Vorsicht bei aufgewärmten Pilzgerichten!

Autor(en): **Seidel**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **12 (1934)**

Heft 2

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934509

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

glückliche Umstand, dass trotz diesen Tatsachen hin und wieder sich gute Pilzperioden einstellen, wie diejenige des vergangenen Herbstes, ändert, wie Herr F. J. in Olten in seiner Eingabe auf Seite 174, *mit Recht zu erwähnen beliebt*, an der Feststellung des steten Rückganges des früheren Pilzreichtums nichts. Man braucht sich nur vorzustellen, welch überraschend grosse Zahl von Pflanzen und speziell Tieren in der freien Natur schon der Ausrottung zum Opfer gefallen sind, um *unbedingt* zur Einsicht zu kommen, dass es unsern essbaren Pilzen ebenso ergehen wird, sofern nicht beizeiten Mittel und Wege gefunden werden, unsere Pilzflora obenerwähnter Gefahr zu entziehen. Dass meine Befürchtungen nicht aus der Luft gegriffen sind, beweist schon der Inhalt der Eingabe der Herren G. Nyffeler-Schöni, Basel, F. J. in Olten und diejenige von Herrn Jos. Freudmayer, St. Veit a.d.Tr., Österreich. Die Meinungsäusserungen dieser Herren gehen durchgehend dahin, meine eigene Ansicht zu unterstützen, in dem Sinne, dass eine Ausrottungsgefahr für unsere Pilzflora besteht und nicht mehr bestritten werden kann.

Der erste schlägt Schongebiete vor.

Der zweite allgemeine Aufklärung durch unsere Vereinsorgane, durch die Presse, den Radio, durch unsere Schulen usw., verbunden mit gewissen Schutz- und Strafbestimmungen.

Nun, von mir aus dürften sich folgende Mittel zum Schutze unserer Pilzflora empfehlen:

1. *Aufnahme einer Ergänzungsbestimmung in unsern Statuten als Zweck des Vereins.*

2. Aufklärung der Mitglieder über Pilzschutz in Form von periodisch abzuhaltenden Vorträgen oder, wie Herr J. Freudmayer in St. Veit beantragt, in Form eines Flugblattes, das jedem Pilzinteressenten, Vereinsmitglied wie andern, zu übergeben wäre. Dieses Flugblatt wäre vom Verband zu übernehmen, zuhanden seiner Untersektionen. Damit könnte dieses Flugblatt bedeutend billiger erhältlich gemacht werden.

3. Nach Genehmigung und Durchführung obenerwähnter Pilzschutzverfügung innerhalb unserer Vereine könnte unter sachlicher Begründung versucht werden, *auf dieser Basis* eine unsern Unkosten entsprechende Bundessubvention zu erwirken, sowie nach und nach gesetzliche Schutzbestimmungen, sofern diese als zweckdienlich erachtet werden. Fragliche Subvention dürfte um so eher ermöglicht werden, als gerade der Staat ein grosses Interesse daran hat, dass ihm ein dem Volkswohl dienendes Naturprodukt erhalten bleibt.

4. Erforschung des wissenschaftlichen Ausschusses von Mitteln, die zur Vermehrung unserer Pilzflora, speziell unserer essbaren Pilze beitragen. Siehe Kongressbericht der Deutschen Mykologischen Gesellschaft von Herrn Hennig, Berlin, der ihm auch meinerseits bestens verdankt wird.

Vorsicht bei aufgewärmten Pilzgerichten!

Mein Amtsbruder E. in Berlin erkrankte im November vorigen Jahres nach dem Genuss eines aufgewärmten Pilzgerichtes so schwer, dass ihn die Vergiftung zwei Wochen ans Bett fesselte. Auf meine Bitte erhielt ich folgenden ausführlichen Bericht:

« Die von mir gegessenen Pilze haben wir 1932 als junge, ganz tadellose Herren- oder Steinpilze (Boletus edulis) gekauft und mit Heizsonne (wegen des regnerischen, sonnenlosen Herbstwetters) getrocknet. Die dürrgetrockneten Pilze wurden stets an warmer Stelle (hinter dem Ofen) in fester Düte, aufbewahrt. Am Sonnabend, den 25. November, assen wir zu Mittag ein Gericht, das uns wundervoll schmeckte. Ein Rest blieb übrig, da unsere Stütze nur wenig genommen hatte. Am Montag, den 27. November, ass ich diesen

Rest, der mir ebenso mundete. Nach kurzer Zeit stellten sich jedoch Magen- und Darmschmerzen ein, die bald sehr heftig wurden. Stuhlzwang kündete eine Ausleerung an. Sie erfolgte bald, zuerst in der bisherigen Dichte. Dann ein starker Schuss dünn wie Wasser unter heftigen Schmerzen. Die Nacht und der Dienstag waren dann erträglich. Am Morgen des Mittwoch, den 29. November, kehrten starke Schmerzen bald nach dem Aufstehen wieder. Ich wurde trotz wärmster Kleidung kalt und blassblau im Gesicht und an den Händen. Der Puls sank auf 55. Der angerufene Arzt verordnete sofortige Bettruhe an, vermutete gefährliche Blinddarmentzündung und wünschte Hinzuziehung eines Chirurgen. Um 13 Uhr kam er mit dem Direktor des städtischen Krankenhauses, nachdem ich mich beim Niederlegen stark erbrochen hatte. Untersuchungsergebnis: Keine Blinddarmentzündung, sondern venenale Nierenreizung mit Lösung eines Nierensteines. Dieser erzeugte ungeheure Qualen, die schliesslich durch Zäpfchen und Morphiumspritzen gemildert werden mussten. Die qualvollen Anfälle kehrten mehrfach wieder, blieben aber nach einer Woche aus. Der Arzt vermutet den Stein in der Blase, daher soll ich geröntget werden. Über die Entstehung des Giftes konnten beide Ärzte nichts Genaues sagen. Vorhanden sei es sicher gewesen. Zu meinem Glück hat sich meine Natur durch den starken Durchfall und das Erbrechen selber geholfen. »

Diese Pilzvergiftung ist nichts Neues. Bekanntlich enthalten getrocknete Steinpilze 37—40 % Eiweiss. Bei geringer Aufwärmung, etwa 30—40°, wird das Wachstum der luftscheuen Spaltpilze gefördert, und die Eiweissstoffe im Magen und Darm werden in Schwefelwasserstoff zersetzt. Daher die schwere Erkrankung.

Seidel, Görlitz.

Pilzmarkt und Pilzkontrolle der Stadt Zürich. (Schluss.)

Das Maximum der pro Markttag aufgeführten Eierschwämme fällt mit 1334 kg auf den 5. August, also an das Ende der Juli-Regenperiode; die Höchstzahl der ausgestellten Scheine dagegen auf den 7. Oktober mit 194 Scheinen, die sich auf 54 verschiedene Arten und Unterarten verteilen. Ebenfalls am 7. Oktober wurde das Maximum der zum Markte gebrachten Steinpilze erreicht mit 113 kg, für die 17 Scheine ausgestellt wurden.

Vergiftungen, bewirkt durch auf dem städtischen Pilzmarkt gekaufte Pilze, sind während des Berichtsjahres keine zu unserer Kenntnis gelangt, mit Ausnahme einer geringfügigen Gesundheitsstörung nach dem Genuss von auf dem Markte gekauften Hallimasch. Da keine Überreste der betreffenden Pilzmahlzeit mehr zur Verfügung der Kontrolle standen, konnte die Ursache der Erkrankung nicht ermittelt werden. Immerhin ist schon früher die Beobachtung gemacht worden, dass nach dem Genuss von Hallimasch Störungen der Verdauungsorgane und Schwindelanfälle auftraten. Da der Hallimasch aber viel konsumiert wird und solche Störungen aus unabgeklärter Ursache nur ganz selten und nie gefährlich auftreten, kann vorläufig noch nichts zu ihrer Verhütung unternommen werden.

Die ersten Pilze wurden am 1. März auf dem Markt in den Stadthausanlagen zum Verkaufe gebracht, es waren dies *Zucht-Champignons* (Psalliota campestris L. var. praticola Vitt.) aus der Champignon-Zucht in Luzern; auf dem Markt an der Stauffacherstrasse erschienen erstmalig am 15. Juli *Eierschwämme* (Cantharellus cibarius Fr.), *Steinpilze* (Boletus edulis Bull.) und *Feld-Champignons* (Psalliota campestris L.).

Der Verkauf von im Freien gesammelten Pilzen auf dem Markt in den Stadthausanlagen (der in den folgenden Zusammen-