Sind der gelbliche Knollenblätterpilz, Amanita mappa, und die Speiselorchel, Gyromitra esculenta, giftig?

Alljährlich veranlasse ich meine Schüler und Schülerinnen, im Herbst frische Pilze zum Unterricht in die Schule zu bringen, wo dann das eingelieferte Material durchgesehen und besprochen wird. Besondere Aufmerksamkeit wird dabei den Giftpilzen zugewandt. Am Montag, den 13. September hatten die Kinder, 10—12 jährige Mädchen, eine Menge Pilze gebracht, darunter auch zwei Amanita mappa, die in unseren sandigen Kiefernwäldern sehr häufig sind. Die beiden Knollenblätterpilze wurden natürlich eingehend betrachtet und besprochen, wobei ich unvorsichtiger Weise jenen s. Z. im „Pilz- und Kräuterfreund" besprochenen Fall erwähnte, wo ein Mann rohe Exemplare des gelblichen Knollenblätterpilzes unbeschadet gegessen hatte. Nach der Stunde ordnete ich die Vernichtung der beiden Stücke an; doch kaum war ich zur Tür hinaus, als eine der Schülerinnen von einem Pilz ein 4 qcm großes Stück abbrach und zum Entsetzen der Kameradinnen verzehrte; ihre Nachbarin schmeckte ein klein wenig. Irgendwelche schlimme Folgen traten nicht ein! Die Nachricht davon durchlief alle Klassen, und ein Schüler sah sich am 21. September veranlaßt, einige Blätter des gelblichen Knollenblätterpilzes wie Käse auf Butterbrot zu essen. Auch hier traten keine bösen Folgen ein. Den Rest dieses Pilzes, den knolligen Stiel, bekam ich noch zu sehen. Eine Verwechselung mit Amanita junquillea, den ich übrigens nicht kenne, scheint mir ausgeschlossen, da der charakteristische grüne Ton des Pilzes mit Sicherheit auf Amanita mappa hinweist.*)

Über Erkrankungen nach dem Genuß von Speiselorcheln wußte man mir fast in jeder Klasse zu berichten. Im Frühjahr 1919, als die Bolschewicken Riga besetzt hielten und viele Menschen Hungers starben, erkrankten in der Familie St. die drei Kinder nach dem Genuß von Lorcheln, und alle drei starben. — Über einen weiteren Todesfall von zwei Geschwistern habe ich nichts Sicheres erfahren können. — Im Frühjahr 1924 erkrankte im Schwefelbad Baldohn laut mündlichem Bericht des dortigen Arztes Dr. K. ein Bauer nach dem Genuß von Lorcheln und wurde erst nach einigen Monaten wieder hergestellt. Der Mann hatte während dieser Zeit u. a. auch unter Sehstörungen zu leiden gehabt. — In einem anderen Falle hatten ein Herr T. in Mitau und seine Schwester sich eine schlimme Vergiftung zugezogen, obgleich sie die Lorcheln vorher zweimal abgebrüht hatten. — Eine Familie A., bestehend aus Vater, Mutter, zwei Knaben und einem Mädchen, alle drei noch im Kindesalter stehend, hatten zu Mittag Lorcheln gegessen; alle blieben gesund, nur die Tochter, meine Schülerin, erkrankte am Abend mit Erbrechen und Durchfall bei 39° Fieber und wurde nach zwei

*) Anm. Bei solchen Versuchen empfehlen wir allergrößte Vorsicht! Schriftltg.

Wochen gesund. — In der Familie H. erkrankten 1922 zwei Kinder. Ellen hatte viel, Margrit weniger genossen. Beide wurden krank mit Erbrechen und Fieber; Ellen lag 14 Tage zu Bett, Margrit eine Woche. Die anderen Familienmitglieder blieben gesund. Fälle dieser Art, wo nur ein Teil der Familie erkrankte, wurden mir mehrfach gemeldet. — Frl. N. in Petersburg hatte 1916 eines Abends von einem Koch mit allen Finessen zubereitete Lorcheln gegessen. In der Nacht folgten starke Leibschmerzen und Schwindel. Der Arzt verordnete Rotwein; Erbrechen, Schüttelfrost; heißes Bad mit schwerer Ohnmacht, Erwachen im Bett; Erstarrung in der Wirbelsäule, Hände und Füße vertauben. Am Morgen wird der Magen ausgepumpt, große Schwäche; Frottieren mit heißen Tüchern, starker Schweißausbruch. Am Abend des zweiten Tages schon munter, am dritten Tage gesund. — Nicht selten sind die Fälle, wo die Pilze vor der Zubereitung nicht abgebrüht wurden und dennoch nicht schadeten; und dann kenne ich wieder Personen, die Lorcheln überhaupt nicht vertragen können, einerlei, ob sie abgebrüht wurden oder nicht.

Unter welchen Umständen in diesen mannigfaltigen Fällen die Lorcheln gesammelt wurden, ob bei trockenem oder feuchtem Wetter, ob sie in einem Laden gekauft wurden, ob sie schon längere Zeit gelegen hatten, habe ich nicht erfahren können; soviel scheint sich aber doch zu ergeben, daß die Speiselorchel einen Stoff (Hevellasäure?) enthält, der von manchen Menschen nicht vertragen wird, auf andere aber gar keine Wirkung ausübt. Ähnliches wird auch dem kahlen Krempling, Paxillus involutus, nachgesagt. Analoges finden wir ja auch bei der Erdbeere und dem Flußkrebs, die bekanntlich bei entsprechend veranlagten Personen Vergiftungen hervorrufen.

F. E. Stoll, Riga. 1926.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Bitte an alle Russulafreunde.

Anläßlich der Tagung der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in München ist beabsichtigt, im praktischen Teile des Kongresses eine Aussprache über die Gattung Russula in den Vordergrund zu stellen. Wir ersuchen die verehrten Teilnehmer, nach Möglichkeit die in ihrem Heimatgebiet vorkommenden Täublingsarten zu Vergleichszwecken mitzubringen. Dabei möge beachtet werden, daß:

1. jede Art in allen Entwickelungsstufen vertreten ist,
2. bei jeder Spezies ein Zettel beigelegt wird, auf dem neben Fundort, kurzer Charakteristik des Standortes und der Bodenverhältnisse auch Geruch und Geschmack von jungem und altem frischem Marial angegeben werden,

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1927

Band/Volume: 6_1927

Autor(en)/Author(s): Stoll Ferdinand Erdmann

Artikel/Article: Sind der gelbliche Knollenblätterpilz, Amanita mappa, und die Speiselorchel, Gyromitra esculenta, giftig? 120-121