

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 13 (1935)

Heft: 4

Artikel: Etwas Geschichtliches von der Helvellasäure

Autor: Seidel, M.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934887>

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: 20.02.2026

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

Etwas Geschichtliches von der Helvellasäure.

Von M. Seidel, Görlitz.

Obwohl die essbare Lorchel (*Helvella esculenta* Pers.) schon seit alten Zeiten in vielen Gegenden genossen wird, so ist sie seit dem Jahre 1883 nach den Vergiftungsfällen in Möhrendorf bei Breslau etwas in Verruf gekommen. Nach den Berichten war dort von drei Familien, die zur selben Zeit Lorcheln gegessen und zubereitet hatten, eine Familie schwer erkrankt und gestorben, weil sie schon zu alte und in der Zersetzung begriffene genossen hatte.

Professor Ponfick hielt die Lorchel trotz ihres grossen Nährwertes als «gemeingefährlich», weil sie ein Gift enthalte, das man damals noch nicht chemisch darstellen konnte. Im Jahre 1886 gelang es den beiden Forschern Böhm und Külz, in der *Helvella*, von der man 140 Pfund verarbeitete, den Giftstoff nach mühsamer Arbeit chemisch darzustellen und nannte ihn «*Helvellasäure*» (C 12 H 20 07). Durch Ponficks Versuche mit einem Hunde, dem frische Lorcheln roh, und zwar in einer Dosis von 1, 1½ und 2 % seines Gesamtgewichts gegeben wurde, stellten sich besorgnisregende Erscheinungen ein, ohne dass derselbe starb. Erst nachdem man die Dosis über 2 % des Gesamtgewichts steigerte, trat der Tod ein.

Daraus hat man ganz falsche Folgerungen abgeleitet. Professor Freitag schrieb damals im «Deutschen Tagblatt» darüber folgendes: «Es ist ungemein schwierig, ein geeignetes Tier für Beobachtungen mit einem exklusiv eigenartigen Nahrungsmittel zu ernähren. Ziegen, Schafe, Schweine und Wild verzehren bekanntlich Pilze mit grossem Behagen, welche vom Menschen gemieden werden.

Hunde haben überdies so feine Geruchsnerven, dass ihnen das absonderliche Aroma der Pilze zuwider ist. Niemals wird ein Hund, selbst bei grossem Hunger, freiwillig rohe Pilze verzehren. Es ist nicht nur mühsam,

sondern meist unmöglich, Hunde an den Genuss gekochter Pilze zu gewöhnen. Langsame Erkrankung infolge naturwidriger Ernährung ist kein Giftbeweis. Wir haben es ja an uns selbst in der Kriegszeit erlebt, dass einseitige Kost, wie z. B. die Kohlrübenernährung, ungesund ist. Als der berühmte Pilzforscher Krombholz in Prag den ihm verdächtig erscheinenden Hexenpilz, den Doppelgänger des Satanspilzes, prüfen wollte, gab er ihn Hunden und Katzen gekocht unter die Nahrung gemischt, und die Tiere starben davon. Der Hexenpilz dürfte infolgedessen nicht mehr zum Marktverkauf zugelassen werden. Trotzdem ist der Schusterpilz ein schmackhafter Speiseschwamm.»

Viele Pilzforscher, darunter auch Professor Hockauf in Wien, bestreiten das Vorkommen der giftigen *Helvellasäure* in den Lorcheln. Der Schreiber dieser Zeilen hat sich oft die redlichste Mühe gegeben, die Wirkung der giftigen Lorchelsäure trotz der Warnung des verst. Prof. Raebiger in Halle an seinem Körper auszuprobieren. Weder die roh genossenen Lorcheln, noch die *Helvellasäure* in der vorzüglichen Suppe, etwa ein Pfund, hat mir geschadet. Da ich weder Raucher noch Alkoholiker bin, müsste doch mein Körper sofort, also auch auf die schwächste Dosis Gift reagieren. Oder sollte mein gesunder Körper solche vorzügliche Abwehrstoffe besitzen, dass ich die Wirkung des Giftes gar nicht gespürt habe?

Der Mensch gewöhnt sich bekanntlich auch daran, Gifte, wie Arsenik, Nikotin, ja ziemlich starke Gaben Opium und Morphin zu sich zu nehmen. Das ist aber bei Tieren nicht der Fall. Vielleicht kann man auch Hunde mit Sauerkraut, Senf, Kakao oder Kaffee- und Tabak-Extrakt tot bekommen. Der anatomische Befund jener durch die *Helvellasäure* zu Tode gebrachten Hunde ergab

eine Desorganisation des Blutes, Zerfall der roten Zellen, welchen die Hygiene als eine « diffuse Nephritis » bezeichnet, während eine Überfüllung der Nieren durch Eiweiss stattgefunden. Der Nichtfachmann nennt das eine unnatürliche Gärung des Blutes, das in einen entzündlichen Zustand übergegangen und den Tod nach sich gezogen hat. Ist das aber ein Wunder, wenn bei Hunden, die sich niemals ausschliesslich von Pflanzeneiweiss, Kali- und Phosphorsalzen nähren, sobald derartiger Extrakt in ihren Magen künstlich eingeführt wird, das leicht erregbare Blut in unnatürliche Bewegung versetzt, einen entzündlichen Zustand hervorruft?

Unsere alten Pilzväter haben nach bewährter Prüfung der Lorchel den Beinamen «esculenta» gegeben. Auf einmal soll das Bewährte erschüttert werden, obwohl die Widersprüche in den Erfahrungen in keiner Weise geklärt sind. Würde ich meinen Landsleuten die Lorcheln als Giftpilze bezeichnen, so könnte mir nur ein lachender Widerspruch begegnen.

Aber nun sind doch durch sie öfters Vergiftungen, sogar mit tödlichem Ausgange, vor-

gekommen. Der Stolper Vergiftungsfall ist wieder so ein pilzkundliches Rätsel. Vier Personen (Vater, Mutter und zwei Töchter) haben zu Mittag Lorcheln gegessen, ohne eine Spur von Unwohlsein zu fühlen. Abends wird von denselben Personen der aufgewärmte Rest verzehrt. Nach fünf Stunden tritt bei zwei Personen (Vater, Mutter und die dreijährige Tochter) die Erkrankung ein. Die älteste Tochter, die am meisten vom Lorchelgericht gegessen, bleibt verschont, hat also die Wirkung der Helvellasäure nicht bemerkt. Das jüngste Kind stirbt nach 48 Stunden. Welches Gift hat hier die Erkrankung und den Tod verursacht? Die Helvellasäure oder das Fäulnisgift (Ptomaine — Eiweissvergiftung — Schwefelwasserstoff)? Bei aufgewärmten Pilzgerichten, besonders bei schwüler Witterung, ist immer Vorsicht geboten. Bei Blut- oder Brutwärmе (37—40° C) zersetzen die Bakterien das Pflanzeneiweiss in Schwefelwasserstoff, daher in heissen, gewitterschwülen Tagen die vielen Pilzvergiftungsfälle. Eine rege Aussprache in dieser so überaus wichtigen Angelegenheit wäre sehr erwünscht.

Einige Corticieen aus der Umgebung von St. Gallen.

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

Die « Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde » bietet ihren Lesern hauptsächlich Aufklärung über jene grossen Pilze, die man im Volksmunde gemeinhin als Schwämme bezeichnet. Die meisten Leute interessieren sich begreiflicherweise besonders für die Speisepilze und deren giftigen Doppelgänger, ferner für die Schädlinge der Bäume und anderer Pflanzen. Das Reich der Pilze ist aber gross und vielgliedrig, und es mag ausnahmsweise gestattet sein, von Pilzen zu schreiben, deren Namen auf keinem Küchenzettel figurieren und die auch weder als Giftlinge noch als Schädlinge eine Rolle spielen und schon darum, mehr aber noch wegen ihrer Unauffälligkeit

dem Blick des durchschnittlichen Naturfreundes entgehen.

Im folgenden ist die Rede von *Corticieen*, jenen haut-, firnis-, filz- oder wachsartigen Überzügen, die man besonders an am Boden liegenden, morschen Baumstämmen, Ästen und Zweigen, an alten Baumstümpfen, aber auch an altem, der Feuchtigkeit ausgesetztem, bearbeitetem Holz wahrnehmen kann. Wegen des häufigen Vorkommens auf Rinde wurden diese Pilze *Corticieen* (*cortex* = Rinde) genannt. Da es zur Unterscheidung der *Corticieen*-Gattungen und -Arten des Mikroskopes bedarf, ist die Kenntnis dieser Pilzgruppe nicht ins Volk gedrungen. Darum wurden auch keine