

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Der grüne Knollenblätter-Pilz

Unser gefährlichster Giftpilz

Der „Zeitschrift für Pilzkunde“, Darmstadt, 1930, Doppelheft 6/7, entnehmen wir folgende interessante Abhandlung: Die Kenntnis dieses gefährlichsten Giftpilzes ist leider noch viel zu wenig verbreitet, was durch die alljährlich wiederkehrenden Pilzvergiftungen bewiesen wird. Der grüne Knollenblätterpilz ist dabei der Hauptgiftblätter. Auf sein Schuldkonto sind die meisten tödlich ausgehenden Pilzvergiftungen zu verbuchen.

Sein Hut ist gelblich bis grünlich, meist etwas faserig geflammt; er kann aber auch ganz weißlich vorkommen und somit Anlass geben zu einer leichtsinnigen Verwechslung mit dem Champignon. Blätter, Fleisch und Stiel des Knollenblatterschwammes sind weißlich. Der Stiel ist zuweilen etwas gelb-grünlich gefärbt. Das wichtigste Merkmal des Knollenblätterpilzes ist der Knollen am Stielgrund, oft allerdings ganz unsichtbar, weil er mehr oder weniger in den Boden eingesenkt ist. Die weißlichen Hautfetzen am Rande des Knollens umschließen in der Jugend den ganzen Pilz. Diese Jugendformen des Knollenblätterpilzes sind ganz weiss und kommen ähnlich wie Boviste aus dem Boden. In seinem oberen Teil trägt der Stiel einen herabhängenden weissen Ring, welcher als Schleier die Blätter in der Jugend schützend überspannt. Der ganze Pilz wird gewöhnlich ungefähr 10 cm breit und ebenso hoch. Der Geruch dieses gefährlichsten Giftpilzes ist honigartig-süßlich, aber nicht unangenehm kartoffelkeimartig, wie das meistens angegehen wird. Der grüne Knollenblätterpilz wächst im Laubwald, besonders unter Eichen.

Eine Verwechslung des grünen Knollenblätterpilzes z. B. mit dem Champignon oder mit dem Grünling kann nur durch gröblichen Leichtsinns entstehen. Der Champignon ist leicht an den anfangs rosa, zuletzt dunkel-schokoladenbraun werdenden Blättern auf der Hutunterseite zu erkennen. Eine knollige Scheide am Stielgrund fehlt ihm; der Geruch der Champignonarten ist angenehm würzig, öfters anisartig. Der im Kiefernwald vorkommende Grünling ist sofort kenntlich an seiner mehr oder weniger gelben Farbe in allen Teilen; knollige Scheide und Ring fehlen ihm gänzlich.

Nach dem Bericht der medizinischen Fachkommission der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde (Dr. med. Welsmann, Pelkam bei Hamm in Westfalen) kann eine Gabespitze voll vom grünen Knollenblatterschwamm dem Tod herbeiführen. Die Giftwirkung ist deshalb so außerordentlich, weil die Giftwirkung sich erst nach 6 bis 40 Stunden, meist mit Erbrechen und Durchfall, äußert. Bei den geringsten Anzeichen einer Pilzvergiftung sollte man für sofortige gründliche Entleerung von Magen und Darm durch Brech- und Abführmittel sorgen, wie auch für sofortige ärztliche Hilfe. Man hüte sich vor allen ähnlichen Pilzen, die eine Knollenscheide am Stielgrund besitzen. Es gibt bei uns noch eine ganze Reihe von anderen Knollenblätterpilzarten, die zum Teil ebenfalls sehr giftig sind. (Fliegenpilz, Pantherpilz usw.) Nur solche Pilze darf man essen, die man ganz genau und als unschädlich kennt. Im Zweifelsfall wende man sich an die nächste Pilzberatungsstelle oder an die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt. Um die Kenntnis des grünen Knollenblatterschwammes weitgehend zu verbreiten, hat die Schriftleitung der „Zeitschrift für Pilzkunde“ in

Darmstadt eine bunte Wandtafel dieses gefährlichsten Giftpilzes herausgebracht.

Alle vorkommenden Pilzvergiftungen wolle man bitte sofort an die medizinische Fachkommission der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde (Dr. med. Welsmann, Pelkam bei Hamm in Westfalen) mitteilen, da alle solchen Fälle von derselben mit Unterstützung durch das Reichsgesundheitsamt wissenschaftlich gesammelt und bearbeitet werden.

Während der Mauser Pflege der Hühner

Der Federwechsel des Geflügels, die Mauser, beginnt in der Hauptsache im August. Zum Teil macht er sich schon vorher in geringem Grade bemerkbar. Der ganze Verlauf nimmt zwei bis drei Monate in Anspruch. Während dieser Zeit sind die Hühner empfindlicher gegen Witterungseinflüsse, als im vollen Federkleide. Vor allen Dingen muss der Züchter dafür sorgen, dass sie richtig ernährt werden, damit sich die neuen Federn rasch bilden können. Die Legepause während der Mauser ist unvermeidlich, denn woher sollen die Tiere gleichzeitig Stoffe zur Ei- und Federbildung hernehmen. Das könnte nur auf Kosten der späteren Leistungsfähigkeit geschehen.

Die Hennen, von denen wir mit Sicherheit Winterreier erwarten können, sind diejenigen, die spätestens Anfang August mit der Mauser beginnen, schnell mit ihr fertig werden und Anfang November im neuen glänzenden Winterkleide mit rotem Kamm und hellen Augen herauspatzieren. Bei regelrechtem Verlauf der Mauser haben wir dann bei Beginn der kälteren Jahreszeit wieder voll befiederte Tiere.

Dass dies Ziel erreicht werde, können wir mithelfen. Anfang August, wenn die Eier seltener werden, lassen wir acht bis zehn Tage lang jedes Kraftfutter, d. h. alle Körner und fettbildenden Küchenabfälle bei der Fütterung weg und geben nur feingehacktes Grünes, Kartoffelschalen, Obstabfälle usw. zu fressen. Nach Ablauf der angegebenen Frist beginnen wir so kräftig und eiweißreich zu füttern, wie möglich. Es dauert dann nur ein paar Tage, bis die Hühner deutlich in den Federwechsel eintreten. Sie verlieren die Federn so schnell, dass manche fast nackt dabei werden. Fahren wir fort, so kräftig und abwechslungsreich wie möglich zu füttern, wobei Grünfutter keineswegs fehlen darf, geben wir auch reichlich zerleinerte gekochte Kartoffeln und Kalk, dann werden wir bald die Freude haben, zu sehen, dass sich die Tiere sehr schnell wieder bedecken und in kurzem von neuem legebereit sind. Holzkohle in kleinen Stücken, so dass sie aufgeteilt werden kann, erhält die Verdauungsorgane gesund und in Ordnung. Wo Holzkohle nicht aufzutreiben ist, tun ein paar Körner gebrannte Gerste die gleichen Dienste.

Im Stalle dürfen die Hühner während der Mauser durchaus keiner Zugluft ausgesetzt sein. Das ist besonders wichtig für regnerische und windige Spätsommer- und Herbsttage. Unter den Sitzstangen darf sich keine schmierige Dünngeschicht ansammeln, sie ist ein Zeichen dafür, dass die Luft im Stall feucht und ungesund ist. Das einfachste Mittel dagegen ist das Aufstreuen von Torfmull auf die Kotbretter.



Ein Spreewald-Idyll
Bauern auf der Fahrt zur Feldarbeit

Zum Hacken und Jäten ist saures Weter ganz ungeeignet. Der Boden muss abgetrocknet sein, je trockener je leichter die Unkrautverteilung. Daher sollen alle Leisen und trockenen Tage vorwiegend dieser Arbeit gewidmet sein. Es wird zunächst gehackt und das gehackte leicht durchgelesen mit Hacke oder Rechen. Ist größeres Unkraut schon dabei, so wird es ausgekratzt. Ist kein Regen zu erwarten, so kann das Ausharken unterbleiben, es ist aber gut, wenn nach 24 Stunden die gemackte Fläche nochmals leicht mit einer Holzharke durchgezogen werden kann. Für die Wege gilt dasselbe. Bei trockenem Wetter sollte das Hacken immer wiederholt werden, auch wenn sich erst wenig neues Unkraut zeigt. Bei feuchtem Boden zu hacken, verleiht sich auf Lehnböden ganz von selbst. Auf leichten Böden ist es auch nicht ratsam, weil das Land zu fest getreten wird. Da ist es schon besser, namentlich wenn das Unkraut schon

etwas grösser wurde, mit Grabegabel zu graben, soweit es die Bestellungspart zulässt.

Hasenrausell kann ein Zeichen dafür sein, dass der Nahrung das Vitamin G fehlt, wie Professor Sherman von der Columbia-Universität kürzlich auf einer Zusammenkunft der amerikanischen chemischen Gesellschaft ausübte. Vitamin G ist erst seit etwa einem Jahr bekannt und so das jüngste Kind der Familie der Vitamine. Bei Hatten lässt es durch mit dem Wachstum zusammen, da sein Fehlen das Wachstum verlangsamt und in extremen Fällen sogar den Tod verursacht. Bei einigen Ratten verursachte der Mangel an Vitamin G vorzeitigen Altern. Hasenrausell ist eines der gewöhnlichsten Gefährten. Sherman glaubt, dass sich dieser dem Faktor G noch ein anderer Glied der Vitaminsfamilie verbinde. Dieser neue Faktor ist ebenfalls wichtig für das Wachstum und kommt hauptsächlich in der Milch vor.



Und wenn auch ruhig 50 Prozent Angabe-Aufschlag dabei ist, wenn du immer dich erlaubst, wenn die Männer man nur so ein Schrieb herum leuchten, so mussst du doch deine sechs Äppelchen beisammen haben! Da muss ich mich wundern, dass du so wenig Traute hast, mir mal in die Pupille zu kommen. Wie oft habe ich dir nicht schon den Dutzast hingehalten, aber du bist immer noch nicht draufgetreten! Na, meinetwegen! Jeder tritt eben sein Glitz mit Füßen, so gut er kann! Dir würde aber das Wasser im Munde zusammenlaufen, und alle zehn Finger würdest du dir abblecken, Spener-Friede, wenn du mal bei mir bescheiden anklopftest. Angucken kost ja nichts! Wie wär's denn, wenn du am Sonntag mal zu mir zu Besuch kämst, wo wir dann beiderseitig konvenieren Falles die Chose bei

Pariser Hammelkoteletten

Die Koteletten werden ein wenig geklopft, gesalzen, mit einer feinen Mischung von zerriebenen Zwiebeln, Sardellen und feingehackter Petersilie bestreicht und in steigender Butter gedünstet, bis sie Farbe bekommen, dann streut man zerriebenen Parmesankäse darüber, giest saure Sahne dazu und schmort sie darin, bis sie glasieren.

Pariser Meerrettichsosse

Man macht 1-2 Esslöffel gute Butter heiss und vermischt sie mit 1 Esslöffel (nach Geschmack) Meerrettich und etwas süßere Sahne. Vorsichtig salzen.

Eingemachte Tomaten

Recht reife Tomaten schneidet man in Stücke, gibt sie durch eine Presse, kocht den Saft bis zum Aufwallen und füllt ihn lauwarm in Gläser. Nach dem Erkalten giest man eine Schicht gutes Speisöl darauf, wodurch sich der Saft lange hält.

beschnarchen könnten. Da ist die Ehemals-Köpenicker Cläre viel dreister. Die guckt sich durch alle Schlüssellocher die Augen blind nach eurem lieben Gorgon Zola! Die ist ganz auf Liebe eingestellt auf nicht! Ich mache aber keinen Gebrauch davon, wo sie ehverkrüppelt ist und lieber ihrea

Schinken in Sahne

Eine helle Butterbrenne wird mit einem halben Liter saurer Sahne aufgeköcht. Dann kommen einige nicht zu dicke Scheiben roher Schinken hinein, bei kleinster Flamme muss es dann 25 Minuten kochen.

Feiner Tortenboden

½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, 4 Eier, kein Fett, Zucker und Eier werden sehr schaumig

geführt, dann kommt das Mehl und ein Teelöffel Backpulver dazu. Die Masse ergibt zwei Boden.

Pikanter Salat

Eine grüne Gurke und 3-4 Tomaten werden mit Radischen oder Rettich — alles fein geschnitten, gut vermischt, gesalzen und mit Zitronen oder Essig gesäuert; etwas Dill oder Schnittlauch verbessert den Geschmack.

tunken soll! Da ist Schwester Anna ganz anders! Die hat ihr

Geschmortes Rinderherz

Das gesäuberte Rinderherz wird einige Stunden in Essigwasser gelegt, geklopft, gewaschen, von den Sehnen und Häuten befreit und in Würfel geschnitten. Bestäubt das Fleisch mit Mehl, brät in heissem Fett und Zwiebel, giest Wasser oder Restlerine zu, lässt Gurkenscheiben und getrocknete Pilzmilchmöhren, würzt mit Pfeffer, Salz und Maggis Würze und macht die Sosse sämig.

Roter Flammeri

Einen halben Liter Kirschen und einen halben Liter Johannisbeersaft lässt man reichlich, dichtet ihn mit zwei Tassen Gries oder Sago. Lässt den Flammeri fünf Minuten kochen, rührt ihn, erkaltet mit drei zu Schnee geschlagenen Eiwies durch, gibt die Masse in eine ausgeplättete Form und stürzt ihn. Schlagsahne oder Vanillesosse gebe man.

Schinkenaufbau mit Salat

Eine Tasse saure Sahne wird mit Eigelb und 30 Gramm Mehl gut verquirlt. Dann rührt man den festen Schnee der 3 Eiwies darunter und rührt noch drei grosse Löffel gehackten, gekochten Schinken hinein. Die Masse gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel und bäckst den Auflauf 25 Minuten im Ofen. Kopsalat, mit saurer Sahne zubereitet, gibt man dazu.

Reisschmarrn

Man lässt 80 Gramm Reis in einem halben Liter Milch langsam weich kochen und stellt ihn kalt. Etwas Butter oder Margarine macht man heiss, gibt 40 Gramm Zucker hinein und lässt unter Schütteln der Pfanne hellbraun werden. Nun gibt man den abgekühlten Reis fingerdick darauf und lässt ihn braten, bis die untere Seite auch braun ist. Mit Zucker und Zimt bestreut, gibt man den Schmarrn heiss auf den Tisch.

nach nie beschwert mit unglücklicher Liebe zu eurem Gorgon Zola II.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaels, Berlin.



Der grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*)