

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1919-1920

Hinterthür: Der Lehrmeister Krieg für die Pilz- und Kräuterkunde

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

Die Disposition gegenüber der Giftigkeit der Pilze dürfte eine gewisse Analogie haben mit einer weitverbreiteten Idiosynkrasie.

Vielleicht kommt dazu noch eine Ursache, die bei derselben Pilzart diese in einem Falle ohne, in anderen mit Giftwirkung erscheinen läßt: die Beeinflussung der Ausbildung der Pilzgifte durch klimatische und Standortsverhältnisse. Dieser Gedanke ist keineswegs neu und scheint durch unsere Untersuchungen eine Bestätigung zu erfahren; so durch die Feststellung von Professor Kobert (Rostock), der den Knollenblätterpilz (Ama-

nita phalloides) mehrere Jahre vom selben Standorte bei Greiz untersuchte, in einem Jahre aber keine Spur von Phallin in ihm nachweisen konnte.

Ich wäre sehr erfreut, wenn diese bescheidene Mitteilung meiner Erfahrungen über den für die ärztliche Praxis und die praktische Pilzkunde gleich wichtigen Gegenstand zu weiteren Beobachtungen anregen würde und wäre sehr dankbar, wenn mir aus dem Kreise der Ärzte und Pilzkenner sichere Erfahrungen, die mit dieser Frage zusammenhängen; zugehen würden.

Der Lehrmeister Krieg für die Pilz- und Kräuterkunde.

Von Rektor Hinterthür-Schwanebeck.

Die Notwendigkeit größter Sparsamkeit und möglicher Unabhängigkeit vom Auslande haben es auf dem Gebiete der Nahrungsmittel mit sich gebracht, daß die Errungenschaften der Kriegsnot noch im Frieden fort dauern werden. Dazu gehört die weitere Erfassung und Verwertung von Wildgemüsen, Wildfrüchten und Pilzen; bieten doch viele Kräutersäfte gleichzeitig ein gesundes und heilkräftiges Mittel für unsern Organismus.

Es ist bedauerlich, daß erst die bittere Not des Krieges, die so viele Werte vernichtete, neue erstehen ließ, alte umwertete, uns die reichen Gaben der Mutter Natur erkennen ließ, an denen wir achtlos vorübergingen. Die angewandte Naturkunde, die neben genauer Sachkenntnis großen Nachdruck auf den Nutzen oder Schaden der Naturdinge legte, war von dem Unterricht „nach biologischen Gesichtspunkten“ zu stark verdrängt worden. Methodiker und Lehrer, die vor 10 oder 20 Jahren dem „Utilitätsprinzip“ sein Recht einräumten und vom Nutzen oder Schaden einer Pflanze oder eines Tieres redeten, galten selbst unter der Lupe der „Herren Rezensenten“ als bedauerlich „rückständig“. Man wiegte sich in der „biologischen Betrachtung“ und „ästhetischen Erfassung“; dabei hatte sich das Einzelding in den „Lebensgemein-

schaften“, die Sache in der Form verloren.

Keineswegs soll der geistige u. sittliche Gewinn jener Bestrebungen, da der Zeiger vorwiegend auf das Theoretische und seine idealen Zwecke wies, nicht unterschätzt werden, allein der naturkundliche Unterricht versagte in den Tagen der Kriegsnot, als man ihn zur Hilfe rief, weil die Richtung auf das Praktische und Nützliche in Verruf war, weil man für die Schule und nicht für das Leben gelehrt und gelernt hatte. Wer wußte etwas von „Wildgemüse“? Auf wie viel Unkenntnis stieß man beim Sammeln von Teekräutern und Arzneipflanzen? Wie viele Städter kennen Baldrian, Kamille, Pfefferminze, Fenchel, Huflattich, Kalmus und Wacholder? Selbst die Getreidearten vermögen viele nicht voneinander zu unterscheiden, und wie mancher singt „im grünen Wald, wo's Echo schallt“, und kennt kaum Buche und Eiche richtig. Statt des Kümmels, der wild auf den Wiesen wächst, schleppen eifrige Sammler in ihrer grenzenlosen Unkenntnis den Hundskümmel und ganze Berge vom giftigen Schirlingskraut nach Hause, und was wurde nicht alles für Brunnenkresse und Thymian angesehen! Noch schlimmer stand es mit der Unkenntnis in der praktischen Pilzkunde.

In ganz mangelhafter Weise von „Bekanntem“ belehrt, traf man Pilzsucher, die kaum Röhren- und Blätterpilze zu unterscheiden vermochten, andere durchstreifen den Wald mit einem billigen Leitfaden oder „Bilderbogen“, der neben schlechten Abbildungen auch noch ungenaue Beschreibungen enthielt. Eine dritte Gruppe war mit ein, zwei oder drei Pilzsorten vertraut und suchte daher nur nach Pfifferlingen, Steinpilzen oder Champignons. Schuld an dieser beklagenswerten Tatsache war natürlich die unzureichende Schulbildung und Aufklärung, und die Folgen zeigten sich in den häufigen Vergiftungsvorfällen. Hatte man früher denn je in der Schulstube einen Pilz in „leibhafter Gestalt“ zu sehen bekommen? Vielleicht hatte der Lehrplan mit seiner Anspruchlosigkeit in derlei Dingen nur die Behandlung eines einzigen Pilzes — des Fliegenschwammes — gefordert, dabei aber „wegen der Vollständigkeit“ die afrikanischen Wiederkauer verlangt. Das muß anders werden! Die Lehrweise in den Sachgebieten muß umkehren, muß auf Kenntnisse und Fertigkeiten abzielen, die das Leben erfordert.

Manche Propfreiser mechanischer Schulweisheit, die fürs praktische Leben unnützer Ballast sind, müssen fallen zugunsten des praktischen Zweckes unseres naturkundlichen Unterrichtes. Das hat uns insbesondere die Not des Krieges gelehrt, wo wir unter dem Druck der Verhältnisse in erster Linie für alles das zu sorgen hatten, „was zur Leibes Nahrung und Notdurft gehört.“ Jedenfalls steht eins fest: Die Ausnutzung, die die heimatliche Natur während des Weltkrieges erfuhr und unser langes wirtschaftliches Durchhalten ermöglichte, darf nicht wieder vergessen werden und bietet eine Fülle von Stoffen für den zeitgemäßen Naturkunde-Unterricht, der uns zudem in direkten Verkehr mit den Naturdingen bringt und dadurch Lehrern und Schülern Freude macht und der Schule zeitlebens dankbare Freunde sichert. —

Daß unsere Väter von ihrer Naturkunde mehr Nutzen hatten als wir von unserer Naturbeschreibung, dazu

bietet ein Schulmann in der „Päd. Warte“ folgendes Erinnerungsbild: „Im Herbst sammelten die Leute meines Heimatdorfes Brombeeren, Hagebutten und die reifen Früchte der Eberesche und bereiteten daraus ein dauerhaftes Mus für den Winter. Ganze Fässer voll Preiselbeeren (Kronbeeren) wurden eingemacht. Aus Holunderbeeren preßte man Öl. (??) Blätter und Ranken der Brombeeren und Erdbeeren, auch Hagebuttenkerne, wurden getrocknet und der Aufguß als Tee getrunken. Gegen die Pilze zeigten sich die Waldleute allerdings mißtrauisch.

Nur Stockschwämmchen und Pfifferlinge verwerteten sie; die Menge der anderen eßbaren Sorten ging ihnen an Nährwerten verloren.

Im Spätherbst ging es dann in die „Buchecker“. Säcke voll wurden nach Hause getragen, und das wohlschmeckende Speiseöl herausgepreßt, oder sie wurden wie die Eicheln geröstet und als „Kaffee“ verwandt. Mit Sehnsucht sah man dem Frühling entgegen; grünte erst der Rasen, war viel gewonnen. Alt und jung eilte dann hinaus in die Wiesen und Wälder und sammelte „Kohl“ (Wildgemüse).

Was wanderte da nicht alles in die Schürze! Die jungen Blätter vom Wiesen-Löwenzahn, Ampfer, Senf, Giersch, Melde, Kerbel, Scharbockskraut, Kümmel und manches andere. Großer Beliebtheit erfreuten sich die jungen Brennessel. Ob als „Kohl“ oder als Kräutersuppe zubereitet, schmeckten die ersten Gaben des Frühlings prächtig, und vor allem waren sie ihrer Reichhaltigkeit an Nährsalzen wegen sehr gesund. Sie wurden von den Waldleuten auch in Mengen getrocknet und aufgespart. Auch Salat spendete das junge Jahr. Rapunzeln auf den Äckern und Brunnenkresse in Wiesengraben fanden viele Liebhaber. Ausgiebige Verwendung fanden ferner vielerlei Kräuter am Wegrand zu Suppengewürz. Als solche habe ich noch in Erinnerung die ersten saftigen Blätter der Schafgarbe, den kleinen Feldthymian und Salbei — abgesehen von Dill, Wiesenkümmel, Beifuß u. a. Über die hungrige Zeit im Hochsommer halfen neben getrocknetem „Wiesenkohl“ zum Teil Waldbeeren hinweg.

Erdbeeren galten zwar als Leckerbissen, aber Heidelbeeren wurden in Mengen eingebracht und bildeten roh und zu Brei gekocht, zeitweise die Hauptnahrung der Armen. Dazu kamen später noch Himbeeren und Brombeeren. Mit den neuen Kartoffeln kehrten dann wieder bessere Tage ein, und es war ein feierlich-freudiger Augenblick, wenn die ersten auf

dem Tische standen und sich die Hände zum herzinnigen Dankgebet falteten.“

Auch wir wollen jene Gottesgaben beachten, schätzen und gebrauchen — auch dann noch, wenn wir nicht mehr im Zeichen der Kriegs- und Hungersnot mit besonderer Inbrunst die Worte flehen: „Unser täglich Brot gib uns heute!“

Pilzdrogen.

Von Apotheker Gustav Hamann-Wien.

Im Vergleiche zu der großen Menge genießbarer Pilze, gibt es eine verschwindend kleine Anzahl von Pilzen, welche medizinisch und pharmazeutisch Verwertung finden.

Es kommen da nach Hager, Mitlacher und Vogt insbesondere 6 Arten in Betracht:

1. Fungus secalis — Secale cornutum, Mutterkorn.

Die Droge ist das Sclerotium oder Dauermycelium des Pilzes *Claviceps purpurea* aus der Familie der Pyrenomyceten — Kernpilze.

Dieser Pilz entwickelt sich in den Blüten (Fruchtknoten) von Gräsern — Gramineen, hauptsächlich des Roggens — *Secale cereale*, ist außen von schwarzvioletter Farbe, leicht bereift, innen weißlich-grau, und wird 2—5 cm lang und einige Millimeter dick. Man sammelt ihn kurz vor der Fruchtreife, am besten durch direktes Ablesen von der Ähre. Die ziemlich viel Fett enthaltende Droge besitzt in den Alkaloiden Ergotin und Cornutin ihre bedeutendsten Bestandteile, und wird vorwiegend in der Geburtshilfe und als wehenbeförderndes Mittel, dann gegen innere Blutungen mit Erfolg angewendet. Von wegen der giftig wirkenden Substanzen darf das Mutterkorn und seine Zubereitungen (Pulver, Extrakt, Aufguß) ohne ärztliche Verschreibung nicht abgegeben werden. —

2. Fungus cervinus — *Boletus cervinus* — *Tubera cervina*, Hirschtrüffel — Würzige Hirschbrunst.

Die Droge ist der Fruchtkörper von

Elaphomyces granulatus (*Scleroderma ceruinum*), einem im Herbst unter der Erdoberfläche, besonders in Föhren- und Fichtenwäldern, seltener unter Buchen und Eichen vorkommenden Pilze aus der Familie der Tuberales — Knollenpilze.

Die anfangs gelbliche, dann braun werdende wallnußgroße Hülle (*Peridie*) ist mit derben Warzen dicht besetzt; das Innere enthält eine dunkelviolette, fast braunschwarze Sporenmasse. Die eigenartig riechende, bitter schmeckende Droge hat früher als *Aphrodisiacum* — nervenstärkendes Anregungsmittel in der Volksmedizin Anwendung gefunden, jetzt wird sie von Landleuten noch häufig als Brunstmittel für Rinder und Schweine benützt. —

3. Fungus Bovista — Fungus chirurgorum, Bovist.

Die Droge ist der reife, trockene Fruchtkörper von *Lycoperdon bovista* — *Lycoperdon giganteum* — *Globaria bovista*, Riesen-Bovist, Riesen-Staubkugel und von *Lycoperdon caelatum*, Hasenbovist, Hasenstäubling, Rauchschwamm; auf Brachäckern, Triften und Wiesen, an Rainen und Waldrändern vom Sommer bis zum Herbst durch fast ganz Europa sich vorfindende gemeine Pilz aus der Familie der Gasteromyceten — Bauchpilze.

Die Hülle von *L. bovista* ist eiförmig oder kuglig, bisweilen ungemein groß und schwer, jene von *L. caelatum* zumeist verkehrt kegelförmig. Vor der Reife sind beide weiß, fleischig, trocknen später ein, die Hülle wird schlaff, gelbbraun und