

Die Baumschicht wird von *Alnus glutinosa* (5) gebildet, deren Fallaub den Erdboden bedeckt. Außerhalb der Beobachtungsfläche befinden sich daneben noch Stieleichen (*Quercus robur*; Einfluß des kontinentalen Klimas in der Elbtalwanne!).

Die Strauchschicht umfaßt *Corylus avellana* (17), *Prunus padus* (15), *Carpinus betulus* (5), *Tilia parviflora* = *T. cordata* (4), *Rubus idaeus* (4), *Alnus glutinosa* (2), *Betula pendula* = *B. verrucosa* (1), *Cornus sanguinea* (1), *Sorbus aucuparia* (1), *Salix caprea* (1), *Fraxinus excelsior* (1).

In der Krautschicht waren noch feststellbar: *Anemone nemorosa* (Rhizome bei Entnahme der Bodenproben in großer Zahl freigelegt), *Carex brizoides* (106), *Aira* (*Deschampsia*) *caespitosa* (84), *Milium effusum* (47), *Luzula pilosa* (22), *Lamium galeobdolon* = *L. luteum* (19), *Oxalis acetosella* (6), *Melandryum rubrum* (6), *Urtica dioica* (4), *Filipendula ulmaria* (2) – beide an stickstoffhaltigen Stellen direkt in Bachnähe –, *Festuca gigantea* (2), *Dryopteris spinulosa* (1), *Athyrium filix-femina* (1).

Die Mooschicht enthält *Mnium hornum* (59), *Plagiothecium succulentum* (22), *Atrichum undulatum* (13), *Mnium affine* (8), *Polytrichum formosum* = *P. attenuatum* (6), *Lophocolea heterophylla* (3), *Dicranella heteromalla* (3).

Von höheren Pilzen fruktifizierten am Aufnahmetag innerhalb der Beobachtungsfläche *Stereum hirsutum* (3), *Stereum rugosum* (2), *Clitocybe* (*Omphalia*) *umbilicata* (2), *Nematoloma sublateralium* (1), *Mycena vitilis* (1).

Vergiftungen durch *Paxillus involutus* (Batsch) Fr.

Von S. G r z y m a l a

Mit 1 Tabelle

Eingehende Beobachtungen seit dem Jahre 1952 haben ergeben, daß Pilzvergiftungen in Polen ziemlich häufig vorkommen. Das von mir aufgestellte Verzeichnis für die Jahre 1953–1956 weist allein auf dem Gebiet des Bezirks Posen 248 Vergiftungsfälle auf.

Die häufigsten Vergiftungen verursachten die Frühjahrslorchel (*Gyromitra esculenta* Pers.) sowie der Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides* Fr.). An dritter Stelle in unserem Verzeichnis befinden sich Vergiftungen, die der Empfindliche Krempling (*Paxillus involutus* Batsch-Fr.) hervorruft. Die Vergiftungen durch diese drei Arten sind grundsätzlich ausschlaggebend für den Verlauf der Morbiditätskurve, deren Frühlingshöhepunkt – hervorgerufen durch die Frühjahrslorchel – auf den Monat Mai fällt, während der Sommeranstieg – besonders durch den Grünen Knollenblätterpilz verursacht – im August stattfindet. Der herbstliche Höhepunkt jedoch, der auf den Monat Oktober fällt, ist die Folge von Vergiftungen durch verschiedene Pilze – mit dem Übergewicht des Empfindlichen Kremplings. Von den insgesamt 46 Vergiftungsfällen dieses Monats ist fast ein Drittel ausschließlich durch *Paxillus involutus* hervorgerufen. In Anbetracht dessen, daß die Vergiftungen durch die Frühjahrslorchel und den Grünen Knollenblätterpilz im allgemeinen schon gut bearbeitet sind, haben wir uns näher mit den Vergiftungsfällen des Empfindlichen Kremplings beschäftigt.

Eine eingehende Analyse aller von uns festgestellten Vergiftungsfälle durch diese Art bezeugt, daß

- a) 21 Fälle durch den Genuß von Pilzgerichten ohne vorhergehendes Abkochen und Abgießen des Wassers verursacht waren;
- b) in 4 Fällen sich heftige Vergiftungserscheinungen nach dem Genuß gesalzener Pilze (in rohem Zustände) einstellten;
- c) zwei Personen sich durch den Genuß von frischen Pilzen in rohem Zustande vergiftet haben.

Es muß noch erwähnt werden, daß in 7 weiteren Fällen Vergiftungserscheinungen nach dem Genuß des Empfindlichen Kremplings, gemischt mit anderen Pilzen, auftraten. Um ein klareres Bild zu erhalten, haben wir diese Fälle zu der Gruppe der gemischten Vergiftungen gerechnet. Von den insgesamt 34 Fällen mußten 24 Personen infolge erster Krankheitssymptome in Krankenhausbehandlung genommen werden. Die Vergiftung eines 3-jährigen Kindes, das einige Stückchen des rohen Empfindlichen Kremplings genossen hatte, endete tödlich.

Vergiftungserscheinungen durch den Empfindlichen Krempling zeigen als charakteristische Merkmale schwere Verdauungsstörungen, oft verbunden mit Kollapszu-

Pilz- und Vergiftungsart	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Sämtl. Vergiftungs-fälle	%	Todes-fälle
<i>Amanita phalloides</i>							4	28	2				34	13,7	12
<i>Gyromitra esculenta</i>				2	38								40	16,1	2
<i>Cortinarius (Dermocybe) orellanus</i>				3						9			12	4,8	2
<i>Inocybe Patouillardii</i>						7							7	2,8	—
<i>Inocybe Godeyi</i>						1							1	0,4	—
Muskarin- vergiftungen						1	3	6	7				17	6,8	—
Mykoatropin- vergiftungen		3					1	6		1			11	4,4	—
<i>Russula emetica</i>										1			1	0,4	—
<i>Entoloma lividum</i>								3	5				8	3,2	—
<i>Agaricus xanthodermus</i>							4						4	1,6	—
<i>Scleroderma vulgare</i>		2						3					5	2,0	—
<i>Paxillus involutus</i>								2	6	15	4		27	10,9	1
<i>Boletus calopus</i>								5					5	2,0	—
<i>Suillus luteus</i>										3			3	1,2	—
<i>Armillariella mellea</i>										3			3	1,2	—
Versch. nicht näher bekannte Pilze	1		3		1		3	24	15	14	2	7	70	28,2	3
Sämtliche Vergiftungsfälle	1	5	3	5	39	9	5	77	35	46	6	7	248	—	—
Prozentzahl	0,4	2,0	1,2	2,0	15,7	3,6	6,0	31,0	14,1	18,5	2,4	2,8	—	99,7	—
Todesfälle	—	—	—	—	2	—	4	9	—	4	1	—	—	—	20

Pilzvergiftungen im Bezirk Posen in den Jahren 1953–1956

ständen. Die Symptome der Vergiftung durch den Krempling treten innerhalb 1–3 Stunden nach dem Genuß der Pilze auf und dauern 1–4 Tage an. Nach klinischen Beobachtungen zeigt sich, daß diese Vergiftungen besonders schwer bei Kindern und bei älteren Personen verlaufen. Die Sektionsbefunde bei dem einen tödlich verlaufenen Fall haben keine Parenchymschädigungen der inneren Organe ergeben.

In unserem statistischen Material fällt auf, daß man keine Vergiftung durch den Genuß des Kremplings verzeichnet hat, wenn dieser vorher abgekocht und abgeseiht worden ist, obwohl – wie aus unseren Beobachtungen hervorgeht – der Genuß dieser Pilze zum Zweck der Ernährung unter der polnischen Bevölkerung sehr verbreitet ist.

Paxillus involutus weist also giftige Eigenschaften im rohen Zustande auf, bzw. in seinem Kochwasser, in dem sich die giftigen Substanzen auflösen. Im Interesse der Pilzvergiftungsprophylaxe erscheint es uns daher unbedingt nötig, daß in den mykologischen Handbüchern, besonders aber in den populären Publikationen über Pilze, der Empfindliche Krempling (*Paxillus involutus* Batsch-Fr.) nur als b e d i n g t eßbar bezeichnet und gleichzeitig aus der Liste der zum Marktverkehr zugelassenen Pilze gestrichen wird. –

Nachsatz der Schriftleitung:

Für die Giftigkeit r o h e r o d e r u n g e n ü g e n d g a r g e k o c h t e r Kremplinge sind schon seit längerer Zeit auch in Deutschland so viele Beweise gesammelt worden, daß hierüber alle Zweifel behoben sein dürften. Auch die Forderung, *Paxillus involutus* vom Marktverkehr auszuschließen, ist in Deutschland weitestgehend verwirklicht – zumal der Pilz sich ohnehin durch seine Druckempfindlichkeit nicht dazu eignet. N e u e r s c h e i n t u n s j e d o c h d i e B e m e r k u n g, daß auch das K o c h w a s s e r der Kremplinge noch giftwirksam sein soll. Bisher wurde angenommen, daß die *Paxillus*-Gifte durch längeres (!) Erhitzen zerstört werden. Auch in eigener Praxis wurde das Kremplingskochwasser s t e t s mitverwendet, o h n e daß die geringsten schädlichen Folgen auftraten. Wer kann durch s t i c h h a l t i g e Beispiele (keine Idiosynkrasien o. dgl.!) die Giftigkeit des K o c h w a s s e r s bestätigen?

Benedix.

Treffen der mecklenburgischen Pilzfloristen

vom 19. bis 21. Oktober 1957 in Greifswald

Es war ohne Zweifel ein Risiko, nur wenige Wochen nach der Deutschen Mykologentagung in Dresden – also gleichsam in deren »Schatten« – ein örtliches Pilzfloristen-Treffen in Greifswald anzuberaumen. Aber dieses Risiko lohnte sich, zumal gerade das mecklenburgische Küstengebiet mykologisch noch wenig bearbeitet ist und die dortige Flora in vielem ein eigenes Gepräge aufweist. Auch die vorgeschrittene Jahreszeit ließ mancherlei Ungewohntes erwarten; und als Leiter des Treffens durfte H. Kreisel (Greifswald) mit dem Erfolg recht zufrieden sein:

Im Namen des Instituts für Agrobiologie der Greifswalder Universität konnte Prof. Dr. W. Rothmaler fast fünfzig Teilnehmer aus Mecklenburg und Mitteldeutschland willkommen heißen, denen Dr. Benedix (Dresden) die Grüße des Instituts für Kulturpflanzenforschung in Gatersleben und der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde überbrachte. Parallel dazu wurde im Klubhaus der Universität eine Pilzausstellung eröffnet, die mit einfachen Mitteln etwa 150 Arten sehr ansprechend nach ökologischen Gesichtspunkten vorführte – so die Pilze des Gartens, der Viehweide und Wiese, des Hochmoorwaldes, des Kiefern-, Fichten- und Eichenwaldes sowie (der späten Jahreszeit

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1958

Band/Volume: [24_1958](#)

Autor(en)/Author(s): Grzymala St.

Artikel/Article: [Vergiftungen durch Paxillus involutus \(Batsch\) Fr. 19-21](#)