

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Brunnhübner, Sg.: Vorsicht beim Genuß von Perlpilzen

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)



Organisierte Pilzaufklärung in Sachsen.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Die Pilzkenntnis hat schon seit ein paar Jahrzehnten in Sachsen recht erfreuliche Fortschritte gemacht. Große Verdienste hat sich auf dem Gebiete volkstümlicher Pilzkunde Oberlehrer E. Michael erworben. Er trug das Interesse für die wirtschaftliche Bedeutung der Pilze durch seine Ausstellungen und ganz besonders durch seinen „Führer für Pilzfreunde“ in alle Schichten der Bevölkerung. Andre folgten seinem Beispiele und warben durch größere Pilzausstellungen in allen Teilen des Landes immer neue Freunde für die Sache. So habe ich es mir seit 20 Jahren angelegen sein lassen, in Dresden größere Ausstellungen abzuhalten. Die letzte im Jahre 1916 war eine glückliche Verbindung von Wissenschaft und Praxis, indem mit der Ausstellung eine gut geleitete Pilzküche verbunden war. Der Krieg mit seiner wirtschaftlichen Notlage veranlaßte das Ministerium des Innern, zur Förderung der Pilzkenntnis durch Ausstellungen, Vorträge, Führungen und Ausgestaltung des Pilzmarktes aufzufordern. Diese zerstreut tätigen Kräfte erfuhren 1916 eine planmäßige Zusammenfassung durch den tatkräftigen Sekretär des Heimatschutzes, Herrn Hans. Er faßte den Plan, die berufenen Kräfte auf diesem Gebiete zu einheitlicher aufklärender Arbeit zusammen zu fassen. Am 30. 9. 1916 tagte unter seinem Vorsitz eine Anzahl pilzkundiger Herren. Hierbei wurde eine Zentrale für Pilzaufklärung ins Leben gerufen. Sie umfaßt folgende Aufgaben: Errichtung von Pilzberatungsstellen in allen Teilen des Landes mit ministerieller Unterstützung, Vermittlung von Pilzführungen, Unterstüzung von Pilzvorvorträgen durch Rat und Literatur, Versorgung der Ausstellung durch Aufsätze von berufener Seite, Presse mit aufklärenden Aufsätzen von volkstümlicher Werke, einheitliche Regelung der Etikettenfrage für Ausstellungen, Sammeln von Pilzvergiftungsfällen und noch anderes. Schon im Herbst 1916 trat das Ministerium des Innern durch das Landeslebensmittelamt der Frage der planmäßigen Pilzverwertung nahe, indem es mit 3 tüchtigen Fachleuten unter dem Vorsitz von Herrn Ober-Regierungsrat Dr. Schmidt das Thema besprach: „Organisation der nächstjährigen Pilzernte“. Am 29. Mai 1917 tagten pilzkundige Herren, welche Pilzberatungsstellen übernommen hatten, wieder unter dem Vorsitz von Herrn Sekretär Hans im Heimatschutz, um organisatorische Fragen der Pilzaufklärung u. a. in gemeinsamer Beratung zu besprechen. Was hier beschlossen wurde, ist nun im ganzen Lande zum Segen der Bevölkerung in die Tat umgesetzt worden. Bereits seit dem Frühjahr sind Lichtbildervorträge in allen Teilen des Landes gehalten worden. In der Presse wurden Belehrungen über Nährwert, Sammeln und Verwendung

der Pilze gegeben. Führungen unter fachkundigen Leitungen wurden... besonders aber traten die Pilzberatungsstellen in Tätigkeit. Diese segensreiche Einrichtung wurde durch Geldebewilligung von Seiten des Ministeriums, der Gemeinden und Kommunalverbände in opferwilliger Weise unterstützt. Manche Gemeinden brachten dieser Sache Opfer bis zu 500 Mk. Diese Mittel dienten zur Abhaltung von belehrenden Vorträgen, von Ausstellungen, zur Anschaffung guter Mikroskope und wertvoller Literatur, sowie zur Entschädigung für die arbeitsreiche Tätigkeit. Diese Pilzberatung wurde in der verschiedensten Form ausgeübt. Meistens geschah sie in der Wohnung der betreffenden Herren. In der Großstadt Dresden war dies unausführbar. Darum wählte ich die zentral gelegene städtische Markthalle, wo mir von der Markthalleninspektion ein Zimmer zur Verfügung gestellt wurde. Hier fanden sich 2mal wöchentlich und zwar Montags und Freitags zwischen 4 und 6 Uhr die Sammler mit ihren Pilzen ein. Bald wurden mehr, bald weniger Arten zur Bestimmung vorgelegt, welche bei dem starken Andrang ziemlich rasch erledigt werden mußte. Es wurde stets Art und Verwendungsmöglichkeit angegeben. Die hiesige Beratungsstelle wurde von 512 Besuchern in Anspruch genommen. Dabei wurden 155 Pilzarten vorgelegt. Während dieser Tätigkeit konnten überaus wichtige Feststellungen für die Verbreitung der Pilze in Sachsen gemacht werden.



Vorsicht beim Genuß von Perlpilzen!

Von Gg. Brunhübner, Nahrungsmittelchemiker, Pforzheim.

Wenn man die neuere Pilzliteratur auf die Verwendbarkeit von Pilzen zu Speisezwecken aus der Gattung Amanita, welcher bekanntlich der so überaus giftige Knollenblätterpilz angehört, durchsieht, so begegnet man den verschiedensten Widersprüchen.

Da findet man die Pilztafeln Dr. Raschkes, auf welchen der Pantherpilz (Amanita pantherina) als giftig, der Perlpilz (Amanita pustulata) als genießbar bezeichnet ist, letzterer nach Abziehen der Oberhaut des Hutes; in Michaels Pilzführer wird dagegen sowohl Panther- als auch Perlpilz nach Abziehen der Oberhaut für genießbar gehalten. Wieder anders in der Kryptogamenflora für Anhänger von Prof. L. Lindau. Hier werden sämtliche Vertreter der oben erwähnten Gattung als verdächtig oder giftig angeführt. — Und so ließen sich noch eine weitere Anzahl sich widersprechender Urteile zusammenstellen.

Daß es nicht ungefährlich ist, dem Genuß von Perlpilzen und ähnlichen allgemein das Wort zu reden lehrt ein Fall, den ich in diesem Jahre in Pforzheim erlebt habe. Von einem guten Pilzkennner und Händler wurden in ein Speisehaus mehrere Pfund Speisepilze — hauptsächlich Steinpilze, Semmelpilze und Ziegenbärte abgegeben. Darunter befanden sich auch einige wenige Perlpilze, denen die Oberhaut abgezogen worden war. Die Köchin, welche die Pilze zubereiten sollte, kannte die meisten Speisepilze gut. Da sie jedoch noch nie Perlpilze zubereitet hatte und sie diese nicht kannte, fielen sie ihr

auf. Sie dachte erst, es könnten wohl Champignons sein, bekam aber Zweifel und kostete daher das Pilzfleisch, denn — wie schon erwähnt — die Oberhaut fehlte, etwa in Haselnußgröße. Nach dem Genuß klagte sie sofort über Kraken im Hals und bald über Aufstoßen. Sofort angestellte Erbrechungsversuche blieben erfolglos. Nach etwa 2 Stunden bekam sie heftige Leibscherzen, die drei Stunden lang anhielten. Unter Verwendung eines Delklystiers besserte sich dann der Zustand langsam wieder.

Nach den angestellten Ermittlungen kann es keinem Zweifel unterliegen, daß der Genuß von rohem Perlpilz die Erkrankung hervorgerufen hat.

Wenn nun auch aus dem Genuß ungekochter Perlpilze die Schädlichkeit speisefertiger Perlpilze nicht gefolgert werden kann, so ist es doch keineswegs ausgeschlossen, daß nicht auch unter Umständen der speisefertige Perlpilz schädlich wirken kann. Eine Bestätigung dafür dürfte eine Mitteilung sein, die J. Rothmayer Luzern dafür dürfte eine Mitteilung sein, die J. Rothmayer Luzern im Handbuch der Nahrungsmitteluntersuchung von Beythien, Hartwerth und Klimmer 2. Band — Botanisch — mikr. Teil 1914 bringt. Dort wird darauf aufmerksam gemacht, daß in letzter Zeit wiederholt durch Perlschwämme — nicht etwa Königsliegenpilz — Vergiftungen vorgekommen seien. Der Greizer Naturforscher und Botaniker Dr. Ludwig gibt dazu bekannt, daß Perl- und Panther- Schwamm zwei Gifte enthielten — Muscarin und Pilz- atropie und zwar nicht nur in der Haut. Beide Gifte neutralisierten sich meist, infolgedessen wirkte der Pilz nicht giftig. In manchen Jahren schwanke jedoch der Gehalt von beiden Giftstoffen von Standort zu Standort. Infolge dieser Schwankungen könne der Pilz giftig wirken.

So lange diese Forschungsergebnisse nicht widerlegt werden können — der von mir geschilderte Fall dürfte eher ein neuer Beweis für die Richtigkeit der erwähnten Tatsachen sein — sollte meines Erachtens der Perlpilz in den populären Pilzbüchern nur mit größter Vorsicht als genießbar — wenn nicht besser als „verdächtig“ bezeichnet werden.



Adalbert Ricken. Die Blätterpilze (Agaricaccae).*

Von Dr. Klee, Nürnberg.

In diesem trefflichen Werke werden die Blätterpilze Deutschlands und der angrenzenden Länder besonders Österreichs und der Schweiz beschrieben. Die gesamte deutsche Pilz- literatur sowie die Publikationen der schwedischen, englischen, französischen und italienischen Mykologen sind dabei berücksichtigt. Den schwierigen, umfangreichen Stoff hat der Herr Verfasser, der in den verschiedensten Gegenden Deutschlands gesammelt hat und über eine reiche Erfahrung verfügt, in meisterhafter Weise bearbeitet, geordnet und übersichtlich zusammengestellt.

*) Verlag v. W. Wergel, Leipzig 1915. Preis geb. 5.8 Mk.

Die durchgeführte Ordnung ist folgende: Zuerst werden die Pilze aufgezählt, deren Blätter von der typischen Art abweichen, dann die Normalblättler (Agariceae). Zur 1. Gruppe gehören die Leistlinge (Cantharellae), Dickblättler (Hygrophoreae), Reizker (Lactariae), Mist- pilze (Coprineae) und Zählinge (Marasmiaceae). Die 2. Gruppe, die Normalblättler, werden nach der Farbe des Sporenstaubes eingeteilt in: Tonsporige (Argillosporae), Rostsporige (Ochrosporae), Purpursporige (Amaurosporae), Schwarzsporige (Melanosporae), Rotsporige (Rhodosporae) und Weißsporige (Leucosporae).

Die einzelnen Ordnungen und Familien sind scharf voneinander abgegrenzt. Jedem Abschnitt ist ein kurzer erläuternder Text und eine Uebersicht vorangestellt.

Die Beschreibungen der etwa 1500 aufgezählten Arten sind knapp, aber erschöpfend und treffend. Bei ähnlichen Pilzen ist stets auf die charakteristischen Unterschiede besonders aufmerksam gemacht.

Das was das Werk auch für den wissenschaftlichen Sammler äußerst wertvoll macht, ist die Angabe der mikroskopischen Merkmale, ohne deren Kenntnis manche Art kaum bestimmt werden kann.

Ein weiterer Vorzug besteht darin, daß der Herr Verfasser jedem Pilz auch einen deutschen Namen gibt, der besonders kennzeichnend für ihn ist. Die hergebrachten Volksnamen sind beibehalten.

Der Herr Verfasser war bemüht die Uebersichtlichkeit bis ins kleinste durchzuführen. So werden z. B. bei den Gürtelfüßen (Telamonia) unterschieden: Elegante, Fuchsig, Weißfüßler, Violettsche und Braune. Die Weißfüßler werden nochmals eingeteilt in solche mit breiten und solche mit schmalen und gedrängten Lamellen.

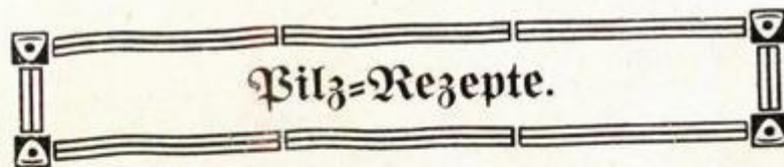
Dadurch wird das Bestimmen und Auffuchen wesentlich erleichtert.

Dem Textbände, der auch eine von der Sporenfarbe ausgehende Bestimmungstabelle enthält, ist ein zweiter Band mit zahlreichen farbigen Abbildungen beigegeben.

Mir ist das Buch von Ricken ein lieber Freund geworden, der mich täglich unterhält und belehrt und der mich auf allen Urlaubsreisen begleitet.

Wer sich eingehender mit dem Studium der Pilze befassen will, dem kann das vorliegende Werk nicht warm genug empfohlen werden. Es wäre nun zu wünschen, daß der Herr Verfasser die Fortsetzung über Röhrenpilze etc. bald erscheinen ließe.

Das besprochene Werk kann durch den Verlag des „Pilz- und Kräuterfreundes“ bezogen werden.



Pilz-Rezepte.

Getrocknete Pilze mit Fischen. Die Pilze (beliebiger Art) werden wie üblich eingeweicht. Der Fisch wird entgrätet (aus den Gräten koche man die Soke.) Nun nehme man die Pilze und koche sie in der Fleischbrühe weich gegen Schluß gibt auch die Fischstücke zu. Die Soke macht man mit Mehleinbrenne beliebig dick gibt Zwiebel und gewiegte Petersilie dazu und würzt mit Salz und Pfeffer.

X. wahl zu stellen mit „Kugel- Psycho“ fahrer mit Perlpilz u. ...
et. Schwamm u. ...