

plasmatische Chlor ist von 4 g auf 3,44 g auf 1000 und das globuläre Chlor von 1,85 auf 1,52 g auf 1000 gefallen) und der Blutzuckerspiegel ist zur selben Zeit auf 0,48 g auf 1000 gefallen; das Tier verendet während der Nacht.

Andererseits ist ein Hund, welcher Knollenblätterpilzpulver gemischt mit Fleisch verfüttert erhält, am nächsten Morgen im sterbenden Zustand; man bestimmt um 12 Uhr 0,46 g und um 15 Uhr, beim Eintritt des Todes, 0,16 g Glukose pro Liter Blut.

Jene Kaninchen, welche auf subkutanem Wege Dosen des Extraktes, entsprechend 20 mg des Pulvers pro kg, erhalten hatten, zeigten während der Krämpfe stark gesenkten Blutzuckerspiegel: 0,43 g, 0,21 g, 0,24 g auf 1000.

Die obenstehende Figur erläutert die Entwicklung der Glykämie bei zwei Fällen unserer vergifteten Kaninchen.

Bei einem anderen Kaninchen, dessen Zuckerspiegel von 0,99 g auf 0,31 g innerhalb von 14 Stunden gefallen war, versuchte man das Glykogen in dem Lebergewebe festzustellen; die Technik von Slosse gestattete die Feststellung desselben jedoch nicht mehr. Andererseits zeigte die Untersuchung des Harns, sowohl bei den Hunden als bei den Kaninchen durchgeführt, keine Anwesenheit von Zucker. (Fortsetzung folgt.)

Jahresbericht 1937

der Pilzprüfungsstelle für den Landkreis Recklinghausen.
Sitz Dorsten. Leiter: Kreisschulrat Brock.

Das Jahr 1937 kann für die hiesige Gegend als pilzreich bezeichnet werden; denn es hat uns nicht nur eine große Menge, sondern auch zahlreiche Pilzarten beschert. Bereits im April fanden die Pilzfreunde Gelegenheit zu anregender und nützlicher Betätigung. Obgleich die Zeitungen vor dem Genusse der Frühlingslorchel warnten, wurde sie doch von Liebhabern eingesammelt und ohne Schaden verzehrt. Im Gegensatz zu diesem rätselhaften Sonderling, der hierzulande keine Seltenheit ist, scheint sein kleiner „Vetter“, die schmackhafte Glockenmorchel (Halbfreie Morchel — *Morchella hybrida*), bei uns nur sehr vereinzelt vorzukommen. Der Leiter der Pilzprüfungsstelle fand sie zum ersten Male am 25. 4. 1937 in frisch aufgeschüttetem Gartenboden. Unter den Vorboten der Pilzsippe war der vielgestaltige Maischwamm (*Tricholoma gambosum*) heuer nur spärlich vertreten. Dagegen gab es im April schon Honigpilze, Kremplinge, Stockschwämmchen, Lackbläulinge, Rauchgraue Schwefelköpfe, Austernseitlinge und andere eßbare Pilze, die zur Freude der Pilzsucher den ganzen Frühling und Sommer hindurch geerntet werden konnten. Da der Spätherbst ziemlich frostfrei war, hielten sie sich hier und da sogar bis in den November und Dezember hinein. Schließlich sei noch bemerkt, daß im Frühlinge des Berichtsjahres zierliche Düngerlinge und Tintlinge massenweise dem Erdboden entsproßen.

Infolge des reichen Pilzwachstums hatten die berufsmäßigen Sammler vollauf zu tun, um die Städte des rheinisch-westfälischen Industriegebietes ausreichend mit Speisepilzen zu versorgen. Nach wiederholt erfolgten Feststellungen brachten sie durchweg nur bekannte, häufig vorkommende Pilze (Röhrlinge, Pfifferlinge, Egerlinge, Honigpilze, Kremplinge, Täublinge u. a.) in einwandfreiem Zustande auf den Markt. Diese löbliche Vorsicht in Verbindung mit der in einigen Städten eingeführten Marktkontrolle ist ein vorzügliches Mittel, folgenschwere Pilzvergiftungen zu verhindern. Leider können sich manche Pilzsucher nur sehr schwer an den Gebrauch der richtigen Pilznamen gewöhnen. Die von ihnen bevorzugten volkstümlichen Benennungen schaffen leicht Verwirrung (ein Name für verschiedene Pilzarten) und ermöglichen es nicht selten dem Händler, den Käufer zu benachteiligen (Waldchampignon = Perlwulstling!?). Hier tut Aufklärung not.

Allgemein aber darf behauptet werden, daß sich immer weitere Volkskreise mit der Frage der Pilzkenntnis und Pilzverwertung beschäftigen. Trug sich doch ein biederer Volksgenosse im Landkreise sogar ernstlich mit dem Gedanken, seinen Wald zu einer Zuchtstätte für Speisepilze umzugestalten. Der Plan ist gewiß „des Schweißes der Edlen wert“. Bis zu seiner erfolgreichen Durchführung wird m. E. aber noch geraume Zeit vergehen. Vorläufig müssen wir uns auf die Zucht von Egerlingen und einigen anderen Speisepilzen beschränken.

Die Pilzprüfungsstelle fand im verflossenen Jahre ein reiches Arbeitsfeld vor. Der Schriftwechsel gestaltete sich vielseitig und anregend. Im Tagebuch sind 50 Ein- und 75 Abgänge vermerkt. Einen besonders lebhaften schriftlichen Gedankenaustausch unterhielt der Berichterstatter mit dem Leiter der Zeitschrift für Pilzkunde, Herrn Direktor Kallenbach in Darmstadt, der ihn auch bei der genauen Bestimmung neu entdeckter Pilzarten stets in dankenswerter Weise unterstützte. Pilzbestimmungen wurden 32mal vorgenommen. Die Zahl der bestimmten Pilze beläuft sich auf 425 Arten. Naturgemäß kehrten hierbei die bekannten Speisepilze des öfteren wieder. Der weißliche Typ des gelben Knollenblätterpilzes (*Amanita mappa*) fand sich zweimal unter dem vorgelegten Sammelgut. Während der gefährliche grüne Wulstling (*Amanita phalloides*) hier nur selten vorkommt, scheint der klebrige Frühlingswulstling (*Amanita verna*) ganz zu fehlen.

Das Verzeichnis der im Landkreis Recklinghausen vorkommenden Pilze wurde um 16 Nummern vermehrt und umfaßt nunmehr 383 Arten. Neu hinzugekommen sind: Lästiger Ritterling (*Tricholoma inamoenum*), Butter-Rübling (*Collybia butyracea*), Schuppiger Flämmling (*Flammula gummosa*), Weißer Dachpilz (*Pluteus pellitus*), Dunkler, Spitzer und Würfelgrissiger Düngerling (*Panaeolus fimicola*, *acuminatus* und *papilionaceus*), Fuchsigiger Scheibchentintling (*Coprinus hemerobius*), Goldflüssiger Milchling (*Lactarius chrysorheus*), Nabel-Pfifferling (Rötender Afterleistling — *Cantharellus umbonatus*), Labyrinthischer

Porling (*Polyporus rufescens*), Blutender Schichtpilz (*Stereum sanguinolentum*), Riesen-Staubkugel (*Globaria bovista*), Glockenmorchel (*Morchella hybrida*), Blasiger Becherling (*Plicaria vesiculosa*), Netzartiger Wolfsknötel (*Reticularia Lycoperdon*).

Für die Namengebung wurde Ricken, Vademecum (Quelle und Meyer, Leipzig) zugrunde gelegt. Die sechs gesperrten Arten sind eßbar. Unter dem Sammelgut befanden sich nicht selten Stücke von ungewöhnlichem Ausmaß. Die erste Riesen-Staubkugel fand der Streckenaufseher Wrobel aus Lüttinghoff am 31. August in den Wiesen des Barloer Baches (zwischen Dorsten und Buer). Der seltsame Pilz hatte einen Durchmesser von 35 cm und ein Gewicht von 2½ kg. Die Nationalzeitung brachte s. Zt. sein Bild nebst Beschreibung. Trotz seiner Größe war er noch restlos für die Küche zu gebrauchen. Ein zweiter Riesen-Stäubling wurde auf der Pilzausstellung in Recklinghausen (Mitte Oktober) viel bewundert. Ein der Pilzprüfungsstelle vorgelegter Riesen-Porling (*Polyporus giganteus*) maß im Durchschnitt 40 cm, und das Gewicht eines bei Duisburg gefundenen „Steinpilzes“ (?) betrug nach Zeitungsberichten 2650 g.

Daß jeder Naturfreund nach Möglichkeit für die Erhaltung seltener bzw. hübscher Pilzarten (Riesen-Staubkugel, Schirmlinge usw.) eintritt, sei an dieser Stelle nur nebenher betont.

Während der Sommerferien im Juli und August benutzte der Berichterstatter die Gelegenheit, die Pilze des Teutoburger Waldes (Meinberg, Detmold) näher kennenzulernen. Der mit Buchen-Mischwald bestandene Kalkboden war besonders reich an Röhrenpilzen (Bronze-Röhrling!), Eierpilzen, Täublingen und Milchlingen. Der bei uns im Münsterlande fehlende, wohlschmeckende Brätling (*Lactarius volemus*) kam dort verhältnismäßig häufig vor.

Wiederholt nahm der Leiter der Pilzprüfungsstelle Veranlassung, irreführende Zeitungsmittelungen über die Pilze richtigzustellen. Es ist nämlich kaum zu glauben, wieviel vorsintflutliche Ansichten heute noch in den Köpfen mancher Laien und Pilztheoretiker herumschwirren.

Leider konnten die Tagesblätter auch wieder über eine Reihe von Pilzvergiftungen berichten. Besonders schwere Fälle wurden aus Italien gemeldet. Aus Deutschland ist der Pilzprüfungsstelle nur ein schwerer Fall bekannt geworden. Am 7. August erkrankten nämlich in Rotthausen-Gummersbach der Kunstmaler vom Rothen und Gattin an Pilzvergiftung. Während bei dem Manne nach kurzer Zeit der Tod eintrat, erholte sich die Frau langsam von der schweren Erkrankung (Rheinisch-Westfälische Zeitung). Ein Bericht der Nationalzeitung vom 10. September, wonach sich Mutter und Tochter einer Familie in Erkenschwick durch den Genuß selbst gesammelter Pilze tödlich vergiftet hätten, entspricht glücklicherweise nicht den Tatsachen. Wohl aber steht fest, daß dieselbe Familie vor etwa 15 Jahren den Vater und zwei Töchter infolge Pilzvergiftung verloren hat. Wie Herr Blasinski aus Herten mündlich mitteilt, hat dort ein Gericht alter (?) Nelkenschwindlinge in einer Familie Gesund-

heitsstörungen hervorgerufen. Darum Vorsicht beim Einsammeln dieses beliebten Suppenpilzes, der im Alter bei feuchter Witterung wieder auflebt.

Nach den Erfahrungen des Lehrers Gescher-Haltern erzeugen schon winzig kleine Stücklein des zerschundenen Wirrkopfes (*Inocybe lacera*) im Magen deutliche Vergiftungserscheinungen. Dagegen wurde der Spitzschuppige Schirmling (*Lepiota acutesquamosa*) hier wiederholt ohne Schaden gegessen.

Von einem Fall, der leicht schlimme Folgen haben konnte, weiß der Leiter der Pilzprüfungsstelle zu berichten. Kommt da zu ihm am Abend des 14. September ein biederer Pilzfreund, der schon einige Jahre „pilzen“ geht, um sein Sammelgut prüfen zu lassen. Durchweg gute Speisepilze! Aber o Schrecken! Unter der Menge befinden sich auch einige kleine Wulstlinge! Entsetzt eilt der Mann nach Hause, wo seine Frau bereits ein Pilzgericht auf dem Feuer hat. Flugs wandert der Topf samt seinem duftenden Inhalt auf den Kehrichthaufen, und die Vergiftungsgefahr ist beseitigt. — Von sämtlichen bekannt gewordenen Vergiftungsfällen hat die Pilzprüfungsstelle dem von der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde berufenen Obmann für Pilzvergiftungen — Herrn Sanitätsrat Dr. Welsmann in Pelkum bei Hamm — Kenntnisgegeben. Es erscheint zweckmäßig, wenn gegebenenfalls von anderen Stellen ein Gleiches geschieht.

Wie bereits angedeutet, sind bei uns in den letzten Jahren Pilzvergiftungen seltener geworden. Letztes Ziel muß sein, sie nach Möglichkeit ganz zu verhindern. Dazu ist noch viel aufklärende Arbeit erforderlich. Hieran hat es die Pilzprüfungsstelle, wie sich aus dem Gesagten ergeben dürfte, auch im verflossenen Jahre nicht fehlen lassen. Nachstehend seien daher nur noch einige besonders wirkungsvolle Maßnahmen hervorgehoben.

(Fortsetzung folgt.)

Eine Vergiftung mit dem Kahlen Krempling.

Von H. Dambach, Würzburg.

Da befaßt man sich nun schon seit Jahren mit den Pilzen, kennt eine ganze große Anzahl von Arten aufs beste, studiert und probiert und bildet sich ein, es kann einem nichts mehr passieren. Und eines Tages ißt man wieder einmal mit aller Seelenruhe ein Gericht Pilze und — hat sich vergiftet. Wenn man dann, gelinde ausgedrückt, recht verwundert seine verschiedenen Pilzbücher zur Hand nimmt und nachsucht, findet man die verschiedenen Bemerkungen wie: eßbar, guter Mischpilz, verursacht bei Rohgenuß schwere Verdauungsstörungen, scheint nicht jedermann gut zu bekommen usw.

Na, was meine Frau und ich im vergangenen Herbst mit dem Kahlen Krempling (*Paxillus involutus*) erlebt haben, war jedenfalls mehr als nur eine schwere Verdauungsstörung.

Am 6. November vergangenen Jahres machte ich eine meiner häufigen Pilzfahrten in den Sommerhäuser Wald. Es ist dies ein sandiger Kiefernwald, nebenbei bemerkt, für mich ein wahres Pilzparadies.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1939

Band/Volume: [18_1939](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Jahresbericht 1937 36-39](#)