

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 39 (1961)
Heft: 4

Rubrik: VAPKO-Mitteilungen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

Lepiota sistrata var. *seminuda* (d'ailleurs non valable selon la règle 42* du code) et non pas la combinaison *Lepiota sistrata*.

Lepiota sistrata est le plus commun des *Micaceae*. Les figures de *Agaricus sistratus* de Fries (Ic. sel. Fung. 1: pl. 15, fig. 3. 1869) sont très mauvaises, ce qui a conduit la plupart des auteurs à préférer le binôme *L. seminuda* à *L. sistrata*. La description princeps de l'*Agaricus sistratus* n'est cependant pas ambiguë.

L. SORORIA, — fig. 13

Lepiota sororia Huijsm. in *Persoonia* 1: 326. 1960.

Jusqu'ici récolté seulement en Suisse en grande quantité sous les épicéas dans un bois près d'Anet en 1959, rare en 1960. *L. sororia* est très proche de *L. sistrata* (soror = sœur), mais il est plus grand. Pour les autres caractères différentiels voir le tableau de détermination.

* Le nom d'un taxon de rang inférieur au genre n'est valablement publié que si le nom du genre ou de l'espèce auquel il est attribué est publié valablement en même temps, ou l'était déjà antérieurement.

VAPKO-MITTEILUNGEN

Frage Nr. 16

Was versteht man unter einem Giftpilz?

Diese Frage präzise zu beantworten kann ich mir nicht anmaßen, ist diese Frage doch schon sehr alt. In vielen Erörterungen sind die verschiedensten Meinungen schon zutage getreten. Dr. W. G. Herter, Basel, hat die gleiche Frage in der «Deutschen Zeitschrift für Pilzkunde» zu Beginn der fünfziger Jahre bereits zu beantworten versucht. Folgen wir daher in großen Zügen seinen Überlegungen. Der Grund der schwierigen Beantwortung dieser Frage liegt einmal in unserer mangelhaften Kenntnis der Pilzarten. Unser Wissen ist Stückwerk, auch in der Pilzkunde. Aber selbst ein guter Pilzkenner steht immer wieder ratlos vor der Frage, ob und wie weit ein bestimmter Pilz giftig ist. Es fehlt die Erfahrung. Die Pilzbücher sind manchmal voller Widersprüche. Wenn unser alter Meister *Konrad* bei zahlreichen Arten angibt: «Je l'ai mangé», beweist das noch lange nicht die Ungiftigkeit der betreffenden Art. Experimentell ist es sehr schwer an die Sache heranzukommen, da wir keine Menschen opfern dürfen, und Tiere reagieren oft ganz anders wie Menschen. Nur relativ selten gelingt es bei Pilzvergiftungen, den wahren Urheber festzustellen. Schließlich kommt als Grund für die auf dem Gebiet der Giftpilzkunde herrschende Unsicherheit noch die Tatsache, daß wir uns oft gar nicht klar darüber sind, was wir unter einem Giftpilz verstehen. Man streitet sich über ein Ding, von dem man keine Definition gibt. Im Nachfolgenden sei versucht – immer Dr. Herter folgend –, wenigstens nach dieser Richtung hin Klarheit zu schaffen.

Gifte sind chemische Stoffe, die, dem Körper einverleibt, schwere Ernährungs- und Funktionsstörungen verursachen und zum Tode führen können. Mit dieser Definition kommen wir indessen nicht aus, wir müssen noch folgendes beachten:

1. Die Wirksamkeit der Gifte ist von der Menge der dem Körper einverleibten Stoffe abhängig. Man spricht in der Toxikologie von der «Dosis letalis», der Mindestmenge, die zum Tode führen kann. Was in geringeren Mengen ein Nahrungs- oder Arzneimittel ist, kann in größeren Mengen ein Gift sein.

2. Die Empfindlichkeit gegenüber Giften ist nicht bei allen Menschen die gleiche. Es gibt Personen, die mehr oder weniger giftresistent sind, bei denen also die Dosis letalis für das betreffende Gift höher liegt als bei anderen.

3. Insbesondere spielt das Lebensalter bei Vergiftungen eine große Rolle. Je jünger der Mensch ist, um so empfänglicher ist er für Gifte. Kinder fallen daher am meisten den Pilzvergiftungen zum Opfer. Auch bei ihnen gibt es noch Abstufungen, beim Säugling liegt die Dosis letalis tiefer als beim Schulkind usw.

4. Durch Krankheit geschwächte Personen sind gegen Gifte empfindlicher als gesunde.

5. Durch Gewöhnung kann die Giftfestigkeit bis zu einem gewissen Grade erworben werden.

6. Die Giftwirkung kann durch besondere Maßnahmen, bei Pilzen besonders durch das Kochen, ganz oder teilweise beseitigt werden. Schon der Mensch der Steinzeit dürfte diese Tatsache gekannt haben, als er von der Rohkost zur gekochten Nahrung überging.

7. Die Giftwirkung ist bei den einzelnen Giften verschieden. Es gibt bösartige und weniger bösartige Gifte. Es gibt Pilzgifte, denen gegenüber weder das Alter noch die Empfänglichkeit noch die Gewöhnung eine Rolle spielt und deren Wirksamkeit auch durch den Kochprozeß nicht abgeschwächt wird.

Berücksichtigen wir nun diese Leitsätze der Toxikologie, die eigentlich jedem, der von Giftpilzen redet, bekannt sein sollten, so können wir in der Pilzpraxis folgende Fälle unterscheiden:

A. Pilze, die in gekochtem Zustande schon in geringeren Mengen, als sie zur Stillung des Hungers erforderlich sind, zum Tode geführt haben. Beispiele: *Amanita phalloides*, *verna*, *virosa*, *muscaria*, *pantherina*; *Lepiota helveola*; *Clitocybe rivulosa*; *Entoloma lividum*; *Inocybe*-Arten.

B. Pilze, die in gekochtem Zustande in normalen Mengen genossen, zum Tode geführt haben. Beispiele: *Gyromitra*, *Neogyromytra*, *Maublancomyces*, wohl auch *Paxillus*- und *Armillaria*-Arten.

C. Pilze, die in gekochtem Zustande in normalen Mengen genossen Ernährungs- und Funktionsstörungen hervorgerufen haben, die jedoch, soweit bekannt, nicht tödlich verlaufen sind. Beispiele: *Helvella*-Arten; *Ramaria formosa*, *pallida*; *Lactarius scrobiculatus*; *Russula sardonia*, *emetica* usw.; *Psalliota xanthoderma*; *Clitocybe nebularis*; *Tricholoma tigrinum*.

D. Pilze, die nur im rohen Zustande in Mengen, die einer normalen Mahlzeit entsprechen, schwere Ernährungs- und Funktionsstörungen hervorgerufen haben. Beispiele: Nahezu alle Speisepilze.

Die Eingruppierung der Namen macht, worauf ich ganz besonders hinweisen möchte, weder Anspruch auf Vollständigkeit noch ist sie endgültig. Weitere Erfahrungen werden daran noch manches ändern. In welchen Fällen muß man nun von Giftpilzen reden?

Bezüglich der Gruppe A besteht kein Zweifel: es sind Giftpilze. Die gefährlichsten unter ihnen sind die Amanita-Arten. Über die Giftigkeit von *Amanita pantherina* bestehen auch heute noch immer und immer wieder Meinungsverschiedenheiten über dessen Giftigkeit. Mancher Büchergläubige hat diese irrige Auffassung schon durch schwere Vergiftungen oder sogar mit dem Tode bezahlen müssen.

In der Gruppe B befinden sich Speisepilze, wie z. B. der seit Urzeiten unter dem Volksnamen «Morchel» bekannte Marktpilz *Gyromitra esculenta* (Frühjahrslorchel), dessen Genuß Kindern und Erwachsenen das Leben gekostet hat. Auch *Armillariella mellea* (Hallimasch) ist vielerorts ein beliebter Marktpilz, und doch hat er auch schon tödliche Vergiftungen verursacht. Ähnliches gilt von Krempling-Arten. Diese «Speisepilze» sind ebenfalls als Giftpilze, vielleicht als Giftpilze zweiter Ordnung, zu bezeichnen. Man sollte sie nur in getrocknetem Zustande, etwa in Zellophantüten, zum Verkauf zulassen, weil Trockenpilze über das ganze Jahr verteilt werden können und nur in kleinen Mengen verbraucht werden. Einer jeden Packung müßte ein gedruckter Hinweis etwa folgenden Inhalts beigegeben sein: «Nur in kleinen Mengen verbrauchen. Keine Nahrung für Kinder.»

Die Pilze der Gruppe C etwa als Giftpilze dritter Ordnung zu bezeichnen, möchte ich nicht empfehlen. (Man könnte für sie die alte Bezeichnung «Verdächtig» wieder einführen.) Wohl aber sollte man sie vom Verkauf in frischem Zustande auf den Märkten ausschließen.

Zur Gruppe D schließlich gehören unsere besten Speisepilze, wie der Steinpilz, der in rohem Zustande genossen, schwere Verdauungsstörungen hervorrufen kann. Man wird aber deshalb nicht von Giftpilzen reden, denn sonst müßte man schließlich alle Pilze als giftig bezeichnen. Jedenfalls muß man ganz allgemein vor dem Genuß roher Pilze warnen, so wünschenswert es auch wäre, die Vitamine, die durch den Kochprozeß zerstört werden, zu erhalten.

Diese Erwägungen führen indessen schon weit von der gestellten Frage ab. Es kam mir nur darauf an, für den Begriff der Giftpilze eine Definition vorzuschlagen, die also lauten mag: «Unter Giftpilzen versteht man Pilze, die im gekochten Zustande in Mengen, wie sie normalerweise zur Stillung des Hungers verwendet werden, bei Erwachsenen oder Kindern den Tod verursachen können.»

Werner Küng, Horgen

Literatur: «Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde».

TOTENTAFEL

In memoriam Carlo Benzoni, Chiasso

24. April 1876–18. Januar 1961

Ein großer Mykologe hat uns still und bescheiden für immer verlassen. Nach Tagen erst hat uns die traurige Nachricht erreicht, daß Carlo Benzoni nicht mehr unter uns weile. Eine jahrzehntelange Freundschaft verband uns Deutschschweizer mit dem großen Tessiner Mykologen. Carlo Benzoni war Ehrenmitglied und Mitglied der Wissenschaftlichen Kommission unseres Verbandes. Wir Jüngeren bewunderten ihn wegen seines umfassenden Wissens in verschiedenen Ge-