

Der Schwämmeverkehr in Linz*).

Von Marktamtsdirektor Dr. Hans Frenzel.

Der Pilzkonsum der Stadt Linz ist nicht besonders groß und betrug im Jahre 1936, soweit er durch die öffentlichen Märkte gedeckt wurde, etwa 36000 kg Frischpilze; der tatsächliche Konsum ist natürlich größer, da in der Statistik jene Pilmengen, die durch Privatpersonen für den eigenen Bedarf gesammelt werden, nicht aufscheinen.

Fast die Hälfte des Pilzbedarfes wird durch Eierschwämme gedeckt, weiter haben die Herrenpilze, Champignonarten und Rotkappen, im Herbst auch der Hallimasch, einen wesentlichen Anteil an der Deckung des Pilzbedarfes.

Die über den Markt gehenden Pilze repräsentieren einen Wert von zirka 60000.— Schilling; die Preise für die einzelnen Sorten schwanken je nach Jahreszeit. Die ersten Herrenpilze kosten 4.— bis 5.— Schilling pro Kilogramm, in der Hauptsaison fällt dieser Preis auf 1.60 Schilling herunter; Eierschwämme beginnen mit 2.— Schilling bis 3.— Schilling und sinken bis auf —.80 Schilling; die Champignonarten halten mit den Preisen der Herrenpilze Schritt, alle übrigen Pilze halten sich unter dem Preis der Eierschwämme.

Fast die gesamte Schwämmeanlieferung erfolgt durch die Waldproduktenverkäufer, das sind ausgesteuerte Arbeitslose, die auf den öffentlichen Märkten Verkaufsplätze zugewiesen erhielten. Es ist ein Teil sozialer Fürsorge, daß man nur besonders bedürftigen Familien erhaltern solche Verkaufsplätze einräumt; in Linz finden zirka 200 Familien der ärmsten Bevölkerungsschicht durch den Verkauf von Waldprodukten wie Schwämmen, Beeren, Kräutern usw. ihre Existenz.

Von den Kaufleuten in festen Betriebsstätten werden, wenn man von einer geringen Menge Eierschwämme absieht, fast keine Pilze verkauft; die Kaufleute führen nur getrocknete Herrenpilze, die wiederum auf den Märkten seltener zu finden sind.

Nach der Linzer Lebensmittelpolizei- und Marktordnung sind etwa 80 Pilzarten zugelassen; es sind auch solche Sorten darunter, die im Codex alimentarius austriacus nicht als Marktpilze angeführt, aber trotzdem gute und nicht leicht zu verwechselnde Speisepilze sind. Man ging dabei von der Erwägung aus, daß das reiche Angebot der Natur benützt werden soll, um einerseits den Waldproduktenverkäufern die Verdienstmöglichkeiten nicht unnütz zu schmälern und andererseits Nahrungswerte nicht unbenützt verderben zu lassen. Dadurch, daß so viele Pilzarten auf den Markt kommen, lernt die Bevölkerung eine Reihe von Pilzen kennen und nützen, die kennenzulernen sie sich vielleicht

*) Dieser Bericht erschien erstmalig in der Zeitschrift „Lebensmittelkontrolle“ Wien, 1937, Folge 30/31, S. 2. Die Schriftleitung der „Lebensmittelkontrolle“ nennt die Linzer Pilzaktion „eine soziale Großtat allerersten Ranges, die Dr. Frenzel zu verdanken ist“.

sonst nicht die Mühe genommen hätte; die Leute, die nur Herrenpilze und Eierschwämme kennen, werden dadurch immer weniger.

Da die Bestimmungen des Codex alimentarius austriacus keine bindende Norm darstellen, war die Gemeinde Linz berechtigt, diese große Anzahl von Pilzarten zuzulassen. Der Kodex räumt die Auswahl der marktfähigen Sorten den lokalen Faktoren ein und trägt damit den verschiedenen Produktionsverhältnissen Rechnung.

Die Zulassung einer so reichen Anzahl von Pilzarten birgt natürlich eine gewisse Gefahr in sich, die in Linz durch die Einführung der Pflichtbeschau der Pilze paralysiert erscheint. Die Linzer Marktordnung schreibt vor, daß alle zum Verkauf gelangenden frischen Pilze, gleichgültig, ob dies auf dem Markte oder in den Geschäften geschieht, vor Inverkehrsetzen dem Marktamt zur Beschau vorzulegen sind. Der Verkäufer bekommt hierüber einen Beschaunachweis, den er auf seinem Stand oder in seinem Geschäfte ersichtlich anzubringen hat. Dieser Beschaunachweis hat nur für den Tag der Ausstellung Gültigkeit, weil sonst den Vergiftungsmöglichkeiten durch alte Pilze kein Riegel vorgeschoben wäre. Werden die Pilze am Tage der Beschau nicht alle verkauft, so muß der Verkäufer die restliche Ware am nächsten Tage wieder zur Beschau bringen. Durch strenge Handhabung der Pflichtbeschau ist die Gefahr einer Pilzvergiftung, sei es durch Giftpilze oder alte verdorbene Pilze, auf ein Minimum beschränkt. Wir hatten in den letzten zwölf Jahren in Linz nur eine einzige tödliche Pilzvergiftung durch Knollenblätterpilze, und das Opfer war eine Frau, die sich die Pilze selbst sammelte und von der Pilzberatungsstelle keinen Gebrauch machte. Alljährlich wird die Bevölkerung in der Tagespresse auf die beim Marktamt bestehende Pilzberatungsstelle aufmerksam gemacht, bei welcher sich Privatpersonen an allen Werktagen von 6 Uhr früh bis 7 Uhr abends kostenlos Rat holen können. In der Pilzzeit herrscht an Montagen in der Pilzberatungsstelle reges Treiben, und oft kommen über 100 Privatpersonen, die ihre Sonntagsausbeute an Pilzen besichtigen lassen.

Die Früh-Lorchel.

Von Huber, Saarbrücken.

Zu den bekanntesten und beliebtesten Speisepilzen zählt die Früh-Lorchel, *Helvella esculenta* Pers. Während des Frühlings beherrscht sie den Pilzmarkt und wird in größeren Mengen als die eigentlichen Morcheln und die Maipilze (*Tricholoma Georgii*) auf den Märkten verkauft. Eine bedeutende Handelsware bilden hauptsächlich die sterilisierten Lorcheln in Blechbüchsen, die in allen Feinkostgeschäften des In- und Auslandes als „Morcheln“ zu haben sind. Nun kommen aber bekanntlich in jedem Frühjahr ernstere Erkrankungen, sogar einzelne Todesfälle, nach dem Genusse von frischen Lorcheln vor. Diese Tatsachen haben in mehreren Städten dazu geführt, ein Verbot des Verkaufs frischer Lorcheln zu erlassen. Die Landesstelle für Pilz- und Hausschwammberatung in

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [17_1938](#)

Autor(en)/Author(s): Frenzel Hans

Artikel/Article: [Der Schwämmeverkehr in Linz 5-6](#)