

einer ganz anderen Gattung zuteilt. Immer wieder habe ich Pilze gefunden, die der umstrittenen Abbildung glichen wie ein Ei dem andern und sich, ob klein, ob groß, bei der Untersuchung als

**Frühlingsschüppling, *Pholiota praecox* (Pers.) Fr.**

erwiesen. Sogar der etwas befremdende violettliche Schein, den die Lamellen des Bildes zeigen und der wahrscheinlich Hauptursache der Stropharia-Deutungen gewesen ist, kann an den Lamellen junger Stücke vor Beginn der eigentlichen Braunfärbung festgestellt werden. Möge die neue Deutung nachgeprüft und die Tafel 184 bei einer Neuauflage des wertvollen Werkes richtig bezeichnet werden; sie ist in ihrer Naturtreue ein glänzendes Zeugnis für das Können und die „staunenswerte Peinlichkeit“ ihres Schöpfers, des Malers Albin Schmalfuß. (Schluß folgt.)

**Pilzvergiftungen im Gau Sachsen 1937.**

Von Franz Engel, Dresden.

Die R. A. G.-Schadenverhütung steht in enger Arbeitsgemeinschaft mit der D. G. f. P. Sie hat es sich zur Aufgabe gestellt, die Bevölkerung über Pilzfragen aufzuklären und sammelt Material über Pilzvergiftungen, das sie der D. G. f. P. zur Weiterverarbeitung übersendet. Folgende Fälle sind ihr im Jahre 1937 gemeldet worden:

1) 7. Juli: Am Vormittag sammelte eine Witwe mit ihrer 16-jährigen Tochter Pilze. Sie fanden nur Zigeuner, wie in Sachsen *Amanita rubescens* und verwandte Arten genannt werden.  $\frac{1}{2}$  Stunde nach der gemeinsamen Mahlzeit wurde der Mutter übel. Zu ihrem Glück erbrach sie den Mageninhalt. Bei der Tochter traten Vergiftungserscheinungen nach etwa einer Stunde auf. Beide wurden ins Krankenhaus gebracht. Besonders bei der Tochter, die sich nicht erbrochen hatte, zeigten sich schwere Nervenstörungen. Sie schrie und tobte. Nach Magenspülungen und Chloralhydrat-Einläufen besserte sich der Zustand rasch, und am dritten Tage konnten beide aus dem Krankenhaus entlassen werden. Die Herren Thienemann und John stellten einwandfrei fest, daß *Amanita pantherina* D. C. die Vergiftung verursacht hatte.

2) 7. Juli: Eine 40jährige Frau sammelte ungefähr 20 Waldchampignons, ebenfalls ein Name für alle *Amanita*-Arten, bewahrte sie in einem Kühlschrank und verzehrte sie am andern Tage mit ihrem Ehemann. Nach  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden traten Vergiftungserscheinungen auf: Schwindelgefühl, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall. Der Arzt ordnete Überführung ins Krankenhaus an. Die Frau war bei der Aufnahme klar, hatte aber Zuckungen in den Armen und unsichere Bewegungen. Beim Mann dagegen zeigten sich Benommenheit, Bewußtlosigkeit, unzusammenhängendes Reden, Toben und Beißen. Nach Magen- und Darmspülungen und Verabreichen von Kreislaufmitteln besserte sich der Zustand. Nach acht Tagen waren beide geheilt. Herr Thomas suchte den Fundort ab, einen

Garten mit einem kleinen Wäldchen aus Eichen und Fichten. Er fand nesterweise *Amanita rubescens* und *pantherina* im Verhältnis 1:1. Der Fall liegt klar.

3) 29. Juli: Zwei Frauen aßen je zwei Eßlöffel voll gebratener Pilze, die sie selbst gesammelt hatten. Nach 2—3 Stunden zeigten sich Vergiftungserscheinungen: Erbrechen, kalter Schweiß auf der Stirn, Schwindelgefühl, tränende Augen. Die eine Frau hatte die Krankheit nach drei Stunden überwunden, die andere nach viertägigem Aufenthalt im Krankenhaus. Es soll sich um den Knollenblätterpilz (!) gehandelt haben.

4) 10. August: Eine Frau schnitt in ein großes Gericht Kartoffelstücke und Möhren 8 Pilze, 6 Maronen und 2 kleine „Steinpilze“, die eine Bekannte auf einer Radfahrt am Waldwege gesammelt hatte. Die Mahlzeit wurde von dem Ehepaar und vier Kindern im Alter von  $1\frac{1}{4}$  bis 10 Jahren eingenommen. Dem Manne schmeckten die Pilzstücke bitter, und er entfernte sie von seinem Teller. Bei den fünf anderen Personen stellten sich nach zwei Stunden Erbrechen, Unwohlsein und leichte Temperaturerhöhung ein. Der herbeigerufene Arzt ordnete Krankenhausbehandlung an. Bei dem herzkranken zehnjährigen Mädchen mußte Kampferspritze gegeben werden. Nach 2—4 Tagen war die Krankheit bei allen überwunden. Ein kleiner Rest der Mahlzeit konnte untersucht werden. In ihm befand sich ein Stück von *Boletus pachypus*.

5) 3. September. Ein Mädchen brachte von einer Schulwanderung Birkenpilze mit nach Hause. Die Mutter zerschnitt sie in Scheiben zum Trocknen. Gegen Abend verzehrte die 16jährige Schwester einen etwa mittelgroßen Pilz roh. Nach etwa vier Stunden schwellte der Leib an. Allstündlich traten Erbrechen und Durchfall ein. Am Morgen wurde der Arzt aufgesucht. Den ganzen Tag wiederholte sich das Erbrechen. Nach acht Tagen waren die Krankheitserscheinungen überwunden.

6) 3. Oktober: Eine Frau, die als gute Pilzkennerin galt und oft Pilze zum eigenen Genuß sammelte, verzehrte gegen 19 Uhr ungefähr  $\frac{1}{2}$  kg gebratene Pilze. Es stellten sich Leibschmerzen und Erbrechen ein, und in der Nacht gegen 2 Uhr starb sie. Genaueres ließ sich über den rätselhaften Fall nicht feststellen.

Welche Folgerungen ergeben sich aus den geschilderten Vorfällen für die Beratung?

1. Es ist sehr schwer, einwandfreies, also verwertbares Material über Pilzvergiftungen zu erhalten. Nur in den Fällen, wo Arzt und Pilzkundler sofort Nachforschungen anstellen, kann Klarheit gebracht werden. Oft ist es aber so, daß ein Pilzkundler erst zufällig und nachträglich von der Vergiftung erfährt, und dann ist es meist ausgeschlossen, die Pilzart eindeutig zu bestimmen. Außerdem entsteht ein Aufwand von Zeit und Kosten, den nur wenige Pilzkundler aufbringen können. Immerhin: wenn in jedem Gau das Material so gut wie möglich gesammelt wird, so bekommen wir einen Überblick über die Verhältnisse in Deutschland.

Wünschenswert wäre es, daß die D.G.f.P. dann regelmäßig die Ergebnisse, die sie aus der Bearbeitung des Materials gewonnen hat, in der Z.f.P. veröffentlicht. Wer am Teil arbeitet, will auch einmal das Ganze sehen.

2. Sachsen hat über 5 Millionen Einwohner. Es ist der industrie-reichste und am dichtesten besiedelte Gau Deutschlands. In der Zeit der Krise hatte es die höchste Arbeitslosenziffer und die schwerste Notlage. Kein Wunder, daß die Bevölkerung den Pilzreichtum der ausgedehnten Waldungen auszunutzen versucht. Riesige Mengen Pilze werden in die Großstädte gebracht. Manche Familie in walddreicher Gegend verdient sich in der „Saison“ täglich 10 Mark und mehr durch Sammeln und Verkauf von Pilzen. Auf den Bahnhöfen der Waldorte stehen die Aufkäufer und nehmen jede Menge ab. Was der Handel nicht unterbringen kann, wandert in die Konservenfabriken. Für zahlreiche Familien sind Pilze wertvolle und billigste Zusatznahrung. Trotzdem nur sechs Vergiftungsfälle im Jahr! So bedauerlich sie sind, ist die Zahl doch gering. Es ist viel gefährlicher, in der Eisenbahn oder gar im Auto zu fahren, als Pilze zu essen. Wenn alle Verkehrsunfälle in die Tagespresse kämen, bliebe für anderes kaum Raum übrig. Aber wenn in Italien oder Ungarn sich eine Pilzvergiftung ereignet, geht die Meldung durch alle Blätter und macht die Leute kopfscheu: „Da haben wir's wieder! Bringt mir ja keine Pilze ins Haus!“ Die Gefahr der Pilzvergiftung darf nicht übertrieben werden. Wir müssen aufklären, dürfen aber nicht abschrecken. Die Konservenindustrie würde sich mit vollem Recht dagegen wehren, wenn vor ihren Erzeugnissen gewarnt würde, weil verdorbene Waren schwere Vergiftungen hervorrufen. Den Giftpilzen gilt ja unser Kampf gar nicht. Wir können und wollen sie nicht ausrotten, wie es z. B. mit der Nonne und anderen Schädlingen versucht wird. Wir kämpfen gegen Unkenntnis, Fahrlässigkeit, Unachtsamkeit und Sorglosigkeit — aber auch gegen die unbegründete Scheu vor Pilzen, die noch in weiten Kreisen herrscht. Unsere Aufklärungsarbeit hat das Ziel, die Angst vor der Gefahr zu nehmen, nicht aber, sie zu vergrößern!

3. Jeder Gau hat seinen besonderen Übeltäter. In Sachsen ist es, wie John, Elsterberg, wiederholt in dieser Zeitschrift klargelegt hat, der Pantherpilz. Auf sein Konto sind vermutlich auch die „Knollenblätterpilz“-Vergiftungen zu buchen. Unsere Warnungen in Ausstellungen, Vorträgen und besonders in der Tagespresse haben Erfolg gehabt. Aber einige Verwechslungen haben doch noch Unheil angerichtet. Soll man also doch allgemein vor Amaniten warnen? Es wäre aussichtslos. Amanita rubescens gilt in Sachsen als wertvoller und sehr wohlschmeckender Speisepilz. Er wird sogar häufig eingeweckt. Schon unsere Warnung vor Amanita mappa stößt auf Widerspruch, wie folgender Fall zeigt: Ein Sammler kommt zu einem Pilzberater. Er legt Amanita mappa, nicht etwa junquillea, vor. „Eßbar?“ — „Wir warnen!“ — „Das wollte ich bloß wissen! Erst gestern

habe ich mit meiner Familie, wie schon oft, ein ganzes Gericht davon gegessen.“ Sprach's und verschwand.

Nur von Unkundigen, die überhaupt nicht ohne Beratung Pilze sammeln sollen, wird der Perlpilz mit dem Pantherpilz verwechselt. Unheilvoller ist es, daß „Pilzkenner“ den Pantherpilz als genießbar bezeichnen. Sie kennen den Unterschied zwischen pantherina und spissa nicht und berufen sich auf ihr Pilzbuch, in dem der Pantherpilz als eßbar bezeichnet wird. Immer noch erhalte ich wohlmeinende und auch wenig schmeichelhafte Zuschriften zur Ehrenrettung des „unschuldigen“ Pantherpilzes. Hier muß die Aufklärung auch einmal energisch werden. Die Hauptsache bleibt aber immer wieder, die Unterscheidungsmerkmale des eßbaren Pilzes so einhämmern, daß eine Verwechslung ausgeschlossen wird.

Die Warnung vor anderen Giftpilzen darf deshalb nicht zu kurz kommen. Doch ist es unnötig, ein allgemeines Gruseln zu erwecken, wenn ein neuer Stern am Giftpilzhimmel aufgeht. Das interessiert zunächst nur den Pilzkundler. Der Pilzsammler aber will lediglich wissen, was er nehmen darf, und nicht die unendlich zahlreichen Arten kennenlernen, die er stehen lassen muß. Sind doch alle Giftpilze noch nicht einmal dem Pilzforscher bekannt.

4. Wichtig ist die Frage: Welche Pilze dürfen nicht roh genossen werden? Im allgemeinen werden in Sachsen die Pilze nicht roh, z. B. als Salat zubereitet, doch wird vielleicht die Zahl der Rohkostler, die auch Pilze auf ihrem Speisezettel haben, unterschätzt. Fall 5 ist leider nicht genügend geklärt, da wir erst nach einigen Wochen Kenntnis erhielten. Ich bezweifle nicht, daß es sich um einen Birkenpilz gehandelt hat, da diese Art gut bekannt ist. Nimmt man ferner an, daß es sich um ein gesundes Exemplar gehandelt hat, so entsteht die Frage: Ist der Birkenpilz wirklich harmlos? Es ist aber nicht ausgeschlossen, daß es nicht *B. scaber*, sondern eine verwandte Art war. In der Dresdner Heide, durch die die Wanderung führte, wachsen verschiedene Abarten des Birkenpilzes. Sind die Varietäten in ihrer Genießbarkeit verschieden von der Hauptart? Liegen bereits Erfahrungen vor? Wie steht es überhaupt mit der Genießbarkeit roher Pilze? *Paxillus involutus* z. B., der in Sachsen viel gesammelt und als Mischpilz verwendet, besonders aber sauer eingelegt wird, ist in rohem Zustand bekanntlich ein Giftpilz. Auf einer Führung opferte sich ein Teilnehmer und verzehrte ein junges, kleines Exemplar. Bald zeigte sich Übelkeit. Zum Glück wurden die Vergiftungserscheinungen überwunden. Autosuggestion? Nein; denn es liegen Berichte vor, daß der Genuß roher Kremplinge sogar schwere Vergiftungen verursacht hat. Selbst gebraten ist er nicht harmlos. Eine Frau bekam wiederholt nach Pilzgerichten einen Hautausschlag, wie ihn die japanische Primel hervorruft. Der Pilzberater empfahl, keine Kremplinge mehr mit zu verwenden. Der Erfolg bestätigte, daß die Vermutung richtig war. Daß ein solcher Pilz nicht auf die Liste empfehlenswerter

Speisepilze gehört, ist klar. Wir warnen vor dem Kahlen Krempling. Wer ihn trotzdem ißt, tut es auf eigene Verantwortung.

Sicher gibt es eine Menge Einzelerfahrungen über den Genuß roher Pilze. Eine halbe mappa wurde auf einer Exkursion ohne Schaden verpeist. Ich schlage vor, diese Erfahrungen der D. G. f. P. bekanntzugeben, damit sie zum Wohle der Allgemeinheit verwertet werden können. Sollte es gelingen, eine Liste der Pilze aufzustellen, die in rohem Zustande schädlich wirken, wäre für die Beratung viel gewonnen.

**Jahresbericht 1937**  
**der Pilzberatungsstelle bei der Staatlichen Landesstelle**  
**für öffentliche Gesundheitspflege zu Dresden**

erstattet von Dr. W. Friese.

Im Berichtsjahre 1937, das im allgemeinen in hiesiger Gegend als ein gutes Pilzjahr anzusprechen ist, sind insgesamt 471 Pilzbestimmungen kostenlos ausgeführt worden. Der sehr giftige grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) wurde nur einmal zur Bestimmung vorgelegt, dagegen der gelbe Knollenblätterpilz (*Amanita mappa*) in 4 Fällen. Der Birkenreizker (auch zottiger Reizker genannt) war einmal an Stelle des echten Reizkers gesammelt worden.

Die Frage der Verhütung von Vergiftungen mit der Frühjahrslorchel, die in beträchtlichen Mengen an Stelle der Speisemorchel gehandelt wird, hat die Pilzberatungsstelle wiederum stark beschäftigt. Die Frühjahrslorchel, die in getrocknetem Zustande völlig ungiftig ist, stellt trotz ihrer anerkannten Giftigkeit in frischem Zustande einen beträchtlichen Handelsartikel auf dem Pilzmarkt dar. Auf ein Handelsverbot, die Frühjahrslorchel betreffend, konnte, im Gegensatz zu manchen anderen Ländern, nicht zugekommen werden, denn es ist möglich, den Pilz zu entgiften, wenn man ihn nur genügend mit siedendem Wasser mehrmals abbrüht und das Brühwasser wegschüttet. Von dieser Erwägung ausgehend, hat das Sächs. Ministerium des Innern auf Anregung der Landesstelle unter dem 18. März 1937 die folgende Verordnung über den Handel mit Lorcheln (Morcheln) erlassen:

„Sächs. Verwaltungsblatt, Teil I, Nr. 153. Handel mit Lorcheln (Morcheln).

Zur Verhütung von Gesundheitsschädigungen durch den Genuß von frischen Lorcheln (Morcheln) wird folgendes angeordnet:

In allen Geschäften und Markthallen oder Marktständen (z. B. auf Wochenmärkten), wo frische Lorcheln (Morcheln) feilgehalten werden, sowie im Hausierhandel mit diesen Pilzen ist an den Verkaufsstapeln, auch in Schaufenstern oder sonstigen Auslagen, in jedem Falle eine für den Käufer sichtbare Warnung anzubringen, die folgenden Wortlaut haben muß:

# 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: 1938

Band/Volume: [17\\_1938](#)

Autor(en)/Author(s): Engel Franz

Artikel/Article: [Pilzvergiftungen im Gau Sachsen 1937 70-74](#)