

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Um welche Pilzart handelt es sich bei dem bekannten Vergiftungsfall in
Aschersleben?

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

Nach Angabe der genannten Autoren sollen derartige „pied bleu“-Beete im Gegensatz zum Champignon, der seine Ernte in einem Zuge erledigt, jahrelang mit Unterbrechungen reichlich tragen; ich selbst habe das nicht nachprüfen können, da ich meine Beete nach der ersten Ernte infolge eines nötigen Umzuges abbauen mußte.

Eine weitere Eigentümlichkeit, ebenfalls ein Gegensatz zum Champignon, ist es, daß das Mycel beim Weiter-



Violetter oder kahler Nitterling, *Tricholoma nudum* (Bull.)
Aus Nicken, Blätterpilze. Berl. Z. D. Weigel 1915, Leipzig, 2 Bde.

zichten nicht entartet, sondern seine Vegetationskraft behält, sodaß man mit dem Pilzgeflecht des alten Beetes, soweit es gesund ist, neue Beete beimpfen kann.

Wo die erwähnten Nährunterlagen bequem und billig zu haben sind, dürften sich Versuche mit der Zucht des „Kahlen Nitterling“ wohl empfehlen; einige Reinkulturen, die ich davon unter Benützung von Sporen vor 2 Jahren anfertigte, stelle ich gern zur Verfügung, auch bin ich, falls sonst noch Bedarf zeigen sollte, bereit, weitere Reinkulturen davon herzustellen.



Um welche Pilzart handelt es sich bei dem bekannten Vergiftungsfall in Aschersleben?

In meinem Bademecum Nr. 335 habe ich den fraglichen Pilz als *Inocybe sambucina* (Fries) aufgeführt und in Heft 4, S. 39—40 des „Put“ diese meine Ansicht begründet. Herr Professor Dr. Dittrich, Breslau tritt in Heft 8, S. 82 des „Put“ meiner Bestimmung entgegen und sucht zu beweisen, daß es sich um *Inocybe frumentacea* (Bresadola) Nr. 526 meines Bademecum handele.

Dem gegenüber erkläre ich noch einmal: *I. frumentacea* (Bres.) kommt niemals im Jugendzustande weiß vor,

sondern ist von Anfang schmutzig-purpurn, fleischbraun, sogar kastanienbraun, während die fragliche Art erst reinweiß ist, (genau wie Fries in seinen *Icones* tab. 109, 2 sie darstellt) und erst später, und auch da nicht immer, eine ziegelrötliche, zuletzt ziegel-blutrötliche Färbung annimmt.

Wenn *frumentacea* (Bres.) im ersten Stadium weiß wäre, so würde der exakte Forscher und Beschreiber das sowohl in den Texten erwähnt als auch in seinen Abbildungen dargestellt haben. Für mich kommt überdies in Betracht, daß ich *frumentacea* (Bres.) seit Jahren kenne und nie im Jugendzustande weiß gefunden habe.

Wenn Herr Professor Dr. Dittrich dem nur entgegen halten kann, daß Bulliard, der diesen Pilz zuerst abgebildet hat, Tafel 571 Abb. 1, auch weiße, nicht rot gefärbte junge Exemplare darstelle, so dürfte angesichts der vorerwähnten gewichtigen Gründe darauf kein so großes Gewicht zu legen sein, zumal Bresadola nur Figur D dieser Tafel als eine gute Wiedergabe seiner Art anerkennt und Quélet, abweichend von Bresadola, diese Abbildung für *Limacium russula* in Anspruch nimmt.

Meiner Erklärung, daß die fragliche Art als geruchlos zu bezeichnen sei, während *frumentacea* (Bres.) unbestreitbar einen in seiner Stärke auffallenden, minder angenehmen, nur dieser Art eigenen Geruch aufweise, setzt Herr Professor die Mitteilung entgegen, daß dem Kästchen, in welchem ihm der todbringende Pilz zugesandt wurde, ein starker Geruch, der am ehesten mit altem Weizenkorn (Branntwein) zu vergleichen war, entströmte. Wäre es nicht möglich, daß dieser Geruch von einem früheren Inhalt des Kästchens stammte? Alle, die mir den fraglichen Pilz zusandten, erklärten ihn auch im frischen und im Jugendzustande als geruchlos. Auch ich selbst habe weder beim Auspacken noch sonst einen auch nur einigermaßen bemerkenswerten Geruch wahrgenommen.

Die Gründe, warum der fragliche Pilz nicht für *sambucina* (Fries) gehalten werden kann, hätten mich sehr interessiert. Bedauere, daß mir die betreffende Abhandlung des Herrn Professors nicht zu Händen ist.

Wenn der verehrte Herr in meinen verschiedenen Beschreibungen in meinem Handbuche, im *Bademecum* und „Put“ Widersprüche entdeckt haben will, so bemerke ich, daß ich bei Herausgabe der „Blätterpilze“ den fraglichen Pilz noch gar nicht kannte, mich somit auf die Wiedergabe der Originalbeschreibung von Fries beschränken mußte. Die Exemplare der ersten Zusendung waren absolut nicht rissig. Auf dieser Feststellung fußt meine Beschreibung im *Bademecum*. Aus den späteren zahlreichen Zusendungen konnte ich mich überzeugen, daß er auch mehr oder weniger längsrissig vorkommt und wegen der bloß an der Lamellen-schneide beobachteten Cystiden zur Gruppe 520—526 meines *Bademecum* zu nehmen sei. Darin liegt doch wahrhaftig kein Widerspruch, sondern eine Verbesserung auf Grund weiterer Beobachtungen.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich im Allgemeinen bemerken, daß die Einteilung in „Nippilze“ und „Fasertöpfe“ ein Notbehelf ist. Zwischen beiden Gruppen besteht keine scharfe Scheidung. Auch alle Fasertöpfe kommen, wenn auch seltener, wegen der aus strahlig-verlaufenden Fasern zusammengesetzten Huthaut je nach den Feuchtigkeitsverhältnissen mehr oder weniger längsrissig vor, weswegen ich auch in meinem Handbuche bei der Haupteinteilung von der Sporennimmt auf diejenigen Rücksicht, denen ein Mikroskop nicht zur Verfügung steht.

Gegen die von Herrn Professor beliebte Einschätzung des Kummer'schen Urteils möchte auch ich protestieren. Warum soll Kummer, der sich 30 Jahre mit den Pilzen eingehend

beschäftigt hat, dessen Artbeschreibungen nach seiner eigenen Versicherung zum allergrößten Teile völlig original sind, für Klärung kritischer Arten nicht maßgebend sein? Zufälligerweise hat Herr Lyzeallehrer Otte in der nämlichen Nummer des „Pul.“ S. 85 für Kummer eine Lanze eingelegt. Meines Wissens sind aber auch allgemein anerkannte Autoritäten, unabhängig von mir, auf *J. sambucina* (Fries) gekommen.

Für mich wird die fragliche Pilzart so lange *Inocybe sambucina* (Fries) bleiben, bis mir eine andere Art als *sambucina* (Fries) nachgewiesen wird.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich zu der Abhandlung des Herrn Professors „Pul.“ Heft 6, Seite 64 aufmerksam machen, ob bei dem Vergiftungsfall in Posen nicht vielleicht *Lactarius cilicioides* (Fries) in Betracht kommen könnte.

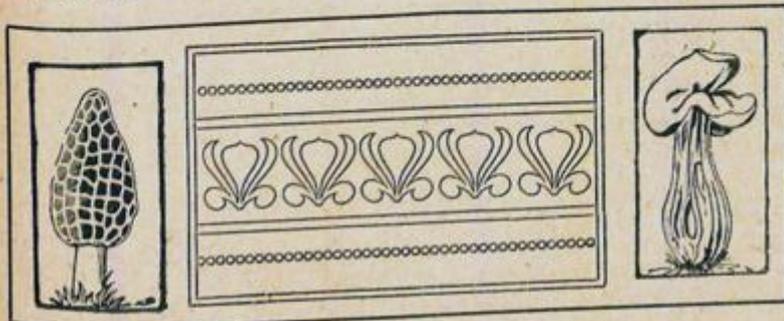
A. Nicken, Pfarrer.

Den vorstehenden Ausführungen, von denen mir der Verlag der Zeitschrift freundlichst Kenntnis gab, möchte ich einige Bemerkungen hinzufügen, die selbstverständlich, ebenso wie mein früherer Artikel, lediglich die Klarstellung der Artfrage bezwecken.

Der eigenartige Geruch war nicht etwa nur beim Öffnen des Kästchens wahrzunehmen, sondern haftete dauernd an den herausgenommenen Pilzen; andernfalls hätte er auch nicht als ein Merkmal dieser Pilze angesehen werden können. Wie der offensichtlich noch nicht zu anderen Zwecken benutzte kleine Pappkarton gerade zu diesem Geruch kommen oder ihn während der Beförderung von Aschersleben bis Breslau erhalten sollte, ist nicht recht ersichtlich.

Weshalb die Ascherslebener Pilze nach meiner Ansicht nicht *Inocybe sambucina* (Fr.) sein können, vermag der Leser dieser Zeitschrift aus dem siebenten Absatz des letzten Aufsatzes des Herrn Pfarrer Nicken selbst zu ersehen, denn hierin ist dargelegt, wie weit sich allmählich die von ihm für *In. samb.* gegebene Beschreibung von der von Fries selbst herrührenden und durch seine Abbildungen ergänzten Diagnose dieser Art entfernt hat. Eine neuere Notiz über *In. samb.* (Fr.) aus dem Riesengebirge bezeichnet übrigens den Geruch als stark.

Kummer ist für die Klärung schwieriger Arten besonders deshalb nicht ausreichend, weil bei ihm die mikroskopischen Angaben fehlen. Im vorliegenden Falle handelte es sich z. B. darum, ob die Cystiden nur an der Lamellenschneide vorkommen; darüber gibt Kummer keinen Aufschluß. Uebrigens fehlt in Nicken's eigenem Autorenverzeichnis der Name Kummer. G. Dittrich.



Unser erstes Waldgemüse.

M. Seidel, Lugknitz D./L.

Der April mit seinen sonnigen Tagen bringt uns als erstes Waldgemüse die Lorcheln und Morcheln, zwei der wertvollsten Speise- und Gewürzpilze. Die Speiselorchel (*Helvella esculenta*) ist, vor allem in der Oberlausitz, oft massenweise zu finden und daher ein wichtiger Handelsartikel. Im Volksmunde wird sie allgemein nur „Morchel“ genannt. Sie liebt vorzugsweise sandige Nadelwälder, kalihaltige Waldstellen und alte Holzschläge. Die gelbbraune Farbe dieser Pilzart paßt sich dem braunen Waldboden an. Dstmal's bedeckt sie noch Nadelstreu oder Heidekraut, daher gehört zum Morcheln noch ein geübtes Auge. Wer sie suchen will, halte sich an einen erfahrenen Pilzsammler.

Der Morchel sehr ähnlich ist der in hiesiger Gegend recht häufig vorkommende „wellige Gastling“, (*Rhizina inflata* Schaefl.) ein Waldschädling, der oft im Herbst, besonders im Nadelwalde und an kahlen Brandstellen zu finden ist.

Einige Chemiker wollen in den frischen Morcheln die giftige Helvellaensäure nachgewiesen haben, andere bestreiten ihr Vorkommen. Ich habe über 40 Jahre alljährlich Morcheln und Lorcheln verschiedenartig als Gemüse, zum Nührei, zum Frikassee, zur Suppe usw. verwerten lassen, und sie sind mir und meinen Angehörigen stets sehr gut bekommen. Wenn Professor Ponsid in Breslau durch Experimente mit Hunden, denen er frische und auch das Wasser von abgelochten Morcheln gab, dahin gelangt ist, die Morcheln und Lorcheln für giftig zu erklären, so widerspricht dieses Ergebnis allen Erfahrungen. Ebenso gut könnte man dem gegenüber die Knollenblätterschwämme, die z. B. Herr Professor Dr. Raebiger in Halle seinerzeit aus wissenschaftlichen Gründen an Schweine verfüttert, für unschädlich halten, nur weil diese Tiere auf das „Phallin“, das diese Giftlinge enthalten, nicht reagiert haben. Ein Schweinemagen ist nun einmal etwas anderes als ein Menschenmagen.

Herr Professor Raebiger warnt mit besonderem Nachdruck vor dem Genuß des Kochwassers aller Morchelpilze. Ich halte die vorherige Abkochung der Speiselorcheln für unnötig und geradezu unklug, weil Wohlgeschmack und Nährwert beträchtlich darunter leiden. Und was dann noch übrig bleibt, ist unverdaulich und zäh wie Glacéhandschuhleder. Der Magen, der das zum Verdauen erhält, muß versagen. Wenn die so gefürchtete Helvellaensäure sich wirklich als sehr giftig erwiesen hätte, müßte ich wohl über hundertmal schon dem Gifte zum Opfer gefallen sein.

Gewiß, es sind mir auch Fälle von Erkrankungen nach dem Genuß der Lorcheln bekannt, aber die beruhten nach meiner Beurteilung nur auf der Verwendung zu alter, verwesender Pilze, oder solcher, die bei dauerndem Regenwetter erweicht waren. Die Schuld tragen dabei öfters auch die zu reichliche Menge und das verdorbene Fett, das man dazu verwendet, ferner das Aufwärmen des Morchelgerichts oder das gar zu lange Braten oder Kochen, wobei selbstverständlich das Eiweiß hart und gänzlich unverdaut wird. Auch sollte man Morchelgerichte niemals zum Abendbrot, besonders wenn zeitig schlafen gegangen wird, vorsehen. Schwache Magen vertragen dies nicht. Von unseren Feldgrauen der Ostfront, die in Rußland diese Pilzart massenhaft gesunden, wird erzählt, daß bei vielen nach dem Genuß derselben sich Mattigkeit und Unwohlsein eingestellt hätten. Die Ursache dieser Magenverstimmung ist einzig allein in der falschen Zubereitung zu suchen.

Eine mir befreundete Försterfamilie erkrankte an einem Maiabend nach einem Morchelessen so schwer, daß ärztliche Hilfe nötig wurde. Auch hier hatte man alte Exemplare mit verwertet. Der betreffende Förster war über das „giftige Luderzeug“ so aufgebracht, daß er j. d. smal, sobald er Morcheln fand, dieselben entweder vor Zorn fluchend zertrat oder mit seinem Stocke niederschlug. Nach Jahren, als man sie ihm im Nührei vorsezte, söhnte er sich wieder mit meinen Waldlieblichen aus. Auch die leichte Massenerkrankung im Berliner Birchow-Krankenhaus im Jahre 1909 war auf die Verwertung schlecht getrockneter, halb verkommener Lorcheln zurückzuführen.

Im Jahre 1918 starb nach Zeitungsberichten in Schlochau in Westpreußen nach dem Genuß von Morcheln die Frau des Drogisten Mitschwager, ihr Dienstmädchen, und die Gattin des Justizrats Silten erkrankten schwer. Eine diesbezügliche Anfrage an die betreffende Familie blieb leider unbeantwortet.