Speisepilze gehört, ist klar. Wir warnen vor dem Kahlen Krempling. Wer ihn trotzdem ißt, tut es auf eigene Verantwortung.

Sicher gibt es eine Menge Einzelerfahrungen über den Genuß roher Pilze. Eine halbe mappa wurde auf einer Exkursion ohne Schaden verspeist. Ich schlage vor, diese Erfahrungen der D. G. f. P. bekanntzugeben, damit sie zum Wohle der Allgemeinheit verwertet werden können. Sollte es gelingen, eine Liste der Pilze aufzustellen, die in rohem Zustande schädlich wirken, wäre für die Beratung viel gewonnen.

Jahresbericht 1937
der Pilzberatungsstelle bei der Staatlichen Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege zu Dresden

erstattet von Dr. W. Friese.

Im Berichtsjahre 1937, das im allgemeinen in hiesiger Gegend als ein gutes Pilzjahr anzusprechen ist, sind insgesamt 471 Pilzbestimmungen kostenlos ausgeführt worden. Der sehr giftige grüne Knollenblätterpilz (Amanita phalloides) wurde nur einmal zur Bestimmung vorgelegt, dagegen der gelbe Knollenblätterpilz (Amanita mappa) in 4 Fällen. Der Birkenreizker (auch zottiger Reizker genannt) war einmal an Stelle des echten Reizkers gesammelt worden.

Die Frage der Verhütung von Vergiftungen mit der Frühjahrslorchel, die in beträchtlichen Mengen an Stelle der Speisemorchel gehandelt wird, hat die Pilzberatungsstelle wiederum stark beschäftigt. Die Frühjahrslorchel, die in getrocknetem Zustande völlig ungiftig ist, stellt trotz ihrer anerkannten Giftigkeit in frischem Zustande einen beträchtlichen Handelsartikel auf dem Pilzmarkt dar. Auf ein Handelsverbot, die Frühjahrslorchel betreffend, konnte, im Gegensatz zu manchen anderen Ländern, nicht zugekommen werden, denn es ist möglich, den Pilz zu entgiften, wenn man ihn nur genügend mit siedendem Wasser mehrmals abbrüht und das Brühwasser wegschüttet. Von dieser Erwägung ausgehend, hat das Sächs. Ministerium des Jnnern auf Anregung der Landesstelle unter dem 18. März 1937 die folgende Verordnung über den Handel mit Lorcheln (Morcheln) erlassen:

„Sächs. Verwaltungsblatt, Teil I, Nr. 153. Handel mit Lorcheln (Morcheln).

Zur Verhütung von Gesundheitsschädigungen durch den Genuß von frischen Lorcheln (Morcheln) wird folgendes angeordnet:

In allen Geschäften und Markthallen oder Marktständen (z. B. auf Wochenmärkten), wo frische Lorcheln (Morcheln) feilgehalten werden, sowie im Hausierhandel mit diesen Pilzen ist an den Verkaufsstapeln, auch in Schaufenstern oder sonstigen Auslagen, in jedem Falle eine für den Käufer sichtbare Warnung anzubringen, die folgenden Wortlaut haben muß:

Achtung! Schadenverhütung!

Morcheln oder Lorcheln

mindestens 2mal mit siedendem Wasser

5 Minuten lang abbrühen!

Gesamtes Brühwasser wegschütten!

Die Warnung ist auf einem festen Karton von der Größe 30×16 cm mit Tinte oder mit Druckschrift anzubringen. Die Lebensmittelpolizei hat zu prüfen, ob die Warnung in allen Fällen in den Verkaufsstellen vorhanden ist.

Die Verordnung tritt mit der Veröffentlichung in Kraft. Der Reichsstatthalter in Sachsen — Landesregierung — Ministerium des Innern 18. März 1937, Nr. Xb: 54033b (VBl. I. 19. 3. 37 S. 135)."

Bei dem Zustandekommen dieser Verordnung hat sich auch besonders die Reichsarbeitsgemeinschaft „Schadenverhütung" dafür eingesetzt, mit der die Pilzberatungsstelle immer engste Fühlung aufrechterhält. Die Verordnung ist in befriedigender Weise durchgeführt worden und dürfte die erwartete Wirkung gebracht haben.

Wenn auch bis jetzt wohl noch kein Vergiftungsfall mit Lorchel-Konserven (Dosenware) bekannt geworden ist, weil in den Konservenfabriken anscheinend das Koch- oder Brühwasser an sich schon weggegossen wird, so erscheint es trotzdem nicht angängig, konservierte Lorcheln mit „echte Morcheln", „feinste Speisemorcheln" usw. zu beschriften und als solche zu handeln. Es liegt hierin eine irreführende Aufmachung vor, die gegen § 3 des Deutschen Lebensmittelgesetzes verstößt. Beanstandung in diesem Sinne mußte in einem Falle ausgesprochen werden. Ebenso liegt der Fall bei Trockenlorcheln. Auch diese dürfen nicht als „getrocknete Morcheln" in Verkehr gebracht werden. Es erfolgte deswegen eine Beanstandung.

Was den Handel mit anderen Dörrpilzen betrifft, in Frage kommen getrocknete Steinpilze und Mischpilze im Sinne der sächs. Min.-Verordnung vom 21. 3. 1930, so hat sich leider herausgestellt, daß die Qualität von Jahr zu Jahr schlechter wird. Es liegt das offenbar daran, daß zur Herstellung der Trockenpilze große Mengen madiger Frischpilze verwendet werden, das sind solche, die von den Larven der sogenannten Pilzfliege (Pilzmücke) mehr oder weniger zerfressen sind. Es muß auch an dieser Stelle ausdrücklich betont werden, daß die Heranziehung madiger Frischpilze zur Dörrpilzherstellung unzulässig ist, denn diese sind als verdorben anzusehen, und verdorbene Lebensmittel dürfen nicht als Ausgangsmaterial für Konserven etc. dienen. Ferner kommen vielfach Trockenpilze in den Handel, die späterhin infolge unsachgemäßer

Lagerung von der Kornmotte befallen und von deren Larve zerfressen sind. Für den Lebensmittelchemiker bietet die Feststellung, welche Art des Larvenbefalles vorliegt, durchaus keine Schwierigkeit.

In Verbindung mit der amtlichen Lebensmittelkontrolle sind hier im Berichtsjahr 76 Proben Trockenpilze untersucht worden, von denen 24, das sind 31,6 Prozent, wegen Larvenfraßes beanstandet werden mußten. Außerdem werden bei der Herstellung von Trockenpilzen noch immer wertlose Lamellenpilze den nach der genannten sächsischen Verordnung als zulässig allein anerkannten anderen Pilzarten beigemengt. Trockenpilze derartiger Zusammensetzung werden ebenfalls beanstandet, was in 12 Fällen geschehen mußte, das sind 15,8 Prozent der untersuchten Dörrpilzproben. Sonach betrug die Beanstandungsziffer bei Trockenpilzen insgesamt 47,4 Prozent, das ist fast die Hälfte aller zur Untersuchung gekommenen Proben!

Auf Wochenmärkten gehandelte Frischpilze wurden in 4 Fällen begutachtet. Beanstandungen waren nicht auszusprechen.

Dosenkonserven von Pilzen wurden 9 untersucht, davon mußte eine beanstandet werden, da die Ware 25,8 Prozent madige Frischpilze enthielt; 1 Probe war durch Heubazillen verdorben. Irreführende Aufmachung lag in 2 Fällen vor; die eine Konserve war aus an sich ungiftigen Ritterlingen hergestellt worden, auf dem Dosenetikett waren jedoch Butterpilze abgebildet. Die andere Probe war als „feinste Speise-Morcheln" bezeichnet, sie enthielt jedoch nur Frühjahrslorcheln.

Eine Probe Pilzextrakt lag zur Untersuchung vor, er war durch zu lange Lagerung sauer geworden und völlig zersetzt. Ein als „Pilzabfall" gehandeltes Dörrpilzprodukt erwies sich als einwandfrei.

Pilzgerichte waren in 5 Fällen auf das Vorhandensein giftiger Pilzarten zu untersuchen. In 4 Proben war der zottige Reizker nachweisbar, in einer Kartoffelbovist.

Ein eigenartiger Fall verdient besondere Erwähnung. Zur Anregung der Geschlechtslust beim Rindvieh werden in manchen Gegenden noch heutzutage die getrockneten Fruchtkörper der warzigen Hirschbrunst (Hirschtrüffel = Elaphomyces cervinus = Boletus cervinus) den Tieren eingegeben. Dieser Pilz ähnelt in allen seinen Teilen weitgehend dem Kartoffelbovist (Scleroderma vulgare). Deshalb erscheint es nicht verwunderlich, daß ein Mensch, der Hirschbrunst genießen wollte, an deren Stelle Kartoffelbovist erwischt hatte und infolge des Genusses lediglich sehr üble Magen- und Darmbeschwerden zu erdulden hatte.

Ein Pilzsuppenwürfel lag zur Untersuchung vor, weil Verdacht bestand, daß darin keine Pilzteile enthalten waren. Es konnte aber nachgewiesen werden, daß zur Herstellung sehr fein gemahlenes Pilzpulver gedient hatte. Der ausgesprochene Verdacht erwies sich demnach als unbegründet.

Holzzerstörende Pilze, deren Art zu ermitteln war, wurden in 8 Fällen eingeliefert. Dreimal lag echter Hausschwamm (Merulius lacrymans) vor, bei den übrigen 5 Fällen handelte es sich um Trockenfäule.

Einmal wurden Äpfel eingeliefert, auf deren Außenseite kreisförmige dunkle Flecken zu erkennen waren. Man vermutete, daß sie durch Steinstaub aus einem Steinpochwerk hervorgerufen worden seien. Die Untersuchung ergab jedoch, daß ein Befall von Fusicladium vorlag.

Mündliche oder schriftliche Auskünfte, Pilze betreffend, wurden in 17 Fällen erteilt. Die Art der Anfragen ließ erkennen, daß die Bevölkerung sich mehr und mehr für Pilzkunde interessiert, was sich auch dadurch zu erkennen gab, daß vielmal Pilze vorgezeigt wurden, die außergewöhnliche Merkmale aufwiesen, deren Art aber allenthalben bekannt war. Namentlich wurden oft riesenwüchsige Pilze vorgelegt, so eine Speisemorchel von 18 cm Höhe und ein Exemplar des Riesenbovist (Globaria bovista) mit einem Durchmesser von 32 cm. Als besonders merkwürdig erwiesen sich 2 Exemplare des Birkenporlings, an einem Stück Birkenstamm sitzend, von denen das eine die Wachstumsform eines Boletus angenommen hatte. Dieses Vorkommnis soll der Seltenheit halber besonders veröffentlicht werden.

Gelegentlich der Tagung der Arbeitsgemeinschaft sächsischer und mitteldeutscher Lebensmittelchemiker zu Dresden am 30. Oktober 1937 wurde vom Berichterstatter ein Vortrag über den p^H-Wert von Pilzpreßsäften gehalten.

Veröffentlichungen aus dem Arbeitsbereich der Pilzberatungsstelle erschienen im Berichtsjahre die folgenden:

1. Jahresbericht 1936 der Pilzberatungsstelle. Zeitschrift für Pilzkunde 1937, Heft 2, S. 37—40.
2. Friese: Trockenpilze II. Deutsche Lebensmittel-Rundschau 1937, Nr. 3, S. 27—29.
3. Friese: Wie schütze ich mich vor Pilzvergiftungen? (Aufgaben und Ziele volkstümlicher Pilzberatung). Pharm. Zentralhalle f. Deutschl. 1937, Nr. 7, S. 98—105.

Bericht der Hessischen Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung und des Mykologischen Institutes der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt für das Jahr 1937.

Zu Ende September 1937 fand dank der Unterstützung durch die Hessische Landesregierung für die entsprechend ausgewählten Sachberater aus der hessischen Lehrerschaft ein besonderer Lehrgang über Pilzaufklärung statt. Auf diese Weise soll die Pilzaufklärung über die Schule in das Volk hineingetragen werden. Außerdem soll hierdurch in jedem Kreis ein sachkundiger Berater für die Öffentlichkeit vorhanden sein. Zur allgemeinen Pilzaufklärung wurden im verflossenen Jahr wieder unsere gemeinverständlichen Merkblätter durch die ganze Presse verbreitet, durch die Reichsarbeitsgemeinschaft Schadenverhütung, durch die Schulen usw. Die Post-Ein- und -Ausgänge beliefen sich auf über 10000, wozu nochmals der Drucksachenversand unseres Aufklärungsmaterials kommt. Trotz der schlechten Pilzwitterung durch die große und

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): Friese Walther

Artikel/Article: Jahresbericht 1937 der Pilzberatungsstelle bei der Staatlichen Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege zu Dresden 74-77