

---

## Giftpilze oder giftige Schwämme.

---

Die Schwämme oder Pilze wachsen an feuchten, schattigen Orten, auf der Erde oder auf Theilen anderer Gewächse oder auf thierischen Theilen, wenn diese zu faulen beginnen; sie sind eine sehr verdächtige Speise, weil man einen Giftschwamm leicht für einen eßbaren halten kann, und weil die eßbaren durch den Ort, wo sie stehen, und durch andere einwirkende Verhältnisse mit der Zeit eine schlimme Eigenschaft annehmen, ja sogar recht eigentlich giftig werden können. Es sind die eßbaren von den schädlichen weniger durch ihr Ansehen, als durch den Geruch und Geschmack zu unterscheiden; auch aus den Farben läßt sich nichts Sicheres bestimmen, doch soll ein reines Gelb und Goldgelb, besonders auf der untern Seite des Hutes, gute Eigenschaften anzeigen, wie dieß beim Psifferling, Kaiserschwamm, dem goldgelben Milchschwamm der Fall ist. Blasse oder schwefelgelbe Farbe findet man an den schädlichen Arten; dunkelbraun und schwarz sind einige eßbare Arten der Blätter- und Löcher- schwämme, aber auch der warzige und rissige Blätterschwamm, welche beide sehr gefährlich sind, haben diese Farbe. Dunkel- oder blutrothe Schwämme

sind sehr gefährlich, z. B. der Fliegenschwamm, der rothe Täubling u., blaßrothe sind größtentheils unschädlich.

Schwämme mit unangenehmem, widerlichem Geruch, welcher Aehnlichkeit mit dem der Erde in feuchten Kellern hat, und mit einem sehr bitterm Geschmack sind immer schädlich, zumal wenn sie in sehr dichten, schattigen und feuchten Wäldern wachsen, denn an solchen Plätzen werden, wie schon gesagt, sogar eßbare Arten schädlich; jene haben in der Regel einen hohlen Stengel, sind klebrig anzufühlen und werden im Kochen hart. Am wenigsten gefährlich sind diejenigen, welche auf trockenen Wiesen, Weiden, Brachfeldern, Haideplätzen, am Rande der Wälder oder zwischen Gestrüppe gefunden werden, wenn sie einen angenehmen und lieblichen Geschmack und Geruch besitzen.

Es ist anzurathen, die Schwämme bei trockenem Wetter und besonders erst nach dem weggetrockneten Thau zu sammeln, sie nicht aus der Erde zu reißen, sondern sie über derselben abzuschneiden, und die untere Seite des Hutes, die Blätter- oder sonst anders gefärbte Schicht und den Stiel, welcher ohnehin härter ist, zu entfernen. Bei den Löcherschwämmen muß man die Vorsicht gebrauchen, daß man sie mit einem Messer durchschneidet und, wenn sie dabei blau werden, sogleich als schädlich auf die Seite schafft; haben sie aber beim Durchschneiden ihre Farbe nicht verändert, so werden sie in lauwarmes, mit Essig vermishtes Wasser gelegt, um sie zu bleichen und zu reinigen, worauf das Wasser sorgfältig entfernt werden muß; ein Verfahren, welches auch nachtheilige Schwämme unschädlich machen

soll. Sind die Schwämme zubereitet, so dürfen sie nicht lange aufbewahrt werden, indem sie sonst schädliche Eigenschaften annehmen würden.

Die durch giftige Pilze veranlaßten schädlichen Wirkungen erscheinen gewöhnlich erst 5 — 7 Stunden nach dem Genuße derselben, zuweilen auch später, selten über 24 Stunden, in welcher Zeit sie sich durch die Verdauung dem ganzen Körper mitgetheilt haben. Zuerst erfolgen Magenschmerzen, Ekel, Ausleerungen nach oben und unten, worauf die heftigste Reizung und Entzündung im Magen- und Darmkanale eintritt, welche stets schnell in Brand übergeht. Sind diese Zufälle durch die angewandten Hülfsmittel nicht in kurzer Zeit vermindert worden, so stellen sich Schwindel, Betäubung, Krämpfe, Ohnmachten und kalte Schweiß ein und endlich macht der Tod allen diesen Leiden ein Ende.

Sobald man eine Vergiftung vermuthet, wird man augenblicklich nach einem Arzt schicken und wendet bis zu dessen Erscheinen Brech- und Purgirmittel, besonders Klystiere an. Wenn die Entzündung schon Fortschritte gemacht hat, wenn also Fieber, schmerzhafter Spannung des Unterleibs, Magenkrampf, Trockenheit der Zunge, heftiger Durst und brennende Hitze im Munde zugegen sind, so dürfen keine reizenden Purgirmittel gebraucht werden. Zuerst sind am zweckmäßigsten Abkochungen von Senesblättern und Epsomsalz, Klystiere von einer starken Abkochung des Tabaks, später die Brühe von abgekochten, gebackenen Pflaumen und in Wasser aufgelöste Manna.

Essig und in Wasser aufgelöstes Kochsalz haben die Eigenschaft, die schädlich wirkenden Theile der Pilze aufzulösen, weshalb man sich dieses Mit-

tels mit Nutzen bedient, um die Pilze unschädlich zu machen, wenn man sie vorher damit begießt. Wenn man aber solche Flüssigkeiten mit in den Körper bringt, so ist die Schädlichkeit um so größer; deshalb darf man sie auch nicht anwenden, so lange noch Theile von Schwämmen im Körper sind, sondern erst dann, nachdem sie durch Brechen oder Purgiren entfernt worden sind.

Ueberhaupt merke man sich beim Zubereiten aller Arten von Schwämmen folgende Regel: Man koche jedesmal einen oder mehrere ganze weiße Zwiebel mit; verlieren diese ihre weiße Farbe und werden sie schwärzlich, so ist es ein Zeichen, daß Gift im Kochgeschirre vorhanden ist; man schütte dann das ganze Gericht an einen sichern Ort weg.

---

Die stinkende Giftmorchel (*Phallus impudicus*).

Tab. II. Fig. 5.

Sie findet sich im Sommer und im Anfange des Herbstes in schattigen Wäldern unter Gesträuch, besonders unter Haselbüschen, und ist schon aus der Ferne durch ihren ekelhaften durchdringenden Geruch, der Fliegen und andere Insekten anlockt, zu bemerken. Durch diesen Geruch und durch ihre bedeutende Größe ist sie am sichersten von den eßbaren Morcheln zu unterscheiden. Vor der Entwicklung ist der Pilz wie im Ei und weiß; nachdem er sich entwickelt hat, ist der Wulst geborsten, der Strunk hat sich sehr verlängert, ist etwas schief nach oben und gegittert. Der Hut ist kegelförmig, am Rande frei und offen, auf seinem Scheitel ist eine runde, flache,

schalenförmige Fortsetzung; die ganze Oberfläche ist zellig, verschoben viereckig, netzartig gefaltet und mit einem grünen, häßlich riechenden Schleime überzogen.

---

Der wilde Hirschling, Gift-Reizger  
(*Agaricus torminosus*).

Tab. II. Fig. 6.

Er wird durch ganz Deutschland vom August bis Oktober in schattigen Laub- und Nadelwäldern, am häufigsten an den Wurzeln der Birken gefunden und unterscheidet sich von dem esbaren Reizger (*Agaricus deliciosus*) durch den widerlichen Geruch und scharfen Geschmack; besonders aber durch den filzigen Hut. Derselbe ist rund, in der Mitte etwas vertieft, röthlich gelb, ringsum mit mehreren dunkleren Kreisen bezeichnet, mit filzigen Haaren bedeckt. Der Strunk ist glatt, nackt, röthlich und enthält in allen seinen Theilen einen weißlichen oder röthlichen Milchsaft von brennendem Geschmack und ekelhaftem Geruch.

Er ist einer der gefährlichsten Giftschwämme und erregt, schon in geringer Menge genommen, Brennen im Munde und auf den Lippen, Erbrechen, Magenschmerzen, Bittern in den Gliedern, Starrheit der Augen, kalte Schweisse, Wahnsinn und den Tod.

Bei einer Vergiftung werden dieselben Mittel, wie bei dem Fliegenschwamm, angewendet.

---

Der Fliegenschwamm (*Agaricus muscarius*).

Tab. II. Fig. 7. 8. 9. 10.

Dieser ist unter allen Schwämmen der giftigste; er wird im August und September in lichten Wäldern, auf Waldwiesen und in Gärten gefunden. Er kommt bei seiner Entwicklung in Gestalt eines Eies, oft kugelförmig, mit einer weißlichen schleierartigen Haut bedeckt aus der Erde, später zerreißt die Haut, der Hut breitet sich aus, erhält nach und nach die Gestalt eines Schirmes und von der zerrissenen Haut bleibt ein Theil an dem Strunk als ein Ring, der andere auf dem Hut in Gestalt weißlicher, warzenartiger Flecken zurück. Die rothe Farbe des Hutes geht mit der Zeit in eine gold- oder blaßgelbe, in blaßbraune und aschgraue über.

Der Geruch dieses Schwammes ist widrig und sein Geschmack ist scharf; sein Genuß bewirkt zuerst tolle Lustigkeit, dann aber gänzliche Betäubung, Zittern, Ohnmachten, Wahnsinn, Wuth, worauf nicht selten der Tod folgt.

Fig. 7. ist der gemeine Fliegenschwamm, welcher vom August bis in den späten Herbst in Nadelhölzern und auf trocknen, sandigen und bergigen Wiesen gefunden wird. Er ist zweifarbig, einfach, voll und fleischig. Der Hut ist Anfangs rund, dann kugelförmig, hierauf gewölbt, in der Mitte vertieft, hochroth, mit weißen Warzen besetzt, am Rande etwas umgerollt, hellbraun oder gestreift. Der Stiel ist etwas gekrümmt, durch und durch fest, etwas hart, oft zart gestreift und zerrissen, unten knollig und schuppig, weiß und etwas in's Schwefelgelbe spielend.

spielend. Die Saamendecke und die Blätter sind weiß, zuweilen auch schwarzbraun oder gelb. Sein Geschmack ist scharf und ekelhaft, der Geruch sehr widrig.

Fig. 8. ebenfalls ein gemeiner Fliegenschwamm, der im Herbst unter jungem Fichten- und Birkenholze wächst; er ist von dem vorigen nur dadurch unterschieden, daß er auf dem Hute keine Warzen und gegen den Rand zu eine glänzend goldgelbe Farbe hat.

Fig. 9. ist der kleine, großgestengelte, röthlich graue Fliegenschwamm, der am häufigsten in Nadelhölzern angetroffen wird. Er ist zwei-, zum Theil dreifarbig, voll, wenig fleischig, veränderlich. Sein Hut ist Anfangs halbrund, nachher gewölbt, endlich flach, oft eingedrückt, röthlich grau und mit kleinen weißen Warzen besetzt. Der Stiel ist knollig, rund, weiß, etwas in's Röthliche fallend und manchmal unächt geringelt. Die Blätter, die Saamendecke, der Ring sind gelblich oder bräunlich weiß.

Fig. 10. ist der gefleckte, blaue, wilde Fliegenschwamm, den man schon vom Juni an an denselben Plätzen, wie die vorigen Fliegenschwämme, findet. Sein Hut ist braun, am Rande gestrichelt, mit einem glänzend braunen Streif versehen und mit bräunlich-weißen bald kleinern, bald größern Warzen besetzt. Der Stiel, die Blätter, die Saamendecke und der Ring sind weißlich, ins Blaue fallend.

Nach dem Genuß der Fliegenschwämme lasse man den Vergifteten häufig warmes Wasser mit Del trinken und suche überhaupt Brechen zu erregen, worauf man häufig schleimig-ölige Getränke, Milch, Cibischwurzel-Absud u. giebt; auch soll Salmiakgeist,

6—8 Tropfen auf Zucker eingenommen, von guter Wirkung sein.

Die Fliegenschwämme sind auch den Thieren und manchen Insekten schädlich, weshalb man sie zu Tödtung der Fliegen benutzt.

---

Der Täubling, Brechtäubling  
(*Agaricus emeticus*).

Tab. II. Fig. II.

Dieser ist im Ganzen dem Fliegenschwamm ähnlich und wird in Eichen-, Buchen- und Birkenwäldern gefunden. Der Hut ist bei der Entwicklung kugelig, wird nach und nach flach und am Ende trichterförmig vertieft, ist auf der Oberfläche blutroth, zuweilen etwas heller und am Rande ein wenig gefurcht. Die Blätter sind weiß, meistens einfach. Der Strunk ist glatt, ohne Ring, bald weiß, bald röthlich.

Dieser Schwamm enthält in allen seinen Theilen eine brennende Schärfe; innerlich genommen, erregt er Schwindel, Erbrechen, Schmerzen im Magen und in den Eingeweiden, brennenden Durst, Durchfälle, Ohnmacht, und wird sogar tödtlich.

Man bedient sich derselben Hülfsmittel, die bei dem Fliegenschwamm angegeben sind.

---

Der giftige Pfifferling (*Boletus luridus*).

Tab. II. Fig. 12.

Dieser Schwamm wird zur Herbstzeit in Tannenwäldern an den Wurzeln und Stöcken der umgeworfenen oder umgehauenen Bäume sehr häufig gefunden. Sein Hut sieht dem des gemeinen eßbaren Pfifferlings etwas ähnlich; er ist in der Mitte vertieft, ungefähr wie ein Becher gestaltet, am Rande etwas überstülpt, wellenförmig, zuweilen gespalten, seine Farbe am Hute ist abgeschossen, goldgelb und mit länglichen Punkten bestrichelt. Die Blätter sind blaßgelb, der Stiel ist kurz.

Der Pfefferschwamm (*Agaricus piperatus*).

Tab. II. Fig. 13.

Er ist auch unter dem Namen Bittertäubling bekannt, und wird vom August bis Oktober auf Wiesen, Viehweiden und in Wäldern angetroffen. So lang der Schwamm jung ist, sieht er schneeweiß aus, dann wird er gelblich, zuletzt hirschbraun, feuerroth, oder auch kastanienbraun. Sein Hut, dessen Oberhaut mit einer zähen Klebrigkeit überzogen ist, ist Anfangs rund, später gewölbt, hernach flach und dann in der Mitte etwas vertieft, am Rande herabgebogen und zuletzt so vertieft, wie ein Trichter. Das Fleisch des Hutes enthält einen scharfen, ägenden, bitteren, weißen Milchsaft, welcher, getrocknet, schwarzgelb wird und seine Schärfe beibehält. Die Blätter sind fest, gerade, durch Zweige untereinander vereinigt, Anfangs weiß; später nehmen sie fast die Farbe des Hutes an; der Stiel ist nackt.

Das Mutterkorn (*Secale cornutum*).

Das Getreide wird nicht selten, so lange es noch auf dem Halme steht, von verschiedenen Krankheiten heimgesucht, die oft in großen Ländern, bald in kleinen Revieren, bald nur in gewissen Strichen unter dieser oder jener Art von Getreide, selten unter mehreren Arten zugleich, einreißen. Sie zeigen sich am meisten bei häufiger Abwechslung von strenger Kälte und großer Hitze, in nassen Jahren, besonders wenn im Frühjahr und zu der Zeit, wo sich der Keim zum Saamen bildet, starker anhaltender Regen gefallen ist, und die Befruchtung des Keims und durch die damit gewöhnlich verbundene Kälte die Ausdünstung und das Wachsthum des noch weichen Saamens verhindert hat. Weit häufiger zeigen sie sich auf Feldern, welche einen kalten Thonboden haben oder tief liegen und oft überschwemmt werden, als auf andern, besonders aber dann, wenn man schlechten, leichten, unvollkommenen, unreinen und zu frischen Saamen ausgesäet hat.

Zu diesen Krankheiten gehört besonders das Mutterkorn, in verschiedenen Gegenden auch Hungerkorn, Asterkorn, Martinskorn, Kornmutter, Todtenkopf, Erdenkopf, Roggenmütterlein oder Hahnenhorn genannt. Es findet sich hauptsächlich im Roggen, zuweilen auch in der Gerste. Wenn es entsteht, so erscheint auf der Spitze des Fruchtknotens, in seinem noch unentwickelten Zustande, eine klebrige, übelriechende Flüssigkeit, worauf derselbe schnell zu einem walzigen, nach oben verschmälerten, auf zwei Seiten etwas furchigen, 6 — 12 Linien langen, meist gekrümmten, aus den Spelzen hervorragenden, au-

ßen braun- violetten, innen weißen Körper heranwächst, der sowohl in seiner Form als in seiner Struktur ganz von den gewöhnlichen Körnern abweicht und nun Mutterkorn heißt. An seiner Spitze findet sich oft ein kleines, graulich gelbes oder bräunliches Köppchen (jene klebrige Feuchtigkeit im vertrockneten Zustande), das unter dem Mikroskope als gallertartige Haut mit kleinen runden Körnern erscheint und daher auch als Pilz betrachtet wird. Andere sehen den ganzen, krankhaft veränderten Fruchtknoten als einen Pilz an.

Das Mutterkorn ist frisch von unangenehmem Geruche, trocken fast geruchlos, der Geschmack ist unangenehm bitterlich etwas scharf. Das Mehl, welches aus dem Mutterkorn gemahlen wird, hat eine braunblaue Farbe und einen häßlichen Geruch, der noch stärker wird, wenn man es mit warmem Wasser anmengt. Der Brodteig wird davon fließend und gar nicht fest, und das gebackene Brod bekommt leicht Risse und zerfällt zuweilen, sobald es aus dem Ofen kommt, in Stücke. Hühner und Schweine, denen man das Mutterkorn zu fressen, oder das Wasser, worin dieses gewaschen worden ist, zu saufen giebt, werden davon krank und sterben nicht selten. Hieraus geht die giftige Natur des Mutterkorns schon genügend hervor, und es ist daher nicht zu verwundern, daß auch bei den Menschen nach dem Genuße desselben gefährliche Zufälle entstehen. In Ländern und in Jahren, wo diese Krankheit unter dem Roggen gemein war, sah man unter den Einwohnern, vorzüglich unter denen, die nur Roggenbrod aßen, und die ihre Dürstigkeit nöthigte, ihr Getreide sogleich nach der Erndte zu verbacken und

zu speisen, — oft bald nach der Erndte eine Seuche entstehen, die mit den fürchterlichsten Zufällen begleitet, die bei Kindern gefährlicher, als bei Erwachsenen war und Kriebelkrankheit genannt wurde. Anfangs fühlen die Kranken eine Mattigkeit, ohne eine andere Ursache angeben zu können, und in den Spitzen der Finger und Zehen ein Kriebeln, als wenn Ameisen darin herumliefen; der Körper bekommt mitunter an einigen Stellen schwarzblaue Flecken; zuweilen tritt beim ersten Anfall gewaltiges Erbrechen ein, der Leib bläht sich auf und wird hart; die Sinne werden immer stumpfer. Der Kranke bekommt heftige Zuckungen in Händen und Füßen, nachher auch in den Knien, den Schultern, den Ellenbogen, dem Munde und den Lippen. Die Zuckungen ziehen von einer Stelle zur andern, sind gewöhnlich mit unerträglichen Schmerzen und bald mit einem heftigen Frost, bald mit einer brennenden Hitze verbunden, lassen nach und kommen wieder, und dauern auf diese Art einige oder mehrere Wochen fort. Zuweilen ist der ganze Leib in eine Kugel zusammen gezogen, oder liegt ganz starr und ausgestreckt; besonders Kinder sterben in diesen Anfällen von Zuckungen, die oft in Epilepsie ausarten. Die Kranken haben meistens starke Gflust, ohne daß sie sich sättigen können; sie sind äußerst matt und schwach und klagen über Schwindel und schweres Gehör; ihre Glieder liegen steif und ohne alle Bewegung da. Oft treten starke Ausleerungen, oft Geistesverwirrungen hinzu, dann verlieren sich die Schmerzen, aber mit diesen auch nach und nach alle Empfindung. Hände und Füße trocknen gleichsam ein, die Haut wird schwarz und runzelt sich

zusammen, als wenn sie im Rauch gehangen hätte. Oft und fast immer, wenn die Krankheit so weit kommt, zeichnet sich eine Grenzlinie zwischen dem absterbenden und dem noch lebendigen Theile, als ob man sie mit einem Nethmittel gezogen hätte; so fallen oft, zuweilen ohne daß es die Kranken merken, ganze Glieder oder Stücke derselben ab, zuweilen hängen sie noch einige Zeit lang an einigen Fasern oder Bändern. So entgehen die Kranken ihrem gänzlichen Tode und schleppen ihren verstümmelten Körper noch einige Monate oder Jahre herum, besonders wenn sie keine äußerlichen Mittel gebrauchen; viele sterben aber doch noch viel eher.

Auch gegen dieses Pflanzengift werden Brechmittel, abführende Arzneien, Säuren, ölige, schleimige und wässerige Getränke, lau und in großer Menge, genommen. Schweißtreibende Mittel schaden aber jedenfalls.

Im Mutterkorn ist Del, aber kein Stärkmehl; will man nun ein Mehl wegen etwaiger Beimischung von Mutterkorn prüfen, so läßt man einen Theil des Mehls mit Schwefeläther maceriren, worauf beim Abdampfen des Aethers das Del zurück bleibt, wenn das Mehl wirklich Mutterkorn enthielt.