Original-Arbeiten.

Vorsicht bei der volkstümlichen Pilzaufklärung!

Auch in diesem Jahr sind uns wieder allerhand unsinnige Dinge bei der volkstümlichen Pilzaufklärung zu Gesicht gekommen. Man versteht es nicht, wie gebildete Menschen — denn nur solche kommen doch wohl als Publizisten in Betracht — oft einen lebensgefährlichen Unsinn veröffentlichen können. Wir geben im nachfolgenden einige Proben und bitten unsere Freunde, uns auch weiterhin jederzeit sofort Kenntnis von solchen Aufsätzen zu geben.

„An erster Stelle dieser Giftpilze ist der Fliegenpilz bekannt. Bei diesem und überhaupt allgemein kann man von Giftpilzen sagen, daß sie als sicheres Kennzeichen beim Rohkosten einen bitteren Geschmack haben.“ Ein anderer Verfasser drückt diesen lebensgefährlichen Unsinn noch poetischer aus: „Während die verdächtigen und giftigen Artgenossen meist unangenehm riechen und widerlich schmecken, aber durch ihre Farben prächtig auffallen, zeichnen sich die eßbaren Schwämme mehr durch ihr dezentes Kolorit aus.“ Wer solches Zeug schreibt, soll einmal Versuche mit Geschmacksproben von rohen Pilzen folgender eßbaren Arten machen: Pfifferling, Reizker, Hallimasch. Kein Mensch würde dem gefährlichen Knollenblätterpilz einen üblen, abstoßenden Geschmack abgewinnen, sofort würden aber die anderen vorgenannten harmlosen Arten wegen des nicht gerade angenehmen rohen Geschmacks vom Genuß ausgeschlossen.

Wer schreibt: „Ein Zeichen des Satanspilzes ist, daß er beim Schneiden blaugrün anläuft und gallig schmeckt“, hat niemals einen Satanspilz überhaupt gesehen.

Auch das schwierige Problem der Täublings-Forschung scheint von manchen derartigen „Pilzaufklärern“ spielend gelöst zu sein: „Giftig oder wenigstens von widerlichem Geschmack sind ferner die meisten Täublinge.“

Interessant ist auch, was in einer Pilzaufklärungsarbeit dem Grünen Knollenblätterpilz zugeschrieben wird, der „obendrein noch nach Opium riecht und sich frech unter die Wiesen-Champignons mischt“. Wir würden uns offengestanden auch sehr interessieren für Knollenblätterpilze, die „weit ab vom Walde auf Wiesen mitten unter Champignons“ wachsen! Dann wäre fast überhaupt niemand mehr sicher vor Pilzvergiftungen!

Den feinsten Pilzaufklärungsartikel hat uns aber unser Mitglied Herr Kurt Wagner in Berlin zur Verfügung gestellt. Er hat diese „prächtige“ Schilderung einer Knollenblätterpilz-Vergiftung nach Angabe einem Kalender entnommen. Er schreibt: „Beim Knollenblätterschwamm, der leider nur zu oft mit dem Champignon verwechselt wird, machen sich

die ersten Vergiftungsanzeichen erst nach acht bis vierzig Stunden bemerkbar. Vorher fühlt sich der Vergiftete durchaus wohl. Dann überfällt ihn plötzlich große Mattigkeit, heftiger Durst stellt sich ein, die Temperatur erhöht sich, und die Augen bekommen einen leichten Fieberglanz. Der Kranke hat, ohne eigentliche Leibschmerzen zu haben, unerklärliche Beschwerden und wird von Stunde zu Stunde matter. In den weitaus meisten Fällen sind die Patienten am dritten Tag wieder wohlauf, denn die Pilzvergiftung hat sich allmählich allen Organen mitgeteilt und ist dadurch die Gefahr verringert. Es sind zwar alle Organe angegriffen, aber sie haben genügenden Widerstand, und so ist die Gefahr nicht so groß*). Dennoch ist es ratsam, bei den ersten Erscheinungen schleimige Suppen zu geben, auch kräftige Abführmittel sind gut. Brechmittel gibt man in solchen Fällen nicht. Sind nicht gar zu reichlich die Knollenblätterschwämme genossen, so hilft sich die Natur des Patienten selbst. Bei schwächlichem Magen ziehe man aber stets den Arzt zur Hilfe heran. Er weiß am besten, wie dem Kranken auf die unschädlichste Art und Weise beizukommen ist."

Es wäre uns sehr interessant, zu erfahren, ob der Verfasser dieser unsinnigen Arbeit die geschilderten Vergiftungssymptome an sich selbst erlebt hat. Wenn man so harmlos von dem gefährlichsten Giftpilz schreibt, darf man sich nicht wundern, wenn er alljährlich Dutzende von neuen Todesfällen verursacht. Man vergleiche dazu bitte die Arbeit von Herrn Dr. med. Welsmann über die Pilzvergiftungen des Jahres 1930, nach der uns allein 27 Todesfälle bekannt wurden.

Jahresbericht der Pilzprüfungsstelle Dorsten 1931.

Geleitet durch Schulrat Brock, Dorsten.

So pilzreiche Jahre wie die verflossenen haben wir seit langer Zeit nicht mehr erlebt. Die Hauptpilzzeit setzte bereits im Juli ein und dauerte bis Anfang November. Alle Arten Speisepilze erschienen dauernd in großer Menge (aber keine Egerlinge!) und ermöglichten zahlreichen Arbeitslosen Beschäftigung und Verdienst. Kein Wunder, daß täglich Hunderte von gewerbsmäßigen Sammlern aus dem Industriegebiet teils mit der Bahn, teils mit dem Fahrrad die Wiesen, Heiden und Wälder des Münsterlandes heimsuchten, um nach kurzer Zeit mit reicher Beute heimzukehren. So konnten innerhalb einer Nachmittagsstunde 127 Radfahrer mit gefüllten Pilzkörben gezählt werden — ein Zeichen dafür, welch hohe Bedeutung heutzutage den Pilzen als Nahrungsmittel beizumessen ist. Der Pilzkenner konnte auch im November und Dezember bis Weihnachten hin noch reichlich Frostschnecklinge, rauchgraue Schwefelköpfe, Austernseitlinge, Winterrüblinge und geriefte Trichterlinge ernten.

*) Anm. Alles von uns gesperrt! Die Schriftleitung.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1932

Band/Volume: 11_1932

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Vorsicht bei der volkstümlichen Pilzaufklärung! 82-83