Die Pilze und ihre Gefährlichkeit.

Die Kryptogamen, das heisst die blüthenlosen Pflanzen, umfassen bekanntlich blattbildende Gewächse, die Moose und Farnkräuter, und Lagerkryptogamen, die Algen, die Flechten und die Pilze. Ueber die letzteren, und besonders über deren Gefährlichkeit für den menschlichen Organismus ein Wort zu verlieren, wird an dieser Stelle vielleicht nicht gerade überflüssig sein, und wäre es auch blos, um die so äusserst wichtige Frage der *Giftigkeit oder Nichtgiftigkeit der verschiedenen Pilze* wieder in das Gedächtniss zurückzurufen. Vergiftungen kommen ja nur zu häufig vor, indem die Pilze als *Volksnahrungsmittel* von verschiedenen Seiten gepriesen werden.

Ein Volksnahrungsmittel sind die Pilze nun einmal nicht, sie sind blos *Genuss- und Reizmittel*, die zur Ernährung des Körpers so gut wie Nichts beitragen.

Allerdings enthalten die Pilze Proteïnsubstanzen, das heisst, Eiweisskörper, und daneben Salze, Zucker und Fette, jedoch in so geringen Prozentsätzen, dass sie nicht in Betracht gezogen werden können, was ihren Nährwerth betrifft.

Was die Naturgeschichte der Pilze angeht, so haben wir es mit Kryptogamen zu thun, welche durch den Mangel an Blattgrün (Chlorophyll) gekennzeichnet sind. Die Algen enthalten Blattgrün und leben meist im Wasser. Die Flechten sind zusammengesetzte pflanzliche Wesen und bestehen aus Algen, auf welchen Pilze schmarotzen.

Alle Pilze leben von organischen Substanzen, entweder von in Verwesung übergegangenen Thieren oder Pflanzen und begünstigen die Fäulnissprozesse. Manche sind sehr energische Gährungs- und Fäulnisserreger, halten sich auf lebenden Thieren und Pflanzen auf und verursachen oft recht gefährliche Krankheiten, denen auch der Mensch unterworfen ist.

Von dieser Gefährlichkeit der Pilze soll hier nicht die Rede sein, sondern blos von den grösseren, macroscopischen Schwämmen, welche vom Menschen wegen ihrer Schmackhaftigkeit genossen werden.

Die Vergiftungen, welche bei den Consumenten durch diese Schwämme hervorgerufen werden, können verschiedentlich veranlasst sein: Erstlich aus Unkenntniss der giftigen und ungiftigen Arten, zweitens aus unrichtiger Be-

handlung der nicht giftigen, der essbaren Arten, da dieselben wenn sie zu lange liegen oder zu langsam trocknen, sich zersetzen und auf diese Weise den Körper vergiftende Substanzen bilden.

Um zu erkennen, ob ein Pilz giftig ist oder nicht, ist keine leichte Arbeit, denn die gewöhnlich angenommenen Zeichen der Giftigkeit: farbiges Anlaufen an der Schnittfläche, schleimige Oberfläche, hohler Stiel, Schneckenfrass, kommen auch bei den essbaren Arten vor.

Um zu verhindern, dass die nicht giftigen Pilze, es sind deren verschiedene mit Sicherheit bekannt, in Zersetzung übergehen, lasse man dieselben nicht lange liegen, und man sorge dafür, dass sie schnell trocknen.

Die häufigsten Vergiftungen kommen vor mit essbaren Pilzen, welche sich zersetzt haben, und die Krankheitssymptome sind dann ungefähr dieselben wie bei den Vergiftungen durch Wurst, Käse, Fleisch und Fische, wo sich ebenfalls Fäulnissprodukte der Eiweisskörper bilden.

Um sich die nöthige Kenntniss zur Unterscheidung der giftigen und essbaren Arten zu verschaffen, muss auf die zahlreichen Schriften und grösseren Werke hingezeigt werden, die in jedem naturwissenschaftlichen Bücherschatz zu finden sind.

Essbare Schwämme brühe man in Wasser ab, auch die trocken gekauften, ehe man dieselben geniesst, denn in dem abgegossenen Brühwasser sind die schädlichen Substanzen, welche sich eventuell gebildet haben können, zum grössten Theile enthalten.

Beim Genuss der Schwämme sei man also vorsichtig! Man treffe die angegebenen Massregeln oder was besser ist, bei dem geringsten Zweifel, entsage man dem gefährlichen Genuss, das wäre das Sichere!

Dr. *Ernest Feltgen.*



La culture de la vigne

et la fabrication des vins dans le Luxembourg.

(Suite XVIII.)

La division de contrôle de Diekirch fournit le tableau suivant quant aux vins rouges et blancs récoltés en 1861.: