

Gesundheitsschädliche Pilze

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 9

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934674>

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.

Ce sont surtout les Cortinaires qui se font remarquer par leur richesse en tréhalose; Bourquelot a trouvé, dans le *Cortinarius castaneus*, des quantités allant jusqu'à 160 g par kilo. Le tréhalose disparaît peu à peu pendant la maturation et la dessiccation du champignon, quand celle-ci a lieu à basse

température. Comme le glycogène dans les tissus animaux, le tréhalose, appelé parfois aussi *mycose*, se transforme, sous l'influence d'enzymes, non pas en sucre, mais en mannite. La transformation qui a lieu pendant la dessiccation, peut être supprimée par le chloroforme, qui inactive le ferment. (A suivre.)

Gesundheitsschädliche Pilze.

Von F. Thellung.

Unter diesem Titel führt in Nr. 7, S. 102 dieses Jahrgangs unserer Zeitschrift *E. Burkhard* eine Reihe von Pilzen auf, deren Genuss zu vermeiden sei. Er sagt, diese schwarze Liste könne breitpurig erscheinen, solle aber als Vorbeugungsmittel gegen leichtsinnigen Pilzgenuss betrachtet werden. Nur sicher bestimmte anerkannte Speisepilze sollen genossen werden.

Diesen Ausführungen ist durchaus zuzustimmen, und die Tendenz des Artikels sehr zu begrüßen. Die alljährlich wiederkehrenden Vergiftungsfälle zeigen, dass solche Warnungen immer wieder wiederholt werden müssen.

Im einzelnen rufen die weitem Ausführungen des Einsenders einiger Kritik. Ich führe nur folgende Punkte an:

Erste Gruppe: Pilze mit lokaler Reizwirkung auf die Verdauungsorgane.

Bei den zersetzten Pilzen wirken entweder giftige Abbauprodukte des Pilzeiweisses (Pto-maine), oder aber Gifte, die von den die Zersetzung bewirkenden niedrigen Pilzen ausgeschieden werden (Bakterientoxine). Der Schwefelwasserstoff, ein Endprodukt der Zersetzung von Eiweiss, wirkt in den hier in Betracht kommenden Mengen niemals giftig.

Was die eigentlichen Giftpilze betrifft, so sind die angeführten Arten von Wulstlingen (*Amanita*) gewiss von jedem zu meiden, der kein ganz genauer Kenner ist; die meisten von ihnen, die eigentlich essbar sind, wegen Verwechslungsgefahr. So *Amanita excelsa* (Eingesenkter Wulstling), *A. valida* (Bräunender

Wulstling), *A. pellita* = *solitaria* (Einsiedler-Wulstling). Das gleiche gilt aber auch von *A. spissa* (Grauer Wulstling), *A. gemmata* = *junquillea* (Narzissengelber Wulstling), und noch mehr von der als verdächtig zu bezeichnenden *Lepidella umbella* (Cremeblättriger Wulstling) resp. *L. echinocephala* (Stachelhütiger Wulstling).

In bezug auf die Systematik erklärt der Verfasser in einem weitem Artikel (Nr. 8, S. 116 dieses Jahrganges) *Amanita excelsa* für verschieden von *A. ampla*. Damit setzt er sich in Widerspruch mit der allgemeinen Anschauung, und seine Begründung erscheint nicht hinreichend. Bei der *Spissa*-Gruppe, zu der die Art gehört, herrscht im Gegenteil, wie auch bei andern Gattungen, heutzutage die sicher richtige Tendenz, einander allzunahe stehende « Arten » zu verschmelzen. Als Beispiel verweise ich auf einen Artikel unseres hervorragenden Mykologen Dr. Konrad im Jahrgang 1925, Nr. 10, S. 105 dieser Zeitschrift, wo sich der Verfasser folgendermassen äussert: Anfangs glaubten wir *valida* und *ampla* (*excelsa*) leicht von *spissa* unterscheiden zu können; heutzutage müssen wir bekennen, dass uns die Unterscheidung weniger leicht ist, und dass die Pilze, die man als *valida* und *ampla* bestimmt, ganz gut nur Varietäten von *spissa* sein könnten. Herr Dr. Konrad hat übrigens die Geniessbarkeit der ganzen Gruppe festgestellt, und es geht jedenfalls nicht an, sie kurzweg als « verdächtig oder gar giftig » zu bezeichnen. Eine ausführliche Besprechung

des Wertes der Wulstlinge findet sich im Jahrgang 1926, Nr. 12, S. 129 unseres Organs. — Den jüngern Mitgliedern, die sich zu unserer Freude neuerdings in der Zeitschrift mit der Systematik und Bewertung der Pilze befassen, scheinen die einschlägigen Arbeiten unserer älteren Generation in den ersten Jahrgängen nicht zur Verfügung zu stehen. Sie sind wohl in Einzelheiten überholt, zeigen aber den Werdegang unserer heutigen Ansichten, und könnten als Grundlage für neue Studien dienen.

Coprinus atramentarius (Echter Tintling) wirkt nicht auf die Verdauungsorgane, sondern bei Mitwirkung von Alkohol auf das Nervensystem, und gehört also zur zweiten Gruppe von Giftpilzen.

Zu Gruppe 1 gehört noch das in grösserer Menge sicher schädliche *Scleroderma vulgare* (Kartoffelbovist).

Zweite Gruppe: Pilze mit Wirkung auf das periphere (äussere) oder zentrale Nervensystem.

A. Pilze, die zwar meist Muskarin oder eine

muskarinartig wirkende Substanz in geringerer Menge enthalten, deren Vergiftungserscheinungen aber hauptsächlich durch ein atropinähnlich wirkendes Gift bedingt sind.

B. Pilze, die eine reine Muskarinvergiftung erzeugen, und eine grössere Menge von Muskarin oder einem gleichartig wirkenden Gift enthalten.

Schliesslich bedauert der Verfasser, dass eine Anzahl der zu meidenden Pilzarten in der volkstümlichen Literatur nicht abgebildet sei. Dies stimmt besonders für die deutschsprachigen Pilzbücher; doch findet sich *Amanita excelsa (ampla)* im Führer von Michael-Schulz auf Tafel 10, und *Clitocybe gilva* ebenda als Nr. 37. In den französischen populären Werken dagegen sind die von Herrn Burkhard vermissten Arten in grösserer Zahl dargestellt; so im Taschenatlas von Dumée, in den Champignons von Maublanc, und besonders in dem allerdings wohl vergriffenen Rolland'schen Atlas.

Lehrgang eines Pilzlers.

* * *

Als Mischpilze kann ich empfehlen: den Gefropften (*pessundatum* Fr.), von welchem jedoch nur der Hut verwendet werden darf; den Graublätterigen oder Erdritterling (*terreum* Schff.); den Orangegelben (*aurantium* Schff.); den Weissbraunen (*albobrunneum* Pers.); den Bärtigen (*vaccinum* Pers.); den Schwarzweissen (*melaleucum* Pers.). Der Rötliche (*rutilans* Schff.) wird ebenfalls immer als Speisepilz bezeichnet, meist ohne jede weitere Bemerkung. Allerdings habe ich gegen die Geniessbarkeit nichts einzuwenden, aber der bittere Geschmack, den besonders ältere Exemplare aufweisen, hat mich veranlasst, denselben nicht zu empfehlen.

Im Herbst fand ich im Schachengebiet schon wiederholt den im Vademekum von Ricken erwähnten « Exzentrischen Rasling » (*Trich. aggregatum* Schff.), welcher einen

Übergang zu den Trichterlingen bildet. Ich fand ihn bisweilen in Knäueln bis zu 40 Stück, so dass ich mit einem einzigen meinen Korb füllen konnte. Ich habe ihn als empfehlenswert befunden. Die Bezeichnung von Ricken « unschädlich » kann meines Erachtens gut in « essbar » umgeändert werden, denn Geruch und Geschmack sind angenehm.

Ricken beschreibt in seinem Vademekum 76 *Trichterlinge* (*Clitocybe*), unter welchen nur 8 Arten als essbar bezeichnet werden. Ich habe einige mehr ausprobiert und dabei gefunden, dass noch verschiedene als Speisepilze anerkannt werden dürften, wenn sie besser bekannt wären. Zu den beliebtesten darf wohl ohne weiteres der Riesentrichterling (*geotropa* Bull.), welcher unter dem Namen Mönchskopf in der Ostschweiz wohlbekannt ist, angesprochen werden. Gut bekannt ist auch der Nebelgraue