

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilzfunde - Literatur - Pilzvergiftungen - Pilzverwertung - Vereinswesen

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

In Dargun in Mecklenburg-Schwerin starb infolge Morchelvergiftung, Frau Forstmeister Grohmann. Ich lasse den Brief, in dem Herr Forstmeister in so ausführlicher und liebenswürdiger Weise über diesen so beklagenswerten Fall berichtet, folgen mit dem Bemerkten, daß ich nach meinem Dafürhalten vermute, daß wohl doch alte, vielleicht bereits erfrorene Morcheln verwertet worden sind, die dann noch durch langes Braten und Aufwärmen die Vergiftung verursacht haben.

Dargun, den 8. Mai 1918.

Sehr geehrter Herr Seidel!

Meine Frau ist leider in ihrem 42. Lebensjahr dem schrecklichen Morchelgift zum Opfer gefallen. Es handelt sich um die Stockmorchel, (*Helvella esculenta*), die in meinem Hausstand in jedem Jahre ein- bis zweimal, im April, wo sie hier in den Nadelwäldern an einer einzigen Stelle vorkommt, gegessen wurde. Auch 1918 hatten wir die Morcheln in derselben Menge, genau so zubereitet wie bei diesem verhängnisvollen Essen, genossen.

Meine Frau und ich haben die Morcheln selbst gesammelt am Donnerstag, den 18. April, nachmittags zwischen 5 und 7 Uhr. Morchel mit braunen Stengeln haben wir stets mitgenommen, nur solche fortgeworfen oder stehen lassen, die nach meiner Ansicht offenbar zu alt waren. Ob nun doch alte Pilze mit untergelaufen sind, kann ich nicht feststellen. Unsere Wirtschafterin hat die Pilze unter Leitung meiner Frau am Freitag früh fertig gekocht, aber nicht abgerührt und am Abend ist das Gericht (im ganzen 4 3/4 Pfund frischer Pilze) aufgewärmt; um 7 Uhr haben ich, meine Frau, mein Dienstmädchen und der Jäger die Pilze als Gemüse mit Pellkartoffeln gegessen. Die Wirtschafterin hat essen wollen, nachdem sie aber mehrere Löffel gegessen, ist ihr übel geworden, so daß sie nicht mehr gegessen hat. Die Portion, die für die Wirtschafterin bestimmt gewesen ist, hat das Dienstmädchen mit aufgeessen.

Erkrankt sind: Meine Frau, ich, das Dienstmädchen und der Jäger, mithin 4 Personen, andere Personen hatten keine Morchel gegessen.

Davon:	Meine Frau sehr schwer	} 4 Personen
	Dienstmädchen "	
	Ich mittelschwer	
	Jäger nur leicht.	

Ältere Exemplare sind nicht dabei gewesen. Wir haben die Morchel eben genau so genommen wie in den Vorjahren. Deffenichtlich alte wurden nicht genommen. Meine Frau meldete sich am Sonnabend früh 5 1/2 Uhr, also 10 1/2 Stunden nach Genuß der Pilze wurde ihr so sehr übel. Gleich darauf trat heftiges Erbrechen ein. Im Stuhlgang waren anscheinend unverdaute Pilze. Zunächst trat Besserung ein. Alle genommene Flüssigkeit, Milch, Wasser kam sofort wieder. Befinden nahm ab. Abends verfärbte sich, zuerst wahrnehmbar, Haut und das Weiße in den Augen; es wurde gelb. Das Sprechen wurde ihr schwer. Nacht unruhig, immer noch Brechreiz, ärztliche Hilfe wenig Erleichterung. Sonntag wurde es nachmittags besser, dann gegen 7 Uhr ganz schlecht, wahrscheinlich infolge Nierenerkrankung und um 12 1/2 Uhr nachts, also 53 1/2 Stunden, hatten die verruchten Pilze ein blühendes Leben zerstört. Meine Frau war im ganzen sehr zart. Das Mädchen ist nach Aussage des Arztes verhältnismäßig noch kränker gewesen als meine Frau. Bei ihr dieselben Anfangserscheinungen. Da das Mädchen aber kräftiger gebaut, hat sie die Vergiftung überstanden, mit dem 4. Tage konnte sie als vollkommen gesund gelten. Etwas Jungenerkältung vorhanden, Puls usw. aber stets gut, der bei meiner Frau bald

versagte. Unter entsetzlichen Schmerzen, Atemnot und Unruhe ist meine Frau abgerufen. Ich merkte die Vergiftung erst am Sonnabend, Morgen 7 Uhr, als ich aufstand, mir war recht übel, zum Erbrechen kam ich erst gegen 10 Uhr früh. Auch ich wurde ganz gelb, kam in den Tagen wegen meiner Frau nicht zur Ruhe. Ich bin kräftig; habe mit 8 Tagen alle Folgen überstanden, obgleich ich noch mehr Pilze gegessen als meine Frau.

Der Jäger hat am Sonnabend leichtes Uebelsein verspürt, das er aber bereits im Laufe des Tages verloren hat. Das Mädchen ist nur durch den Arzt und durch ihre kräftige Natur gesundet, sonst — ?

Grohmann, Großherzoglicher Forstmeister.

In der gegenwärtigen Zeit der Lebensmittelnappheit ist jede Hausfrau genötigt, für Dauerware Sorge zu tragen. Schmalhans bleibt noch lange unser strenger Küchenmeister. Es empfiehlt sich, die gesammelten Morcheln und Lorcheln zu trocknen, auf der Kaffeemühle zu Pulver zu mahlen, um das würzige Pilzmehl im Winter bei Bedarf zu Suppen, Soßen und als Gewürz verwerten zu können. 10 Pfund frische Morcheln ergeben ungefähr ein Pfund getrocknete und diese sind zurzeit hoch im Preise bewertet. Mit anderen Pilzarten vermengt, läßt sich das Morchelpulver wegen seines vortrefflichen Aromas gut zum Pfefferkuchenbacken verwenden. Man braucht zum Herstellen derselben 375 Gramm Striegmehl, 125 Gramm Pilzmehl, 200 Gramm Zucker, 250 Gramm Strup, 1 Ei, 1 Päckchen Backpulver oder 20 Gramm Pottasche. Die Pilz-Pfefferkuchen eignen sich infolge ihres Nährwertes, ihrer Haltbarkeit und ihres vorzüglichen Geschmacks zum Versand.

Pilzfunde.

Ein Ueberpilz. In Heft 6, (II.) des „Pilz- und Kräuterfreund“ fragt Oberlehrer Herrfurth Stollberg i. Erzgebirge, wie das Auf- oder Uebereinanderwachsen von *Hypophoma sublateralium* wohl zustande gekommen sei.

Die beiden Pilze liegen in ihrem Jugendzustand oder während ihrer embryonalen Entwicklung so dicht Hut an Hut, daß sich Hyphen des einen Hutes so innig mit denen des anderen Hutes verflechten, bis schließlich eine Verwachsung der beiden Hüte eintritt. Der Pilz, der sich der besten Lebensbedingungen erfreut, wächst empor und reißt seinen schwächeren Bruder mit sich. Dabei löst sich die Stielbasis des kleineren Pilzes vom Substrat; mit dem Kopfe an den Kopf des größeren Bruders gewachsen, streckt er sein Bein in die Luft. In dieser fatalen Stellung muß er sein Leben lang ausharren, falls er nicht verhungern will. Denn der größere Pilz führt ihm weiter die Nahrung zu, freilich nur die Brotsamen, die von des Herren Tische fallen. Zunächst mästet sich der Große selbst; möchte er dem Kleinen auch mehr geben, er könnte es nicht tun. Das Verwachsungsgewebe bildet eben keinen normalen Nahrungszufuhrkanal, wie etwa die Hyphen der Stielbasis.

Die Erklärung ist einfach, wenn man sich über die Tatsache der Hutverwachsung keine weiteren Gedanken macht. Die teratologischen Fälle aber können nur aus den Gesetzen heraus verständlich werden, die für die Formbildung der Pilze im Allgemeinen gelten. Ueber dieses Kapitel auch nur andeutungsweise zu sprechen, würde weit über den Rahmen unserer Zeitschrift gehen.

Herr Herrfurth irrt aber, wenn er die Verwachsung zweier Pilze gleicher Art als eine Seltenheit bezeichnet, die „wohl noch kaum bisher gesehen worden.“ Die Verwachsung gleichartiger, schon in der Entwicklung begriffener Pilze bildet die Regel, wenn nicht gar die Artengleichheit Voraussetzung für die Verwachsung ist, sie wird auf Fruchtbeeten, in denen die Pilze unter anormal günstigen Lebensbedingungen dicht gedrängt nebeneinander wachsen, häufig beobachtet. Ich habe auch im Freien Verwachsungen ungleichartiger Pilze bisher noch nicht beobachtet. Unzählige sind dagegen die Fälle, in denen Sporen auf der Oberfläche artfremder Pilze zur Entwicklung kommen. Hier handelt es sich aber nicht um eine Verwachsung zweier mehr oder weniger ausgebildeter

Exemplare. Hier lebt der Schmaroger ein Eigenleben, indem er aus dem Wirt, seinem Substrat, die Nahrung holt und umwandelt, deren er für seine selbständige Existenz bedarf.

Walter Th. Brym.

Leiter der städt. Pilzbestimmungsstelle in Bonn.

Violetter Ritterspilz (*Tricholoma nudus* Bull.) Der Artikel „Der kahle Ritterspilz (Maskenritterspilz)“ in Nr. 7 (II) des *Pilz* wird den meisten Lesern sehr willkommen gewesen sein. Es empfiehlt sich, solche Nichtigkeiten ohne Verzug in die betreffenden Handbücher einzutragen, namentlich auch — zu allgemeinen Ruhm und Frommen — in die in den Pilzberatungsstellen ausliegenden (z. B. Gramberg I, Tafel 42). Am passendsten scheint mir hier doch der deutsche Name Violetter Ritterspilz, der mehr sagt als Kähler K., wenn dieser auch der lateinischen Benennung gleichkommt. Mit „personatus“ fällt natürlich auch „Masken-Ritterspilz“, in welcher Bezeichnung ohnehin nichts besonders Treffendes liegt. Herrfurth's Bemerkungen muß ich durchaus zustimmen, nur habe ich an den Pilz (wie Michael und Nicken) einen reitichartigen (und zwar ausgeprägten) Geruch und Geschmack gefunden. Vielleicht ist aber die Verschiedenartigkeit der Beobachtung in diesem Punkte in der Bodenart begründet. Ich fand *Tricholoma nudus* Bull. auf Muschelkalk (Gotha: Verggärten, Gaeberg) um den 27. Oktober vor. J. S., in Reihen stehend, auf jüngst abgeholzter Stelle einer älteren Anpflanzung (vergl. Gramberg: Gebüsch usw.) die Pilze werden nach meinen bisherigen Erfahrungen kaum von Maden heimgesucht, Gramberg indes hat das Gegenteil gefunden. Die schönste und verlässlichste Abbildung unseres Ritterspilzes findet sich bei Michael (III, 321).

Abbildung des Pilzes bei Michael (Bd. 2 Nr. 32 vorletzte Auflage) und Sie werden mir zugeben, daß eine solch wundervolle, zart bunt gefärbte und samtartig behaarte Pilzrossette, auf einem Hut geschmackvoll angebracht außerordentlich wirksam sein kann. In allen Wäldern kann man den bunten Porling an alten Baumstümpfen (?) häufig finden. Würde er als exotischer Hut schmuck für teures Geld zu kaufen sein, er fände in allen Geschäften reichenden Absatz.
Dr. S. Sp. in B.

Pilzextrakt. Anlässlich der Abhaltung des Lehrganges über die Verwertung von Pilzen 1917 zu Berlin wies unser bewährter Mitarbeiter, Herr Dr. Richard Baerwald-Berlin in überzeugenden Worten auf die viel zu wenig betätigte Herstellung des Pilzextraktes hin. Er sagte unter Anderem:

Es sind hier verschiedene Verwendungsmöglichkeiten der Pilze berührt worden. Die vielseitige Verwertungsmöglichkeit der Pilzextrakte jedoch ist am schlechtesten weggekommen. Ich möchte darauf aufmerksam machen, daß gerade jetzt in der Kriegszeit organisatorische und volkswirtschaftliche Bedingungen vorliegen, die es wünschenswert machen, daß dem Pilzextrakt ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt werde. Zunächst ist ja mehrfach darauf aufmerksam gemacht worden, daß die Transport-schwierigkeiten die Verwendung frischer Pilze nach den Großstädten ziemlich unmöglich machen oder wenigstens sehr beschränken. Der zweite Punkt! Die Pilze leisten verhältnismäßig zu wenig für die Ernährung. Wieviel Stickstoff sie haben und wie wenig davon in den Körper übergeht, haben wir gehört. Vortrag von Geheimen Medizinalrat Prof. Dr. Kubner: Die Bedeutung der Pilze und Wildgemüse für die Volksernährung. Wir werden denselben gelegentlich zum Abdruck bringen. Der Hauptwert liegt in der Würze. Der Pilzextrakt enthält gerade die wärzigen Bestandteile, besonders die Mineralsalze. Er enthält diejenige Konzentration, die notwendig ist, um ihn zu einem hochwertigen Nahrungsmittel zu machen. Drittens, es wird wohl jeder Pilzsammler, namentlich im Norden bedauert haben, daß immer die Massenpilze nicht marktfähig sind und so der Verwertung in den Städten von vornherein entklüpfen. Ich brauche nur als Beispiel anzuführen: der Maronenpilz, der Sandpilz, sie laufen blau an, beim Anbrechen; andere Pilze werden sofort madig, usw. Fast sämtliche Spitzpilze sind wirtschaftlich nicht zu gebrauchen, sie sind aber sofort zu verwerten, sowie man sie zum Pilzextrakt überleitet. Es können neun Zehntel aller Pilze für die Großstadt — nicht für die Selbstversorger — dadurch verwendbar werden, daß sie zu Pilzextrakt gebraucht werden. Viertens, wir haben in den Kriegsjahren gesehen, daß für die Großstädte nur diejenigen Nahrungsmittel brauchbar sind, die zentralisiert und bewirtschaftet werden können. Der Pilzextrakt ist beschlagnahmefähig, denn er kann nicht verderben. Er kann von einer Zentralfabrik aus bewirtschaftet werden, er kann von einer Zentralfabrik aus verteilt werden. Insofern ist es wahrscheinlich, daß die Großstädte vom Pilzextrakt mehr haben als vom Rohprodukt.

man kann auch selbst alle Pilze mit ev. Spitzpilzen der Köchler, Böhler, Köchler

Literatur.

Pilzlichtbilder. Die bekannte Firma Ed. Liesegang, in Düsseldorf führt unter ihren zahlreichen Lichtbildserien, die leihweise und käuflich bei ihr zu haben sind, auch eine Serie „Unsere Pilze“. Die Serie besteht aus 63 kolorierten Lichtbildern, die die wichtigsten Gift- und Speisepilze unserer Heimat darstellen. Sie sind nach den prächtigen Naturaufnahmen von Josef Danel angefertigt, die in den Schnegg'schen Pilzbüchern wiedergegeben sind (Schnegg, Giftpilze und Schnegg Speisepilze Verlag Dr. Böller München). Zu dem Vortragstext, der zu der Lichtbildreihe erschienen ist, hat sich der Unterzeichnete bemüht, das Wichtigste von den dargebotenen Pilzarten in allgemein verständlicher Form zu bringen.
Dr. Spilger, Bensheim.

Pilzvergiftungen.

Verwechslung des grünen Knollenblätter-Pilzes mit grünen Täublingen. Die Bemerkungen des Herrn Dr. Baerwald in Heft 7 (II) des „*Pilz*“ über die Verwechslung des grünen Knollenblätter-Pilzes mit grünen Täublingen, kann ich aus eigener Wahrnehmung nur voll bestätigen. Im Jahre 1918 wuchs im Wienerwald der grüne Knollenblätterpilz, den ich in früheren Jahren nie gefunden hatte, in ungeheuren Massen. Ich nahm nun oft Gelegenheiten, berufsmäßigen und Amateur-Pilzsammlern, welche ich im Walde gelegentlich meinen eigenen Pilzsammlungen traf, den grünen Knollenblätterpilz mit der Frage zu zeigen, ob sie den Pilz kennen. „Grüner Knollenblätterpilz mit der Frage zu zeigen, ob sie den Pilz kennen. „Grüner Täubling!“ Bekannt hat ihn kein Einziger! Eine Verwechslung mit Grünlingen oder Champignons habe ich nicht bemerkt. Zum Schluß noch die Konstatierung, daß seit vielen Jahren in Wien nicht so viele tödliche Vergiftungsfälle vorkamen, wie 1918.
Dr. Thieben, Wien.

Pilzkartoffeln. Kartoffeln werden geschält, gewaschen, ein Deckelchen oben abgeschnitten und innen ausgehöhlt. In die Höhlung füllt man Pilzgemüse, das gut abgeschmeckt sein muß, legt das Deckelchen wieder auf und backt die Kartoffeln im Backofen hellbraun.

Getrocknete Morcheln. Frisch eingesammelte Morcheln werden von Sand, Ungeziefer, Kiefernadeln usw. gereinigt, das sandige Stielende wird entfernt, reihe sie dann mittelst einer Nadel an feine Bindfäden und lasse sie an der Luft trocknen. Sind sie völlig trocken geworden, kann man sie in Papiersäcken, Schachteln oder Kistchen längere Zeit an einem recht trockenen, luftigen Ort aufbewahren, ohne daß sie verderben, muß jedoch öfters nachsehen, da sie leicht von Würmern angegangen werden.

Vereinswesen.

Verein für Pilzkunde Nürnberg. Die zwanglosen Zusammenkünfte finden nunmehr jeden Montag im neuen Vereinslokale „Restauration Storch“, Insel Schütt, statt. Die Mitgliederversammlung ist auf jeden 2. Montag im Monat angesetzt. (14. April, 12. Mai). Zahlreiche Beteiligung erwünscht; um Vorlage von Pilz- und Pflanzenjungen zur Bestimmung und Besprechung wird gebeten. Sonntag 27. April, Ruppplanken-Wanderung (Tages-tour) auf den Dehlah. Abfahrt 5.42 Uhr nach Bubenreuth, Heim-fahrt ab Igensdorf. Proviant mitnehmen.
Die Vorstandschaft.

Pilzverwertung.

Pilze als Hut schmuck. Muß man nicht lächeln, wenn man diese Ueberschrift liest? In der Tat, Fliegenschwämme oder Steinpilze als Hut schmuck zu verwenden, dieser Gedanke ist zu grotesk, um ernst genommen zu werden. Aber kennen Sie den bunten Porling (*Polyporus versicolor*)? Meine Frau trägt ihn seit Jahren als einzigen Schmuck auf einem schwarzen Samthut und wer den Hut sieht, ist entzückt davon. Ein Bild von dem Hut kann ich leider nicht bringen, aber betrachten Sie nur die schöne