

und nicht immer so auffallend zu beobachten. Zuweilen habe ich bei manchen Exemplaren im Wald sogar frisch einen deutlichen süßlichen Geruch bemerkt, ähnlich wie bei *Lactarius glyciosmus*.

Sporenpulver: blaß kremgelblich.

Betonen möchte ich zum Schluß noch, daß diese Art eines französischen Autors von Bresadola³ mit *Lactarius aurantiacus* Fries zusammengezogen wird.

Unsere Mitglieder und Leser werden gebeten, auf diesen seltenen Lärchenbegleiter zu achten.

Mitteilung hierüber wird am besten mit frischen Belegen erbeten, um das Verbreitungsgebiet dieser seltenen Art genau festlegen zu können.

Leichtfertige Pilzvergiftungen.

Von Dr. Stier, Swinemünde.

Vor einiger Zeit erzählte mir einmal eine Dame, in dem Garten ihres Hauses wüchsen Pilze, die der Hausmeister als „Birkenpilze“ und als eßbar bezeichnet hätte. Auf diese Autorität hin habe sie mehrere Male gegessen, habe aber stets Verdauungsstörungen danach gehabt. Daß es sich dabei nicht um den bekannten Birkenröhrling (*Boletus scaber*) handeln konnte, war mir sofort klar. Ich riet ohne weiteres auf den Schopftintling (*Coprinus porcellanus*), und als ich der Dame eine Abbildung davon zeigte, sagte sie mit aller Bestimmtheit, dies sei der fragliche Pilz. Ihre Verdauungsbeschwerden dürften daher rühren, daß sie bereits in Fäulnis übergegangene Exemplare verzehrt hatte, was sie erst bestritt, dann aber als möglich zugab. War das nicht leichtfertig gehandelt?

Das brachte mich auf eine Reihe ähnlicher Fälle, die ich beobachtet habe. Die meisten Pilzvergiftungen werden ja durch Leichtsinn herbeigeführt. Was soll man zu dem Folgenden sagen? Die Witwe eines Försters brachte mir eines Tages die gelbbraune Wurzeltrüffel (*Rhizopogon luteolus*), die in unseren Kiefernwäldern häufig ist, und fragte mich, ob sie sie essen könnte. Ich riet ihr dringend ab; trotzdem verzehrte sie ein Gericht davon und zog sich eine leichte Vergiftung zu. Als ich ihr Vorwürfe machte, meinte sie seelenruhig, sie habe sich schon siebenmal an Pilzen vergiftet. Das ist sicher ein gutes Zeichen für ihre Widerstandsfähigkeit, aber auch sträflicher Leichtsinn.

Einen anderen Fall einer leichteren Pilzvergiftung konnte ich auf den Kartoffelbovist (*Scleroderma vulgare*) zurückführen. Eine Familie hatte ihn wiederholt ohne Schaden gegessen, vielleicht junge Exemplare und nur wenig davon, bis es ihr eines Tages schlecht bekam.

Der erste Fall von Pilzvergiftung, den ich auf Usedom erlebte, war im Jahre 1914. Eine Krankenschwester hatte im Walde von Heringsdorf

³ Konrad und Maublanc bleiben bei dem Namen „*Porninsis*“ und fügen bei „*aurantiacus* Quélet, Bresadola, non Fries“.

„Champignons“ gesammelt und war nach dem Genuß gestorben. Der „Champignon“ war der Knollenblätterpilz, vermutlich der grüne, der in jener Gegend nicht selten ist. Näheres darüber habe ich damals nicht erfahren. Wie darf aber auch ein Mensch, der Knollenblätterpilze von Waldchampignons nicht unterscheiden kann, Pilze zu Nahrungszwecken sammeln!?

Ein weiterer Fall von Leichtsinn war folgender: Eine Familie wärmte ein Pilzgericht in der heißen Sommerzeit zweimal auf, nachdem es schon zwei Tage gestanden hatte. Die Pilze waren an sich gut, aber natürlich hatten sie sich inzwischen zersetzt. Ein tüchtiger Magenkatarrh war die Folge dieser Unvorsichtigkeit. Die Giftigkeit der Frühlingslorchel (*Helvella esculenta*) war früher nicht allgemein bekannt. Deshalb kann man hier nicht von Leichtsinn sprechen, denn sie galt ja allgemein als ein guter Speisepilz, den man häufig ohne Schaden gegessen hatte. So haben wir in Swinemünde drei Fälle von Vergiftungen durch diese heimtückische Lorchel gehabt, die ein bis zwei Wochen ernstliche Krankheit verursachte. Meine Warnungen in der Zeitung und in Privatgesprächen scheinen übrigens etwas Erfolg gehabt zu haben, denn längere Zeit habe ich nichts wieder von Lorchelvergiftungen im Kreise gehört.

Im vorigen Herbst (1938) war bei uns die Ausbeute an eßbaren Pilzen, besonders an Steinpilzen, ungewöhnlich groß. Das veranlaßte eine Dame, ohne jegliche Pilzkenntnis in den Wald zu ziehen und Pilze zu sammeln. Glücklicherweise redeten ihr Bekannte zu, mich vorher um Auskunft zu befragen. Da war denn eine schöne Gesellschaft zusammengekommen: netzstielige Hexenröhrlinge (*Boletus luridus*), Gallenröhrlinge (*Boletus felleus*), orangerote Ritterlinge (*Tricholoma aurantiacum*), angefaulte Schopftintlinge u. dgl. Zu ihrem eigenen Besten ließ sich die Dame von mir überreden, ihre Beute fortzuwerfen, denn die einzigen zwei eßbaren Exemplare darunter waren der Zubereitung nicht wert.

Schwerer gelang mir dies schon bei einem Herrn, der spät im November bei Regenwetter Pilze gesucht hatte. Das Ergebnis seiner Mühe waren zumeist Rotfußröhrlinge (*Boletus chrysenteron*), die vollständig zermatscht und vermadet waren. Er wollte sie trotz meiner Warnung durchaus essen, und nur mit großer Mühe brachte ich ihn davon ab. Höchstwahrscheinlich wären sie ihm sehr schlecht bekommen, zumal da er magenkrank war. Aber der Leichtsinn beim Pilzgenuß scheint unausrottbar.

Auch unsere Pilzaufklärung**gehört zum neuen Vierjahresplan!****Jeder von uns muß nach seinen Kräften mithelfen!**

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): Stier

Artikel/Article: [Leichtfertige Pilzvergiftungen 52-53](#)