

Bedenken zur Pilzsammelzeit.

I.

Behörden und Private, Schulen und Zeitungen weisen in den letzten Jahren mit Recht immer mehr auf das häufig so vernachlässigte Gebiet unserer Speisepilze hin, die den Gemüsen vergleichbar, unserer Kost eine erwünschte Abwechslung bringen. Wir wissen wohl, daß ein Kilogramm Pilze bis zu 90 Dekalogramm Wasser enthält, daß aber der Rest, die Trockensstoffe, an Eiweißgehalt dem Fleische, den Hülsenfrüchten nahe kommen, unsere Getreidearten übertreffen. Dazu kommen noch die verschiedenen Nährsalze und Zuckersstoffe. Alle diese Angaben machen es klar, daß man mit allen Mitteln darnach streben muß, die Kenntnis der essbaren Pilze, aber auch der giftigen zu fördern. Ja es wäre eigentlich nur notwendig, die wenigen giftigen Pilze gut zu kennen, die bei uns vorkommen, um jeder Gefahr, die durch Pilzgenuss droht, zu entgehen. Die anderen Pilze sind zum mindesten nicht giftig, was freilich noch nicht besagt, daß sie deswegen alle auch schon genießbar sind. Aber ihr Genuss verbietet sich sozusagen von selbst; denn wer wird einen zäh-holzigen Pilz essen oder, wer einmal den Bitterpilz oder Gallenröhrling verkostet hat, kennt ihn für immer.

Von den Laien wird immer wieder die Frage aufgeworfen, ob es allgemein gültige Merkmale zur sicheren Unterscheidung der essbaren und giftigen Pilze gibt. Sie ist von vorneherein mit einem bestimmten Nein zu beantworten. Es gibt eben kein auf alle Pilze anzuwendendes durchgreifendes Merkmal, das die giftigen Pilze von den essbaren unterscheiden läßt. Man hört aber trotzdem noch immer wieder von unfehlbaren Merkmalen der Unterscheidung, wie etwa vom Schwarzwerden silberner Löffel, die in ein kochendes Pilzgericht gelegt werden, oder vom Schwarzwerden einer ähnlich angewendeten Zwiebel usw. Noch immer wird das Blauwerden von Schnittflächen eines Pilzes als Giftkennzeichen angesehen. Das ist wahrhaftig alles Unsinn. Nur ein Mittel gibts sich vor Irrtum zu schützen, das ist ein gründliches, praktisches Studium der Pilzkörper entweder nach der Natur oder zur Vorbereitung darauf nach guten, mit richtigen Farbentafeln ausgestatteten Pilzbüchern. Es ist ja wahr, daß manches derartige Pilzwerk etwas teurer auf den ersten Augenblick erscheint, aber die für gute derartige Bücher aufgewendete Kapitalsanlage macht sich schon nach dem ersten Sammeljahr ausgiebig bezahlt durch die Vermittlung von neuen Pilzkenntnissen für den Haushalt. Was half es dem Manne, von dem im vergangenen Sommer reichsdeutsche Blätter berichteten, daß in seiner Suppe aus Knollenblätterpilzen der Silberlöffel blank blieb und daß sie gut schmeckte, er wurde doch ein Opfer seiner Unkenntnis. Ein Blick aber in ein gutes Pilztafelwerk hätte ihn gewarnt und zu genauerem Zusehen angehalten.

Wir lesen in einem Aufsatze der naturwissenschaftlichen Wochenschrift über die Pilzvergiftungen der letzten Jahre, daß nach einer gewiß zuverlässigen Statistik in Deutschland im Jahre 1915 nicht weniger als 92, im Jahre 1916 ebenso 93 Personen an Pilzvergiftungen gestorben sind. Dabei ist natürlich von solchen Fällen gar nicht die Rede, bei denen das unglückliche Opfer nach einer mehr oder weniger schweren Erkrankung doch mit dem Leben davon kam. Die Zahlen geben gewiß zu denken. In den allermeisten Todesfällen handelte es sich um wirkliche Pilzvergiftungen, nicht etwa um den Genuss von schon verdorbenen, aber sonst genießbaren Pilzen. Dabei ist die Mehrzahl der Todesfälle auf den Genuss des gefährlichsten heimischen Giftpilzes, des Knollenblätterpilzes zurückzuführen, bei dem die gefährliche Wirkung unheimlicher Weise erst nach 3 bis 12 bis 24 Stunden auftritt, sodas eine Hilfe sehr häufig vergeblich ist. Merkwürdig häufig war auch die Zahl der Todesfälle, welche die Morchel, das heißt die „Lorchel“ verursachte. Gerade diese könnten durch ein sehr einfaches Verfahren vermieden werden. Kochendes Wasser zieht das Gift, die Gelbellsäure aus, so daß man nur das erste Kochwasser abzugießen braucht, während die übrig bleibenden Teile des Pilzes außerordentlich schmackhaft sind. Auffällig bleibt es immerhin, daß anscheinend manche Menschen gegen das Morchelgift unempfindlich sind, wie ja überhaupt auch bei anderen Pilzen nach Personen und Landschaften verschiedene Ausnahmen in der Giftwirkung vorkommen. Gerade solche Erscheinungen fordern erst recht eine genaue Kenntnis der Giftpilze, damit nicht jemand leichtsinnigerweise zu Schaden kommt. Viele Opfer forderte auch der Giftpilz, während andere als giftig mehr bekannte Pilze seltener Schaden anrichten, wie etwa der Fliegenpilz. Nach dem Gesagten erscheint der Knollenblätterpilz geradezu als der einheimische Giftpilz, so daß es gewiß sehr erwünscht wäre, wenn mehr geschähe, auch von Seite der Behörden, keine Kenntnis allgemein zu machen! So macht ein Verfasser eines Pilzbuches den Vorschlag, man solle den Pilz ausrotten, wie etwa die Kreuzotter. Das Ergebnis wäre wohl in vielen Fällen ein ähnliches: wie statt der Kreuzotter oft eine harmlose Schlange bluten muß, so würde sehr häufig ein wirklich genießbarer Pilz vernichtet werden, denn ein Ausrotten ist eben nur auf Grund genauer Kenntnis möglich. Und davon in einem weiteren Aufsatze, soviel sich eben durch das Wort ohne Bild erreichen läßt. Unseres Erachtens müßten in allen Land- und Stadtschulen Tafeln mit guten Pilzabbildungen hängen, deren Farben auch dem Sonnenlichte Widerstand leisten. Dazu müßte ähnlich, wie dies bei den gesetzlich geschützten heimischen Pflanzen geschah, auch auf den Bahnhöfen von Ausflugszielen an leicht sichtlicher Stelle solche Tafeln zum Vergleich der genießbaren Pilze und ihrer giftigen Doppelgänger — man darf bei einigen Arten diesen Ausdruck gebrauchen — hängen. Vielleicht ist dies in absehbarer Zeit möglich, da sich ein österreichisches Pilztafelwerk seiner Vervollständigung nähert und das neu zu schaffende Ministerium für Volksgeundheit sich gewiß auch mit diesen Dingen zu befassen haben wird. In einem weiteren Aufsatze soll dann die Rede über Mittel und Wege zur Pilzkenntnis sein.

Dr. J. St.