

Eßbare und giftige Pilze.

Allzu ängstlichen Gemütern zum Trost mag vorausgeschickt sein, daß die Zahl der bei uns heimischen Giftpilze im Vergleich zu der großen Anzahl der nicht giftigen eine verschwindend kleine ist. Wie unterscheidet man nun auf einfache Weise, ohne daß besondere botanische Kenntnisse notwendig sind, die genießbaren Schwämme von den giftigen? Weit verbreitet ist die Ansicht, daß es verschiedene Anzeichen gebe, mittelst deren man genau feststellen könne, ob ein gefundener Schwamm giftig ist oder nicht. Derartige allgemeine, überall zutreffende

Kennzeichen gibt es aber nicht. Es bleibt also nichts anderes über, als die wirklichen Unterscheidungsmerkmale genau kennen zu lernen, was um so wichtiger ist, als gerade unsere besten Speisepilze recht gefährliche Doppelgänger besitzen. Von den giftigen Vertretern der Blätterchwämme ist der Knollenblätterpilz (*Amanita bulbosa*) wohl der gefährlichste, weil sich die Giftwirkungen oft erst 12 bis 24 Stunden nach erfolgtem Genuß des Pilzgerichtes einstellen. Der Geschmack dieses Pilzes ist mild, fast angenehm zu nennen. Leicht ist auch eine Verwechslung möglich zwischen dem echten Reizker (*Lactaria deliciosa*) und dem ebenfalls sehr giftigen Gift- oder Birkenreizker (*Lactaria torminosa*). Der Milchsaft ist beim echten Reizker orangerot, welche Färbung an der Luft ins Grünliche übergeht. Der Milchsaft des Giftreizkers hingegen bleibt unverändertlich weiß und ist, auf die Zunge gebracht, von scharf brennendem Geschmack. Möglich ist wegen der allerdings nur oberflächlichen Ähnlichkeit eine Verwechslung des Stockschwämmchens (*Pholiota mutabilis*) mit dem giftigen Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*). Um ihr mit Sicherheit zu entgehen, ist zu beachten, daß der Hut des ungenießbaren Schwefelkopfes eine rotgelbe Mitte aufweist, während das Stockschwämmchen gleichmäßig hell bis dunkelbraun gefärbt ist. Außerdem ist das Fleisch beim Schwefelkopf gelblich, während dasjenige des Stockschwämmchens eine bräunliche Färbung zeigt. Zu unliebsamen Verwechslungen könnte schließlich auch noch der eßbare und der jedoch ziemlich seltene giftige Eierchwamm Anlaß geben. Der echte Eierchwamm (*Cantharellus cibarius*), auch Pfifferling genannt, zeigt eine helle, dottergelbe Färbung. Der Stiel ist dick und von gleicher Farbe wie der Hut. Der giftige Eierchwamm (*Cantharellus aurantiacus*) ist mehr orange-gelb gefärbt, sein Stiel ist dünn, orange-farben bis graugelb wasserfarben, bei älteren Exemplaren hohl und zeigt am Grunde nicht selten eine schwärzliche Umrandung. Von den Täublingen sind alle giftig, deren Geschmack scharf brennend ist. Zu diesen gehört beispielsweise der Spei-Täubling (*Russula emetica*) und der widerlichen Geruch verbreitende Stink-Täubling. Eßbar hingegen sind alle Täublingarten mit einem angenehmen, milden Geschmack. Das Pilzsammeln bei Regenwetter ist niemals recht anzuraten. Ferner halte man stets an dem Grundsatz fest, alte, schlaff aussehende, von Maden zerfressene Exemplare stehen zu lassen. Vom Pilzsammeln heimgekehrt, halte man nach Möglichkeit sofort eine abermalige strenge Musterung unter der gemachten Ausbeute, wobei alle zweifelhaften, unschönen Stücke rücksichtslos ausgeschieden werden. Der für gut befundene Rest wird sauber von allem anhaftenden Schmutz gereinigt und, wo es leicht geht, die Hüte abgezogen. Sind auch die Pilze kein vollwertiger Ersatz für die Fleischnahrung, so enthält doch ihr wohlschmeckendes Fruchtfleisch neben dem hohen Gehalt an Stickstoff noch zahlreiche andere für den Aufbau unseres Organismus wichtige und unentbehrliche Salze.