download unter www.zobodat.at

Über die in Frage kommenden Pilzarten bei der Pilzvergiftung in Gera am 19. August 1905.

Von GOTTHOLD HAHN.

Alljährlich zur Sommerzeit kann man fortwährend in den Zeitungen lesen, daß da und dort einzelne und ganze Familien nach dem Genusse von Pilzen unter Vergiftungserscheinungen erkrankt sind, und nicht selten enden die Erkrankungen mit dem Tode. Ganz besonders reich an solchen Mitteilungen war das pilzreiche Jahr 1905. Trotzdem kommt es immer wieder vor, dass die Menschen aus Leichtsinn und Unkenntnis Gesundheit und Leben aufs Spiel setzen. Am Morgen des 19. Augustes, als ich auf dem Wochenmarkte die feilgebotenen Pilze untersuchte, durcheilte auch unsere Stadt die Kunde von einer Pilzvergiftung.

Zur Feststellung des Tatbestandes wurde ich als Sachverständiger behördlich beauftragt, die hier in Frage kommenden Pilze zu ermitteln. Nach sorgfältigem Suchen wurden auch in der Aschengrube des betreffenden Hauses Überreste von Pilzen, untermischt mit anderen Küchenabfällen, gefunden, welche zweifellos von denjenigen Pilzen stammten, die die erkrankten Personen gesammelt und genossen hatten.

Die Überreste bestanden aus Teilen vom Brenn-Reizker (Galorrheus pyrogalus Bull.), Pantherpilz (Amanita pantherina D. C.), schwarzen Täubling (Russula nigricans Bull.), Mordschwamm (Galorrheus turpis Weinm.), Steinpilz (Boletus edulis Bull.) und eßbaren Rotfuß (Boletus chrysenteron Fr.).

Der Brenn-Reizker und die Oberhaut des Pantherpilzes gelten als giftig, der Mordschwamm und schwarze Täubling sind mindestens als ungenießbar zu bezeichnen. Die spätere mikroskopische Untersuchung bestätigte auch die makroskopische. Es waren sämtlich weißsporige und teils rauhsporige Pilze.

In Anbetracht der Hartnäckigkeit der Pilzerkrankungen lag vor

download unter www.zobodat.at

allem die Vermutung nahe, daß auch der gefährliche Giftknollenblätterpilz sich unter den einverleibten Pilzen befunden haben könnte.

Nun fragt sich aber, was versteht man unter dem Giftknollenblätterpilz? Im allgemeinen belegt man nur eine Art mit diesem Namen, nämlich eine weißliche Amanita mit ausgesprochenem Kartoffelgeruch. Diese Art kommt meistens im Spätsommer in unseren Nadel- und Laubwäldern in Menge vor und ist hinlänglich bekannt.

Dann kommt eine zweite Stammart der Amaniten vor, die diesen Namen vielfach auch führt. Diese Art ist vorwiegend von grünlicher Färbung und ohne Kartoffelgeruch. Sie ist seltner und in manchen Jahren in unserer Lokalflora überhaupt nicht anzutreffen. Bei uns habe ich diese Art nur in Gebüschen, namentlich in den Eichenwäldern des Hain- und Weinberges und des Zeitzer Forstes gefunden, aber nie im geschlossenen Nadelwalde. Bemerkenswert ist auch die abweichende Vegetationszeit beider Pilze. Die zuletzt genannte Art kommt viel früher vor und ist meistens nicht mehr zu finden, wenn die weissliche Art auftritt. Ganz erheblich sind ferner auch die morphologischen Unterschiede. Der Hauptunterschied ist in der Wulstscheide zu suchen. Der hervorsprossende Fruchtkörper der grünlichen Art ist schon anfangs mit einer kompakten und soliden allgemeinen Hülle (velum universale) umgeben, welche später als dauerhafte Wulstscheide (volva) selbst bei ausgewachsenen und alten Exemplaren noch vorhanden ist. Die Wulstscheide der weißlichen Art ist vergänglicher, schuppig und gewöhnlich bald gespalten oder zerrissen. Die meistens übliche systematische Vereinigung beider Pilze zu einer Stammart ist demnach nicht haltbar.

Wichtig ist es, hervorzuheben, daß auch der Grad der Giftigkeit beider Pilze sehr voneinander abweicht. Professor Dr. Ludwig in Greiz, welcher Material aus dem Greizer Walde an das Laboratorium von Kobert in Rostock sandte, teilte mir mit, daß die weiße Art, also Amanita phalloides Mappa. — (Synon. Amanita Mappa Fr.,) in manchen Jahren giftig in anderen giftfrei sei, während die grünliche Art, also Amanita phalloides viridis. — (Synon. Amanita phalloides Fr. Amanita bulbosus Bull. Am. verna Bull.,) stark giftig befunden wurde.

Ich habe nun weiter genau ermittelt, daß die beiden pilzsuchenden Frauen ihr verhängnisvolles Gericht auf dem Weinberge und in der

download unter www.zobodat.at

Gegend nach Töppeln zu gesammelt haben und zwar am 17. August. Zur Zeit kam die weiße Art in unseren Wäldern nicht vor, sondern viel später. Diese Art kommt also bei der Pilzvergiftung nicht in Betracht. Dagegen war damals die grünliche und giftigere Art auf dem Weinberge häufig zu finden und kann zu Verwechselungen geführt haben. Eine solche Verwechselung mit anderen Pilzarten ist ja leicht möglich. Es wird natürlich immer auf den Grad der Kenntnisse des Pilzsuchers ankommen, wer aber solche Pilze für die Küche sammelt, wie ich in den Überresten gefunden habe, bei dem sind derartige Versehen nicht unwahrscheinlich. Jedenfalls haben sie diesen Giftpilz für eine andere Amanitenart angesehen. Bekanntlich gibt es eine Anzahl Amaniten, die von vielen ohne die Oberhaut genossen werden. Bei diesen Arten kommt besonders der Perlschwamm und Pantherpilz in Betracht.

Der Perlschwamm kann auch von den Laien leicht vom Pantherpilze unterschieden werden, dagegen wird der Pantherpilz mit der anderen ebenfalls sehr häufig vorkommenden Amanita spissa Fr. und anderen Amanitenarten verwechselt. Die Oberhaut ist bei allen diesen mehr oder weniger giftig und muß vor der Zubereitung abgezogen werden.

Bei A. phalloides viridis schützt aber das Abziehen der Oberhaut nicht gegen Vergiftung. Ich bin daher zu der Überzeugung gekommen, daß sich jedenfalls A. ph. viridis unter den genossenen Pilzen befunden und hauptsächlich den Tod der vier Personen herbeigeführt hat.

Dem äußeren Aussehen nach können zwar auch gewisse Arten des Champignon leicht mit Amaniten verwechselt werden, hier würde aber wohl nur A. ph. Mappa in Frage kommen, diese Art war aber zur Zeit der Vergiftung, wie schon erwähnt, in unseren Wäldern nicht anzutreffen.

Schließlich darf nicht unerwähnt bleiben, daß der Konsum von Speisepilzen in den letzten drei Jahrzehnten ganz erheblich zugenommen hat und bei uns in Gera von Jahr zu Jahr im Steigen begriffen ist, wie ein Blick auf die Märkte im Sommer beweist. Aber auch an Mitteilungen über Erkrankungen nach dem Genusse von Pilzen hat es während dieser Zeit bei uns nicht gefehlt, ohne daß die eigentliche Ursache immer genau ermittelt werden konnte. In der Mehrzahl der Erkrankungsfälle handelte es sich wohl nur um

download unter www.zobodat.at

den Genuß sonst unschädlicher Pilze, wo mehr Vorsicht und Aufmerksamkeit beim Aufbewahren und Zubereiten genügt haben würden, die nachteiligen Folgen zu verhüten.

Von den giftigen Pilzen, d. h. Pilzen, welche einen Stoff enthalten, der dem menschlichen Leben verderblich wirkt, ist mir vor mehreren Jahren ein Vergiftungsfall von zwei Personen durch den Genuß des Giftreizkers (Galorrheus torminosus Schaeff.) bekannt geworden, der aber schließlich zur Genesung führte. Ich kann aber auch konstatieren, daß hier umgekehrte Fälle vorgekommen sind, wo Personen den Giftreizker ohne jeden Nachteil genossen haben.

Der Genuß des gemeinen Kartoffelbovistes (Scleroderma vulgare Fr.), welcher bekanntlich oftmals für eßbare Trüffeln gehalten wird und auch wiederholt auf den hiesigen Wochenmärkten beschlagnahmt worden ist, wirkt immer giftig. Innerhalb der letzten zehn Jahre kann ich hier drei Vergiftungsfälle durch diesen Giftpilz konstatieren, die zwar zur Genesung führten, aber nicht unbedenklich waren. Bei dem einen dieser Vergiftungsfälle, wo sämtliche Familienglieder erkrankt waren, wurde ich als Sachverständiger herangezogen, um die Pilzart aus den noch vorhandenen getrockneten Vorräten festzustellen.

Bei dem Umstande, daß in allen drei Fällen nur kleine Quantitäten als Zutat in der Hauptmahlzeit genossen wurden, kommt man zu dem Schlusse, daß der gemeine Kartoffelbovist in erster Linie mit zu den stricto sensu giftigen Pilzen gezählt werden muß.

Die Nutzanwendungen, welche von dem Mitgeteilten gemacht werden können, sind im Grunde selbstverständlich. Es wird immer eine bestimmte Summe positiver Kenntnisse über die Pilzarten, deren Aufbewahrung und Zubereitung vorausgesetzt werden müssen, um für alle Fälle gegen Erkrankung oder Vergiftung gesichert zu sein. Keineswegs brauchen wir aber auf ein schmackhaftes Pilzgericht Verzicht zu leisten, falls wir uns einerseits durch eingehendes Studium oder zuverlässige Information gegen die Gefahr sichern, je giftige Exemplare zu genießen, andernteils auch beim Konsum notorisch unschädlicher Pilzarten gewisse Vorsichtsmaßregeln beobachten. Weiter bedarf es wohl kaum eines Hinweises, daß es ratsam ist, in allen Vergiftungsfällen sich sofort ärztlichen Beistandes zu versichern und nicht erst zu warten, bis ärztliche Hilfe unter Umständen zu spät kommt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Jahresbericht der Gesellschaft von Freunden der Naturwissenschaften in Gera

Jahr/Year: 1903-1905

Band/Volume: 46-48

Autor(en)/Author(s): Hahn Gotthold

Artikel/Article: Über die in Frage kommenden Pilzarten bei der Pilzvergiftung in Gera am 19. August 1905 104-107