

Egerling und Knollenblätterpilz

Autor(en): **Berndl, Raimund**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **14 (1936)**

Heft 8

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934666>

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.

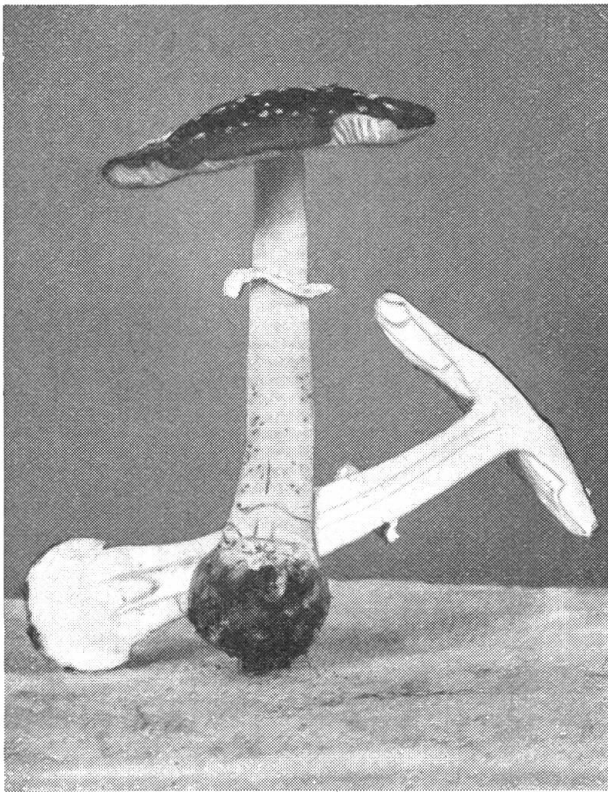
träglich kratzend. Geruch des frischen Pilzes schwach rettichartig, unangenehm.

Sporen: Weiss, rundlich, elliptisch, fast glatt, 5—7/8—9 μ . Die meisten sind 5—6/8—9 μ .

Standort: Vorwiegend in Gras an Waldrändern bei Gebüsch. Selten in Nadelwaldlichtungen. Eine nicht so seltene Art, wie oft angenommen wird.

Zeit: Juli—Oktober.

Wert: Giftverdächtig.



Amanita excelsa Fr.

Beim Herausnehmen des tief und mehr oder weniger fest eingesenkten Stieles bleiben oft die vielen Flöckchen, faserigen Schüppchen

und Teile des häutigen Knollengürtels in Erde und Gras zurück, wodurch die Art leicht als gelblicher oder gelber Pantherpilz gehalten werden kann. (Vergleiche die Abbildungen in Rothmayr, Nr. 41, und J. Jaccottet, Taf. 2.) In zuverlässigen, genauen Originalbeschreibungen (Ricken, Blätterpilze, Nr. 921, und Vademekum, Nr. 7) existiert keine gelbliche, gelbe oder ockergelbe Farbbezeichnung des Hutes, sondern nur die Angabe der schwarzbraunen oder olivbraunen Hutfarbe. Hingegen zieht Ricken in Nr. 928 der Blätterpilze den Eingesenkten Wulstling (*Aman. excelsa* Fr.) mit dem Hohen Wulstling (*Aman. ampla* Pers.) als identisch zusammen. Auch im Vademekum von Ricken, Nr. 14, handelt es sich beim Eingesenkten Wulstling (*Aman. excelsa* Fr.) um Beschreibungen, die vorwiegend den Hohen Wulstling (*Aman. ampla* Pers. ex Vitt.) betreffen, was einen sehr nachteiligen Widerspruch bildet. *Amanita ampla* Pers. und *excelsa* Fr. sind nicht identisch. Der Hohe Wulstling (*ampla* Pers.) hat rotbräunlichen oder braunen, grösseren und stärkeren Hut, der Stiel ist blass, braunflockig, 10—18 cm lang und 15—25 mm dick, mit hängender, oft geschlitzter Manschette und oft rissiger, ungerandet-verdickter Basis. Mitunter ist die Manschette vergänglich. Das Fleisch ist weicher und mehr oder weniger gebrechlich, ohne auffallenden Geruch und Geschmack. (Vergleiche die Abbildung des *Amanita ampla* Pers. in Rolland, Champignons, Paris.)

Betreffend Giftigkeit sind alle hier genannten Arten mit Ausnahme des Narzissengelben Wulstlings (*Aman. junquillea* Quel.) zum mindesten als verdächtig, wenn nicht gar als Giftpilze, zu halten.

Egerling und Knollenblätterpilz.

Von Prof. Raimund Berndl, Linz a. d. D.

Zwei Doppelgänger, die in ihren Beziehungen zum Menschen Leben und Tod bedeuten; der eine bereichert unsere Tafel mit köstlicher

Speise, der andere bedroht uns mit tödlichem Gifte.

Wer an sonnigen Herbsttagen die Feld-

und Wiesenhänge unserer Berge und Hügel durchwandert, gewahrt schon aus der Ferne weißschimmernde, große und kleine Scheiben, die sich im Sonnenschein vom herbstlichen Wiesengrün leuchtend abheben. Es sind die ausgebreiteten, seidig glänzenden Hüte des *Feld-Egerlings* oder *Champignons* (Eindeutschung des französischen Champignon). Egerling ist eine Nebenform von Ackerling und deutet hin auf die Äcker als beliebte Standorte. *Weidling* heißt «der auf der Weide Wachsende». Gewöhnlich erscheinen die Feld-Egerlinge in großer Gesellschaft; die einen haben ihre weichen Seidenhüte aufgesetzt, die andern stehen noch halb versteckt im Grase und drängen sich mit aller Gewalt zwischen Wurzeln und Blättern hervor, die Köpfchen verhüllt mit weißflockigem Schleier. In wenigen Tagen reißt die Hülle und bleibt am Fuße als höschenartige Stulpe hängen. Das Hutfutter zeigt nun die zarten, *rosaroten* Blättchen, die sich mit zunehmendem Wachstum durch die reifenden Sporen *braun* und endlich *schwärzlich* färben. Ein angenehmer Duft nach *Anis* kennzeichnet diesen Edelpilz. Sein Vetter, der *Wald-Egerling* mit braunschuppigem Hute bevorzugt den Wald und die Waldwiese. In Beeten künstlich gezogen, nimmt der Egerling eine bräunlichrote Färbung an, und sein Fleisch heilt an Bruchstellen rötlich aus.

In die Gesellschaft der Wald-Egerlinge hat sich oft der giftige *Knollenblätterpilz* oder *Knollenwulstling*, der gefährlichste aller Giftpilze, eingeschlichen. Das makellose Weiß seines Kleides macht eine sehr verlockende Wirkung, doch gerade die *weißbleibenden* Blätter verraten den bösen Feind. In der Jugend ahmt er täuschend den edlen Doppeltgänger nach. Die Warzen und Pusteln des Hutes werden allmählich vom Regen abgewaschen. Der süßliche Geruch nach geriebenen Erdäpfeln macht ihn wohl verdächtig. Das untrüglichste Kennzeichen aber ist der *Hautsack*, in dem der wulstige Klumpfuß wie eine *Knolle* sitzt. In vielen Städten dürfen

daher Egerlinge nur vollständig (mit Strunk) auf den Markt gebracht werden, um jede Möglichkeit einer Verwechslung mit dem Knollenblätterpilz auszuschließen.

Zwei Arten, der *grüne* und der *weiße Knollenblätterpilz*, besiedeln unsere Wälder. Der allergefährlichste unter ihnen ist der grüne, auch *Giftgrünling* genannt. Nach Dr. P. Konrad entfallen 95 v. H. aller tödlichen Pilzvergiftungen auf den grünen Knollenblätterpilz. Der restliche Hundertanteil kommt auf die weiße Art. Schon eine kleine Kostprobe des Giftgrünlings kann die schlimmsten Folgen haben. Ein mittelgroßer Pilz dieser Art vermag unter Umständen ein Menschenleben zu vernichten. Was die Gefahr aufs höchste steigert, ist die Tatsache, daß die Vergiftungserscheinungen erst 13, 15, ja 18 Stunden nach der Mahlzeit auftreten, also in einer Zeit, da das Pilzgift längst ins Blut übergegangen ist, und daher jede Rettung ausgeschlossen erscheint.

Tritt die Magenverstimmung schon eine bis zwei Stunden nach dem Pilzgenuß ein, so verläuft die Erkrankung in der Regel nicht tödlich. Der Betroffene hat nur mindergiftige Pilze, aber keinen Knollenblätterpilz gegessen. Es kommt zu heftigen Magen- und Bauchschmerzen, verbunden mit Erbrechen und Stuhlentleerung. Der gesunde Körper will das aufgenommene Gift auf dem kürzesten Weg entfernen. Künstlich läßt sich das Erbrechen herbeiführen durch Trinken von lauem Wasser oder Reizung des Schlundes mit dem Finger oder einer Feder. Als wirksamstes Abführmittel gilt das Rizinusöl. Beim Brennen des Magens verabreicht man Eibischöl.

In österreichischen Zeitungen las man (1934) von mehr als zwanzig schweren, zum Teil tödlichen Erkrankungen durch Genuß giftiger Großpilze. Zumeist handelte es sich um den Knollenblätterpilz. Die «Deutsche Zeitung für Pilzkunde» berichtete im gleichen Jahre von 182 Erkrankungen mit sechs Todesfällen. Und die Schweiz verzeichnete im

genannten Jahre 15 Erkrankungen mit sechs Todesfällen, hervorgerufen durch den Knollenblätterpilz. Sehr bemerkenswerte und lehrreiche Aufklärungen auf diesem Gebiete gibt Dr. F. Thellung in seiner Abhandlung «Die Pilzvergiftungen des Jahres 1934», Jahrgang 1936, Seiten 4 und 17.

Jeder Pilzsammler muß also besonders bei den weißen Blätterpilzen die gründlichste Sachkenntnis sich aneignen; er hat den Knollenblätterpilz mit derselben Sicherheit vom Egerling zu unterscheiden wie die Tollkirsche von der echten Kirsche. Gerade für die Pilzkost gilt der Spruch: «Trau, schau wem!»

Alle Pilze, auch die essbaren, sind giftig! <?>

Von F. J e k e r, Olten.

In der Zeitschrift: Die «Auslese», Berlin, Mai-Heft Nr. 5 pro 1936, erschien ein Aufsatz von Ing. L. Gföllner, München, aus: In «Natur und Kultur», München, April 1936, betitelt: *Magische Gifte der Neuen Welt*. In diesem Aufsatz sind in der Folge 11 aus der von Prof. V. A. Reko herausgegebenen Schrift *Magische Gifte, Rausch- und Betäubungsmittel der Neuen Welt* allgemein beschrieben.

In der Beilage zur «Auslese» der Juli-Nummer 1936 nimmt nun ein Werner Kautzsch, Berlin-Karlshorst, Gundelfingerstrasse 5a, in einer Antwort Stellung dazu und führt dabei ein von Prof. Wetzel herausgegebenes Werk «Giftpflanzen unserer Heimat» an (Weber, Leipzig), indem er 46 Arten nachweist, Arten, denen man es äusserlich gewiss nicht ansieht, welche Heimtücke in ihnen steckt, so dem Oleander mit seiner schönen rosa Blüte, vor welcher nicht genug gewarnt werden kann, sie in die Nähe von Kindern zu bringen. — Im weitem heisst es dabei: «Sie (die Blüte)

enthält ein chemisch noch nicht erforschtes Alkaloid, das, ausser Erbrechen, Kopfschmerz, Übelkeit verursachend, den Farbensinn beeinträchtigt und verlangsamt auf den Puls wirkt. Das Gift ist tödlich. Genug, hütet euch vor Pflanzen. Nascht nicht von ihnen, und warnt vor allem eure Kleinen. Ich meine, nicht nur vor den genannten, sondern allen, natürlich auch vor den essbaren Pilzen; denn in allen Pilzarten ist der gleiche Giftstoff enthalten, nämlich das **Indikan**, nur mit dem mengenmässigen Unterschied einesteils und andernteils dem Pilzalter, mit welchem der Indikan-Gehalt zunimmt. (Chemiker-Zeitung 1912.) Warum ist nun aber vor sämtlichen Pflanzen zu warnen? Weil sie sämtlich ein ihrer Spezies entsprechendes Alkaloid enthalten. — Was sind Alkaloide? Sie kommen nur in Pflanzen vor, in tierischen Stoffen vertreten sie in ähnlicher Form die Ptomaine. . . .»

Von was lebt wohl dieser Mann, wenn doch alle Lebensmittel giftig sind? *Redaktion.*

Pilzkunde und Pflanzensoziologie.

Von H a n s H a a s.

(Nach einem in Görlitz 1933 gehaltenen Vortrag.)

Es ist eine unter Pilzkundigen wohlbekannte Erscheinung, dass besonders unsere Waldpilze grossenteils an der sogenannten Mykorrhizenbildung beteiligt sind, d. h. ihre Myzelien stehen im unmittelbaren Zusammenhang mit den Baumwurzeln. Für das Leben

sowohl der Pilze als auch des Waldes sind diese Tatsachen von grösster Bedeutung.

Melin konnte als erster den Nachweis führen, dass es die Pilze der Wälder sind, deren Myzelien an der Bildung der von ihm ektotroph genannten Mykorrhiza beteiligt sind,