

Die Pilzvergiftungen des Jahres 1931

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **10 (1932)**

Heft 6

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934834>

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.

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Tel. Zähr. 61.91; Postcheck III 321.
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—.

Die Pilzvergiftungen des Jahres 1931.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

(Referat, in abgekürzter Form gehalten an der 7. Versammlung der Vapko in Lausanne, am 4. Oktober 1931.)

Die im vergangenen Jahre zu meiner Kenntnis gelangten Fälle von Pilzvergiftung in der Schweiz sind nicht sehr zahlreich, trotz der ziemlich reichlichen Pilzflora des Jahres.

Auf **Fall 1** wurde ich von Herrn Wagner (Waltenstein) aufmerksam gemacht. Im Juli ass im Tösstal ein praktischer Pilzkenner zum Nachtessen, wie schon öfters, einen mittags angemachten Salat von rohen Täublingen (*Russulae*), die er am gleichen Vormittag gesammelt hatte. Es fiel ihm am Gericht ein etwas scharfer, petersilienähnlicher Geschmack auf. Nach drei Stunden trat Erbrechen, dann Durchfall auf. Die Entleerungen hielten den ganzen nächsten Tag an, mit Beimengung von Blut; ferner kam es zu Krämpfen in Armen und Beinen. Dann unter ärztlicher Behandlung rasche Wiederherstellung. — Gegen eine blossige Magenüberladung oder eine Erkrankung durch verdorbene Pilze sprachen die rasch einsetzenden und sehr heftigen Reizerscheinungen von seiten des Magendarmkanals. Dieselben sind vielmehr charakteristisch für die Wirkung roh genossener

scharfer Täublinge (*Russula- Arten*); auch der konstatierte scharfe Geschmack spricht dafür, dass einzelne Stücke einer scharfen Art in das Gericht geraten sind. Es wurde auch das Aluminiumgefäss verdächtigt, in dem der Salat seit Mittag gestanden hatte. Aber obgleich dieses Metall von Säuren und Laugen leicht angegriffen wird, sind doch keine Fälle von giftiger Wirkung bekannt (Lewin)¹⁾.

Fall 2. Ebenfalls im Juli wurden im Winterthurer Verein Kostproben von Pilzen gemeinsam abends verzehrt, und zwar Gemüse und Salat von verschiedenen Arten, die zuerst kurz abgekocht worden waren. Wer nur Gemüse ass, blieb unbehelligt; von den Salatessern dagegen, denen am Geschmack des Gerichts nichts aufgefallen war, erkrankte am nächsten Morgen ein grosser Teil an Durchfällen, wenige Personen erbrachen auch. Mehrere waren den ganzen Tag unpässlich. Weitere Störungen traten nicht auf und alle Beteiligten erholten sich dann rasch wieder.

¹⁾ Gifte und Vergiftungen, 1931.

— Es waren im Salat auch Täublinge (*Russulae*), aber erfahrungsgemäss schaden vereinzelte scharfe Stücke, wenn sie gekocht sind, nicht; vielmehr sprechen die spät auftretenden und milden Erscheinungen am ehesten dafür, dass einige verdorbene Exemplare irgendeiner Art mitverwendet worden waren. Wahrscheinlich war bei der etwas eilig und bei ungenügender Beleuchtung durch verschiedene Mitglieder erfolgten Zubereitung die Kontrolle mangelhaft gewesen. Der Vorfall kann als Warnung dienen!

Fall 3. Nach Mitteilung von Herrn Pilzkontrolleur Stemmler wurde im August eine Anzahl Tigerritterlinge (*Tricholoma pardinum* = *tigrinum*) auf den Schaffhauser Pilzmarkt gebracht, um als «Champignons» verkauft zu werden. (Der Hut hat ja von oben Ähnlichkeit mit dem des Waldchampignons, *Psalliota silvatica*.) Herr Stemmler konfiszierte die Ritterlinge und nahm sie mit sich nach Hause, um sie zu zeigen und davor zu warnen. Infolge Missverständnisses gerieten sie aber in ein Pilzgericht, das vier Personen am Abend verzehrten. Obschon zwei von ihnen nur eine Gabel voll Pilze genossen, erkrankten doch nach $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden alle vier an Übelkeit, Schwindel, etwas Erbrechen und Durchfällen. Am nächsten Tage mussten sie zum Teil noch das Bett hüten, besonders wegen anhaltenden Schwindels. Dann rasche Erholung.

Fall 4, der ernsteste. Ein Gemüsehändler in Locarno, der von Zeit zu Zeit auch Pilze verkaufte, ging Ende Juli eines Morgens Pilze holen und liess sie zu Hause als Gemüse zubereiten. Die Frau genoss sie zum Mittagessen, während der Mann sie nicht anrührte, und ebensowenig die übrigen Mitglieder der Familie. Die Frau blieb zunächst wohl; erst um Mitternacht erwachte sie mit leichtem Unbehagen, erkrankte aber dann um 2 Uhr mit heftigen Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfällen. Am Vormittag war sie, nach

reichlichen Entleerungen, in einem bedrohlichen Schwächezustand. Im Spital, wohin sie transportiert wurde, erholte sie sich dann wieder völlig, aber erst im Laufe mehrerer Wochen. — Der Mann geriet nun in den Verdacht, seine Frau absichtlich vergiftet zu haben. Um diesem Gerüchte die Spitze abzubrechen, holte er fünf Tage später am gleichen Orte nochmals Pilze, und ass sie ebenfalls allein zu Mittag. Am nächsten Morgen um 4 Uhr erkrankte er prompt unter den gleichen Erscheinungen wie die Frau. Er liess sich zu Hause behandeln. Gegen Abend erholte er sich scheinbar ein wenig; in der folgenden Nacht aber traten wieder furchtbare, teils blutige Durchfälle auf, sowie schmerzhafte Wadenkrämpfe und hochgradige allgemeine Schwäche. Während er neben dem Bett auf dem Nachttopf sass, schlief der ihn pflegende Sohn vor Ermüdung ein wenig ein; wie er wieder erwachte, sass der Vater tot auf dem Geschirr.

Das späte Auftreten der Krankheitsercheinungen, der ganze schwere Verlauf, der rasche Tod des Mannes an Lähmung des Herzens, resp. der Blutzirkulation, sind natürlich charakteristisch für eine Vergiftung durch Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides*-Gruppe). Herr Benzoni (Chiasso), dem ich all die genauen Mitteilungen verdanke, hat sich um die Aufklärung des Falles bemüht. Er holte selbst Pilze vom gleichen Standort, legte sie der Familie vor usw., und konnte erklären, dass mit grösster Wahrscheinlichkeit die Frau folgende Pilzarten genossen hatte: Flaschenstäubling (*Lycoperdon gemmatum*), Südlicher Schüppling (*Pholiota aegerita*) und Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Der Mann hatte gegessen: Flaschenstäubling (*Lycoperdon gemmatum*), Anistrichterling (*Clitocybe odora*), und zirka drei Stücke Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*).

Der Mann hätte seine Ausbeute auch in seinem Laden verkaufen können!

Fall 5, von Herrn Dr. Däniker an der Tagung der Vapko mitgeteilt. Diesem Bericht sowie der liebenswürdigen Auskunft von Herrn Stadtarzt Dr. Kruker, verdanke ich folgende Einzelheiten: Ende August erkrankte in Zürich eine fünfköpfige Familie nach Genuss auf dem Pilzmarkt gekaufter Pilze. Die Frau holte dort Eierschwämme (*Cantharellus cibarius*) und Ziegenbärte (*Ramaria*- oder *Clavaria*-Arten) und bereitete sie am folgenden Tage zum Mittagessen zu. Sie selbst ass nur von den Eierschwämmen, der Mann und drei Kinder von 9—5 Jahren auch die Ziegenbärte, die ein wenig bitter schmeckten. Zirka um 18 Uhr erkrankten mit Ausnahme der Frau alle mit Erbrechen, Kolikschmerzen und Durchfall. Bei dem neunjährigen Knaben, der dem Mahl am meisten zugesprochen hatte, kam es zu Herzschwäche. Am folgenden Tage waren alle wieder ziemlich wohl. — Pilzreste für eine Untersuchung waren keine mehr vorhanden, wohl aber erbrochene Pilzstückchen, und die Untersuchung derselben im Botanischen Garten ergab: Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*), Gelber und grauer Ziegenbart (*Ramaria*, resp. *Clavaria flava* und *grisea*). Die Ziegenbärte werden auf dem Zürcher Pilzmarkt nur zugelassen mit dem Vermerk auf dem Kontrollschein «Nur jung und frisch essbar». Es herrschte Regenwetter, so dass die Clavarien jedenfalls durchtränkt waren und zur Zersetzung neigten. Dennoch aber liess die Frau sie vor der Verwendung noch über 24 Stunden liegen, und so ist ein Verderben und eine schädliche Wirkung der Pilze leicht erklärlich! Werden doch schon frische Ziegenbärte nicht von allen Menschen gut ertragen. Sie erfreuen sich aber bei unserer Bevölkerung grosser Beliebtheit.

Fall 6, der «Feuille d'avis de Lausanne» entnommen. Eine sechsköpfige Familie erkrankte nach Genuss von Pilzen, die bei einem Hausierer gekauft worden waren. (Das Hausieren mit Pilzen ist im Kanton Waadt verboten.) Die Untersuchung von Pilzresten

durch Herrn Prof. Arragon, Kantonschemiker, ergab Stücke vom Speitäubling (*Russula emetica*).

Fall 7. In Genf wurde ein Vergiftungsfall durch den Riesenrötling (*Entoloma lividum*) beobachtet (mündliche Mitteilung von Herrn Prof. Roch).

Wir haben also im Jahre 1931 wieder einen Todesfall durch den Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) zu verzeichnen, wie im Vorjahre.

Bei der bestehenden Wirtschaftskrise wird voraussichtlich im laufenden Jahre der Pilzkonsum ein gesteigerter sein. Des Pilzsammelns Unkundige werden sich das billige Nahrungsmittel zu verschaffen suchen, und da ist zu befürchten, dass auch die Zahl der Vergiftungen eine Vermehrung erfahren wird. Eine Warnung der Bevölkerung, z. B. in den Tageszeitungen, erscheint dringend notwendig, und auch unsere Verbandsmitglieder sollten jede Gelegenheit zur Aufklärung des Publikums benutzen!

* * *

In zweiter Linie wären zu beschreiben die im Ausland vorgekommenen Fälle von Pilzvergiftung. Die Tageszeitungen teilten verschiedene schwere Fälle aus Deutschland, Polen und Frankreich mit, auch Massenerkrankungen mit über zehn Todesfällen. Aber diese Berichte sind stets so unvollkommen und unzuverlässig, dass sich aus ihnen keine sichern Schlüsse ziehen lassen. — Dagegen wurden seit meiner letztjährigen Zusammenstellung in der deutschen und französischen Fachliteratur eine Anzahl Vergiftungsfälle mitgeteilt, die auch uns interessieren. Sie stammen zum Teil aus den Jahren 1930 und 1929.

I. Nach einer Zusammenstellung von Welsmann²⁾ betrug die Zahl der im Jahre 1930 in Deutschland durch *Amanita phalloides* (Knollenblätterpilze, in der Hauptsache die grüne Art) erkrankten Per-

²⁾ Deutsche Z. f. P. 1931, S. 130.

sonen gegen 70, die der Todesfälle mindestens 27, wahrscheinlich mehr. Welsmann konstatiert, dass, soweit er Genaueres erfahren konnte, der Tod stets durch Lähmung der Blutzirkulation eintrat, und dass nie Gelbsucht oder sonstige Zeichen von Leberschädigung vorhanden waren. Er hatte auch bei den zahlreichen von ihm selbstbeobachteten Fällen stets die gleiche Beobachtung gemacht, im Gegensatz zu andern Autoren.

II. Im Oktober 1930 erkrankten nach Mitteilung von Soehner³⁾ in der Umgebung von München neun Personen nach Genuss von Champignons (Psalliota-Art), die auf einer Heide gewachsen waren. Sie hatten roh einen nicht unangenehmen würzigen Geruch; beim Kochen verfärbten sie sich gelb und entwickelten einen starken, karbolähnlichen Geruch; der Geschmack war etwas scharf. Die Wirkungen zeigten sich nach $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde; einzelne Personen verspürten nur etwas Durst und Magendruck, die meisten hatten starken Durst, Schwindel, Schwere in den Gliedern, einzelne Erbrechen, Durchfall, Schlaflosigkeit. Rasche Wiederherstellung. — Die Pilze zeigten grosse Ähnlichkeit mit unserm durch die gleiche Wirkung bekannten Gelbfleckigen Champignon (Psalliota xanthoderma), doch schienen sie dem Autor eher zu dem von Schäffer (Potsdam⁴⁾ beschriebenen Perlhuhn-Champignon (Psalliota meleagris) zu gehören. — Also wieder ein typischer Fall leichter Erkrankung nach Genuss von « K a r b o l c h a m p i g n o n s ».

III. In meinem letztjährigen Referat⁵⁾ hatte ich einen Fall leichter Giftwirkung des Rosablättrigen oder Niedergedrückten Rötlings (Entoloma rhodopolium) mitgeteilt. In gleicher Zeit nun hat der bekannte Mykologe R. Maire⁶⁾ mit dieser Art einen absichtlichen Selbstversuch gemacht, und auch er bekam nach zwei Stunden leichtes Erbrechen und Durchfälle, ohne weitere Beschwerden. — Die leicht giftige Wirkung der genannten Pilzspezies wird ferner bestätigt durch fol-

gende Mitteilung von Pouchet⁷⁾: Im September 1930 rüstete eine 50jährige Frau ein nur aus diesen Rötlingen bestehendes Pilzgericht. Die Pilze wurden ohne Abbrühen gedämpft, und die Frau fand den dabei entwickelten Geruch so verführerisch, dass sie während der Zubereitung 3—4 Stück aus der Pfanne fischte und verzehrte. Kurz darauf bekam sie Magenschmerzen, und musste dann während zwei Stunden hartnäckig brechen. Am nächsten Tage war sie wieder ziemlich wohl.

IV. Moreau⁸⁾ berichtet über folgenden Fall: Anfang Juni 1931 genoss eine 30jährige Frau ungefähr zwei Esslöffel eines Gerichts vermeintlicher Mairitterlinge (Tricholoma Georgii). Nach nicht ganz drei Stunden beobachtete sie plötzlich einen sehr starken Schweissausbruch, musste heftig erbrechen, hatte eine Ohnmachtsanwandlung. Dann trat ein starkes Kältegefühl ein; die Patientin zitterte vor Frost, die Haut war bläulichweiss und fühlte sich kalt an. Die Beine wurden schwer, steif, wie gelähmt. Nach weitem sechs Stunden wurde der Körper wieder warm; Gefühl von Ameisenlaufen überall, stechendes Gefühl im Mund. Chvostek'sches Zeichen positiv. Nach fernern sechs Stunden nur noch starker Durst und Schlafbedürfnis, sonst ziemlich wohl. Behandlung: Erwärmung des Körpers, Einspritzung von Atropin und Stärkungsmitteln, Einnehmen von Kohle etc. — Die Krankheitserscheinungen zeigen ziemlich deutlich das Bild einer Muskarinvergiftung, die weniger am Magen und Darm als am Nervensystem angreift und gewöhnlich vor allem starke Schwisse hervorruft. Pilze, die reichlich Muskarin enthalten, sind vor allem viele Risspilzarten (Inocybe) und mehrere kleine weisse Trichterlinge (Clitocybe). Im vorlie-

³⁾ Deutsche Z. f. P. 1931, S. 75.

⁴⁾ Deutsche Z. f. P. 1925, S. 28.

⁵⁾ S. Z. f. P. 1931, S. 95.

⁶⁾ Bull. soc. myc. France 1931, p. 87.

⁷⁾ Bull. soc. Linn. Lyon 1932, p. 29.

⁸⁾ Bull. soc. Linn. Lyon 1932, p. 27.

genden Falle handelt es sich um den Zie-
gelroten Risspilz (*Inocybe Patouil-
lardi* = lateraria). Roch und Cramer⁹⁾ haben
einen ähnlich verlaufenden, durch den glei-
chen Pilz verursachten Fall aus Genf mitge-
teilt. Vergiftungen durch muskarinreiche
Pilze können selten zum Tode führen; glück-
licherweise besitzen wir im Atropin ein äusserst
wirksames Gegengift, das die Wirkungen des
Muskarins rasch beseitigen und unter Um-
ständen lebensrettend wirken kann.

V. Die gelegentliche Giftwirkung des
Narzissengelben oder Zitronen-
gelben Wulstlings (*Amanita gemmata*
= *junquillea*) behandelt Pouchet¹⁰⁾.

Dieser zierliche, bei uns seltene, im Süden
häufiger vorkommende Pilz wird in Frank-
reich schon lange Zeit, seitdem ihn Quélet
empfohlen hat, öfters gegessen. Ganz zu An-
fang nun wurden in Südfrankreich mehrmals
leichtere Gesundheitsstörungen nach seinem
Genuss beobachtet, und zwar immer nur in
den Monaten April und Mai, während er im
Sommer und Herbst immer gut ertragen
wurde [Boué¹¹⁾, Jeanmaire¹²⁾, Magnin¹³⁾,
Hy¹⁴⁾]. Diese merkwürdige, zeitlich begrenzte
Giftigkeit wurde in der französischen Litera-
tur registriert; es wurden aber in der Folgezeit
keine weitem Erkrankungen mehr mitgeteilt.
In der deutschen Literatur gilt der Wulst-
ling für essbar. Erst in letzter Zeit kamen in
Frankreich wieder leichte Vergiftungen vor
[Frarier¹⁵⁾, Pouchet in seiner Zusammenstel-
lung]. Immer nur im Mai machte der Pilz
hie und da Übelkeit, Erbrechen, etwas Durch-
fall, Schwindel, Schwäche, aber nie gefähr-
liche Erscheinungen.

Pouchet glaubt nun nicht, dass die Jahres-
zeit eine Rolle spiele. Er selbst und andere
Mykologen haben den Pilz immer ohne Scha-
den genossen, sowohl im Frühjahr wie in spä-
terer Jahreszeit. Eine Familie, die im Mai
1930 erkrankte, hatte die *Amanita* im Mai
1929 gut ertragen; das erste Mal war sie ab-
gebrüht worden, das zweite Mal nicht. Ausser-

dem konnte Pouchet nachweisen, dass die
Art in mehreren Fällen, wo sie Störungen ver-
ursacht hatte, ungenügend gekocht oder ge-
dämpft worden war, so z. B. während einer
Exkursion auf einem Spirituskocher. Pouchet
ist überzeugt, dass mangelhafte Zubereitung
die Hauptschuld an der schädlichen Wirkung
trage. — Es muss zugegeben werden, dass bei
andern Pilzarten eine nur zeitweise Giftig-
keit zwar angenommen, aber nicht mit Sicher-
heit nachgewiesen wurde. Und andererseits
können auch andere, durchaus essbare Pilz-
arten in rohem oder halbrohem Zustande
schädlich wirken. Aymonin und Cordier¹⁶⁾
haben, wie ich im letztjährigen Bericht mit-
geteilt habe, eine schwere Vergiftung durch
rohe Scheidenstreiflinge (*Amanitopsis vagi-
nata*) veröffentlicht.

Welches nun aber auch die Ursache der
gelegentlichen Schädlichkeit des Wulstlings
sei, praktisch müssen wir vor dem Genusse
der zarten, wohlschmeckenden *Amanita gem-
mata* durchaus warnen; es sei denn, ein vor-
züglicher Pilzkenner esse sie auf eigene Ver-
antwortung. Denn sie kann allzuleicht ver-
wechselt werden mit dem (nicht giftigen,
aber durchaus zu meidenden) Gelben Knollen-
blätterpilz (*Amanita citrina*), sowie mit blas-
sen Formen des Pantherpilzes (*Amanita pan-
therina*).

VI. In ausführlichen Arbeiten berichten
Josserand¹⁷⁾, Henry¹⁸⁾ und Wiki¹⁹⁾: Im Ok-
tober 1930 assen in der Gegend von Lyon
zwei Personen, Mann und Frau, je zirka 100 gr

⁹⁾ Rev. méd. Suisse rom. 1924, p. 557, Ref. S. Z.
f. P. 1925, H. 5.

¹⁰⁾ Bull. soc. Linn. Lyon 1931, p. 101.

¹¹⁾ Bull. soc. myc. France 1906, p. 227.

¹²⁾ Bull. soc. myc. France 1908, p. 178.

¹³⁾ Bull. soc. myc. France 1906, p. 275, und
1908, p. 278.

¹⁴⁾ Bull. soc. myc. France 1909.

¹⁵⁾ Bull. soc. Linn. Lyon 1929, p. 31.

¹⁶⁾ Bull. soc. myc. France 1926, p. 245. Ref.
S. Z. f. P. 1931, H. 7, S. 96.

¹⁷⁾ Bull. soc. myc. France 1931, p. 52, pl. III.

¹⁸⁾ Thèse de Lyon, 1931, p. 77.

¹⁹⁾ Festschrift Prof. Dr. Emil Bürgi, Bern, 1931.

von *Lepiota helveola* Bres., Fleischrötlicher oder Bräunlicher Schirmling, *Lépiote brune*. Nach sieben Stunden erkrankten beide mit Bauchschmerzen, hartnäckigem Erbrechen, Durchfällen, hochgradiger Schwäche. Der Mann hatte schmerzhafte Muskelkrämpfe in allen Gliedern. Nachdem der schwere Zustand fünf Tage lang gedauert hatte, trat beim Manne eine langsame Erholung innerhalb mehrerer Wochen ein; die Frau dagegen, die sich scheinbar auch etwas erholt hatte, starb plötzlich an Herzschwäche am sechsten Tage. Die Sektion ergab schwere Leberveränderungen. Die Frau war allerdings schon vorher herz- und leberleidend und sehr schwächlich gewesen. — *Lepiota helveola* ist eine seltene kleine Schirmlingsart, die ausserhalb des Waldes wächst. Ihr Vorkommen in der Schweiz ist nicht sichergestellt; aber zum Formenkreis der sehr veränderlichen Art gehört jedenfalls die in der Nähe von Genf gefundene *Lepiota brunneoincarnata* [Chodat und Martin], die auf Giftigkeit noch nicht untersucht ist²⁰⁾. — Wenn der geschilderte Vergiftungsfall ganz vereinzelt dastände, so wäre er nicht absolut beweisend für die grosse Gefährlichkeit des Schirmlings. Aber schon vor mehr als 30 Jahren sind aus Frankreich zwei Vergiftungsfälle durch die gleiche Art mitgeteilt worden, die fünf Personen betrafen, ebenfalls mit einem Todesfall [Ménier²¹⁾; Ménier und Mounier²²⁾]. Die Art wurde seither in der französischen Literatur immer als sehr giftig bezeichnet. Dies hat sich erst jetzt wieder bestätigt. —

Ferner fiel schon damals, und fällt auch beim jetzigen Fall wieder die Ähnlichkeit des Krankheitsbildes mit dem der Vergiftung durch den Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*-Gruppe) auf: Spätes Auftreten der Krankheitserscheinungen, schwerer Verlauf, Todesfälle, Leberveränderungen etc. — Um den Fall genau aufzuklären, veranlasste Josserrand Tierversuche; diese wurden sorgfältig durchgeführt und mitgeteilt von Henry und Wiki. Sie ergaben ebenfalls hochgradige Giftigkeit und grosse Ähnlichkeit der Wirkung mit derjenigen von *Amanita phalloides*; nur wirkt der Schirmling schwächer, erst in grösserer Menge. Seine Giftigkeit wird durch starkes Erhitzen sowie durch Trocknen kaum herabgesetzt.

Es wurden im Laufe der Zeit verschiedene Pilzarten verdächtigt, ähnliche Giftwirkungen auszuüben wie die Knollenblätterpilze. Aber beinahe keiner dieser Fälle hält einer strengen Kritik stand; es handelte sich zum grossen Teil sicher um nicht erkannte Beimischung von Knollenblätterpilzen. Bei *Lepiota helveola* aber muss man nach diesem neu mitgeteilten, nach den neuesten Methoden genau untersuchten Falle annehmen, dass dieser Schirmling recht gefährlich ist, und dass sein Gift in seiner Wirkung tatsächlich dem *Amanita*-Toxin der Knollenblätterpilze nahesteht. Darin liegt das Interesse des Falles.

²⁰⁾ Siehe Konrad et Maublanc, *Icones*, pl. 13.

²¹⁾ Bull. soc. myc. France 1892, p. 79.

²²⁾ Bull. soc. myc. France 1899, p. 313.

Craterellus Konradi nov. sp.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

Il s'agit d'un champignon inédit, récolté les 9 et 11 août 1927 en troupes nombreuses de plus de 50 individus, dont beaucoup étaient cespiteux par 3 à 5, dans la mousse sous des hêtres, sur sol calcaire, sur la côte de Chau-

mont, au-dessus d'Hauterive près de Neuchâtel, à environ 900 mètres d'altitude.

Ce champignon, nulle part encore décrit, a été vu, à l'état frais, par les mycologues suivants auxquels nous l'avons envoyé: MM.