

- Schüler 1880. Vergift. durch Helv. escul. B. kl. W., Nr. 46.
 Sincke, G. E., 1934. Überempfindlichkeit gegen Vanille (Aus d. Instit. f. Schiffs- u. Tropen-Krankheiten in Hamburg). Dermatolog. Woch. 99, 45.
 Stahl 1918. Med. Klin. 50.
 Stahr, H., 1930. Über tödliche Lorchel-Vergiftungen. D. m. W. 47.
 Stahr, H., 1931. Ist die Lorchel giftig, u. wie stellen wir uns dazu? Med. Welt Nr. 31.
 Stoll, F. E., Riga 1927. Z. f. P. S. 121.
 v. Strümpell, Adolf, 1904. Lehrbuch, 2 Bde., S. 700, 15. Aufl.
 v. Teodorowicz, F.,-Posen 1931. Giftiger Einfluß d. Lorcheln usw. bei deren fabrikmäßiger Behandlung. Z. f. P. 15, 3, S. 66.
 Umber 1916. Vorsicht bei Morchelgenuß! D. m. W., Nr. 21, S. 627.
 Umber 1930. Acute gelbe Leberatrophy durch Lorchel-Vergiftung, Sitzgsb. d. Medic. Ges. v. 28. 5. 30, Medic. Klin. 25, 947.
 Umber u. Kurt Landé, Lorchel-Vergiftung u. Leberschädigung. M. m. W. 38, 1930.
 Unger, R., 1931. Beitrag zur Kenntn. d. Lorchel-Vergiftungen. Med. Klin., Nr. 1, S. 14.
 Welsmann, Ludwig, 1931. Über die Giftigkeit der Frühjahrslorchel (Die Lorchelvergiftungen des Jahres 1930). Z. f. P. 15, 1, S. 5.
 Welsmann, L., 1931. Über die Giftigkeit der Frühjahrslorchel. Med. Klin. Nr. 22.
 Welsmann, L., 1936. Z. f. Pilzk. 20, 1, S. 29, Nachtrag zu Villinger.

Zur Genießbarkeit des Faltentintlings (*Coprinus atramentarius*).

Von W. Süß, Basel.

Über die Genießbarkeit dieses Tintlings sprechen sich die meisten Autoren in bejahendem Sinn aus. Michael bezeichnet ihn als nicht eßbar.

Bresadola macht in seinem Werke "I funghi mangerecci e velenosi", Ausgabe Trento 1906, meines Wissens zum erstenmal darauf aufmerksam, daß dieser Tintling bei einzelnen Personen Vergiftungserscheinungen hervorrufen kann, namentlich wenn neuer Wein dazu getrunken wird. Seine Angaben stützen sich auf die Aussagen des Bezirksoberarztes Dr. Fr. Rigos und eigener Erfahrungen der Dr. Cadonna und Catoni. Bresadola glaubte, damals die Ursache in der schnellen Zersetzung dieser Art suchen zu müssen.

Nach Dr. Thellung (Winterthur) wird dann im Bulletin de la Soc. Linnéenne de Lyon (Jahrgang 1927, Nr. 8, Seite 59) von Poulet folgendes berichtet:

„Zwei Personen, Vater und Tochter, aßen Faltentintlinge, die mit Wein gekocht waren. Am Ende der Mahlzeit verspürten sie Herzklopfen und Hitzegefühl im Kopf, Pulszahl 130—150, Haut des Kopfes, Halses und Schultern dunkelrot. Nach einiger Zeit verschwanden die Erscheinungen. Später wurden diese Tintlinge ohne Wein zubereitet, und es zeigten sich keine Folgen. Drei andere Personen, die nicht gemeinsam ebenfalls solche Tintlinge aßen und Wein dazu tranken, hatten keine Störungen. Bei zwei Personen, die bei der folgenden Mahlzeit keine Pilze aßen, aber Wein tranken, traten die gleichen Erscheinungen wie eben geschildert auf und wiederholten sich in abnehmender Stärke bei den drei folgenden Mahlzeiten. Bei einer Person, die bei der dritten Mahlzeit keinen Wein trank, zeigten sich keine Erscheinungen, bei der vierten Mahlzeit mit Weingenuß wieder Pulsbeschleunigung und Gesichtsrötung. Bei allen Personen keine Verdauungsstörungen.“

In der schw. Zeitschrift für Pilzkunde, Seite 94, Heft 7, Jahrgang 1931, wird ferner von Dr. F. Thellung folgender Fall zitiert:

„Im Oktober sammelte in Altstetten (Zürich) ein Pilzliebhaber und -kenner ein Pfund frischer junger echter Tintlinge (Falten- oder Knotentintlinge, *Coprinus atramentarius*). Die Bestimmung wurde nachträglich durch die Direktion des Botanischen Gartens in Zürich bestätigt. Gedämpft gaben die Pilze ein schmackhaftes Gericht. Davon aß ein siebenjähriger Knabe drei Gabeln voll und blieb gesund, die Hauptmenge genoß der Sammler selbst. Dazu eine einfache Mehlspeise, etwas Gurkensalat, ein Glas Apfelmilch und nachher eine Tasse schwarzen Kaffees mit einem kleinen Gläschen Obstschnaps. Zwei Stunden später traten nach der eigenen genauen Schilderung des Erkrankten und nach den Angaben des behandelnden Arztes, Herrn Dr. Hoerni in Altstetten, folgende Erscheinungen auf: Herzklopfen, Beschleunigung des Pulses bis zu 140 Schlägen in der Minute, Hitzegefühl im Kopf, dunkelrote Färbung der Haut des Kopfes (weniger auch des übrigen Körpers), wovon die weißen Ohrhäppchen und Nasenspitze seltsam abstachen. Trockenheit des Mundes, kolossaler Durst, Schwierigkeit zu sprechen. Unsicherer, schwankender Gang, verminderte Sehschärfe, Erweiterung der Pupillen, etwas Angstgefühl, Atemnot. Kein Erbrechen, keine Übelkeit, keine Leibscherzen, kein Durchfall. In den nächsten Stunden klangen die Erscheinungen langsam wieder vollkommen ab. Am nächsten Tage Wohlbefinden. Nach dem Mittagessen wieder schwarzer Kaffee mit $\frac{1}{4}$ Gläschen Schnaps. Nach zehn Minuten wieder eine Hitzewelle und Pulsbeschleunigung, eine Viertelstunde später wieder völlig wohl.“

Herr Dr. Thellung schreibt hierzu: Bei dieser merkwürdigen Erkrankung denkt man zunächst eher an irgendeine andere Ursache als an den als eßbar geltenden Tintling. Es ließ sich aber keine solche ausfindig machen. Und in der französischen Literatur sind mehrere Fälle beschrieben, wo nach Einverleibung dieser Pilzart — aber nur, wenn zugleich irgendein alkoholisches Getränk, auch in mäßigen Mengen, genossen wurde — genau die oben geschilderten Erscheinungen auftraten, die am ehesten mit einer Vergiftung durch Atropin oder auch durch Fliegen- oder Pantherpilze (*Amanita muscaria* oder *pantherina*) zu vergleichen sind. Auch das nochmalige Auftreten der geschwundenen Symptome nach späterem Alkoholgenuß ist in gleicher Weise schon beschrieben worden. Es ist also daran nicht zu zweifeln, daß *Coprinus atramentarius*, zugleich mit Alkohol genossen, in der geschilderten Weise eine giftige Wirkung speziell auf das Nervensystem ausüben kann.

Da ich den Faltentintling seit bald zwei Jahrzehnten als sehr guten Speisepilz ohne jegliche Folgen gegessen hatte, mich aber nicht genau zu erinnern vermochte, ob ich zugleich oder kurz nachher Alkohol einnahm, wollte ich einmal vorige Angaben überprüfen und stellte folgenden Versuch an:

Am 22. und 23. Oktober letzten Jahres aß ich abends zum Nachtessen je ein kleines Plättchen voll Tintlinge (zirka 10 Kaffeelöffel) ohne

Mitgenuß von Alkohol. Erst am 24. Oktober abends zwischen 20 und 20¹/₂ Uhr trank ich ein 3-Deziliter-Glas Bier. Ab 22,40 Uhr zeigten sich dann folgende Erscheinungen:

Hitzegefühl und starkes Röten des Kopfes wie bei Fieber, etwas Atemnot und Angstgefühl, Steigen des Pulses auf 100 Pulsschläge, jedoch keine erhöhte Temperatur. Verdauungsorgane vollständig wohl. Abklingen der Symptome ab 23¹/₂ Uhr und wieder normaler Zustand um 24 Uhr. Am 26. Oktober Weingenuß ohne spürbare Folgen. Am 27. Oktober nach Genuß von einem Glas Most und einer Tasse schwarzen Kaffees mit Obstbranntwein Wiederholung der Erscheinungen, jedoch schwächer.

Es geht aus diesen Schilderungen deutlich hervor, daß der Falten-tintling mit, aber auch bei nachträglichem Alkoholgenuß Vergiftungserscheinungen hervorruft, die diesen Pilz als nur bedingt eßbar gelten lassen dürfen.

Vom Pilzmarkt wäre er meines Erachtens fernzuhalten.

Pilzsammler, Pilzfreund und Pilzkenner.

Von Dr. Zeuner, Würzburg

Der Sommer 1935 hat enttäuscht. Die trockenheiße Witterung ließ die Pilze nicht zur Entwicklung kommen. (Einige Tage gegen Ende Juni ausgenommen, wo einzelne Arten, darunter auch Steinpilze, auftraten.) So wendeten sich denn die Hoffnungen dem Herbst zu, der die eigentliche Wachstumszeit der Pilze ist. Die Regengüsse des September wirkten sich günstig für die Entwicklung der Pilze aus; denn die Erfahrung lehrt, daß die Feuchtigkeit weitaus notwendiger für das Pilzwachstum ist als die Wärme.

Dann brechen sie wieder hervor aus Laub und Gras, die festen, kernigen Steinpilze, die kugeligen Egerlinge, die leuchtend gelben Eierschwämmchen, die farbenbunten Täublinge, Milchpilze, Ritterlinge und wie sie alle heißen mögen. Der Pilzliebhaber greift zu Stock, Waldmesser und Rucksack — besser ist es, er nimmt einen handlichen Korb oder eine Pappschachtel — und zieht zur Pilzjagd in die Wälder. Meist kennt er sein Sammelgebiet wie der Jäger seinen Jagdbogen. Er weiß, daß er an den Rändern der Waldwege vorzugsweise Steinpilze, Butterpilze und Schmerlinge antreffen wird, daß die schmackhaften, orangeroten Reizker Fichtendickichte bevorzugen, daß auf den Lichtungen vorzugsweise der große Schirmling zu finden ist und daß Rotkappe, Kapuziner, Eierpilz, Totentrompete u. a. das Unterholz der Laubbestände vorziehen. In Kiefern- und Fichtenschlägen sucht er nach Grünlingen, Habichtspilzen, Waldegerlingen, an alten Baumstümpfen kann er den rötlichen Ritterling, Stockschwämmchen, Hallimasche erwarten und wenn er Glück hat, findet er am Grunde einer Kiefer eine 5 bis 8 Pfund schwere Krause Glucke (Riesenziegenbart), die allein schon für eine ergiebige Mahlzeit ausreicht. Mit Befriedigung zieht er des Abends heimwärts und freut sich auf das schmackhafte Pilzgericht des nächsten Mittags.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1936

Band/Volume: [15_1936](#)

Autor(en)/Author(s): Süß W.

Artikel/Article: [Zur Genießbarkeit des Faltentintlings \(*Coprinus atramentarius*\) 54-56](#)