

Schon im Oktober 1923 erhielt ich von einem Bruder desselben Schülers ebenfalls von Hasenholm den braunroten Gallertpilz, doch wurde im nächsten Jahr der Standort von einem Bagger mit Sand überschüttet und vernichtet (cf. Bd. 5, S. 275), nun hat sich aber der Pilz dort doch noch irgendwo erhalten. Am linken Ufer der Düna, Hasenholm gegenüber, ist er auch noch in Bienenhof, einem Vorort von Riga, gefunden worden.

Polyporus resinosus Schrader. Der harzige Porling. Diesen Pilz habe ich bisher nur in der Umgebung Rigas gefunden, wo er z. B. in Oger relativ häufig zu finden ist. Mein Bruder sammelte ihn vor Jahren auch in Kurland, Kreis Talsen.

Phallus iosmus Berk. Die Dünen-Stinkmorchel. Der andauernd nasse und kalte Sommer brachte nur wenig Pilze zur Entwicklung und war in qualitativer Hinsicht sehr dürftig; daher war auch der Dünenphallus auf der Wanderdüne bei Langasciem bei weitem nicht so häufig zu finden wie sonst. Das Bild zeigt auf und neben dem Hut einige Käfer, *Oedemera podagrariae*, die die Fruchtmasse als Nahrungsquelle besuchen.

Erklärung zu Tafel 5.

Oben: links: *Polyporus resinosus* Schrad., Harziger Porling, Oger bei Riga, 24. 9. 27, an Kiefernstumpf, häufig.

rechts: *Phallus iosmus* Berk., Dünen-Stinkmorchel, mit einigen Käfern (*Oedemera podagrariae*), Wanderdüne bei Langasciem, 7. 28.

Unten: *Sepultaria sepulta* Fr., Dünen-Borstling, Wanderdüne bei Langasciem, unter Schimmelweiden, 11. 8. 28.

Erklärung zu Tafel 6.

Craterellus cornucopioides, Totentrompete, unter Kiefern, in einem Kreise von 3–4 m Durchmesser um den Stamm einer alten Kiefer, Oger bei Riga, 29. 9. 28; im Baltikum selten.

Gyrocephalus rufus Jacq., Gallert-Trichterling, Riga auf dem Hasenholm, Anfang November 1928.

Eine Erkrankung nach Pilzgenuß.

Von Dr. K. Richter.

Jedes Jahr bringt Zeitungsberichte über Pilzvergiftungen. Man liest da zunächst den Ort, in dem sich das Unheil zugetragen hat, dann die Anzahl und vielleicht das Alter der betroffenen Personen und eine Bemerkung darüber, ob sie sich von selbst erholten oder in ein Krankenhaus geschafft werden mußten oder etwa gar starben. — Aber etwas sucht der Naturwissenschaftler besonders der Pilzkundige, oft vergeblich, nämlich eine Angabe darüber, welcher Pilz die Ursache der Erkrankung war. Nur sehr selten wird einmal erwähnt, daß es der Knollenblätterpilz gewesen sei, der mit dem Egerling verwechselt worden wäre. Warum ist das so? Doch wohl, weil weder die Personen, welche die Pilze gesammelt und gegessen hatten, noch der etwa zugezogene Arzt sichere Pilzkenner waren, oder auch, weil für den untersuchenden Arzt oder

einen vielleicht zufällig vorhandenen Pilzkundigen Pilze oder Teile davon zu einer sicheren Bestimmung nicht mehr übrig waren. — In Rücksicht auf die dringend nötige Bereicherung unseres Wissens über die Pilze muß es unbedingt sehr bedauert werden, wenn deshalb aus solchen Vergiftungsfällen kein Nutzen für die wissenschaftliche und praktische Pilzkunde gezogen werden kann. Man höre z. B. folgende Mitteilung¹⁾. „München, Juli 1917. In ihrer Wohnung erkrankten nach Genuß von Schwämmen ein 30jähriger Schreiner und seine Ehefrau; der Zustand der beiden verschlimmerte sich derart, daß sie ins Krankenhaus gebracht werden mußten.“ Solche Anzeigen ließen sich noch mehr anführen. Welchen Wert haben sie für den Fortschritt der Pilzkunde? Gar keinen! Sie sind vollkommen zwecklose Papierverschwendung.

Darum ist es vielleicht nützlich, wenn ich Erfahrungen veröffentliche, die ich an mir selbst und an drei anderen Personen nach dem Genuß einer *Lactarius*-Art gemacht habe. Aus Erfahrungen anderer zu lernen, muß ja beständig das Streben jedes Pilzfreundes sein.

Wenn die Erfahrungen bei einer solchen Erkrankung nach Pilzgenuß wirklich gewinnbringend verwertet werden sollen, ist es nach meiner Ansicht wichtig, auch scheinbare Nebensächlichkeiten zu beachten. Darum will ich das, was ich an mir selbst beobachtet habe und was mir die anderen beteiligten Personen mitteilten, ausführlich in allen Einzelheiten berichten.

Der Pilz, um den es sich handelt, ist *Lactarius helvus*, der filzige Reizker, vielfach auch als Maggipilz bezeichnet. Es ist die Art, die sowohl in den früheren Auflagen des bekannten *Michaelschen* Pilzwerkes, als auch in *Gramberg* (Pilze der Heimat) zwar vorzüglich abgebildet, aber falsch bestimmt als *Lactarius glycosmus* steht. Nach beiden Pilzwerken wird jeder den Pilz sofort erkennen, muß aber bedenken, daß beide Bilder in Wirklichkeit nicht *Lact. glyc.*, sondern eben *Lact. helv.* darstellen.

Dieser *Lactarius helvus* wurde mir am 22. September 1925 zur Begutachtung als sog. „Maggipilz“ vorgelegt und dabei bemerkt, daß man ihn schon im vorigen Jahre getrocknet als Gewürz verwendet habe. Es waren alles voll ausgewachsene Stücke, aber noch vollständig frisch, nicht im geringsten etwa schon verdorben. Gesammelt worden waren sie am Nachmittage des vorhergehenden Tages, am 21. September, einem regenfreien Tage, in einem Fichtenbestande auf feuchter Stelle am Bieleboh bei Cunewalde (bei Bautzen). Die vollständig trocken eingetragenen Pilze waren in der Nacht vom 21.—22. September in einer offenen Schüssel in einem kühlen nach Norden gelegenen Raume aufbewahrt worden.

Das Vorzeigen der Pilze geschah früh 8 Uhr. Ich aß von dem Hute eines Pilzes ein Stück etwa von der Größe einer Walnuß roh und bemerkte keinen scharfen Geschmack. Genau nach einer Stunde, also 9 Uhr,

¹⁾ Der Pilz- und Kräuterfreund. Bd. I, S. 7.

wurde von mir eine Kostprobe mit dem zubereiteten Pilze gemacht. Dasselbe hatten schon vor mir die drei anderen Personen getan. Der Pilz war, Stiele und Hüte, nach dem nötigen Abwaschen in Butter gebraten worden, ohne das Pilzwasser wegzugießen.

Ich will nun einzeln anführen, welche Erfahrungen die vier beteiligten Personen machten. — Zunächst eine Vorbemerkung. — Es war mir bekannt, daß *Lact. helv.* als Gemüsepilz für sich allein infolge seiner starken Würzigkeit nicht zu gebrauchen ist. Ich wußte auch, daß ein Bekannter meines pilzkundigen Sammelfreundes Feurich einmal unangenehme Nachwirkungen nach seinem Genusse gehabt hatte. Aber ich wollte an mir selbst mit einer geringen Menge auch die Probe machen, die ja, wie ich dachte, nicht geradezu gefährlich werden konnte, da *Lact. helv.* kein Giftpilz in dem üblichen Sinne ist. Besonders betonen will ich noch, um nicht in den Verdacht der Gewissenlosigkeit zu kommen, daß die drei anderen Personen schon etwa 10 Minuten vor mir, ohne von mir veranlaßt worden zu sein, von dem zubereiteten Pilze gegessen hatten.

1. Da ich über mich selbst natürlich die genauesten Angaben machen kann, will ich mit meinen eigenen Erfahrungen beginnen. Ich war damals (1925) 47 Jahre alt und im Besitz eines beneidenswert guten und leistungsfähigen Magens. Wie schon bemerkt, hatte ich früh 8 Uhr ein walnußgroßes Stück vom Hute eines Pilzes roh gegessen und es im Geschmack angenehm gefunden. Irgendwelche unangenehme Folgen stellten sich daraufhin nicht ein. Nach einer Stunde, 9 Uhr, aß ich zwei große Eßlöffel des inzwischen gebratenen Pilzes, der sehr angenehm duftete und schmeckte, mit gutem Appetite. Etwa 15 Minuten darauf schon merkte ich leise eine beginnende Übelkeit im Magen, aber noch ganz unbestimmt, mußte auch zweimal auffällig tief gähnen, und das fiel mir auf, weil ich mich bis dahin gar nicht müde gefühlt hatte. Die Übelkeit wurde allmählich deutlicher. Ich versuchte, sie zu unterdrücken, aber es ging nicht. Eine reichliche Stunde nach dem Genuß des gebratenen Pilzes, 10.15 Uhr etwa, erfolgte dann sehr ergiebiges Erbrechen. Auffälligerweise war mir sofort nach dieser vollständigen Entleerung des Magens wieder ganz wohl, die Übelkeit war restlos verschwunden. Es trat auch keine Nachwirkung ein. Also rund eine Stunde nach dem Verzehren des zubereiteten Pilzes war alles vorbei. Ich hatte das walnußgroße rohe Pilzstück reichlich zwei Stunden im Magen gehabt (von 8 Uhr bis 10.15), den zubereiteten Pilz reichlich eine Stunde (von 9 Uhr bis 10.15). Irgendein Angstgefühl stellte sich bei mir nicht ein, auch weder Schweißausbruch noch Schwindelanfall. Da ich weder im Zusammenhange mit dem Erbrechen, noch nachher eine Darmstörung erlebte, muß geschlossen werden, daß alle Erscheinungen nur vom Magen aus erfolgten und von einem etwaigen „Giftstoffe“ in dieser Zeit noch nichts in den Darm gelangt war.

2. Die zweite Person war ein 57jähriger Herr mit kräftigem Magen.

Er aß wie ich 8 Uhr eine Kleinigkeit von einem rohen Pilze, aber weniger als ich, gegen 9 Uhr dann etwa soviel zubereiteten Pilz wie ich. Auch er fand ihn wohlriechend und angenehm schmeckend. Ungefähr gleichzeitig mit mir hat sich bei ihm Übelkeit im Magen eingestellt, sogar eine Art von leichtem Schwindelgefühl. Aber er hat — im Gegensatz zu mir — nicht gebrochen und hat ebenfalls keinen Schweißausbruch und keine Darmstörung erlebt, weder unmittelbar nachher, noch im Verlauf dieses Tages. Etwa drei Stunden nach dem Genuß des Pilzes waren bei ihm alle Erscheinungen vorbei. Eigenartig ist hier, daß der betreffende Herr keinerlei Darmbeschwerden gehabt hat; denn da er den Pilz nicht ausbrach, mußte dieser doch den Darm durchlaufen.

3. Die dritte Person war eine 48jährige Dame, leidend, viel durch Migräne geplagt, behaftet mit einer Erkrankung aller Gefäßnerven. Sie aß 8 Uhr von einem rohen Pilz ein Stück von höchstens Haselnußgröße und gegen 9 Uhr vom zubereiteten Pilz kaum soviel, als ein Kaffeelöffel faßt. Bald darnach entstand bei ihr ein Gefühl großer Schwäche, sogar ein leichter Anfall von Ohnmacht, so daß sie sich fest an einem Tische anhalten mußte; kurze Zeit später trat Erbrechen ein, aber auch wie im Falle 1 und 2 kein Schweißausbruch und keine Darmstörung. Noch am Nachmittage dieses Tages aber fühlte sich die Dame matt.

4. Die vierte beteiligte Person war ein junges Dienstmädchen, das etwa einen halben Eßlöffel zubereiteten Pilz gegessen und überhaupt nicht die geringste unangenehme Erscheinung darnach gespürt hat. —

Das ganz verschiedene Verhalten der beteiligten Personen zeigt, wie recht *E. Herrmann* hat, wenn er sagt: „Die Frage der Giftigkeit der Pilze ist zum guten Teil eine Frage individueller Beschaffenheit des Menschen“¹⁾. D. h. also: die Menschen reagieren auf „Giftpilze“ nicht in gleicher Weise. — Wie sehr die körperliche Beschaffenheit und die Nervenverfassung, überhaupt der allgemeine Kräftezustand des Menschen dabei entscheidend sind, lehrt besonders das Verhalten der Person 3, der es am übelsten erging, trotzdem sie weitaus am wenigsten von *Lact. helv.* genossen hatte. Eigenartig ist dann, daß sich bei mir Übelkeit mit darauf folgendem heftigem Erbrechen einstellte, während Person 2, trotz gleicher Menge des verzehrten Pilzes, mit Übelkeit und leichtem Schwindelgefühl davonkam. Hier ist wohl in erster Linie die verschiedene individuelle Einstellung des Organismus gegenüber den Pilzen zur Geltung gekommen, wenn auch vielleicht gerade in diesem besonderen Falle noch an etwas anderes gedacht werden könnte. Person 2, ein starker Raucher, rauchte nämlich, nachdem die Pilze gegessen worden waren, Pfeife. Hat nun etwa der Nikotingehalt des Tabaks bewirkt, daß kein Brechreiz auftrat? Der Gedanke erscheint vielleicht gesucht. Aber ich bin darauf gekommen durch eine Angabe, die der Pilz- und Kräuterfreund bringt²⁾. Dort erwähnt *Seidel* (*Lugknitz*), daß sich seine Frau,

¹⁾ Der Pilz- und Kräuterfreund. 4. Jahrg., Heft 12, S. 293.

²⁾ Der Pilz- und Kräuterfreund. 3. Jahrg., Heft 5/6, S. 117.

der es nach einer Maggipilz-Suppe übel wurde, durch eine Tasse starken Bohnenkaffee von Übelkeit und Brechreiz befreit hat. Was das im Kaffee enthaltene Koffein bewirkt, kann aber vielleicht auch das Nikotin des Tabaks bewirken. Wenigstens scheint es mir so, als ob hier ein Zusammenhang bestehen könnte. Und da es bei der allgemeinen Unsicherheit auf diesem Gebiete nützlich ist, allen Zusammenhängen nachzugehen, habe ich meine Vermutung erwähnt. Beim Fliegenpilz ist eine Beziehung zwischen Alkohol und Tabak einerseits und der Giftwirkung andererseits übrigens auch angenommen worden¹⁾.

Lehrreich ist, was der eben genannte Gewährsmann *Seidel*, der auch von jener Maggipilz-Suppe gegessen hatte, von sich selbst erzählt: „Magenverstimmung, Brechreiz, Appetitlosigkeit und Schwindel stellten sich ein und währten fast 5 Stunden. Dann erfolgte ein leichtes Erbrechen.“ Das ist wieder ein anderes Verhalten als z. B. bei mir; denn ich erbrach mich heftig schon eine Stunde nach dem Genuß des Pilzes, ohne vorher Schwindel gehabt zu haben. — Die individuelle Verschiedenheit gegenüber *Lact. helv.* ist also, das zeigt sich klar, sehr groß.

Ich führe als Beweis dafür noch zwei andere Beispiele an, die *E. Herrmann* veröffentlicht hat²⁾. Er erzählt, daß ein Herr nach dem Genuß eines aus *Lact. helv.* hergestellten Pilzkotelettes „Übelkeit, Brechreiz, Schwindel, Appetitlosigkeit und Ohrensausen“ bekam und daß bei einem anderen Herrn die Appetitlosigkeit und die Magenverstimmung eine Woche lang dauerten. Beiden Erkrankungsfällen ist gemeinsam, daß kein Erbrechen erfolgte. Aber außerdem ist der erste Fall individuell verschieden durch das Auftreten von Ohrensausen, der zweite Fall durch die ungewöhnlich lange Dauer der üblen Nachwirkungen.

Warum bewirkt nun *Lact. helv.* überhaupt Erkrankung? Ist er in strengem Sinne ein wirklicher Giftpilz? Es wird angenommen, daß die feinverteilten Harzkörnchen, die sein wässriger Milchsaff enthält, die Ursache für die unangenehmen Folgeerscheinungen nach seinem Genusse sind, also nicht etwa bestimmte Giftstoffe, wie sie z. B. in den verschiedenen Formen des Knollenblätterpilzes oder im Fliegenpilz vorkommen. Diese Harzkörnchen sollen die Schleimhaut des Verdauungsweges kräftig reizen und so verantwortlich sein für Übelkeit, Brechreiz usw. Ein Giftpilz in dem Sinne wie die Knollenblätterpilze und der Fliegenpilz würde dann also *Lact. helv.* nicht sein. Indessen kommt es ganz auf die persönliche Auffassung an, was man unter Giftwirkung verstehen will.

Ich möchte noch besonders auf den bezeichnenden Geruch des getrockneten „Maggipilzes“ hinweisen. *Ricken*³⁾ sagt sehr treffend: „Riecht, aber nur getrocknet, stark nach Zichorien.“ Als einige von den am

¹⁾ Verhandlungen d. botanisch. Vereins der Provinz Brandenburg. 68. Jahrg. 1926; Heft 1, S. 84.: „An Alkohol u. Tabak gewöhnte Menschen scheinen das Gift d. Fliegenpilzes leichter zu vertragen.“

²⁾ Der Pilz- u. Kräuterfreund. 1. Jahrg., Heft 4, S. 41.

³⁾ *Ricken*. Vademecum für Pilzfreunde, 2. Aufl., Nr. 1254.

21. September gefundenen Pilzen am 22. September getrocknet wurden, erfüllte der zichorienartige Geruch die ganze Küche. Von diesen getrockneten Pilzen hob ich etwa soviel, als ein großer Eßlöffel faßt, in einer Glühkörperhülse in meinem Bücherschranke auf, um zu prüfen, ob der kräftige Geruch lange anhalten würde. Nun ist zunächst zu bedenken, daß eine solche Papphülse nicht luftdicht abschließt, daß also ständig daraus Geruch entweichen kann. Als ich aber am 29. Jan. 1927, nach über 14 Monaten, die Pilze in den Papierkorb schüttete, weil ich sie nicht länger behalten wollte, erfüllte ihr Geruch schon am nächsten Tage zwei durch eine geöffnete Tür verbundene Zimmer so stark, daß sie entfernt werden mußten, der durchdringende Geruch wurde lästig. —

Für die Küchenpilzkunde ist folgendes zu beachten: *Lact. helv.* ist zu empfehlen als Gewürzpilz, aber unbedingt zu meiden als Gemüsepilz für sich allein; höchstens darf er, in ganz geringer Anzahl oder am besten einzeln, einem Pilzgericht beigegeben werden. Soll er als Gewürz verwendet werden, so wird er entweder in getrocknetem Zustande fein zermahlen oder zerstoßen, oder es wird aus ihm durch Auskochen frischer Stücke der sogenannte Pilzextrakt bereitet. Kleine Mengen seines Pulvers oder Extraktes sind schon imstande, den Speisen den bekannten eigenartigen Maggi-Geschmack zu geben.

Abschließend bemerke ich, daß *Lact. helv.* nicht der einzige „eßbare“ Pilz ist, der, für sich allein genossen, unangenehme Folgen nach sich zieht. Dasselbe ist auch beim Seifen-Ritterling (*Tricholoma saponaceum*) der Fall, von dem jetzt ausdrücklich geschrieben wird: „In größerer Menge genossen erzeugt er Übelkeit und Erbrechen“¹⁾. Diese Erfahrung ist offenbar erst seit 1905 erworben worden; denn im zweiten Bande des erwähnten *Michaelschen* Werkes von 1905 (Nr. 90) ist davon noch nichts gesagt. Dort wird *Trich. sap.* ohne abratende Bemerkung und Einschränkung als ein „guter Mischpilz“ angeführt. Was bei ihm, wenn er in größerer Menge genossen wird, die Übelkeit und das Erbrechen hervorruft, habe ich bisher nirgends gelesen; wahrscheinlich ist davon überhaupt noch nichts bekannt. — Obwohl der Seifen-Ritterling keine Seltenheit ist, wird er weniger bekannt sein als der filzige Reizker oder „Maggipilz“. Ich fand ihn z. B. im September 1912 in großer Menge im Fichtenwalde auf der Südseite der Schmoritz (bei Bautzen) und im September 1915 reichlich bei Rachlau. Im September 1925 wurde er mir vom Mönchswalder Berge gebracht.

¹⁾ Michaels Führer für Pilzfreunde. Ausgabe E, 1. Lieferung, Nr. 99.

Anmerkung der Schriftleitung. Der Verlag der Bautzener Nachrichten war so liebenswürdig, uns den Abdruck dieses Artikels aus seiner „Wissenschaftlichen Beilage“ vom 11. Juli 1928 zu gestatten.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1929

Band/Volume: [8_1929](#)

Autor(en)/Author(s): Richter K.

Artikel/Article: [Eine Erkrankung nach Pilzgenuß 66-71](#)