
Original-Arbeiten.

Das Pilzmerkblatt des Reichsgesundheitsamtes, Ausgabe 1928.

Aus den Pilzbestimmungs- und -beratungsstellen des Bakteriologischen Instituts der Landwirtschaftskammer für die Prov. Sachsen und der Stadt Königsberg i. Pr.
Besprechung des textlichen Teiles von Prof. Dr. Dr. h. c. Raebiger-Halle a. S.
Besprechung des bildlichen Teiles durch Konrektor Gramberg, Königsberg folgt.

Der in Heft 2, Bd. 10, Jahrg. 1925, dieser Zeitschrift veröffentlichten Besprechung der Ausgabe 1924 vorgenannten Merkblattes ist im Jahre 1928 eine Neuauflage in erweiterter Form gefolgt. Im Interesse der Förderung der volkstümlichen Pilzkunde und vor allem zur Aufklärung über die Verhütung von Pilzvergiftungen und Gesundheitsschädigungen nach Pilzgenuß ist dies zu begrüßen.

Das unter Mitwirkung des Botanischen Museums in Berlin-Dahlem und der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde bearbeitete Merkblatt ist ein handliches Heft von 40 Seiten, das vom Verlage von Julius Springer, Berlin, zum Einzelpreise von M. —.90 zu beziehen ist. Der Text ist ergänzt, die Zahl der Abbildungen wesentlich vermehrt und auf die Ausführung der Abbildungen wie auf Druck und Papier erheblich mehr Sorgfalt als bisher verwandt.

Im Gegensatz zu der alten Auflage sind dem Merkblatt die Pilzbilder nicht als besondere Tafeln beigegeben, sondern es wechseln 2 Bildseiten mit je 2 Textseiten regelmäßig ab, eine Anordnung, der zwar nicht ohne weiteres das Wort geredet werden kann, die aber wohl technisch geboten war.

Nicht unerwähnt sei hier, daß bei dem jetzigen Umfange des Merkblüchleins ein Register angebracht gewesen wäre.

Die Überschrift des einführenden Teiles des Merkblattes „Die wichtigsten eßbaren und schädlichen Pilze“ bringt klar zum Ausdruck, was wir von diesem Buch zu erwarten haben. Die Beurteilung des Inhalts muß daher unter diesem Gesichtspunkt erfolgen. Sie hat sich weiterhin darauf zu erstrecken, ob die bei der Besprechung der Ausgabe 1924 des Pilzmerkblattes in Vorschlag gebrachten Abänderungen in der neuen Auflage berücksichtigt worden sind, und ob es jetzt ein Werk darstellt, das seinem Zweck vollauf entspricht.

Für die Allgemeinheit besonders wertvoll sind die am Schluß der Einleitung über das Sammeln der Pilze und ihre Aufbewahrung bis zur Verwendung aufgestellten, zum Teil ergänzten Richtlinien, die nachstehenden Wortlaut haben:

„Wer Pilze sammelt, beachte genau ihre Merkmale und vermeide es, sie auszureißen oder abzuschneiden, sondern drehe sie heraus, da-

mit der im Boden oft dicht neben dem Stiele schon angelegte Nachwuchs erhalten bleibt. Der Sammler achte genau darauf, ob nicht eine mitunter tief im Boden steckende Knolle und Scheide vorhanden ist. (Siehe Knollenblätterpilze.) Man meide madige oder schimmelige Schwämme und sammle besonders junge Pilze. Pilze, welche an nassen Stellen, noch vom Tau durchfeuchtet oder während eines Regens gesammelt oder beim Transport gedrückt sind, faulen rasch.

Die gesammelten Pilze bereite man sofort zu oder bewahre sie an kühlem, luftigem Platze ausgebreitet, nicht in geschlossenen Behältern, nur bis zum folgenden Tage auf.“

Diese Grundsätze muß sich ohne Ausnahme jeder Pilzsammler und Pilzkonsument zu eigen machen, um Leben und Gesundheit nicht in Gefahr zu bringen.

A. Blätterpilze. Ihrer Bedeutung als derjenigen Pilzgruppe entsprechend, innerhalb der unsere giftigsten Pilze zu finden sind, beginnt dieser Teil des Merkblattes nicht wie bisher mit den Champignons (*Psalliota*-Arten) sondern mit den Wulstlingen (*Amanita*-Arten). Zunächst behandelt ein allgemeiner Abschnitt die Gattungsmerkmale der Wulstlinge, deren Hüllenbildungen als wesentliches Kennzeichen neben dem dick aufgetriebenen, knolligen Wulste am Grunde des Stieles eingehend besprochen werden.

In der Reihenfolge der von dem neuen Merkblatt aufgezählten 11 Vertreter (bisher 6) der Wulstlinge steht mit Recht unser gefürchtetster Giftpilz, der grüne Knollenblätterschwamm (*Amanita phalloides*) an erster Stelle, dem der weiße Knollenblätterschwamm (*Amanita phalloides* var. *verna*), der gelbliche Knollenblätterschwamm (*Amanita mappa*), der spitzhütige, weiße Knollenblätterschwamm (*Amanita virosa*) und der sich vom gelblichen Knollenblätterschwamm nur durch die weiße Farbe unterscheidende *Amanita mappa* Batsch var. *alba* Fr. sich anschließen. Der Name Knollenblätterschwamm sollte besser Knollenblätterpilz heißen, da in Norddeutschland die erstere Bezeichnung wenig gebräuchlich ist. *Amanita verna* dürfte wohl als eigne Art gelten.

Daß auf diese Weise die Aufmerksamkeit im besonderen Maße auf diejenigen Giftpilze hingelenkt wird, durch die alljährlich 90% aller Vergiftungen verursacht werden, ist ein nicht zu unterschätzender Vorzug des neuen Merkblattes, der auch dadurch nicht geschmälert wird, daß, wie in der Auflage von 1924, die Unterscheidungsmerkmale dieser Pilze von ihren eßbaren Doppelgängern in Form einer Gegenüberstellung als „Warnung vor den gefährlichsten aller Giftpilze, den Knollenblätterschwämmen“ besonders festgelegt sind.

Bezüglich des grünen Knollenblätterpilzes (*Amanita phalloides*) ist anzuerkennen, daß neben dem eßbaren Grünling (*Tricholoma equestre*) auch die eßbaren grünen Täublinge (*Russula*-Arten), für die der grüne Knollenblätterpilz von Unkundigen angesehen werden kann, in Text, Bild und Tabelle aufgenommen wurden.

Dagegen ist zu beanstanden, daß in der Tabelle die Geruchsangabe des grünen Knollenblätterschwammes unterblieben ist. Wenngleich der Geruch dieses Pilzes teils als widerlich, teils, wie im Text des vorliegenden Merkblattes, als etwas süßlich, fast honigartig bezeichnet wird, ist es in Anbetracht der Wichtigkeit jedes einzelnen Merkmals der Knollenblätterpilze unbedingt erforderlich, daß die Tabelle und Beschreibung in allen Punkten übereinstimmen.

Die Möglichkeit einer Verwechslung des giftigen weißen Knollenblätterschwammes (*Amanita verna*) mit dem Scheidenstreifling (*Amanitopsis vaginata*) wurde zwar nicht in der Warnungstabelle, wohl aber in der Beschreibung des Streiflings berücksichtigt.

Die Angaben über den giftigen Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) sind in der neuen Auflage durch ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal, nämlich die gelbe Farbe des Fleisches unter der Huthaut, vervollkommen worden. Ergänzt ist ferner dieser Abschnitt durch die Aufnahme der besonders giftigen Abart des Fliegenpilzes, des Königs-Fliegenpilzes (*Amanita muscaria* var. *regalis*) in Gegenüberstellung zum Kaiserling (*Amanita caesarea*), einem nur in Süddeutschland vorkommenden, sehr geschätzten Speisepilz, der sich vom Fliegenpilz durch gelbe Lamellen, gelben Stiel und Ring und weiße, lappige, abstehende Scheide unterscheidet.

Zwei im alten Merkblatt recht stiefmütterlich behandelten und dabei ungemein häufig vorkommenden Wulstlingen, dem Pantherpilz (*Amanita pantherina*) und dem Perlpilz (*Amanita rubescens*) ist man in der Neuauflage endlich gerecht geworden. Während man sich bisher darauf beschränkt hatte, beide Pilze nur mit einem Giftzeichen (†) zu versehen, und für ihre praktische Bewertung den Leitsatz aufzustellen „Sie werden von manchen als giftig, von anderen als eßbar (nach dem Abziehen der Oberhaut des Hutes) bezeichnet, am besten werden sie deshalb ganz gemieden“, wird der Pantherpilz in Übereinstimmung mit dem Urteil der maßgeblichsten Pilzforscher nunmehr als giftig, der Perlpilz nach Abziehen der Oberhaut als eßbar und wohlschmeckend bezeichnet. Die genaue Anführung aller Merkmale ermöglicht die Unterscheidung beider Pilze und dient zur Verhütung von Verwechslungen mit dem Doppelgänger des Pantherpilzes, dem eßbaren ganz grauen Wulstling (*Amanita spissa*), der aber nur von Kennern gesammelt werden sollte, und dem dem Perlpilz mitunter gleichenden, sehr giftigen Königs-Fliegenpilz. Der Ausdruck „ganz grauer“ Wulstling ist unberechtigt, er würde bezeichnender „gedrungener“ W. heißen.

Die bisher durch den Feld-Egerling (*Psalliota campestris*) und den Schaf-Egerling (*Psalliota arvensis*) vertretene Gruppe der Egerlinge, Champignons (*Psalliota*-Arten) ist durch den Wald-Egerling (*Psalliota silvicola*) bereichert worden. Der mehr als „wür-

zig“ statt mandelartig zu bezeichnende Geruch des Feld-Egerlings hat sowohl im Text als auch in der Bildbeschriftung Berücksichtigung gefunden.

Der allgemeine Hinweis, daß die Blätter älterer Exemplare der Egerlinge stets eine schokoladenbraune Färbung annehmen, dürfte insofern praktisch wichtig sein, als dieses markante Merkmal eine unbedingt zuverlässige Unterscheidung von den Knollenblätterpilzen gewährleistet.

Erfreulich ist die eingehende Besprechung der Reißpilze (*Inocybe*-Arten). Meinem Vorschlage, eine Abbildung des sehr giftigen, ziegelroten Reißpilzes (*Inocybe lateraria* Ricken) mit dem Hinweis zu bringen, daß der im Jugendzustande weiß aussehende Pilz mit den Egerlingen verwechselt werden kann, ist ebenfalls entsprochen worden.

Dagegen wurde von der Nennung des Maischwammes (*Tricholoma gambosum*), eines weiteren Doppelgängers des jugendlichen Reißpilzes, Abstand genommen. Ferner fehlt der Hinweis, daß der ziegelrote Reißpilz meist schon im Juni erscheint. Ein wichtiges Merkmal.

Die artenreiche, farbenprächtige Gruppe der Täublinge (*Russula*-Arten), aus der bisher nur der Spei-Täubling (*Russula emetica*) berücksichtigt war, weist im neuen Merkblatt 10 Vertreter auf.

Vorangestellt ist als Richtlinie für Täublingssammler: „Wegen der Schwierigkeit, einzelne Arten von einander, insbesondere von den Knollenblätterpilzen zu unterscheiden, sollten Täublinge nur von Kundigen gesammelt werden.“ Dieser Warnruf verdient besondere Beachtung beim Sammeln der dem grünen Knollenblätterpilz bez. seiner Hutfarbe ähnelnden, eßbaren, grünen Täublingsarten, von denen der gras- oder spangrüne Täubling (*Russula aeruginea* Lindb.), der verschiedenblättrige Täubling (*Russula heterophylla* Fr.), der gabelblättrige Täubling (*Russula furcata* Pers.) und der Grüntäubling (*Russula virescens* Fr.) in Wort und Bild wiedergegeben sind.

Der Spei-Täubling ist auch in dem neuen Merkblatt als giftig bezeichnet, obwohl seine Giftigkeit nicht als erwiesen gilt. Als giftiger Gefährte ist ihm außerdem der rote Täubling (*Russula rubra* Bres.) zugesellt. Beide sind nur als ungenießbar zu bezeichnen, denn „es gibt m. E. keine wirklich giftigen Täublingsarten“ (*Herrmann*). Ebenso ist von dem Giftzeichen abzusehen bei dem im Text als ungenießbar und sehr scharf schmeckend bezeichneten tränenden Täubling (*Russula sardonia* Ricken, *R. chrysodacryon* Singer).

Drei den vorigen ähnelnde eßbare Arten, und zwar der Speise-Täubling oder Sübling (*Russula vesca* Fr.), der Ledertäubling (*Russula alutacea* Fr.) und der zinnoberrote Täubling (*Russula lepida* Fr.), beschließen die Täublingsgruppe, für deren praktische Bewertung als anzuerkennender Grundsatz aufgestellt ist: „Alle ungenießbaren oder giftigen Täublinge sind an dem brennend scharfen Ge-

schmack kenntlich; manche riechen obstartig. Bei allen Täublingen ist stets Kostprobe nötig. Die eßbaren Arten sind milde. Nach *Schäffer* und *Singer* wäre an dieser Stelle noch zu ergänzen, daß bez. des Geschmacks der Täublinge nicht nur zwischen „scharf“ und „mild“ zu unterscheiden ist, sondern auch die „Bitterkeit“, eine von der Schärfe völlig verschiedene Geschmacks-kategorie, als weiteres Merkmal in Betracht gezogen werden muß. Neben dem Geschmack soll in jedem Falle auch der Geruch festgestellt werden, obwohl dieser nicht ganz konstant zu sein scheint.

Die Milchlinge, Reizker (*Lactarius*-Arten) sind auch in der Neuauflage durch den echten Reizker (*Lactarius deliciosus*), den zottigen Reizker (*Lactarius torminosus*), den Brätling (*Lactarius volemus*) und den rotbraunen Milchling (*Lactarius rufus*) vertreten. Bemerkenswert ist die Abänderung der unzutreffenden Bezeichnung „Gift-Reizker“ in „zottiger Reizker, Birkenreizker, Pferdereizker“ und damit das Wegfallen des Giftzeichens. Auf Grund der Tatsache, daß der zottige Reizker, wie ich auch in meinen Abänderungsvorschlägen zum Pilzmerkblatt 1924 schon zum Ausdruck brachte, im Osten Deutschlands ebenso wie in Rußland und Schweden vielerorts gegessen und zuweilen auch unbeanstandet auf den Markt gebracht wird (*Gramberg*), und daß die Esten und Russen es verstehen, den an sich scharf schmeckenden Pilz durch Auspressen genießbar zu machen (*Kobert*), ist man über meinen damaligen Vorschlag, ihn statt giftig richtiger mit ungenießbar zu bezeichnen, noch hinausgegangen. Der zottige Reizker ist nach dem neuen Merkblatt „genießbar“, jedoch nur nach besonderer Behandlung — Abkochen in Salzwasser und Weggießen des Kochwassers —. Das eben Gesagte ist auch für den rotbraunen Milchling angegeben. Im Hinblick auf die mehrfach und besonders in neuerer Zeit nach dem Genuß des Bruch-Reizkers, filzigen Reizkers, Maggipilzes (*Lactarius helvus*) wieder beobachteten Erkrankungen, dürfte es zweckmäßig sein, auch diesen häufig vorkommenden Pilz in Zukunft zu berücksichtigen. Zwar nicht im strengen Sinne ein Giftpilz, soll der wäßrige Milchsaft fein verteilte Harzkörnchen enthalten, von denen man annimmt, daß sie die Schleimhaut des Verdauungsweges kräftig reizen und so verantwortlich für Übelkeit, Brechreiz, Appetitlosigkeit, Schwindel, Ohrensausen sind, die im Anschluß an den Genuß dieses Pilzes auftraten. Der im getrockneten Zustande durch einen starken Zichoriengeruch gekennzeichnete Pilz ist nur als Gewürzpilz zu empfehlen, als Gemüsepilz in größeren Mengen aber unbedingt zu meiden. Er darf höchstens in ganz geringer Zahl oder am besten einzeln, einem Pilzgericht als Geschmacksverbesserung beigegeben werden. Kleine Mengen von Pulver oder Extrakt, die durch feines Zermahlen des getrockneten Pilzes oder durch Auskochen frischer Pilze bereitet werden, sind imstande, den Speisen den bekannten eigenartigen Maggigeschmack zu geben.

Den Ritterlingen (*Tricholoma*-Arten) ist eine Warnung vor Verwechslung mit den Rißpilzen hinzugefügt. Die Merkmale des uns als Doppelgänger des Knollenblätterschwammes besonders interessierenden Grünlings (*Tricholoma equestre*) sind vervollständigt und der ihm ähnelnde, als ungenießbar geltende, widerlich riechende und schmekkende Schwefel-Ritterling (*Tricholoma sulphureum*) neu aufgenommen worden.

Der Pfifferling, Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*) ist ebenso wie der kahle Krempling (*Paxillus involutus*) ohne nennenswerte Abänderung in das neue Merkblatt übernommen worden. Für den falschen Pfifferling, der nach neuerer Forschung (*Neuhoff* u. a.) in die Gruppe der Trichterlinge (*Clitocybe*-Arten) eingereiht wurde, ist demzufolge die Bezeichnung *Clitocybe aurantiaca* beibehalten. Eine bildliche Wiedergabe des dem echten Pfifferling sehr ähnlichen Pilzes ist unterblieben, nachdem der Giftverdacht nicht aufrechterhalten werden konnte und seine unbedenkliche Genießbarkeit als erwiesen gilt. Die Bezeichnung „geringwertig“ dürfte für diesen Pilz zutreffend sein.

In dem den Hallimasch (*Armillaria mellea*, *Clitocybe mellea*) behandelnden Abschnitt sind die Angaben über die Fundstellen dieses Pilzes durch den kennzeichnenden Hinweis „Waldschädling“ ergänzt. Zu den Wald- oder Forstschädlingen zählen diejenigen Pilze, die lebendes Holz befallen und große Teile oder den ganzen Baum zum Absterben bringen. An erster Stelle steht hier der Hallimasch, weil er von der Wurzel aus in den Stamm eindringt, sein Mycel unter der Rinde stammaufwärts ausbreitet und nach einiger Zeit den Baum tötet. Da die Lebensbedingungen unserer Kulturwälder der Verbreitung des Hallimasch außerordentlich günstig sind, müssen oft besondere Maßnahmen (Anlegung von Stichgräben um die befallenen Bäume) getroffen werden, damit das Mycel nicht von Baum zu Baum sich ausdehnen kann. Die befallenen Bäume müssen dann mit den kranken Wurzeln entfernt werden.

Für den büscheligen Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*) aus der Gruppe der Schwefelköpfe (*Hypholoma*-Arten) ist nun endlich das Giftzeichen in Wegfall gekommen und der Pilz für „ungenießbar“ erklärt worden. Ferner ist in diesen Abschnitt der dem büscheligen Schwefelkopf ähnelnde, eßbare Winterpilz oder Sammetfußrübling (*Collybia velutipes*) aufgenommen worden. Ein zweiter Doppelgänger, das eßbare Stockschwämmchen (*Pholiota mutabilis*), entstammt dem alten Merkblatt.

Die Gruppe der Schwindlinge (*Marasmius*-Arten) weist jetzt 4 (bisher 2) Vertreter auf, und zwar wurden der ungenießbare Nadel-Schwindling (*Marasmius perforans*) dem eßbaren Musseron oder Knoblauchpilz (*Marasmius alliatus*, *M. scorodonium*) und der ungenießbare, filzstielige oder brennende Schwindling (*Marasmius peronatus*) dem eßbaren Kreisling oder Suppenpilz

(*Marasmius oreades* oder *M. caryophylleus*) als ähnliche Formen gegenübergestellt. Bemerkenswert ist, daß die unzutreffende Bezeichnung „Nelken-Schwindling“ für den Kreisling, Suppenpilz im neuen Merkblatt fortgefallen ist.

Des weiteren sind die Blätterpilze durch zwei häufig vorkommende, besonders auffallende Arten vermehrt worden. Es sind dies die Tintenpilze (*Coprinus*-Arten), vertreten durch den Schopftintling (*Coprinus comatus* oder *C. porcellanus*), und die Schirmpilze (*Lepiota*-Arten), vertreten durch den Parasolpilz (*Lepiota procera*). Beide Pilze, die durch ihre typischen Merkmale unverkennbar sein dürften, sind jung eßbar und wohlschmeckend.

B. Röhrenpilze. Die Einleitung zu den Röhrlingen (*Boletus*-Arten) enthält zwei bemerkenswerte Zusätze: „Falls die Röhrenschicht madenfrei und nicht allzu schwammig ist, tut man unklug daran, sie vor der Zubereitung zu entfernen“; ferner: „Blauendes Fleisch ist kein Merkmal für die Giftigkeit.“

Die im neuen Merkblatt in beschleierte und unbeschleierte Röhrlinge eingeteilte Pilzgruppe wird durch 17 Pilze (bisher 9) vertreten, von denen 11 (gegen früher 7) abgebildet sind. Auf die beschleierten Röhrlinge entfallen 2 (1) und 15 (8) auf die unbeschleierten. Die erstere Gruppe ist um den reizvollen Gold-Röhrling (*Boletus elegans*) bereichert und sowohl für ihn wie für den Butterpilz (*Boletus luteus*) in Anbetracht ihrer leichten Verderblichkeit empfohlen worden, am besten sofort im Walde die leicht ablösbare, schleimige Oberhaut abzuziehen und die weichfleischigen Pilze, die zum Trocknen ungeeignet sind, schnell zu verarbeiten.

Die unbeschleierten Röhrlinge werden getrennt in Pilze mit gelber oder grauer Porenschicht und solche mit roten Röhrenmündungen. Als eßbare Vertreter der erstgenannten Art sind der Körnchen-Röhrling oder Schmerling (*Boletus granulatus*), der Elfenbein-Röhrling (*Boletus placidus*), der Maronen-Röhrling (*Boletus badius*), der Steinpilz (*Boletus edulis*), der Bronze-Röhrling (*Boletus aereus*), der Rothaut-Röhrling oder das Rotkäppchen (*Boletus rufus*), der Birken-Röhrling oder Kapuziner (*Boletus scaber*), der Sand-Röhrling (*Boletus variegatus*) und der Kuh-Röhrling (*Boletus bovinus*) angeführt. Von den wegen ihres bitteren Fleisches als ungenießbar bezeichneten, unbeschleierten Röhrlingen werden der Doppelgänger des Steinpilzes, der Gallen-Röhrling (*Boletus felleus*), kenntlich an seinen zunächst weißen, sehr bald sich rosa-lila verfärbenden Röhren, und der dem Satanspilz ähnliche Dickfuß-Röhrling, Bitterpilz (*Boletus pachypus*) genannt.

Nur nebenbei erwähnt wird in dieser Aufstellung indessen der häufig vorkommende, schmackhafte Speise- und wichtige Marktpilz, die Ziegenlippe oder Filz-Röhrling (*Boletus subtomentosus*). Der Volksname Ziegenlippe ist leider fortgelassen.

Die bisher nur durch den giftigen Satanspilz (*Boletus satanas*) vertretenen rotporigen Röhrlinge sind durch den glattstieligen, eßbaren Hexenröhrling, Schusterpilz (*Boletus miniatoporus*) und den verdächtigen, netzstieligen Hexenröhrling (*Boletus luridus*) ergänzt worden. Der im Hinblick auf seinen rotfilzig punktierten, mit Schüppchen oder Flöckchen bedeckten Stiel, besser flockenstielig statt glattstielig zu benennende, eßbare Hexenpilz besitzt in dem verdächtigen netzstieligen einen Doppelgänger, der wegen seiner außerordentlichen Veränderlichkeit die Möglichkeit einer Verwechslung mit anderen Rotporern unschwer bietet. Der im Interesse der Allgemeinheit aus Gründen der Vorsicht für diese Pilzgruppe aufgestellte Grundsatz: „Es ist zweckmäßig, alle Rotporer vom Genuß auszuschließen,“ ist daher gutzuheißen.

Von den wenigen aus der Gruppe der Porlinge (*Polyporus*-Arten) eßbaren Arten wurde neben dem Semmel-Porling (*Polyporus confluens*) auch der Schaf-Porling, Schafeuter (*Polyporus ovinus*) angegeben. Diese oft gemeinsam in sandigen Kiefernwäldern in Gruppen und Kolonien zu findenden Pilze sind nur jung eßbar, im Alter jedoch zäh und bitterlich.

C. Stachelinge. Die Gruppe der Stachelinge (*Hydnum*-Arten), die ähnlich wie die Porlinge nur einige zum Genuß geeignete Arten enthält, ist um den eßbaren Semmel-Stacheling, besser und kürzer „Stoppelpilz“ (*Hydnum repandum*) bereichert worden. Nach einer neueren Mitteilung von *Brock-Dorsten* in Heft 5/29 der „Zeitschrift für Pilzkunde“ sollen auch ältere Exemplare des Stoppelpilzes schmackhaft und genießbar sein. Die Angabe fast aller Pilzbücher „im Alter bitter“ bezieht sich offenbar auf die ungekochten Pilze und bedarf beim Sammeln dieses derbfleischigen, ergiebigen Pilzes keiner Berücksichtigung. Die frühere Bezeichnung „Stachelpilze“ hätte für diese Gruppe beibehalten werden sollen. Auf die Ähnlichkeit des Semmel-Porlings mit dem Stoppelpilz wird im übrigen hingewiesen und erneut auf die leichte Verwechslungsmöglichkeit des eßbaren Habicht-Stachelings (*Hydnum imbricatum*) mit dem sehr bitter schmeckenden, ungenießbaren Gallen-Stacheling (*Hydnum amarescens*) aufmerksam gemacht.

D. Korallenpilze. Für die Gruppe der Korallenpilze, die wiederum durch die jung eßbaren, bzw. bedingt eßbaren Arten, die krause Glucke, krauser Ziegenbart (*Sparassis ramosa*, *S. crispa*), Bärenatze, roter Traubenziegenbart (*Clavaria botrytis*) und den gelben Ziegenbart (*Clavaria flava*) vertreten sind, ist als bemerkenswert hinzugefügt: „Alte Korallenpilze rufen Verdauungsstörungen hervor, nur junge sind genießbar.“

E. Bauchpilze. Nur im Jugendstadium eßbar, und zwar so lange das Innere noch weiß ist, sind auch die Boviste (*Bovista*-Arten) und die Stäublinge (*Lycoperdon*-Arten) bezeichnet. Dies bezieht sich,

was besonders hervorgehoben werden soll, auch auf den bisher als giftig angesprochenen Kartoffelbovist (*Scleroderma vulgare*). Nach dem neuen Merkblatt ist dieser Pilz „jung, so lange das Fleisch hellfarbig ist, verwertbar, alt gesundheitsschädlich“.

F. Morchelpilze. Diesem dem alten Merkblatt fast unverändert entnommenen, die Morchel, Speisemorchel (*Morchella esculenta*), die Spitzmorchel (*Morchella conica*) und die Lorchel, Speiselorchel, Stockmorchel (*Gyromitra esc.* oder *Helvella esc.*) behandelnden Teil ist neu hinzugefügt: „Alle Lorcheln (*Gyromitra*- und *Helvella*-Arten) enthalten frisch einen Giftstoff (*Helvellasäure*), der in heißem Wasser leichtlöslich ist und beim Trocknen der Pilze entweicht. Daher sind diese Pilze durch Trocknen oder durch Abkochen und Wegschütten des Kochwassers zu entgiften.“ Die im Merkblatt 1924 enthaltene Fußnote: „Es ist ratsam, zur Vorsicht alle Morchelpilze, wenn man sie in frischem Zustande verwenden will, abzukochen und das Kochwasser wegzuschütten“, ist demnach in Fortfall gekommen.

G. Trüffelpilze. Für diesen Abschnitt hat sich eine Änderung nicht als nötig erwiesen.

Am Schluß des neuen Pilzmerkblattes, das bisher je einen Abschnitt über „Pilze als Nahrungsmittel. Giftige Pilze“ und „Pilzvergiftungen und ihre Behandlung“ brachte, hat man erfreulicherweise meiner Bitte, auch der Bedeutung der „Pilze als Futtermittel“ Rechnung zu tragen, in einem kleinen Sonderabschnitt entsprochen.

Der in der Neuauflage nahezu unverändert wiedergegebene Teil „Pilze als Nahrungsmittel. Giftige Pilze“ enthält zunächst einen Überblick über die chemischen Bestandteile der Pilze, ihren Nährwert, ihre Bekömmlichkeit und Verwendungsmöglichkeit. Der Hinweis, daß auch die eßbaren Pilze giftig wirken können, wenn sie verdorben sind und daher bald nach dem Einsammeln verwendet werden müssen, so lange das Fleisch noch nicht weich, wäßrig oder schlüpfrig ist, verdient besondere Beachtung. Da auch von Schimmel befallene und von Maden stark zerfressene Pilze als verdorben und gesundheitsschädlich zu betrachten sind, würde ich, obwohl in der Einführung bereits vor dem Sammeln schimmeliger und madiger Pilze gewarnt war, eine entsprechende Ergänzung auch an dieser Stelle für wünschenswert erachten und den Satz, wie folgt zu formulieren vorschlagen: „...so lange das Fleisch noch nicht weich, wäßrig oder schlüpfrig oder von Maden zersetzt ist, bzw. keine Schimmelbildung zeigt.“ Auch den Trockenpilzen, die nicht, wie man annimmt, unbegrenzt haltbar sind, sondern leicht von Schimmel, Staubläusen, Milben und Insektenlarven befallen werden, ist besondere Beachtung zu schenken, da auch sie im Zersetzungsstadium giftig wirken können.

In aller Dringlichkeit warnt ferner das Merkblatt vor den giftigen Pilzen und vor dem im Volke fest wurzelnden, schon mancher Familie

verhängnisvoll gewordenen Irrglauben an die allgemeinen Erkennungsmerkmale der Giftpilze (Mitkochen einer Zwiebel, Eintauchen eines silbernen Löffels).

„Allein die genaue Kenntnis der Merkmale der Giftpilze schützt vor Unglück.“

Dem unbedingt zustimmenden Grundsatz, „nur solche Pilze zu essen, über deren genießbarkeit und Unschädlichkeit man nicht im geringsten zweifelhaft ist“, ist noch ein kleiner Absatz angeschlossen, dessen Inhalt wenig bekannt, aber sehr beherzigenswert sein dürfte. Er lautet: „Man zwingt niemanden, dem Pilze widerstehen, zum Pilzgenuß und vermeide es, zu Pilzgerichten reichlich zu trinken. Sehr schädlich wirkt Alkoholgenuß, der bei oder unmittelbar nach dem Genuß von Pilzen unbedingt zu meiden ist. Ebenso ist schwerverdauliche Zukost zu Pilzen zu vermeiden.“ Hier dürfte noch einzufügen sein, daß man der leichten Verderblichkeit wegen auch von dem Genuß aufgewärmter Pilzgerichte abzusehen hat.

„Pilze als Futtermittel.“ Die von vielen Seiten gemachten Beobachtungen, daß die Tiere des Waldes genießbare wie ungenießbare Pilze aufnehmen, war der Anlaß, dieselben auch als Futtermittel für die Haustiere in Betracht zu ziehen. Auf Grund umfangreicher Fütterungsversuche habe ich in meinem am 24. Aug. 1921 auf dem ersten mitteleuropäischen Mykologenkongreß in Nürnberg gehaltenen, in Heft 24, XXVII. Jahrg. und Heft 1—5, XXVIII. Jahrg. der „Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene“ veröffentlichten Vortrag den Standpunkt vertreten, daß man beim Einsammeln der Pilze zu Futterzwecken selbst giftige Exemplare, wie Knollenblatterschwämme und Fliegenpilze nicht ängstlich zu meiden braucht, und wahllos gesammelte Pilze verabreichen darf, wenn nur nach kurzem Abkochen oder Abbrühen das Kochwasser beseitigt wird. In Übereinstimmung hiermit haben *Ford* sowie *Welsmann* festgestellt, daß nach Verfütterung von *Amanita phalloides* bei Pflanzenfressern keine Vergiftungserscheinungen auftreten.

Das neue Pilzmerkblatt ist in dieser Beziehung zurückhaltender und erklärt nur alle nicht giftigen, fleischigen Pilze für geeignet, die frisch (zerkleinert) oder gekocht unter das Weichfutter gemischt, verabfolgt werden. Es empfiehlt weiter, die Pilze durch Trocknen und Zermahlen zu einem Dauerpräparat in Form von Pilzmehl zu verarbeiten, das als Beifutter während der futterarmen Zeit gute Dienste leistet. Als Aufbewahrungsort für dieses Pilzmehl hat man einen luftigen, vollkommen trocknen Ort zu wählen.

Ein bevorzugtes Kückenfutter stellen erfahrungsgemäß rohe, stark mit Maden durchsetzte Pilze für Hühnervögel dar. Besonders gern lesen junge Fasanen die Maden aus den Pilzen heraus. Auch zur Fischfütterung (Karpfen) sind derartige mit Insektenlarven durchsetzte Pilze geeignet.

Pilzvergiftungen und ihre Behandlung.

Der letzte Abschnitt des Merkblattes bringt wenig Neues. Erfreulicherweise hat jedoch die medizinische Tierkohle (*Carbo medicinalis*) als bewährtes, vollkommen unschädliches Entgiftungsmittel bei Pilzkrankungen Aufnahme gefunden. Man verwendet sie in großen Dosen (drei Eßlöffel voll), in $\frac{1}{4}$ Liter Bitterwasser verrührt, das man auf zweimal einnimmt und wiederholt nötigenfalls die Gabe. *Steinbrinck* und *Münch* empfehlen zur Therapie bei Knollenblätterpilzvergiftung auch reichliche Magen- und Darmspülungen mit Tierkohleaufschwemmung.

Im Hinblick darauf, daß die Erfahrungen der letzten Jahre die günstige Wirkung von Traubenzuckerzufuhr bei Amanitavergiftung bestätigen, ist es bedauerlich, daß dieses von *Blank* zuerst versuchte Behandlungsverfahren, das in häufigen Einspritzungen (Infusionen) großer Mengen *Ringerscher* Lösung (bis zu 500 ccm) mit zunächst 25%, später weniger Traubenzuckerzusatz in die Vene besteht, nicht angegeben ist.

Auch die Veruche, die von *Dujarric de la Rivière* mit dem Phallin, dem Alkaloid des Knollenblätterschwammes zur Gewinnung eines Heilserums angestellt wurden, dürfen hier der Vollständigkeit halber nicht unerwähnt bleiben. Das von Pferden gewonnene Serum soll bei Laboratoriumstieren und auch beim Menschen eine bedeutende prophylaktische und therapeutische Wirkung entfalten. Bei einer Familienvergiftung (drei Personen) wurden zwei Personen, die am schwersten erkrankt waren, durch das Serum gerettet, während die dritte, für die das vorhandene Serum nicht ausreichte, starb.

Diese eben genannten, dem Arzte mehr oder weniger vorbehaltenen Behandlungsmethoden, in Verbindung mit der Gefährlichkeit von Pilzvergiftungen, sind der Anlaß, mit größtem Nachdruck auf die Befolgung nachstehender Ermahnung und Verhaltensmaßregeln des Pilzmerkblattes hinzuweisen: „Machen sich nach dem Genuß eines Pilzgerichts Erscheinungen geltend, welche den Verdacht einer Vergiftung erregen, so sorge man sofort für ärztliche Hilfe. Bis solche zur Stelle ist, muß man sich bemühen, das Gift aus Magen und Darm zu entfernen. Falls Erbrechen nicht bereits eingetreten ist, rufe man es durch Verabreichen von warmem Wasser oder dadurch hervor, daß ein Finger tief in den Rachen gesteckt wird.“ Nötigenfalls gebe man ein Abführmittel in Form von medizinischer Kohle in Bittersalzwasser, wie eingangs angegeben, oder einen bis zwei Löffel voll Rizinusöl. „Schmerzlindernd pflegen heiße Umschläge auf den Unterleib oder heiße Bäder zu wirken.“

Für das Zustandekommen von Pilzvergiftungen sind fast ausnahmslos Unkenntnis oder Fahrlässigkeit der Pilzsammler verantwortlich zu machen. Hier gilt es vor allen Dingen, mit der volkstümlichen Aufklärungsarbeit einzusetzen, zu der das neue Pilzmerkblatt des

Reichsgesundheitsamtes in erster Linie berufen und dank seiner Vervollkommnung auch imstande ist. Den sichersten Schutz vor Vergiftungen gewährt zweifellos die Bestimmung der gesammelten Pilze durch einen botanischen Sachverständigen. Die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde (Darmstadt) ist in der Lage, Pilzsachverständige und Beratungsstellen in allen Landesteilen Deutschlands nachzuweisen. Sie ist ferner bestrebt, an der Aufklärung von Pilzvergiftungen mitzuarbeiten, die sämtlich zur Kenntnis von Dr. *Welsmann*, Pelkum bei Hamm in Westfalen, dem medizinischen Mitarbeiter der D. G. f. P., gebracht und von diesem einer eingehenden Nachprüfung unterzogen werden.

Unabhängig von den Auskunftsstellen der D. G. f. P. bestehen in einer ganzen Anzahl deutscher Städte private bzw. öffentliche, der praktischen Pilzkunde dienende Beratungsstellen zur möglichst sofortigen Bestimmung gewöhnlicher Funde. Da die D. G. f. P. als Zentrale für alle einschlägigen Fragen trotz jahrelangen, redlichen Bemühens ein vollständiges Verzeichnis der deutschen Pilzberatungsstellen bis jetzt nicht zu erhalten vermochte, sei an dieser Stelle die dringende Bitte zum Ausdruck gebracht, an dieser Zusammenstellung mitzuarbeiten und jede bestehende Pilzbestimmungsstelle zur Kenntnis der Schriftleitung der „Zeitschrift für Pilzkunde“, Darmstadt, zu bringen. Wenig gefördert wird die sachgemäße Aufklärungsarbeit dadurch, daß die Tagespresse häufig Angaben über Pilze bringt, die nicht den Tatsachen entsprechen und die verwirrend wirken. Um dies zu verhüten, ist es dringend erforderlich, daß die Presse zu Beginn der Pilzzeit sich mit den in Betracht kommenden Stellen (Gesellschaft für Pilzkunde bzw. Pilzberatungsstellen) in Verbindung setzt, um mit einwandfreien, sachkundigen Ausführungen an die Öffentlichkeit treten zu können. Zu dieser Mahnung veranlaßt mich besonders das Pilzsonderheft Nr. 12 des Ullstein-Verlages, das mit seinen verschiedentlich sehr irreführenden Angaben geradezu verhängnisvoll wirken kann. Bezeichnend für das Verantwortungsgefühl des Herausgebers gegenüber der Allgemeinheit ist es, daß, obwohl sofort nach Erscheinen die D. G. f. P. die Mängel des Ullsteinheftes bei dem Ullstein-Verlag persönlich vorbrachte, sich dieser nicht veranlaßt fühlte, eine Änderung der Beanstandungen zu versprechen.

Dafür, daß in Deutschland noch viel auf dem Gebiete der volkstümlichen Pilzkunde geschehen kann, gibt uns die Schweiz ein Beispiel, die in bezug auf Pilzmarktkontrolle, Beratungsstellen usw. vorbildlich ist. Den Handel mit eßbaren Pilzen regelt die Verordnung des Schweizerischen Bundesrats, betr. den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen (Art. 129). Danach dürfen weder giftige noch verdächtige noch verletzte Schwämme feilgehalten werden. Welche, angefaulte, von Insekten durchbohrte, sowie zerschnittene Schwämme, deren Art nicht mehr erkannt werden kann, sind als verdorben zu be-

trachten. Frische Schwämme, ausgenommen die zu Nahrungszwecken künstlich gezüchteten Schwämme, dürfen nur an einer von der Ortsgesundheitsbehörde bezeichneten Stelle, und zwar nach Arten getrennt, feilgehalten werden. Die frischen Schwämme dürfen erst verkauft werden, nachdem sie von dem mit der Untersuchung beauftragten Beamten der Lebensmittelkontrolle als genießbar erklärt worden sind. Der Beamte hat dem Verkäufer für jede der von ihm feilgehaltenen, als genießbar erklärten Art eine Verkaufsbewilligung auszustellen. Das Feilhalten von Schwämmen kann von den Ortsgesundheitsbehörden noch näher geregelt werden. Das Hausieren mit Schwämmen ist verboten.

Wenn auch durch diese Bestimmungen die Pilzvergiftungen, von denen private Sammler betroffen werden, nicht erfaßt werden, so dürfen sie m. E. für die Allgemeinheit doch einen großen, erzieherischen Wert besitzen, zum mindesten zur Vorsicht ermahnen. Vielleicht entschließen sich auch in Deutschland die staatlichen Stellen für öffentliche Gesundheitspflege, die praktische Pilzkunde durch Maßnahmen nach dem Muster der Schweiz zu fördern.

Verzeichnis neuerer Literatur:

- Steinbrinck und Münch*, Über Knollenblätterschwammvergiftung. Münch. Med. Wochenschr. Nr. 25/1926. (Verlag: J. F. Lehmann, München.)
- Fischler*, Zur Chemie und zur therapeutischen Wirkung des Traubenzuckers. Münch. Med. Wochenschr. Nr. 36/1928. (Verlag: J. F. Lehmann, München.)
- Derselbe, Traubenzucker als Therapeuticum. Münch. Med. Wochenschr. Nr. 19/1929. (Verlag: J. F. Lehmann, München.)
- Racusin*, Zur Frage der aktivierten Holzkohle als Universalgegendgift. Deutsche Tierärztl. Wochenschr. Nr. 30/1926. (Verlag: M. & H. Schaper, Hannover.)
- Dujarric de la Rivière*, Serum gegen Knollenblätterschwammvergiftung. Münch. Tierärztl. Wochenschr. Nr. 28/1928. (Verlag: Max Hueber, München, Amalienstr. 79.)
- R. Kobert*, Über einige wichtige eßbare und giftige Pilze. Deutsches Archiv für Klinische Medizin, 127. Bd., 1.—2. Heft, 1918. (Verlag: F. C. W. Vogel, Leipzig.)
- Schweiz. Verordnung des Bundesrats, betr. den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. XII. Obst und andere Früchte, Gemüse, Schwämme (eßbare Pilze), Obst- und Gemüsekonserven. Reichs-Gesundheitsblatt, 2. Jahrg., Nr. 6/1927. (R. v. Decker's Verlag, G. Schenck, Berlin W 9.)

Behördliche Kontrolle des Pilzmarktes in Bremen.

Von *Gustav A. F. Schatteburg*.

Amtlicher Pilzsachverständiger für Bremen.

I. Vorgeschichte.

Der immer mehr und mehr um sich greifende Nahrungsmittelmangel im Kriege und während der ersten Nachkriegszeit war es, der Pilzforscher und Pilzfreunde aus rein volkswirtschaftlichem Interesse veranlaßte, in immer größerem Maße im ganzen deutschen Vaterlande eine rastlose Propaganda für die möglichst restlose Ausnutzung, Er-

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):

Artikel/Article: [Das Pilzmerkblatt des Reichsgesundheitsamtes, Ausgabe 1928 129-141](#)