Morcheln wuchsen in etwa 4 m Entfernung von den Fenstern an verschiedenen Stellen. Es ist dieses Jahr das erste Mal, daß Morcheln gefunden wurden. Das größte Stück war bereits in Fäulnis übergegangen, so daß ich dieses nicht einsenden konnte. Die anderen waren meist über 10 cm hoch. Selbstverständlich wird über mein Ersuchen seitens der Kellerbesitzer im nächsten Jahr dem Vorkommen von Morcheln Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Ueber einen neuen Vergiftungsfall durch Inocybe Patouillardi Bres.
Von Viktor Litschauer, Innsbruck.

Vor längerer Zeit habe ich in der Innsbrucker Tageszeitung "Alpenland" in einem Aufsatz („Ueber einen neuen Giftpilz". Eine Mitteilung für Pilzfreunde) über zwei Vergiftungsfälle berichtet, die in Innsbruck in den Jahren 1920 und 1921 stattgefunden hatten. Diese waren durch den Genuß des damals noch wenig bekannten Giftpilzes Inocybe Patouillardi Bres. (I. lateraria Ricken), der den Vulgärnamen Ziegelroter Rißpilz (auch Ziegelroter Faserkopf) führt, verursacht worden. In einem der beiden Fälle war der Pilz in einem Garten in Hall i.T. gesammelt worden und im anderen Falle im Parke von Schloß Ambras. Im ersteren Falle bereitete man sich aus den gefundenen Pilzen, über deren Art, Genießbarkeit oder Giftigkeit man keinerlei Erfahrung hatte, ein „leckeres Gericht", weil die Pilze eben die ersten waren, die man im Jahre fand. Im anderen Falle schloß man auf die Genießbarkeit der gesammelten Pilze, da diese vielfach von Würmern angefressen waren. Da in den beiden Vergiftungsfällen rasch ärztliche Hilfe einsetzte, blieben sie ohne allzu böse Folgen.

Ich kann nun heute berichten, daß sich in Innsbruck neuerdings ein Vergiftungsfall durch Inocybe Patouillardi Bres. zugetragen hat. Der

Pilz wurde auch diesmal wieder im Parke des Schlosses Ambras und zwar in der Nähe des dort befindlichen kleinen Sees unter Buchen gefunden. Er bildete am Standorte eine kleine Gruppe von einigen 20 Stücken; diese in allen Stadien der Entwicklung. Herr O. Hastaba aus Innsbruck sammelte die Pilze, weil er, wie er, mir mitteilte, dieselben trotz des Fehlens der Manschette (des Ringes), wegen der rötlichen Färbung des Fleisches für Champignons ansah. Die Pilze wurden am 19. Juni d.J. eingesammelt und am folgenden Tag abends von ihm und seiner Familie (bestehend aus 4 Personen) verzehrt. Eine halbe Stunde nach der Mahlzeit stellten sich bereits die Vergiftungssymptome ein. Herr Hastaba gibt folgende an: Trübsichtigkeit (unklares Erkennen von Gegenständen), starker Schweißausbruch, Schüttelfrost, starker Speichelfluß, Brechreiz, schmerzhafte Magenkrämpfe, Durchfall, Ohnmachtsanfälle und Herzbeschwerden, zuerst Steigerung des Pulses, später aber Nachlassen der Herztätigkeit. Etwa 1½ Stunden nach der Erkrankung wurden die Patienten in die medizinische Klinik in Innsbruck überführt. Es wurden sofort Magenauspumpungen vorgenommen, Brechmittel verabreicht und ein Herzmittel (Cardiazol) injiziert. Herr Habasta und einer seiner Söhne konnten bereits am 21. Juni, also schon am Tage nach der Erkrankung aus der Spitalsbehandlung entlassen werden, während seine Frau und ein zweiter Sohn einen zweiten, beziehungsweise dritten Tag wegen noch notwendiger Beobachtung ihrer Herztätigkeit in der Klinik verbleiben mußten.

Daß auch in diesem neuerlichen Innsbrucker Falle von Vergiftung durch den Genuß von Inocybe Patouillardi Bres. dieselbe sich so glimpflich und ohne schwere Folgen abspielte, ist wohl nur darauf zurückzuführen, daß die Menge der genossenen Schwämme nicht sehr groß war und daß glücklicherweise rasch ärztliche Hilfe herangezogen werden konnte, denn die Inocybe Pa-

touillardi ist ein sehr gefährlicher Giftpilz und hat auch,wie bekannt,schon Vergiftungsfälle mit tödlichem Ausgang verursacht(siehe Seite 25,26,39,42,55,56).Jeder Pilzfreund(Schwammerljäger)muß daher nicht nur die schon seit langer Zeit gut bekannten Giftpilze,wie die Knollenblätterschwämme,den Satanspilz,den Fliegenpilz,den Königsfliegenpilz usw. genau kennen,sondern auch die Inocybe Patouillardi Bres. Genaue Kenntnis über diese kann man sich leicht an der Hand des vorzüglichen,volkstümlichen Pilzbuches von Michael-Schulz(Führer für Pilzfreunde,Zwickau,Sa.,Verlag Förster und Borries, 2.Bd.,Nr.172)verschaffen.Man findet daselbst eine genaue Beschreibung und gute Abbildung dieser Pilzart.

Mit Beginn des Sommers ist neuerdings die Zeit gekommen,wo die Pilzfreunde hinauswandern in Garten,Wiese,Feld und Wald,um ihre Sammeltätigkeit zu beginnen.Halte sich jeder derselben stets vor Augen,daß er nur solche Pilze einsammeln und dem Genusse zuführen darf, die er ihrer Art nach ganz genau kennt und über deren Unschädlichkeit er keinerlei Zweifel hat.

Der getigerte Sägeblättling(Lentinus tigrinus Bull.)ein guter Speisepilz.
Von Josef Gutsmann.

In meinem Fischerei-Revier an der March, zwischen Jedenspeigen und Drösing(Niederdonau) bemerkte ich einige Frauen,welche Schwämme suchten.Bei meinem Näherkommen konstatierte ich,daß sie getigerte Sägeblättlinge sammelten, welche dort massenhaft vorkommen und fast jeden Weidenstumpf bevölkerten.Ich fragte eine der Frauen,wozu sie die Schwämme verwende.„Zum Essen natürlich!"„Dummer Kerl",wollte sie noch sagen,hat es aber noch verschluckt.Ich entschuldigte mich wegen meiner dummen Frage und sagte, daß ich mich sehr für Schwämme interessiere,

darüber auch schreibe,daß ich aber nicht gewußt habe,daß dieser Pilz zum Essen tauge. Darauf wurde sie wärmer und sagte,daß er sogar sehr gut sei,besser als Eierschwammerln,nur dürfe man keine zähen Exemplare nehmen.

Bei einer Zusammenkunft mit dem dortigen Revierförster erzählte ich mein Erlebnis.Er bestätigte,daß diese Schwämme in seinem Reviere unter dem Namen „Stockschwämme"schon lange gesammelt werden und bei der Bevölkerung sehr geschätzt sind.Eine kleine Kostprobe,die ich mir mit Schmalz und Zwiebel zubereitete,war vorzüglich und gab den gleichzeitig gefundenen Mairaslingen in Nichts nach.Die im Mai gesammelten getigerten Sägeblättlinge waren nie zäh. Da er ein ziemlich langlebiger Pilz ist,dürften zähe Stücke sich erst später entwickeln.

Berauschte Schmetterlinge.
Von Dr.Julius Tobisch,Rosegg in Kärnten.

Es war in den 90-er Jahren,als ich eines Tages auf meinen Wegen als Arzt von der Straße in den Busch abbog,um vielleicht etwas botanisch Bemerkenswertes zu erspähen.Da fesselte meine Augen ein Baumstumpf,an dessen Rande 3-4 Trauermanteln saßen,die merkwürdigerweise bei meiner Annäherung nicht davon flogen,ja noch mehr,sie ließen sich bei näherem Dazutreten sogar an den Flügeln und Fühlern berühren,ohne jedwede Rückwirkung.Das Rätsel war bald gelöst. Der Hirnschnitt des Laubholzstumpfes sonderte reichlich einen Saft ab,der anscheinend in Gärung war,worauf die schaumige Beschaffenheit und sein Geruch,gleich der Luft in einem Gärkeller,schließen ließ.Eine mitgenommene Probe davon zeigte unterm Mikroskop reichlich Hefepilze(Saccharomyces).Die Schmetterlinge waren also von dem süßen Natursaft ganz und gar berauscht und unfähig zu fliegen.

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): Litschauer Viktor

Artikel/Article: Ueber einen neuen Vergiftungsfall durch Inocybe patouillardi Bres. 114-116