

Dieser Milchling wird von Konrad als synonym mit *Lactarius aurantiacus* Fl. Dan. (Bresadola, nicht Ricken *Vademecum* Nr. 263) bezeichnet, was ohne weiteres klar wird, wenn man Bresadolas Tafel 377 betrachtet und die Beschreibung hiezu liest.

Lactarius Porninsis ist ein Bewohner der Bergwälder. Hier eine kleine Fundortsliste aus meinen Aufzeichnungen: Semmering (Hamperl), Sittendorf bei Mödling (Schiffner), Ob. Wölz, Stmk. (H. Lohweg), im "Harth" bei Scheiblingkirchen, N. Oe. (Huber), Annaberg-Reith, N. Oe. (Swoboda), Neuberg, Stmk. (Swoboda).

Nun haben wir noch zwei Milchlinge zu besprechen, die von den vorgenannten wohl leicht unterschieden werden können, untereinander aber schwer abzugrenzen sind: den gezonten Milchling (*Lactarius zonarius* Bull.) und den queraderigen (geschmacklosen) Milchling (*Lactarius insulsus* Fr.). Es handelt sich hier in der Tat um zwei sehr ähnliche, nahe verwandte Arten. Schon E. Fries hat sie beide unmittelbar nacheinander in die gleiche Gruppe gestellt und ihre Unterscheidungsmerkmale wie folgt festgelegt (Epicrisis p. 336):

zonarius: Hut fest, gezont gelblich;

insulsus: Hut undeutlich gezont, gelblich.

Durch Quélet (1888) wird die Fries'sche Auffassung in den Hintergrund gedrängt. Dieser Forscher beschreibt *zonarius* als "zitronen- bis strohgelb mit safranfarbigen oder fahlrötlichen Zonen" und zieht *Lactarius insulsus* mit hinzu, den er mit *zonarius* als identisch erklärt. Sein Schüler Bataille (1908) betrachtet *insulsus* als eine Varietät von *zonarius*. Die bestehenden Unstimmigkeiten in der Artabgrenzung werden in Deutschland durch Ricken (Blätterpilze, 1915) und für die französische Mykologie durch P. Konrad (Bull. soc. myc. de France, 41, 1925) geklärt.

(Fortsetzung folgt.)

* G i f t p i l z e . *

* Von Hans Fenzl, Purkersdorf. *

(8. Fortsetzung.)

(Vergiftungserscheinungen nach Genuß des Falschen Perlpilzes.)

Herrfurth "dachte zunächst noch **nicht** an eine Pilzvergiftung und ging daher früh zum Dienste. Aber bald konnte ich mich wegen Schmerzen und Mattigkeit kaum mehr auf den Beinen halten und begab mich deswegen nach Hause ... Nach 4 Tagen begannen die kolikartigen Schmerzen abzunehmen, und noch weitere zehn Tage währte die Rekonvaleszenz." Ein Bekannter Herrfurths menzte einen Falschen Perlpilz echten Perlpilzen bei, bereitete sich ein kleines Pilzmahl und war nach dessen Genuß durch drei Wochen schwer krank. Durch Kochen werden also die in diesem Pilze enthaltenen Giftstoffe nicht unschädlich gemacht. Herrfurth machte später einmal zwei weitere Genußproben mit je $\frac{1}{2}$ und 1 Gramm des rohen Pilzes. Nach sechs Stunden stellten sich die gleichen Vergiftungserscheinungen ein, wenn auch infolge der geringeren genossenen Pilzmenge in viel leichterem Ausmaße.

Der Knotentintling (*Coprinus atramentarius*) ist in giftkundlicher Hinsicht wohl einer der sonderbarsten Pilze. In den volkstümlichen Pilzbüchern ist er überall als in jungem Zustande essbar angeführt. Er kann auch, ohne unseren Körper zu schädigen, verzehrt werden, wenn man - **k e i n e n A l k o h o l** dazu trinkt. Darauf zeigen sich Vergiftungserscheinungen, bewirkt durch das im Pilze enthaltene Pilzatropin. Ein Krankheitsbericht möge dies zeigen: "Gedämpft gaben die Pilze ein schmackhaftes Gericht. Davon aß ein siebenjähriger Knabe drei Gabeln voll und blieb gesund; die Hauptmenge genoß der Sammler selbst. Dazu eine

einfache Mehlspeise, etwas Gurkensalat, ein Glas Apfelmarmelade, und nachher eine Tasse schwarzen Kaffees mit einem Gläschen Obstschnaps. Zwei Stunden später traten ... folgende Erscheinungen auf: Herzklopfen, Beschleunigung des Pulses bis zu 140 Schlägen in der Minute, Hitzegefühl im Kopf, dunkelrote Färbung der Haut des Kopfes, wovon die weißen Ohrläppchen und Nasenspitze seltsam abstachen. Trockenheit des Mundes, kolossaler Durst, Schwierigkeit zu sprechen. Unsicherer schwankender Gang, verminderte Sehschärfe, Erweiterung der Pupillen, etwas Angstgefühl, Atemnot. Kein Erbrechen, keine Übelkeit, keine Leibschmerzen, kein Durchfall. In den nächsten Stunden klangen die Erscheinungen langsam wieder vollkommen ab. Am nächsten Tage Wohlbefinden." (Dr. Thellung, Schw. Z. f. P. 1931, Seite 94). Alkoholgenuss 24 Stunden nach dem Knotentintlingmahl ruft die gleichen Erscheinungen, wenn auch in etwas milderer Form, hervor.

Der Schopftintling (*Coprinus comatus*) ist in jungem Zustande ein vorzüglicher Speisepilz. Das heftige Erbrechen, von dem in der Z. f. P. 1931, Seite 125 berichtet wird, hat mit einer Vergiftung in landläufigem Sinne wohl nichts zu tun, da der Erkrankte etwas leidend war. Gierlöff (Z. f. P. 1932/109) führt das Unwohlsein nach Genuss dieses Pilzes auf eine Magenüberladung zurück. Zaugg (Schw. Z. f. P. 1931/169) fand sie auch, wenn in gefrorenem Zustande gesammelt, vorzüglich.

Fliegenpilz, Pantherpilz und Knotentintling gehören also jener Gruppe von Giftpilzen an, die vor allem auf Gehirn und Rückenmark wirken. Sehstörungen treten fast immer auf. Dieser Gruppe wären noch anzureihen: der Krötenschwamm (*Coprinus fimetarius*), der glimmerigmehlige Tintling (*Coprinus micaceus*), der Glockendüngerling (*Panaeolus campanulatus*), der würfeligrissige Düngerling (*Panaeolus papilionaceus*)

und der Kuhfladen-Träuschling (*Stropharia stercorearia*). Bei den zuletzt genannten Pilzen sind die Vergiftungserscheinungen viel leichter Natur.

Den porphyrbraunen Wulstling, *Amanita porphyrea*, bezeichnet schon Krombholz als verdächtig. Michael hat ihn ohne Schaden gegessen. Auch in der übrigen Pilzliteratur wird er teils als essbar, teils als verdächtig angesehen. Nun erkrankten im Oktober 1932 in Dortmund sechs Personen nach Genuss dieser Pilze. Man dachte zuerst an eine Strychninvergiftung. Doch konnte Professor Dr. Heilbronn einwandfrei den vorgenannten Pilz nachweisen. Die Erkrankten befanden sich eine Woche hindurch in ärgster Lebensgefahr. Es zeigten sich "keine Magen- und Darmerscheinungen, aber Schwindel, Sehstörungen, verwaschene Sprache, Kieferklemme, krampfartige Rückwärtsbewegung der Wirbelsäule, allgemeine Muskelsteifigkeit und Muskelkrämpfe, Bewusstlosigkeit bis zu 29 Stunden." (Schw. Z. f. P. 1933/149 und Z. f. P. 1933/30). Wenn auch keine weiteren Vergiftungsfälle bekannt wurden, so ist es wohl selbstverständlich, daß dieser Pilz unbedingt gemieden werden muß.

Der Ölbaumseitling, *Clitocybe olearia*, wird in keinem der volkstümlichen Pilzbücher angeführt, obwohl er in der Umgebung Wiens keineswegs selten vorkommt. Bei unseren Herbstpilzausstellungen war er immer in schönen Gruppen vertreten. Dieser Giftpilz widerlegt die "Pilzregel", daß auf Holz keine Giftpilze wachsen. In jungem Zustande sieht der Ölbaumseitling dem essbaren Eierschwämmchen (*Cantharellus cibarius*) nicht unähnlich. Nun treffen wir diesen Pilz einzeln auf dem Erdboden an, jenen hingegen büschelig-rasig auf Stümpfen von Laubbäumen. Wächst aber der Ölbaumseitling auf unterirdisch liegendem Holze, so hat es den Anschein, als käme er aus dem Boden. Solche Pilze werden dann mitunter als "große Eierschwäm-

me" gesammelt, wie in der französischen Literatur wiederholt angeführt wird. Auf keinen Fall darf das Falsche Eierschwämmchen (*Clitocybe aurantiaea*) für Vergiftungen verantwortlich gemacht werden.

Der orangebraune bis orangerote, mit feinen, eingewachsenen Fasern versehene Hut des Ölbaumseitlings ist oft in der Mitte eingedrückt. Der meist seitlich stehende Stiel ist ähnlich gefärbt.

Das gelbliche, mild schmeckende Fleisch dieses prachtvollen Pilzes enthält Muskarin. Dr. Thomann berichtet über eine im Jahre 1917 in Wien erlittene Pilzvergiftung. Mit seinen Kindern sammelte er im Wienerwalde mit anderen Pilzen auch Ölbaumseitlinge, die ihm von kundiger Seite als Olivenseitlinge bestimmt wurden. Ueber den Genußwert konnte ihm aber nichts mitgeteilt werden. Nach dem "Genuß der durch den Olivenseitling schön gelb gefärbten, schmackhaften Suppe" stellten sich Kratzen im Halse und starkes Erbrechen ein (Schw. Z. f. P. 1931/9).

Die Vergiftungserscheinungen äußern sich meist in Erbrechen und Koliken ohne Durchfall. Bei entsprechender Behandlung tritt für gewöhnlich baldige Besserung ein.

Der Ölbaumseitling gehört zu den Leuchtpilzen. Mit ausgeruhtem Auge (nachts) sieht man Blätter und Stiel von jungen Pilzen leuchten, so etwa, als ob eine Unzahl von Leuchtkäferchen beisammen säße. Nach Goutaland wird dieses Leuchten durch Phosphor hervorgerufen (siehe 1. Jahrgang, Seite 123).

Außer dem Ölbaumseitling oder Ölbaumtrichterling, dessen Giftigkeit schon im Altertum bekannt war, gehören noch weitere Giftpilze der Gattung *Clitocybe* an. Wohl der giftigste ist der Bachtrichterling (*Clitocybe rivulosa* Pers.). Durch die gründlichen Arbeiten von Prof. Dr. Wiki in Genf sind wir über diesen Pilz gut unterrichtet. (Fortsetzung folgt.)

* Die Schleierdame. *
* Von M. Seidel, Görlitz. *

Die Stinkmorchel war schon den alten Griechen und Römern bekannt. Als Beschützerin der Fruchtbarkeit war sie der Göttin Ceres geweiht. Die Germanen erzeugten Liebestränke aus

dem Hexenei, dem Jugendzustande der Stinkmorchel. Die Medizin gebrauchte sie im Mittelalter als Heilmittel gegen die Kappe Gicht, daher auch der Name Gichtmorchel.

Am 4. Juli 1936 fand ich auf unserer Landeskronen Schleier (Görlitz) zwei unserer Stinkmorchel

ähnliche Pilze, die am Hute eine Schleierbildung zeigten. Der eine Pilz nahm sich unter den dunklen Buchen wie eine "Pilzdame im allerliebsten weißen Spitzen-

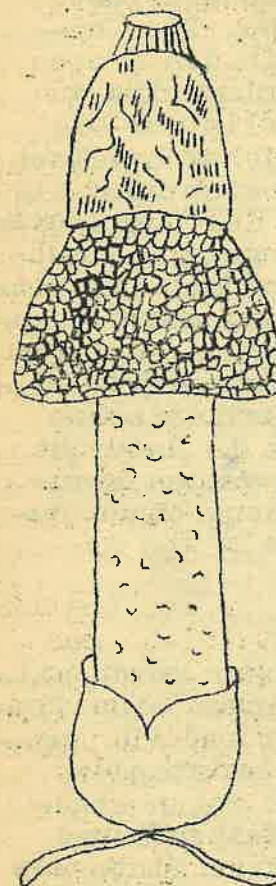
Stiel röckchen" aus. Zunächst hielt ich diesen seltenen Fund für eine Mißbildung der Stinkmorchel. Aber bald wurde es mir klar, daß es

sich nur um die Scheide SCHLEIERDAME, *Dictyophora duplicata* (Bosc) Ed. Fischer, handeln konnte. Mein Fund war ein

neuer Beweis, daß diese stattliche Phalloidee in den deutschen Wäldern

und Anlagen heimisch geworden ist.

Woher kam die Schleierdame? Sie ist in Nordamerika zu Hause. Der Franzose Bosc entdeckte im Jahre 1811 diesen Pilz und beschrieb



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [AS_2](#)

Autor(en)/Author(s): Fenzl Hans

Artikel/Article: [Giftpilze. 8. Fortsetzung 7-10](#)