

den Jahren 1919 bis 1921 flaute der Besuch wieder etwas ab. 1919 kamen — in beiden Bestimmungsstellen zusammen — 750 Besucher, 1920: 670, 1921: 557. Nun trat aber immer schärfer die Inflation ein, die Not stieg, und die Besucherzahl schwoll stark an. 1922: 1005, 1923: 871 Auskunftsuchende. Mit der Stabilisierung der Währung ebte die Knappheit ab, daher fanden sich 1924 nur noch 341 Besucher ein, 1925: 342, 1926: 307, 1927: 313, 1928: 327, 1929: 313, 1930: 652 und 1931: 435.

Die aufklärende Arbeit in den Beratungsstellen ist schwieriger, als man vielleicht annimmt. Es ist ermüdend und unangenehm, immer wieder dieselben Merkmale der Pilzarten zu wiederholen: die einander verzweifelt ähnlichen Täublinge, die fast ebenso schwierigen Milchpilzgruppen, die Röhrlinge (Steinpilz und Gallenpilz), die Wulstlinge (Pantherpilz, Perlpilz, gedrungener Wulstling), und nun gar die Cortinarien (Schleierpilze), die man selbst kaum auseinander halten kann. Aber es erfreut wiederum, wenn man die Gelehrigkeit und das Interesse so vieler Besucher beobachtet, insonderheit auch der weiblichen, die ja in der Mehrzahl sind. Auch kommen einem öfter die seltensten Arten zu Gesicht, über die man sich freut und die uns, namentlich wenn sie nicht eßbar sind, gern zu näherer Bestimmung und zu Herbarzwecken überlassen werden.

Fast an jedem Tage wurden auch Giftpilze zur Bestimmung gebracht, besonders der gelbliche Knollenblätterpilz, seltner der Fliegenpilz, der oft mit Täublingen verwechselt wird, sowie der weiße und grüne Knollenblätterpilz. Man hat bei solcher Aufklärung der Sammler über die Giftpilze immer das Gefühl der Befriedigung, zahlreiche Menschen vor Erkrankung und schwerem Siechtum geschützt zu haben. Denn häufig werden die giftigen Arten für genießbare Pilze gehalten. Nicht selten kam es vor, daß ein Stammkunde der Beratungsstelle selbstgefällig äußerte: „Ich kenne ja schon alle Pilze genau, aber bei diesen“ — er zeigte grüne Knollenblätterpilze vor — „war ich doch nicht sicher, ob es grüne Täublinge sind.“ Die Leiter der Beratungsstellen haben mit Recht das Bewußtsein, Tausenden von Menschen zur Erlangung billiger, guter Mahlzeiten verholfen zu haben, denn jeder, der beraten und belehrt wurde, gibt die erlangte Kenntnis und Aufklärung gewöhnlich in seinem Bekanntenkreise weiter! Sie haben aber auch die Genugtuung, viele ihrer Mitmenschen mit der Natur näher in Fühlung zu bringen, sie daran zu gewöhnen, die Augen aufzutun, zu beobachten und ihre heimischen Wälder oft aufzusuchen und liebzugewinnen.

### **Aufklärung über die Pilzvergiftungen in Königsberg.**

Von E. Gramberg.

Nachdem die Königsberger Zeitungen über die schwere Erkrankung durch Pilzgenuß in der Familie des kaufmännischen Angestellten Reimer am 1. September berichtet hatten, ist es nunmehr, da die Erkrankten nach fast vierzehntägiger Behandlung in der Medizinischen Klinik als

geheilt entlassen sind, endlich möglich, Genaueres über die lebensgefährliche Vergiftung mitzuteilen.

Mit den jetzt Genesenen konnte unter Zuhilfenahme guter Pilzabildungen einwandfrei festgestellt werden, daß sie sich an grünen Knollenblätterpilzen vergiftet hatten. In der Pillauer Plantage sammelten sie gelegentlich eines Ausfluges unter Laubbäumen die hier zahlreich wachsenden grünen Täublinge, die sie als Süßpilze oder Süßlinge sehr wohl kannten. Zwischen diesen gediehen nun leider auch die genannten, äußerst giftigen Knollenblätterpilze, von denen sie jedoch nur drei bis vier mitnahmen, da sie den Täublingen zwar sehr ähnlich waren, aber doch am Stiel einen weißen Hautring trugen, wodurch sie etwas von ihnen abwichen. Die dicke Knolle mit Hautscheide am Stielgrunde, die die Knollenblätterpilze, niemals aber die Täublinge haben, fiel ihnen weiter nicht auf, da sie immer nur die Hüte abschnitten. Dieser gefühlsmäßigen Beschränkung auf nur 3 bis 4 Giftpilze verdankten sie einige Tage später ihr Leben. Außer den genannten Pilzarten sammelten sie auch einige echte Reizker und rote Speise-Täublinge; im ganzen betrug die Ausbeute etwa 2 $\frac{1}{2}$  Pfund. An der Mahlzeit am Sonntagabend, den 30. August, um 8, die vorzüglich schmeckte, nahmen vier erwachsene Personen teil. Erst am folgenden Morgen um 7 zeigten sich die ersten Vergiftungserscheinungen: Übelkeit, Schwindel, kalter Schweiß, Erbrechen, heftiger Durst, schneidende Magenschmerzen und starker Durchfall. Bei Frau Reimer, die am meisten gegessen hatte, stellten sich diese Erscheinungen trotzdem erst nach 9 Uhr ein, also 13 Stunden nach dem Mahl. Diese auffallend lange Zwischenzeit sowie die Symptome beweisen gleichfalls zweifellos, daß nur grüne Knollenblätterpilze die Vergiftung verursachten. In der Klinik stellten sich bei den Kranken noch starke Gelbfärbung des Gesichts und der weißen Augenhaut, also Zeichen der Lebererkrankung, ein, ferner schwacher Puls, völlige Teilnahmslosigkeit, aber kein Fieber, keine Bewußtseinsstörungen. Günstige Wirkung taten tierische Kohle (aus Tierblut) und Spritzen von Insulin und Traubenzucker. Erst nach 5 Tagen zeigte sich entschiedene Besserung.

Nicht so günstig verlief eine weitere in derselben Klinik behandelte Knollenblätterpilzvergiftung, die sich wenige Tage vorher Klempner Hartung in Pillau zugezogen hatte. Sie endete leider tödlich. Nach den bisherigen Erfahrungen nimmt über die Hälfte derartiger Vergiftungen einen tödlichen Verlauf. Das bewies auch die Notiz der Königsb. Allg. Zeitung vom 22. Aug., wonach in Karthaus (Pomerellen) von 15 an Knollenblätterpilzvergiftung Erkrankten 10 verstarben.

Die vorher behandelte Vergiftung, die noch sehr glimpflich verlief, hätte vermieden werden können, wenn die Ausflügler ihre Funde in einer der städtischen Pilzberatungsstellen vorgezeigt hätten. Sie standen aber, von dieser gemeinnützigen Einrichtung nichts gewußt zu haben. Wie übel sind nun erst die Bewohner der Provinz daran, wenn sie die zahlreichen Pilzarten in ihren Wäldern finden, sie gern in dieser

Zeit allgemeiner Knappheit als Nahrungsmittel verwenden möchten, aber keine Gelegenheit haben, sie zuverlässig kennenzulernen. Es steht ihnen frei, sich gleichfalls an die Königsberger Beratungsstellen zu wenden: Konrektor Gramberg, Tiergartenstraße 27a, oder Rektor Dr. Neuhoff, Unterhaberberg 93b. Man schickt am besten die Funde nummeriert ein und behält Dubletten mit derselben Nummer zum Vergleich zurück.

Auf die Kallenbachschen Tafeln vom grünen Knollenblätterpilz, die zur Information der Ausflügler auf den Bahnhöfen Neuhäuser und Rauschen-Düne aushängen, sei nochmals aufmerksam gemacht.

### Marktkontrolldienst.

Unter der Überschrift „Marktkontrolldienst“ brachte Heft 3 der Zeitschrift für Pilzkunde eine Nachricht aus Dortmund, die nicht unbesprochen bleiben darf. Es wurden folgende Pilzarten mitgeteilt, die in dieser Stadt auf den Markt gebracht werden dürfen: Champignonarten, Pfifferling, Steinpilz, Rotkappe, Birkenröhrling, Sandpilz, Rotfüßchen, Maronenröhrling, Filziger Röhrling, Butterpilz, Echter Reizker, Grünling, Habichtspilz, Empfindlicher Krempling und Hallimasch. Alle anderen Pilze sind ausgeschlossen; denn ihr Nährwert sei zu gering und es bestehe die Gefahr der Verwechslung.

Diese Begründung ist falsch. Es sind wohlschmeckende und nahrhafte Pilze, wie *Lepiota procera* und *Morchella esculenta* nicht zugelassen, minderwertige, wie Sandpilz, Butterpilz und Pfifferling, aufgenommen. Am besten stellt man hier Parasolpilz und Gelbschwämmchen einander gegenüber; denn jener ist nach König (Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel) wohl der nahrhafteste Pilz, dieser der geringwertigste. Es sei auch daran erinnert, daß der Empfindliche Krempling zu Verdauungsstörungen schon öfters Anlaß gegeben hat und der nach Karbol riechende Egerling vom Genuß auszuschließen ist.

Auch die Gefahr der Verwechslung mit Giftpilzen ist durch die getroffene Auslese nicht behoben; denn folgenschwere Irrungen sind bei den Champignonarten und Grünlingen vorgekommen. Es sei nur auf die Verwechslung derselben mit dem Knollenblätterpilz und Ziegelroten Reißpilz hingewiesen. Nähere Ausführungen über diesen Punkt siehe weiter unten.

In der Notiz heißt es ferner, die Behörde übernehme keine Verantwortung, da es unmöglich sei, jeden einzelnen zum Markte gebrachten Pilz zu prüfen. Das ist vielfach gar nicht nötig, und der Behörde fehlt anscheinend jede Sachkenntnis. Nehmen wir beispielsweise eine andere Marktfrucht, etwa Kirschen, und leeren davon einen Korb voll auf einem Markttische aus. Ohne daß wir jede einzelne Frucht in die Hand nehmen, werden wir sofort sehen, ob sich andere Früchte, etwa einige Erdbeeren, Stachelbeeren oder Pflaumen darunter befinden. Bei Steinpilzen allerdings und Egerlingen wird es öfters nötig sein, jeden einzelnen zu prüfen.

# 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: 1932

Band/Volume: [11\\_1932](#)

Autor(en)/Author(s): Gramberg Eugen

Artikel/Article: [Aufklärung über die Pilzvergiftungen in Königsberg 31-33](#)