Sp.: weiß, fast kugelig, 4—5:3—4 μ.
Bas.: keulig, 25—30:5—7 μ.
Wächst im Spätherbst und Winter an Nadelholzstümpfen.
Dieser Rübling, der im Januar 1932 bei Dresden gefunden wurde, möchte mit in die 3. Auflage von Rickens Vademecum genommen werden.

Nehmen Pilze aus dem Erdboden Giftstoffe auf?

Von K. Wünschmann, Chemnitz 15.

Im „Neuen Wiener Journal" vom 26. Oktober 1925 fand ich folgenden Bericht: „Eine merkwürdige Pilzvergiftung ist nach einer Mitteilung der ‚Pharmaz. Post' vorgekommen. In der französischen Stadt Berville ist eine ganze Familie kürzlich einer Pilzvergiftung zum Opfer gefallen. Die Pilze gehörten einer ganz ungiftigen Gattung an, waren aber in einem Terrain gewachsen, das im Kriege mit Giftgasbomben belegt worden war, und hatten aus dem so verseuchten Boden die Giftstoffe übernommen. Zu dieser Feststellung ist das Untersuchungsamt in Metz gekommen, das die Pilze analysiert hat. Von den erkrankten Familienangehörigen, die ins Krankenhaus überführt werden mußten, sind die Eltern und die ältesten Kinder gestorben, während die drei jüngeren Kinder fast hoffnungslos darniederliegen."

Was meint man dazu ?

Tödliche Strahlenpilzvergiftung.

Der verheiratete Arbeiter Heinrich Götz von Wiesthal bei Rothenbuch erkrankte dieser Tage an einer Entzündung der Mundhöhle und wurde in das Luitpoldkrankenhaus Würzburg eingeliefert, wo eine Strahlenpilzvergiftung festgestellt wurde. Trotz der ärztlichen Anstrengungen konnte der bedauernswerte Mann nicht mehr gerettet werden. Die Angewohnheit, bei Verrichtung von Feldarbeiten ständig einen Grashalm in den Mund zu nehmen, hat Götz das Leben gekostet. (Nürnberger Zeitung 6. 7. 32.)

Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde

Nr. 2
3. Auflage

Merkblätter

1932

der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt und der Hessischen Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung

Bearbeitet von F. Kallenbach und Dr. med. L. Welsmann

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 ungefähr 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 Leichtsinn 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 (Hessische Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung).

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 Aushang 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.

Nr. 3 2. Auflage **1932**

Einige allgemeine Merkregeln für die Pilzzeit.

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

2. Allgemeine Merkregeln 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.

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 (Hessische Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung).

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 Röhrchen 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 großenteils 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 ungefähr 90% Wasser und sind leicht verderblich.

11. Die Fruchtschicht auf der Hutunterseite (Blätter, Röhrchen 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. — Vorsicht auch beim Genuß roher Pilze (Pilz-Salat u. dgl.).

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 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.

---

*) 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.

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 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 vollständiger Quellenangabe gebeten.

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt
Hessische Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung.

Fernruf 4755.

Pilzberatungsstelle zu Hersfeld.

Unser Mitglied, Herr Bruno Schulze-Eberhard, hat in Hersfeld eine Pilzberatungsstelle errichtet. Veranlaßt durch die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde hat ihm der Magistrat ein Klassenzimmer in der städtischen Haushaltungsschule (Lutherstraße) unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Jeden Montag von 3—5 Uhr finden dort kostenlose Pilzberatungsstunden statt. Dem Magistrat der Stadt Hersfeld sei der verbindlichste Dank ausgesprochen für sein liebenswürdiges Entgegenkommen, wie auch Herrn Schulze-Eberhard für seine uneigennützige Aufklärungsarbeit.

Eine Bitte!

Unsere Mitglieder und Leser werden gebeten, bei Publikationen in anderen Zeitschriften, in den Tageszeitungen usw. bei Benutzung unserer Veröffentlichungen auch die genaue Quellenangabe anzuführen: „Zeitschrift für Pilzkunde, Darmstadt, Organ der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde und der Hessischen Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung."

Pilzbestimmungsstellen eingegangen.

Weil der Magistrat nicht 200 Mark aufwendet.

Wie wir erfahren, werden in diesem Jahre die Pilzbestimmungsstellen, deren Leiter Konrektor E. Gramberg, Tiergartenstraße 27a, und Rektor Dr. W. Neuhoff, Unterhaberberg 93b, waren, nicht wieder eröffnet. Die Unterhaltung dieser beiden Beratungsstellen geschah bisher vom Wohlfahrtsamt und erforderte nur einen Kostenaufwand von 200 RM. Den beiden genannten Leitern ist kürzlich vom Magistrat eine Mitteilung zugegangen, daß

die Stadt wegen Mangels an Mitteln die Pilzbestimmungsstellen in diesem Jahr nicht aufrechterhalten könne.

Dieser Entschluß ist überaus bedauerlich. Gerade in der Zeit der wirtschaftlichen Not ist manche Familie bemüht, durch Pilzgerichte den oft sehr knapp bestellten Mittagstisch etwas zu bereichern. Die ständig zunehmende Inanspruchnahme der Beratungsstellen durch die Bevölkerung beweist, daß die Verwertung von Pilzen für den Haushalt immer größeren Umfang annimmt. Pilzvergiftungen sind noch in jedem Jahr vorgekommen, und die Leiter der Beratungsstellen haben oft genug feststellen müssen, daß die Ratsuchenden gefährliche Giftpilze als eßbar angesehen haben.

Durch den Fortfall der Bestimmungsstellen wird die Gefahr der Pilzvergiftungen erheblich erhöht. Der Magistrat sollte deshalb in Erwägung ziehen, ob nicht doch die erforderlichen 200 RM. aufzubringen sind! (Königsberger Zeitung 4. 8. 1932.)

Ein Serum gegen Pilzvergiftung?

Ein bekannter französischer Arzt aus Clermont-Ferrand, Professor Henry Limousin, der acht Jahre lang Leiter des Laboratoriums im Pariser Pasteur-Institut war, hat kürzlich ein Serum erfunden, das vollständige und rasche Heilung von Pilzvergiftungen ermöglichen soll. Bei seinen Forschungen ist Professor Limousin von der Wahrnehmung ausgegangen, daß Hasen gegen Pilzvergiftungen immun sind. Das von Professor Limousin erfundene Heilmittel, das kürzlich bei drei schweren Fällen von Pilzvergiftung erfolgreich angewandt wurde, besteht im wesentlichen aus einer Mischung von Hasenhirn und Hasenmagen. (Hamburger Fremdenblatt 6. 8. 1932.)

Anfragen unserer Mitglieder.

Grüner Knollenblätterpilz (Amanita phalloides)

in größeren Mengen ganz frisch gesucht. Behringwerke, Marburg a. d. Lahn.

Reife Sporen der Perigord-Trüffel gesucht!

Mitteilungen und Zusendung erbittet die

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.

Im September 1932 wohne ich bei Herrn Lehrer Halbauer in Lobeda bei Jena.

Knauth, Dresden.

Reife Riesenboviste gesucht

Institut für Kolloidforschung Frankfurt a. Main S 10.

Neue Literatur und Besprechungen.

Blagaic, K., Gljive Naših Krajeva, Pilze unserer Heimat, 272 Seiten. 95 Tafeln in Vierfarbendruck. Zagreb. 1931.

Ein gutes kroatisches Pilzbuch!

Villinger, W., 32 farbige Pilzlichtbilder, in „Dia", Heft 6, 1932. Redaktion von Otto Zimmermann, Verlag Gg. Westermann, Braunschweig, 1932, mit erläuterndem Text. 6.50 RM.

Eine außerordentlich anerkennenswerte und preiswerte Leistung gerade für unsere arme Zeit!

Witt, Wilhelm, Das neue Champignonbuch, 92 S., 91 Abb., Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt a. d. Oder. 1932. 3 RM.

Aus jahrzehntelanger praktischer Erfahrung hervorgegangen!

Zschau, Hand- und Kochbuch für die Verwertung, Zubereitung und Konservierung der Pilze. 48 Seiten. E. Pahl, Verlag für angewandte Lebenspflege, Dresden, 1932. 1.20 RM.

Wir behalten uns vor, bei Notwendigkeit auf die einzelnen Werke noch eingehender zurückzukommen.

ZOBODAT - 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):

Artikel/Article: Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde 76-80