

## Einführung von Pilzkurzen.

Eine Anregung von Karl Wintersperger, Krems.

Die allgemeine Teuerung, die recht fühlbare Knappheit in eiweißhaltigen Nahrungsmitteln sollten unsere Mäcke viel mehr, als es bis jetzt geschieht, auf die Pilze lenken, die heute

in besonders großer Menge auftreten. Es werden ja wohl, namentlich in der Nähe der Städte, viele Speisepilze gesammelt, doch erstreckt sich die Sammeltätigkeit leider meist nur auf drei oder vier Arten, das übrige Meer wohlschmeckender und häufig vorkommender Pilze bleibt aus Unkenntnis ihres Wertes völlig unbeachtet. Und doch sind viele von ihnen der Wissenschaft schon längst, anderen allerdings erst seit neuerer Zeit als genießbar bekannt. Diese Ergebnisse sind eben noch nicht überall in das Volk gedrungen. Darin sollte endlich Wandel geschafft werden. Die Kenntnis der Pilze müßte zunächst mehr und gründlicher, als es bis jetzt geschieht, in den Schulen vermittelt werden. Man scheidet naturgeschichtliche Stoffe von geringerem Bildungs- oder praktischem Werte aus und benütze die gewonnene Zeit, um dieses brachliegende Gebiet zu bebauen. So würde sich allmählich eine richtige Wertschätzung der Pilze einbürgern. Der Weg ist jedoch für unsere heutigen Verhältnisse, die dringend eine Vermehrung stickstoffhaltiger Nahrungsmittel heischen, zu weit. Man bedenke ferner: Wie viele Mütter würden sich herbeilassen, die ihnen bisher unbekannt, von den Schülern als genießbar gesammelten Pilze zuzubereiten, und wie viele Frauen wären in bejahendem Falle auch instand, sie richtig zu verwerten! Die Arbeit der Schule wäre wohl vielfach umsonst getan.

Zu rascher Einführung neuer Arten von Speisepilzen können nur zahlreiche praktische Kurse beitragen, deren Dauer je einen Tag nicht zu übersteigen brauchte. Sie hätten die Kenntnis der häufiger vorkommenden Speisepilze und jener giftigen Arten zu vermitteln, die zu Verwechslungen Anlaß geben könnten. Dabei wäre das Vorkommen in der betreffenden Gegend in erster Linie zu berücksichtigen. Alle Arten genießbarer Schwämme, die wegen ihres geringen Wohlgeschmacks, ihres seltenen Vorkommens oder ihrer Kleinheit keine wirtschaftliche Bedeutung haben, ebenso jene, die mit giftigen allzu leicht verwechselt werden könnten, müßten ausgeschlossen bleiben, um eine eingehende Behandlung der wichtigen möglich zu machen. Ein Duzend, im äußersten Falle etwa zwanzig Arten dürften genügen. Hauptsache ist jedenfalls, daß man jede Art in ihren Entwicklungsstufen und Abänderungen genau kennen lernt. Diese Kenntnis kann selbstverständlich nur an der Hand von Naturkörpern in sicherer Weise vermittelt werden. Bilder und Modelle seien nur als Hilfsmittel zuzulassen.

Ein wichtiger Abschnitt wäre ferner ein Kochkurs über die richtige Zubereitung und Dauerbewahrung der Speisepilze. Denn es läßt sich nicht leugnen, daß ihrer Einbürgerung auch das Unvermögen entgegensteht, sie unserem Geschmack entsprechend zu verwerten. Sollen aus den Pilzen zuzugende Gerichte entstehen, so müssen sie ihrer Eigenart entsprechend behandelt werden. Die besten Rohstoffe der Küche sind wertlos, wenn man sich in ihrer Herrichtung vergreift. Den Schluß der Kurse hätten Sammelausflüge zu bilden, bei denen die Kenntnis der Pilze praktisch erprobt werden könnte.

Pilze wachsen bis zum Eintritt des Frostes. Es ist daher auch heute noch möglich, bei sofort eingehender Aufklärungsarbeit die ungeheuren Schätze eiweißhaltiger Nahrungsmittel, die uns die Natur ohne unser Zutun bietet, mehr als bisher dem Genuß zuzuführen. Voraussetzung ist dabei, daß die *Waldbesitzer dem Sammeln keine oder wenigstens nicht übermäßige Schwierigkeiten entgegensetzen.*

Der Marktpreis der Pilze ist heute ein ziemlich hoher. Er würde sofort sinken, wenn wir die Märkte mit wenigstens einem Duzend Arten guter Speisepilze beschicken könnten. Käufer und Pilzsammler kämen auf ihre Rechnung. Der Sammler deshalb, weil er nicht halbe Tage lang, oft ohne rechtliches Ergebnis, bloß zwei oder drei Arten nachzugehen brauchte, sondern seine Sammeltätigkeit auf eine viel größere Anzahl verschiedener Schwämme ausdehnen könnte; er würde also selten ohne namhafte Ausbeute heimkehren. Die Abfälle oder minderwertigen Speisepilze könnten in geeigneter Form noch dazu als wertvolle Beigabe zum Geflügelfutter dienen oder als Dünger verwendet werden.

Die Einführung dieser gemeinnützigen Kurse würden wohl zunächst Gemeinden oder Vereine in die Hand nehmen müssen; es ist aber auch zu wünschen, daß sie in diesem Vorhaben von unseren Staats- und Landesbehörden ausreichende Förderung finden. In vielen Orten finden sich wohl Pilzkundige, denen man die Leitung solcher Kurse anvertrauen könnte, und wenn nicht, wäre es nicht allzu schwierig oder zeitraubend, geeignete Kräfte in besonderen Kursen heranzubilden. Um mit einer geringen Zahl von Lehrkräften auszureichen, könnten für die Allgemeinheit *Wanderkurse* geschaffen werden.

Diese Anregung ist sehr nützlich und es ist zu wünschen, daß sie aufgegriffen werde. Wer sich übrigens augenblicklich über die große Zahl genießbarer Pilze unterrichten will, dem sei das kleine Handbüchlein: *„Giftschwamm oder Pilz“* empfohlen, das soeben als erstes Heft der kleinen Bücherei der *„A. Z. am Abend“* erschienen ist. Es ist in allen Tabaktrafiken um den Preis von 10 Heller zu haben.