

## Für unsere Frauen.

Pilze.

Gerade unser giftigster Pilz, der Knollenblätterpilz, sieht in jugendlichem Zustande unseren Champignons verzweifelt ähnlich und ist schon so manchesmal aus Versehen mit nach Hause getragen worden. Bei völlig ausgewachsenen Exemplaren ist ja eine Verwechslung so gut wie ausgeschlossen, da sich beide Pilze dann schon durch die Farbe der Lamellen, der strahlenförmig vom Stiel ausgehenden Blätter, ganz auffällig von einander unterscheiden. Während diese beim Champignon rötlich bis tief dunkelbraun sind, bleiben sie beim Knollenblätterpilz stets weiß oder gelblichweiß, außerdem kann auch einem wenig geübten Auge die dicke, plötzlich abgesetzte Knolle am Grunde des schlanken Stiels nicht entgehen. Dazu kommt noch der charakteristische Geruch, der beim Champignon angenehm mandel- oder nußartig ist, während der Knollenblätterpilz widerlich leichenartig oder auch wie die Triebe überwinterter Kartoffeln riecht. Anders, wenn beide Arten nur wenig entwickelt sind. Da ist der Geruchsunterschied kaum wahrnehmbar, die Farbe der Lamellen auch beim geschlossenen Schampignon, der zudem noch an demselben Standort wie der Knollenblätterpilz vorkommt, weißlich und die knollenförmige Verdickung des Stiels bei dem Giftpilz wenig in die Erscheinung tretend. Der Knollenblätterpilz ist auch deshalb ein so unheimlicher Geselle, weil schon wenige Exemplare genügen, eine schwere Vergiftung herbeizuführen, und die Anzeichen der Krankheit sich erst 10 bis 30 Stunden nach dem Genuß zeigen. Dann ist natürlich das Gift bereits ins Blut übergetreten und ärztliche Hilfe kommt fast immer zu spät. Neun Zehntel aller Todesfälle, die durch Giftpilze hervorgerufen werden, sind ihm zuzuschreiben.