

E. Lepik

Valge kärbseseen, meie metsade
kardetavamaid mürkseeni

(Über einer Pilzvergiftung durch *Amanita verna* Bull.)

TARTU ÜLIKOO
RAAMATUKOGU

N. Witkowski

Lühike ülevaade Tartu seeneturust 1934

(Kurzer Bericht über den Pilzmarkt in Tartu im Jahre 1935)

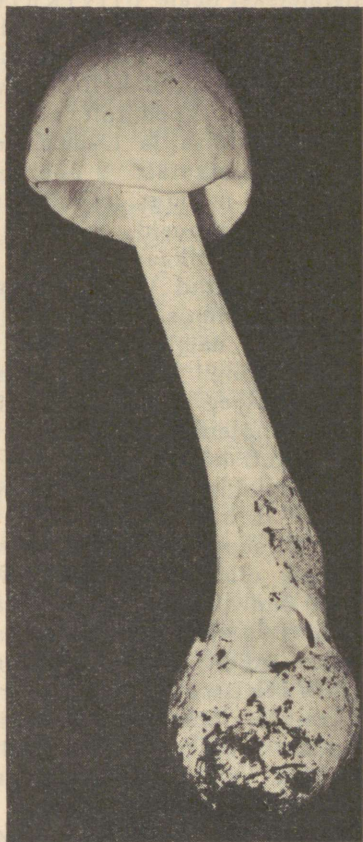
VALGE KÄRBSESEEN, MEIE METSADE KARDETAVAMAID MÜRKSEENI.


Elmar Lepik.

Seenmürgistused meil pole mitte väga sagedad, sest seeni tarvitatakse meil toiduks võrdlemisi vähesel määral. Siiski võib kodumaal arvata aasta kohta keskmiselt 1—2 raskemat seenmürgistust. Enamasti ei õnnestu selgitada, millised seeneliigid on mürgistuse põhjuseks, sest laiba lahkamisel pole võimalik seent määrata.

Läinud (1934. a.) sügisel esines üks raskem seenmürgistus Võrumaal, Verioral, mis nõudis 2 inimelu. Ülikooli taimehaiguste-katsejaama ülesandel käis kohal seente eritundja hr. N. Witkowski mürgistust lähemalt selgitamas. Nagu selgus, oli nimetatud mürgistuse põhjustanud valge kärbseseen, *Amanita verna* Bull. [= *Amanita phalloides* var. *verna* (Bull.) Fr.]. See seen on üks kõige mürgisemaid seeni meie seenestikus ning nähtavasti suur osa meie raskekujulisemaid seenmürgistusi tuleb panna selle arvele. Samalt kasvukohalt, kus ülalnimetatud mürgistusjuhul seeni söögiks oli kogutud, kaasa foodud valge kärbseseenega korraldati ülikooli loomaarsti-teaduskonna patoloogilise anatoomia kabinetis dr. V. Rida la juhatusel katseid kodujänestega. 10 g tooreid, hakitud seeni põhjustasid katsejäneste surma 4 tunni järel, kuna 5 g tekitas raskeid haigusnähtusi, millele järgnes surm 5. päeval.

Valge kärbseseen (22. juun.) on väliselt kõigiti meeldiv ja isuäratav ning teda peetakse tihti vilumatute seenekorjajate poolt ekslikult šampinjoni. Šampinjon on aga hinnatav söögiseen, mida ükski korjaja ei raatsi jätta metsa. Ka eelnimetatud mürgistuse korral on seda seent šampinjoni pähe korjatud ja tarvitatud.



22. juun. Valge kärbseseen
(*Amanita verna* Verioralt). 

Valge kärbseseene toiduks tarvitamine on eriti hädaohtlik seetõttu, et selle seene mürgistuse tunnused ilmuvad alles 8—40 tunni järel peale seene söömist. Selle aja jooksul on mürk laiali valgunud verre ning mürgistatu päästmine on raskendatud.

Valget kärbseseent võib kõige kindlamini eraldada teistest seentest tema jämeda ja rebitud tupe järgi varre alusel. Oldagu seente korjamisel tähelepanelik selle tunnuse suhtes, sest vahel on varrealune jämendus peidetud mullapinnal leiduva risu alla ega puutu pealiskaudsel vaatamisel silma.

Šampinjonist (*Psalliota campestris*) erineb valge kärbseseen veel lehtede (lamellide) järgi kübara all, mis on valgel kärbseseenel valged, šampinjonil aga noorelt hallikad, pärast roosakad või pruunid.

Ülalnimetatud mürgistus toimus taimehaiguste-katsejaamas leiduvate dokumentide põhjal järgmiselt. Veriora meier H. Paron kogus 24. augustil Veriora mõisa ja Vinso talu vahel asetsevast riigimetsast peale pilvikute (*Russula*) ja kukeseente (*Cantharellus cibarius*) veel vähesel määral (18—20 tükki) valgeid seeni (nagu pärast selgus, *Amanita verna*), mida pidas šampinjonideks. Sama päeva õhtul kell 8 tarvitasid seeni (ainult kukeseeni ja valesšampinjone) keedetult ning võiga praetult söögiks hr. Paron, tema abikaasa ja 13-aastane poeg. Igaüks neist võis süüa umbes 5—6 supilusikatäit. 2 nooremat poega magasid, ega võtnud söögist osa. Öö möödus rahulikult ning alles kella $\frac{1}{2}$ 8 ajal järgmisel hommikul ilmusid esimesed mürgistuse tunnused kõige esmalt Paron'i abikaasal: tugev rahutustunne, oksendus, valud sees. Kohalekutsutud jaoskonnaarst soovitas kohe Võru haiglasse minna, mis ka toimus. Sama päeva hommikul kell 10 olid kõik kolm juba Võru haiglas, kus võeti ette seesmine puhastus. Sellele vaatamata kõigil kolmel suurenesid oksenduskrambid ja seesmised valud. Poeg suri 28. augustil peale lõunat, abikaasa 30. aug. hommikul, mõlemad südamenõrkuse tagajärjel. Hr. Paron, kelle elu oli samuti hädaohus, pääses siiski surmast ning võis 5. sept. haiglast lahkuda, tundes aga veel kauemat aega peale tervenemist uimast ja haiglast olekut.

5. sept. külastasid metsa, kust hr. Paron'i kirjelduse järgi seened olid korjatud, N. Witkowski ja kirjanik K. E. Sõõt. Neil õnnestus samast metsast leida tosina võrra valgeid kärbseseeni (*Amanita verna*), mida hr. Paron samadeks seenteks tunnistas, mida tema oli korjanud ja söönud. Samad seened saadeti hr. Witkowski poolt kontrollimiseks ja katsete tegemiseks kodujänestega taimehaiguste-katsejaama. Mõned kohalikud elanikud tundsid neid seeni kui mittesöödavaid „ussiseeni“. Hr. Paron oli aga Veriorale elama asunud samal kevadel ning temale olid „ussiseened“ tundmata.

Seened kasvasid niiske segametsa all (kuusk, kask, haab), sammalkatttega ja oksarisuga kaetud pinnal. Peale valge kärbseseene leidus vähesel määral veel mürkseent *Amanita mappa* Batsch. var. *alba* Fr.

Mujal ümbruskonna metsades hr. Witkowski valget kärbseseent ei leidnud, nähtavasti sel sügisel valitseva suure kuivuse tõttu, mil seened üldse kiratsesid. Teistest seentest on Witkowski poolt märgitud *Rhizina inflata*, *Polyporus leucomelas* ja *Hydnum ferrugineum*.

Dokumendid ja asitõendused selle seenmürgistuse kohta leiduvad ülikooli taimehaiguste-katsejaama kogudes.

Kuidas hoiduda seenmürgistustest?

Ainuke kindlam abinõu seenmürgistustest hoidumiseks on seente tundmine. Korjamisel võetagu kaasa ainult neid seeni, mida korjaja kindlasti tunneb. Turult, kus seeni müüakse ilma kontrollita ja järelevalveta, ostetagu ainult neid seeni, millede väärtuses pole kahtlust. Siingi on tarvilik seente tundmine.

Ka rikkiläinud ja vananenud (poolmädad) seened võivad tekitada mürgistusi.

Seened on raskesti seeditavad, seepärast ei tule neid tarvitada nõrga seedimise või seedimisriikete korral.

Halvasti mõjub seentoitude juures alkohol, seepärast tuleb hoiduda tarvitamast alkohoolseid jooke seentoitude söömisel või pärast seda.

Mürgistuse tunnused ja esimene abi õnnetuse korral.

Hariliku kärbseseene (*Amanita muscaria*) toiduks tarvitamise korral tekib varsti peale seente söömist mürgistatul rahutus- või uimastustunne, raskemal juhul ka krampid, mõistuse kaotus, peaaegu kunagi mitte aga oksendust ega kõhu lahtiolekut.

Teiste mürgiste seente juures ilmnevad mürgistuse tunnused alles 4—8 tunni pärast, valge kärbseseene (*Amanita verna*) puhul isegi alles 8—40 tundi pärast seente söömist. Mürgistuse tunnusteks siin on tugev rahutustunne, oksendus, kõhu lahtiolek ja valud. Sellega võivad veel seltsida tugev janu, südamekloppimine, uimastus ja minestus. Raskematel juhtudel võib siis südametegevuse nõrgenemisel, tugevate krampide või uimastuse saatel järgneda surm.

Mürgistustunnuste ilmumisel peale seente tarvitamist pööratudagu otsekohe arsti poole või toimetatagu mürgistatu otsekohe kliinikusse. Eriti on kardetavad need juhud, kus mürgistustunnused hiljem, 10—12 tunni möödumisel, ilmnenud, sest siis on mürk juba verre tunginud ning selle vastu on tarvilik vastumürkide verre süstimid, mida võib toimetada ainult suuremates kliinikutes. Sellepärast kunagi mitte viivitada arstiabiga!

Kõige olulisem on mürgistuse korral nii kiiresti kui võimalik mürgi kõrvaldamine maost ja sooltest. Kui oksendus iseenesest ei tule, peab seda tekitama kunstlikult oksenduspulbriga, juua andes seebivett või lihtsalt sõrme kurku ajamisega. Tarvilik

on korduv oksendamine. Soolte puhastamiseks tuleb tarvitada riitsinusõli, glaubrisoola või teisi vahendeid.

Soovitatav on rohke vee joomine. Kaseriisikuga (*Lactarius torminosus*) tekitatud mürgistuse korral tuleb juua võimalikult jääkülma vett.

Valuvähendavalt mõjuvad soojad kompressid keha ümber või kuum vann.

Eelkirjeldatud seenmürgistuse kohta on ilmunud teateid „Postimehes“ nr. 234, 28. aug. 1934; nr. 237. 31. aug., 2. sept.; 13. sept.; „Vaba Sõna“ nr. 195, 28. aug.; nr. 107, 30. aug.; nr. 210, 14. sept.; „Kaja“ nr. 216, 13. sept.; „Tervis“ nr. 10, 1934, lk. 145—148.

Über einer Pilzvergiftung durch *Amanita verna* Bull.

E. Lepik.

Vergiftungen durch Pilze sind in Estland nicht sehr häufig. Trotzdem kann man jährlich durchschnittlich mit 1—2 schwereren, tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen rechnen. Meist gelingt es nicht festzustellen, welche Pilzarten die Vergiftung verursacht haben, da es unmöglich gewesen ist nach der Obduktion die Pilze noch zu bestimmen.

Im Herbst des vergangenen Jahres (1934) hat in Veriora, Kreis Võru eine schwere Pilzvergiftung zwei Menschenleben zum Opfer gefordert. Im Auftrage der Phytopathologischen Versuchsstation der Universität Tartu hat Herr N. Witkowski als Spezialist auf dem Gebiet der Pilze den Fall an Ort und Stelle untersucht. Es erwies sich, dass in diesem Fall *Amanita verna* Bull. (*Amanita phalloides* var. *verna* (Bull.) Fr.) die Vergiftung verschuldet hatte. Es handelte sich hier um einen der giftigsten Pilze Estlands, dem augenscheinlich ein grosser Teil der schweren Pilzvergiftungen hierzulande zuzuschreiben ist. Am gleichen Ort, dem die in diesem Fall zur Speise verwendeten Pilze entstammten, wurde *Amanita verna* eingesammelt und dem Pathologisch-anatomischen Kabinett des Veterinärinstitutes der Universität Tartu überwiesen, wo unter der Anleitung von Dr. V. Ridala Experimente an Kaninchen angestellt wurden. Es stellte sich heraus, dass die Verfütterung von 10 g der rohen gehackten Pilze in 4 Stunden zum Tode führte, während 5 g eine schwere Erkrankung des Tieres nach sich zogen, die am 5. Tage tödlich endete.

Der Genuss von *Amanita verna* ist besonders gefährlich, weil die Vergiftungssymptome erst 8—40 Stunden nach dem Genuss derselben in Erscheinung treten. In dieser Zeit ist das Gift schon in das Blut übergetreten, wodurch die Rettung des Vergifteten erschwert wird.

In den Dokumenten der Phytopathologischen Versuchsstation ist der oben erwähnte Vergiftungsvorfall folgendermassen geschildert. Der Meier von Veriora — H. Paron — hat am 24. August im Regierungswalde zwischen dem Gut Veriora und dem Gesinde Vinso Pilze gesammelt, vornämlich *Russula*, *Cantharellus* und in geringerer Zahl (etwa 18—20 Stück) weisse Pilze, die er für Champignons hielt (*Amanita verna*, wie es sich später erwies!). Um 8 Uhr abends desselben Tages wurden die Pilze (nur *Cantharellus* und die vermeintlichen Champignons), gekocht und in Butter gebraten, von Herrn Paron, seiner Frau und dem 13-jährigen Sohn gegessen. Jedes Familienglied hatte etwa 5—6 Suppenlöffelvoll der zubereiteten Pilze gegessen. Die Nacht verging ruhig und erst um $\frac{1}{2}$ 8 Uhr des nächsten Morgens stellten sich die ersten Vergiftungssymptome ein (zuerst bei Frau Paron): starke Unruhe, Erbrechen, innere Schmerzen. Dem Rat des Ge-

meindearztes folgend wurden alle 3 Familienmitglieder zu 10 Uhr in das Krankenhaus in Vöru übergeführt, wo sofort eine Magenspülung vorgenommen wurde. Trotzdem wurde das Erbrechen bei allen 3 Patienten heftiger, die inneren Schmerzen verstärkten sich. Der Sohn starb am Nachmittage des 28. August, die Frau am Morgen des 30. August, beide infolge von Herzschwäche. Herr Paron, dessen Leben ebenfalls in Gefahr war, konnte am 5. September die Klinik verlassen, fühlte sich aber noch nachträglich längere Zeit krank und benommen.

Am 5. August wurde der Wald, in welchem Herr Paron die Pilze gesammelt hatte, von Herrn N. Witkowski und dem Schriftsteller K. E. Sööt aufgesucht. Es gelang ihnen im selben Walde etwa ein Dutzend Exemplare von *Amanita verna* zu finden, die von Paron mit den gesammelten und verspeisten Pilzen identifiziert wurden. Diese Pilze wurden von N. Witkowski dem Veterinärinstitut zu Experimentzwecken überwiesen.

Einige Bewohner der Umgegend kannten den Pilz unter dem Namen „ussiseen“ und bezeichneten ihn als ungeniessbar. Herr Paron hatte sich aber erst im Frühling in Veriora niedergelassen und kannte demzufolge nicht die örtlichen Pilze.

Die Pilze wuchsen im feuchten Mischwald (Tanne, Birke, Espe) auf moosbedecktem Boden, der reich an niedergefallenem Geäst war. Ausser *Amanita verna* wurde daselbst noch *Amanita mappa* Batsch. var. *alba* Fr. in geringer Zahl vorgefunden.

In den Wäldern der Umgegend hat Herr Witkowski *Amanita verna* nicht gesehen, der Pilz fehlte wahrscheinlich infolge der grossen Trockenheit, die in diesem Herbst geherrscht und auch die übrigen Pilze am Aufkommen gehindert hatte. Von anderen Pilzen sind von Witkowski folgende verzeichnet worden: *Rhizina inflata*, *Polyporus leucomelas* und *Hydnum ferrugineum*.

Einer **Pilzvergiftung vorzubeugen** ist nur möglich durch genaue Kenntnis der Pilze und durch peinlichste Vorsicht beim Einsammeln und Einkaufen derselben. Auch verdorbene und alt gewordene Pilze können Vergiftungen verursachen!

Die **Symptome** einer Pilzvergiftung sind folgende: Bei *Amanita muscaria*-Genuss tritt bald nach der Mahlzeit Unruhe oder Benommenheit auf, in schweren Fällen auch Krämpfe, Bewusstlosigkeit, fast nie aber Erbrechen und Durchfall. Bei anderen Pilzvergiftungen erscheinen die Vergiftungssymptome erst 4–8 Stunden, bei *Amanita verna* erst 8–40 Stunden (besonders gefährlich!) nach Genuss der Pilze. Unruhe, Erbrechen, Durchfall, innere Schmerzen, zu denen sich Herzklopfen, Benommenheit, Ohnmacht gesellen können, kennzeichnen die Vergiftung.

Nach Erscheinen der ersten Vergiftungssymptome soll man sich sofort an den Arzt wenden oder die Vergifteten in eine Klinik überführen. Bei der **ersten Hilfeleistung** gilt es den Verdauungstrakt vom Gift zu befreien, darum sofortige Anwendung von Brech- und Abführmitteln. Es wird empfohlen reichlich Wasser zu trinken, bei *Lactarius torminosus*-Vergiftung soll das Wasser möglichst eiskalt getrunken werden.

LÜHIKE ÜLEVAADE TARTU SEENETURUST 1934. AASTAL¹.

N. Witkowski.

Möödunud aastal algas tegevus Tartu seeneturul juba 30. aprillil, sest sel päeval neli Tartu turunaist töid müügile esimesed kevadkogritsad (*Gyromitra esculenta*). Kevadkogritsate müük ei kestnud möödunud kevadel kolme nädalatki ja sellegi aja kestel oli neid müügil palju vähemal määral kui eelmisel aastail; neid oli korraga müügil, kõige rohkem, ainult 7 turunaisel, veelgi harvem aga turule tulnud maarahval. Nende hind oli alguses 30—25 senti liiter, mis aga langes varsti 15 ja lõpuks isegi 10 sendile liiter; eriti ilusaid seeni möödunud kevadel üldse ei olnud. Viimaseid kevadkogritsaid nägin kellelgi turunaisel 19. mail. Teisi kevadseeni ei olnud möödunud aastal üldse turul näha.

Peale poolteisekuist vaheaega, mil turul puudusid üldse iga-sugused seened, nägin 6. juulil turul naist kausitäie noorte kivipuravikkudega (*Boletus edulis*) ja mõningate kukeseentega (*Cantharellus cibarius*). Alles 12. juulil oli õieti meie seeneturu suvehooaja tegelik algus, kuigi veel kuni 20. juulini oli seeni müügil kaunis vähe ja neidki ainult 5—8 müüjal. Müügile oli toodud ainult kuke-seeni ja kivipuravikke. Kõige elavam oli Tartu seeneturg 23. juulist 20. augustini. Selles ajavahemikus oli turul korraga kõige rohkem kuni 24 seenemüüjat (iga päev keskmiselt 16 seenemüüjat) ja päevane müügiletoodud värskete seente hulk oli keskmiselt 40—60 kg. Seente hind oli kaunis madal — 25 kuni 10 senti liiter või umbes selle lähedal. Müügil oli ainult kukeseeni, kivipuravikke ja ka puravikke (*Boletus rufus*); sel ajal ilmus turule ka juba kupatatud, pressitud ja soolatud seeni.

22. augustist 14. septembrini oli seeni turul juba märksa vähem (keskmiselt 10—15 kg päevas 8—9 müüjal), enamasti ainult puravikud ja vähemal määral kukeseeni.

Eriti kehv oli seeneturg sügisel 20. septembrist 25. oktoobrini. Kõik aeg oli näha ainult puravikke ja kukeseeni; ainult harva võis näha mõningaid šampinjone (*Psalliota arvensis*) või kärbseseeni (*Amanita muscaria*), mida tarvitatakse nähtavasti arstimisvahendeiks. Küll aga oli müügil õige suurel hulgal kupatatud soolaseeni.

Siin nägin veel 29. ja 30. oktoobril paaril virgal seenenaisel, olgugi ainult väikese kausitäie, riisikaid (*Lactarius deliciosus*), mis

¹ Lühike ülevaade Tartu seeneturust 1933. a. vt. „Eesti Loodus“ nr. 4, 1933, lk. 87.

olid möödunud aasta kohta otse haruldased, ja mõned kaunis vanad puravikud; see oli seenenaiste viimaste pingutuste tulemus. Ja siis veel nägin 23. novembril turul vanaeite müütamas taldrikutäit kukeseeni, mis olid juba viimased.

Kõige rohkemal määral oli möödunud aasta seeneturul puravikke, millede kestus oli ka haruldaselt pikk; seevastu aga puudusid riisikad ja ka külmaseened (*Armillaria mellea*) peaaegu täielikult.

Mürkseeni turul polnud märgata, välja arvatud kärbseseened, mida tarvitatakse eriotstarbeks. Oli aga kolm juhtumit, kus *Tylophorus felleus*'t pakuti kivipuravikkudena. Turul valvekorral olev poliitseinik, kellele tegin asjaolud teatavaks, kõrvaldas müügil need „puravikud“ ega lubanud ka edaspidi seesugusel „äril“ õitseda.

Kui suur võis olla möödunud aastal Tartu turul müüdud seente hulk?

Minu tähelepanekud 49 turulkäigu tulemusena seenemüügi hooajal ei võimalda esitada kahjuks kuigi täpsaid andmeid.

Peamiselt müüdi turul kupatatud seeni; ka nõutakse neid nähtavasti rohkem kui väreksid seeni. Milliseid seeni tarvitatakse selle „segu“ valmistamiseks, seda on raske kindlaks teha ilma üksikasjalise uurimiseta; enamikus näib „segu“ olevat mitmesuguseid pilvikuid (*Russula*) ja piimikuid (*Lactaria*), kuid ka teisi leheseeni ja torikseeni. Väreksid seenist oli müügil peamiselt kukeseeni, kivipuravikke ja puravikke, varakevadel ka kevadkogriksaid; teisi söögiseeni ei saa üldse arvestada.

Kurzer Bericht über den Pilzmarkt in Tartu im Jahre 1934.

N. Witkowski.

Im Jahre 1934 erschienen die ersten Pilze auf dem Markt in Tartu bereits am 30. April, an welchem Tage die ersten Lorcheln (*Gyromitra esculenta*) von 4 Gemüsehändlerinnen feilgeboten wurden. Der Lorchelnhandel dauerte keine drei Wochen und war dabei viel weniger intensiv, als in den letzten vergangenen Jahren; die Pilze konnte man höchstens an den Gemüseverkaufsstellen sehen, seltener bei einigen auf den Markt handelnden Bauersleuten. Die Preise von 30–25 Sent pro Liter zu Beginn der Saison sanken bald bis auf 15 und sogar 10 Sent; auch die Qualität der Ware war in diesem Jahr keine hervorragende. Die letzten Lorcheln sah ich bei einer Verkäuferin am 19. Mai. Andere Speisepilze waren in dieser Frühjahrsperiode auf dem Markt nicht zu sehen.

Nach einer etwa 1½ Monate langen Pause, in der überhaupt keine Pilze auf den Markt kamen, habe ich am 6. Juli bei einer Frau eine Schüssel mit einigen jungen Steinpilzen (*Boletus edulis*) und etwas Pfifferlingen (*Cantharellus cibarius*) bemerkt. Der eigentliche Beginn der Sommersaison im Pilzverkauf fiel auf den 12. Juli, aber auch dann noch war der Handel bis zum 20. Juli sehr wenig rege, da sich an ihm nicht mehr als 5–8 Verkaufsstellen beteiligten. Zum Verkauf wurden ausschliesslich Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius*) und Steinpilze (*Boletus edulis*) gebracht. Am regesten war der Betrieb auf dem Pilzmarkt vom 23. Juli bis zum 20. August. Während dieser Zeit konnte ich täglich bis zu 24 Verkaufsstellen für Pilze notieren (die Durchschnittszahl betrug 16) und die Gesamt-

menge der täglich feilgebotenen frischen Pilze habe ich auf durchschnittlich 40–60 kg eingeschätzt. Die Pilze standen sehr niedrig im Preise, es kostete das Liter ungefähr 10–25 Sent. Verkauft wurden nur Pfifferlinge, (*Cantharellus cibarius*), Steinpilze (*Boletus edulis*) und auch Rotkämpchen (*Boletus rufus*); auch waren in dieser Zeit fertig ausgekochte, ausgepresste und gesalzene Pilze auf dem Markt zu haben.

Vom 22. August bis zum 14. September war das Angebot an Pilzen schon bedeutend geringer (durchschnittlich bis 10–15 kg täglich auf 8–9 Verkaufsstellen verteilt). Die Ware bestand grösstenteils nur aus Rotkämpchen (*Boletus rufus*) und einer geringeren Menge von Pfifferlingen (*Cantharellus cibarius*).

Besonders ärmlich war der Pilzmarkt während der Herbstperiode, nämlich vom 20. September bis zum 25. Oktober. Ausgestellt waren immer nur Rotkämpchen und Pfifferlinge; nur selten konnte man einige Champignons (*Psalliota arvensis*) oder Fliegenpilze (*Amanita muscaria*) antreffen, welche letztere scheinbar noch als Heilmittel Verwendung finden. Dagegen waren besonders grosse Mengen gekochter und gesalzener Pilze im Verkauf. Schliesslich habe ich noch am 29. und 30. Oktober bei zwei fleissigen Pilzmütterchen als Resultat ihres letzten mühevollen Suchens kleine Schüsselchen mit Reizkern (*Lactarius deliciosus*) — einer Rarität in diesem Jahr — und schon ziemlich alten Rotkämpchen gesehen. Zu guter Letzt ist mir noch am 23. November auf dem Markt eine alte Frau aufgefallen, die einen Teller voll Pfifferlinge — entschieden schon die allerletzten der Saison — feilbot.

Am reichlichsten war der Pilzmarkt in diesem Jahr mit Rotkämpchen versorgt, welche dieses Jahr hier ganz ausserordentlich lange Zeit zu haben waren. Es fehlten dagegen die Reizker (*Lactarius deliciosus*) und der Hallimasch (*Armillaria mellea*) fast vollständig. Von den giftigen Pilzen kam nur der Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) für Spezialzwecke in den Handel, ausserdem habe ich 3 Fälle feststellen können, wo Gallenpilze (*Tylophorus felleus*) als Steinpilze (*Boletus edulis*, estnisch — „puravik“) angeboten wurden. Der damals den Markt überwachende Konstabel H. Braun, den ich auf die Angelegenheit aufmerksam machte, hat diesem „Puravik“-Geschäft ein rasches Ende bereitet.

Über das Gesamtquantum der auf dem Markt in Tartu verkauften Pilze kann ich leider auf grund meiner flüchtigen Beobachtungen während rund 50 Marktbesuchen im Laufe der Pilzsaison leider keine auch annähernd richtige Angaben liefern.

Hauptsächlich werden hier auf dem Markt die Pilze in fertig gekochtem, gepresstem und gesalzene Zustand verkauft; auch die Nachfrage nach solcher Ware ist augenscheinlich grösser. Welche Pilzarten bei der Zubereitung dieses „Compositums“ zur Verwendung kommen, ist ohne genauere Untersuchung schwer festzustellen; meist handelt es sich um verschiedene Täublinge (*Russulae*) und Milchlinge (*Lactariae*), aber auch andere Blätterpilze und Röhrlinge. Als frisches Speisematerial wurden hauptsächlich Pfifferlinge, Steinpilze und Rotkämpchen, sowie auch Lorcheln im Frühling, feilgeboten, andere essbare Arten können kaum in Erwägung gezogen werden.

12. XII. 1924.
Tartu.

Äratrükk „Besti Loodus“ nr. 2–3, 1935.

K. Mattieseni trükikoda o.-ü., Tartu 1935.

27

A
4502

i2182390x

