vorhandensein von Giftpilzen zu untersuchen. In beiden Fällen erwies sich der Verdacht als unbegründet. In einem Pilzsuppenwürfel war die Art der darin enthaltenen Pilze zu ermitteln; es konnte einwandfrei festgestellt werden, daß nur Steinpilze zur Herstellung genommen waren.

In einem Falle war der Rest eines Pilzgerichtes eingeliefert worden, da nach dem Genuße des Hauptanteils davon sich bei einer Person Gesundheitsstörungen eingestellt hatten. Es wurde vermutet, daß Giftpilze hierfür die Ursache gewesen seien. Die Untersuchung ergab jedoch, daß das Gericht lediglich aus einem Gemisch von Steinpilzen, Butterpilzen und Rothäubchen bestand; auch war das Gericht unverdorben.

Verschiedene Veröffentlichungen in dem Fachschrifttum über des öfteren beobachtete Verwendung von Stielen und Hutfleisch des Rothäubchens und einzelner Milchlingsarten an Stelle von Trüffeln in Trüffelwürsten, Trüffelpasteten und Trüffelgewürz gaben Veranlassung, derartige Handelsprodukte zu prüfen. Insgesamt wurden 9 Proben untersucht, in 8 davon wurde echte Perigord-Trüffel, in einer afrikanische Trüffel nachgewiesen.

Schriftliche Auskünfte über Merkmale verschiedener Pilze wurden in 3 Fällen erteilt.

Erneut muß darauf hingewiesen werden, daß die zur Einhüllung vieler Lebensmittel gebräuchlichen Cellophanbeutel Trockenpilze nur dann vor Verderb schützen, wenn deren Trocknung sehr weitgehend bewerkstelligt worden war. Werden nicht genügend von Wasser befreite Pilze in Zellophantüten gelagert, so verderben sie erfahrungsgemäß in kürzester Zeit, namentlich durch Verschimmeln. Es dürfte sich daher empfehlen, wenn überhaupt für Trockenpilze derartiges Einhüllmaterial gewählt wird, daß die Beutel siebartige Lochungen besitzen. Auf diese Weise kann ein genügendes Nachtrocknen der Ware erfolgen, ohne daß ein Verderben eintritt.

Trotz weitgehender Warnungen in der Tagespresse vor dem Genuß nicht sachgemäß zubereiteter Frühjahrsorcheln hat dieser Pilz auch im vergangenen Jahre noch manche Todesopfer gefordert. Im Anschluß an die Pilzbestimmungen ist deshalb durch die Pilzberatungsstelle der Landesstelle unablässig darauf aufmerksam gemacht worden, daß die Frühjahrsorchel als Frischgericht nur gegessen werden darf, wenn sie vorher mit siedendem Wasser mindestens zweimal abgebrüht wurde, wobei das Brühwasser jedesmal weggegossen werden muß.

Es ist unbedingt zu fordern, daß jeder Händler mit Orcheln oder Morcheln, da an Stelle der letzteren fast ausschließlich die Frühjahrsorchel gehandelt wird, direkt an den zum Verkauf bestimmten Vorrat dieser Pilze eine deutliche schriftliche Warnung in obigem Sinne anzu bringen hat.

Als Veröffentlichung aus der Pilzberatungsstelle der Landesstelle erschien:

Jahresbericht 1935 in der Zeitschrift für Pilzkunde, Heft 2, 1936.

Am 14. November 1936 hielt der Berichterstatter anlässlich der Tagung der Arbeitsgemeinschaft sächsischer und mitteldeutscher Lebensmittelchemiker in Chemnitz einen Vortrag über das Thema „Wie schütze ich mich vor Pilzvergiftungen?“, der in der Pharmazeutischen Zentralhalle 1937, S. 98—105 abgedruckt ist.

### **Die volkswirtschaftliche Bedeutung unserer Speisepilze bei der Durchführung des Vierjahresplanes.**

Von Huber, Saarbrücken.

Die volkswirtschaftliche Bedeutung unserer Speisepilze wird in allen volkstümlichen Pilzbüchern voll gewürdigt, und ihr Wert als Markt- und Handelsware ist heute allgemein bekannt. Es erübrigt sich deshalb, näher hierauf einzugehen. Ich will jedoch kurz erwähnen, daß allein im Laufe des Monats August, als ich den Saarbrücker Pilzkontrolleur, Herrn Kriminalsekretär Görgen, während seines Urlaubs vertrat, auf dem Neumarkt in Saarbrücken nach meinen Aufzeichnungen rund 200 Zentner Pilze, meist Pfifferlinge und Steinpilze, zum Verkauf kamen. Der Verkaufspreis pro Kilogramm betrug im Durchschnitt 80 Rpf., so daß sich ein Gesamterlös von etwa 8000 RM. ergab. Man muß nun bedenken, daß auch auf den anderen Märkten unserer Stadt und in den Feinkost- und Gemüsegeschäften erhebliche Mengen in den Handel kamen. Die meisten dieser Pilze stammten aus dem Pfälzer Wald, während die Champignons von einer großen Züchtereier bei Saarlautern bezogen wurden. In vielen deutschen Großstädten werden bekanntlich noch erheblich größere Mengen frischer Pilze zum Verkauf gebracht, doch sind es höchstens 50 Arten, die auf den Märkten erscheinen. Sterilisierte Pilze in Blechbüchsen kommen gar nur 4, Zuchtchampignons, Pfifferlinge, Steinpilze und Frühlorcheln, in den Handel. Bis heute sind aber rund 700 Arten als genießbar anerkannt, von denen etwa 400 für die Volksernährung in Frage kommen. In den Wäldern, auf den Heiden und Wiesen unseres Vaterlandes gehen alljährlich unzählige Zentner guter Speisepilze zugrunde, die aus Unkenntnis und Furcht vor Vergiftung nicht gesammelt werden. Diese Werte zu erfassen und der Volkswirtschaft zuzuführen, muß angeregt werden. Es liegt durchaus im Sinne des Vierjahresplanes, mit dessen Durchführung Herr Ministerpräsident Göring vom Führer des deutschen Volkes beauftragt wurde, der maßgebenden Stelle die erforderlichen Vorschläge zu unterbreiten. Sehr zu begrüßen wäre es, wenn während der Pilzzeit in wald- und pilzreichen Gegenden Pilzverwertungsstellen errichtet würden, in denen unter fachmännischer Aufsicht die gesammelten Pilze eingekocht und in Blechbüchsen gefüllt werden. Auch Trockenware könnte hergestellt werden. Man kann dadurch erreichen, daß eine Kilodose sterilisierter Pilze in den Städten für höchstens 30 bis 50 Rpf. zu haben ist, während der Preis heute durchschnittlich 1,60 RM. für Steinpilze und Pfifferlinge und 3,30 RM. für Champignons



Vom August-Lehrgang 1936 in Darmstadt.  
Das schöne Bild wurde uns in lebenswürdiger Weise von dem Bildberichterstat-  
ter Herrn H. Koch, Mauritius-Verlag, zur Verfügung gestellt.

# 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: 1937

Band/Volume: [16\\_1937](#)

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

Artikel/Article: [Jahresbericht 1936 über die Tätigkeit der Pilzberatungsstelle der Staatlichen Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege zu Dresden 37-40](#)