

Erfahrungen, wie sie Dr. Neuhoff mitteilt, haben wir auch in Dresden gemacht. Im Jahre 1937 verzehrte ein Pilzfreund den „Halsbandritterling“. Er hatte ihn nach der Abbildung im Michael erkannt. Die Folge war eine, wenn auch zum Glück nicht schwere, aber immerhin sehr unangenehme Vergiftung. Nach der Angabe: eßbar im Michael wurde aber der Grund der Vergiftung nicht in den Pilzen, sondern in dem aufgewärmten, vielleicht nicht mehr ganz einwandfreien Fleischgericht gesucht. 1938 wurde der Versuch wiederholt. Es wurde ein Gericht verzehrt, das nur aus Halsbandritterlingen bestand. Diesmal konnte kein Zweifel bestehen, daß sich vier Personen durch den Pilz vergiftet hatten. Bei den zwei Mädchen waren die Vergiftungserscheinungen nach einem Tag überwunden, bei der Frau erst nach zwei Tagen und bei dem Manne gar erst nach vier Tagen.

Ein Einzelfall? Ist der Pilz nicht oft schon ohne Schaden verzehrt worden? Mag sein, aber schon ein Einzelfall genügt, einen Pilz von der Liste empfehlenswerter Arten zu streichen. Es gibt genug einwandfreie Arten. Es wird zwar darauf hingewiesen, den Pilz vorher abzubrühen. Ein Pilz aber, der erst abgebrüht werden muß, gehört nicht in den Korb eines Pilzsammlers, denn es werden fast stets verschiedene Arten eingebracht. Welche Hausfrau gibt sich die Mühe, die Pilze zu sortieren und auf zweifache Weise zuzubereiten?

Übrigens wird auch in der Schweiz *Tricholoma robustum* zu den gesundheitsschädlichen Pilzen gezählt, und zwar zu denen, deren Genuß nach kurzer, verborgener Einwirkungszeit lokale Reizwirkung auf Schleimhäute und Verdauungsorgane ausübt. (Schw. Ztschr. f. P., 1936 Heft 7).

Pilzhandel in den Dresdner Markthallen 1939.

Von F. Engbl, Dresden.

1939 war kein besonders günstiges Pilzjahr. Trotzdem wurden zur Hauptpilzzeit in der Großmarkthalle täglich etwa 5—600 Zentner Pilze angefahren. Von 5 Uhr ab werden die „Stiegen“ zurechtgestellt. Punkt 6 Uhr stürmen die Kleinhändler in die Gänge. Verbraucher haben keinen Zutritt. Gegen 8 Uhr hat sich der Markt bereits geleert. Die Kleinhändler bringen die Ware in ihre Verkaufsstände in der Stadt oder hinaus aufs Land, denn Dresden versorgt auch die Umgebung in einem Umkreise von 40—50 km und weiter.

Die große Menge von Pilzen wird laufend durch Stichproben geprüft. Es besteht daher keine Gefahr, daß Giftpilze unterlaufen; denn auch die Großhändler kennen die 15 Arten, die sie handeln, sehr gut. Die Kontrolle erstreckt sich so besonders auf die Güte der Ware. Außerdem ist es ja nur die 1. Kontrolle. In den beiden Kleinhandelsmarkthallen werden die Pilze von den Aufsichtsbeamten außerdem nochmals durchgesehen.

Im April wurde die Lorchelernte gebracht. In Sachsen besteht die Vorschrift, daß Lorcheln (fälschlich Morcheln genannt), nur mit einem Hinweis auf Abbrühen verkauft werden dürfen. Man kann darüber verschiedener Meinung sein, denn für Morcheln ist kein Abbrühen notwendig. Morcheln sind jedoch hier völlig unbekannt, wohl aber werden die Lorcheln vielfach als Morcheln bezeichnet, und die Händler würden die Anordnung nicht befolgen, weil sie nach ihrer Ansicht nur Morcheln verkaufen. Jedenfalls ist in Sachsen keine Lorchelvergiftung bekannt geworden, seit die Anordnung durchgeführt wird, und somit ist ihr Zweck erreicht.

Mitte Juni setzten die Pfifferlinge ein, zuerst nur zögernd mit 10 bis 20 Zentnern, bald aber mit 50 und mehr Zentnern täglich. Einige Male wurden von dem Typ abweichende Formen gefunden (*C. amethysteus* Quéf. u. *pallidus* R. Sch.), die von den Händlern herausgelesen wurden. Da es sich nur um vereinzelte Exemplare handelte, wurden sie entfernt, um nicht unnötige Beunruhigung hervorzurufen. Die Pfifferlinge hielten die ganze Pilzzeit über in größeren Mengen an.

Mitte Juli erschienen einige Tage die ersten Steinpilze. Ende August wurden sie in größeren Mengen gebracht. Leider waren sie sehr madig. Ein großer Teil mußte verworfen werden. Es wurden beide Formen gehandelt: *B. reticulatus* (Schaeff.) Boud. und *pinicola* Vitt., dagegen ist mir *B. aereus* (Bull.) Fr. auf meinen 82 Kontrollgängen nicht vorgekommen. Dem hellen Steinpilz wird der Vorzug gegeben.

Im Herbst war die Haupternte im Oktober. Butterpilze (*B. luteus*) und Sandpilze (*B. variegatus*) beherrschten den Markt. Am 16. Oktober mußten 2 Waggons zu alte Pilze vernichtet werden. Bis Ende November wurden die Herbstpilze gebracht: Grünlinge und Schneepilze. Nach vorsichtiger Schätzung sind ungefähr 8000 dz Pilze durch die Großmarkthalle dem Handel zugeführt worden. Die Nachfrage ist groß, der Markt aufnahmefähig. Es soll versucht werden, den Handel durch Einführung neuer Arten zu erweitern.

Wieder eine Vergiftung mit dem nebelgrauen Trichterling (*Clitocybe nebularis*)?

Von Hildebrandt, Celle.

Vor kurzem fand ich auf der Pilzjagd nur den Graukopf, den nebelgrauen Trichterling (*Clitocybe nebularis*) in guten Stücken. Wir haben solche Pilze in jedem Jahr gesucht. Sie sind uns immer gut bekommen. In diesem Jahr war ich mit meiner Frau allein. Wir hatten Schweinebraten und ihn auch aufgewärmt gegessen; dabei natürlich die zubereiteten Trichterlinge. Am Freitag kaufte ich dann lebende Schleien, die wir dann zum Abendbrot aßen, ebenfalls mit nebelgrauen Trichterlingen. Am Sonnabendvormittag aß ich zum Frühstück eine aufgewärmte Schleie mit ebenfalls aufgewärmten Pilzen, die aber erst am Freitagnachmittag gesammelt und am Abend gekocht wurden, nach unseren bisherigen Erfahrungen also vollständig einwandfrei waren.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1939

Band/Volume: [18_1939](#)

Autor(en)/Author(s): Engel F.

Artikel/Article: [Pilzhandel in den Dresdner Markthallen 1939 86-87](#)