

Verdächtiger Laurich, verdächtige Stockmorchel, – *Helvella suspecta*, Kr.-lz.*Bezeichnung.*

Ein Faltenschwamm mit einem unregelmäßigen, aufgeblähten, zellig-eckigen, zwei- bis dreilappigen Hute; mit unregelmäßig zurückgeschlagenen, oft auch eingerollten, welligen, geschlängelt-zelligen Lappen, mit gerundet-stumpfen, gedrängten, krausen, kastanien-braunen Rippen; mit unregelmäßigen, tiefen, oft sehr schmalen oder geschlossenen, grubigen Feldern; mit einem hohlen, unregelmäßig flachgedrückten, gefurcht-grubigen, selten gerippten, an der Spitze unregelmäßig erweiterten oder ästigen, schmutzig-fleischfarbenen, später bereiften Strunke.

Helv. pileo irregulari, inflato, celluloso-angulato, bi-rarius trilobo; *lobis* irregulariter deflexis, plerumque inflexis, undulatis, gyroso-cellulosis; *costis* rotundato-obtusis, confertis, crispis, fusco-castaneis; *areolis* irregularibus, profundis, plerumque angustissimis vel clausis, lacunosis; *stipite* cavo, irregulariter compresso, sulcato, lacunoso, rarius costato, apice irregulariter expanso vel ramoso, carneo-livido, dein pruinoso.

Beschreibung.

Der ganze Pilz erreicht 2 bis 4 Zoll Höhe und Dicke. Der Strunk wird 2 bis 2½ Zoll hoch und bis 1 Zoll dick; ist unregelmäßig, meist schief, unten dünner als oben, hohl, und zellig stets flach gedrückt, grubig, gefurcht oder rippig. Die Gruben finden sich mehr nach oben, und dehnen sich dann nach der Verästelung oder der Ausbreitung des Strunkes in den Hut; die Furchen aber sind schmal, tief, oft in die Strunkhöhle oder in deren Zellen dringend, hin- und hergebogen und meist nur einige Linien, selten ½ Zoll lang. Die Rippen liegen dann zwischen diesen Furchen, entsprechen in ihren Biegungen dem Laufe der Furchen, sind oft 1 Linie breit, abgerundet und nicht lange vereinzelt, sondern schnell sich vereinigend. Der Strunk ist fleischfarben, früher glatt, später mit einem zarten bläulichen oder schmutzigen Reife bedeckt, welcher sehr zart-körnig ist, und dem Strunke im Alter ein eigenes Ansehn gibt. Oben erweitert sich der Strunk, und verästelt sich oft bei seinem Uebergang in den Hut. Die Strunksubstanz ist fleischig, zärter und feuchter als bei der ihr verwandten Speiselorchel (*Helv. esculenta*). An den Stellen, wo der Strunk gebrochen wurde, zeigt sich oft nach wenigen Stunden ein filziges, weißliches Gewebe, welches, genauer betrachtet, aus geraden, kurzen, weißlichen, hellen Härchen zu bestehen scheint.

Der Hut entsteht, wie erwähnt, aus der vielfachen Erweiterung des Strunkes und besitzt ganz dieselbe Struktur. Seine Oberfläche ist mit dem braunen Fruchtlager bedeckt, welches alle Rippen, Felder, Zellen und Lappen vollkommen überzieht, und aus zarten, cylindrischen Schläuchen besteht, welche elliptische Sporen besitzen (fig. 6. a. b.). Die äußerst gedrängten, geschlängelten und vielfach ästigen Rippen erteilen dieser Art ein ganz eigenartiges, krauses Ansehen. Bei den jungen und kleinen (oft nur 1 bis 2 Zoll großen) Exemplaren sind die Rippen äußerst

gedrängt, bei den älteren sind aber deren nicht weniger, sondern sie haben an Durchmesser ebenso zugenommen, wie die Furchen im Lichten. Die Unterfläche des Hutes ist sehr schön weiß, oft ins Gelbliche spielend, sehr feinkörnig bestäubt. Auch in Hinsicht der Größe varirt diese Art sehr; sie erreicht oft 3 Zoll Höhe, und ebensoviel, oft 4 Zoll Breite; wird jedoch nie so groß wie der Riesen-Laurich (*Helv. Gigas*), von welchem sie sich über dies durch Form, Substanz, Hut, Lappen und Falten, vor allen aber durch den kurzen, schmutzig gefärbten Strunk unterscheidet.

Die ganze Pilzsubstanz aber ist wässerig und etwas fester, als die sehr verwandten Arten. Der Geschmack ist anfangs morchelartig, später süß, widerlich.

Sie wächst in hohen Tannen- und Fichtenwäldern, seltener unter niederem Gebüsch im Frühjahr bei Příbram, Dobřisch.

Ich nannte sie die verdächtige Lorchel, wegen eines Unglücksfalles, der dem Genusse derselben zugeschrieben wurde, und den ich hier mittheile. Maria Lebsky, das Weib eines Kohlenbrenners in dem Orte Obečnitz auf der fürstl. Colloredo'schen Herrschaft Dobřisch, 32 Jahre alt, sammelte am 6. Mai 1829 während der Abwesenheit ihres Mannes im Walde die besagte, in jener Gegend häufig vorkommende Schwammart, und brachte sie gleich nach ihrer Zuhausekunft in einen eisernen Dreifuß mit Wasser zum Kochen, wozu sie in Ermangelung von Mehl und Fett etwas Erdäpfelmehl und Milch beimischte, und wiederholt aufkochte. Von Hunger getrieben, verzehrten die Mutter und ihre 4 Kinder dieses Gericht und nichts außer demselben. Einige Stunden nach dem Genusse fühlte die ganze Familie unerträglich heftige, reißennde Unterleibschmerzen, Erbrechen, wozu in der folgenden Nacht noch anhaltende Convulsionen und Bewusstlosigkeit kamen. Am 9. früh um 5 Uhr wurde der Wundarzt P. aus Příbram geholt, welcher sich vergebens bemühte, Hülfe zu schaffen. Der siebenjährige Sohn starb Mittags 12 Uhr, die 32 Jahre alte Mutter abends um 7 Uhr. Die Convulsionen und Schmerzen der zehnjährigen Tochter ließen nach, und das Bewußtseyn kehrte wieder; die jüngsten zwei Töchter von 3 und 2 Jahren waren weniger heftig ergriffen, und wurden früher frei von allen Beschwerden.

Die vom M. D. Bretfeld mit Assistenz des Wundarztes N. am 9. d. M. gepflogene gerichtliche Leichenöffnung zeigte keine sehr auffallende Erscheinungen, wenigstens kommen keine in dem mir vorliegenden Obduktionsprotokolle vor. Im Leichname des Sohnes war die Fäulniß nicht weit vorgerückt; die Mundlefzen, das äußere Ohr, die Nägel der Finger und der Unterleib waren mehr weniger blau; dieser überdies aufgetrieben, die Fingergelenke aber hellroth, die Farbe der übrigen Haut natürlich; das Fett unter der Haut grüngelblich, die Bauchmuskeln smaltenblau; der Magen und Darmkanal von Luft ausgedehnt, ohne Spuren von Entzündung; die Leber sowohl an der Oberfläche, als in der Substanz gelbröthlich; die Milz blutvoll und stellenweise sehr mürbe, Lunge und Herz sollen nichts Abweichendes gezeigt haben; das Blut

war überall sehr dunkel; die Blutgefäße des Gehirns enthielten dunkles Blut. — Im Leichname der Mutter: eine gelbliche Gesichtsfarbe, Mundlefen, Ohren, Bauch bläulich. Die Bauchdecken, das Fett, die Muskeln wie beim Sohne. Die Leber erschien gelb, die Gallenblase enthielt eine Menge kleine Gallensteine. Die übrigen Erscheinungen sollen alle denen im Leichname des Sohnes gleich gewesen seyn.

Da diese Familie keine andern Nahrungsmittel an diesem Tage zu sich genommen hatte, als diese eine Art von Schwämmen (denn die ungewöhnlich lange andauernde kalte Witterung, besonders zur Nachtzeit, hatte bis dahin in der Gegend noch keinen andern eßbaren Frühlingsschwamm aufkommen lassen), — da die Zuthaten und das Gefäß, in welchem die Zubereitung geschah, bei der gerichtlich medizinischen Untersuchung unverdächtig sich zeigten, und die Zufälle heftiger Erkrankung einer früher gesund gewesenen ganzen Familie flugs auf den Genuß jener Speise folgte: so wurde auf die giftige Natur jenes Schwammes geschlossen, welche noch durch die Bemerkung der Bewohner jenes Ortes bestätigt wird, daß die in Rede stehende Stockmorchel erst dann genießbar sey, und sowohl im Orte als in der ganzen Umgegend nur dann ohne alle üble Folgen häufig genossen werde, wenn der Schwamm zuerst mit Wasser abgekocht oder wenigstens mit kochendem Wasser gebrüht, dieses dann weggegossen, der Schwamm rein gewaschen, zerschnitten, auf Butter und Fett gut gedünstet, oder mit Fleischbrühe oder endlich mit Wasser und Mehleinbrenn abermals gekocht wird. Dieser Glaube des Volkes ist nicht ohne Grund, und beruht gewiß auf traurigen Erfahrungen, die dasselbe bestimmten fast mit allen Schwämmen auf diese Art zu verfahren.

Aus dieser Beschreibung wären folgende Unterschiede von *Helvella esculenta* hervorzuheben:

1. Hut und Stiel zeigen geschlängelte, hin- und hergebogene Furchen und Rippen, die der Art ein krauses Aussehen verleihen.
2. Die Substanz des ganzen Pilzes ist feuchter, fast wässerig.
3. Der Geschmack ist nur anfangs morchelartig, später süß, widerlich.
4. Die Art findet sich unter Tannen und Fichten.

Helvella esculenta kommt bekanntlich im Kiefernwalde, besonders gern unter Brombeersträuchern vor, soll aber auch schon unter Fichten*) gefunden worden sein. Ob es dann aber nicht jene *suspecta* war? Oder ob nicht Vertreter dieser verdächtigen Art dabeistanden, die mit eingesammelt, gegessen wurden und das Unheil verschuldeten?

Nein! werden vielleicht die meisten Leser sagen, die meinen Ausführungen bis dahin geduldig gefolgt sind, diese *suspecta* war es gewiß nicht, sondern die echte *esculenta*, die die Unglücksfälle im Gefolge hatte.

Für diese Leser gilt meine zweite, jetzt folgende Antwort, die ich nach langer Beobachtung und Erfahrung in unserem Verein schon öfters

*) Siehe die Arbeit von Kallenbach in diesem Heft!

ausgesprochen habe und die vielleicht des Rätsels Lösung bringen kann, sie lautet:

Die Frühjahrsorchel ist kein Giftpilz, ihr Genuß kann aber gefährlich werden, wenn darauf gewisse Speisen oder Getränke folgen, mit denen die Orcheln sich nicht vertragen!

Dann entstehen unheilvolle Komplikationen, die Vergiftungserscheinungen gleichen. Welche Getränke und Speisen hierher gehören, ist freilich noch nicht sicher bestimmt, kann aber durch sorgfältige Beobachtung und gewissenhafte Nachforschung in vielen Fällen festgestellt werden. So ist z. B. in einem neueren „Vergiftungsfall“ bekannt geworden, daß in einer Familie, die schon seit Jahren Orchelgerichte genossen hatte, auf einmal einige Personen erkrankten, da sie auf das Orchelessen Wasser getrunken hatten! Die andern aber, die das Getränk mieden, verspürten keinerlei üble Folgen; ihre anscheinende „natürliche Immunität“ findet also eine ganz natürliche Erklärung. Wenn man bedenkt, daß alle Pilze mehr oder weniger schwer verdaulich sind und stundenlang in den Verdauungswegen verbleiben, so ist es einleuchtend, daß noch nach Stunden ein falscher Trunk, eine verkehrte Speise den Orchelgenuß zu einer Quelle schrecklicher Qualen machen kann.

Kommen ähnliche Erscheinungen nicht auch bei anderen Lebensmitteln vor? Ist es nicht allgemein bekannt, daß man auf frische Kirschen und andres Obst kein Wasser oder Bier trinken darf? Lesen wir nicht in jedem Jahre von Todesfällen, die durch solche Unachtsamkeit oder sorglose Unwissenheit verursacht worden sind? Kein Mensch wird aber in einem solchen Falle auch nur daran denken, zu behaupten, die Kirschen usw. wären giftig*).

Was wäre also nun zu tun, um „Orchelvergiftungen“ zu vermeiden?

1. Die seither schon geübten Maßnahmen wende man vorsichtshalber weiter an: Die Orcheln gut abtrocknen lassen, Kochwasser weg-schütten usw.
2. Allzu ängstliche Gemüter mögen sich den Genuß der Orcheln versagen.
3. Wer weiter „auf eigne Verantwortung“ Orcheln essen will, hüte sich vor allen Dingen, danach kalte Getränke oder stark wässrige Speisen zu nehmen.

Alle stillen Beobachter aber werden gebeten, bei „Orchelvergiftungen“ nach Möglichkeit festzustellen, was in der Latenzzeit, d. h. bis zum Auftreten der Vergiftungserscheinungen, noch getrunken und gegessen wurde.

Wenn man die zahlreichen Marktberichte durchsieht, die unsere Z. f. P. alljährlich bringt, und man liest, daß in manchen Städten die Orcheln zentnerweise verkauft werden, so muß man sich wundern, daß, wie in den Berichten betont wird, keine Vergiftungen vorgekommen sind. Es kann also doch nicht so schlimm mit der Helvellasäure bestellt sein!

*) Neuere Untersuchungen und Erklärungen dieser Erscheinungen hat Privatdozent Dr. Heupke in der „Umschau“ vom 23. Juni 1935, Heft 26, veröffentlicht unter der Überschrift: „Darf man Obst und Wasser zusammen genießen?“

Wenn sie bei manchen Menschen hämolytisch gewirkt haben soll, so dürfte hier wohl eine besondere Beschaffenheit des Blutes schuld gewesen sein. Daß in Konservenfabriken nicht nur die Lorcheldünste, sondern auch die Kochdünste der Steinpilze und Pfifferlinge schädlich wirken (Z. f. P. 1931, S. 67) ist eine sehr interessante Tatsache, die uns zu denken geben sollte, wenn wir die Lorchel zum Giftpilz erklären. Mir persönlich sind auch Fälle bekannt, wo Pfifferlinge, frisch aus dem Walde zubereitet, schlimme Gesundheitsstörungen verursachten. Es gibt eben gar viele bemitleidenswerte Menschen, die manche Speisen meiden müssen, meist auch die Pilzgerichte. Der Volksmund aber sagt:

Ein guter Magen kann alles vertragen!

Nachtrag.

Von Dr. Welsmann, Pelkum b. Hamm (Westfalen).

Zu den Ausführungen von Villinger ist folgendes zu sagen:

1. Wenn sämtliche Mitglieder des Offenbacher Vereins seit langen Jahren Lorcheln mit dem Brühwasser ohne Schaden genießen konnten, so ist das ein Beweis dafür, daß die Lorchel in jener Gegend keinen oder keinen besonderen Giftgehalt hat. Die Tatsache, daß der Giftgehalt der Pilze nach Standort, Jahreszeit, vielleicht sogar nach Tageszeit wechselt, ist schon von Kobert pharmakologisch bewiesen. In meinen Veröffentlichungen habe ich häufig gerade hierauf hingewiesen. Über die Ursachen des Giftwechsels, den wir auch von vielen Arzneipflanzen, z. B. *Digitalis purpurea* usw., kennen, ist bisher nichts bekannt. Die Tatsache steht fest.

2. Daß die in dem Brühwasser enthaltene Helvellasäure besonders giftig ist, ist durch zahlreiche Beobachtungen beim Menschen und auch durch Tierversuche bewiesen. Daß aber auch nach Abkochen der Lorchel und Weggießen des Brühwassers schwere und sogar tödliche Vergiftungen auftreten können, zeigen Umbers und meine Veröffentlichungen.

3. Die Vergiftungen treten besonders schwer auf, auch bei Leuten, die Lorcheln bis dahin ohne Schaden genießen konnten, wenn mehrere Gerichte dieses Pilzes in kurzen Abständen gegessen wurden. Das beweist wieder besonders der genaue Bericht aus Schlesien in dieser Nummer. Sogar tödliche Vergiftungen sind in solchen Fällen nicht selten. Ob durch dauernden Genuß von Lorcheln eine Immunität erworben werden kann, ist zum mindesten fraglich.

4. Es wird von Pilzfreunden oft behauptet, daß sie andere giftige Pilze ohne Schaden essen könnten, weil sie bestimmte Speisen, z. B. Fleisch oder das Trinken von Wasser und Alkohol nach einer Pilzmahlzeit meiden. Im allgemeinen warnt man vor Wassertrinken unmittelbar nach Obstgenuß und wird es auch am besten nach Pilzgenuß vermeiden. Unter keinen Umständen dürfen Pilze, die heute allgemein als giftig bezeichnet werden und deren Genuß wir bekämpfen, als harmlos hingestellt werden, nur weil nicht in jedem Falle nach ihrem Genuß Vergiftungserscheinungen auftraten. Wir können nur jedem sagen: „Hüte

dich vor Lorchelgenuß!“ Villingers Artikel schließt mit den Worten des Volksmundes: „Ein guter Magen kann alles vertragen.“ In dieser Verallgemeinerung ist der Satz bestimmt falsch. Und wer weiß, ob er einen guten Magen hat? Die Ärzte hüten sich sehr, dies von einem Menschen zu behaupten. So wertvoll die Beobachtung Villingers für die Erforschung der Pilzvergiftungen sind — und wir bitten um Zusendung ähnlicher Beobachtungen — vor einer Verallgemeinerung müssen wir uns hüten.

Vorsicht bei Meldungen von Pilzvergiftungen.

Von Dr. L. Welsmann, Pelkum bei Hamm (Westfalen).

In jedem Jahre erscheinen vom Beginn des Frühlings an in den Tageszeitungen zahlreiche Meldungen von Pilzvergiftungen, meistens mit zahlreichen Todesfällen. So wertvoll diese Nachrichten für uns sind, so dürfen wir doch nicht vergessen, daß viele von ihnen ungenau oder sogar sensationell aufgebauscht sind und wir sie kritisch untersuchen müssen. Die Gefahr der Pilzvergiftungen ist bei der Bevölkerung ziemlich allgemein bekannt, und man ist geneigt, jede Erkrankung nach Genuß von Pilzen auf diese zurückzuführen. Bei der Schilderung der Pilzvergiftungen von 1930 Z. f. P. 1931/5 habe ich drei Fälle mit 15 Todesfällen ausgeschieden, weil sie sich nur auf Zeitungsnachrichten stützten und alle Anfragen unbeantwortet geblieben waren.

Vor mehreren Jahren erhielt ich gelegentlich eines Aufenthalts in Karlsbad die Nachricht, daß in der Nähe von Danzig mehrere Menschen an Pilzvergiftung gestorben seien. Ich bat einen Herrn aus Danzig, mit dem ich den Fall in Karlsbad besprach, sich später zu Hause nach der Richtigkeit dieser Angaben zu erkundigen. Kurze Zeit später erhielt ich von ihm eine Zeitungsmeldung, in der die ganze Nachricht widerrufen wurde. Die Mitteilung von dieser Pilzvergiftung ist in unserer Zeitschrift von Gramberg veröffentlicht worden; sie war also selbst in dem benachbarten Königsberg nicht widerrufen.

In dem Bericht über Pilzvergiftungen von Thellung in der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde 1936/2 wird über einen angeblichen Fall von Vergiftung durch Fliegenpilze berichtet. Der Meldung liegt folgende Tatsache zugrunde: Am 17. 10. 34 wurden zwei Knaben im Alter von 4 und 5 Jahren, die am Tage vorher die elterliche Wohnung verlassen hatten, in einem Walde bei Neuruppin eng verschlungen wie schlafend tot aufgefunden. In ihrer Nähe und im Munde des einen Knaben fand man Fliegenpilze (*Amanita muscaria*). Bei der Sektion der Knaben konnte die Todesursache nicht festgestellt werden. Äußere Verletzungen waren nicht vorhanden. Auch die Untersuchung des Mageninhaltes usw. im Institut für gerichtliche und soziale Medizin der Universität Berlin war gänzlich negativ. Das Institut teilte mit: „Durch die mikroskopische und botanische Untersuchung haben sich nur bei dem Kinde D. im Munde sichere Anhaltspunkte für den Genuß von Fliegenpilz feststellen lassen, wenn es auch nach den polizeilichen Ermittlungen sehr wahrscheinlich ist, daß

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1936

Band/Volume: [15_1936](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Verdächtiger Laurich, verdächtige Stockmorchel, - Helvella suspecta, Kr-lz. 25-30](#)