

# Ein neuer Giftpilz

Autor(en): **Thellung, F.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **7 (1929)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934988>

## **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.

schnitt mit Reizkersalat. Die Reizker aus dem Essig wurden so rein geschnitten und mit Zwiebeln und Öl vermenget, dass man eine undefinierbare Masse vor Augen hatte. Ich liess mir diesen Salat gut schmecken und offerierte meinem Gast auch davon, mit der Bemerkung, dass es sich um sterilisierte Südfrüchte handle, was man nur in der Stadt kenne. Der gute

Mann sprach diesem Salat so zu, dass ich bald das Nachsehen hatte, und bat mich zuletzt, ihm auch solche Früchte zu besorgen. Als ich das Glas mit den Reizkern hervorholte, konnte mein guter Mann nicht glauben, dass er jetzt wirklich Pilze gegessen hatte, versicherte mir aber, künftig noch mehr Pilze zu essen. Fl.

## Ein neuer Giftpilz.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

Bei der fortlaufenden Untersuchung aller Pilzvergiftungen findet man meist die gleichen bekannten Giftpilze als Schuldige. Gelegentlich aber wird man dadurch überrascht, dass man auf neue Arten stösst, deren Wert noch unbekannt war, oder die als geniessbar galten. So wurden im Jahre 1926 aus Frankreich und Algier Vergiftungen gemeldet durch einen Trichterling, und zwar entweder durch *Clitocybe dealbata*, den bei uns nicht seltenen Weisslichen oder Feldtrichterling (Abb.: Michael 178, Michael-Schulz 140), oder durch *Clitocybe rivulosa*, den Rinnig-bereiften Trichterling. Es ist dies eine kleinere, unscheinbare Art, die auch bei uns vorkommt, auf freiem Felde wächst, dem vorhergehenden ähnlich und leicht mit ihm zu verwechseln ist. Giftige Wirkungen der einen oder andern Art waren schon früher aus Frankreich und namentlich aus Amerika mitgeteilt worden, aber im Gegensatze dazu existierten so viele Berichte verschiedener Autoren über deren Genuss ohne schädliche Folgen, dass *Nüesch* in seiner Monographie, gestützt auch auf eigene Erfahrungen, beide Arten als essbar bezeichnen durfte. Nun haben aber die genau untersuchten Fälle von 1926 gezeigt, dass unter Umständen unzweifelhafte Vergiftungen durch sie verursacht werden können. Es handelt sich wohl hauptsächlich um *Clitocybe rivulosa*, nicht *dealbata*, doch ist dies noch nicht ganz sicher festgestellt.

Das Bild der Erkrankung ist ein sehr charakteristisches: Zwei bis vier Stunden nach

dem Genuss treten neben mässigen Verdauungsstörungen (Übelkeit, Erbrechen, Durchfälle), die auch beinahe fehlen können, vor allem mit Regelmässigkeit ungemein starke Schweissausbrüche auf, auch Speichelfluss, Sehstörungen, bedrohliche Herzschwäche. Dies sind nun die typischen Wirkungen des *Muskarins*, wie wir sie kennen von den Vergiftungen nicht sowohl durch *Amanita muscaria*, den Fliegenpilz, sondern durch *Inocybe*-Arten (Risspilze) (vgl. Vergiftungsfall durch *Inocybe Patouillardi*, Ziegelroter Risspilz, Zeitschrift 1925, H. 5, S. 45, und die toxikologischen Arbeiten von *Wiki*, 1926, H. 12, S. 134). Auffällig ist ferner eine starke Giftigkeit des Trichterlings für Tiere. Mehrere Hunde und Katzen, die zufällig davon frassen, oder denen sie absichtlich gereicht wurden, gingen rasch daran zugrunde, während beim Menschen noch kein Todesfall beobachtet wurde.

Es hat sich also herausgestellt, dass eine Trichterlingsart, die oft ohne Schaden genossen werden kann, unter noch nicht näher bekannten Umständen Muskarin oder ein ähnliches Gift in genügender Menge enthalten kann, um ernstlich giftig zu wirken. Diese Erfahrung ist in mehrfacher Hinsicht bemerkenswert. Einmal gibt es also einen giftigen Trichterling! Allerdings kann auch der in der Schweiz seltene, giftige *Pleurotus olearius*, Ölbaum-Seitling, der dem echten und falschen Eierschwamm sehr ähnlich ist, ebensogut zu den Trichterlingen gezählt werden, von denen

er sich nur durch den seitlich stehenden Stiel unterscheidet. Und ausserdem gelten mit einiger Berechtigung *Clitocybe inversa*, Fuchsigiger Trichterling, und ein paar ähnliche gelbliche Trichterlingsarten als verdächtig (vgl. Zeitschrift 1925, H. 5, S. 49). — Ferner aber wächst unser neuer giftiger Trichterling auf freiem Felde, in Wiesen, alle übrigen Giftpilze dagegen, mit weiterer Ausnahme von *Scleroderma vulgare*, Kartoffelbovist, im Walde oder doch unter Bäumen und Sträuchern. Die im allgemeinen richtige Regel, dass man ausserhalb des Waldes keine giftigen Pilze findet, ist somit nicht ganz richtig, wie dies ja bei den meisten Pilzregeln der Fall ist! — Und endlich

müssen wir nach diesen Erfahrungen eine schon früher ausgesprochene Warnung wiederholen: Es genügt nicht, die bekannten häufigen Giftpilze zu kennen, um dann alle andern Arten ohne genaue Bestimmung unbesorgt geniessen zu können. Denn unter den in ihrem Werte noch unbekanntem Arten könnten noch weitere bei zunehmender Erfahrung sich als gesundheitsschädlich erweisen. Kostversuche mit solchen Arten sind zwar interessant und verdienstlich, aber nicht ganz ungefährlich. Will man vor Vergiftung sicher sein, so darf man nur Pilzarten geniessen, die genau bestimmt werden können, und deren Unschädlichkeit ausser Zweifel steht!

### **Pholiota adiposa** (Fries) Quélet.

Par P. Konrad, Neuchâtel <sup>1)</sup>.

Nous disions dans une Note critique précédente — voir *Bull. Soc. Myc. de France*, XLI, p. 46 (1925) — que l'espèce généralement prise en Suisse comme en France pour *Pholiota adiposa* est en réalité *Pholiota aurivella* (Fries ex Batsch) Quélet; nous terminions notre exposé par ses mots: «La vraie *Pholiota adiposa* existe-t-elle? Si oui, ce doit être une espèce très voisine d'*aurivella*. Nous ne la connaissons pas. «*Ricken* et *Lange* en font une espèce différente «d'*aurivella* par les spores plus petites. Cette «*Pholiota* voisine, à petites spores, existe-t-elle «en France, en Suisse et ailleurs? A nos collègues «de se prononcer.»

Cette question nous a valu l'aimable envoi par M. Jakob E. Lange, professeur à Husmandsskolen ved Odense, Danemark, de planches originales de *Pholiota aurivella* et *adiposa* que cet auteur a bien voulu nous communiquer. Nous avons ainsi pu voir que *Ph. aurivella* était bien l'espèce telle que nous la comprenons, donc telle que nous l'avons décrite dans la Note critique précitée et figurée dans les *Icones Selectae Fungorum*, Konrad et Maublanc, pl. 74.

<sup>1)</sup> Voir *Bull. Soc. myc. de France* XLIII, p. 153 (1927).

Quand à *Pholiota adiposa*, il s'agit en effet d'une espèce voisine, mais distincte, caractérisée surtout par ses petites spores et dont M. J.-E. Lange nous dit: «C'est une espèce très remarquable, qui croît exclusivement sur les «souches de hêtres, tandis que *Ph. aurivella* croît «au contraire sur des arbres différents et souvent «assez haut sur les troncs pourris.»

Non content de nous communiquer ses planches originales, M. J.-E. Lange a eu l'extrême obligeance de nous envoyer le 28 octobre 1926, une touffe cespiteuse fraîche de *Pholiota adiposa* qui, malgré la distance Danemark-Neuchâtel, nous est arrivée en bon état et que nous avons pu étudier, peindre, présenter à la Société neuchâteloise des Sciences naturelles et même déguster au point de vue de la comestibilité.

Nous avons ainsi pu nous convaincre que *Pholiota adiposa* vraie n'était pas une espèce fantôme. Cette espèce diffère de *Pholiota aurivella* surtout par ses spores plus petites et moins colorées, mais aussi par les cellules marginales des lamelles plus petites ainsi que par le pied creux et plus visqueux; les lamelles des jeunes individus sont un peu plus jaunes; l'habitat est