Tremellodon gelatinosum Pers. fm. fusca. 6. 9. Auf Picea-Strunk. Sehr selten! Auerberg-Kuppe, südl. von Kote 720. Die weiße Form dieser Species ist in unserem Gebiete auf Pinus silvestris-Strünken sehr häufig. Sie fand sich auf der Nordseite des Auerberges reichlich vor. — B., T. 1116.

Geaster fornicatus Fr. Hofloser Erdstern. 30. 8. Gesellig. Mit G. nanus und G. rufescens in Picea-Stangenwald ohne Unterwuchs. Pittener Schloßberg, nächst Rotte Weinberg, nördl. von Kote 433. — B., T. 1135/2.

G. minimus Schw. Kleiner E. Gesellig. 27. 10. und 19. 11. Unter Pinus nigra: Pitten, nordwestl. von Kote 469 nächst Leiding; unter Picea: Fuchsriegel westl. vom Bahnhof Seebenstein, südl. von Kote 401.

Lycoperdon furfuraceum Schff. Graukleiiger Stäubling. 27. 8. Gesellig, auf Trift, mit Tulostoma mammosum. Brunn a. d. Pitten: Krampelsteinkuppe (Kote 380). Peridie körnig punktiert, Sp. bis 4 μ, ohne Stielchen. — B., T. 1140/1.

Plicaria fimeti (Fuck.) Rehm. Kot-Bläuling. (det. Rektor Kirschstein, Berlin-Pankow). 13. 6. 1937. Gesellig, büschelig, auf Dung. Bei der Mühle an der Straßenbrücke im Schaureggergraben nächst Mönichkirchen, Steiermark.

Pseudoplectania melaena Fr. Grauschwarzer Borstling. 5. 3. Auf bemooster Rinde eines Picea-Strunkes. Erlach: Anstieg vom Moor an der Straße nach Bromberg zum Klafterbrunnenmoor. Leucoium vernum-Standorte.

Sarcoscypha melastoma Sow. Schwarzer Borstling. 20. 5. Rosaliengebirge: Kroatischer Wald bei Sauerbrunn (Burgenland); leg. Mich. Jakob, Wr.-Neustadt.

Eine seltsame Pilzvergiftung.

Von Oberlehrer John, Elsterberg.

Eine merkwürdige Vergiftung hat sich vor einiger Zeit in unserer Stadt ereignet. Eine ältere, aber gesunde Frau wollte getrocknete Pilze zubereiten, einwandfreie, saubere und gesunde Steinpilze, die man im vergangenen Jahr gesammelt hatte. Vorschriftsmäßig weichte sie die Pilze in frischem Leitungswasser ein und bekam nun Appetit, von der braunen Brühe zu kosten. Nur einen Teelöffel voll nahm sie, spuckte ihn aber zum Teil wieder heraus, weil es etwas bitterlich und scharf schmeckte. Dann bereitete sie die Pilze vor; sie mundeten den drei Personen ihres Haushaltes ausgezeichnet und bekamen ihnen auch sehr gut. Die Frau aber legte sich noch vor der Mahlzeit auf das Sofa, bekam dort plötzlich starke Leibschmerzen, Brechreiz, Übelkeit und Schwindelgefühl, das Bewußtsein wurde getrübt, die Gedanken verwirrt. Zum Glück stellte sich starkes Erbrechen ein, und der sofort herbeigerufene Arzt brachte mit seinen Anordnungen weitere Erleichterung und Genesung.

Wie kam die Frau zu dieser Vergiftung? Daß sich unter den Pilzen Giftlinge befunden hätten, ist völlig ausgeschlossen. Die Unterhaltung mit der Frau ergab nun folgendes:

Im Sommer wurden die frisch eingeholten Steinpilze in Scheiben geschnitten, mit der Nadel auf Fäden aufgezogen und an der Luft und Sonne zum Trocknen aufgehängt und zwar mehrere Tage und Nächte lang. Sie wurden dann in Leinensäckchen trocken aufbewahrt. Auch bei der Zubereitung sollen sie sich trocken angefühlt haben. Und doch können sie nicht einwandfrei gewesen sein. Zunächst war es falsch, die Pilze während der Nacht im Freien zu lassen. Pilze ziehen bekanntlich leicht Feuchtigkeit an und damit auch giftige Bakterien, die stets in schwüler Luft vorhanden sind und sich dort besonders wohlfühlen und vermehren. Sonnenstrahlen sind nun ein Feind der Bakterien, so daß diese Lebewesen am nächsten Tag an unseren Pilzen sicherlich wieder abgetötet wurden. Aber dort, wo ein paar Pilze dicht nebeneinander hingen, konnte nicht genügend Sonne hin, so daß die Bakterien nicht vernichtet werden konnten. Sie hielten sich auch während des Winters und gaben nun die Ursache zu der seltsamen „Pilzvergiftung". Sie war nichts anderes als eine Fleisch-, Fisch- oder Wurstvergiftung, die auch im schwülen Sommer vorkommen. Bestimmt befanden sich auch in unserem Fall an vielen der Pilze noch die Giftbakterien, sie wurden aber durch die Hitze bei der Zubereitung abgetötet und unschädlich gemacht.

Die vorstehenden Zeilen mögen die Pilzfreunde ja nicht entmutigen oder gar davon abhalten, weiterhin Pilze zu sammeln und zu trocknen. Im Gegenteil, sie sollen es erst recht tun und sich diese feine Speise und vorzügliche Würze für den Winter einholen. Dabei brauchen sie nur folgendes beim Trocknen zu beherzigen:

1. Die Pilze werden nicht während der Nacht im Freien gelassen, sondern nur bei Tag in der Luft und Sonne getrocknet oder auf dem Ofen.
2. Sie werden nicht auf Fäden aufgehängt, sondern auf Brettern (Kuchendeckeln) oder starkem Papier oder noch besser auf Horden und Sieben ausgebreitet, wo sie rasch und gründlich trocknen.
3. Sie werden in Säckchen gefüllt und in einem ständig trockenen Raum aufbewahrt.

Hydnum septentrionale Fr., der nördliche Stacheling.

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

(Schluß.)

Bankers Beobachtung über den Sporenfall dieser Pilzart wird folgendermaßen beschrieben: „Die Sporen werden in ungeheurer Zahl erzeugt, aber anscheinend nur für wenige Tage. Bei meinem ersten Besuch an dem Pilz, am 17. Oktober, wurde kein Sporenfall beobachtet. Aber

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): John Arno

Artikel/Article: Eine seltsame Pilzvergiftung 94-95