

---

# Original-Arbeiten.

---

## Giftwirkung der Speiselorchel.

Von Prof. Dr. *Kinzel*, München.

Immer wieder kommen Vergiftungen durch die am meisten in den Handel kommende Morchelart, die Speiselorchel oder Stockmorchel (*Gyromitra esculenta*) vor. Diese Art kommt ja von allen Morchel- und Lorchelarten in erster Linie als „getrocknete Morchel“ in den Handel, während die am feinsten schmeckende aller Morcheln, die eigentliche Speisemorchel (*Morchella esculenta*) der Menge nach dagegen zurücktritt. Schon in ihrem Jahresbericht von 1904 machte die Landesanstalt für Pflanzenbau und Pflanzenschutz, München, auf einen tödlich verlaufenen von ihr untersuchten Fall aufmerksam. Hier handelte es sich, wie auch bei weiteren Vergiftungen an der Landesanstalt beobachtet, um jedenfalls frische Pilze, die eben durch ihren größeren Gehalt an leicht löslicher Helvellasäure giftig wirken mußten, weil das erste Kochwasser nicht vorschriftsmäßig abgegossen worden war. Da auch in anderen Ländern über diese Giftwirkung der Speiselorchel Zweifel zu bestehen scheinen, sei hier nochmals auf die jedenfalls notwendige Vorsichtsmaßregel, bestehend in dem Abgießen des Kochwassers, hingewiesen. Es hat sich herausgestellt, daß die Speiselorchel in verschiedenen Gegenden mit größerem Giftgehalt auftritt, während in anderen wieder eine solche Giftwirkung fast unbekannt ist<sup>1)</sup>. Es hängt dies mit den klimatischen Verhältnissen zusammen, so daß es nicht wundernehmen kann, wenn wiederum in manchen Jahren die Vergiftungen bei besonders geeigneter Witterung häufiger auftreten. Ein der Anstalt zugehendes, im amtlichen Auftrage erschienenenes Werk über die Pilze Kanadas veranlaßte diese neuerliche Bemerkung. Auch dort sind die Verfasser des Werkes *H. Th. Güssow* und *W. S. Odell* trotz häufigen persönlichen Genusses sowohl europäischer wie kanadischer Provenienzen des Pilzes, wegen mancher auch in Kanada vorgekommenen Vergiftungen bedenklich geworden, schreiben aber diese Vergiftungen dem mangelhaften Frischezustand der Lorcheln zu. Selbstverständlich ist gerade bei den Morcheln und vor allem bei der Speiselorchel wegen ihrer runzligen und faltigen Struktur nebenbei auch ganz besonders auf gute Erhaltung des Frischezustandes zu achten. Personen, die gegen die Helvellasäure fast unempfindlich sind, sind oft viel empfindlicher gegen die durch das beginnende Verderben entstehenden Giftstoffe.

---

<sup>1)</sup> Ganz ähnlich in der soeben erschienenen Neuauflage von *J. Möller (Möller-Griebel)*: *Mikroskopie der Nahrungs- und Genußmittel* (3. Aufl. Berlin, Springer) S. 495.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1928

Band/Volume: [7\\_1928](#)

Autor(en)/Author(s): Kinzel

Artikel/Article: [Giftwirkung der Speiselorchel 113](#)