Neuere Beiträge zur Giftpilzfrage

Autor(en): **Hennig, Br.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **11 (1933)**

Heft 6

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934592

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

zies haben Bresadola, Litschauer, Ricken, Romell und Gramberg mitgewirkt, so dass dadurch eine sichere Gewähr für die systematische Klärung der aufgeführten Arten gegeben ist. Wertvoll wird die Arbeit auch noch durch eine Reihe von Richtigstellungen der in Rickens Vademecum angeführten Arten durch Dr. Neuhoff.

Floristisch-systematisch hat auch Dr. J. Tobisch in Rosegg bei Velden gearbeitet in seinen «Beiträgen zur Pilzflora von Kärnten» in der Österreichischen Botanischen Zeitschrift 1896—1931. Sie erstrecken sich also über vier Jahrzehnte, eine unendliche mühevolle Lebensarbeit, die viele seltene Arten auffand. 1249 Pilzarten sind auf 61 Seiten aufgeführt aus dem Reiche der Basidiomyceten, Ascomyceten, Phycomyceten und Fungi imperfecti.

Die umfangreichste Arbeit auf dem Gebiete der Pilzfloristik und Systematik liegt vor in den Arbeiten von Prof. S. Killermann - Regensburg in den Abhandlungen «Pilze aus Bayern» mit kritischen Studien und Standortsangaben in den Denkschriften der Bayrischen Botan. Ges. in Regensburg. Seit 1922 sind vier Bände erschienen; der letzte, 1931, behandelt die weissporigen Blätterpilze. Auch diese Arbeit ist die Frucht eines 30jährigen Studiums über bayrische Pilze. Enthalten ist in diesen Studien eine kritische Sichtung von Britzelmayrs Fundbeschreibungen und Tafeln, gesehen mit den Augen Bresadolas, dem sie in natura und als Exsikkat nie vorlagen, da beide während ihres Lebens nicht miteinander verkehrten. Killermann, der mit Bresadola besonders befreundet war, hatte in den Auskünften dieses neben E. Fries wohl umfassendsten Pilzkenners eine ausserordentliche Beihilfe, so dass man Bresadolas Auffassung über manche seltenen Arten diesen Heften entnehmen kann. Angaben über Vorkommen und Verbreitung und übersichtliche Schlüssel zum Bestimmen der Arten machen diese Arbeiten des die Traditionen früherer Regensburger Pilzforscher fortsetzenden Mykologen besonders wertvoll.

In diesem Zusammenhange sei noch auf zwei ältere Arbeiten hingewiesen, die schon pflanzengeographische Beziehungen der Pilze aufdeckten.

1911 erschien in den Annales Mycologici von H. Eddelbüttel eine Arbeit «Grundlagen einer Pilzflora des östlichen Weserberglandes und ihre pflanzengeographischen Beziehungen». Neben einem Standortsverzeichnis finden wir floristische Feststellungen über Pilze. Eine Einteilung der Pilze nach Standorten und ökologischen Gruppen findet sich schon hier. Die Abhängigkeit der Pilze von der chemischen Natur des Bodens wird erörtert und die Frage gestellt, wieweit einzelne Arten eine bestimmte Bodenart bevorzugen.

Ausgeprägter sind diese Fragen allerdings schon behandelt in der 1906 von dem dänischen Pilzforscher J. E. Lange verfassten Studie «Beobachtungen aus dem Gebiete der Hutpilzflora» in Bot. Tidskr. 1906. Dieselben charakteristischen Genossenschaften der Hutpilzflora finden sich hier schon herausgestellt, wenn auch nicht so eingehend ausgeführt, nur fehlen natürlich die Methoden moderner soziologischer Pflanzenforschung, welche die Arbeit von Hans Haas so wertvoll machen.

Wichtig in diesem Zusammenhange ist auch die Arbeit von Boudier, « Influence de la nature du sol et des végétaux sur le développement des champignons, Compte rendu 1900».

Die meisten angeführten Arbeiten können auf kürzere Zeit von mir gegen Portoersatz entliehen werden.

Neuere Beiträge zur Giftpilzfrage.

Referiert von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Von der häufig vertretenen Ansicht, dass Tiere durch Fressen von Knollenblätterpilzen nicht geschädigt würden, geht Prof. G. Dittrich-Breslau aus in seiner kleinen Abhandlung « Zur Giftwirkung der Knollenblätterpilze im Tierversuch », in den Berichten der Deutschen Botanischen Gesellschaft 1933, Heft 1. Von ihm ausgeführter Fütterungsversuch an Meerschweinchen mit Amanita phalloides (mit 1 % des Körpergewichts) wirkte tödlich, mit Amanita mappa (2 % des Körpergewichts) blieb ohne jeden Einfluss, mit Amanita virosa (?) (mit 0,1 % des Körpergewichts) ergab schwere typische Erkrankung, mit späterer Gesundung.

Gleiches Ergebnis zeigte sich bei einer Einwirkung eines dosierten Auszuges aus getrockneter Amanita phalloides und Amanita mappa auf Kaninchenblutaufschwemmung. Nur Amanita phalloides-Auszug ergab Hämolyse. Dosierter Amanita phalloides-Auszug in den Rückenlymphsack eines Frosches gespritzt ergab starke Veränderungen der Herzkontraktionen. Mappa-Auszug rief keine Beeinflussung hervor.

Die Frage, ob der Hase tatsächlich giftfest sei gegenüber Amanita phalloides, wie Prof. Limousin und früher schon Ferry und Ford behauptet hatten, sucht M. Josserand, Neuchâtel, in seiner Abhandlung « Sur la sensibilité du lapin à 1 Ama-

nite phalloïde » im Bulletin trimestriel de la Société mycologique de France, 1932, p. 337 zu lösen. Limousins Methode besteht bekanntlich darin, dem Patienten Gehirn und Magen des Hasen verspeisen zu lassen. Josserands Versuche ergaben, dass der Hase in keiner Weise giftfest ist. Frische Amanita phalloides-Substanz von 1 % des Körpergewichts des Hasen genügte, den Tod herbeizuführen. Die Tiere zeigten ausserdem einen besonderen Widerwillen gegen Nahrung, unter die Bruchstücke von Amanita phalloides gemischt war.

Die Lorchelvergiftungen bespricht in einem Sammelbericht, der eingehende Literaturanführungen (58) enthält, G. Körber vom Pharmakologischen Laboratorium des Berliner Reichsgesundheitsamtes in der « Sammlung von Vergiftungsfällen », 1932, Bd. 3, C. 7, p. 1, erschienen bei F. C. Vogel, Berlin.

Danach spielen Leberschädigungen bei Lorchelvergiftungen die Hauptrolle im Gegensatz zu der früheren Annahme, dass das Lorchelgift auf das Blut und auf das Zentralnervensystem wirke. Die meist auftretende Gelbsucht sei ein hepatotoxischer Ikterus (Lorchelikterus), nicht aber hämolytischer Ikterus. Subakute und akute Leberatrophie und Veränderungen des Leberparenchyms ziehen als Sekundärerscheinungen die zerebralen Erscheinungen nach sich. Die Lorchelvergiftung ruft beim Menschen keine Hämoglobinurie hervor. Die experimentelle Lorchelvergiftung am Hund zeigt dagegen ausgesprochene Hämoglobinurie. Beim Hunde übt also das Lorchelgift eine zersetzende Wirkung auf die roten Blutkörperchen aus. Versuche an Hunden mit frischen Lorcheln ergaben einwandfrei deren Giftigkeit; genügend lange gekochte und vom Kochwasser sorgfältig befreite Lorcheln konnten keine Vergiftungserscheinungen hervorrufen. Die überwiegende Mehrzahl aller Lorchelvergiftungen beim Menschen ist auf offensichtlich unsachgemässe Zubereitung der Pilze zurückzuführen. Die Annahmen des Pilzmerkblattes der Darmstädter Gesellschaft für Pilzkunde (Kallenbach-Wesmann) werden als sehr weitgehend bezeichnet. Bekanntlich wird in diesem Merkblatt vom Genuss frischer Lorcheln überhaupt abgeraten und gefordert, dass die Lorchel vom Pilzmarkt auszuschliessen sei. — Ebensogut könnte man fordern, dass überhaupt keine Pilze gegessen und verkauft werden dürften, weil nur dadurch Pilzvergiftungen vermieden werden könnten. — In Berlin werden Lorcheln in jedem Frühjahr von Zehntausenden gegessen. — Sachgemäss abgekochte Lorcheln haben noch nie einen Todesfall hervorgerufen. Nur ganz wenige Fälle sind bekannt, wo abgekochte Lorcheln Vergiftungen erzeugt haben. Aber war hier tatsächlich die Abkochung in wirklich einwandfreier Weise vorgenommen? (Ich kann in den Lorchelvergiftungen keine Berechtigung sehen, den Verkauf zu verbieten, wohl aber ist zu fordern, dass jeder Verkäufer auf einem mitausgelegten Schilde auf die Gefahren unsachgemässer Zubereitung aufmerksam macht. Der Referent.) Getrocknete Lorcheln haben bisher nur in einem Falle eine Vergiftung erzeugt. Es ergab sich, dass die Lorcheln beim Trocknen schon verdorben gewesen waren.

Die giftigen Bestandteile der Lorchel sind immer noch nicht einwandfrei festgestellt. Neben der Helvellasäure werden auch noch andere Giftstoffe angenommen, ohne dass aber ein eindeutiger Beweis dafür vorhanden ist. Welsmann nimmt drei Giftstoffe an: 1. die Helvellasäure; 2. eine hitzebeständige und wasserunlösliche Substanz, 3. ein den bakteriellen Toxinen nahestehendes Gift. Auch bei Amanita phalloides nimmt er drei Giftstoffe an, nämlich: 1. das Phallinhämolysin = Fords Amanitahämolysin; 2. das Phallintoxin, ein bakterielles Toxin, das nach Welsmanns Meinung die Vergiftungserscheinungen allein hervorrufen soll; 3. das Phallinmuskarin, vielleicht gleich Fords Amanitatoxin.

Da manche Personen gegen das Lorchelgift unempfindlich sind und das Kochwasser ohne Vergiftungserscheinungen mitgeniessen können, ist nötig, eine individuelle Disposition für das Lorchelgift anzunehmen.

Pilzsuppen.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Pilzsuppen sind, gut angerichtet, etwas für den Feinschmecker. Sie können aber auch als einfachstes Mittagessen ein sättigendes Volksessen sein.

Champignonsuppe. Ein Viertelpfund frische Champignons werden ungeschält, soweit es junge sind, zerschnitten, mit Butter, etwas Salz, Pfeffer, einem Löffel Wasser und einigen Tropfen Zitronensaft, die das Dunkelwerden verhüten, geschmort. Dann setzt man einen Liter Wasser oder Brühe hinzu, verquirlt zwei Esslöffel Mehl mit ein Achtelliter Milch, tut