

bei mir, trotz der großen Mengen der genossenen Stücke des Ziegelroten Schwefelkopfes, auch nicht die geringsten Nachteile. Auch meine erwachsene Tochter, die allerdings nur gekostet hatte, verspürte keine Nachteile.

Am 4. und 5. 11. 1939 aß ich nur gekochte Pilze in der Mischung mit Nebelgrauen Trichterlingen und Maskierten Ritterlingen. Diesmal tat ich aber nur 11 Stück vom Ziegelroten Schwefelkopf in die Mischung. Der etwas zusammenziehende bittere Geschmack trat aber ebenso stark hervor. Und deshalb kann ich ihn, obwohl ich auch diesmal wieder keine Nachteile verspürte, zum Genuß nicht empfehlen. Ich habe auch kein Verlangen mehr, ihn zu essen. Man kann vielleicht den bitteren Geschmack wegbringen, wenn man noch weniger Stücke des Ziegelroten Schwefelkopfes nimmt, aber dann verlohnt es sich nicht mehr, und wenn man kein Stück mitißt, dann hat man jedenfalls die Gewähr, daß der bittere Geschmack ganz wegfällt. Übrigens aß meine Tochter, wie sie mir am 5. 11. abends gestanden hat, von dem zweiten Gericht einen Teller auch ohne Nachteile.

Warum ich dies schreibe? Nun, weil Jacottet in seinem Werk „Die Pilze in der Natur“ auf Seite 159 oben erwähnt, daß er und noch mindestens ein Zweiter, denn er spricht von wir, nach dem Genuß von nur vier Stücken des mehrerwähnten Ziegelroten Schwefelkopfes ernstlich erkrankten und sich erst nach vielen Tagen vollständig erholten.

Ich darf noch hinzufügen, daß ich nicht empfindlich bin.

Pilzkenntnisse als Ferienfreude.

Von K. Beyer, Bremen.

Wer Gelegenheit hat, seine Ferien außerhalb seiner gewohnten Umgebung zu verbringen, wird stets die Erfahrung machen, daß wirkliche Kenntnisse über die heimischen Pilze fast nie anzutreffen sind. Dagegen aber ist immer wieder zu beobachten, daß Pilze längs der Wege willkürlich zerschlagen und zertreten werden. Es ist eben noch keine Achtung für diese seltsamen Geschöpfe der Natur vorhanden. Hier sollte nun jeder Pilzkundige und Pilzfreund dazu beitragen, Kenntnisse unserer heimischen Pilze zu verbreiten oder mindestens das Interesse dafür zu wecken; dazu sind Ferien wie gegeben.

Mir erging es wenigstens so, als ich in einem Erholungsheim weilte, dessen Umgebung einen großen Pilzreichtum aufwies. Von einzelnen Gästen wurden wohl Pilze, aber nur Steinpilze und Maronen, zum Trocknen gesammelt, aber an die Vielfalt der übrigen prächtigen Pilze wagte sich niemand heran. Ich wurde nun bald derart über Pilze befragt, daß ich mich entschloß, einen Vortrag über Pilze mit Vorführung von selbst gesammeltem lebenden Material zu halten. Schon der Aufbau der vielen bunten Pilze lockte derartig, daß fast sämtliche Gäste des Heims zu meinen Ausführungen anwesend waren. Da wohl niemand der Gäste etwas

Eingehenderes über Pilze gehört hatte, gab ich eine allgemein verständliche Einführung in die Welt der Pilze unter besonderer Betonung des Naturschutzes. Ich legte ferner großen Wert auf Kenntnis des giftigsten Pilzes, des grünen Knollenblätterschwamms, den ich in prächtigen Exemplaren im Vergleich mit verschiedenen Arten des Champignons zeigen konnte.

Viel Freude bereitete es mir, als mir später mitgeteilt wurde, „nun werden wir aber keine Pilze mehr willkürlich zertreten und wollen auch unsere Bekannten davon abhalten“ oder, daß sie jetzt viel mehr Freude auf Spaziergängen hätten, nachdem ihnen die kleinen Schönheiten in der Natur, wofür sie bisher aber kein Auge gehabt hätten, aufgezeigt worden wären. Sogar ein Gast, der vor einem Pilzessen drohte, Anzeige an den Staatsanwalt zu stellen, falls Vergiftungen vorkämen, gab mir nachher Zeitungen, in denen über Einrichtung von Pilzberatungsstellen berichtet wurde. Auch hier wurde aus einem Saulus ein Paulus!

Diese Erfahrungen teile ich allen Pilzfreunden mit, damit sie sich auch solche Freude verschaffen und in den Ferien, wo die Sinne mehr als im alltäglichen Leben für alles, was die Natur bietet, aufgeschlossen sind, Interesse und Achtung für Pilze und das Wirken der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde wecken können. Gleichzeitig wird dabei ein Beitrag zur besseren Ausnutzung von Nahrungsmitteln, die die Natur hervorbringt, geleistet.

Behandlung mit Zucker bei Pilzvergiftungen.

Von Léon Binet und J. Marek.

(Schluß.)

Wir wollen hinzufügen, daß Extrakte von ungiftigen Pilzen, wie vom Perlpilz (*A. rubescens*) und vom Steinpilz (*Boletus edulis*), hergestellt und in ihrer Wirkung auf die Glykämie untersucht wurden, keinerlei Resultate ergaben.

Die Untersuchungen, die wir hier beschreiben, erlauben uns, zu folgern, daß die Vergiftung durch den Knollenblätterpilz, hervorgerufen durch die obengenannten Dosen, eine erhebliche Verminderung des Blutzuckerspiegels hervorruft. Die beobachteten Krämpfe bei den Versuchskaninchen sind hypoglykämische Krämpfe. Diese Hypoglykämie erscheint uns als ein wichtiges Zeichen des untersuchten humoralen Syndroms; sie verlangt eine korrigierende Behandlung.

Könnte man nicht durch Verbesserung der Hypoglykämie die Auswirkungen der Pilzvergiftung mildern? Wenn ein Organismus eine Hypochlorämie, eine Hypocalcämie oder eine Abnahme der Alkalireserve zeigt, zieht man einen Vorteil aus einer korrigierenden Medikation; die Erfahrung zeigt dies. Somit sind wir im Recht, eine Zuckermedikation zu versuchen.

Die Kaninchen haben auf subkutanem Wege eine Extraktmenge, entsprechend 10 mg des getrockneten Pilzes erhalten; die Injektion ist

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): Beyer K.

Artikel/Article: [Pilzkenntnisse als Ferienfreude 74-75](#)