eingemachter Pilze für unsere minderbemittelten Volksgenossen sicherzustellen. Die Maßnahme der NSV. Recklinghausen bedeutet eine Tat! Wer macht sie nach?

Nun zum Schlusse! Ein arbeits-, aber auch erfolgreiches Pilzjahr liegt hinter uns. Manches ist erreicht. Doch bleibt auch noch manches zu tun übrig. Darum ergeht an alle Pilzsucher, -freunde und -forscher die Bitte, sich in gemeinsamer Arbeit zu vereinigen. Die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde wartet darauf!

Der falsche Perlpilz.

Von Hans Dambach, Würzburg.

Gar mancher wird wohl schon irgendwie einmal etwas von Vergiftungen durch den Perlpilz gehört haben. Worauf er sich vielleicht, genau wie ich bisher meistens, damit abfand, daß es sich wahrscheinlich nur um falsche Einbildung handelte, oder aber die Vergiftung wurde durch aus Unkenntnis zwischen die Perlpilze gekommene Pantherpilze hervorgerufen.

Ich wurde in diesem vergangenen Sommer durch zwei, wenn auch leichte Perlpilzvergiftungen, deren Hergang ich kurz schildern will, eines Besseren belehrt.

Am 18. 7. 37 war ich mit meinem Bruder im Guttenberger Wald auf Pilzjagd. Wir sammelten natürlich, wie es sich gehört, auch etwas für die Küche. Es war sehr trocken und deswegen die Ausbeute an Steinpilzen und anderen besonders bevorzugten Speisepilzen gar nicht groß, weshalb wir froh waren, so viele schöne Perlpilze (Amanita rubescens) zu finden. So bestand denn auch unsere Ausbeute zu vielleicht zwei Dritteln aus diesen.

Wir fanden unter anderen auch den grauen Wulstling (Amanita spissa) recht häufig in prächtigen Exemplaren, die wir allerdings nicht zu Speisezwecken sammelten, und zu unserer Freude auch einige Pantherpilze (Amanita pantherina). Von diesen beiden Wulstlingsarten wickelten wir uns mehrere Stücke schön säuberlich in Papier ein, um sie für einen kleinen Anschauungs-Unterricht auf dem „Schießplatz", einem Waldwirtshaus am Militärschießplatz, dem Treffpunkt vieler Schwammerlfreunde, mitzunehmen. Hier bietet sich nämlich fast immer Gelegenheit, wißbegierige Pilzsammler mit dem Perlpilz, der in unseren Wäldern alljährlich in großen Mengen vorkommt und wirklich wert ist, für die Küche gesammelt zu werden, bekannt zu machen. Dabei ist es fast unbedingt notwendig, daß man auch den Pantherpilz zur Hand hat, um die Leute zugleich auf die Gefahr einer Verwechslung mit diesem Giftpilz aufmerksam machen zu können.

Während unserer Sammeltätigkeit zeigte mir mein Bruder, der schon über ganz ansehnliche Pilzkenntnisse verfügt und in seinen Beobachtungen sehr gründlich ist, plötzlich einen etwas schmächtigen Perlpilz, der einen auffallend dunklen Hut hatte, der von verhältnismäßig kleinen, spitzen Hüllresten sehr regelmäßig und ganz dicht besetzt war. Ich sagte

ihm, daß dies weiter nichts zu bedeuten habe, es sei nur eine kleine, wahrscheinlich durch den Standort bedingte Abweichung von der gewöhnlichen Farbe und Form, die ich beim Perlpilz selbst schon mehrmals beobachtet hätte und wie man sie ja auch bei anderen Pilzen ab und zu findet. Ob er außer diesem einen noch mehr solcher Perlpilze fand, weiß ich nicht, diesen packte er jedenfalls mit in seinen Rucksack.

Auf dem „Schießplatz" angekommen, gesellte sich gleich ein Mann zu uns, der sich lebhaft für unsere Pilzschätze interessierte. Seine besondere Aufmerksamkeit galt den vielen Perlpilzen, über deren Brauchbarkeit er sich schon längst Aufklärung wünschte; ob sie eßbar wären usw.? Ich hielt ihm denn auch gleich an Hand der drei Wulstlinge: rubescens, pantherina und spissa, einen kleinen Vortrag über alles Wissenswerte, und als er es „kapiert" hatte, empfahl ich ihm wärmstens, nur ruhig den Perlpilz zu Speisezwecken zu sammeln, falls er sich sicher genug fühle, auch den Pantherpilz genau zu unterscheiden.

Als ich 14 Tage später zum erstenmal wieder zu meinem Bruder kam, empfing er mich gleich mit der Frage: wie mir die Pilze von neulich bekommen wären? „Prachtvoll sind uns die Perlpilze bekommen", sagte ich, „wie immer". Meine Frau hatte nämlich nur solche zum Pilzgemüse verwendet, da sie alle anderen trocknete. Der Perlpilz eignet sich ja bekanntlich nicht so recht zum Trocknen. Er könne dies nicht von sich sagen, meinte er. Bei ihm hätte sich ungefähr 2 Stunden nach dem Essen starkes Unwohlsein eingestellt, verbunden mit Magenschmerzen, erhöhtem Blutdruck und besonders Leberdrücken. Über dieselben Störungen klagte seine Frau, als er gegen Abend vom Geschäft nach Hause kam. Um sie nicht noch mehr zu erschrecken, verschwieg er ihr seine eigenen Beschwerden und versuchte sogar, ihr einzureden, daß sie sich die Vergiftung nur einbilde.

Glücklicherweise hatte sich der Zustand der beiden am Abend wieder so weit gebessert, daß sie außer absoluter Appetitlosigkeit keine großen Beschwerden mehr hatten. Am vierten Tag war wieder alles in Ordnung.

Mehrere Tage danach begegnete er zufällig dem Manne, der am Sonntag zuvor am „Schießplatz" bei uns war und der zufällig, wie sich erst jetzt herausstellte, in nächster Nähe meines Bruders wohnt. Zu seinem Schrecken erzählte ihm dieser, daß er gleich am Montag im Gramschatzer Wald Perlpilze gesammelt hätte, worauf die ganze Familie, nachdem die Pilze gegessen waren, mehr oder weniger starke Leibschmerzen bekam, die allerdings auch nach einigen Stunden wieder vergingen. Pantherpilze kämen nicht in Frage, sagte er gleich dazu. Ebenso keine anderen Pilze, außer einigen wenigen Pfifferlingen und Steinpilzen, die er aber sicher kennt. Die ganze Familie verfügt über gute Verdauungsorgane, und alle essen gerne und verhältnismäßig oft Pilze. Der Mann versicherte, ganz bestimmt zum ersten- und letztenmal Perlpilze gegessen zu haben.

Dies also erzählte mir mein Bruder, während ich kopfschüttelnd dastand und ein übers andere Mal „Unbegreiflich" murmelte. Die Sache

ging mir im Kopf herum und gab mir allerhand zu denken. Bis mir nach wiederum ungefähr 14 Tagen ein bekannter junger Mann gelegentlich eines Besuches eine Nummer des „Allg. Wegweisers“ überreichte mit den Worten: „Sie beschäftigen sich doch mit Pilzen, hier steht etwas, vielleicht interessiert es Sie“. Und ob es mich interessierte! Es war ein Aufsatz von Prof. Dr. E. Ulbrich-Berlin, betitelt: „Ein neuer gefährlicher Giftpilz unserer Wälder“. Hier beschreibt Ulbrich einen „falschen Perlpilz“ (Amanita pseudorubescens), den der im vorigen Jahr verstorbene Pilzforscher D. Herrfurth in Königsbrück i. S. schon seit Jahren beobachtete und durch Kostproben feststellte, daß der Pilz sehr giftig ist. Schon nach dem Genuß kleiner Proben erkrankte Herrfurth wiederholt schwer. Prof. Ulbrich selbst fand den Pilz in Norddeutschland in der weiteren Umgebung Berlins an mehreren Stellen. Er konnte Herrfurth noch kurz vor seinem Tode Proben davon vorlegen, wobei dieser ihm bestätigte, daß es sich um den tödlich giftigen „Falschen Perlpilz“ (Amanita pseudorubescens) handelte. Als ich den Artikel gelesen und die zwei beigefügten Bilder betrachtet hatte, ging mir blitzartig eine „Laterne“ auf: Ich dachte sofort an den Perlpilz, den mir mein Bruder seinerzeit im Wald gezeigt hatte, und erinnerte mich immer deutlicher, daß ich ähnliche Exemplare schon früher vereinzelt gefunden hatte. Ich hatte mir aber damals immer gedacht, was vielleicht jeder andere auch gedacht hätte: „Es gibt keinen andern.“ Nun war mir auch betreffs der beiden Vergiftungsfälle alles klar. Wahrscheinlich hatte auch der Pilzfreund vom „Schießplatz“ einen oder einige Stücke dieses Pilzes mitgesammelt, und nur dem Umstand, daß es vielleicht nur kleine Mengen waren, war es zu verdanken, daß die Vergiftungen so leicht abgingen.

Was nun? Auf jeden Fall beschloß ich, niemand mehr den Perlpilz zum Sammeln zu empfehlen. Ich zeigte auch schleunigst den in Frage kommenden Personen den Aufsatz im Wegweiser, auch auf die Gefahr hin, daß mein Ansehen als Pilzkenner etwas ins Wanken geraten könnte.

Ich will hier kurz das Wesentliche von Prof. Ulbrichs Beschreibung wörtlich wiedergeben: „Echter und falscher Perlpilz haben weißes, zartes Fleisch, das sich bei Druck und Verletzung rötlich verfärbt, geruchlos ist und milde schmeckt. Der Hut des echten Perlpilzes ist verwaschenhellbraun bis hellrosa und mit flachen, ungleich breiten und sehr unregelmäßig verteilten, hellen Tupfen besetzt. Der Hut des falschen Perlpilzes ist dagegen dunkelkastanienbraun und mit regelmäßig angeordneten, spitzen, kegelförmigen, braunen Tupfen. Der Stiel des echten Perlpilzes ist weiß und geht am Grunde ohne scharfe Grenze in die gleichfarbige Knolle über, wogegen der Stiel des falschen Perlpilzes mit einer bräunlichvioletten Atlaszeichnung versehen ist, die bis zu der kleinen, unregelmäßigen, bräunlich gefärbten Manschette reicht. Am Grunde geht der Stiel in die scharf abgesetzte und unten rötlichbraun gefärbte Knolle über, die unten meist stärker zugespitzt ist als beim echten Perlpilz, der eine schöne große und weiße Manschette besitzt. Beide Arten zeichnen

sich dadurch aus, daß sie besonders stark unter Madenfraß zu leiden haben, so daß es schwer fällt, madenfreie Perlpilze zu erhalten."

Die Veröffentlichung dieses Aufsatzes ist bestimmt sehr anerkennenswert und verdient den Dank aller Pilzfreunde. Nur fürchte ich, daß ihn sehr wenige gelesen haben, für die er wirklich von Wert ist. Solche wichtigen Sachen sollte man zuerst oder mindestens zu gleicher Zeit in der Zeitschrift für Pilzkunde veröffentlichen.

Ich habe inzwischen diesen pseudorubescens noch einige Male aufgefunden. Wir hatten hier in der Würzburger Umgebung im Oktober ganz wider Erwarten noch ein ganz hübsches Pilzwachstum. Es ist für den genauen Beobachter wirklich ein anderer Pilz. Es gäbe für den Fachmann noch einige feinere Unterscheidungsmerkmale zu nennen, die ich aber vorerst für mich behalten möchte, bis ich mir nach reicheren und noch genaueren Beobachtungen ein abschließendes Urteil erlauben darf.

Es ist sicher für die Pilzkunde sehr wertvoll, wenn jeder Pilzfreund in Zukunft die Augen nach diesem Pilz offenhält. Ich glaube bestimmt, daß er in anderen Gegenden Deutschlands auch vorkommt und bisher eben nur nicht gefunden wurde, weil man von seiner Existenz einfach gar nichts wußte. Ich stellte ihn bisher auf Lehm- und Kalkboden in Mischwäldern fest sowie in einem sandigen Kiefernwald mit einzelnen jungen Eichen. Hoffentlich bekommen wir 1938 ein besseres Pilzjahr, wie es 1937 war.

Wenn es auch dem Fortgeschrittenen in der Pilzkunde ein leichtes ist, den falschen vom echten Perlpilz genau zu unterscheiden, für den Anfänger wird es immer schwer, ja unmöglich sein, diese beiden voneinander zu trennen, so daß es vielleicht doch das Richtige wäre, sämtliche Amanita-Arten vom menschlichen Genuß auszuschließen. Besonders der Perlpilz wäre durch die leichte Verwechslungsmöglichkeit von den Pilzmärkten auszuschließen.

Wo wächst der Frühlingsellerling?
(März-Ellerling Camarophyllus marzuolus Fr.)

Von A. John, Elsterberg i. Vogtl.

Das nasse Vorfrühlingswetter läßt wahrscheinlich wieder eine reiche Ernte an den eßbaren und wohlschmeckenden Frühlings-Ellerlingen erwarten. März-Ellerling = Camarophyllus marzuolus wird dieser große und ergiebige Speisepilz in der Literatur genannt. Bei viel Feuchtigkeit und genügender Wärme wächst er im Frühling in großen Mengen und ist dann ein wahrer Massenpilz. So wurde er im April und Mai 1936 von einer Anzahl Elsterberger Pilzsucher des öfteren körbeweise eingetragen und bildete ein reichliches und vorzügliches Mittagessen. Ich sammle ihn seit zwölf Jahren, habe ihn aber niemals vor Anfang April gefunden. Drum scheint mir der Name Frühlings-Ellerling richtiger zu sein als die nur auf den Monat März deutende Bezeichnung.

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): Dambach Hans

Artikel/Article: Der falsche Perlpilz 102-105