

Pilzmarkt geradezu beherrschenden Mengen, dann bis tief in den November hinein, während die Hauptzeit des Steinpilzes der Monat September war. Beide Arten stammten zumeist aus dem unserem Freistaat Danzig angrenzenden Pommerellen (Polen), und zwar nach einer Mitteilung des Statistischen Landesamtes der Freien Stadt kamen von dort etwas über 500 Pfund herein. Hinzu kommen ferner als Marktpilze noch Blutreizker, echter Champignon, etwas gelber Ziegenbart (*Clavaria flava* Schöff.), im Oktober schließlich der Grünling (*Tricholoma equestre* L.) in stattlichen Mengen; diese alle, im ganzen etwa 300 Pfund, aus dem Freistaatgebiet. Hiernach war der Danziger Wochenmarkt in diesem Jahre in der Innenstadt mit rund 800 Pfund Pilzen belegt, außerdem in den Vorstädten etwa mit der gleichen Menge schätzungsweise. Angebot von Speisepilzen in den Lebensmittelgeschäften ist hier nicht bekannt geworden. Nach Möglichkeit wurden alle zum Kauf angebotenen Pilzmengen kontrolliert, in einzelnen Fällen beanstandet und beseitigt, weil verdorben.

Erfreulich umfangreich war daneben die private Sammeltätigkeit hier. Zahlreiche Pilzproben wurden dem Leiter der Beratungsstelle schon vom Mai ab in seiner Wohnung vorgelegt, die meisten dann vom August bis Mitte November an der amtlichen Beratungsstelle in der großen Markthalle im Mittelpunkt der Stadt, hier an jedem Montag, Mittwoch und Sonnabend — im ganzen waren es 250 Proben. Die hierbei gern von den Fragestellern zurückgelassenen Proben wurden zu kleinen Pilzausstellungen zusammengelegt zwecks Unterweisung kleiner Gruppen von anderen Marktbesuchern ebenda. Diese Unterweisungen in der Markthalle suchte man gern auf, zumal dort als weiteres Anschauungsmaterial dauernd ausgehängt bzw. aufgestellt sind die bekannte Wandtafel mit dem Bilde des Knollenblätterpilzes (Kallenbach), ferner aus Grambergs „Pilze der Heimat“ zwölf große Bilder unserer gangbarsten Speisepilze sowie auch gute plastische Nachbildungen des echten Champignons und des Knollenblätterpilzes.

(Fortsetzung folgt.)

Eine schlimme Pilzvergiftung.

Von Dr. Sigl, Murnau.

In der Wochenschrift „Altöttinger Liebfrauenbote“ vom 13. Dezember 1936 findet man eine Erzählung: „Meine Reise in die Ewigkeit“, geschrieben von einem Herrn Pfarrer Stemmer, der diese wahre Geschichte an sich selbst erlebt hat. Den Anlaß zu diesem Erlebnis gab eine schlimme Pilzvergiftung, deren Schilderung von großem Interesse für die Leser der Z. f. P. sein dürfte.

Herr Pfarrer Stemmer (49 Jahre), schreibt wörtlich: „Es war am 30. September 1936 mittags. Das Essen stand auf dem Tisch, Schwammerl und Knödel, die Leibspeise eines jeden echten Oberbayern. Im vergangenen Sommer hatte es wegen des schlechten Wetters nicht viel Schwammerl gegeben, und Ende September sind sie schon immer rar gewesen. Es waren auch heute beim Mittagstisch keine Steinpilze,

sondern gewöhnliche Ware: Rehlinge, Reizker, Perlpilze und einige Waldchampignons. Eigenartig. Schon als ich die Schwämme suchte, mußte ich immer an eine Vergiftung denken, und jetzt, da ich sie aß, kam mir wieder dieser Gedanke. Wie oft hatte ich diese Art von Schwämmen schon gegessen und sie hatten mir noch nie geschadet. Freilich die alten Champignons hatten mir von Anfang an nicht gefallen; aber der Champignon ist doch ein guter Speisepilz. Allerdings hat er schon viele Menschenleben auf dem Gewissen, weil unerfahrene Schwammerlsucher schon oft statt seiner den sehr giftigen Knollenblätterpilz genommen haben. Doch da konnte ich sicher sein. Das untrügliche Kennzeichen des Champignons, die schokoladefarbigigen Lamellen, waren bei den von mir gesuchten Exemplaren schon ganz dunkel, fast schwarz, gewesen. — Den Giftreizker mit seiner weißen Milch wußte ich ebenfalls gut zu unterscheiden von dem echten Reizker mit der orangefarbigigen Milch und bei den Rehlingen und Perlpilzen hielt ich eine Verwechslung mit giftigen Pilzen nicht gut möglich. Ich hatte noch nie etwas davon gehört, daß es auch bei dem eßbaren Perlpilz einen giftigen Doppelgänger gibt, und noch weniger wußte ich, daß ich von diesem Giftpilz fünf Prachtstücke gesammelt hatte. Sie hatten sogar in unkluger Weise das Wohlgefallen meiner Haushälterin gefunden, weil sie sich vor den übrigen Pilzen durch ihr kerniges, schneeweißes Fleisch auszeichneten. Dieser giftige Doppelgänger des Perlpilzes ist der Königspilz, eine Abart des Fliegenpilzes, der in seiner Jugend, namentlich bei naßkaltem Wetter, die Oberflächenfärbung seines Hutes vom Rötlichen in Dunkelbraun ändern kann und dann dem jungen Perlpilz gleichsieht wie ein Ei dem andern. Bei älteren Pilzen verschwindet diese Ähnlichkeit wieder, so daß später eine Verwechslung nicht gut möglich ist. Also nur fünf ganz kleine, giftige Pilze waren unter einer großen Menge harmloser Pilze, und sie verrieten nicht im geringsten, daß sie schlimme Absichten hatten. Der Geruch und der Geschmack der Schwammerlsuppe war ausgezeichnet. Sie schmeckte uns sehr gut. Nur einer war da, der sich nicht täuschen ließ, mein Hund, der Minko. Ich fischte ihm einige Knödelbrocken aus der Suppe. Sonst nimmt er sie gern, heute ließ er sie liegen. Nach dem Tischgebet ging ich zur Wasserleitung, um mir die Hände zu waschen. Schon begann das Gift zu wirken. Ich wurde schwindelig und wankte. Ich fragte meine Haushälterin, ob sie auch schwindelig sei. Sie hatte sich gerade gebückt, um die liegengebliebenen Knödelbrocken aufzuheben, da sah ich, daß sie sich einhalten mußte, um nicht zu stürzen. ‚Gehen Sie ins Bett‘, sprach ich, ‚ich glaube, wir haben uns vergiftet.‘ Da ich aber noch immer nicht an eine eigentliche Vergiftung dachte, sondern das Schwindelgefühl für eine Nebenwirkung der alten Champignons hielt, schwankte ich die Stiege zu meinem Schlafzimmer empor. Ich wollte in den Spiegel schauen, um das charakteristische Zeichen der Vergiftungen, die weitgeöffneten Augenpupillen, zu sehen. Entweder konnte ich schon nicht mehr richtig sehen, oder es war schließlich doch die Erweiterung der

Pupillen noch nicht eingetreten, kurz, was ich sonst jedem anderen in diesem Falle geraten hätte, bei mir habe ich es nicht getan, ich habe kein Gegenmittel genommen, weder Schnaps noch Milch getrunken, ja, als ich einen Brechreiz empfand, habe ich ihn unterdrückt in dem Gedanken, es wäre schade um die guten Schwammerln, wenn sie schon so bald ihrem eigentlichen Zweck entzogen würden. Da ich sehr müde wurde, legte ich mich in meinem Wohnzimmer auf den Divan und verlor sofort das Bewußtsein. Es war ungefähr 12 Uhr. Meine Haushälterin hatte sich zu Bette begeben, war ebenfalls sofort ohnmächtig geworden, konnte sich aber noch rasch und reichlich erbrechen und war insofern besser daran als ich.

(Fortsetzung folgt.)

Meine Funde und Fundorte von *Exidia cartilaginea* Lll. et Neuh.

Von Studienprofessor i. R. A. Silbernagl, Gräfelfing/München.

Exidia cartilaginea, der knorpelige Drüsling, wurde erst in jüngster Zeit als eine neue Art von Gallertpilzen genau erforscht und 1935 unter obigem wissenschaftlichen Namen festgelegt. Sie ist zwar mehr von knorpeliger als sulziger Beschaffenheit, besitzt aber wie die meisten ihrer Artgenossinnen die seltsame Fähigkeit, durch Befeuchten bereits eingetrockneter Fruchtkörper die ursprüngliche Erscheinungsform in Haltung und Färbung immer wieder annehmen zu können. Mehr noch als ihre Tracht ist ihre Färbung mannigfaltig, oft eine ganze Skala von Tönen, anfangend beim durchsichtigen, durchscheinenden Weiß, fortlaufend über Bläulich und Gelblich zum Rostrot und endend beim düstersten Braun, so daß man manchmal für den Augenblick glaubt, eine neue Art vor sich zu haben*). Sie kommt nach bisher vorliegenden Meldungen, die sämtlich durch eingesandte Proben beglaubigt sind, hauptsächlich auf Birken vor, aber auch auf Linden und noch einigen anderen Laubholzarten. Über ihr Verbreitungsgebiet äußert sich Dr. Neuhoff: „Vorwiegend in Nordeuropa; in Mitteleuropa selten; im nördlichen Asien (Sibirien), wahrscheinlich auch in Nordamerika.“ Nach den Feststellungen desselben Forschers ist die Art in Ostpreußen mehrfach, in Süddeutschland dagegen bis jetzt nur einmal gefunden worden, und zwar von Maublanc in München-Nymphenburg. Auf welcher Holzart dieser Fund gestanden hat, ist nicht vermerkt.

Die Nähe des Maublancschen Fundortes veranlaßte mich, der Pilzforschung zuliebe auch einige Exkursionen durchzuführen. Zu diesem Zwecke wählte ich den unmittelbar an meinen Wohnsitz grenzenden Kreuzlinger Forst, ca. 550 m hoch, ein umfangreiches Waldgebiet im Westsüdwesten Münchens, in der Hauptsache Nadelwald, aber mit häufigen Einschlüssen von Eichen- und Hainbuchenbeständen oder

*) Die einzige erschöpfende Darstellung ihres gesamten Wesens, ihrer Geschichte, ihres Vorkommens und ihrer Bedeutung enthält das bedeutsame Lieferwerk „Die Pilze Mitteleuropas“, Band 2, in Wort und Bild, bearbeitet von Dr. W. Neuhoff, Königsberg.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1937

Band/Volume: [16_1937](#)

Autor(en)/Author(s): Sigl

Artikel/Article: [Eine schlimme Pilzvergiftung 54-56](#)