© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

67. G. Dittrich: Ermittelungen über die Pilzvergiftungen des Jahres 1916.

(Eingegangen am 14. November 1916.)

Die Zahl der 1916 bekannt gewordenen Todesfälle an Pilzvergiftung im Gebiet des Deutschen Reiches betrug 89. Hiervon entfielen auf Schlesien 11, Posen 17, Westpreußen 5, Brandenburg 6, Provinz Sachsen 5, Hessen-Nassau 7, Westfalen 1, Rheinprovinz 8, Mecklenburg 4, Anhalt 8, Königreich Sachsen 6, Bayern 7 Baden 4 Todesfälle. Allerdings kann die Zusammenstellung für die letzten Wochen der Pilzzeit, die besonders viele Nachrichten von schweren Erkrankungen brachten, auf Vollständigkeit noch weniger Anspruch erheben, als es die Begründung auf Zeitungsmeldungen an sich schon mit sich bringt. Unter den 89 Verstorbenen befanden sich 43 Kinder. Zu der vorjährigen Statistik[1]) sind für Schlesien noch 2, für Posen 1 und für Westpreußen nach Angabe von F. KAUFMANN[2]) 4 Todesfälle nachzutragen. Für die beiden letzten Jahre kann also wohl die Zahl der so Verstorbenen in runder Summe auf je 100 angenommen werden.

Was die Herkunft der Pilze angeht, so waren sie auch diesmal wieder in den allermeisten Fällen von den Erkrankten selbst gesammelt worden; diese gehörten überwiegend den einfacheren Lebenskreisen an, wovon fast nur die Morchelvergiftungen — die Bücher, nicht die Sammler, Käufer und Verkäufer, nennen die hierfür allein in Betracht kommende *Gyromitra esculenta* „Lorchel" — eine bemerkenswerte Ausnahme bildeten. Ein Arbeiter, der Pilze für seine Angehörigen suchte, „nahm sie mit, wie er sie fand". Wiederholt wurden Familien betroffen, deren Vater ortsabwesend war. Daß vereinzelt auch am Markt ausgesprochene Giftpilze angeboten werden, würde aus folgender Notiz des „Berliner Lokal-Anzeigers" vom 24. September hervorgehen: „Zu drei Monaten Gefängnis wurde die Eigentümerfrau Christiane D. aus Hanshagen, die in Greifswald vor Gericht stand, verurteilt. Sie hatte, wie uns ein eigener Drahtbericht meldet, vor mehreren

1) Pilzvergiftungen im Jahre 1915. Diese Berichte, Jahrgang 1915 Band XXXIII, Heft 9, Seite 508—516.

2) Die rosa- oder rostsporigen Gattungen der Blätterpilze. 39. Bericht des Westpreußischen Botanisch-Zoologischen Vereins, S. 8.

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

Wochen auf dem Wochenmarkte giftige Pilze verkauft. Die Strafe war deshalb so hart bemessen, weil die Frau trotz eines ausdrücklichen Hinweises eines ihrer Kunden auf die Pilze diese dennoch verkaufte".

Wenn man den Angaben der Pilzbücher, von denen viele freilich aus den gleichen Quellen schöpfen mögen, und den mit ihnen übereinstimmenden, alljährlich regelmäßig wiederkehrenden Belehrungen der Tagespresse glauben wollte, so wären viele, ja die allermeisten dieser Erkrankungen auf den Genuß verdorbener, nicht an sich giftiger Pilze zurückzuführen. Diese Lehre der volkstümlichen Schriften ist, wie ich auf Grund der Untersuchung einer größeren Zahl von Fällen in den letzten Jahren erklären kann, sicher unrichtig. Überall, wo ich der fraglichen Pilze habhaft werden konnte, handelte es sich um unzweifelhaft giftige Sorten, fast stets um grüne Knollenblätterpilze. Daß hin und wieder auch durch ursprünglich eßbare, aber in Zersetzung übergegangene, insbesondere auch von anhaltendem Regen oder plötzlichem Frost geschädigte Pilze — letzten Endes also wohl immer durch Bakteriengifte — tödliche Erkrankungen hervorgerufen werden, soll damit nicht bezweifelt werden; von einem erheblichen Umfang oder einer größeren Gefahr derartiger „Pilzvergiftungen" kann aber keine Rede sein. Zu dem gleichen Ergebnis führen auch andere Überlegungen. Dorfbewohner und städtische Arbeiter, die die große Mehrzahl der alljährlich Erkrankenden ausmachen, suchen, zumal in unserer jetzigen Ernährungslage, ihre Pilze zu alsbaldiger Verwendung. Sodann wirkt die Betrachtung der Auslagen großstädtischer Märkte manchmal geradezu beruhigend gegenüber der allzugroßen Furcht vor schneller Verderbnis der Pilze. Berücksichtigt man, daß die von den oft weit entfernt wohnenden Sammlern an den zwei oder drei Hauptmarkttagen der Woche in die Stadt gebrachten Pilze unter Umständen bereits die Ernte der ganzen Zwischenzeit darstellen, daß mindestens eine Nacht auf die Beförderung zu rechnen ist und daß natürlich nur ein Teil sofort verkauft wird, der Rest aber noch lange in den Körben zu sehen ist, so wird man zwei bis drei Tage als die mittlere Zeit, die zwischen dem Abpflücken und der Zubereitung vergeht, ansehen können; vielfach ist es aber ein erheblich größerer, selbst der doppelte Zeitraum. In einer Breslauer Markthalle, auf die sich diese Beobachtungen beziehen, konnte man im letzten Frühjahr bei Ausgang der Morchelzeit Exemplare von schmierigem, glasigem Aussehen bemerken, auf denen sich die Fliegen aufhielten. Gleichwohl ist hier niemals etwas über eine schwere Gesundheitsschädi-

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

gung durch alte Marktpilze bekannt geworden. Größere Gefahr droht von einem aufgewärmten Pilzgericht; die Gattin eines Zittauer Nervenarztes soll auf diese Weise 1914 an Steinpilzen den Tod gefunden haben. Mehrere im letzten Jahr aus München gemeldete Todesfälle, bei denen augenscheinlich ein ähnlicher Zusammenhang vorlag, sind selbstverständlich in die obige Zahl nicht aufgenommen.

Wie schon gesagt, stehen unter den tödlichen Arten wieder grüne, grünliche, bräunlichgrüne Knollenblätterpilze obenan, allem Anschein nach die in Deutschland, mindestens im Osten, verbreitetste Form des eigentlichen Giftpilzes, der *Amanita phalloides*. Die näheren Umstände und der Verlauf sind bei der Vergiftung der siebenköpfigen Familie RUPPERT in Breslau am besten bekannt geworden.

Der Tischler JULIUS R., Westendstraße 39 wohnhaft, suchte seine Pilze am Vormittag des 6. August an einem beliebten Sonntagsausflugsziel der Breslauer, im Muckerauer Wald am Wege von Dt. Lissa nach dem Kirschberg, und zwar in einer Eichenschonung, die seit wenigstens zehn Jahren regelmäßig grüne Knollenblätterpilze beherbergt, während in den umliegenden Nadelwäldern die gelblichweiße *Am. Mappa* herrscht. Er nahm zunächst einige ihm als eßbar bekannte Röhrenpilze mit, weiterhin infolge der Empfehlung seitens eines an derselben Stelle sammelnden Unteroffiziers auch rote Täublinge (daß R. sie „Däumlinge“ nannte, spricht für seine Angabe, es habe sich um einen sächsischen Unteroffizier gehandelt) und schließlich auf dessen Anraten auch die Knollenblätterpilze, deren Menge er auf eineinhalb Pfund schätzte. Ein Teil des Pilzgemisches wurde getrocknet, die übrigen am 7. August mittags und abends unbedenklich verspeist, da die nach altem Brauche mitgekochte Zwiebel — wie stets bei Anwesenheit von frischen Knollenblätterschwämmen — keine Farbenänderung gezeigt hatte. Der Geschmack der Pilzgerichte war gleichfalls einwandfrei. In der folgenden Nacht erkrankten alle sieben Familienmitglieder, zuerst die 79-jährige Großmutter, zuletzt, gegen 5 Uhr morgens, R. selbst. Am 9. August starb die alte Frau; ihr folgten in den nächsten Tagen die drei jüngeren Töchter von 14, 17 und 19 Jahren. Die getrockneten Pilze und der Rest der Mahlzeit wurden polizeilich beschlagnahmt; beide enthielten zahlreiche Stücke der genannten *Am. phalloides*. Außerdem waren drei feinzerschnittene *Russula*-Arten — nicht der Speiteufel, *Russ. emetica* — und anscheinend *Boletus variegatus*, der Zitronenpilz des Breslauer Marktes, zu erkennen. In einer Unterhaltung am 16. August erkannte R. die Knollenblätterpilze auf mehreren vorgelegten Ab-

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

bildungen wieder; er hob die „schöne grüne“ Farbe und die Knollen am Stielgrund, die er mit dem Messer fortgeschnitten habe, hervor. Eine Verwechselung mit Speisepilzen — in den früheren Fällen[1]) mit Grünreizkern — lag nicht vor; vielmehr hatte R. selbst, wie er sagte, anfänglich die Sorte für giftig gehalten, aber durch den Unteroffizier sich eines Schlechteren belehren lassen. Von dem Krankheitsbild, das im Allerheiligen-Hospital festgestellt wurde, verdient bei einer der schließlich verstorbenen Töchter ein plötzlich eintretender Rückgang der Pulsschläge auf etwa die Hälfte hervorgehoben zu werden, weil die gleiche Wirkung von einem auf das freigelegte Froschherz aufgetropften Auszug des Pilzes herbeigeführt[2]), bisher aber unter den Vergiftungssymptomen beim Menschen nirgends erwähnt wird. Da auch Konvulsionen bei den Erkrankten fehlten, kann an eine Beeinflussung der Giftwirkung durch die mitgenossenen Täublinge gedacht werden. Immerhin entsprachen das verzögerte Eintreten der ersten Erscheinungen der Magendarmreizung, der Verlauf und die Prozentzahl der Todesfälle ganz dem Bilde der *Phalloides*-Vergiftung. Mindestens noch neun Tage nach der Mahlzeit bestanden übrigens bei R. Gefühlsstörungen in einem Bein.

Um dieselbe Zeit erkrankte in Leisnig i. S. die Familie des Brauereiarbeiters HEINRICH MEISSNER (Poststrasse 11). Die Pilze waren ihrem Aussehen nach eben erst von dem Manne, dem sie am Abend abgekauft wurden, gesammelt; durch die grüne Farbe fielen Frau M. vier Exemplare auf. Die Hauptmenge des Gerichtes bildeten „Schälpilze“, in denen die Frau nach Abbildungen Perlpilze erkennen konnte, die bekanntlich in den neueren Pilzbüchern allgemein nach Abziehen der Oberhaut für Eßzwecke empfohlen werden; als dritte Sorte befand sich ein Kartoffelbovist im Gericht, während einige weitere Stücke dieser Art getrocknet aufbewahrt wurden. Die Pilze, im ganzen $1^1/_4$ bis $1^1/_2$ Pfund, wurden am selben Abend, am 5. September, um $^1/_2$11 Uhr zubereitet und mit Appetit gegessen; das Kochwasser war fortgegossen worden. Bei der elfjährigen Schwester von Frau M. stellte sich am folgenden (Sonntag)-Morgen um 9 Uhr Erbrechen ein. Der 28-jährige Mann, der übrigens früher an einer Kopfschußverletzung operiert, aber wiederhergestellt war, fühlte sich am Abend dieses Sonntags unwohl und lehnte das Essen ab; die Frau erkrankte in der folgenden Nacht um 5 Uhr; um diese Zeit erbrachen beide. Der Mann ging noch zur Arbeitsstätte,

1) a. a. O. S. 511 ff.
2) Vergl. diese Berichte, Jahrgang 1914, Band XXXII, S. 71.

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

mußte sie aber gegen 7 Uhr morgens verlassen und sich in gekrümmter Haltung unter erneutem Erbrechen nach Haus begeben. Alle drei litten den Montag über sehr; sie bekamen Rizinusöl und schwarzen Tee. Während sich der Zustand der beiden weiblichen Personen im Laufe des Dienstags besserte, starb der Mann am Mittwoch $^1/_4$12 Uhr abends unter großen Schmerzen. Eingesandt wurden zwei grüne Knollenblätterpilze und die in Scheibenform getrockneten Kartoffelboviste. Wertvoll ist an diesem Fall die Feststellung der Zahl der genossenen Amaniten; bisher wurde angegeben oder vielmehr angenommen, daß ein Exemplar genüge, um mehrere Personen zu töten.

In allen übrigen Fällen waren die Pilze nicht mehr zu erlangen, wenn auch vielfach die Angaben und Umstände für die gleiche Todesursache wie vorher sprechen. An einem der letzten Augusttage wurden von zwei (nachher verstorbenen) Kindern des Bahnwärters BÖTTCHER in Kruschdorf bei Bromberg in einem gemischten Waldbestand zur Mittagszeit Pilze gesammelt, die für Champignons, „Bettelchen" (angeblich *Lactaria volema*) und „Schlaberpilze" (wohl *Boletus granulatus*) gehalten wurden. Etwa ein Pfund wurde am gleichen Tage eine Stunde lang gekocht und nach Abgießen des Wassers gebraten. Das alsbald verzehrte Essen zeigte keinen auffallenden Geschmack; es nahmen daran die Mutter im Alter von 36 Jahren und vier Kinder von 5 bis 13 Jahren teil. Vierzehn Stunden später zeigten sich bei allen Erbrechen und Durchfall. Am dritten Tage nach Eintritt der Beschwerden verstarben drei der Kinder von 8, 10 und 13 Jahren. Nach dem Urteil der Mutter wären zwei Exemplare des Gerichtes ähnlich der jüngeren der beiden grünen Amaniten in der Michaelschen Abbildung (über dem Wort „Knollenblätterpilz") gewesen; sie hat sie für Schaf-Champignons gehalten. Einen Teil dieser Angaben hat R. LEETZ in Bromberg vermittelt, der mich auch mit Zeitungsausschnitten unterstützte.

Der am Lichterfelder Kadettenhaus angestellte Wärter RAHN, seine Frau und eine zu Besuch weilende Nichte erkrankten 11 Stunden nach einer Pilzmahlzeit unter Erbrechen und Durchfällen; der Tod trat nach 1 $^1/_2$ bis 3 Tagen ein. Der Bruder des Verstorbenen erkannte in der eben genannten Abbildung die verhängnisvolle Pilzart wieder. — Die schwere Vergiftung in Wörlitz bei Dessau, der Ende Juli im ganzen 7 Personen der Arbeiterfamilien MÜLLER und JOHANNES erlagen, war nach freundlichen Nachforschungen von R. STARITZ in Ziebigk jedenfalls ausschließlich auf Knollenblätterschwämme zurückzuführen, die den drei rechts-

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

stehenden Bildern der Gruppe in Michaels „Führer für Pilzfreunde" entsprachen. — Vier Kinder des Hüttenarbeiters PACHOLIK in Thale am Harz starben nach dem Genuß von Knollenblätterpilzen einer Art, die einer Mitteilung des Bürgermeisters SCHÖNERMARK zufolge eine fast glatte, weiße Oberhaut und gelbgrünlichweiße Lamellen besaß.

So viele unzweifelhafte Fälle von Vergiftung durch grüne Knollenblätterpilze in den letzten Jahren erwiesen und auch unter den hier angeführten wiederum enthalten sind, so habe ich andererseits noch niemals *Am. Mappa* einwandfrei als Todesursache feststellen können. Das verdient um so mehr betont zu werden, als diese letztere Art ausnahmslos in allen Pilzbüchern als die weitaus gefährlichste abgebildet wird, wenngleich die toxikologischen Untersuchungen der letzten Jahre es wahrscheinlich gemacht haben, daß eine recht große Menge von ihr erforderlich sein würde, um ernstliche Gesundheitsschädigungen hervorzurufen. In dem zurzeit verbreiteten Pilzatlas von GRAMBERG, der die beiden zweifellos verschiedenen, eine Zeitlang als *Am. bulbosa* vereinigten Arten getrennt darstellt, wird bei *Am. Mappa* (S. 65) erwähnt, daß im Jahre 1908 bei Guhrau in Schlesien neun russische Arbeiter starben, die diesen gelblichen Knollenblätterpilz mit dem Champignon verwechselt hatten. Auf eine Anfrage teilte der Verfasser mit, die Angabe sei der Zeitschrift „Der Pilzfreund" (S. 100 des einen erschienenen Jahrganges 1910/11) entnommen, deren Herausgeber, ROTHMAYR, sie von der betreffenden Behörde erhalten habe. Dort heißt es aber nur: „Am 2. August erkrankten in Tribusch bei Guhrau (Schlesien) 10 russische Sommerarbeiter am Genusse des Knollenblätterschwammes, den sie für den Champignon hielten. Neun davon sind innerhalb weniger Tage gestorben." Aus dieser Verwechselung mit „Champignons" darf nun freilich noch kein Schluß auf die Art der Giftpilze gezogen werden, da dieses Wort in Schlesien vom Volke vielfach für „gute Pilze" überhaupt gebraucht wird. Auch bei der ersten überhaupt bekannt gewordenen Vergiftung durch für Grünreizker gehaltene grüne Knollenblätterpilze (SLIWINSKI—Rawitsch 1913) schrieben die Zeitungen von Verwechselung mit Champignons, ja, von zwei Seiten wurde mir sogar *Am. Mappa* als die schuldige Art zugeschickt, bis sich schließlich an der Fundstelle unter Führung der Sammlerin der wahre Sachverhalt herausstellte. Hinzukommt, daß auf Tafel 4 (Knollenblätterpilz) von ROTHMAYRS Zeitschrift *Am. Mappa* gar nicht einmal unterschieden ist (der rechte, kleinste Pilz könnte ihr allenfalls entsprechen). Jedenfalls ist also auch in dem Fall von Triebusch *Am. Mappa* nicht als die Todesursache erwiesen.

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

Es läge nun freilich nahe, der ganzen Unterscheidung der gelblichweißen *Mappa* von der grünen oder sonstwie gefärbten *phalloides* keine große Bedeutung für den Sammler beizumessen, da ja doch ohne Zweifel beide Arten gleichmäßig gemieden werden müßten. In Wirklichkeit steht es damit indessen folgendermaßen: Gerade die verhältnismäßig harmlose *Mappa* ist die Form, welcher, wie schon erwähnt, nach Hutfarbe und Verteilung der Warzen die Abbildung des Knollenblätterpilzes in den kleinen Büchern nahekommt; diese Sorte werden daher die Benutzer für den wichtigsten Giftling ansehen. Der wirklich gefährliche Pilz aber, auf dessen allgemeine Kenntnis es ankäme, weist grüne Farbentöne auf, selten ist er reinweiß und niemals hat er Warzen auf dem Hut. *Am. Mappa* ist durch das Fehlen einer freien, dem deutlich gerandeten Knollen aufsitzenden, häutigen Scheide und den freilich nur im frischen Zustande wahrnehmbaren Geruch nach zerschnittenen rohen Kartoffeln gekennzeichnet. Man findet allerdings bei tief im Moose steckenden Exemplaren öfters um den Stielgrund Stücke der Volva, sie fallen aber beim Herausnehmen des Pilzes meist von selbst ab oder sitzen doch jedenfalls nur sehr locker an. Die filzigbrüchige Beschaffenheit der Gesamthülle mag auch die Entstehung der einzelnen Warzen auf dem Hut der *Mappa* erklären, während die derbhäutige Volva der *Am. phalloides* in der Hauptsache am Grunde als sehr auffallendes Gebilde erhalten bleibt, an der Hutoberhaut aber höchstens einen einzelnen größeren Lappen zurückläßt. Das oben mehrfach angeführte Bild von MICHAEL stellt, wie die genaue Ausführung des Stielgrundes durch den Künstler erkennen läßt, beide Arten von Knollenblätterschwämmen in je zwei Exemplaren dar. Nach meinen zahlreichen Beobachtungen ist die grüne, besonders giftige Form der *Am. phalloides* an Eichen gebunden; auch da, wo sie im Nadelwalde aufzutreten scheint, stehen regelmäßig in der Nähe einzelne (jüngere) Eichbäume.

Aus alledem ist wohl ersichtlich, nach welcher Seite sich der Kampf gegen den Knollenblätterpilz, von dem jetzt viel geredet wird, zu richten hätte, wenn anders für die Sache selbst ein Erfolg erreicht werden soll.

Ob sonstige Pilzarten, deren Schädlichkeit seit langem bekannt ist, im Jahre 1916 Todesfälle hervorgerufen haben, ließ sich leider nicht ermitteln. Bei einigen Vergiftungen, in deren Verlauf Tobsuchtsanfälle auftraten, könnte an Fliegenpilze gedacht werden. Als Ursache genannt wurden sie bei einer Erkrankung in Pleschen, der die fünfköpfige Familie des Arbeiters DZIALOSZYK erlag; dabei wurde „angenommen, daß der Genuß der Pilze eine auf seine Folgen berechnete Tat des Arbeiters war, der die Pilze in Ab-

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

wesenheit seiner Frau zubereitet hatte." Da DZ. selbst dabei zu Tode gekommen ist, wäre ein solcher Zusammenhang insofern bemerkenswert gewesen, als Selbstmord durch Pilze bisher wohl nur zweimal nachgewiesen werden konnte. Indessen ist nach zwei übereinstimmenden Auskünften aus Pleschen weder die Art der Schwämme, noch die Absichtlichkeit der Vergiftung festgestellt.

Unaufgeklärt blieb auch die Pilzspecies, an welcher im September die ganze Familie des kurz vorher eingezogenen Fabrikarbeiters SCHREINER in Eppstein i. T. starb. Mutter und Kinder sollten Satanspilze gesammelt haben; der Vater vermochte indessen nichts Näheres über die Art der Schwämme anzugeben, und das Höchster Krankenhaus hatte nur die Erscheinungen schwerster Nephritis und Hämoglobinurie feststellen können. Vergiftungen durch *Boletus Satanas* sind so spärlich geworden, daß in manchen volkstümlichen Vorträgen an dem Dasein dieses Pilzes überhaupt gezweifelt wird, was freilich angesichts der Erfahrungen von LENZ und KROMBHOLZ ungerechtfertigt erscheint. Sicher ist der Satanspilz sehr selten, und die allermeisten *Boletus*-Arten, die im Publikum für ihn gehalten werden, sind eßbare Hexenpilze *(Bol. luridus)*. Die Form *erythropus* der letzteren Species, die keine Netzzeichnung am Stiel besitzt, ist am leichtesten als harmlos zu erkennen; doch liegt hierin kein entscheidender Unterschied vom Satanspilz. Noch weniger kann ein solcher im Fehlen oder Vorhandensein einer bauchigen Anschwellung des Grundes oder einer gelben Färbung der Spitze des Stieles gesehen werden. Dagegen durften bislang die hellfarbige, ledergelbe bis weiße Oberhaut und das weiße, sich langsam und schwach in Rötlich oder Violett verfärbende Fleisch als Kennzeichen des Giftpilzes gelten. Nach Beobachtungen von R. PYRKOSCH in den Nadelwaldungen bei Partenkirchen zeigten freilich dort im letzten Jahre die Hexenpilze alle möglichen Übergänge von dunklen bis zu ziemlich hellen Hutfarben und von tiefblauer bis zu sehr geringer Verfärbung des allerdings im ganzen gelblichen Fleisches. Einige Tage nach dem Abpflücken habe ich bei Hexenpilzen nur noch schwache, schmutzigrote Färbung im Bruch beobachtet.

Vergiftungen leichterer Art ruft wohl alljährlich der Kartoffelbovist (*Scleroderma vulgare*) hervor. Welcher Beachtung sich dieser Pilz erfreut, mag daraus hervorgehen, daß über keine andere Art auch nur annähernd gleich häufig Auskunft erbeten wird. Hin und wieder erscheint er auch am Markt oder in Delikateßgeschäften Breslaus; in Glogau wird er nach K. SAUER regelmäßig und in größeren Mengen umgesetzt; überall aber gilt er als

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

„schlesische Trüffel.“ Für die Wirkungen dieses Pilzes sind die Anzahl und die Frische der verwendeten Exemplare maßgebend. In Scheiben getrocknet, kann er in kleinen Gaben unbedenklich als Zusatz zu Suppen oder Tunken verwendet und bei unserem gegenwärtigen Mangel an Würzstoffen sogar für diesen Zweck empfohlen werden. Aber auch von frischen Kartoffelbovisten wurden ausnahmsweise bis zu fünf Stück, von einer Person als Suppe genossen, ohne Schaden vertragen. Allgemein trifft dies nicht zu, wie die nachfolgenden Mitteilungen von J. SCHWARZ in Obernigk von neuem zeigen. In der Villa J. wurde von 6 bis 7 mittelgroßen Exemplaren Suppe gekocht und ohne die festen Pilzteile gegessen, darauf noch Reis mit Tomaten verzehrt. Zehn Minuten nach der Mahlzeit trat bei zwei der Teilnehmerinnen hochgradiges Unwohlsein mit heftigem Brechen auf, während Stirn und Hände sich mit kaltem Schweiß bedeckten; wiederholtes Erbrechen schaffte Besserung. Einer dritten Dame, die weniger von der Suppe zu sich genommen hatte, ersparte eine Messerspitze voll Holzasche eine nennenswerte Steigerung des beginnenden Übelbefindens. Ein anderer Fall betraf den Eisenbahnsekretär D. Er aß außer der Brühe auch die Pilzstückchen als Mittagbrot und verfiel kurz darauf, auf einem Stuhle sitzend, in so tiefen Schlaf, daß ihn seine Frau, die an dem Essen nicht teilgenommen hatte, nach zwei Stunden nur mit großer Mühe daraus erwecken konnte. Hervorzuheben ist, daß D. sonst keinen Mittagsschlaf zu halten pflegt.

Eine neuartige tödliche Vergiftung ist im Juni in Aschersleben durch *Inocybe frumentacea* hervorgerufen worden.[1]) Zu der a. a. O. gegebenen Beschreibung der mir von dort zugegangenen Pilze wäre noch nachzutragen, daß sie im Jugendzustand weiß aussehen sollen und sich solchermaßen auch den blaß gefärbten Abbildungen A und B der BULLIARDschen Tafel 571 nähern würden. Dadurch wird übrigens auch ihre Verwechselung mit Champignons verständlicher. Auf Tab. 200 in BRESADOLAS *Fungi Tridentini* ist der Ton mehr braun gehalten, als ihn selbst die getrockneten Stücke von Aschersleben zeigen und in RICKENS Bezeichnung „Weinroter Rißpilz“ zum Ausdruck kommt.

Die letztjährigen Todesfälle an Morcheln sollen in anderem Zusammenhange dargestellt werden.

Breslau, den 13. November 1916.

---

1) Dieser Band, S. 424—427.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Berichte der Deutschen Botanischen Gesellschaft

Jahr/Year: 1916

Band/Volume: 34

Autor(en)/Author(s): Dittrich Gustav

Artikel/Article: Ermittlungen über die Pilzvergiftungen des Jahres 1916. 719-727