

Morcheln wuchsen in etwa 4 m Entfernung von den Fenstern an verschiedenen Stellen. Es ist dieses Jahr das erste Mal, daß Morcheln gefunden wurden. Das größte Stück war bereits in Fäulnis übergegangen, so daß ich dieses nicht einsenden konnte. Die anderen waren meist über 10 cm hoch. Selbstverständlich wird über mein Ersuchen seitens der Kellerbesitzer im nächsten Jahr dem Vorkommen von Morcheln Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Ueber einen neuen Vergiftungsfall
durch *Inocybe Patouillardii* Bres.
Von Viktor Litschauer, Innsbruck.

Vor längerer Zeit habe ich in der Innsbrucker Tageszeitung "Alpenland" in einem Aufsatz ("Ueber einen neuen Giftpilz". Eine Mitteilung für Pilzfreunde) über zwei Vergiftungsfälle berichtet, die in Innsbruck in den Jahren 1920 und 1921 stattgefunden hatten. Diese waren durch den Genuß des damals noch wenig bekannten Giftpilzes *Inocybe Patouillardii* Bres. (*I. lateraria* Ricken), der den Vulgärnamen Ziegelroter Rißpilz (auch Ziegelroter Faserkopf) führt, verursacht worden. In einem der beiden Fälle war der Pilz in einem Garten in Hall i. T. gesammelt worden und im anderen Falle im Parke von Schloß Ambras. Im ersteren Falle bereitete man sich aus den gefundenen Pilzen, über deren Art, Genießbarkeit oder Giftigkeit man keinerlei Erfahrung hatte, ein „leckeres Gericht“, weil die Pilze eben die ersten waren, die man im Jahre fand. Im anderen Falle schloß man auf die Genießbarkeit der gesammelten Pilze, da diese vielfach von Würmern angefressen waren. Da in den beiden Vergiftungsfällen rasch ärztliche Hilfe einsetzte, blieben sie ohne allzu böse Folgen.

Ich kann nun heute berichten, daß sich in Innsbruck neuerdings ein Vergiftungsfall durch *Inocybe Patouillardii* Bres. zugetragen hat. Der

Pilz wurde auch diesmal wieder im Parke des Schlosses Ambres und zwar in der Nähe des dort befindlichen kleinen Sees unter Buchen gefunden. Er bildete am Standorte eine kleine Gruppe von einigen 20 Stücken; diese in allen Stadien der Entwicklung. Herr O. Hastaba aus Innsbruck sammelte die Pilze, weil er, wie er, mir mitteilte, dieselben trotz des Fehlens der Manschette (des Ringes), wegen der rötlichen Färbung des Fleisches für Champignons ansah. Die Pilze wurden am 19. Juni d. J. eingesammelt und am folgenden Tag abends von ihm und seiner Familie (bestehend aus 4 Personen) verzehrt. Eine halbe Stunde nach der Mahlzeit stellten sich bereits die Vergiftungssymptome ein. Herr Hastaba gibt folgende an: Trübsichtigkeit (unklares Erkennen von Gegenständen), starker Schweißausbruch, Schüttelfrost, starker Speichelfluß, Brechreiz, schmerzhafteste Magenkrämpfe, Durchfall, Ohnmachtsanfälle und Herzbeschwerden, zuerst Steigerung des Pulses, später aber Nachlassen der Herztätigkeit. Etwa 1½ Stunden nach der Erkrankung wurden die Patienten in die medizinische Klinik in Innsbruck überführt. Es wurden sofort Magenauspumpungen vorgenommen, Brechmittel verabreicht und ein Herzmittel (Cardiazol) injiziert. Herr Hastaba und einer seiner Söhne konnten bereits am 21. Juni, also schon am Tage nach der Erkrankung aus der Spitalsbehandlung entlassen werden, während seine Frau und ein zweiter Sohn einen zweiten, beziehungsweise dritten Tag wegen noch notwendiger Beobachtung ihrer Herztätigkeit in der Klinik verbleiben mußten.

Daß auch in diesem neuerlichen Innsbrucker Falle von Vergiftung durch den Genuß von *Inocybe patouillardi* Bres. dieselbe sich so glimpflich und ohne schwere Folgen abspielte, ist wohl nur darauf zurückzuführen, daß die Menge der genossenen Schwämme nicht sehr groß war und daß glücklicherweise rasch ärztliche Hilfe herangezogen werden konnte, denn die *Inocybe Pa-*

touillardi ist ein sehr gefährlicher Giftpilz und hat auch, wie bekannt, schon Vergiftungsfälle mit tödlichem Ausgang verursacht (siehe Seite 25, 26, 39, 42, 55, 56). Jeder Pilzfreund (Schwammeljäger) muß daher nicht nur die schon seit langer Zeit gut bekannten Giftpilze, wie die Knollenblätterschwämme, den Satanspilz, den Fliegenpilz, den Königsfliegenpilz usw. genau kennen, sondern auch die Inocybe Patouillardi Bres. Genaue Kenntnis über diese kann man sich leicht an der Hand des vorzüglichen, volkstümlichen Pilzbuches von Michael-Schulz (Führer für Pilzfreunde, Zwickau, Sa., Verlag Förster und Borries, 2. Bd., Nr. 172) verschaffen. Man findet daselbst eine genaue Beschreibung und gute Abbildung dieser **Pilzart**.

Mit Beginn des Sommers ist neuerdings die Zeit gekommen, wo die Pilzfreunde hinauswandern in Garten, Wiese, Feld und Wald, um ihre Sammelstätigkeit zu beginnen. Halte sich jeder derselben stets vor Augen, daß er nur solche Pilze einsammeln und dem Genusse zuführen darf, die er ihrer Art nach ganz genau kennt und über deren Unschädlichkeit er keinerlei Zweifel hat.

Der getigerte Sägeblättling (Lentinus tigrinus Bull.) ein guter Speisepilz. Von Josef Gutschmann.
--

In meinem Fischerei-Revier an der March, zwischen Jedonspeigen und Drösing (Niederdonau) bemerkte ich einige Frauen, welche Schwämme suchten. Bei meinem Näherkommen konstatierte ich, daß sie getigerte Sägeblättlinge sammelten, welche dort massenhaft vorkommen und fast jeden Weidenstumpf bevölkerten. Ich fragte eine der Frauen, wozu sie die Schwämme verwende. „Zum Essen natürlich!“ „Dummer Kerl“, wollte sie noch sagen, hat es aber noch verschluckt. Ich entschuldigte mich wegen meiner dummen Frage und sagte, daß ich mich sehr für Schwämme interessiere,

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mitteilungen der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft](#)

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [2 1938](#)

Autor(en)/Author(s): Litschauer Viktor

Artikel/Article: [Ueber einen neuen Vergiftungsfall durch Inocybe Patouillardi Bres. 114-116](#)