Durch Kallenbachs anderweiten Veröffentlichungen sind bereits zahlreiche weitere Fundorte dieses seltenen Pilzes bekannt geworden, die in einer späteren Verbreitungskarte noch mitgeteilt werden sollen. Jeden neuen Fundort wolle man daher mit genauen Unterlagen an die Schriftleitung in Darmstadt melden.

25 Jahre Pilzmarkt-Kontrolle.

Erinnerungen von W. Villinger, Offenbach a. M.

Zur selben Zeit, da wir dem Herausgeber der Zeitschrift für Pilzkunde zum Erscheinen des 25. Jahrganges unsre besten Glückwünsche darbringen, verbunden mit dem Ausdruck des Dankes für die in oft schweren Zeiten geleistete Mühe und Arbeit, da wird es auch ein Vierteljahrhundert, seit die Stadt Offenbach am Main eine ständige Pilzkontrolle auf dem Wochenmarkt eingeführt hat. Da ist es wohl angebracht, auch einmal auf diese dem Wohl der Allgemeinheit dienende Einrichtung und ihre segensreiche Wirkung einen Rückblick zu werfen.

Es war im Kriegsjahr 1917. Not und Elend nahmen in weiten Kreisen der Bevölkerung mangels einer planmäßigen und durchgreifenden Organisation in der Lebensmittelversorgung immer mehr zu. Besonders die Knappheit in der Fleischversorgung war es, die jetzt auf einmal den früher gar nicht beachteten, ja vielfach verschmähten Pilzen eine liebevolle Beachtung zuteil werden ließ. Als in dieser Zeit ein Aufruf zur Gründung eines „Vereins der Pilzfreunde" in den städtischen Zeitungen erschien, kamen nahezu hundert Personen zur Gründungsversammlung. Die meisten hatten dabei die stille Hoffnung, von erfahrenen Pilzsammlern auf „fette Weideplätze" im Walde geführt zu werden, wo sie auf einfache, mühelose Weise Körbe und Kasten mit „Fleisch aus dem Walde" füllen könnten.

Auf dem Wochenmarkt drängten sich die Käufer um die Körbe mit Pilzen und nahmen den Händlern die Ware um jeden Preis ab, ohne eine Gewähr dafür zu haben, ob die erstandenen Pilze auch einwandfrei eßbar waren. Das Kriegs-Ernährungsamt und die Organe der Gesundheits-Polizei konnten in dem Bewußtsein, daß es giftige und ungenießbare Pilze gibt, diesem Treiben nicht unbedenklich und untätig zusehen, und so wurde ich als „sehr guter Pilzkenner" ersucht, „ehrenamtlich" eine Nachschau der Pilze auf dem Wochenmarkt zu halten. Als Ausweis wurde nachfolgende „Bescheinigung" ausgestellt:

> Herrn W. V. wird hiermit bescheinigt, daß er im Auftrage des Oberbürgermeisters, im Einvernehmen mit dem Polizeiamt, die Pilzkontrolle auf dem hiesigen Wochenmarkt ehrenamtlich ausübt.
>
> Der Oberbürgermeister u. das Gr. Polizeiamt.
>
> Offenbach a. M., 10. Oktober 1917.

Wie notwendig dieser Ausweis war, zeigte sich sofort insofern, als manche Verkäufer sich gegen eine Untersuchung ihrer Pilze sträubten, weil sie wohl von einwandfreier Beschaffenheit ihrer Ware selbst nicht

überzeugt sein mochten; denn die meisten kannten sicher nur Pfifferlinge und Steinpilze, brachten jedoch unbedenklich allerlei Sammelsurium zum Verkauf. Ja, sogar Knollenblätterpilze waren öfters darunter, und solch leichtsinnigen und unwissenden Verkäufern wurde für den Wiederholungsfall die dauernde Verweisung vom Pilzmarkt angedroht. Es läßt sich denken, daß die Untersuchung nicht ganz einfach war, da in Körben und Kasten oft 20—30 Pfund wie Kraut und Rüben durcheinander lagen. Da mußte der ganze Inhalt ausgeleert werden, um die unbrauchbaren Stücke auszulesen. Diese Maßnahme erregte freilich oft den Unwillen der Verkäufer; aber der weitere Hinweis auf die unter der sommerlichen Wärme naturgemäß eintretende Zersetzung der zusammengedrückten Ware leuchtete allmählich manchem ein und bewog ihn, das Sammelgut in kleinere Mengen zu verteilen.

Bei manchen Verkäufern war die Untersuchung sehr schnell erledigt, z. B. bei solchen, die alles „mit Dreck und Speck" vom Waldesboden aufgenommen hatten und so zum Verkauf bringen wollten; sie wurden sofort, nötigenfalls mit Hilfe der Marktpolizei, vom Markt verwiesen. In einem anderen Falle mußte ein Pilzjäger zu seinem größten Erstaunen sein Bündel schnüren; er hatte einen Sack voll Gallen-Röhrlinge gesammelt, die er als Steinpilze verkaufen wollte.

Ab und zu wurden auch Pilze mitgebracht, die den Sammlern ganz unbekannt waren, aber so „schön und einladend aussahen", daß sie sie für eßbar hielten, und nun war die Frage, ob sie diese auch verkaufen dürften. Manchmal waren es gute Speisepilze, oft aber auch solche, bei denen die Aufforderung, ein Stückchen zu versuchen, zur Aufklärung genügte; da wußte man schon, daß es sich um einen bitteren (Boletus pachypus, Collybia maculata) oder um einen brennend scharfen (Lactarius torminosus, rufus) handelte. Um den Sammlern Gelegenheit zu geben, die wichtigsten Speise- und Giftpilze, sowie auch die häufigsten unschädlichen, aber ungenießbaren kennenzulernen, ließ die Stadtverwaltung nach meinen Angaben einen großen eisernen Schaukasten am Markthause anbringen, worin während der ganzen Pilzzeit immer frische Pilze der verschiedenen häufigen Arten, vor allem aber Knollenblätterpilze zu sehen waren.

Einmal brachte mich doch eine Bauersfrau in Verlegenheit. Sie brachte im September 1921 einen Waschkorb voll wunderschöner, fleischiger Pilze aus einer weiter entlegenen Ortschaft mit der Bahn zum Markt. Die Art war mir gänzlich fremd. Der Geruch frisch gebratenen Ochsenfleisches stieg aus dem Korbe auf. Bei näherer Betrachtung stellte ich fest, daß es sich um eine Tricholoma-Art von der Größe und Haltung des Tr. Georgii handelte, und eine Kostprobe erlaubte mir, die Pilze zum Verkauf freizugeben. Die Bestimmung nach Rickens Blätterpilzen als „Tricholoma cnista" war mir zweifelhaft, da dort angegeben ist „auf subalpinen Weideplätzen". Aber unser Altmeister, dem ich sofort einige Stücke zusandte, bestätigte mir die Richtigkeit. Diese Seltenheit war

übrigens die einzige Art, die ich durch meine Tätigkeit als Pilzbeschauer kennengelernt habe.

Recht schlau fing es eine Bäuerin an, um aus ihrer Ware einen hohen Erlös zu erzielen. Sie hatte von ihrem Acker fünf ziemlich große Riesen-Boviste (Globaria bovista) mitgebracht und verkaufte sie den staunenden Marktbesuchern in appetitlichen, weißen Scheiben zu je zehn Pfennig. Die Käufer, die solche kolossale Pilze noch nie gesehen hatten und wohl etwas ganz Feines erwarteten, werden sich über die „Geschmacklosigkeit" nicht wenig gewundert haben!

Im allgemeinen gibt es unter den Händlern zwei Arten: die einen bringen die Pilze so zum Markt, wie sie der Wald liefert, mit Laubresten, Nadeln, Sand usw. behaftet; nur die Stielenden sind abgeschnitten. Andre geben ihrer Ware ein besseres Aussehen, indem sie die Pilze säubern, und verlangen dann einen höheren Preis. Die ganz Schlauen lassen den Pilzen eine besonders liebevolle Behandlung zuteil werden dadurch, daß sie sie waschen. Da mußten sie sich aber sagen lassen, daß für solche gewässerte Pilze ein höherer Preis nicht gerechtfertigt ist, da sie viel schwerer wiegen als trockene. Schließlich merkten sie auch, daß die nassen Pilze, wenn sie längere Zeit in der Juli- oder Augusthitze in den Körben standen, bald „matschig" wurden, ja sogar Spuren von Fäulnis zeigten. Mehrmals mußten ganze Körbe voll solcher Ware entfernt werden, um die Käufer vor Schädigung zu bewahren. An dieser Stelle kann auch gesagt werden, daß in den 25 Jahren der Pilz-Untersuchung kein einziger Fall von Vergiftung durch Marktpilze vorgekommen ist.

Die Untersuchung wurde vor Schulbeginn zwischen 7 und 8 Uhr vorgenommen und dauerte während der Hauptpilzzeit, also im August bis Oktober, gewöhnlich eine Stunde. Zeitraubend und erschwerend war dabei der Umstand, daß den Pilzverkäufern kein bestimmter Platz angewiesen werden konnte; denn manche hatten noch andre Waren, meist Obst und Gemüse, waren auf dem ganzen großen Marktplatz zerstreut und mußten an ihren Ständen aufgesucht werden. Nach beendigter Untersuchung wurde jedem Verkäufer unter Tagesdatum eine Bescheinigung ausgestellt, und die Marktpolizei wachte darüber, daß niemand Pilze feilbot, der keinen Zulassungsschein vorweisen konnte.

Den Hauptanteil aller Marktpilze stellten jederzeit die Pfifferlinge, die als erste im Juni erschienen und trotz hohen Preises (2,— bis 1,60 RM. für das Kilogramm) stets rasch Abnehmer fanden. Der Grund ist einfach: Pfifferlinge sind allgemein bekannt, haben keinen gefährlichen Doppelgänger und sind madenfrei. Bei den bald nachfolgenden Steinpilzen ist der Käufer schon bedenklicher; die Erfahrung hat ihn gelehrt, daß selbst junge Exemplare schon madig sind. Wohl werden bei der Untersuchung die Hüte aufgeschnitten, um madenfreie und weiße Beschaffenheit des Fleisches festzustellen.

Wenn aber die Pilze erst am andern Tage oder noch später zubereitet werden, wie es doch tatsächlich vorkommt, kann es darin „lebhaft her-

gehen". Übrigens kann die Pilz-Untersuchung keine Gewähr dafür übernehmen, daß nicht hie und da ein „Würmlein" sich versteckt hält. Man kann ja auch von dem Obstverkäufer nicht verlangen, daß er z. B. für madenfreie Kirschen oder Zwetschen garantiert. Die Käufer werden auch immer belehrt, beim Waschen der Pilze etwas Salz oder Essig zuzufügen, wodurch die Maden aus ihren Schlupfwinkeln vertrieben und dann mit dem Waschwasser fortgeschüttet werden können.

Die anderen Marktpilze bleiben mengenmäßig weit hinter Pfifferlingen und Steinpilzen zurück; nur die Stoppelpilze (Hydnum repandum), die Ende Oktober oder im November den Abschluß bilden, werden bei günstiger Witterung zentnerweise angefahren. Die andren wenigen Arten, die alljährlich auf dem hiesigen Markt erscheinen, sind:

Grünling (Tricholoma equestre), Krause Glucke (Sparassis ramosa), Gelber Ziegenbart (Ramaria flava), Gelber Ziegenbart (Ramaria aurea), Rotkappe (Boletus rufus), Champignon (Psalliota campestris), Echte Reizker (Lactarius deliciosus), Perlpilz (Amanita rubescens).

Diese, zum Teil weniger bekannten Arten werden nicht von jedem Pilzliebhaber gerne genommen, und man muß sie oft durch Zureden und Angabe der besten Verwendungsart erst „mundlich" machen. Gerade in diesem Punkt müßte unsere Aufklärungsarbeit weit mehr einsetzen und während der Pilzzeit öfters Angaben über einfache Pilzgerichte aus verschiedenen eßbaren Arten in die Tageszeitungen bringen. Unsere Z. f. P. hat schon wiederholt solche Rezepte mitgeteilt, die unter Quellenangabe veröffentlicht werden dürfen.

Es war mir anfangs nicht recht erklärlich, warum hier so wenig Arten auf den Markt gebracht werden, obwohl in den ausgedehnten Waldungen unsrer Mainebene und der angrenzenden Ausläufer von Spessart und Odenwald zahlreiche gute Arten zu finden sind. Es fehlen z. B., um nur einige zu nennen:

Morchel (Morchella esculenta), Maischwamm (Tricholoma Georgii), Hexenpilz (Boletus miniatoporus), Sandpilz (Boletus variegatus), Butterpilz (Boletus luteus), Schmerling (Boletus granulatus), Maronenpilz (Boletus badius), Ziegenlippe (Boletus subtomentosus), Kapuziner (Boletus scaber), Hallimasch (Clitocybe mellea), Graukopf (Clitocybe nebularis), Violetter Ritterling (Clitocybe nudum), Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis), Blut-Champignon (Psalliota silvatica), Herbst-Trompete (Craterellus cornucopioides), Trompeten-Pfifferling (Cantharellus tubaeformis),

fast lauter Arten, die in Menge gesammelt werden könnten.

Als Gründe dieses Mangels habe ich durch die Unterhaltung mit den Pilzverkäufern allerlei erfahren; für den Verkauf eignen sich nicht

1. alle schmierigen Pilze, da sie erst abgezogen werden müßten, um sie in sauberem Zustande feilzuhalten (Schmerling, Butterpilz, Gold-Röhrling, Kuhmaul),

2. solche, die durch düsteres Aussehen für viele Leute nicht einladend sind (Herbst-Trompete, Trompeten-Pfifferling),
3. andere, deren Fleisch sich verfärbt (Hexenpilz, Ziegenlippe, Maronenpilz, Sandpilz),
4. alle, die durch den Transport unansehnlich werden (die weichen, dünnfleischigen Arten, z. B. Stockschwämmchen, Mehlpilz, Perlpilz usw.),
5. manche, die einen absonderlichen Geruch oder Geschmack haben (Graukopf, Hallimasch),
6. weiße Arten, die mit den weißen Knollenblätterpilzen verwechselt werden könnten (Tricholoma columbetta, Clitocybe candida usw.).

Den Verkaufspreis der Pilze machen die Händler unter sich selbst aus, und der Pilzbeschauer hat keinen Einfluß auf die Preisbildung; er kann höchstens eine beratende Stellung dabei einnehmen. Die Marktpolizei sorgt dafür, daß die Preise sich in angemessenen Grenzen halten. Über die wechselnde Höhe derselben, je nach Jahreszeit und Vorkommen, habe ich in verschiedenen Marktberichten in der Z. f. P. Angaben gemacht. Im allgemeinen kann gesagt werden, daß die Preise nicht zu hoch waren.

Die ersten Pfifferlinge und Steinpilze mußten wohl wie Fleisch bezahlt werden, aber es erforderte auch die Arbeit eines ganzen Tages, einige Kilo zu sammeln, und dazu kamen oft noch Unkosten für Bahn- oder Omnibusfahrt. Das zunehmende Wachstum und Angebot führten immer bald eine Preissenkung herbei, so daß selbst die schönsten jungen Steinpilze unter dem halben Fleischpreis zu haben waren. Die wohlfeilste Sorte war zugleich die letzte, der Stoppelpilz; wegen des etwas bitterlichen Geschmacks älterer Stücke ist er nicht sehr begehrt und erzielt nur 20—30 Pfennig je Kilogramm.

Wie bei jedem Handel gibt es auch im Pilzhandel „tüchtige Geschäftsleute", die andre für sich arbeiten lassen; solche finden sich in fast jedem Dorf mit Waldumgebung. Sie kaufen die sämtlichen Sammelergebnisse der Pilzler, natürlich besonders der Kinder! — wohlfeil auf, verteilen sie nach Sorten in besondere, luftdurchlässige Kasten (Steigen) und bringen sie zum Markt, um sie mit gutem Gewinn zu verkaufen. Ähnlich machen es auch hier ansässige Händler; sie übernehmen die ganze Ware eines Sammlers zum Verkauf, so daß er weder Arbeit mit dem Verkauf noch Zeitversäumnis hat und gleich einen größeren Geldbetrag bekommt.

Während in andren Städten laut mehreren, in der Z.f.P. veröffentlichten Berichten ein Verzeichnis der zum freien Verkauf zugelassenen Pilze durch Sachverständige aufgestellt ist, besteht in unsrer Stadt eine solche „Marktordnung für Pilze" nicht; es ist dem Ermessen des Pilzbeschauers anheimgegeben, welche Pilze er für den Verkauf zuläßt oder ablehnt. Da außer den oben genannten wenigen Arten kaum einmal eine andre auf den Markt gebracht worden ist, war ein besonderes Verzeichnis der Marktpilze für Offenbach bislang nicht notwendig. Im allgemeinen Interesse wäre es aber doch wohl angebracht, eine solche Liste zu ver-

öffentlichen, um den Pilzliebhabern, die für eignen Gebrauch sammeln, sowie insbesondre den Inhabern von Obst-, Gemüse- und andren Lebensmittelgeschäften eine Richtschnur zu geben, welche Pilze sie verkaufen dürfen. Sie erwerben die Ware, die keinerlei Kontrolle untersteht, unbeschwert durch irgendwelche Pilzkenntnisse, meist im Hausierhandel. Manchmal liegen solche Pilze, die wegen höherer Spesen einen höheren Verkaufspreis verlangen, tagelang in wenig luftigen Räumen und können dann gesundheitsschädlich wirken. Auch die Trocken- oder Dörrpilze, die auf dem Markt überhaupt nicht, wohl aber in jenen Geschäften angeboten werden, dürften öfters einer Prüfung unterzogen werden; denn es ist ja jedem Eingeweihten bekannt und in unserer Z.f.P. schon mehrfach beklagt worden, daß diese Dörrpilze trotz verlockender Namengebung oft sehr zweifelhaft und zudem durch Madengänge und Mottengespinst verunreinigt sind.

Wenn die Arbeit der Pilzsammler und -Verkäufer auch keine reine Freude gewährt, ja meist mühevoll und zeitraubend ist, so bringt sie doch eine ganz gute Nebeneinnahme. Das läßt sich schon daraus schließen, daß auf dem Pilzmarkt seit Jahren immer wieder dieselben Verkäufer erscheinen, obwohl gar manchmal nicht einwandfreie Ware durch die Untersuchung ausgeschieden werden mußte. Diese Maßnahme war manchem eine bittere Nuß, aber im Interesse der Käufer nicht zu umgehen. Wohl sollen diese durch die Pilzuntersuchung vor Schädigung der Gesundheit geschützt werden, aber die Hauptaufgabe des zielbewußten Pilzbeschauers erblicke ich darin, die Pilzverkäufer zu gewissenhaften, verantwortungsbewußten Mitgliedern der Volksgemeinschaft zu erziehen.

Jahresberichte.

Jahresbericht 1940 über den Pilzhandel in den Dresdner Markthallen.

Von F. Engel.

1940 war das Pilzwachstum nur einige Wochen günstig. Die Frühlingslorchel fehlte vollständig. Seit Jahren war es das erste Mal, daß sie ausfiel. Morcheln werden auf dem Dresdner Markt leider nicht angeboten. Auch der Maipilz ist hier unbekannt. Mitte Juni kamen die ersten Pfifferlinge. Im Juli traten Steinpilze und Braunhäubchen dazu. Anfang August erschienen Butterpilze und Sandpilze, und im September setzte die Hochflut ein. An einzelnen Tagen wurden gegen 1000 Ztr. gehandelt. Doch ließ der Pilzsegen rasch nach. Schon Mitte September tauchten in größeren Mengen Grünlinge und Schneepilze auf, ausgesprochene Herbstpilze, die sonst erst später wachsen. Dafür brachte der Oktober nur wenig Pilze, die außerdem noch stark von Maden befallen waren. Mitte Oktober hörte die Zufuhr gänzlich auf, im Vorjahre erst Mitte November. Trotzdem war sie 1940 etwa doppelt so groß wie 1939. In der Zeit vom 1. September bis

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1941

Band/Volume: 20_1941

Autor(en)/Author(s): Villinger Wilhelm

Artikel/Article: 25 Jahre Pilzmarkt- Kontrolle 34-39