Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 5

Artikel: Die Speiselorchel, ein giftkundliches Rätsel
Autor: Seidel, R.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934519

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 29.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Noch nie habe ich die Ausstreuung der Sporen so schön und deutlich beobachten können wie an diesem Becherling. Wie ich mit der Hand in die Nähe eines offenen Fruchtkörpers kam, fing in dessen Schale ein feines Staubwölkchen an sich spiralförmig zu drehen, um dann nach zirka 3 Minuten gewaltmässig hinausbefördert zu werden. Ein schönes Erlebnis für einen Pilzler-Anfänger.

Im Jugendzustande ist der Pilz eiförmig völlig geschlossen. Er öffnet sich später, indem er sternförmig oben aufreisst und bei seiner vollständigen Entwicklung die Form einer gezackten Krone hat. Der Becherling ist ziemlich dickfleischig (3—4 mm) und sehr gebrechlich, er wird 3—8 cm gross und ist oft stielartig verlängert. Aussen weiss-tonblass und zart-filzig. Die Innenseite der Schale ist violett-stahlblau.

Dieser Pilz gilt allgemein als essbar und wurde öfters auch auf dem Pilzmarkte zugelassen. Doch hat sich in den letzten Jahren herausgestellt, dass dieser Becherling nicht immer gut bekömmlich ist, d. h. öfters mehr oder weniger giftig gewirkt hat. Der Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde muss deshalb vor dem Genusse dieser Pilze warnen.

Die Speiselorchel, ein giftkundliches Rätsel.

Von R. Seidel, Görlitz.

Die bekanntesten Frühlingspilze, die nach warmen Regen aus dem Erdschlummer erwachen, sind die Morcheln und Lorcheln. Leider werden beide Waldkinder von vielen, besonders von den Händlern, falsch benannt und miteinander verwechselt.

Wer diese eigenartigen Gestalten gesucht, ihnen nachgespürt, wird sie leicht auseinanderhalten und beim Finden dankbare Freude erleben. Reich an Morcheln sind vor allem die Rheinauenwälder östlich Oppenheim. Im April 1930 konnte man sie bei einem Pilzausfluge, an der der Schreiber dieser Zeilen teilgenommen, zu Tausenden sammeln.

Die Lorchel (Helvella esculenta Pers.), die bereits seit dem 10. April auf dem Görlitzer Wochenmarkt feilgeboten wird, ist in unseren sandigen Lausitzer Nadelwäldern, vor allem in alten Holzschlägen, bedenständig und oft eine Massenerscheinung. Im Volksmunde wird sie allgemein nur « Morchel » genannt.

Wichtig ist nun, dass Morcheln ohne Einschränkung essbar sind und nicht abgebrüht zu werden brauchen. Lorcheln dagegen müssen zuvor abgekocht werden, da ihre giftige Helvellasäure bei manchen Personen sehr verhängnisvoll werden und schwere Erkrankungen ja Todesfälle verursachen kann. Dass viele Menschen gegen die Helvellasäure vollständig unempfindlich sind, ist tausendfach bekannt. Zu denen gehört auch der Schreiber dieser Zeilen. Seit über vierzig Jahren lasse ich mir die Helvellasäure im Rührei, in der Suppe, im Leipziger Allerlei, im Weissfleisch vom Huhn vortrefflich munden, ohne die Lorcheln abzubrühen. Mein gesunder Körper muss somit solche Abwehrstoffe besitzen, dass ich die Giftwirkung nicht merke. Diese Unempfindlichkeit darf man jedoch nicht bei allen Menschen voraussetzen.

Abgesehen von der Abneigung mancher Personen gegen Pilze glaubten viele Pilzforscher die Krankheitserscheinungen nach Lorchelgenuss auf den verdorbenen Zustand der Pilze zurückzuführen. Auch das hat sich als irrig erwiesen.

Seit Jahrzehnten verfolge ich aus rein wissenschaftlichen Gründen jeden einzelnen Fall von Lorchelvergiftung. Im März, wo die Sonne die Lorchel oftmals aus dem Erdboden lockt, ist noch keine Lorchelvergiftung bekannt geworden, meist im April nach Regenwetter und Ende Mai, wo die Lorchel überständig wird, sind mir Vergiftungen mitgeteilt worden. Das Verhalten des menschlichen Körpers diesem Gifte gegenüber ist sehr verschieden. Merk-

würdig ist, dass von den Teilnehmern einer Mahlzeit oft nur einzelne erkranken, die andern vollkommen gesund bleiben. Frauen, Kinder, magenkranke Menschen und schwächliche Personen sind für das Lorchelgift sehr empfindlich. Sie sollten Lorcheln nicht geniessen. Übrigens einzelne Lorcheln zur Suppe oder zum Gemüse schaden nicht.

Es kommt auch vor, dass Personen jahrelang die Lorcheln, ohne abzubrühen, genossen haben und sind nicht erkrankt. Plötzlich ziehen sie sich eine Vergiftung zu. Vielleicht ist der Körper vorübergehend geschwächt gewesen. Aber auch Vergiftungsfälle wurden mir berichtet, in denen Personen erkrankten, obwohl die Lorcheln vorschriftsmässig abgekocht worden waren. Das merkwürdige Verhalten des menschlichen Körpers dem Lorchelgift gegenüber ist noch immer ein giftkundliches Rätsel.

Wie immer bitte ich die werten Pilzfreunde freundlichst, mir wie bisher jeden Fall einer Lorchelvergiftung mitzuteilen zwecks Weitergabe an den medizinischen Fachausschuss.

Zu beantwortende Fragen bei Lorchelvergiftungen.

1. Wie alt waren die Lorcheln?
2. Wieviel Pfund sind zubereitet worden?
3. Sind die Lorcheln gekauft oder selbst gesammelt worden?
4. Wurden die Pilze vor dem Genuss abgebrüht?
5. Wenn nicht, wie hat man sie zubereitet?
6. Sind etwa die Lorcheln aufgewärmt gegessen worden?
7. Waren faustdicke Stücke dabei?
8. Wann trat die Erkrankung ein?
9. Wann starb die betreffende Person nach dem Genuss?
10. Wieviel Personen haben von dem Pilzgericht gegessen und wieviel sind davon erkrankt?
11. Wieviel männliche Personen?
12. Wieviel weibliche Personen?
13. Alter der Personen?
14. Sind diese Personen oft magenkrank gewesen?
15. Waren unter den Erkrankten Alkoholiker, kräftige Tabakraucher, starke Kaffeetrinker?
16. War die Person öfters kränklich?
17. Ist Gelbsucht zu spüren gewesen?
18. Wie lange hat die Krankheit gedauert?
19. Urinbeschaffenheit der Erkrankten?
20. Ist bei den erkrankten Personen nach der Heilung etwaige Schwäche zu spüren gewesen?
21. Welche Gegenmittel sind ärztlich angeordnet worden?

Seidel, Görlitz, Wilhelmsplatz 8/I.

Die Kultur der Shiitake.

Von Dr. F. Passecker, Wien.

Der Shiitake (Cortinellus Shiitake P. Henn.), ein zu den Blätterpilzen gehörender, *holzbewohnender* Speisepilz von *besonderem Wohlgeschmack*, wird in *Japan* und *China* in grossem Maßstab im Freien kultiviert. Die Kultur des Shiitake könnte auch bei uns eine Bedeutung erlangen.

Die ersten Kulturversuche mit diesem Pilz in Mitteleuropa waren wohl diejenigen, die Professor Heinrich *Mayr*, München, um 1900 anstellte*). Von seinen Studienreisen nach Japan brachte er Holzstücke mit, die von dem Myzel des Shiitake bewachsen waren. Mit diesen infizierte im Jahre 1903, nach einigen früheren, fehlgeschlagenen Versuchen, etwa 100 Prügel, die von den verschiedensten Holzarten genommen waren. Die Prügel wurden unmittelbar nach der Fällung mit Bohrlöchern versehen und in diese kleine Stückchen des mitgebrachten Holzes eingeschoben. « Die Prügel wurden teils in Gruben im Walde aufgestellt und mit Reisig bedeckt, teils in sehr dicht geschlossenen Fichtenjungwuchs zusammengestellt und wie in Japan mit Reisig überdeckt; im Jahre 1907 wurden einige, im Jahre 1908 mehrere Fruchtträger beobachtet. » Es wurde also nur ein teilweiser Erfolg erzielt und die ersten Fruchtkörper erst 4 Jahre nach Beginn der Kultur erhalten.

Professor Mayr erwähnt noch, dass im Jahre 1908 neue Versuche eingeleitet wurden, doch

*) H. Mayr, Die Aufzucht essbarer Pilze im Walde. Naturwissenschaftliche Zeitschrift für Forst- und Landwirtschaft, 1909, Heft 5.