Was innerhalb der Erde
Geheim gezettelt werde,
Man kann es weder sehen
Noch wissend übergehen.
Urplötzlich reift das Ganze,
Kommt Hut an Hut im Kranze,
Ganz gleiche, viele hundert,
Daß Jeder sich verwundert,
Stehn mit behextem Fleiße
Gestielt im „Hexenkreise!"

Fr. Schimper.

Der Zweck unserer nach der Natur aufgenommenen Pilzabbildungen ist die Verbreitung allgemeinerer Kenntniß und die größere Benutzung der eßbaren Pilze (Schwämme) als vorzügliches Nahrungsmittel, sowie die Beseitigung der Furcht vor etwaigen Vergiftungen.

Die Bewohner unserer Städte und Dörfer lassen alljährlich Millionen der wohlschmeckendsten und nahrhaftesten Pilze in ihrer unmittelbaren Nähe, oft neben den täglich betretenen Wegen, in den Waldungen, auf den Triften, Heiden und Wiesen verderben, und zwar nicht einmal aus Furcht vor möglicher Verwechslung mit giftigen, sondern nur aus Geringschätzung oder vollständiger Unkenntniß.

Das zarte, schmackhafte Fleisch, das milde, angenehme Aroma guter Schwämme hat seit den entlegensten Zeiten, vom praktischen Standpunkt aus betrachtet, innige Verehrer für jene edlen Geschenke der Natur aufzuweisen gehabt. Wie oft und mit welcher Wärme erwähnen ihrer die klassischen Schriftsteller!

Dazu kommt, daß erst die Neuzeit uns über ihren wirklichen Nährwerth Aufschluß gab. Sehen wir von dem hohen Wassergehalt derselben ab, so übertreffen sie an stickstoffhaltigen Nahrungs- oder sog. Proteinstoffen alle andern Vegetabilien und reihen sich fast ebenbürtig dem Fleische an. Immerhin ist der Hauptgrund, warum in so vielen Gegenden, abgesehen von der Wohlhabenheit eines Landes, der Pilzgenuß gemieden wird, in der Schwierigkeit zu suchen, die ungenießbaren von den genießbaren unterscheiden zu können.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß zu allen Zeiten bis auf den heutigen Tag zahlreiche Unglücksfälle durch den Genuß wildwachsender Schwämme hervorgerufen wurden und es ist ganz richtig, daß, wenn man ohne Erfahrung einsammelt, man Leib und Leben auf das Spiel setzt. Vor zwei Hauptfehlern kann man nicht genug warnen: Man wolle vor allen Dingen nicht auf einmal alle genießbaren Pilze sammeln, sondern bescheide sich mit den leicht erkennbaren und gewöhne sich ein für allemal ab, an alberne Volksmittel zu glauben, nach denen man mit Leichtigkeit die giftigen von den eßbaren unterscheiden könne. Und wahrlich solche Dinge stehen sogar schwarz auf weiß in den beliebtesten Kochbüchern! Ich will nicht reden von den abergläubischen Anschauungen längst vergangener Zeiten, wonach alle diejenigen Schwämme giftige Eigenschaften besaßen, „welche neben verrosteten Nägeln oder Eisen, oder neben faulem Tuch, oder neben Schlangenhöhlen und Löchern, oder insonderheit unter Bäumen, die schädliche Frucht tragen, wachsen." Auch die Anschauungen der neueren Zeit sind in dieser Beziehung nicht viel besser und vernünftiger. Man kann nicht genug vor dem Vertrauen auf diese volksthümlichen Prüfungsmittel warnen. Es ist eine ausgemachte Thatsache, daß diesen zumeist die Vergiftungsfälle zugeschrieben werden müssen.

Was soll man zu der allüberall verbreiteten irrigen Ansicht sagen, daß alle giftigen Pilze daran zu erkennen seien, wenn ein silberner Löffel, eine weiße Zwiebel, oder Eiweiß braun, schwarz oder bleifarben anlaufen, sobald diese beim Kochen der Pilze in Berührung mit dem in denselben vorhandenen Gifte kommen!

Nun kann man sich aber auf die einfachste Weise überzeugen, daß nicht das in den Pilzen enthaltene Gift die Veranlassung zur Bräunung oder Schwärzung war, sondern daß sämmtliche, gleichviel ob eßbare oder ungenießbare Pilze, derartige Verfärbungen hervorrufen, sobald sie den Höhepunkt ihres Wachsthums erreicht haben. Alle zu alten Pilze entwickeln, wie so viele in Fäulniß übergehende, eiweißhaltige Stoffe, bei der nöthigen Wärme Schwefelwasserstoff, der bekanntlich solche Verfärbungen hervorzurufen vermag.

Es gibt also giftige Pilze, bei denen das nicht der Fall ist und gute, bei denen die Verfärbung eintritt. Ebenso unzuverlässig ist die Behauptung, daß beim Bestreuen der Pilze mit Salz letzteres beim Vorhandensein von Giftstoffen sich gelb färbe, oder einfaches Abkochen zum Zerstören des giftigen Princips ausreiche.

Darin, daß es so ungemein schwer ist, allgemein gültige Kennzeichen für eßbare und schädliche Pilze aufzustellen, liegt der Grund, dieselben für eine gefährliche Speise zu erklären.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00022192