

Mykologisches Mitteilungsblatt

Halle 8. Jahrgang 1964

Heft 3

Die Rohgiftigkeit einiger Lebensmittel und Pilze *)

ERICH PIESCHEL

Als „Rohgiftigkeit“ bezeichnet man die Erscheinung, daß manche pflanzlichen (und auch tierischen) Lebensmittel, die bei sachgemäßer, landesüblicher küchenmäßiger Zubereitung von Tausenden von Menschen ohne Schaden genossen werden, aber bei Rohgenuss oder in ungenügend erhitztem Zustand gesundheitsschädlich wirken können.

Hierzu gehören:

I. Von heimischen pflanzlichen Nahrungsmitteln:

1. Die Feuerbohne, Buschbohne und Stangenbohne *Phaseolus coccineus* L. und *Phaseolus vulgaris* L. Sie enthalten in ihren rohen Hülsen ein Gift, das Phasin, einen eiweißähnlichen Stoff (Toxalbumin), das eine ähnliche Giftwirkung hat wie das Ricin in den Ricinussamen. Der Bevölkerung ist anscheinend wenig bekannt, daß der Genuß roher Bohnen schädlich wirken kann. 1962 berichtete Dr. RAINER, Klagenfurt, über eine lebensbedrohende Vergiftung einer Studentin durch den Genuß von zwei ca. 12 cm langen rohen „Bohnenschoten“. Der Puls war nicht mehr zu fühlen; es waren starke herz- und kreislaufanregende Mittel notwendig. In der Einleitung zu seinem Bericht schreibt der Autor: „Schließlich zählen zu den Nahrungsmittel-Intoxikationen noch Vergiftungen, die durch Genuß roher Früchte und Samen obligater Nahrungsmittel auftreten, wenn auf die zur Entgiftung notwendige Zubereitung verzichtet wird“. ERICHOLTZ schreibt 1955: „In bestimmten, allgemein verwendeten Nahrungsmitteln sind auch natürliche Gifte vorhanden, die aber bei den Zubereitungsverfahren meistens zerstört werden, wie das Phasin in rohen Bohnen und Bohnenkeimlingen, das öfters zu Todesfällen geführt hat, wenn Bohnen der Gattung *Phaseolus* zur Rohkost verwandt wurden, das aber durch Kochen zerstört wird.“

Auf der Pilzsachverständigen-Tagung in Freyburg/U. im Herbst 1963 berichteten mir nach meinem Referat zwei Teilnehmer, daß ihnen nach dem Genuß einiger roher Bohnen beim Bohnenpflücken sehr übel geworden sei und daß sich krampfartige Schmerzen eingestellt hätten, was sie sich jetzt erst erklären könnten.

2. Die Früchte des Schwarzen Holunders, *Sambucus nigra* L. und des Roten Holunders (Traubenhholunder, Hirschholunder) *Sambucus racemosa* L., enthalten im rohen Fruchtfleisch und im rohen Presssaft einen brechreizerregenden

*) Erweiterte Fassung des auf der Freyburger Tagung (Myk. Mitt. Bl. 8: 24—26 1964) gehaltenen Referates

und purgierenden Stoff, dessen Wirkung durch genügendes Erhitzen bzw. Kochen beseitigt wird, so daß die davon bereitete Suppe allgemein bekömmlich ist (sofern keine Kerne verletzt werden!) Mir sind viele Fälle bekannt, daß der Genuß roher Früchte des Schwarzen Holunders sehr übel bekommen ist; es ist sogar ein Fall von Ohnmacht bekannt. Die Empfindlichkeit der einzelnen Menschen ist jedoch individuell sehr verschieden. Einzelne wenige Personen können die Beeren des Schwarzen Holunders roh genießen. Vor Jahrzehnten soll in Freiberg ein Soldat verstorben sein, der auf einem Marsch rohe Beeren des Roten Holunders gegessen hat. 1942 bis 1944 habe ich in Pillnitz über die Eigenschaften beider Früchte Untersuchungen angestellt und 1945 im „Hippokrates“ und 1949 in „Natur und Nahrung“ darüber berichtet. Leider ist in der monographischen Darstellung des Schwarzen Holunders von Dr. AUSTER 1956 dies nicht berücksichtigt. In den osteuropäischen Ländern gilt der Schwarze Holunder wohl vielfach als giftig. Der Wirkstoff von *S. nigra* und *S. racemosa* ist m. W. noch unbekannt.

3. Auch die Sumpfheidelbeere (Rauschbeere, Trunkelbeere), *Vaccinium uliginosum*, gehört offenbar zu den bei Rohgenuß — namentlich in größerer Menge — schädlichen Früchten, wie schon ihre Volksnamen andeuten. Die den Heidelbeeren sehr ähnlichen, etwas größeren Früchte werden in manchen Gegenden vielfach zu Marmelade benützt. Rohgenuß größerer Mengen bewirkt starke Mattigkeit, Schlafsucht und Herzbeschwerden. Ein ausführlicher Bericht einer Medizinstudentin steht in der Sammlung von Vergiftungsfällen (KREUDE). Nach Genuß von je 300 g frischer Beeren fühlten sich die zwei jungen Leute so matt, daß sie nur noch schrittweise gehen konnten. Von ZIPF wurde darauf hingewiesen, daß das fragliche Gift sicher kein chemisch stabiler Körper ist.

In Freyburg berichtete ein Tagungsteilnehmer von einem ähnlichen Erlebnis aus seiner Jugend: Bei einer Wanderung im Erzgebirge hatten er und sein Freund eine Menge Sumpfheidelbeeren gegessen. Sie fühlten sich danach so matt, daß sie sich in einen Heuschober legten, einschliefen und erst vor Eintritt der Dunkelheit erwachten. Eine ehemalige Ostpreußen erzählte, daß seinerzeit ein junges Mädchen nach dem Genuß der „Besupke-Berenen“ so starke Herzbeschwerden bekam, daß sie nur durch sofortige Hilfe gerettet wurde.

Über den Wirkstoff der Sumpfheidelbeere scheint auch noch nichts bekannt zu sein.

4. Verschiedene Samen, die das Blausäure abspaltende Glykosid Amygdalin enthalten, wie Bittere Mandeln, Pflaumen-, Aprikosen-, Pfirsich- und Kirschkerne sind in rohem Zustand giftig. Beim Backen entweicht infolge der Backhitze die Blausäure.

II. In manchen tropischen Gegenden spielen die Knollen des *Manihot* (*Manihot utilissima* — eine *Euphorbiacee*), obwohl sie in rohem Zustand stark giftig sind, eine wichtige Rolle als Nahrungsmittel; sie liefern die Tapioka-Stärke.

III. Es gibt auch Fische, die roh genossen giftig, aber gekocht eßbar sind. Von heimischen Fischen ist das Blut des Aales roh stark giftig.

IV. Pilze:

Eine Anzahl unserer Speisepilze sind roh (oder ungenügend erhitzt) genossen unbekömmlich oder sogar ausgesprochen giftig — jedoch nicht alle! Von einigen Speisepilzarten weiß man seit langer Zeit, daß man sie auch roh essen kann.

Hierzu gehören z. B.:

Der Brätling, *Lactarius volemus*, von dem es schon LONIZER 1578 angibt! Ferner der Steinpilz, *Boletus edulis*, und einige mildschmeckende Täublinge, wie *Russula vesca*, *R. cyanoantha* und *R. virescens*, wohl auch *R. mustelina* (jedoch nicht die Ledertäublinge!). Bemerkenswert ist der russische Name für Täubling: syrojeschka, d. h. was man roh essen kann. Im Tschechischen heißt der Brätling auch syrovinka d. i. etwas, das roh gegessen werden kann.

Zu den rohgiftigen Arten gehören:

1. Der Kahle Krempling, *Paxillus involutus*, ist bei weitem der gefährlichste unter den rohgiftigen Speisepilzen. Seine Toxizität im Rohzustand ist sehr stark; schon kleine Mengen des rohen Pilzes bewirken eine ernste Erkrankung, z. B. wenn Hausfrauen beim Zubereiten einige rohe Stückchen verzehren oder wenn Kinder beim Pilzesuchen Stücke eines rohen Kremplings essen. Offenbar sind — ebenso wie bei allen Pilzvergiftungen — Kinder und alte Menschen und solche, die an organischen Krankheiten, z. B. der Leber oder des Herzens, leiden, besonders gefährdet.

Der Kahle Krempling schmeckt roh angenehm säuerlich und riecht apfelartig. In Deutschland wird dieser Pilz mindestens seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts von vielen Hunderttausenden als Speisepilz gesammelt und zubereitet, während er wohl zu Anfang des vorigen Jahrhunderts in großen Teilen Deutschlands nicht bekannt war. Der Krempling ist ein häufiger und leicht kenntlicher Pilz, der nicht nur im Walde, sondern auch in Gärten und Anlagen zu finden ist.

Erst seit etwa 35 Jahren weiß man, daß er roh giftig ist. Ich erfuhr es erstmalig im Sommer 1929 durch den Braunschweiger Pilzkenner Oberlehrer BEHME. Wie aus Ausführungen QUILLINGS 1930 hervorgeht, scheint es aber in der Literatur erst später mitgeteilt worden zu sein. B. HENNIG berichtete darüber 1932 in der Schw. Z. f. Pilzk. (10 : 97) und G. und R. BICKERICH in der 2. Auflage von KLEIN 1933. Bedauerlicherweise ist über die Natur des Wirkstoffes (z. B. ob Alkaloid, Glykosid, Säure, Toxalbumin usw.) meines Wissens noch immer nichts bekannt. Auch fehlen anscheinend noch exakte Untersuchungen, die an einer Mehrzahl von Personen durchgeführt werden müßten, über die zur sicheren Entgiftung nötige Kochdauer bzw. Bratdauer. (Nach MICHAEL-HENNIG 1958 wird mindestens 25 Minuten Kochdauer verlangt.) Es sind ernste Vergiftungsfälle auftreten, bei denen nachgewiesen werden konnte, daß die Pilze z. B. beim Camping, nicht genügend erhitzt worden sind. Einige Beobachtungen scheinen dafür zu sprechen (BSCHOR und MALACH), daß vielleicht mehrere Kremplingsgerichte kurz nacheinander sich besonders nachteilig auswirken können (wie es für die Frühjahrslorchel bekannt ist, aber vielleicht auch für die Graukappe gilt). Durch Trocknen oder Einsalzen wird offenbar die Gifteinwirkung nicht aufgehoben.

Als Marktpilz ist der Kahle Krempling in der DDR nicht zugelassen; neuerdings auch nicht mehr als Industriepilz. Es wurde angestrebt, ihn als „Giftpilz“ erklären zu lassen, obwohl m. E. gewisse Bedenken dagegen bestehen. Da die Materialbeschaffung keinerlei Schwierigkeiten bereitet, wäre es wünschenswert, wenn recht bald versucht würde, die Natur des Wirkstoffes aufzuklären.

2. Der Hallimasch, *Armillaria mellea*, ist wesentlich weniger gefährlich, da er wohl wegen seines unangenehm kratzenden Geschmackes — ähnlich Alaun — weniger roh gekostet wird. Offenbar wird aber der unangenehme Geschmack beim Erhitzen schneller beseitigt, als die Giftwirkung, da es sich wahrscheinlich um zwei verschiedene thermolabile Stoffe handelt. Infolgedessen sind öfters Erkrankungen durch ungenügend zubereitete Hallimaschgerichte oder durch Kosten während der Zubereitung vorgekommen.¹⁾ Außerdem berichtete mir JULIUS SCHOLZE, daß eine Frau, die beim Putzen von Hallimasch rohe Pilze gekostet hätte, eine Woche krank gewesen wäre. Von einem Arzt erfuhr ich von einer mehr-tägigen Erkrankung von vier Personen, die dadurch hervorgerufen wurde, daß infolge einer Stromsperrre (kurz nach dem 2. Weltkrieg) ein Gericht von Hallimasch nicht so lange, wie sonst üblich, erhitzt worden war. KILLERMANN berichtete 1949 von einer tödlichen Vergiftung durch ein Gericht von Hallimasch in Westdeutschland²⁾ — leider ohne nähere Angaben. (In jener Zeit wäre wohl auch an die Möglichkeit von Strom- oder Gassperren als Ursache zu denken!) Ein Salat von Hallimasch, der nur mit heißem Essig überbrüht worden war, rief eine Erkrankung hervor. Das Blanchierwasser vom Hallimasch soll mitunter für Schweine giftig wirken (JAC-COTET). Auch hier dürfte über die Natur des Wirkstoffes noch nichts bekannt sein. Ebenso erhebt sich die Frage, wie sich eingesalzener oder eingesäuerter Hallimasch verhält. In der Anordnung über den Verkehr mit Speisepilzen vom 18. 10. 1963 wird der Hallimasch ausdrücklich zu den „Speisepilzen“ gerechnet, ohne Hinweis auf seine Rohgiftigkeit!

3. Die Hexenpilze: Der Flockenstilige Hexen-Röhrling, *Boletus miniatoporus* SECR. = *B. erythropus* FR., und vor allem aber der Netzstilige Hexen-Röhrling, *Boletus luridus*, sind roh genossen giftig (WEBER Z. f. P. 16 : 127, 1937). In manchen Gegenden Deutschlands galten diese Pilze lange Zeit als giftig, während sie in Wien und Prag schon um die Mitte des vorigen Jahrhunderts auf dem Markt verkauft wurden. Schon vor über 100 Jahren wurde von PHÖBUS und 1862 von den Brüdern HUSEMANN die Meinung ausgesprochen, daß der „Hexenpilz“ einen Giftstoff enthalte, der durch das Kochen unwirksam würde. EMIL HERRMANN berichtete von einer zweiwöchigen Erkrankung, die er sich 1911 in Skalitz bei Leitmeritz durch das Essen von einem Stück rohen „Wolfsröhrlings“ zugezogen hatte. Möglicherweise handelte sich dabei um den Netzstieligen Hexenpilz, denn vor 1920 bestand vielfach noch Unklarheit über die Abgrenzung der einzelnen rotporigen Röhrlingsarten.

¹⁾ HERRMANN M, u. TANNERT, Myk. Mitt. Bl. 1959, 1961, 1963

²⁾ Kehlheim, 1948

4. Auch der seltene Purpurröhrling, *Boletus rhodoxanthus* KROMBH. = *Bol. purpureus* Fr., ist nach Angaben in der Z. f. P. (MOSER, VILLINGER, SPÄTH) zu 5-7, 19) roh stark giftig, aber gebraten eßbar.

5. Beim Satanspilz, *Boletus satanas* LENZ, dürfte die Giftwirkung bei Genuß des rohen Pilzes viel stärker sein (SCHNEIDER). Sehr gut durchgebraten soll er angeblich von manchen Menschen ohne Nachteil gegessen werden können.

6. Aber auch die Rotkappe, *Leccinum aurantiacum* und ihre nächsten Verwandten haben sich in mehreren Fällen bei Rohgenuß als gesundheitsschädlich erwiesen, was wohl in der Fachliteratur bisher nur wenig erwähnt worden ist.

Es sind drei Fälle ernster Erkrankungen durch Rohgenuß bekannt: Etwa 1936 kamen zwei Schuljungen in Freital-Burgk bei Dresden nach Genuß eines im Walde gefundenen rohen Rothäubchens eine Woche ins Krankenhaus. Ich habe mir kurze Zeit danach von dem einen die Fundstelle zeigen lassen. Tatsächlich stand wieder eine Rotkappe da, und der Junge versicherte mir, daß es sich um diese Art gehandelt hat. Bei Roßlau erkrankten vor einigen Jahren nach Mitteilung von Frau MARTINKÖWITZ vier Jungen in einem Ferienlager nach Rohgenuß von Härtlichen Birkenröhrlingen. (*Leccinum duriusculum*). Im 2. Weltkrieg aßen zwei deutsche Kriegsgefangene rohe Rothäubchen und Birkenpilze und erkrankten ernstlich (WOLF). Über die Erkrankung eines Mädchens durch einen rohen Birkenpilz berichtete ENGEL 1938; 1959 erkrankten vier Kinder in einem Ferienlager im Kreis Pirna nach Genuß roher Rothäubchen und Birkenpilze. 1964 berichtete mir ein Pilzsammler, daß er ein mittelgroßes Rothäubchen und einen Butterpilz (*Suillus luteus*) gleich im Walde roh gegessen hätte, worauf ihm 2—3 Stunden später übel geworden wäre und er sich nachts erbrochen hätte. (Diese Vergiftung ist wohl nur auf den Genuß der Rotkappe zurückzuführen, denn über die Rohgiftigkeit von Butterpilzen ist bisher nichts bekannt). Außerdem wurde über mehrere leichtere Fälle von ERICH WÜNSCHE, JOHNE (Heidenau) und Frau FRÖDE (Wehlen) berichtet. Daß früher in manchen Teilen der Oberlausitz nach SEIDEL, das Rothäubchen als giftig galt, beruht wohl nicht nur auf „Aberglauben“, sondern vielleicht auf der Rohgiftigkeit.

7. Auch durch den Maronenröhrling, *Xerocomus badius*, erkrankte ein Schuljunge nach Rohgenuß (TANNERT).

8. Von dem an sich ungenießbaren, bitteren Dickfußröhrling, *Boletus calopus*, bewirkte der Genuß eines rohen Hutes eine ernste mehrtägige Erkrankung (nach Mitt. von Frau ENGEL).

9. Mehrere Amanita-Arten werden als rohgiftig bezeichnet, die als Speisepilze heute viel verwendet werden, vor allem der Scheidenstreifling, *Amanita vaginata*, von dem eine Vergiftung aus Frankreich berichtet wurde¹⁾ (THELLUNG, Schw. Z. f. P. 1936: 40). Inwieweit dies für alle Arten bzw. Unterarten des Scheidenstreiflings gilt, muß dahingestellt bleiben. Ferner auch der Perlspätzle, *Amanita*

¹⁾ Bull. Soc. Myc. Frce 1922, 245 und FENZL

rubescens, (der übrigens in großen Teilen Deutschlands bis gegen Ende des vorigen Jahrhunderts als giftig galt), und der Gedrungene Wulstling, *Amanita spissa* (ZEITLMAYR). Aber auch der Gelbliche Knollenblätterpilz, *Amanita citrina* = *A. mappa*, der ohnehin nicht als Speisepilz in Betracht kommt, hat bei einer rohen Kostprobe eine Erkrankung bewirkt. Auch der Narzissengelbe Wulstling, *Amanita gemmata* = *A. junquillea*, dürfte als rohgiftig anzusehen sein (FENZL). Ob der Kaiserling, *Amanita caesarea*, roh genießbar ist, ist mir unbekannt.

10. Von dem Nebelgrauen Trichterling oder der „Graukappe“, *Clitocybe nebularis*, wurde schon im vorigen Jahrhundert vermutet, daß sie roh giftig wirken könne, während sie gekocht oder gebraten von vielen gegessen wird (PABST S. 29). Vor etwa 10 Jahren hat nach Mitteilung von Frau HERRMANN ein Rohkostsalat von Graukappen in Halle ernste Erkrankungen mehrerer Personen verursacht. Manche Personen vertragen jedoch auch ein in üblicher Weise zubereitetes Gericht von Graukappen schlecht (THELLUNG, Schw. Z. f. P. XVII: 21, 1939 und XVIII 42, 1940). Vielleicht ist es auch nicht ratsam, mehrere Gerichte von Graukappen kurz nacheinander zu verzehren, wie aus einer älteren Notiz zu vermuten ist (THELLUNG, Schw. Z. f. P. XVI: 7).

11. Daß der Gelbblättrige Birkenritterling, *Tricholoma flavobrunneum*, der bei uns als Speisepilz kaum in Betracht kommt, in ungenügend gekochtem Zustand giftig wirkt, hat VELENOVSKÝ schon 1920, (Bd. I. S. 222), berichtet. Vergleiche hierüber auch die Mitteilungen von PILÁT in der Z. f. P. N. F. 10: 1931, sowie in „Naše Houby“ Bd. II.

12. Der Violette Ritterling, *Lepista nuda*, enthält einen hämolysisch wirkenden, d. h. die roten Blutkörperchen zersetzen Stoff, der aber beim Kochen unwirksam wird, und ist infolgedessen roh genossen giftig (PILÁT 1954).

13. Der Kronenbecherling, *Sarcosphaera dargelasii* = *Plicaria coronaria*, ist roh stark giftig. Er hat aber auch zubereitet schon Vergiftungen (ähnlich denen durch die Frühjahrslorchel) bewirkt.

14. Der Tränende Fäbling, *Hebeloma crustuliniforme*, der ohnehin als Speisepilz sehr umstritten ist und wohl nur von wenigen Personen nach Abbrühen gegessen wird, dürfte nach einem Bericht von PILÁT roh stark giftig sein.

15. Aber auch der Große Schirmpilz, *Macrolepiota procera*, der roh von recht angenehmem Geschmack ist, hat nach einer Mitteilung von HEINRICH LOHWAG in einzelnen Fällen bei Rohgenuß Gesundheitsstörungen hervorgerufen.

16. Ebenso haben die Ledertäublinge, *Russula integra* und *R. alutacea*, obwohl sie mild schmecken, nach einem Bericht von JUL. SCHÄFFER roh genossen schädlich gewirkt.

17. Zu den stark rohgiftigen Pilzarten gehört nach meinen Erfahrungen auch der Schwefelporling, *Laetiporus sulphureus* = *Grifola sulphurea*. Ich kenne drei Fälle aus den Jahren 1943 bis 1946, bei denen jeweils die Küchenhilfe, die die Pilze zubereitet und dabei etwas von dem rohen Pilz gekostet hatte, ernstlich

erkrankte, während die gebratenen Pilze allen, die von dem Gericht gegessen hatten, gut bekommen waren. In dem einen Falle sagte mir die Betreffende später (die allerdings herzkrank war), es sei ihr so übel geworden, daß sie „glaubte, sie müsse sterben“. Das eine Mal hatte es sich nur um eine Menge wie etwa zwei Stück Würfelszucker gehandelt! Ich habe 1951 zweimal abgewogene (30-40 g) Mengen des Pilzes roh verzehrt, ohne eine Wirkung zu bemerken. In neuerer Zeit wurde auch über einige leichtere Erkrankungen durch ungenügend erhitzte Gerichte von Schwefelporling im Myk. Mitt. Bl. 1961, 1963, berichtet. Vermutlich ist auch hier die Empfindlichkeit individuell sehr verschieden.

18. Vermutlich vermag auch der Schuppige Sägeblättling, *Lentinus lepideus* roh giftig zu wirken, wenigstens bei Kindern. Im Kreise Niesky aß ein dreijähriger Junge einen Sägeblättling, der an einem Zaunpfahl gewachsen war, und mußte wegen andauernden Brechreizes in ein Krankenhaus gebracht werden. Leider habe ich über den weiteren Krankheitsverlauf nichts erfahren.

In der Literatur fand ich noch folgende Arten als rohgiftig bezeichnet:

19. Der Frühlingsrötling, *Entoloma clypeatum* = *Rhodophyllus clypeatus*, nach LOHWAG (THELLUNG Schw. Z. f. P. 1936: 40);

20. der Semmelstoppelpilz, *Hydnus repandum*, nach ZEITLMAYR;

21. der Habichtspilz, *Sarcodon imbricatum*, nach ZEITLMAYR;

22. die Herbsttrompete (Totentrompete), *Craterellus cornucopioides*, nach ZEITLMAYR;

23. die Ziegenbärte, besonders *Ramaria formosa* und *R. pallida*;

24. die Weiße Trüffel, *Choiromyces maeandriiformis*, nach PILÁT.

Wahrscheinlich ist die Zahl der heimischen Pilzarten, die bei Rohgenuß gesundheitsschädlich wirken können, aber in ausreichend erhitztem Zustand gegessen werden können, noch größer.

Möglicherweise gehört hierzu auch der Falsche Pfifferling, *Hygrophoropsis aurantiaca*, über dessen Unbekömmlichkeit schon mehrfach berichtet wurde, ohne daß dafür eine exakte Erklärung gegeben werden konnte.

Anderseits ist sicherlich die Empfindlichkeit der einzelnen Personen individuell und auch altersmäßig sehr verschieden. Schon 1906 schrieb KOBERT: „Rohe Pilze sollen überhaupt nicht gegessen. Das Kochen entgiftet nämlich auch in eßbaren Pilzen sich findende gefährliche Substanzen.“

1938 schrieb FRANZ ENGEL in der Z. f. P.: „Sollte es gelingen, eine Liste der Pilze aufzustellen, die in rohem Zustand schädlich wirken, wäre für die Pilzberatung viel gewonnen“.

Noch günstiger wäre es allerdings, wenn auch über die Natur der Stoffe, auf die die Rohgiftigkeit zurückzuführen ist, mehr bekannt würde, als es bisher der Fall ist.

Allen denen, die mir über die Rohgiftigkeit von Pilzen berichtet haben, danke ich sehr und bitte um Mitteilungen weiterer Beobachtungen.

Literatur:

- AUSTER, F. u. Johanna SCHÄFER, *Sambucus nigra* L. in: Arzneipflanzen, Lfg. 9. Leipzig 1956
- BSCHOR, F., KOHLMAYER, J. u. MALLACH, Neue Vergiftungsfälle durch Paxillus involutus. Z. f. Pilzk., **29**, 1963, 1—3
- BSCHOR, F. u. H. J. MALLAOH, Vergiftungen durch d. Kahlen Krempling. Archiv f. Toxikologie 20, 1963, 82—95
- DAMBACH, H., Eine Vergiftung mit d. Kahlen Krempling. Z. f. Pilzk. **48**, 1938, 39..
- EICHOLTZ, F., Lehrbuch d. Pharmakologie, 8. Aufl. Berl. 1955
- ENGEL, F., Pilzvergiftungen im Gau Sachsen 1937. Z. f. Pilzk. **17**, 1938, 70—74
- FENZL, .., Giftpilze. Mitt. Oset. Mykol. Ges. 1937, VI
- GRZYMALA, S., Vergiftungen durch Paxillus involutus. Z. f. Pilzk. 24, 1958, 19—21
- HEGI, G., Illustr. Flora v. Mitteleuropa, V 3, X 1681—1685 (Vavcc. ul.)
- HENNIG, Br. Schweiz. Z. f. Pilzk. **10**. 1932 97
- HERMANN, E., Der Wolfsröhrling, ein gefährlicher Giftpilz. Naturwiss. Zeitschr. f. Forst- u. Landwirtsch. **10**, 1912, 497—499
- HERRMANN, MILA, Pilzvergiftungen im Berichtsjahr 1958 bzw. 1959 Mykol. Mitt. bl. 3, 1959, 33 u. 5, 1961, 16
- HERTER, W. G., Was versteht man unter einem Giftpilz? Z. f. Pilzk. N. F. **21**, 1951, H. 9, 19—21
- HUSEMANN, T. u. A., Handbuch d. Toxikologie Berlin 1862
- JACCOTET, J., Die Pilze in d. Natur Deutsche Bearb. v. KNAPP, Bern 1930, S. 66
- KALLENBACH, F. Ist d. Hallimasch giftig? Z. f. Pilzk., N. F. **16**, 1937, 93
- KILLERMANN, S., Vergiftung mit tödl. Ausgang durch d. Hallimasch. Z. f. Pilzk. N. F. **21**, H. 2. 1949, 42
- KLEIN, L., Gift- u. Speisepilze. 2. Aufl. v. G. u. RBICKERICH Heidelberg. 1933
- KOBERT, R., Lehrbuch der Intoxikationen 2. Aufl. Stuttgart 1906
- KREUDER, F., Vergiftungserscheinungen nach reichlichem Genuss v. Rauschbeeren (*Vaccinium uliginosum*). Sammlg. v. Vergiftungsfällen **8**, 1937, 33ff.
- KUNZ, .., Eine merkwürdige Pilzvergiftung, Z. f. Pilzk. **10**, 1931 155
- LOHWG, Hnr., Über Erkrankungen nach Genuss v. rohen Pilzen. Deutsche Bl. f. Pilzk. **6**, 1944, H. 3/4, 30—36
- MICHAEL-HENNIG, Handbuch f. Pilzfreunde I. Jena 1958
- MOSER, M., Zur Frage d. Genießbarkeit d. Purpurröhrlings *Boletus rhodoxanthus*. Z. f. Pilzk. N. F. **21**, H. 8, 5—7 (1951)
- PABST, G. Cryptogamenflora. Die Flechten u. Pilze, Gera 1876
- PHOEBUS, .., Deutschlands kryptogamische Giftgewächse. Berlin 1838
- PIESCHEL, E., Zur Frage d. Giftigkeit d. roten Holunders u. seiner Verwandten, Hippokrates **15**, 1944, 511—513
- PIESCHEL, E., Der Traubenholunder. Natur u. Nahrung 1949, H 9/10
- PIESCHEL, E., Rohgiftigkeit v. Pilzen. Mykológiai Közlemenek, **3**, 1964, 206—208.
- PILÁT, A., Über d. Giftigkeit d. Hebeloma-Arten. Z. f. Pilzk. N. F. **9**, 1930, 191/192
- PITÁT, A., Über d. Giftigkeit v. *Tricholoma flavobrunneum* Fr. Z. f. Pilzk. N. F. **10**, 1931, 123/124
- PILÁT, A., Pilze, Prag 1954
- PILÁT, A., Naše Houby, II. Prag 1959
- QUILLING, F., Neues v. Kahlen Krempling. Z. f. Pilzk. N. F. **9**, 1930, 76
- RAINER, O., Zur Vergiftung mit rohen grünen Bohnen. Medizin. Klinik, **57**, 1962, 270—272
- SCHÄFFER, J., (Rohgenuss v. Ledertäublingen) Deutsche Bl. f. Pilzk. 1941, 68

- SCHIFFNER, V., Beurteilung v. Pilzvergiftungen. Pilz- u. Kräuterfreund 3, 1920, 270—272
- SCHNEIDER, H., Der Satanspilz u. seine Wirkung. Z. f. Pilzk. N. F. 17, 1938, 54
- SPÄTH, H., Boletus rhodoxanthus Z. f. Pilzk. NF. 21, 1949, 21
- TANNERT, S., Ber. üb. d. Pilzvergiftungen in d. DDR i. J. 1961. Myk. Mitt. bl. 7, 1963, 58—66
- THELLUNG, ..., (Berichte üb. Pilzvergiftungen ...) Schweiz. Z. f. Pilzk. XVI, ... 7 / XVII, 1939, 21 / XVIII ... 42
- VELENOVSKÝ, I., České houby. I. 1920
- VILLINGER, W., Der Purpurröhrling, Bol. rhodoxanthus, eßbar. Z. f. Pilzk. 11, 1932, 101—103
- WEBER, F. C., Ist Boletus luridus giftig oder nicht? Schweiz. Z. f. Pilzk. 38, 1960, 20/21
- WÜNSCHE-SCHORLER, D. Pflanzen Sachsens. 12. Aufl. Berlin 1956
- ZEITLAYER, L., KNAURS Pilzbuch, München 1955, S. 66/67
- ZIPF, K., (Vergift. durch Rauschbeeren) Sammlg. v. Vergiftungsfällen 13, 1944, 139

Dr. ERICH PIESCHEL
Dresden A 20, Winterbergstr. 19

Bemerkenswerte Pilzfunde in Mecklenburg (II)

HANNS KREISEL *)

Der ersten Mitteilung über bemerkenswerte Pilzfunde (Myk. Mitt. 7: 8-14, 1963) lasse ich hier eine weitere folgen, in der neben älteren Funden namentlich die Besonderheiten des ausgezeichneten Pilzjahres 1963, sowie des Frühjahrs und Sommers 1964 Erwähnung finden.

Ascomycetes

„*Neogyromitra gigas* (KROMBH.) IMAI, Riesenlorchel. — Der in Mitteilung I als neu für Mecklenburg gemeldete Pilz wurde nunmehr auch an 2 Stellen bei Greifswald gefunden und mir vorgelegt: bei Steffenhagen, leg. H. JASCHHOF 25. V. 1963, und bei Weitenhagen, leg. G. GRÜNERT 18. V. 1964. Am zweiten Fundort wuchs der 7 cm hohe Fruchtkörper unter Fichten. Vermutlich ist *N. gigas* in der nördlichen DDR gar nicht selten, sondern nur übersehen bzw. mit *Gyromitra esculenta*, der Frühjahrslorchel, verwechselt worden.

„*Sepultaria arenosa* (FUCKEL) REHM sensu SVRČEK [*S. arenicola* sensu SEAVER, DENNIS, MOSER], Sand-Borstling. — Neu für Mecklenburg! In der Benennung folge ich SVRČEK (Acta Mus. Nat. Pragae VI, B (6): 84, 1948). In der Literatur wird *S. arenosa* häufig mit *S. arenicola* (Lév.) MASSEE verwechselt. FUCKEL und später KALLENBACH haben *S. arenosa* von den Sanddünen des Oberrheingebietes beschrieben. Die Mecklenburger Exemplare hatten etwa 1—3 cm breite Apotheken, die fast völlig in den Dünensand eingesenkt waren und nur mit dem Scheitel herausragten. Sie waren noch geschlossen. Die unreifen Sporen sind 20—23,5 × 14—16,5 μ groß, breit-ellipsoid mit stumpfen Enden. Die Fruchtkörper entwickelten einen stechenden, stickoxydähnlichen Geruch, ähnlich wie *Mycena alcalina*.

Ich fand *Sepultaria arenosa* am 24. IX. 1963 auf einer Küstendüne der Insel Usedom zwischen Karlshagen und Trassenheide. Sie wuchs hier gesellig im *Heli-*

*) Aus dem Botanischen Institut der Universität Greifswald, Abt. Allgem. Botanik

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1964

Band/Volume: [8](#)

Autor(en)/Author(s): Pieschel Erich

Artikel/Article: [Die Rohgiftigkeit einiger Lebensmittel und Pilze 69-77](#)