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 Marktamte 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

Darmstadt hat Merkblätter, die während der Frühjahrsmonate in vielen Tageszeitungen zum Abdruck kommen, herausgegeben, in denen vor dem Genusse der Früh-Lorchel dringend gewarnt wird. Da sie jedoch in großen Mengen gesammelt und gegessen wird, sind die Erkrankungen immerhin eine Seltenheit. Viele genießen diese Lorchel seit langen Jahren ohne die stets empfohlene Vorsichtsmaßnahme des Abkochens vor der eigentlichen Zubereitung, ohne daß jemals Gesundheitsstörungen eintraten. Wie soll man sich nun die Lorchelvergiftungen erklären? Krombholz beschrieb vor 100 Jahren eine verdächtige Lorchel, Helvella suspecta, die sich ganz besonders durch den fleischfarbenen, bald mit einem zarten bläulichen oder schmutzigen Reif bedeckten Stiel und den Standort in Tannen- und Fichtenwäldern unterscheiden soll. Herr Villinger, Offenbach, hat in Heft 1 des Jahrganges 1936 dieser Zeitschrift eingehend hierüber berichtet.

Warum will man heute die Existenz der Helvella suspecta einfach bestreiten? Kann nicht auch die Früh-Lorchel einen giftigen Doppelgänger haben? Bis vor wenigen Jahren schrieb man doch auch Ramaria botrytis, aurea und flava gesundheitsschädliche Wirkungen zu, während man heute weiß, daß pallida und formosa giftig sind. Ramaria elegans und formosa haben z. B. eine solche Ähnlichkeit, daß sie heute noch von Mykologen zusammengeworfen werden. Wie schwierig sind oft rote Täublingsarten voneinander zu unterscheiden? Man denke ferner an den Pantherpilz und die ähnliche Spissa-Gruppe, an den Perlpilz und Amanita pseudorubescens, an den Hexenpilz und seine nächsten Verwandten usw. Tatsächlich konnte in mehreren Fällen schwerer Lorchelvergiftungen festgestellt werden, daß die Pilze nicht unter Kiefern, sondern unter Fichten gesammelt wurden und daß die Stiele fleischlila gefärbt waren. Berufene Pilzkenner, welche die Nachforschungen bei Lorchelvergiftungen aufnehmen, müßten auf solche Anhaltspunkte ganz besonders achten. Den ständigen Warnungen des Mykologischen Instituts der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, Früh-Lorcheln überhaupt nicht für die Küche zu sammeln, dürfte wohl kein großer Erfolg beschieden sein, denn sie sind als Speisepilze viel zu bekannt und beliebt.

Leider kommt die Früh-Lorchel im Saarland und im angrenzenden Lothringen nicht vor. Auch in den Kiefernwäldern der Pfalz habe ich sie nicht gefunden, so daß ich keine weitgehenden Versuche mit frischen Lorcheln anstellen konnte. Seit 25 Jahren jedoch werden in meiner Familie sehr häufig in Blechbüchsen eingekochte Früh-Lorcheln in großer Menge gegessen, und noch nie hatte ein Familienmitglied über Erkrankungen nach dem Genusse zu klagen. Diese Lorcheln stammten teils aus dem östlichen Deutschland, teils aus Frankreich. Nun hatte ich Ende April 1937 Gelegenheit, mit den Herren Kallenbach und Villinger bei Offenbach am Rande der Kiefernwälder die Früh-Lorchel zu sammeln. Es waren reichlich zwei Pfund. Noch beim Abschied auf dem Bahnhof mahnte Herr Kallenbach zur äußersten Vorsicht. Nichtsdestoweniger wurden jedoch die Lorcheln am nächsten Tage zu Hause als Gemüse im

eigenen Saft, also ohne vorherige Abkochung, zubereitet. Ich ließ sie auf gutem Feuer ausreichend kochen und verzehrte die ganze Menge auf einmal. Das Pilzgericht mundete trefflich, und im Wohlgeschmack ziehe ich die Früh-Lorchel der geschätzten Rund-Morchel vor. Nicht über das geringste Unwohlsein hatte ich zu klagen. Würde die richtige Helvella esculenta tatsächlich auch nur in geringerer Menge die sog. Helvellasäure enthalten, so hätten reichlich zwei Pfund frische Pilze, im eigenen Safte zubereitet, sicherlich nachteilig wirken müssen. Herr Villinger berichtet in seinem oben erwähnten Aufsatze, daß er einmal sogar drei Pfund Lorcheln als „Pilzpfanne", nach der Reinigung in Fett gedünstet, ohne Schaden verzehrt habe.

Es wird endlich Zeit, die wahre Ursache der Lorchelvergiftungen festzustellen. Für das ganze Reichsgebiet müßten mit finanzieller Unterstützung der „Schadenverhütung" vom Mykologischen Institut der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde gute Pilzkenner bestimmt werden, die bei allen vorkommenden Vergiftungsfällen sofort benachrichtigt werden, damit sie an Ort und Stelle die nötigen Nachforschungen anstellen können. Oft dürften es nur einzelne Exemplare der Helvella suspecta gewesen sein, die mit der richtigen esculenta gesammelt wurden. Alle unter Fichten und Tannen gefundenen Lorcheln oder solche, die nicht völlig mit den eindeutigen Beschreibungen der eßbaren Lorchel übereinstimmen, müßten so schnell wie möglich makro- und mikroskopisch untersucht werden. Ebenso wäre es erforderlich, die Wirkung solcher Pilze in vorsichtiger Weise am eigenen Leibe auszuprobieren. Die Angelegenheit ist im Interesse der Volksgesundheit wirklich dringend.

Bemerkenswerte Hausschwammschäden.

Aus der Landesstelle für Pilz- und Hausschwammberatung und dem Mykologischen Institut der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

Von Franz Kallenbach, Darmstadt. / Mit zahlreichen Abbildungen.

(5. Fortsetzung.)

Pfusch-Reparaturen.

Zur Tafel 13, 1937.

Links oben erblickt man die Rückseite eines Hauses. Im oberen Teil ist gerade noch das Küchenfenster ersichtlich. Den ausgeflickten Küchenboden stellt das Bild oben rechts dar. Unter der Küche liegt ein Keller, der im linken unteren Bild dargestellt ist. Es ist genau die gleiche Kellerecke, wie sie auch oben auf dem Küchenbild ersichtlich ist. In dem linken Vorbau befindet sich ein Klosett, das geöffnet im Bild rechts unten erscheint. Vor dem Klosett führt links die Kellertreppe hinunter, wie sie in den Mittelbildern erscheint. Anlaß zu meiner Rateinholung boten die Schwammbildungen, welche sich unter der Kellertreppe (Mittelbild rechts) zeigten. Es waren üppige Hausschwammfruchtkörper vorhanden, trotzdem die Treppe zum großen Teil wenige Jahre vorher erneuert worden war. Später hatte man nochmals den Unsinn begangen, die schon

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): Huber

Artikel/Article: Die Früh-Lorchel 6-8