

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 29.

Wiesbaden, den 20. September 1899.

IV. Jahrgang.

Schwämme.

Ein Männlein steht im Walde
Auf einem Bein
Und hat auf seinem Haupte
Roth Häpplein klein.

Sobald der Spätsommer da ist, und die oft in wunderbarer Farbe glänzenden Pilze ihre Köpfe aus dem Moos- und Flechtensbüscheln herausstrecken, da beginnt auch schon die Chronik der Unfälle. In Galizien in der Nähe von Lemberg, sind vierzig Arbeiter durch ein Gift Schwämme vergiftet worden, man von ihnen sind tot! Wie die Zerklüfter der Sümpfe, so töten die Schwämme Kinder und Erwachsene, welche, unterfahren, nicht selten durch Roth getrieben, diese gefährlichen Kinder der feuchten Erde einsammeln und essen, ins Verderben. Diese Pilze sind freilich — das wissen ja doch alle aus Erfahrung — nicht nur unschädlich, sondern gehören zu den besten Gerichten unserer Küche. Die Gefahr liegt in der Schwierigkeit der Unterscheidung. Es ist eine eigenthümliche Sache, daß just die Giftpilze und Giftschwämme von ihren harmlosen Verwandten, wenigstens auf den ersten Blick hin, so wenig Abweichendes in der Gestalt, in der Farbe und in der Zeichnung aufweisen, daß schon die erfahrensten Kenner durch die Ähnlichkeit getäuscht wurden. Und beinahe muß man sagen, daß die Gefährlichkeit des Schwammgiftes der des Schlangengiftes nichts nachgibt. Ja, wahrscheinlich ist die Zahl der von Krokotten Gebissenen, welche mit dem Leben davonkommen, größer, als die Zahl derjenigen, welche eine Fliegenpilzvergiftung ohne Schädigung überstehen. Nicht alle Giftpilze wirken in der gleichen Weise. Die einen treffen das Herz und das Nervensystem; andere rufen die schwersten Störungen im Magen und Darm hervor; ja, es giebt sogar solche, deren Gift direkt die rothen Körperchen des Blutes angreift, und in Folge dessen Gelbsucht, Krämpfe, Delirien und so weiter erzeugt. Dies ist bei der nicht genügend heiß behandelten und mangelhaft getrockneten „Lorchel“ der Fall. Um diesen tiefstanktbraunen Schwamm zu genießen, muß man ihn in heißem Wasser, in welchem die giftige Säure löslich ist, kochen, dann trocknen lassen und dann das Brühwasser vor der Zubereitung für den Tisch gründlich entfernen.

Wie schützt man sich nun vor dem Genuß giftiger Schwämme? Das ist die wichtige Frage. Es handelt sich aber nicht nur um den Schutz, sondern auch um die genaue Kenntnis aller guten Pilze, da erwiesenermaßen unsere Städte und Dörfer jährlich Millionen der wohlthätigsten und nährhaftesten Schwämme in ihrer unmittelbaren Nähe, oft neben den täglich benutzten Wegen, in den Waldungen, auf Tristen, Heiden und Wiesen verderben lassen. Und vielleicht geschieht dies weniger aus Furcht vor möglicher Verwechselung mit giftigen, als aus vollständiger Unkenntnis. Das beste Vermaß in solchen Dingen ist natürlich nur der Unterricht der Jugend zu leisten. Der Junge oder das Mädchen, welches die Elementarschule verläßt, sollte so gut die giftigen und die eßbaren Schwämme kennen, als die Birnen, Äpfel und Zwetschen unterscheidet. Die Schwierigkeit in dem Falle ist ja eine geringe, weil die Zahl der Schwämme, welche hier in Frage kommen, ja nicht groß ist und weil die Lehrer in den meisten Gegenden immer genügender Material zur Belehrung findet. Diese durch gute Abbildungen zu unterstützende anschauliche Unterweisung müßte aber nichts halbes, sondern etwas Ganzes sein. Was das Kind über diese Sache zu Hause lernt, hat fast gar keinen Werth; denn es handelt sich dabei meist um alberne Volksmittel, welche man sogar schwarz auf Weiß in den beliebtesten Kochbüchern lesen kann. In alten Zeiten waren alle Schwämme verdächtig, welche neben zerfetzten Nadeln oder Eisen oder neben faulem Tuch oder neben Schlangehöhlen und Löchern oder in sonderheit unter Blumen, die schädliche Frucht tragen, wachsen. Man denkt heute nicht viel vernünftiger, und es läßt sich mit Bestimmtheit aussprechen, daß das starke Vertrauen auf solche volkstümliche Prüfungsmittel eine große Zahl der Vergiftungsfälle auf dem Gewissen hat. Ueberall ist beispielweise bei den Hausfrauen, Köchen und Köchinnen die irrige Ansicht verbreitet, es seien alle giftigen Pilze daran zu erkennen, daß ein silberner Löffel oder eine weiße Zwiebel oder Eiweiß braun, schwarz oder bleifarben anlaufen, sobald sie beim Kochen der Schwämme in Verbindung mit den in denselben vorhandenen Gifte kommen. Das ist grundfalsch. Nicht das Schwammgift war in solchen Fällen die Veranlassung zur Bräunung oder Schwärzung, sondern der Umstand, daß sämmtliche, auch die eßbaren Schwämme, sobald sie ausgewaschen sind, derartige Verfärbungen hervorrufen. Alle zu alten Pilze entwickeln nämlich, gleich anderen eiweißhaltigen Stoffen, bei der entsprechenden Wärme Schwefelwasserstoff, der jene schmutzigen Farben hervorzurufen vermag. Es giebt also junge Giftpilze, bei welchen eine Verfärbung nicht eintritt. Der silberne Löffel und derlei Erkennungsmittel sind also ein total unzuverlässiger Schutz.

Andere wiederum schwören Stein und Bein, daß das Gelbwerden des auf Schwämme gestreuten Salzes unbedingt die giftige Natur verräthe oder daß die lebhafteste Farbe und die klebrige Oberfläche sichere Kennzeichen seien. Auch dies sind werth-

lose Glaubensartikel unserer Küche. Fast alle diese Regeln, welche sich auf die leichte Unterscheidbarkeit der unschädlichen Schwämme beziehen, haben so viele Ausnahmen, daß just in ihrer Anwendung die größte Gefahr liegt. Da giebt es eben nur einen Weg einzuschlagen und das ist die durch Schwammfahrungen und Bücher erworbene genaue Kenntnis der eßbaren und schädlichen Pilze. Als ein ganz vortreffliches, klar und übersichtlich verfaßtes Büchlein möchten wir das von Professor v. Mies bei J. F. Schneider in Eschlingen a. N. unter dem Titel „Allgemein verbreitete eßbare und schädliche Pilze“ erst kürzlich in zweiter Auflage erschienene Werkchen empfehlen. Die guten farbigen Tafeln, die zahlreichen praktischen Winke des Autors nebst der nach allen Richtungen hin schöne Ausstattung werden es vielen, die sich für den Gegenstand interessieren, zu einem angenehmen, nützlichen Besitze machen. Anders als auf dem Wege des Studiums läßt sich in unserer Frage ein nennenswerthes Ziel nicht erreichen. Es herrscht wohl auch die Ansicht, daß allzuweiche und zähe, sich in schwarzen Brei auflösende, mit scharfem oder widerlichem Geruch und Geschmack begabte Schwämme zu verwerfen seien. Viele eßbaren Schwämme sind indeß, wie der Verfasser des eben erwähnten Buches bemerkt, sehr weich, andere nähern sich dem lederartigen Zustande. Solch lederartige Pilze, welche gegessen werden, finden sich z. B. in Korken. Die schlanken Gloden der Rispilze zerfließen zwölf Stunden nach ihrem Hervortreten auf unseren Wiesen zu einem schwarzen tintenähnlichen Brei; dennoch sollen sie in jungem Zustande eine angenehme Speise liefern. Verdächtig oder ungenießbar sind im Allgemeinen Schwämme von elastischem fauligem Geruch und scharfem, zusammenziehendem Geschmack. Obgleich auch hier die Subjektivität der Empfindung eine Rolle spielt. Das Merkwürdigste in dieser Hinsicht bieten uns die Bewohner von Kamtschatka, welche den bei uns als eines der stärksten Gifte geltenden Fliegenpilz ohne Schaden in rohem Zustande essen und aus ihm ein berauschendes Getränk bereiten. Andererseits gelten die in unserer Küche mit Recht so vielfach verwendeten Champignons in Italien als verdächtig. Daß holzige, schon in Fäulniß übergehende oder von Insekten zerfressene Schwämme gemieden werden sollen, braucht nicht erst gesagt zu werden. In nur irgend zweifelhaften Fällen unterlasse man lieber den Genuß und beruhige sich nicht mit dem von manchen Seiten empfohlenen, vorübergehenden Einweichen oder Abbrühen in Wasser und nachherigem Weggießen der Flüssigkeit, wodurch überdies auch noch Theile der aromatischen und nährhaften Stoffe verloren gehen. Gewisse Völker, besonders die Russen, essen die Schwämme, nachdem sie dieselben in mit Essig vermishtem Wasser (zwei Löffel Essig und etwas Salz auf einen Liter Wasser) haben kochen lassen, eine Vorsichtsmaßregel, welche hinreicht, ihre giftigen Stoffe wenigstens zum größten Theil fortzuschaffen. Das Essigwasser wird nach zwei Stunden abgeseiht, die Schwämme in reinem Wasser gekocht, dann in beliebiger Weise zubereitet.

Auch die Farbe der Schwämme ist trügerisch. Es giebt giftige und nicht giftige in allen Farben. Eines kann sich der Pilzsucher allerdings mit Vortheil merken: Schwämme, die beim Zerbrechen ihre weiße Farbe in Blau verwandeln, verdienen wegzuwerfen zu werden; aber wieder nicht alle. Daß die eßbaren vorzugsweise an freier gelegenen Stellen, die schädlichen mehr an dunklen Orten, im feuchten, dichten Gebüsch aufstehen, kann ebenfalls nicht als für jeden Fall giftig angesehen werden. Kurzum was wir früher sagten, daß alle sogenannten populären Unterscheidungszeichen keine absolute Sicherheit bieten, bestätigt sich auf allen Linien. Eindringlich sollte es darum überall bekannt gemacht werden, daß die Leute nichts ihnen unbekanntes von Schwämmen zu Markte bringen dürfen und daß die Käufer selbst wenigstens vertrauenselig sein mögen, als dies häufig der Fall ist.

Der erste Verdacht, daß man giftige Schwämme gegessen habe, wird durch ein brennendes und tragendes Gefühl im Halse erweckt. Die nächsten Erscheinungen sind dann Uebelkeit, Angstgefühl, Schwindel und kalter Schweiß. In stärkeren Fällen treten dazu heftiger Magenschmerz, Anwandlung von Ohnmacht, starrer Blick und Verfärbung des Gesichtes. Wenn ein solches Malheur passiert, der thut gut, noch vor der Ankunft des Arztes sofort irgendwelches Mittel zu nehmen, welches geeignet ist, den Magen zu entleeren, da in demselben das Gift sogar noch nach zwei Tagen vorhanden sein kann. Zwischen hinein soll starker schwarzer Kaffee, der ja am ehesten zur Hand ist, und Eisclauden von günstigem Erfolge gekrönt sein. Manchmal entstehen Magenbeschwerden gar nicht durch giftige Schwämme, sondern auch durch eßbare, welche man einfach zu lange liegen und dadurch verderben ließ. Auch schmecken sie, selbst wenn sie noch nicht zerfetzt sind, doch schon am Tage nach dem Sammeln nicht mehr so fein, als ganz frisch gesuchte. Schon beim Sammeln soll übrigens beachtet werden, daß man dies nicht bei nassem Wetter unternimmt, da dann die Schwämme rasch schlecht werden. Auch soll darauf gesehen werden, möglichst junge Pilze zu suchen, die festes Fleisch haben. Ferner muß man in Betracht ziehen, daß die Schwämme, wenn man sie aus dem Boden reißt, ausgerottet werden, woraus folgt, daß

sie der Sammler am besten einige Centimeter über dem Boden abschneidet. Dies gilt natürlich nicht von der Trüffel, welche unterirdisch, manchmal bis zu einem Drittelmeter tief unter der Erde wächst und in den meisten Trüffelfegenden mittelst abgerichteter Hunde aufgesucht wird. Nur in Südfrankreich werden für diesen Zweck Schweine dressirt, um das Nachgraben zu ersparen. Da diese aber selbst sehr warme Verehrer der Trüffel sind, so muß die Beute, sobald sie zum Vorschein kommt, sofort weggenommen und den Schweinen an deren Stelle etwas Anderes, zum Beispiel Eicheln, als Lohn und Ansporn gegeben werden. Der Hund läßt den Hund ganz unberührt.

Die Gelehrten haben schon recht eifrig debattirt über den Nährwerth der Pilze. Einige behaupten geradezu, daß der starke Eiweißgehalt die Schwämme zu einem Ersatzmittel des Fleisches mache; andere rühmen sie wegen des hohen Gehaltes an Nährsalzen, namentlich an Kali- und Phosphorsäure. Wie dem aber auch sei — thatsächlich ist das Wesentlichste an den eßbaren Schwämmen der feine Geschmack, welcher sie einen so hervorragenden Platz auf den Tischen aller Stände einnehmen läßt. Nur bedürfen alle einer sorgfältigen Reinigung. Blätter, Röhren oder Stacheln müssen natürlich entfernt, bei älteren Pilzen auch die Oberhaut abgeschält werden. Nach dem Reinigen sollen sie mit lauwarmem, ja nicht mit kaltem Wasser, wie dies so oft geschieht, übergoßen werden. Läßt man sie dann abtropfen, so verschwindet der dumpfe Geschmack vollständig. Morkeln und Hahnenkammchen (die röhrlöcherige Porenlage) erfordern speziell ein Abbrühen mit heißem Wasser, sonst bringt man den ihnen eigenthümlichen bitteren Geschmack nicht fort. Ist man mit dieser Manipulation zu Ende, so werden die Schwämme leicht mit Salz bestreut, sofort einige Minuten aufgekocht, und dann entweder mit Butter oder Del als Gemüse gekocht oder gebraten. Von der Kochbrühe gewinnt man dabei, da sie werthvolle Salze enthält, durch Zusatz einer Messerspitze voll Fleischextrakt eine bedeutende Sauce, welche, falls die Schwämme gebraten werden, sich ganz vortrefflich zum Nachgießen an geschmortes Rindfleisch und Hammelfleisch eignet. Sie verleiht diesen Speisen ein höchst duftiges, feines Aroma. R. F.

Marktbericht für den Regier.-Bezirk Wiesbaden.

Fruchtpreise, mitgeteilt von der Preisnotirungsstelle der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M. Montag, 18. Sept., Nachmittags 12 1/2 Uhr. Per 100 Kilo gute marktfähige Waare, je nach Qualität, loco Frankfurt a. M. Weizen, hiesiger M. 16.— bis 16.10. Roggen, hiesiger, M. 15.— bis 15.25. Gerste, Ried- und Pfälzer- (neue) M. 16.75 bis 18.—, Wetterauer- M. 16.50 bis 17.50, Hafer, hiesiger (alter) M. — bis —, (neuer) M. 14.— bis 14.40, Raps, hiesiger, M. 23.00 bis 23.25. — Heu und Stroh (Notirung vom 8. Sept.). Heu (neues) 5.60 bis 6.20 M., Roggenstroh (Rangstroh) 3.40 bis 4.— M., Weizenstroh, in Ballen gepreßt 0.90 M.

* Dieß, 15. Sept. Nassauer Rothweizen 16.75 bis —.— M., Roggen, 14.26 bis —.— M., Gerste —.— bis —.— M., Hafer 13.— bis —.— M., Raps —.— bis —.— M.

* Frankfurt, 18. Sept. (Obstmarkt.) Obstdurchschnittspreise per 50 Kilo. (Die Preise verstehen sich bei sofortiger Lieferung.) Trauben 30.— M., Reineclauden 30.— M., Pflaumen 45.— M., Brombeeren 15.— M., Tafelbirnen je nach Sorte 10.— bis 20.— M., Kochbirnen 8.— M., Himbeeren 24.— M., Tafeläpfel je nach Sorte 10.— bis 18.— M., Kochäpfel 8.— M., Hauszwetschen 10.— M., Ital. (Eier-)Zwetschen 18.— bis —.— M.

* Frankfurt, 18. Sept. Der heutige Viehmarkt war mit 295 Ochsen, 28 Bullen, 743 Kühen, Mähren und Stieren, 394 Kälbern, 301 Hammeln, — Schafkamm, 0 Ziegen, — Ziegenlamm, 1487 Schweinen besetzt. Die Preise stellten sich per 50 Kilo Schlachtgewicht wie folgt: Ochsen: a. vollfleischige, ausgewaschene höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 67—70 M., b. junge fleischige, nicht ausgewaschene und ältere ausgewaschene 63—65 M., c. mäßig genährte, junge, gut genährte ältere 59—62 M., d. gering genährte jeden Alters —.— M. Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 55—57 M., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 50 bis 53 M., c. gering genährte 00—00 M. Kühe und Färsen (Stiere und Rinder): a. vollfleischige, ausgewaschene Färsen (Stiere und Rinder) höchsten Schlachtwerthes 61—63 M., b. vollfleischige, ausgewaschene Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 56—58 M., c. ältere ausgewaschene Kühe und wenig gut entwidelte jüngere Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 44—48 M., d. mäßig genährte Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 36—40 M., e. gering genährte Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 32 bis 36 M. Bezahlt wurde für 1 Pfund: Kälber: a. feinste Maß- (Solm. Maß) und beste Saugkälber (Schlachtgewicht) 72 bis 76—80 Pfg., (Lebendgewicht) 46—48 Pfg., b. mittlere Maß- und gute Saugkälber (Schlachtgewicht) 72—75 Pfg., (Lebendgewicht) 43—45 Pfg., c. geringe Saugkälber (Schlachtgewicht) 60—65 Pfg., (Lebendgewicht) 00 bis 00 Pfg., d. ältere gering genährte Kälber (Fleischer). —.— Schafe: a. Maßlamm u. jüngere Maßlamm (Schlachtgewicht) 61—63 Pfg., b. ältere Maßlamm (Schlachtgewicht) 54—57 Pfg., c. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) (Schlachtgewicht) 00—00 Pfg. Schweine: a. vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen im Alter bis zu 1 1/2 Jahren (Schlachtgewicht) 56 Pfg., (Lebendgewicht) 44 bis 45 Pfg., b. fleischige (Schlachtgewicht) 55 Pfg., (Lebendgewicht) 00 Pfg., c. gering entwidelte, sowie Sauen und Eber, (Schlachtgewicht) 00—00 Pfg., d. ausländische Schweine (unter Angabe der Herkunft) 00—00 Pfg.

Die Preisnotirungskommission.