

## Pilzfragen.

Kein Tag vergeht mehr, ohne daß nicht mehrere neue Todesopfer infolge von Pilzvergiftungen gemeldet werden, und es ist kaum abzusehen, wann diese Reihe von Opfern der gegenwärtigen Ernährungsnot bei dem heurigen Reichtum an Schwämmen ein Ende finden wird.

Trotz der Wichtigkeit alles dessen, was gegenwärtig unsere Hauptnahrungsmittel strecken hilft, darf der Nährwert der Pilze nicht so stark überschätzt werden, wie dies gewöhnlich geschieht. Er ist viel geringer als der des Fleisches, man kann ihn etwa mit dem der Kohlrübe vergleichen. Auch die Verdaulichkeit der Schwämme ist nicht allzu groß, freilich in Pulverform verträgt sie jeder Magen. Damit nähern sie sich all den Stoffen, die wir als Gewürze bezeichnen, so daß wir zusammenfassend sagen können, die Schwämme sind gewissermaßen Gemüse und Gewürz zugleich, also wirklich für die Volksernährung sehr wertvoll. Aber ihr Wert wäre bei weitem größer, wenn sich nicht immer wieder die bange Frage aufdränge, wie unterscheidet sich die genießbaren, guten Pilze von den ungenießbaren und giftigen. Diese Frage, die so alt wie die Pilzsammel-tätigkeit ist, wird von den Kundigen leicht beantwortet. Es gibt keine gemeinsamen, überall zutreffenden Merkmale der Genießbarkeit oder der Giftigkeit der Pilze, nur ein ausreichendes Studium und fortwährendes Vergleichen gibt Schutz. Das kann freilich nicht immer jedermann tun, solche Kenntnisse erwirbt man sich nicht von heute auf morgen, sondern in oft jahrelanger sorgfältiger Beobachtung und Arbeit. Man kann daher nicht oft genug darauf verweisen, daß Zwiebeln oder Silberlöffel durch ihre Verfärbung keineswegs die Giftigkeit eines Pilzgerichtes anzeigen, daß auch Farbenveränderung auf den Bruch- oder Schnittflächen der Pilze nicht die Giftigkeit beweisen. Ein Vertrauen auf derartige Proben hat sich oft schon bitter gerächt. Im allgemeinen herrscht gerade den Pilzen gegenüber großes Mißtrauen und die meisten Menschen, besonders unter der Landbevölkerung, halten sich nur an ganz wenige, sicher bekannte Arten, wie etwa an den Herrenpilz, die Eierschwämme und die Milchbrätlinge. Diese Furcht ist aber gewiß unbegründet, denn in unseren Wäldern kommen kaum mehr als sieben wirklich giftige Arten vor, freilich auch eine ganze Reihe von ungenießbaren Formen aus anderen Gründen, sie sind entweder bitter, zäh oder holzig, zu weich usw. Die scheiden ja für das normale Geschmackempfinden von selbst aus. Dabei muß immer wieder betont werden, daß ein Kosten der Pilze ohne Verschlucken der getauten Teile, also ein Untersuchen nur mit Zunge und Gaumen, vollständig harmlos und ungefährlich ist, trotz aller gegenteiligen Furcht und Sorge. So kann also der Geschmack ein Wesentliches zum Ausschneiden ungenießbarer und giftiger Formen beitragen. Es schmeckt z. B. der giftige Speitäubling roh gekostet derart scharf und abscheulich beißend, daß schon eine kleine Probe mit der Zunge zu seiner Zurückweisung genügt. Dann aber hilft das nächstmal auch das Auge mit, denn solche Formen prägt man sich leichter ein, wenn auch ein anderer Sinn zu Rate gezogen werden kann.

Am gefährlichsten sind natürlich solche Pilze, die ohne besonders auffällige Farben- und Formmerkmale auch den Geschmackssinn nicht herausfordern. Zu ihnen gehören die gefährlichsten und heimtückischsten aller heimischen Giftpilze, der grüne und der gelbe Knollenblätterpilz. Die uns zugekommene Aufforderung, eine Abbildung gerade dieses Pilzes zu bringen, läßt sich nicht durchführen, wie jeder, der mit den Möglichkeiten der Tagespresse vertraut ist, sofort erkennen wird. Hier müßte von der zuständigen Behörde alles getan werden, in die weitesten Kreise wenigstens die Kenntnis der heimischen Giftpilze zu bringen. Farbige Bilder an den Bahnstationen als Ausgangsorten zum Pilzsammeln, an der Außenseite von Schul- und Gemeinbehäusern würden diesem Zwecke außerordentlich dienen, wie denn auch Pilzkurse jeder Art und Sammel-ausflüge unter sachkundiger Führung großen Erfolg haben. Besonders muß aber auch immer wieder gesagt werden, daß alte oder verdorbene Pilze, auch wenn die besten Arten darunter sind, die gleiche oder oft noch eine schlimmere Wirkung haben als wirkliche Giftpilze. Der bekannte Pilzforscher E. Michael berichtet dazu einen ganz eigenartigen Fall. Er machte mit einem Bekannten einen Sammelausflug, von dem sie beide in ziemlich gleicher Weise Beute aus gut genießbaren Pilzen heimbrachten. Während er selbst noch am gleichen Abend die Pilze putzen und zum Kochen vorbereiten ließ, wartete der Begleiter damit bis zum Abend des nächsten Tages.

Die natürliche Folge davon war, daß eine Menge Pilze schon ganz verschimmelt und ungenießbar waren, während das aus dem noch scheinbar guten Rest zubereitete Gericht schwere Vergiftungserscheinungen hervorrief. Michael selbst verzehrte seine richtig behandelten Pilze mit großem Behagen und ohne schlimme Folgen.

Es sollen hier nur die giftigen Pilze der heimischen Wälder, die gegenwärtig in Betracht kommen, kurz beschrieben werden, soweit dies ohne Farbbilder möglich ist. Die Hauptursache der augenblicklichen „Epidemie“, wenn man so sagen darf, dürften Vergiftungen durch die Knollenblätterpilze sein, die leider in ihrem Geschmack kein warnendes Merkmal aufweisen. Die jungen Knollenblätterpilze sind von einer allgemeinen Hülle umschlossen, die beim Strecken des glodenartigen Huttes reißt und in fleckigen Resten auf ihm und am Grunde an der knolligen Verdickung zurückbleibt. Der Hut ist lebhaft grün, alt olivgrün, fleischig mit glattem Rand. Die Blätter sind weiß und stehen dicht gedrängt; der weiße feinflockige Stiel wird acht bis zehn Zentimeter hoch und trägt einen weißen, zartgrünlichen Ring sowie am Fuße eine Knolle, die beim grünen Knollenblätterpilz nicht so scharf abgesetzt ist vom Stiele wie beim gelblichen, der auch Giftwulstling genannt wird. Der in Laubwäldern — daher auch im Wienerwald — häufige Pilz kann wegen seiner grünen Farbe nicht leicht mit anderen verwechselt werden. Der gelbliche Knollenblätterpilz ist in Form und Vorkommen ähnlich, so daß der grüne häufig auch als Uhart des gelblichen Knollenblätterpilzes bezeichnet wird. Das untrüglichste Kennzeichen dieses Giftpilzes ist die ausgeprägte und runde Knolle am Fuße des Stiels. Sie ist mit einer häutigen Schärbe umgeben. Das Unheimliche an den Vergiftungen durch diese Formen liegt darin, daß die Wirkung des Giftes erst nach zwölf bis sechzehn Stunden eintritt, wenn jede Hilfe schon vergeblich ist.

Von den anderen Giftpilzen sind der Fliegenpilz und der größere in der Form ähnliche aber leberbraune Königsliegenpilz zu nennen, die wohl nicht leicht mit anderen Formen zu verwechseln sind. Von den Röhrenpilzen, zu denen unser bester Speisepilz, der Herren- oder Steinpilz gehört, sind wohl alle zu meiden, die rote Stiele besitzen und eine intensiv rote Unterseite. Hierher sind der Satanspilz, der Wolfspilz und einige andere zu stellen.

Als kurze Regel stellt W. Th. Brnm in seinem „Untrüglichen Ratgeber für Pilzjäger“ (München, D. Remmich; Kronen 2.90) folgenden Satz auf, der besonders für Anfänger hehrigenswert ist: Außer dem stiellosen, innen schwärzlichen Kartoffelbovist, der wie eine Kartoffelknolle aussieht, sind alle Pilze essbar, die 1. roh gut schmecken, 2. feinweißen Blätter haben, 3. kein rotes Futter (die sporentragende Unterseite des Hutes) oder intensiv roten Stiel haben. Brnms Büchlein mit seinen fünf Farbentafeln ist überhaupt dem Anfänger sehr zu empfehlen. Damit kommen wir zu dem derzeit besten Mittel, sich eine ausreichende Pilzkenntnis zu erwerben, das sind eine Reihe vorzüglicher Pilzbücher, die immer wieder empfohlen werden müssen, denn ihre farbigen Abbildungen sind sozusagen der sicherste Schutz vor Vergiftungen. Wohl das beste und umfangreichste Werk ist der dreibändige Führer für Pilzfreunde von E. Michael, der nunmehr vollständig in 2. Auflage vorliegt. 345 Pilzarten sind dort in Farben abgebildet, sodaß kaum irgend eine auffällige heimische Art in den handlichen Bändchen fehlt. Die neue Auflage stellt ein Kunstwerk dar, das in der jetzigen Zeit wohl nur der deutsche Buchhandel aufstehen brachte. Zudem ist jede Beschreibung der Praxis und der Wissenschaft gleich gut angepaßt, die Bilder wirklich vorzüglich gelungen. Die im ersten Bande aufgenommene Einleitung allgemeiner Art faßt das Wissenswerte über die Pilze überhaupt zusammen. Die gut gebundenen Bändchen des Amstauer Verlages Förster und Barries stellen sich je auf Kronen 14.96. Zu nennen wäre auch die billige Volksausgabe des gleichen Verlages, die 39 Farbbilder bringt. Sehr wertvoll und dem vorhergehenden Werke fast gleichzustellen sind die „Pilze der Heimat“ von E. Gramberg (Leipzig, Quelle u. Meyer, je Kronen 18.—) in zwei stattlichen Bänden, die mehr dem häuslichen Studium dienen. Es erscheint in neuer Auflage, ist gegenwärtig vergriffen. Ein österreichisches Werk ist der „Praktische Pilzsammeler“ von Prof. Dr. J. Madu und A. Kaspar (R. Promberger, Olmütz; Kronen 7.60). Die Bändchen von Prof. Schwegg wurden kürzlich erst an dieser Stelle gewürdigt, sodaß heute der Hinweis auf sie genügt. Besonders möge das „Merklatt für die Giftpilze“ des gleichen Verfassers (Natur und Kultur, München; Kronen —.50) hervorgehoben werden, da seine Bilder nach farbigen Naturaufnahmen sehr gut sind. Die wichtigeren Neuererscheinungen von kleineren Pilzwerken seien einer künftigen Erwähnung vorbehalten.

Dr. J. St.

(Sämtliche Preise verstehen sich ohne Porto und Verpackung; die Buchhandlung der „Reichspost“ besorgt alle hier genannten Werke.)