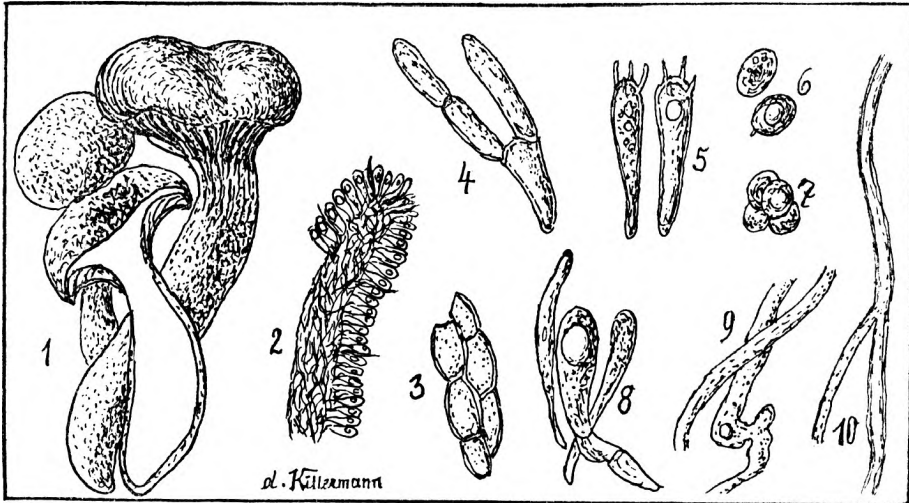


unter dem Namen Eichhase), hier von mir noch nicht beobachtet oder auf dem Marke gesehen worden. Schaeffer muß doch die Pilze hier (um Regensburg) für sein Werk gesucht oder gefunden haben. Offenbar ist durch die bessere Baum- und Waldpflege der Pilzbestand verändert worden.

Eine photographische Aufnahme der Pilzgruppe war leider nicht möglich.



Clitocybe aggregata (Schaeff.) var. *parva* Fries.

1 In natürl. Größe, 3 Exemplare ineinander verschlungen. 2. Schnitt durch die Lamelle (bei 150f. Vergr.). 3. Zellen der Oberhaut 10—14 μ groß. 4. Schüppchenhaare: Zellen etwa 30 μ lg. und bräunlich. 5. Basidien (bei 600f. Vergr.) etwa 50 μ lg. 6. Sporen 8/5 μ . 7. Sp. zu 4 verklebt. 8. Endzellen an der Lamelle etwa 30 μ . 9. Hyphen aus dem Fleische 5—10 μ dick. 10. Faserhyphe (aus Lamelle) 3—4 μ dick.

Pilzschatze der Danziger Fluren.

Von Prof. Dr. Lakowitz.

Wir hatten zur letzten Herbstzeit einen beachtenswerten Pilzreichtum in unseren Wäldungen infolge der reichlichen Niederschläge des Sommers. Bedauernd wäre es, wenn dieser leicht zugängliche Reichtum in Zukunft nicht ausgiebig verwertet würde. Auch die sichere Durchführung des Vierjahresplanes der Volkswirtschaft verlangt die praktische Ausnutzung der von der Natur freigiebig dargebotenen Speisepilze. Besonders sollte man alle die Pilzarten, die hier zu Lande massenhaft vorkommen, und deren Erkennen auch dem Laien nicht die geringste Schwierigkeit bereitet, restlos nutzbar machen.

Bei uns im Osten hat die allgemeine Pilzkunde erfreulicherweise gute Fortschritte zu verzeichnen, trotzdem ist es eine unbestreitbare Tatsache, daß Zentner und Zentner von bekömmlichen, wohlschmeckenden Pilzen

auch bei uns alljährlich in den Wäldern, auf den Heiden und Wiesen aus Unkenntnis nicht gesammelt werden und ungenutzt verderben. Die Furcht vor Vergiftungen durch den Genuß von Pilzen ist die Ursache der wohlverständlichen vielfachen Hemmung. Leider gibt es da draußen wirklich giftige Pilze, die Unheil anrichten können. Betrachten wir hier einmal solche Bösewichte, die es in der heimatlichen Pflanzenwelt gibt. Da sind zunächst zwei zu nennen: nämlich der Fliegenpilz und vor allem der Knollenblätterpilz, wobei nicht zu verschweigen ist, daß schließlich jeder Speisepilz, auch der beste Champignon, gefährlich werden kann wie schließlich jede andere Nahrung — man denke z. B. an Fische —, wenn diese nach der Zubereitung durch langes Liegen und eintretende Fäulnis verderben.

Ich sprach soeben vom allbekanntesten Fliegenpilz, der sicher von allen Pilzsammlern gemieden und als Küchengenosse verachtet wird. Er ist aber wohl gar nicht so ganz schlimm, da er z. B. nach Entfernung seiner Oberhaut hier und da verspeist und im fernen Osten zur Gewinnung eines leicht berauscheden Getränkes verwendet wird.

Von anderen zu meidenden Pilzen seien hier noch genannt der Pantherpilz, der durch seinen scharfen Geschmack schnell zu erkennende Speiteufel, der durch seine auffallende Buntfärbung gezeichnete Satanspilz, der bitter schmeckende Schwefelkopf und der mit dem Steinpilz oft verwechselte bittere Gallenröhrling. Zu beachten ist freilich hier, wie auch in bezug auf die besten Edelpilze, daß Pilzkost schwer verdaulich ist! Und schon mancher Pilzfreund glaubte bereits, sich an Pilzen vergiftet zu haben, während in Wahrheit die Übermenge der verspeisten Kost allein die eingetretene Erkrankung verursacht hatte.

Dagegen schlimm, sehr schlimm sogar, ist der häufig bei uns vorkommende Knollenblätterpilz, der leicht und leider oft mit dem ihm in manchen Formen ähnlichen Champignon verwechselt wird. Nachweislich sind über 90 Prozent aller tödlich verlaufenden Vergiftungen durch Pilze auf den Genuß gerade dieses nahen Verwandten des Champignons zurückzuführen. Gute Abbildungen, sowie naturgetreue Nachbildungen dieses gefährlichen Pilzes sind zur allgemeinen Kenntnissnahme in der hiesigen Markthalle ausgestellt, nahe dem Eingang von der Junkergasse. Es lohnt sich, die Unterscheidungsmerkmale zwischen dem Knollenblätterpilz und dem Champignon jetzt hervorzuheben. Der Champignon hat einen vollen, festen Stiel. Dieser ist beim Giftpilz hohl und trägt an seinem Fuß eine zwiebelähnliche Knolle, die aber zumeist beim Sammeln im Erdboden steckenbleibt. Beim Edelpilz färben sich die Lamellen an der Unterseite des Hutes frühzeitig rosa, mit zunehmendem Alter dunkler, bis schokoladenbraun, während sie beim Schädling immer rein weiß bleiben. Schließlich riecht der Champignon immer angenehm mit einem an Anis erinnernden Duft, der dem Giftpilz fehlt. Daß in den Großstädten kaum ein Knollenblätterpilz auf den Markt kommt, erklärt sich daraus, daß sein Fleisch bei der Beförderung leicht

zerbröckelt. Er wird nur von Pilzsammlern mitgenommen, die mit ungenügender oder oberflächlicher Kenntnis auf Pilzsuche gehen. Leider kommt es oft vor, daß ihn Kinder roh anbeißen, „bknappern“ und leicht für den schmackhaften Champignon halten; das Unheil ist dann besiegelt, wie ein schlimmer Fall dies im vorigen Jahre in Langfuhr gezeigt hat.

Andere schädliche Pilze will ich hier nicht hervorheben. Betont muß aber werden, daß jeder, der Pilze für die Hauswirtschaft benutzen will, in erster Linie die recht genaue Kenntnis des genannten Knollenblätterpilzes erwerben muß und sich nicht täuschen lassen darf durch den milden, unauffälligen Geruch und Geschmack dieses vorkommenden Giftpilzes. Um so gefährlicher ist dieser Menschenfeind, da die von ihm herrührenden Vergiftungserscheinungen sich erst 9—24 Stunden nach dem Genuß einstellen und dann jegliche Hilfe leider zu spät kommt.

Eine mindestens eben so große Gefahr geht von verdorbenen Pilzen aus, von solchen, die bei feuchtem Wetter gesammelt, dann eng zusammengepfercht in einem Korb, einem Netz, Rucksack oder einer Markttasche aufbewahrt bleiben. Dann entstehen darin die furchtbaren Zersetzungsprodukte des in Pilzen reichlich enthaltenen Eiweißes, wie sie in Wurst, Fleisch und Fischen leicht auftreten. Jede Hausfrau kann sich beim Einkauf dagegen sichern, wenn sie die Stücke mit dem Finger berührt und feststellt, ob der entstandene leichte Eindruck sich schnell wieder füllt; andernfalls ist von dem Kauf Abstand zu nehmen.

Bei uns werden auf dem Markte gewöhnlich nur folgende Pilze zum Kauf angeboten: Die Speiselorchel (schon im Frühjahr), fälschlich Morchel genannt, dann später die echten Morcheln, im Spätsommer und Herbst massenhaft die Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze, Blutreizker, Butterpilze und Grünlinge. Daß überall eine gute Marktüberwachung erfolgt, ist natürlich ein dringliches Gebot. Auch in Danzig ist diese auf den Pilzmarkt ausgedehnt, und kurze Mitteilungen in der Tagespresse bringen praktische Hinweise und Winke den Pilzfreunden in Stadt und Land. Unsere amtliche Speisepilzberatungsstelle in der Markthalle hat sich als eine lebensnotwendige öffentliche Einrichtung bewährt. Gleich ihren Schwestern im Reich hat sie nachweislich viele Unkundige vor Gesundheitsschädigungen bewahrt, zugleich belehrend die Aufmerksamkeit vieler wanderfroher Mitmenschen hingelenkt auf diese bisher gering geschätzten oder gar verachteten Gaben der heimatlichen Natur in Wald und Feld, eben auf die Pilze.

Erfreulich ist denn auch bei uns die private Sammeltätigkeit und groß die Zahl der Pilzfreunde. Hunderte von Pilzproben wurden alljährlich dem Leiter der Beratungsstelle vorgelegt. Diese Proben wurden zu kleinen Ausstellungen und belehrenden Vorführungen benutzt. Gelegentliche Pilzexcursionen des rührigen westpreußischen botanisch-zoologischen Vereins helfen mit, Freude an der heimatlichen Pilzflora zu verbreiten und rechtes Verständnis für die wirtschaftliche Bedeutung und die praktische Verwertung der Pilze zu erwecken. Es ist nun Sache der kundigen

Hausfrau, die Pilzschätze unserer Heimat für das Haus und die Familie nutzbringend zu verwerten und den guten Speisepilz als ein wertvolles Volksnahrungsmittel zu Ehren zu bringen, ihn für den häuslichen Mittagstisch zu schmackhaften Gemüsen, Ragouts, Klößen, Suppen und geschätzten Leckerbissen zu verarbeiten. Bereits vorhandene Pilzkochbücher dürften da erfolgreich mithelfen.

Ich will jetzt zum Schluß einige Merkgeregeln für die Pilzzeit geben: 1. Allgemein gültige Regeln für die Brauchbarkeit oder Giftigkeit der Pilze gibt es nicht. Längst abgetan ist das Altweibermärchen von der Ankündigung der Giftigkeit eines fertigen Gerichtes durch den silbernen Löffel und die weiße Zwiebel. 2. Iß nur solche Pilze guten Zustandes, die du genau als unschädlich kennst, und begnüge dich mit kleinen Pilzgerichten. 3. Lerne vor allem den Knollenblätterpilz in seinen verschiedenen Farbvarietäten sicher kennen und hüte dich vor ihm. 4. Sammle stets nur frische und unversehrte Pilze. 5. Die frischgesammelten und sogleich gut gereinigten Pilze müssen bei der Heimkunft sofort geputzt und bald zubereitet werden, andernfalls sind sie an einem kühlen, luftigen Ort aufzubewahren aber nur bis zum nächsten Tag. 6. Das Brühwasser bei der Zubereitung schütte man nicht weg, es enthält Nährstoffe. Nur von der frischen Frühjahrs-Lorchel gieße man das Brühwasser ab, da es den Giftstoff Helvellin enthält. Die gutgekochte Lorchel ist frei von dem Giftstoff. 7. Pilze sind schwer verdaulich, daher ist starke Zerkleinerung schon bei der Zubereitung und gutes Kauen bei der Mahlzeit zu empfehlen. 8. Bei den geringsten Anzeichen einer Pilzvergiftung sind sofort Brech- und Abführmittel anzuwenden und ärztliche Hilfe in Anspruch zu nehmen. 9. In Zweifelsfällen wende man sich an einen guten Pilzkenner oder an die öffentliche Pilzberatungsstelle in der Markthalle. Dort wird Auskunft am Montag, Mittwoch und Sonnabend vormittags unentgeltlich erteilt.

Der Zweck dieses kurzen Vortrages über die Pilzschätze unserer Fluren wäre erreicht, wenn es gelänge, neue Freunde für die heimatlichen Speisepilze zu gewinnen und die übertriebene Furcht vor diesen zu beseitigen. Hochgeschätzte, kundige Hausfrauen, nehmt Euch dieser tüchtigen Küchengenossen freudig an, bewertet sie und verwertet sie nach Kräften für den häuslichen Tisch! Die Speisepilz-Auskunftstelle in der Markthalle hilft gern mit! —



Im Winterhilfswerk schaffen wir
mit Deinen Opfern die Voraus-
setzung, überall dort zu helfen,
wo wir nach nationalsozialistischen Grund-
sätzen dazu verpflichtet sind.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [17_1938](#)

Autor(en)/Author(s): Lakowitz Konrad Waldemar

Artikel/Article: [Pilzschätze der Danziger Fluren 96-99](#)