Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 34 (1956)

Heft: 8

Rubrik: Vapko-Mitteilungen ; Zentrale Pilzbestimmertagungen des Verbandes schweiz. Vereine für Pilzkunde 1956

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: 21.08.2025

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

12. Sei vorsichtig, was du im Zeitraum einer Pilzmahlzeit zu dir nimmst; bei einzelnen Arten z.B. Alkohol, im allgemeinen jedoch kohlensäurehaltige Getränke, Medikamente, etc. Erst im Körper entstehen oft toxische Verbindungen, die schädlich wirken.

13. Lasse gekochte Pilze nicht in Metallgefässen stehen. Es können sich giftige Metalloxyde bilden, ferner wird auch der Wohlgeschmack dadurch beeinträchtigt.

Werden diesen wesentlichen Ratschlägen für Speisepilze die gewissenhafte Beachtung geschenkt, so werden wir in der Lage sein, die sogenannten «unechten Pilzvergiftungen», welche meistens nur Lebensmittelvergiftungen sind, ebenso erfolgreich zu bekämpfen, wie die echten Pilzvergiftungen.

VAPKO-MITTEILUNGEN

Neuere Erkenntnisse über Eßbarkeit und Giftigkeit der Pilze

Nach einem Vortrag an der Jahresversammlung der Vapko am 25. Sept. 1955
von Dr. med. *A. E. Alder*, St. Gallen

Die Ansichten über die Eßbarkeit und die Giftigkeit der Pilze haben im Laufe der letzten Jahrzehnte wesentliche Wandlungen durchgemacht. Eine Reihe von Pilzen wird nicht mehr als giftig angesehen, die früher als solche galten. Andererseits sind heute Giftpilze bekannt geworden, von denen man früher nichts wußte.

Die Fragestellung «gut oder giftig» ist falsch, da es nicht nur diese beiden Extreme gibt.

Es gibt eine ganze Skala von sehr guten, guten, mittelmäßigen und ungenießbaren Pilzen. Die Ungenießbaren sind wieder zu unterteilen in bittere, pfefferartig schmeckende, scharfe und alkalisch riechende, zähe, knorrige und holzartige Pilze.

Dann gibt es leicht giftige, bedingt giftige und eigentliche Giftpilze.

Nicht alle Gesundheitsstörungen, die nach dem Genuß von Pilzen auftreten, sind als Pilzvergiftungen anzusehen.

1. Beschwerden können auftreten nach allzu reichlichen Pilzmahlzeiten, besonders wenn die Pilze nicht gut gekaut oder hastig gegessen wurden, wodurch es zu einer Störung der Magentätigkeit, einer Indigestion, kommen kann.

2. Der Rohgenuß von Pilzen aller Art führt oft zu Magenbeschwerden.

3. Es gibt Personen, die gegen gewisse Eiweißstoffe in den Pilzen überempfindlich, allergisch, sind und dadurch erkranken.

4. Alte, verdorbene Pilze oder wieder aufgewärmte Pilzgerichte können zu Gesundheitsstörungen führen. Unter Gruppe 3 und 4 gehören die nicht seltenen Erkrankungen nach dem Genuß von guten Speisepilzen.

5. Eine besondere Stellung nimmt der Knotentintling, *Coprinus atramentarius* Fr. ein, der ein guter Speisepilz ist, aber zusammen mit alkoholischen Getränken unangenehme Reaktionen auslöst, wie Hitzewallungen, Rötung des Gesichts, Schwindel, Atemnot, durch Bildung von Azetaldehyd im Blute.

6. Die letzte Gruppe umfaßt die eigentlichen Giftpilze, die konstant zu mehr oder weniger schweren Vergiftungserscheinungen führen.

Unter den Knollenblätterpilzen kennen wir drei tödlich wirkende Arten: *Amanita phalloides* (Fr.) Quél., *Amanita virosa* (Fr.) Quél. und *Amanita verna* (Fr. ex Bull.) Gill., die alle das lebensgefährliche Amanitatoxin enthalten. Früher wurden auch *Amanita citrina* Roques ex Sch. (syn. Mappa Batsch) und *Amanita porphyria* (A. u. Sex. Fr.) Secr. als tödlich giftig angesehen*. In diesen Pilzen ist kein Amanitatoxin nachgewiesen worden. Sie sind jedoch als ungenießbar und nicht schmackhaft zu bezeichnen. Amanita citrina ist schon deswegen vom Genuß auszuschließen, da sie leicht mit dem Grünen Knollenblätterpilz verwechselt werden könnte.

Eine ähnliche Giftwirkung wie der Grüne Knollenblätterpilz entfaltet ein kleiner Schirmling, *Lepiota helveola* Bres. Vergiftungsfälle durch diesen Pilz sind aus Chile, Frankreich und Ungarn gemeldet worden. Bis jetzt wurden 5 Todesfälle durch diese Art beobachtet. Eine ähnliche Giftwirkung scheinen mehrere rötlichbräunliche, kleinere Lepiota-Arten zu haben: *L. lilacea* Bres., *L. brunneo-incarnata* Chod. et Mart., *L. fusco-vinacea* Lge et Moell., *L. scabinella* Fr. Daraus ergibt sich die zwingende Schlußfolgerung, die kleinen rötlich-braunen Schirmlinge von der Küche auszuschalten. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, daß auch die Speiselorchel, *Helvella esculenta* (Pers.) ein ähnlich wirkendes Gift enthält und darum nur in abgebrühtem Zustande genießbar ist.

Amanita Muscaria (Fr. ex Lin.) Quél., der Fliegenpilz, und *Amanita pantherina* (Fr. ex Dl.) Quél., der Pantherpilz, wurden früher auch als tödlich giftige Pilze angesehen. Dazu ist zu sagen, daß tödliche Vergiftungen bei beiden Arten zu den Seltenheiten gehören. Es handelt sich bei beiden jedoch um ausgesprochene Giftpilze, die das zentrale und periphere Nervensystem angreifen. Sie enthalten reichlich Pilzatropin und wenig Muskarin. Das Krankheitsbild wird vorwiegend durch das Pilzatropin bedingt und führt zu Aufregungszuständen, Delirien und vorübergehenden Lähmungserscheinungen. Diese Vergiftungen verlaufen sehr alarmierend und dramatisch, sind aber nur selten lebensgefährlich, da das Gift wieder rasch ausgeschieden wird.

Amanita gemmata (Fr.) Gill., der Narzissengelbe Wulstling, der im Frühjahr vorkommt, ist ein guter Speisepilz. Er führt aber auch gelegentlich zu Vergiftungserscheinungen, wenn er reichlich und an mehreren aufeinanderfolgenden Tagen genossen wird.

Von großer Bedeutung sind Vergiftungen durch muskarinhaltige Pilze, die zwar nicht häufig vorkommen, aber schon öfters zu tödlichem Ausgange geführt haben. Das Muskarin findet sich vor allem in zahlreichen Rißpilzen, Inocybe-Arten, von denen *Inocybe Patouillardig* Bres., der im Mai bis Juni in Gärten und Parkanlagen vorkommt, besonders gefährlich ist. Muskarin kommt ferner in Weißen Trichterlingen, *Clitocybe dealbata* (Fr. ex Sow.) Quél., *rivulosa* (Fr. ex Pers.) Quél. und *cerussata* (Fr.) Quél. vor, ferner in geringen Mengen im Fliegen- und Pantherpilz und im Satansröhrling, *Boletus satanas* Lenz. Diese Vergiftung verläuft sehr heftig und kann in wenigen Stunden unter Herzstillstand zum Tode führen. Das Muskarin lähmt vor allem den Parasympathicus, den autonomen Nerven, der die Eingeweide versorgt. Es führt zu starken Schweißen, verengerten Pupillen und Pulsverlangsamung. Der Arzt hat in dem Alkaloid der Tollkirsche, dem Atropin,

ein wirksames Mittel gegen diese Muskarinvergiftungen, wenn es rechtzeitig angewendet wird.

Aus diesen Ausführungen ist wiederum die Lehre zu ziehen, daß die Weißen Trichterlinge und sämtliche Rißpilze als Speisepilze nicht in Frage kommen können.

Die übrigen vorkommenden Pilzvergiftungen sind nie lebensgefährlich und heilen meist in wenigen Tagen ab. Sie verursachen in der Regel nur einen heftigen Magendarmkatarrh. Es handelt sich um Vergiftungen durch den Tigerritterling, *Tricholoma pardinum* Quél., die während des letzten Krieges besonders häufig beobachtet wurden, und durch den Riesenrötling, *Entoloma lividum* (Fr. ex Bull.) Quél., der zeitweise gehäuft in Laubwäldern auftritt, und andere Entoloma-Arten.

Weitere Vergiftungen werden ab und zu beobachtet durch den Karbolchampignon, *Agaricus xanthodermus* Gen., der nicht eigentlich giftig ist und nach Abbrühen genossen werden kann. Vom Pilzmarkt ist er aber auszuschließen.

Auch gibt es Vergiftungen durch scharfe Täublinge und Ramaria-Arten. *Lactarius terminosus* (Schff.) Fr., der Birkenreizker, galt früher als giftig; er ist nur scharf, aber nicht giftig. Das gleiche gilt für verschiedene andere Milchlinge.

Von den Volvaria-Arten galten früher *Volvaria gloiocephala* und *speciosa* als giftig, was jedoch nicht stimmt.

Obwohl der Hallimasch, *Armillariella mellea* (Vahl ex Fr.) Karst, und *Clitocybe nebularis* (Batsch ex Fr.) Quél., der Nebelgraue Trichterling, als Speisepilze gelten, gibt es doch immer wieder von Zeit zu Zeit Vergiftungsfälle durch diese beiden Arten, besonders wenn sie nicht abgebrüht genossen werden. Im Verlaufe der letzten 12 Jahre sind in der Schweiz 5 Vergiftungsfälle durch den Hallimasch und 3 solche durch den Nebelgrauen Trichterling beobachtet worden. Diese beiden Arten können darum nicht mehr als marktfähige Pilze angesehen werden.

Bemerkenswerterweise sind schon leichtere Vergiftungen nach überreichlichem Genuß von Morcheln beobachtet worden. Die Vergiftung verläuft ähnlich wie bei der Fliegen- oder Pantherpilzvergiftung. Es muß darum angenommen werden, daß in den Morcheln auch geringe Mengen von Pilzatropin vorhanden sein können. Trotzdem müssen die Morcheln selbstverständlich als gute Speisepilze angesehen werden, wenn sie nicht gerade in übermäßiger Menge genossen werden.

Beinahe jedes Jahr bleiben bei der Bearbeitung der Pilzvergiftungen eine Anzahl von Fällen unabgeklärt, wobei es sich oft um Speisepilze gehandelt haben soll. Bei diesen Fällen spielt meistens die ungenügende Zubereitung, eine zu reichliche Mahlzeit oder eine Überempfindlichkeit (Allergie) eine Rolle als Ursache für die Gesundheitsstörung.

Der Pilzkontrolleur wird die Pilze vom Standpunkte des Konsumenten in eßbare, ungenießbare und schädliche bis giftige einteilen. Weiterhin hat er aber zu unterscheiden zwischen eßbaren und marktfähigen Pilzen. Nach meinen obigen Ausführungen ergibt sich, daß nicht alle eßbaren Pilze marktfähig sind. Der Pilzmarkt muß sich auf eine mehr oder weniger große Zahl von Speisepilzen beschränken, schon deswegen, weil viele Kontrolleure nur eine gewisse Anzahl von Pilzen kennen.

Ein guter Pilzkenner ist in der Lage, viel mehr Pilze für Speisezwecke zu genießen als Leute, die nur auf die Pilzmärkte angewiesen sind. Es gibt noch eine ganze

Reihe von guten Pilzen, die bisher meistens gemieden wurden. Von den Ritterlingen sind viele eßbar, zu meiden sind die durch Schärfe oder Geruch auffallenden wie *Tricholoma acerbum, sulphureum* usw.

Während die Fälblinge nicht empfehlenswert sind, ist zu bemerken, daß es bei den Cortinarii eigentlich keine giftigen Arten gibt. Diese Gattung wird sehr zu Unrecht gemieden. Selbstverständlich kommen die Dermocybe- und Inoloma-Arten wegen des scharfen Geruches nicht in Frage. Unter den Phlegmacien gibt es jedoch eine Reihe sehr guter Speisepilze, z.B. *Phlegmacium praestans, pseudocrassum, largum* und Verwandte, *triumphans, multiforme, balteatum, claricolor, varium, turmale* u.a.

Bei den Rötlingen ist eigentlich nur *Entoloma clypeatum* (Fr. ex L.) Quél., der Frühlingsrötling, eßbar. Von den Schüpplingen können die meisten gegessen werden, außer *Pholiota destruens* und *flammans*. Bei den Täublingen sind alle milden Arten eßbar; bei den Milchlingen gibt es keine giftigen Arten, die Schärfe vieler Arten verliert sich durch das Abkochen. Von den Röhrlingen sind die meisten eßbar, auch diejenigen mit roten Poren, wenn sie abgebrüht werden, außer *Boletus satanas*. Auszuschließen sind *Boletus strobilaceus, porphyrosporus* und die bitteren Arten *calopus* und *albidus*. Diese Angaben sollen nur eine Auswahl darstellen, die Beispiele ließen sich noch beliebig vermehren.

Zusammenfassend kann gesagt werden, daß die Zahl der als giftig angesehenen Pilze gegenüber früheren Jahrzehnten viel kleiner geworden ist, was besonders auch für die Pilzkontrolleure beruhigend ist.

Der amtliche Pilzkontrolleur muß die giftigen Arten, vor allem die tödlich giftigen Pilze, unter allen Umständen erkennen; dann kann kein Unglück durch Verwechslung passieren.

Die Zahl der guten Speisepilze ist auch viel größer, als gewöhnlich angenommen wird. Bei sicherem Ausschluß der giftigen Arten darf und soll der Pilzkenner auch als Speisepilze nicht gebräuchliche Arten auf ihre Schmackhaftigkeit und Bekömmlichkeit prüfen und sie in empfehlendem oder ablehnendem Sinne beurteilen.

Zentrale Pilzbestimmertagungen des Verbandes schweiz. Vereine für Pilzkunde 1956

Sonntag, den 19. August, auf dem Zugerberg für die zentral- und ostschweizerischen Pilzvereine.

Abfahrt von Zug mit Bahn 09.20 Uhr nach dem Zugerberg, von da aus Pilzexkursion in die Wälder des Zugerberges. Nachmittags 14.00 Uhr: Sammlung im Rest. «Hintergaißboden». Daselbst Mittagsverpflegung. Anschließend Bestimmung der gefundenen Arten und Besprechung derselben. Um ca. 18.00 Uhr Rückkehr mit der Zugerbergbahn nach Zug. Die Gastsektion Zug wird mit einer Pilzausstellung aufwarten.

Samstag/Sonntag, den 25./26. August, in Wilderswil bei Interlaken für die nord- und westschweizerischen Pilzvereine. Für billige Unterkunft und Verpflegung wird die Sektion Wilderswil besorgt sein. Ankunft der Teilnehmer im Laufe des

Samstagabends. Besichtigung der Pilzausstellung der Sektion Wilderswil. Evtl. können noch Kurzvorträge veranstaltet werden. Am Sonntagmorgen Exkursion in kleinen Gruppen unter Führung von kundigen Wilderswiler Pilzfreunden. 12.00 Uhr: Besammlung im Vereinslokal. Mittagessen. Nachmittags Auswertung der gefundenen Arten. Anschließend gemütlicher Hock bis zur Abreise ca. 17.00 Uhr.

Voranmeldung für die Teilnahme an diesen Veranstaltungen erwünscht.

Für die Zuger Tagung an Herrn Josef Nußbaumer, Baarerstr. 112, Zug, bis 15. August.

Für die Wilderswiler Tagung an Herrn Werner Hofmann, Lehngasse, Wilderswil, bis 22. August.

Besucht diese Tagungen recht zahlreich!

LITERATURBESPRECHUNG

Nouvel atlas des champignons, par Henri Romagnesi

Tome I

Dieses in französischer Sprache erschienene Werk mit prächtigen Bildern und ausführlichen Beschreibungen ist soeben im ersten Band erschienen. Im Laufe der nächsten Jahre sollen noch zwei Bände erscheinen. Der vorliegende Band enthält meist bekannte Blätterpilze. Der Preis des I. Bandes beträgt 72 Fr. Sektionen erhalten 10% Rabatt. Bestellungen sind zu richten an Herrn Adolf Beck-Läderach, Tscharnerhof, Landquart.

Pour les sections romandes le *Nouvel atlas des champignons*, par Henri Romagnesi, peut être commandé chez M. Adolf Beck-Läderach, Tscharnerhof, Landquart, au prix de 72 fr. Pour les sections, nous pouvons faire une réduction de 10%. Le prix serait alors de 64 fr. 80 *Comité directeur*

TOTENTAFEL

Sektion Birsfelden

Am 3. Mai 1956 verstarb nach längerem Leiden unser lieber Vereinskamerad *Albert Dammann*. Obwohl wir schon einige Zeit um seine angegriffene Gesundheit wußten, traf uns sein Hinschied schmerzlich, um so mehr, als er ein sehr gütiger und sozial denkender Mensch war. Der Kampf gegen Not und Armut war ihm eine Herzenssache. Kurz nach der Gründung des Vereins für Pilzkunde Birsfelden, trat er vor ca. 30 Jahren dem Verein bei. Es ist daher nicht verwunderlich, daß unserem hilfsbereiten Freund Albert Dammann die Leitung des Vereins für einige Jahre übertragen wurde und er uns längere Zeit als Sekretär diente. Wenn immer die Witterung und seine Gesundheit es ihm erlaubte, ist er mit seinen Vereinskameraden hinausgewandert in Gottes freie Natur. Wir werden unseren