

---

# Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

---

## Marktkontrolldienst.

Die „Tremonia“ meldet aus Dortmund, daß dort nur folgende Pilze zum Marktverkauf zugelassen sind:

- |                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Champignon-Arten | 9. Filziger Röhrling        |
| 2. Pfifferling      | 10. Butter-Röhrling         |
| 3. Steinpilz        | 11. Echter Reizker          |
| 4. Rotkappe         | 12. Grünling                |
| 5. Birken-Röhrling  | 13. Habichtspilz            |
| 6. Sand-Röhrling    | 14. Empfindlicher Krempling |
| 7. Rotfuß-Röhrling  | 15. Hallimasch              |
| 8. Maronen-Röhrling |                             |

Andere Arten kommen für den Marktverkauf nicht in Frage mit der Begründung wegen ihres geringen Nährwertes, zum andern wegen der Gefahr der Verwechslung mit giftigen Pilzen. Wer dort giftige Pilze in den Verkehr bringt, hat Bestrafung mit Gefängnis zu erwarten. Der Pilzverkauf auf den Märkten wird auch in diesem Jahre wieder überwacht, jedoch kann eine behördliche Verantwortung nicht übernommen werden, da es unmöglich ist, jeden einzelnen zum Markt gebrachten Pilz zu prüfen.

## Die Riechstoffe der Anis-Pilze.

Am 17. April 1931 sprach unser Mitglied, Herr Apothekenbesitzer Aye auf der Tagung der Deutschen pharmazeutischen Gesellschaft in Berlin über „Riechstoffe in den höheren Pilzen“. In diesem Vortrag behandelte der Referent die Duftstoffe der Anis-Tramete (*Trametes suaveolens*). Dieser Anis-Duft wird nach den Untersuchungen von Aye durch Anissäure-Ester hervorgerufen; mit Sicherheit wurde Anissäure-Methylester nachgewiesen. Dieser Vortrag in Berlin wurde mit sehr großem Interesse aufgenommen, weil er zeigte, daß auch die heutigen Apotheker noch wertvolle wissenschaftliche Arbeit leisten. Der Vortrag wurde unterstützt durch eine Reihe von guten Lichtbildern, welche der Schrift- und Geschäftsleiter der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt dem Referenten zur Verfügung gestellt hatte. Die Untersuchungs-Berichte über diese Riechstoffe befinden sich in der Apotheker-Zeitung, 46. Jahrg., 1931, Nr. 32 vom 22. April 1931 und im Archiv der Pharmazeutik, Berlin, 1931, Seite 246—251. Ein größerer Bericht über dieses interessante Untersuchungsgebiet wird auch in unserer Z. f. P. folgen.

## Der grüne Knollenblätterpilz, unser gefährlichster Giftpilz.

Die Kenntnis dieses gefährlichsten Giftpilzes ist leider noch viel zu wenig verbreitet, was durch die alljährlich wiederkehrenden Pilzvergiftungen bewiesen wird. Der grüne Knollenblätterpilz ist dabei der Hauptübeltäter. Auf sein Schuldkonto sind die meisten tödlich ausgehenden Pilzvergiftungen zu verbuchen, in manchen Jahren bis zu zirka 100 Todesfälle in Deutschland.

Sein Hut ist gelblich bis grünlich, meist etwas faserig geflammt; er kann aber auch ganz weißlich vorkommen und somit Anlaß geben zu einer leichtsinnigen Verwechslung mit dem Champignon. Blätter, Fleisch und Stiel des Knollenblätterschwammes sind weißlich. Der Stiel ist zuweilen etwas gelb-grünlich getönt. Das wichtigste Merkmal des Knollenblätterpilzes ist der Knollen am Stielgrund, oft allerdings ganz unsichtbar, weil er mehr oder weniger in den Boden eingesenkt ist. Die weißlichen Hautfetzen am Rande des Knollens umschließen in der Jugend den ganzen Pilz. Diese Jugendformen des Knollenblätterpilzes sind ganz weiß und kommen ähnlich wie *Boviste* aus dem Boden. In seinem oberen Teil trägt der Stiel einen herabhängenden weißen Ring, welcher als Schleier die Blätter in der Jugend schützend überspannt. Der ganze Pilz wird gewöhnlich ungefähr 10—12 cm breit und ebenso hoch. Der Geruch dieses gefährlichsten Giftpilzes

ist honigartig-süßlich, bisweilen widerlich-süßlich, aber nicht unangenehm kartoffelkeimartig, wie das meistens angegeben wird. Der grüne Knollenblätterpilz wächst im Laubwald, besonders unter Eichen.

Eine Verwechslung des grünen Knollenblätterpilzes z. B. mit dem Champignon, dem Grünling oder mit grünen Täublingen kann nur durch gröblichen Leichtsinns entstehen. Der Champignon ist leicht an den anfangs rosa, zuletzt dunkel-schokoladebraun werdenden Blättern auf der Hutunterseite zu erkennen. Eine knollige Scheide am Stielgrund fehlt ihm; der Geruch der Champignonarten ist angenehm würzig, öfters anisartig. Der im Kiefernwald vorkommende Grünling ist sofort kenntlich an seiner mehr oder weniger gelben Farbe in allen Teilen; knollige Scheide und Ring fehlen ihm gänzlich, wie dies auch bei den Täublingen der Fall ist. Eßbare grüne Täublinge sollte nur der Kenner sammeln.

Nach dem Bericht der medizinischen Fachkommission der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde kann eine Gabelspitze voll vom grünen Knollenblätterschwamm den Tod herbeiführen. Die Gefährlichkeit ist deshalb so außerordentlich, weil die Giftwirkung sich erst nach 6—40 Stunden, meist mit Erbrechen und Durchfall, äußert. Bei den geringsten Anzeichen einer Pilzvergiftung sollte man für sofortige gründliche Entleerung von Magen und Darm durch Brech- und Abführmittel sorgen, wie auch für sofortige ärztliche Hilfe.

Man hüte sich vor allen ähnlichen Pilzen, die eine Knollenscheide am Stielgrund besitzen. Es gibt bei uns noch eine ganze Reihe von anderen Knollenblätterpilzarten, die zum Teil ebenfalls sehr giftig sind (Fliegenpilz, Pantherpilz usw.).

Nur solche Pilze darf man essen, die man ganz genau und als unschädlich kennt. Im Zweifelsfalle wende man sich an die nächste Pilzberatungsstelle oder an die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.

Um die Kenntnis des grünen Knollenblätterpilzes weitgehendst zu verbreiten, hat die Schriftleitung der „Zeitschrift für Pilzkunde“ in Darmstadt eine reichsbehördlich empfohlene bunte Wandtafel dieses gefährlichsten Giftpilzes herausgebracht und für den Ausgang in vielen deutschen Bahnhöfen gesorgt.

Alle vorkommenden Pilzvergiftungen wolle man bitte sofort an die medizinische Fachkommission der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde (Dr. med. Welsmann, Pelkum bei Hamm in Westfalen) oder an die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt mitteilen, da alle solche Fälle von derselben mit Unterstützung durch das Reichsgesundheitsamt gesammelt und wissenschaftlich bearbeitet werden.

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.

(Um gefl. weitgehendsten Abdruck mit Quellenangabe in der Tagespresse wird gebeten!)

### **Einige allgemeine Merkgeln für die Pilzzeit.**

1. Wer glaubt, allein nach diesen Merkgeln rasch ein guter Pilzkenner werden zu können, lasse seine Hände besser weg von den Pilzen.

2. Allgemeine Merkgeln über die Eßbarkeit oder Giftigkeit der Pilze (Märchen von der Zwiebel und dem silbernen Löffel, Verfärbung, unangenehmer Geruch oder Geschmack usw.) gibt es nicht.

3. Iß nur solche Pilze, die Du ganz genau und als unschädlich kennst!

4. Der Anfänger sammle zuerst nur die bekanntesten Arten, wie Pfifferlinge und Steinpilze\*), die bei genauem Zusehen gar nicht verwechselt werden können. Erst nach und nach mache Dich mit anderen häufigen und unschädlichen Pilzarten genau vertraut.

\*) Beim Sammeln von Steinpilzen hüte Dich vor Verwechslung mit dem bitteren Gallen-Röhrling. Dessen Röhren werden im Alter rosa, beim Steinpilz dagegen grünlich. Es gibt noch einige andere ungenießbare Röhrlinge mit bitterem Geschmack. Deren Fleisch verfärbt sich beim Anschnitt jedoch bläulich, während es beim Steinpilz weißlich bleibt. Über diese Dinge wird unser späteres Merkblatt über die verschiedenen Pilzgruppen Aufklärung bringen.

Was Du nicht kennst, lasse ruhig im Walde stehen; nur Rohlinge treten alle Pilze um oder schlagen sie kurz und klein.

5. In Zweifelsfällen wende Dich an einen wirklich guten Pilzkenner, an die nächste Pilz-Beratungsstelle oder an die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt.

6. Der Pilzreichtum und die Artenzahl unserer Wälder sind viel größer, wie meist angenommen wird. Nur leichtsinnige Prahlhänse kennen „alle Pilze“. Vergiftungen sind dann unausbleiblich. Der Steinpilz (Röhrenpilze mit Röhrenchen auf der Hutunterseite) hat ungefähr 50 ähnlich aussehende Verwandte; Blätterpilze (Verwandte des Champignons) und des grünen Knollenblätterpilzes; sie tragen Blätter auf der Unterseite des Hutes) gibt es bei uns ungefähr 1500 verschiedene Arten, deren Genußwert und sonstige Merkmale größtenteils überhaupt noch nicht wissenschaftlich erforscht sind.

7. Sammle stets nur frische Pilze. Durchwässerte, zu alte, angefaulte und stark zerfressene Schwämme lasse im Walde zurück.

8. Nimm die Schwämme vorsichtig aus dem Boden heraus, damit Du das Pilzgeflecht (die eigentliche Pilzpflanze!) und junge Fruchtkörperanlagen nicht herausreißt und dadurch zerstörst.

Entferne sofort im Wald anhaftendes Laub und Erde, damit die Putzarbeit zu Hause einfacher wird. Bedenke aber, daß geputzte und zerschnittene Pilze selbst für den besten Kenner sehr schwer kenntlich werden. Deshalb nur tatsächlich eßbare und einwandfreie Schwämme in den Sammelbehälter!

9. Benutze als Sammelbehälter einen Korb oder einen offenen Kasten im Rucksack, damit die Pilze nicht zermatscht werden und sich nicht erhitzen.

10. Die gesammelten Pilze werden am besten sofort bei der Heimkunft geputzt und zubereitet. Andernfalls lagere man sie an einem kühlen und luftigen Orte bis zum nächsten Tag, wobei sie nicht in großer Masse aufeinanderliegen dürfen. Pilze enthalten ca. 90% Wasser und sind leicht verderblich.

11. Die Fruchtschicht auf der Hutunterseite (Blätter, Röhrenchen usw.) schneide man nicht weg, wenn dieselbe keine Maden enthält. Sie ist reich an wertvollen Nährstoffen.

12. Das Brühwasser schütte man nicht weg, weil es die am leichtesten löslichen Nährstoffe enthält. Pilze, die nur nach dem Fortgießen des Brühwassers genießbar werden (z. B. die gefährliche Frühjahrs-Lorchel u. a.), sind nicht empfehlenswert.

13. Pilze sind schwer verdaulich. Sie müssen deshalb bei der Zubereitung stark zerkleinert werden (am besten durch die Fleischmaschine). Außerdem müssen Pilzspeisen gut zerkaut werden. Abends sind größere Pilzmahlzeiten nicht zu empfehlen. Nichtbeobachtung dieser Vorschriften kann Verdauungsbeschwerden verursachen, die mit Vergiftungen nichts zu tun haben.

14. Die meisten Pilzvergiftungen werden durch den grünen Knollenblätterpilz hervorgerufen, der leichtsinnigerweise als Champignon, als Grünling oder als grüner Täubling eingetragen wird. Eine Gabelspitze von ihm kann den Tod herbeiführen. In manchen Jahren hat er in Deutschland bis zu 100 Todesfälle verursacht. Genaue Auskunft über diesen Giftpilz bekommst Du durch das kostenlos erhältliche Knollenblätterpilz-Merkblatt der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt, und durch die reichsbehördlich empfohlene Wandtafel dieses gefährlichsten Giftpilzes, die in einer großen Anzahl von Bahnhöfen als Warnungsmittel ausgehängt ist.

15. Zum Schutz vor dem gefährlichen Knollenblätterpilz Sorge man dafür, daß der charakteristische Knollen, der oft tief im Boden steckt, beim Aufnehmen nicht in der Erde zurückbleibt und übersehen wird.

16. Über alle vorkommenden Pilzvergiftungen berichte man bitte sofort an die medizinische Fachkommission der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde (Dr. med. Welsmann, Pelkum bei Hamm/Westfalen), da alle diese Fälle dort mit Unterstützung durch das Reichsgesundheitsamt gesammelt und wissenschaftlich verarbeitet werden. Bei jeder Vergiftung fordere man sofort bei der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt einen Fragebogen an, damit die ausführlichen Einzelheiten jeweils sorgfältig festgestellt werden können.

17. Bei den geringsten Anzeichen einer Pilzvergiftung Sorge man für sofortige und gründliche Entleerung von Magen und Darm durch Brech- und Abführmittel, wie für rascheste ärztliche Hilfe.

18. Das beste Bekämpfungsmittel der furchtbaren Pilzvergiftungen ist auf jeden Fall die weitgehendste Aufklärung in der Schule (praktischer Naturkunde-Unterricht) und in der Öffentlichkeit durch die Presse, den Rundfunk, Aushang von Merkblättern und Bildern auf den Pilzmärkten, in den Rathäusern, in den Wartezimmern der Ärzte, in Apotheken, Kochschulen usw.

19. Vor dem Ankauf von Pilzbüchern erbitte man kostenlose Beratung durch die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt.

20. Rege in Deiner Heimat die amtliche Pilzmarkt-Kontrolle, die Einrichtung von Beratungsstellen, von belehrenden Exkursionen, Pilzausstellungen usw. an.

*Im Dienste der Volksaufklärung wird um gefl. weitgehendsten Abdruck in der Tagespresse mit Quellenangabe gebeten. Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.*

---

## A u s u n s e r e n O r t s v e r e i n e n .

---

### Bericht über die Tagung des Vereins der Pilzfreunde in Graz am 6. März 1931.

Am 6. März hielt der hiesige Ortsverein unter dem Vorsitz von Herrn Universitäts-Professor Dr. Laker eine Versammlung ab.

Der Vortrag fand im biochemischen Institut der Technischen Hochschule statt und war von vielen Mitgliedern und Gästen, von Sachverständigen usw. reich besucht. Unter den Anwesenden befanden sich Landessanitätsdirektor Hofrat Dr. Haimel, Oberstadtphysiker Dr. Holzer, Amtsrat Majon, die Gerichtsärzte Hofrat Universitätsprofessor Dr. Michel und Dozent Dr. Laves, mehrere Professoren der Universität und der Technischen Hochschule, Schuldirektoren usw. Universitätsdozent Dr. Häusler sprach über allgemeine Pharmakologie der Pilzvergiftungen. Ungefähr 95% aller Todesfälle durch Pilzvergiftungen werden durch *Amanita phalloides* verursacht, gegen dessen heimtückisches Gift die ärztliche Kunst noch kein Heilmittel gefunden hat. Als ein wirksames Mittel im Kampf gegen diese furchtbaren Pilzvergiftungen wurde die neu erschienene Kallenbachsche Wandtafel des grünen Knollenblätterpilzes vorgeführt, welche diesen Pilz in allen Entwicklungsstufen und in den verschiedensten Farbabweichungen zeigt. Mit Recht heißt es von dieser Tafel, daß sie in keinem Schulzimmer fehlen sollte. Der sehr anregend verlaufene Vortrag wurde durch eine längere Aussprache beschlossen, die sich mit der Giftigkeit der Lorchel, mit dem Reißpilz und anderen Giftpilzen beschäftigte. Dr. Rode schilderte die Gefährlichkeit von *Inocybe lateraria*, Frau Oberst Hübscher regte eine Aussprache über die Giftigkeit des Fliegenpilzes an.

Zum Schluß wies der Vorsitzende, Universitätsprofessor Dr. Laker darauf hin, daß bei diesen zum großen Teil noch ungeklärten Fragen ein erfolgreiches Zusammenwirken von Systematikern in der Pilzkunde, Chemikern und Biologen, Ärzten usw. außerordentlich notwendig sei. In

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1931

Band/Volume: [10\\_1931](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 91-94](#)