

IV.

Ueber essbare und giftige Schwämme in den Karpathen.

(Von Karl Kalchbrenner.)

An Schönheit der Formen und Farben stehen die Schwämme den Blumen wenig nach und, da sie überdies noch ausgezeichnete Nahrungsmittel liefern, ist es leicht erklärlich, dass ihnen ein lebhafteres Interesse zugewendet wird, als allen übrigen Kryptogamen zusammengenommen. Um Moose, Flechten und Algen kümmern sich die gewöhnlichen Besucher des Waldes, Holzschläger und Viehhirten, gar wenig; haben aber dafür ein um so schärferes Auge für die Schwämme, an denen ihr Weg vorüber führt. Allerdings ist ihnen nur an solchen gelegen, die durch die Traditionen ihres Dorfes als gut und verkäuflich bekannt sind: alle übrigen gelten ihnen als wilde Schwämme, und sie stossen sie mit dem Fusse um, als Zeichen ihrer Verachtung, — ohne zu ahnen, dass es gar oft die edelsten Sorten sind, denen sie eine so schnöde Behandlung widerfahren lassen.

Auch der gemüthliche Naturfreund fühlt sich von der Mannigfaltigkeit und Schönheit der Pilze angezogen und wird es bei seinen Streifereien durch Wald und Flur kaum versäumen, einige derselben aufzunehmen und von allen Seiten zu betrachten, dabei jedoch lebhaft bedauern müssen, dass er Niemanden zur Seite hat, der ihm über Namen und Eigenschaften derselben genügende Auskunft geben könnte.

Ein nicht minderes Interesse besitzen die Schwämme für den Feinschmecker, den Verehrer einer guten Küche und vor Allem für die Hausfrauen, denen der Einkauf und die Zubereitung der Pilze obliegt. Leider nur, dass nicht wenige Frauen ans Mangel an eigener Kenntniss und Erfahrung genöthigt sind, sich ganz und gar auf die Verkäuferinnen zu verlassen; wobei die Unwissenheit, Unvorsichtigkeit oder Gewissenlosigkeit eines Bauernweibes für die ganze Familie verhängnissvoll werden kann.

Es vergeht ja kein Jahr, in dem wir nicht einige Schauergeschichten von Vergiftungen durch Schwämme in den Zeitungen zu lesen bekämen.

Daher ist auch von jeher viel gefragt worden, ob es denn keine sichern Kennzeichen gebe, an denen die ess-

baren Schwämme von den giftigen zu unterscheiden sind? — und zur Beantwortung dieser Frage sind auch schon Bücher genug geschrieben *). Aber wer kauft sie? Wer liest sie? Und wenn man es auch thut, so gelangt man doch meist nur zu der Einsicht, dass es den Pilzen nicht an der Stirne geschrieben steht, ob sie schädlich sind oder nicht, und dass es eben nicht Jedermanns Sache sei, sie nach der blossen Beschreibung oder auch Abbildung mit solcher Sicherheit zu erkennen, dass jeder gefährliche Irrthum ausgeschlossen bleibt. Darum haben auch derlei Bücher, mögen sie auch noch so ausführliche Beschreibungen enthalten, in der Regel kein praktisches Resultat, d. h., wenn sie gelesen, begnügt man sich eben so wie früher mit dem Genuss der längst bekannten Arten und hütet sich mit unbekannten Pilzen Experimente anzustellen.

Im Grunde genommen thut man auch sehr wohl daran; denn eine Schwammvergiftung ist keine Kleinigkeit und — Vorsicht die Mutter der Weisheit!

Nach diesem Geständniss aber und bei so bewandten Umständen könnte mein jetziges Beginnen als sehr überflüssig, als ganz zwecklos erscheinen; denn warum schreib' ich da über die essbaren und giftigen Karpathenschwämme, wenn es doch keine sichern Kennzeichen zur Unterscheidung derselben giebt? — Wäre es da nicht besser, die Feder wegzulegen und etwas Nützlicheres zu unternehmen?

Nun, — Letzteres mag ich wohl nicht bestreiten; bitte jedoch nicht vorschnell zu urtheilen!

Denn es ist wohl richtig, dass der Genuss unbekannter Pilze sehr gefährlich werden kann und daher im Allgemeinen widerrathen werden muss; aber nicht minder richtig ist es, dass fast alle vorkommenden Vergiftungen durch den Genuss vermeintlich wohlbekannter Pilze entstanden sind und entstehen: nämlich dadurch, dass man gute Arten mit schädlichen verwechselt. Darum glaube ich, dass es gar nicht überflüssig, sondern im Gegentheil sehr nothwendig sei, das schwammliebende Publikum auf jene Fälle aufmerksam zu machen, in denen solche Verwechslungen am häufigsten vorzukommen pflegen und am meisten zu befürchten sind.

Auch das ist richtig, dass man die schädlichen Pilze von den unschädlichen dem äussern Ansehen nach nicht

*) Z. B. Die wichtigsten essbaren, verdächtigen und giftigen Schwämme. Mit Abbildungen von Dr. Frid. Lorinser. Wien 1876 bei Ed. Hölzl, — 5 fl. 5. W.

immer und in jeden Falle unterscheiden könne; aber damit ist noch nicht gesagt, dass dies niemals und unter keinen Umständen der Fall sei! Es giebt vielmehr eine hübsche Anzahl solcher Pilze, welche für einen Jeden, der Scharfsinn genug hat, eine Taube von einer Krähe zu unterscheiden, leicht und sicher zu erkennen sind.

Und dann giebt es glücklicher Weise auch noch gewisse Erfahrungssätze und Verhaltensregeln, durch deren Beachtung man sich beim Schwammgenuss vor Gefahr zu bewahren vermag.

Wie käme es denn sonst, dass die mit der Mykologie sich befassenden Naturforscher ohne Schaden gar viele Pilze verspeisen, die sie in ihrem Leben zum erstenmale gesehen haben und von deren Essbarkeit in den Büchern Nichts geschrieben steht? Es ist wohl wahr, dass auch sie manchmal Lehrgeld bezahlen müssen und dann froh sind, wenn sie mit heiler Haut davon kommen; im Ganzen aber fühlen sie sich so ziemlich sicher; denn so wie es unter den höher organisirten Gewächsen ganze Abtheilungen und Familien giebt, deren sämmtliche Arten unschädlich sind, z. B. die Rosenblüthigen, Schotenträgenden, Malwenartigen, und wieder andere Familien, bei deren Mitgliedern die Giftigkeit vor auszusetzen ist, z. B. die Ranunkelblüthigen oder Nachtschattenartigen, — so ist dasselbe auch bei den Schwämmen der Fall. Ganze Reihen derselben haben sich als durchaus ungefährlich erprobt und anderseits gehören die wirklichen Giftpilze auch wieder ganz bestimmten Gruppen an, so dass man bei Kenntniss dieser Reihen und Gruppen sich über die Eigenschaften ihrer einzelnen Arten ein ziemlich sicheres Urtheil bilden kann.

Da es nun wünschenswerth ist, dass diese dem Fachmanne so nützliche Kenntniss auch in weiteren Kreisen Verbreitung finde, will ich es im Nachfolgenden versuchen den geehrten Lesern dieses Jahrbuches einige hieher einschlägige Lehren der Schwammkunde vorzuführen. Es soll dies jedoch, um die Trockenheit systematischer Auseinandersetzungen zu meiden, in ganz zwangloser Weise geschehen und ich hoffe, dass man nicht zürnen wird, wenn ich mir dabei einige Abschweifungen erlaube.

Wenn wir zur Herbstzeit eines unserer Zipserstädchen verlassen und der Landstrasse entlang oder hinter den Gärten dem Bache nach promeniren, so werden wir

wahrscheinlich an den daselbst befindlichen alten Weidenstämmen einige der sogenannten Holzschwämme entdecken. Die gewöhnlichste Art derselben von der Grösse einer Faust und grösser — hat einen sehr harten, knolligen oder pferdehufähnlichen, oben mit einer schwärzlichen, rissigen Rinde versehenen, unten aber graubraunen Hut.

Es ist dies der *unechter Feuerschwamm* (*Polyporus ignarius*), der zwar wegen seiner Härte zur Bereitung des künstlichen Zunders nicht taugt, aber vor Zeiten von den Römern und auch späterhin, solange man die Zündhölzchen nicht kannte, benützt wurde, das Feuer des Herdes über Nacht zu erhalten, da er die Eigenschaft hat, einmal entzündet, unter der Asche langsam fortzuglimmen. An seiner Unterseite finden sich eine Menge kleiner, nadelstichähnlicher Löcher, Poren, welche Nichts Anderes sind, als die Mündungen feiner, zu einer festen Schichte zusammengedrängter Röhren.

Alle Pilze, die ähnlich gebaut sind, d. h. die an ihrer Unterseite eine Menge Löcher haben, mögen diese nun klein oder gross, rund oder eckig, glatt oder zackig-zerrissen sein, gehören zur Ordnung der *Löcherpilze*.

Nicht selten hat sich auch an den Köpfen der abgestutzten Weiden ein dieser Ordnung angehöriger Pilz angesiedelt, welcher aber weiss ist, grössere Poren besitzt und nach Veilchen duftet. Man nennt ihn den wohlriechenden Weidenpilz (*Trametes suaveolens*).

Doch wir wollen unsere Wanderung weiter ausdehnen, um uns auch auf den benachbarten Wiesen und Hutweiden umzusehen. Hier leuchten uns bei günstiger Zeit schon von Weitem weisse Punkte entgegen, als ob auf dem kurzen Rasen kleine Schneeballen zerstreut lägen. Es wäre fast zu wetten, dass dies entweder Champignons oder Boviste sein müssen. Welches von beiden aber? — das zeigt sich bei näherer Untersuchung sogleich. Hat der Schwamm an der offenen Unterseite rosenrothe oder fleischrothe Blättchen, die vom Stiele zum Hutrande verlaufen, wie die Speichen eines Rades oder die Fischbeinstäbe eines Regenschirmes, so ist es ein *Champignon* und wir sehen in ihm nicht nur eine der vorzüglichsten Schwammarten, sondern zugleich einen guten Repräsentanten jener grossen Abtheilung, die fast zwei Drittel aller Schwämme umfasst und zu der auch unser allbekannter *Röthling* gehört.

Alle jene Schwämme nemlich, welche an der Unterseite strahlig verlaufende Blättchen haben, mögen diese auch wie immer gefärbt sein, werden in die Ordnung der Blätterschwämme eingereiht.

Wenn aber der weisse, apfel- oder birnförmige Wiesenpilz, den wir untersuchen, unten nicht offen ist, sondern geschlossen, wie ein Ball oder Ei, und beim Durchschneiden eine gleichförmige, käseartige, weisse Masse zeigt, oder bei grösserer Reife mit schnupftabakähnlichem Pulver erfüllt ist, so haben wir einen Bovist vor uns, dessen Geschlecht zur Ordnung der Bauchpilze gehört.

Auch die Fliegenschwämme stecken anfangs in einer eiförmigen Hülle, wachsen aber nicht auf Wiesen und beim Dursschneiden derselben sieht man gleich, dass sie Blätter haben und einen gefärbten Hut.

Bis jetzt haben wir bereits drei Ordnungen des Pilzenreiches erwähnt: die der Blätterpilze, Löcherpilze und Bauchpilze; wollen wir aber noch mehrere kennen lernen, so müssen wir uns nothwendiger Weise in den Wald verfügen.

Schon am rasigen Saume desselben begegnen uns die Vorposten des drinnen lagernden Hauptbeeres. Es sind gewöhnlich die gemeinsten Sorten der fleischigen Löcherpilze, welche dort ihre Glatzköpfe leuchten lassen; sogenannte Schmalzpilze (Maschlare), die wohl essbar sind, aber wegen ihres weichen, schleimigen Fleisches wenig geschätzt sind. Auch die ärmere Klasse lässt sie meist unberührt.

Innerhalb der schattigen Hallen des Fichtenwaldes werden wir, wenn die Pilzflora voll entfaltet ist, nicht lange zu gehen brauchen, um uns von ihren Kindern umgeben zu sehen und die Fülle ihrer Formen und Farben bewundern zu können. Ein sehr wechselndes Bild bietet sich hier unseren Blicken dar! Stellenweise erscheint der grüne Moosrasen wie mit weissen Tausendschönchen (Bellis) gesprenkelt, und anderswo ist die braune Modererde wie mit gelben oder röthlichen Knöpfchen besät; es sind schneeige Jungfernschwämme, goldgelbe Omphaleen, gesellige Marasminen, welche diesen Effekt hervorbringen. In die Kreise zierlicher Mycenen, die ihre Spitzhütchen auf schlanken, halb-durchsichtigen Stielen wiegen, drängt sich hie und da der plumpe Pfifferling, der schmierige Cortinarius, — ein Gnome zwischen Elfenkinder — und weiterhin halten bleichgelbe

Trichterpilze (*Clitocybe*) ihre geselligen Kränzchen oder es stehen, wie um sich bewundern zu lassen, die schöngeschmückten Täublinge mit ihren purpurnen, grünen oder violetten Hütchen in Gruppen umher. Selbst viele der halbvermorschten Baumstümpfe zieren sich noch mit Büscheln orangefarbener oder schwefelgelber Blätterpilze. Es ist, als ob die Natur, — so wie sie es liebt, die sonst so einförmigen Kornfelder mit den grellen Farben des Mohns, der Kornblume, des Rittersporns und der Kornrade zu schmücken, — die Schwämme auch dazu ausersehen und bestimmt hätte, den dunkeln Waldschatten durch ihr Farbenspiel zu erhellen.

Wollen wir auch noch die bescheidener gefärbten, aber durch Seltsamkeit der Formen ausgezeichneten Pilzgeschlechter einer Musterung unterziehen, — die zackigen Erdsternschwämme, die Lorcheln mit ihren Bischofsmützen, die Keulen-, Spatel-, Becher-, Gallertpilze und wie sie alle heissen; so würde uns das viel zu weit führen und ebenso, wenn wir es zu schildern versuchten, wie das Bild der Schwammvegetation zu wechseln pflegt, je nachdem wir uns im lichten Birkenwalde oder im hohen Tannenforst befinden oder über die obere Waldgrenze hinaus zur subalpinen Region emporsteigen wo die Pilzwelt immer noch vertreten ist, wenn sie an Zahl der Arten und Individuen gewaltig abgenommen hat.

Unser Zweck erfordert es jedoch, dass wir den Wald nicht verlassen, ohne vorher noch einige Schwämme unserer Prüfung unterzogen zu haben.

Der Eine derselben wird seiner düstern Farbe und seiner Uniform wegen gewöhnlich gar nicht beachtet. Er hat einen niedern, spannbreiten, in der Mitte trichterförmig vertieften Hut, welcher mit grossen, schwärzlichen Schuppen bedeckt ist; an seiner Unterseite aber befinden sich keine Blättchen oder Löcher, sondern spitzige Stacheln, gleich denen einer Katzenszunge oder einer Hechel. So geformte Schwämme gehören zu der Ordnung der Stachelpilze.

Noch leichter als diese sind die sogenannten Korallenpilze zu erkennen, zu deren Charakterisirung es hinreicht, wenn gesagt wird: sie verzweigen sich in zahlreiche Aeste und Aestchen, gleich Hirschgeweihen oder nach Art der edlen Korallen.

Zum Schluss haben wir noch einen Schwamm zur Hand zu nehmen und zwar den schönsten, zugleich aber

auch gefährlichsten Schwamm unserer Wälder, den scharlachrothen Fliegenschwamm. So wie der Champignon gehört auch er zu den Blätterschwämmen und hat, wie jener, am obern Ende seines Stieles einen Ring, d. h. es ist da eine weisse zarte Haut ringsum den Stiel befestigt und hängt wie eine Manschette herab; ausserdem ist aber der Stiel des Fliegenschwammes an seinem untern Ende zwiebelig aufgetrieben und mit einem häutigen Wulst versehen. Von Schwämmen, die so beschaffen sind, sagt man: sie sind beringt und bewulstet.

Nach dem Vorangelaassenen ist es nun leicht das Nachfolgende zu verstehen.

1. Nicht giftig sind Schwämme, welche auf offenen Wiesen und Viehweiden wachsen,*)

2. Nicht giftig sind Schwämme, welche an Holz-Baumstämmen, überhaupt auf Holz wachsen.

3. Nicht giftig sind die Stachelschwämme,

4. Nicht giftig sind die Korallenschwämme,

5. Nicht giftig sind die Boviste; hingegen

6. Giftig sind jene Blätterpilze, welche an der Unterseite des Hutes weisse Blättchen, am Stiele aber einen Wulst haben.

7. Giftig sind die Löcherpilze, deren Fleisch sich beim Zerbrechen in's Blaue, Grüne oder Röthliche verfärbt, besonders wenn sie an der Unterseite und am Stiele roth sind.

Schon durch die Beachtung dieser wenigen und einfachen Erfahrungssätze kann vielem Unheil vorgebeugt werden, denn durch die letzten zwei Sätze sind die allergefährlichsten Unheilstifter und Missethäter, die Fliegen- und Satanspilze vom Genusse ausgeschlossen; eine Vergiftung aber, die nicht von ihnen herrührt, wird in der Regel wenig zu bedeuten haben.

Die Wichtigkeit der Sache nöthigt mich bei diesen Hauptmördern noch etwas zu verweilen.

So betone ich es denn nochmals: Schwämme, welche weisse Blättchen, dann Ring und Wulst am Stiel, und weisse Warzen auf dem Hut haben, sind Amaniten, „thörichte Schwämme“ wie sie der Zipser, „bolond gombák“ wie der Ungar sie nennt, — vor denen man sich wohl zu hüten hat Sie enthalten einen scharf narkotischen Stoff, von den Chemikern

*) Das gilt aber nicht von sumpfigen Wiesen und von den Grasstreifen an den Wegen, Feldern und Waldsäumen!

Fungin, Amanitin, Bulbosin genannt. Gegen Vergiftungen wendet man Brechmittel an, sowie Tannin mit ein paar Tropfen Ammoniak oder starken schwarzen Kaffee; man gebe aber bei Leibe keinen Essig, denn der löst das Gift erst recht auf.

Da es keine Regel ohne Ausnahme giebt, darf es uns nicht befremden, dass selbst unter den Fliegenschwämmen einige Arten sich als essbar erwiesen haben, z. B. *Amanita rubescens* und *vaginata*; aber verdächtig ist und bleibt doch die ganze Sippschaft; — daher lasse man sie fahren! — Etwas Anderes ist es freilich mit dem köstlichsten aller Pilze, dem Kaiserling, welcher wohl auch eine Art Fliegenschwamm ist, aber gelbe Blätter und gelben Stiel hat und daher nicht in die gleiche Verdammniss wie die Uebrigen fällt. Er kommt bei uns in der Zips nicht vor.

Nicht unerwähnt will ich hier die seltsame Erscheinung lassen, dass gerade die allergiftigsten Pilze mit den allerköstlichsten in ganz naher Verwandtschaft stehen: der Kaiserling mit dem Fliegenschwamme, der Röhrling mit dem Giftreizger oder Birkling, der Herrenpilz mit dem Satanspilz.

Letzterer, der Satanspilz, ist ganz und gar wie der bei uns beliebte Herrenpilz gestaltet, hat wie dieser einen polsterförmigen Hut und einen dickbäuchigen Stiel, jedoch ganz andere Farben, rothen Stiel, purpurrothe Unterseite und sein Fleisch verfärbt sich in's Röthliche und Blaue. Man sollte demnach glauben, dass man mit Blindheit geschlagen sein müsste, um ihn mit dem Herrenpilz zu verwechseln: und dennoch kommt das vor! — Wie wenig aber mit ihm zu scherzen sei, ergiebt sich aus dem Versuche des Mykologen Krombholz, der ein ganz kleines Stückchen dieses Pilzes verschluckte und in Folge dessen drei Tage lang in Todesgefahr schwebte. Zum Glück ist er bei uns selten, desto häufiger aber kommt der ihm sehr ähnliche Sau- oder Schusterpilz vor, welcher zwar in einigen Gegenden z. B. bei Schemnitz gegessen wird, aber doch besser vom Speisezettel zu streichen ist, da die Gefahr einer Verwechslung gar zu nahe liegt. Der Farbenwechsel dieser Gruppe rührt von einem anilinartigen Stoffe her, welchen sie enthält.

Es mag sich aber ja Niemand einbilden, dass also alle die übrigen Schwämme essbar sind, welche nicht zu den soeben charakterisirten Fliegen- und Satanspilzen gehören!

Es giebt noch eine gute Anzahl derselben, welche zwar kein tödtliches Gift in sich trägt, aber beim Genuss doch sehr bedenkliche Zustände herbeiführen kann. Dahin gehören die Täublinge und Milchschwämme mit brennend scharfem Geschmacke, von denen noch in der Folge die Rede sein soll. Viele sind aus andern Gründen ungeniessbar. Es kann ja Niemandem einfallen, Pilze zu essen, die hart wie Holz, zäh wie Leder, schleimig wie Gallerte sind, bitter, sauer, ekelhaft schmecken, oder nach Aas, Moder, Fischthran und dergleichen riechen. Um daher die Essbarkeit eines Schwammes zu prüfen, muss man nicht bloß Augen haben, um zu sehen, sondern auch die natürlichen Hilfsmittel des Geschmackes und Geruches zu Rathe ziehen. Um jedoch den Geruch eines Pilzes wahrnehmbarer zu machen, ist es gut, denselben anzubrechen oder zwischen den Fingern zu zerreiben; beim Kosten ist aber immerhin einige Vorsicht nöthig. Man nehme nur ein kleines Stück von der Grösse einer Erbse oder Haselnuss in den Mund und kaue es, — ohne zu verschlucken.

Nach den dabei gemachten Wahrnehmungen kann man die Pilze in Betreff ihrer Geniessbarkeit folgendermassen klassifiziren.

1. Unbedingt zu verwerfen sind Schwämme, die beim Kauen ein heftiges Brennen oder — nachträglich — ein unangenehmes Kratzen im Munde hervorrufen.

2. Unverdaulich sind Schwämme von zäher lederartiger Beschaffenheit.

3. Untauglich zum Genusse sind Schwämme von bitterm, ekelhaftem Geschmacke.

4. Nicht viel werth sind Schwämme mit weichlichem, schleimigem Fleische und fadem Geschmacke.

5. Geniessbar sind Schwämme von mildem, reinem Geschmacke — vorausgesetzt, dass sie nicht zu den früher charakterisirten giftigen Gruppen gehören. *)

6. Vorzüglich aber sind diejenigen, deren kerniges Fleisch den süsslichen Geschmack einer Mandel oder Haselnuss hat. Es giebt deren mehrere, die gleich im Walde ganz gut verspeist werden können. Der berühmte Willdenow hat auf seinen Exkursionen tagelang von Brod und rohen Pilzen gelebt.

*) Ein absolut sicheres Kennzeichen der Unschädlichkeit ist jedoch der milde Geschmack noch keineswegs, — der *Agaricus nebularis* schmeckt ganz gut, und doch ist sein Genuss dem Mykologen Dr. Codier schlecht bekommen. Die Vorsicht gebietet daher, beim ersten Versuch nur eine kleine Quantität des zu prüfenden Schwammes zu verzehren.

Noch sei es bemerkt, dass der Geruch nach frischem Mehl ein besonders gutes Merkmal der Essbarkeit abgiebt, ein schmieriger, klebriger Hut ein Zeichen der Ungeniessbarkeit ist.

Der französische Botaniker Frédéric Gerard hat eine Methode erfunden, auch die giftigsten Pilze essbar zu machen. Man zerschneide die Pilze, weiche sie zwei Stunden lang in gesalzenes oder mit Essig gesäuertes Wasser ein, wasche sie dann gut ab, setze sie mit frischem Wasser zum Aufkochen, wasche sie wieder und bereite sie dann nach Belieben zu. — Ich möchte aber doch Niemandem dazu rathen! Dagegen ist folgende Verhaltensregel sehr zu empfehlen: Man esse nur junge Schwämme, denn auch die besten Sorten können, — wenn sie veraltet, — üble Zustände hervorrufen. Alle Schwämme enthalten Millionen von reifen Samen — Sporen — die selbst durch die gewöhnliche Siedhitze nicht getödtet werden, sondern im Magen fortkeimen und dadurch Indigestionen veranlassen. Vor Kurzem brachten unsere vaterländischen Zeitungen die Nachricht, dass drei Zigeuner, die einige Pfund Presshefe aufgeessen hatten, daran gestorben sind. Die Presshefe aber besteht aus lauter Pilzsporen.

Nach alledem bleibt für die Hausküche die allgemeine Regel: man kaufe nur bekannte Pilze, sehe sie aber einzeln gut durch, um sich zu vergewissern, dass ihnen Nichts Fremdes beigemischt sei, dass keine gefährliche Verwechslung stattgefunden habe.

Welches sind nun aber diese wohl bekannten Arten und welche Verwechslungen derselben können stattfinden? — Mit dieser Frage treten wir an unsere Hauptaufgabe heran!

So gross auch der Schwammreichtum unserer Karpathenwälder ist, giebt es doch nur wenige Schwammarten, welche allgemein konsumirt werden und gangbare Verkaufsartikel bilden. Diese sind: die Morchel, der Röhrling — und in zweiter Reihe: der Eierschwamm, der Korallenschwamm und die Trüffel.

1. Die Morchel, Maurache (Szmarzse) wird gleich im Frühjahr gesammelt und zum Verkauf gebracht. Man isst sie frisch, in der Suppe gekocht oder trocknet sie, an Fäden aufgereiht, für den Winter. Wir haben zwei Arten derselben, welche sich an Güte gleich sind. Die gewöhnlichere ist die Spitzmorchel (*Morchella*

conica) mit kegelförmigem, tiefgrubigem, schwarzbraunem Hute; seltener kommt die Speisemorchel (*Morchella esculenta*) zum Verkauf, welche sich durch einen faltig-grubigen, gelbbraunlichen, runden Hut kenntlich macht. Es ist kaum möglich, sie mit irgend einem schädlichen Pilz zu verwechseln. Den Morcheln am nächsten steht die Speisemorchel, (*Helvella esculenta*), welche in der Nähe von Lärchenbäumen wächst und etwa einer runzlichen Semmel ähnlich sieht. Sie ist recht wohlschmeckend, aber leicht mit der verdächtigen Morchel zu verwechseln, wodurch Vorsicht geboten wird. Letztere hat gallertartiges Fleisch und kommt in den Karpathenwäldern nur sehr vereinzelt vor.

2. Der Herrenpilz, (*Griboletus*) (*Boletus edulis*) gehört zu den Löcherpilzen und zeichnet sich durch seinen bauchigen, oft faustdicken, weisslichen oder blassbräunlichen Stiel aus, welcher mit einem gleichfarbigen, feinen Maschennetz überzogen erscheint. Sein Hut ist hochgewölbt, dick-polsterförmig, licht oder dunkelbraun, an der Unterseite weisslich oder grüngelblich. Im letzteren Falle thut man wohl daran, die grüngelbe Schicht wegzuschneiden, weil in derselben die Sporen (Samen) schon zu stark entwickelt sind und beim Genuss Verdauungsbeschwerden veranlassen können. — Er ist einer der schmackhaftesten, von Alters her gefeierten Pilze und vermöge seines festen Fleisches sehr geeignet, für den Winterbedarf getrocknet zu werden. Nur möge jede Hausfrau gut zusehen, dass sich unter den Herrenpilzen nicht etwa ein Satanspilz befinde! — Zu erkennen ist dieser — wie schon oben bemerkt wurde — ganz leicht an seinem blau werdenden Fleische.

3. Der Röhrling (*Rizik*) (*Agaricus deliciosus*) ist der in der Zips bestbekannte Pilz, kommt bei feuchtem Herbstwetter in unseren Nadelholzwäldern massenhaft vor und wird für den Winter eingesalzen. Sein untrügliches Kennzeichen ist die orangerothe Milch, welche ihm beim Zerschneiden entquillt. Unsere Hausfrauen unterscheiden die dicken Röhrlinge, welche auch im Essig noch ihre rothgelbe Farbe behalten, von den mindergeschätzten Blaulingen, die sich in's Grüne zu verfärben pflegen. Es sind dies Verschiedenheiten, die durch den Standort des Pilzes hervorgebracht werden.

Da die Röhrlinge in den meisten Jahren massenhaft gesammelt werden können und in den Hauptstädten als Delikatesse gelten, dürfte es der Spekulation sehr leicht

sein, sie zu einem gesuchten Ausfuhrartikel zu erheben. Die Engländer und Franzosen würden ein so werthvolles Naturprodukt gewiss nicht in den Wäldern verfaulen lassen! — Nur bei grosser Unachtsamkeit kann er mit dem Gift-Reizger (*Lactarius torminosus*) verwechselt werden, welcher zwar eine ähnliche Form und Farbe, dabei aber weisse Milch hat.

Unter den jetzt folgenden, minder wichtigen Pilzarten nimmt den höchsten Rang ein:

4. Der Eierschwamm, Pfefferschwamm, Rehling (*Kurcsatka*), (*Cantharellus cibarius*) ein sehr bekannter, überall häufiger, hellgelber Pilz mit verkehrtkugelförmigem Hute, und stumpfen, aderartigen Blättchen. Es giebt keinen giftigen Pilz, der ihm ähnlich sehen möchte. Man geniesst ihn — wie schon sein Name andeutet — mit Eiern gemischt und stark gepfeffert.

5. Der Korallenpilz, Ziegenbart, Bärenatze, (*Kozsibrada*), (*Clavaria flava*, *botrytis* etc.) kommt in verschiedenen Farben vor: weiss, gelb, röthlich oder graulich und zählt viele Arten; aber nur die grösseren und fleischigeren derselben werden als Speise benützt. Mit seinen vielfach verzweigten Aesten gewährt er einen prächtigen Anblick; sein Fleisch ist etwas säuerlich und daher weniger geschätzt. Uebrigens wird er eben so zubereitet wie der vorige.

6. Die weisse Trüffel (*Jelena huba*), welche in den Karpathenwäldern gefunden wird, ist von der echten, schwarzen Trüffel sehr verschieden und nur ein ungenügendes Surrogat derselben. Sie gleicht an Gestalt und Farbe einer Kartoffel und wächst gleich dieser in Nestern unter der Erde, so dass sie nur zufällig gefunden wird. Ihr Fleisch ist hart, ihr Geruch wie der einer Zwiebel. Statt ihrer werden manchmal kleinere Arten (*Rhizopogon lutescens*) oder gar das unreife *Scloderma vulgare* zum Verkaufe gebracht, die noch weniger Aroma besitzen, jedoch keineswegs schädlich sind.

Hiemit haben wir denn das Verzeichniss jener Pilze gegeben, welche in der Zips für gewöhnlich verkauft und gekauft werden; aber unsere Aufgabe erstreckt sich noch weiter. Ich glaube nemlich voraussetzen zu dürfen, dass hier auch die Namhaftmachung derjenigen Pilze gewünscht wird, die wohl häufig genug bei uns vorkommen und daher ergiebigen Nahrungsstoff liefern könnten, deren Essbarkeit aber gar nicht, oder nur Wenigen bekannt ist. Auch diese sollen nun den geneigten Lesern vorgeführt werden!

Den ersten Rang unter ihnen behauptet unstreitig

7. Der Champignon (*Agaricus campsetris*). — Jeder, der ein Kochbuch oder einen französischen Roman gelesen hat und sich um Zeitungsberichte kümmert, weiss es, dass der Champignon in der höheren Kochkunst eine grosse Rolle spielt, dass er in Frankreich ein Handelsartikel ist, der Hunderttausende einträgt, und dass er auch in unserem Vaterlande von den Gärtnern in der Umgebung der Hauptstadt künstlich gezüchtet wird, weiss aber nicht, dass dieses köstliche Gewächs, nach dem ihm der Mund wässert, — vielleicht in seinem eigenen Hofe und Garten, oder doch auf der nächstgelegenen Wiese und Hutweide anzutreffen! — Zu erkennen ist der Pilz — wie schon oben bemerkt wurde — sehr leicht und sicher. Ein weisser Hut, etwa wie eine halbe Billardkugel, rosa- oder fleischrothe Blättchen an der Unterseite und ein häutiger Ring am Stiel, das sind die Kennzeichen, an welche man sich zu halten.

Im Alter werden seine Blättchen braun oder schwarz und dann ist der Pilz ungeniessbar. Sein Fleisch ähnelt zartem Hühnerfleische. Auch in den Wäldern finden sich verschiedene Champignonarten, welche nicht schlecht schmecken, aber doch etwas verdächtig sind. Nicht minder verdächtig sind die Champignons, die auf sumpfigem Boden wachsen. — Eine Verwechslung des echten Champignons mit dem grossen Mistschwamm (*Coprinus comatus*) wäre allenfalls möglich, denn auch dieser hat einen weissen Hut und wächst auf Wiesen, nur dass sein Hut hoch-eiförmig und in Schuppen zerrissen ist. Wenn er auch nicht schädlich wirkt, so ist er doch zur Speise nicht geeignet, weil sein lockeres Fleisch oft schon während des Nachhausetragens sich in eine tintenförmige Flüssigkeit auflöst. Seine Blättchen sind weiss.

8. Der Bovist in seinen verschiedenen Arten wächst vorzugsweise auf hügelichen Wiesen und Hutweiden, wo er die Grösse eines Eies, einer Faust oder gar eines kleinen Kindskopfes binnen einer Nacht erreicht. Es mag gar Manchem lächerlich erscheinen, dass ein Pilz, der getreten eine Staubwolke von sich giebt und gewöhnlich zum Ausräuchern der Bienen gebraucht wird, hier unter den essbaren aufgezählt erscheint; allein hierin offenbart sich nur die Macht des einmal eingewurzelten Vorurtheiles! — Allerdings sind die Boviste nur in ihrer ersten Jugend geniessbar, so lange ihr Fleisch noch fest und reinweiss ist, nicht aber, wenn es sich gefärbt hat und breiartig oder staubig wird. Wenn man sie in Italien, Frankreich,

England mit Vorliebe verzehrt; warum sollten wir Zipser uns vor ihnen fürchten? — Man höre den Bericht eines französischen Botanikers! „Mr. Cooke geräth in Extase über ihre Vortrefflichkeit und Vittudini empfiehlt den Schwamm nicht abzureissen, sondern ihn oberhalb seiner Basis abzuschneiden. Dadurch nemlich wird keineswegs sein weiteres Wachstum verhindert, sondern sein Absterben hinausgeschoben, so dass man von ein und derselben Bovistengruppe eine Woche hindurch täglich eine Omlette haben kann“. Ich selbst konnte es natürlich nicht unterlassen auch diese Schwammart zu versuchen und fand, dass sie fast wie geröstetes Hirn schmeckt. — Auch in den Wäldern giebt es eine Menge kleiner Bovistenarten, welche wohl essbar sein mögen, aber bisher nicht versucht worden sind. — Jedenfalls vorzuziehen sind die auf Wiesen wachsenden, welche wie grosse, weisse Ballen aussehen.

9. Der Oreadenschwamm, Nagelschwamm, französisch Mouceron (*Marasmius Oreades*) wächst auch auf Wiesen, fällt aber, weil er kleiner und meist im Grase versteckt ist, weit weniger als der Vorige auf. — Wenn man auf einer Wiese dunklere Flecken und Kreise bemerkt, wo das Gras fast schwarzgrün ist: kann man überzeugt sein, dass dort Oreadenschwämme gestanden haben oder noch stehen. Der den Gräsern so zuträgliche Kohlenstoff, den sie ausathmen, scheint diesen die kräftige Farbe zu verleihen. Sie wachsen büschelweise, meist in Kreisen, haben groschengrosse, weissliche oder bräunliche Hütchen, unten weisse von einander entfernt stehende Blättchen und einen strohhalm-dicken, fingerlangen, weisslichen Stiel. Dieser Stiel ist zähe und ungeniessbar; es werden daher nur die kleinen Hütchen gesammelt, welche allerdings als Nahrungsmittel wenig ausgiebig sind, aber wegen ihres feinen Knoblauchgeschmackes zu allerlei pikanten Brühen und Saugen verwendet werden.

Ein ähnliches Vorkommen hat auch der in manchen Gegenden sehr beliebte Georgschwamm (*Ag. Georgii*) mit weissem, verbogenem Hut und dickem, kurzem Stiele. Bei uns ist er selten.

Wie man im Leben gar oft suchend in die Ferne schweift und an dem naheliegenden Guten achtlos vorüber geht, geschieht dies auch beim Schwammsuchen.

Der Arme geht in den Wald und plagt sich den halben Tag, um ein Körbchen voll sehr mittelmässiger Schwämme zusammenzubringen, während er den Korb,

nicht weit von seiner Thür in wenig Minuten mit einer viel bessern Sorte füllen könnte. Eine solche Sorte ist

10. Der Austerschwamm (*Agaricus ostreatus*), welcher auf den Baumstümpfen alter Pappeln und Weiden wächst, aber auch an Tannen angetroffen wird. Sein Hut ist graubraun, gewölbt wie ein Löffel oder eine Muschelschale, ist seitwärts angeheftet, oft fast stiellos, und hat weit herablaufende weisse Blättchen. Da er in so grossen Haufen und so dicht wächst, dass die Hüte sich dachziegelartig aneinander schliessen, liefert oft ein einziger Stamm so viel Schwämme, dass sie zum Nachtmahl für eine ganze Familie ausreichen. Darum werden in einigen Gegenden Südungarns solche mit Schwämme besetzte Stämme sorgsam ausgehoben, an einer geeigneten Stelle des Gartens niedergelegt und von Zeit zu Zeit begossen. Bei solcher Behandlung entwickeln sich die Schwämme öfter und reichlich, so dass die Hausfrau, statt in die Fleischbänke zu schicken, sich aus dem Garten das Mittagsmahl holen kann. Ich traf den Schwamm sehr häufig um Zsegra, selbst mitten im Dorfe! Er lässt sich auch auf Pappeln dadurch übertragen, dass man den frischen Schwamm in die Ritzen derselben einreibt.

Besondere Aufmerksamkeit verdient

11. Der Honigschwamm (*Agaricus melleus*). Dieser Waldbewohner wächst im Spätherbste an den Stümpfen abgehaener Fichten und Tannen, so wie in der Nähe ihrer Wurzeln auf der Erde, ist etwa handbreit, braunlich mit dunkleren Schuppen, weissen Blättchen und hat am Stiele einen weissen Ring. Sein Geschmack — wenn er roher gekostet wird — ist etwas herbe und auch gekocht gehört er nicht unter die Delikatessen; aber — was sehr zu berücksichtigen ist — er ist ungemein nahrhaft und wächst in grosser Menge besonders in nassen Jahren, welche Misswachs der Feldfrüchte und Theuerung herbeizuführen pflegen. Arme Familien also, die sich von Hungersnoth bedroht sehen, brauchen nur im Spätherbste hinreichende Quantitäten dieses Schwammes zu sammeln und im Ofen zu trocknen, um für den Winter mit Nahrung versorgt zu sein. Unser Landvolk kennt den Nahrungswerth dieses Pilzes nicht und hält ihn überhaupt für einen wilden Schwamm!

Eine gleiche Verachtung wird auch

12. Dem schuppigen Habichtsschwamm oder Stachelpilz, (*Hydnum imbricatum*) zu Theil, dessen wir schon früher erwähnt haben. Schuld daran trägt

wohl das abstossende Aeussere desselben, der schuppig-zerfetzte, russbraune Hut, hinter dem man Nichts Gutes vermuthet. Und doch ist das Fleisch des Habichtschwammes fest, kernig, wohlschmeckend und zum Trocknen für den Winter eben so geeignet, wie das des Herrenpilzes. Gut ist der Pilz nur so lange, als seine Stacheln an der Unterseite noch kurz und von weisslicher Farbe sind; sobald er verlängerte, graubraune Stacheln hat, ist er zu verwerfen.

Brauchbar ist auch sein nächster Verwandter, der verborgene Stachelschwamm (*Hydnum repandum*), welcher einfärbig weiss oder gelb ist und ein recht zartes Fleisch besitzt.

Eine grosse Abtheilung bilden

13. Die Täublinge, (*Holubecski*) (*Russula*). Sie zeichnen sich meist durch wohlgeformte, lebhaft gefärbte Hüte aus, und unter ihnen finden sich mehrere essbare Arten. Die bekannteste derselben ist der lederfarbige Täubling (*Russula alutacea*), ein ansehnlicher Pilz mit dunkelpurpurnem Hute, weissem Stiele und gelbweissen Blättern. Dieser wird vom Landvolke zwar gesammelt, ist aber wenig verkäuflich, theils wegen seiner grossen Zerbrechlichkeit, theils weil man ihm — und zwar nicht ohne Grund — misstraut. Es giebt nemlich unter den Täublingen mehrere Arten, die einen brennenden Geschmack besitzen und deren Genuss Erbrechen, Leibschmerzen, Entzündungen des Magens und der Eingeweide hervorrufen kann. Diese sind aber von den guten Arten durch sehr subtile Kennzeichen unterschieden, z. B. durch reinweisse oder gelbweisse Blättchen. Es ist daher besser, wenn sämtliche Täublinge vom Verkaufe ausgeschlossen bleiben. Mögen sie den Tagelöhnerinen zur Speise dienen, die sie aus langjähriger Erfahrung kennen und sich aus den mitunterlaufenden Unannehmlichkeiten nicht viel machen. Dasselbe gilt auch

14. Von den Milchschwämmen (*Lactarii*), die sich durch die ihren Gefässen entströmende weisse oder gefärbte Milch charakterisiren. Diese Milch ist eine eiweiss-haltige Flüssigkeit, in welcher äusserst fein zertheilte Harztheilchen schwimmen. Ausser dem Röhrling verdient aus diesem Geschlechte nur noch der Birnenpilz (*Krawieska*) (*Lactarius volemus*) genannt zu werden. Dieser hat eine sehr wohlschmeckende, weisse Milch und wird von den Hirten roh verzehrt; hat aber für die Küche wenig Werth, auch ist er ziemlich selten, so dass es schwer hält,

ihn in genügender Menge zu sammeln. Bei Vergiftungen durch Schwämme lässt sich schliessen, dass selbe durch Milchschwämme oder Täublinge entstanden sei, wenn keine Betäubung empfunden wird, sondern heftiges Brennen im Halse, reissender Schmerz im Magen und den Eingeweiden. In solchen Fällen sind Brechmittel nicht sehr angezeigt, vielmehr schleimige Getränke und eine antiphlogistische Behandlung.

Die nun folgenden Pilze kommen schon nicht gar so häufig wie die vorerwähnten vor, sind aber doch in den meisten Waldungen anzutreffen.

15. Der Parasolpilz (*Ag. procerus*) liebt lichtere Vorwälder, die an die Ebene stossen, und ist leicht daran zu erkennen, dass er das gesammte übrige Schwammvolk hoch überragt und dabei ganz und gar einem Sonnenschirmschein ähnlich sieht. Sein fingerdicker Stiel ist schuhhoch, sein spannbreiter, hochgewölbter Hut ist graubraun gefleckt. Er wird in Frankreich sehr geschätzt; aber — die Wahrheit zu gestehen — ich fand sein Fleisch trocken und geschmacklos und dasselbe fanden auch die deutschen und schwedischen Mykologen. Vielleicht bedarf er einer besonderen Zubereitung.

16. Der geschundene Schwamm (*Agaricus excoriatus*) schmeckt gut, hat aber eine starke Aehnlichkeit mit den Fliegenschwämmen, indem er gleich ihnen einen Ring und weisse Blättchen besitzt. Indessen kann man ihn doch nicht mit ihnen verwechseln, denn er hat am Grunde keinen Wulst und kommt ausschliesslich auf Kulturboden, auf den herbstlichen Stoppelfeldern vor.

17. Die Maskenpilz (*Ag. personatus*), ein ansehnlicher in unseren Fichtenwäldern nicht eben seltener Schwamm, ist erst in neuester Zeit als essbar erkannt worden. Sein glatter, gewölbter Hut ist leberbraun, seine Unterseite sammt Stiel veilchenblau, eigentlich von der Farbe des blauen Flieders, seine Statur robust. — Er hat einen sehr feinen, süsslichen Geschmack und wenn man ihn über Nacht mit den Blättchen nach unten auf ein Papier legt, findet man dasselbe am Morgen wie mit weissem Mehle bestreut. Dadurch unterscheidet er sich gut und sicher von ähnlich gefärbten und geförnten Pilzen, denn diese haben einen schlechten Geschmack und beflecken das Papier mit rostbraunem Staube.

18. Der Kaffeepilz (*Ag. coffeatus*) hat Grösse und Gestalt des Vorigen, wächst aber meist in dichte-

drängten Haufen oder Kreisen und sein Hut ist dunkelkaffeebraun, Blättchen und Stiel sind weiss.

19. Der Schaf-Löcherpilz (*Polyporus ovinus*) wächst im hohen Tannenwalde auf blosser Erde, ist ganz weiss, hat einen dicken, fleischigen, mit dem Stiele zusammenfliessenden Hut und an der Unterseite keine Blätter, sondern — wie schon der Name besagt — feine Löcher. Das Hauptkennzeichen ist, dass die Oberhaut seines Hutes bei trockener Zeit in lauter Quadrate zerreisst. — Schade nur, dass er nicht häufiger ist! — Er kann gleich auf der Stelle verzehrt werden und schmeckt so gut wie eine Haselnuss oder gebratene Kastanie.

Doch — ich muss mir hier selbst Einhalt gebieten, denn ich bemerke, dass unter den zuletzt genannten Pilzarten schon einige sich befinden, die zu wenig Charakteristisches an sich haben, als dass sie durch den Laien nach den hier gegebenen kurzen Andeutungen aus der Menge der übrigen Pilze herausgefunden werden könnten. Auch wird ja wohl Niemand erwarten, hier eine vollständige Beschreibung der Karpathenpilze zu finden: denn auf eine solche könnte es im Vorhinein nicht abgesehen sein und sie würde den Tendenzen dieses Jahrbuches wenig entsprechen. Der Zweck ist erreicht, wenn das schwammkonsumirende Publikum im Vorangelassenen genügende Auskunft findet über die Pilzarten, welche ohne Gefahr gegessen werden können und über jene, vor denen man sich besonders zu hüten hat. Vielleicht reicht das Gesagte aus, den Wanderer in den Karpathenwäldern einige der auffallenderen Arten erkennen zu lassen, und besonders würde es mich freuen, wenn dasselbe beitragen würde, die Zahl der in der Zips als essbar bekannten Pilze wenigstens um zwei, drei Arten zu vermehren.

Die Sache ist nicht so unwichtig, als es scheint!

Vermöge ihres Gehaltes an Zellulose, Eiweiss, Mannit-zucker, Phosphor u. s. w. haben die Schwämme einen ungemeinen Nahrungswerth und stehen dem Fleische am nächsten; in Ländern mit vorgeschrittener Kultur liefern sie einen merklichen Beitrag zur Ernährung der Bevölkerung und haben als Gegenstände des Erwerbs und Handels volkswirtschaftliche Wichtigkeit. Warum muss bei uns so viel guter Nahrungstoff unbenützt in den Wäldern zu Grunde gehen? Warum sind wir in der Kenntniss und Benützung der Schwämme nicht weiter als die alten Väter vor drei-vierhundert Jahren? — Nun,

weil wir wie in vielen andern — auch in dieser Beziehung zu indolent sind!

Das Experimentiren mit dem Genusse unbekannter Schwämme ist — ich wiederhole es — allerdings bedenklich; aber kann denn Nichts geschehen, um wenigstens Einige dieser Unbekannten zu Bekannten zu machen? In England haben einige Damen zu diesem Zwecke öffentliche Ausstellungen essbarer und giftiger Schwämme veranstaltet; könnte nicht bei Gelegenheit unserer landwirthschaftlichen Ausstellungen ein Gleiches geschehen. Schon einige Male sind mir Pilzen zugeschickt worden mit der schriftlichen Anfrage: ob sie gut seien? — und ich habe gar Nichts dawider, dass es öfter geschehe. Vor Allem aber scheinen mir die Volkslehrer berufen, die Verbreitung der Pilzkunde zu fördern. Wenn sie in den Lehrerseminaren mit den hauptsächlichsten essbaren Pilzen bekannt gemacht werden und dann diese Kenntniss vorerst für ihre eigene Küche utilisiren, so werden sie gar bald im Dorfe Nachfolger finden.

Mehr als alles Lehren hilft das — Vormachen!