

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

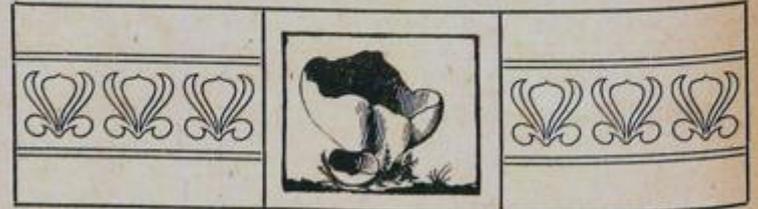
Seidel, M.: Die Ueberwachung der Pilzmärkte

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

Kenntnisse verschaffen. Das kann durch etwa 10 Ausflüge im Laufe eines Herbstes geschehen. Vor allen aber müßte die betreffende Beamtin die gründliche Verwertung der verschiedenen Pilzarten in der vielfältigsten Weise gut verstehen, um dann aus ihrer Praxis heraus allen ratsuchenden Frauen mit ihrer Erfahrung dienen zu können. Gerade die genaue Kenntnis der wirtschaftlichen Ausnützung unserer Waldliebliche ist mit die Hauptsache, die die Pilzsachverständige wissen muß. Hier gibt's in Zukunft noch ein recht dankbares arbeitsreiches Neuland für unsere technischen Lehrerinnenseminare.

Worauf ist bei der Besichtigung der zum Verkauf angebotenen Pilze zu achten? Zunächst muß sich die Pilzsachverständige durch Stichproben überzeugen von der Sortenreinheit der Pilze. Ein wachsames Auge habe sie vor allem auf alte, völlig wässerig und im Zerfall begriffene Schwämme. Pilze enthalten Wasser und Eiweiß und zerfallen sehr leicht. Der Genuß solcher Pilze wirkt gesundheitsschädlich. Pilze mit Schimmelbildung wozu Maronen, Ziegenlippen und Rotsuhröhrlinge leicht neigen, sind vom Verkauf unbedingt auszuschließen. Jeder Speisepilz kann dadurch zum Giftpilz werden. Neue Sorten dürfen nur erst nach genauer Prüfung und mit Angabe ihrer Zubereitung zum Marktverkehr zugelassen werden. Alle Bitterlinge sind selbstverständlich vom Verkauf fernzuhalten. Da es nun unmöglich ist, jede Kiepe bis auf den Boden nachzusehen, empfiehlt sich nach dem Kauf die Nachschau durch die Sachverständige. Bei allen Revisionen hat natürlich die Beamtin in ruhig, freundlich und sachlicher Weise vorzugehen. Das erweckt Vertrauen. In vielen Städten findet man am Markte Anschlagstafeln, auf denen die zum Verkauf zuzulassenden Pilze verzeichnet sind. Mit solchen Verzeichnissen läßt sich nichts erreichen, wenn eben die Bekanntschaft mit den eben angeführten Arten im Volke fehlt. Da würde ich lieber den Stadtgemeinden empfehlen, in eigens dazu hergestellten Glasschaukästen in Bild und in Natura die zum Marktverkehr zugelassenen Speisepilze auszustellen. Solche Schaukästen werden stets von Wissbegierigen umgeben

sein, und die berufsmäßigen Pilzsammler werden aus eigenem Interesse schon die ihnen unbekannteren Arten bald kennen lernen. Die unentgeltliche Verabfolgung von Pilzmerkblättern, von Sachverständigen verfaßt, würde auch dazu beitragen, den Pilzmarkt immer noch zu heben. Je mehr Pilze angeboten, desto mehr sinken die Preise und eine billige und zugleich gesunde Volksernährung liegt ja im eigenen Interesse jeder Stadt. Hier etwas mit in Wort und Schrift beizutragen, soll, wie bisher, auch in Zukunft meine ganz besondere Aufgabe sein.



Limacium cossus Fr. (Starkkriechender Schneckling.)

Von Lehrer Franz Kallenbach, Waldmichelbach i. Obenwald.

Diese seltene Limacium-Art, von der Herr Pfarrer Niden in seinen „Agaricaceae“ unter Nr. 50 schreibt „scheint in Deutschland nicht heimisch zu sein,“ habe ich jetzt an der Bergstraße an zwei Standorten ausfindig gemacht. Wie bei allen seltenen Arten, deren Beschreibung oft immer nur aus der älteren Literatur übernommen werden können, sind auch bei dieser Art manche Literaturangaben mehr oder weniger unzutreffend, während andere, besonders über die mikroskopischen Maße in der gesamten Literatur vollständig fehlen. Ich gebe deshalb im Nachfolgenden eine genaue mikro- und makroskopische Beschreibung von Limacium cossus Fr., die im Original nebst Zeichnung bei mir vorliegt. Eine Reihe von mir gesammelter Exemplare werden durch die Liebeshwürdigkeit von Herrn Geh.-Rat Prof. Dr. Schenk in der Techn. Hochschule (Botan. Institut)

Der Mensch in den Namen unserer verbreitetsten Pilze.

Weihnachts-Plauderei von A. Hochgemuth-Schönfeld b. Dresden.

Abgesehen von den volkstümlichen Pilznamen begegnet man in den offiziellen Namen unserer verbreitetsten Pilzarten, deren Zahl auf 500 angegeben wird, außer anderen Kategorien dem Menschen. Inwieweit dies der Fall ist, soll die folgende Zusammenstellung zeigen.

Zunächst sind es menschliche Gestalten, Männer und Frauen.

Die Namen der Höchsten auf Erden führen der Königs-Röhrling (*Boletus regius*) und der Kaiser-Wulstling (*Amanita caesarea*). Beide Pilze sind sehr große, prächtige Arten in Rot und Gelb. Leider bleibt manchem ihr Genuß versagt, da sie nicht überall auftreten. Der Kaiser-Wulstling galt schon bei den Römern als einer der kostbarsten und gesuchtesten Leckerbissen, und es wird behauptet, daß man ihn seiner Zeit sogar höher als Gold geschätzt habe.

Ebler Herkunft, voller Kraft und feiner Art waren einst die Ritter. Solcher Beschaffenheit darf sich auch das Rittergeschlecht unter den Pilzen rühmen. Die Ritterlinge sind durchweg groß und stark, schmuß in der Farbe, stattlich an Zahl und zum Teil essbar. Wie man jedoch die Raubritter mied, so muß man auch einige der Ritterlinge

meiden, z. B. den schwefelgelben Ritterling (*Agaricus sulfureus*). Ein unechter Ritter nach Herkommen und Wert ist der rotbraune Kuh-Bräunling (*Cortinellus vaccinus*). Er hat einen bitteren Geschmack und gehört streng genommen garnicht zu den Ritterlingen. Anderen dagegen soll man mehr Zutrauen schenken, so dem rötlichen Ritterling (*Agaricus rutilans*), der besonders am Grunde alter Stämme und Baumstümpfe wächst, und ferner dem grauen Ritterling (*Agaricus portentosus*), der in unseren Nadelwäldern in Gemeinschaft mit seinem Better, unserem Grünling, vorkommt.

Riesen in ihrer Art sind die Riesen-Morchel (*Gyromitra gigas*) mit 10 cm breitem und hohem Hüte und der Riesen-Stäubling (*Lycoperdon bovista*), der mitunter die Größe eines Kinderkopfes hat. Beide Riesen weichen zwar in ihrem Bau vollständig voneinander ab, vertragen sich aber trotzdem recht gut — im Magen, nur muß der Riesen-Stäubling noch jung und saftig sein. Aus den Reihen der Löcherpilze geht der stärkste der Riesen hervor. Es ist der Riesen-Porling (*Polyporus giganteus*). Er erreicht eine Höhe von über 1 m. Die halbkreisförmigen Hüte werden bis 30 cm groß und stehen dachziegelartig übereinander; ihre Stiele sind am Grunde zu einem dicken Knollen verwachsen. Geruch und Geschmack des Riesen-Porlings werden als säuerlich und unangenehm bezeichnet.