

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Schiffner, Victor: Ueber Inocybe Bongardii (duftender Wirtkopf) und ihre Giftigkeit

[urn:nbn:de:bsz:31-221426](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221426)

nichts als eine — allerdings nicht mit *olivascens* Pers. zusammenfallende — Varietät von *R. alutacea* (Ockerblättriger T.). Die mikr. Unterschiede, die Maire so betont, mögen sich — was die Cystiden der Huthaut betrifft — auf elatior beziehen —; ich gebe wenig auf das Vorhandensein oder Fehlen dieser Zellen als system. Unterscheidungsmerkmale: Ein System, das auf diesen Unterschieden basiert, reißt nahestehende Arten auseinander, wie *Barlae* und *Duportii* einerseits und *xerampelina* andererseits; oder *carni-*

color Bres. und *lilacea* Quél., welche ich sogar für identisch halten möchte, die aber mindestens, wie *Bresadola* selbst annimmt, im Varietätenverhältnis zueinander stehen. Auch die Beschaffenheit der Sporenoberfläche, die bei *Romellii* „eristulä“ sein soll, scheint mir kein allzu zuverlässiges Unterscheidungsmerkmal zu sein: Ich fand die Sporen von *R. Turci* Bres. höckerig-warzig, ebenso die von *olivascens* sens. Quél. Auch die Sporen von *amoena* Q. nennt *Zvára* (n. briefl. Mitt.) nur wenig deutlich kristuliert.

Ueber *Inocybe Bongardii* (duftender Wirrkopf) und ihre Giftigkeit.

Von Prof. Dr. Victor Schiffner, Wien.

Frau Notar *Krischker* (Wien), eine gute Pilzkennerin, die sich vielfach damit befaßt hat, bezüglich ihres Wertes nicht näher bekannte Pilze auszuprobieren, berichtete mir, daß sie sich mit einem Pilze, der am Höllenstein bei Kaltenleutgeben (bei Wien) am 16. Juni 1922 gesammelt wurde, eine (leichte) Pilzvergiftung zugezogen hat. Sie genoß davon etwa zwei Eßlöffel voll, worauf sich nach etwa $2\frac{1}{3}$ Stunden Angstgefühl und ein so heftiger kalter Schweiß einstellte, daß während dieser Zeit die Wäsche dreimal gewechselt werden mußte. Gleichzeitig stellte sich heftiger Speichelfluß und Schüttelfrost ein. Diese Symptome sind zweifellos die einer wirklichen Pilzvergiftung, und nicht einer schweren Darmverstimmung, wie sie ja unter Umständen auch nach Genuß ungiftiger Pilze vorkommt und unberechtigterweise oft für eine Pilzvergiftung gehalten wird.¹ Merkwürdigerweise stellten sich keinerlei Brech- und Durchfallerscheinungen ein und es blieb sogar ein eingenommenes Brechmittel ohne Wirkung. Nach etwa $3\frac{1}{2}$ Stunden der Dauer dieser Zustände befand sich die Dame wieder vollkommen wohl. Dieser Sachverhalt scheint darauf hinzudeuten, daß das heftige Erbrechen keineswegs die

wesentlichste Erscheinung bei wirklichen Pilzvergiftungen ist, wie oft angenommen wird, sondern nur eine damit häufig verbundene Begleiterscheinung.

Das mir von Frau *Krischker* übergebene, sehr schön gesammelte Material des Giftpilzes (etwa 30 Exemplare) ließen mich ihn sofort als *Inocybe Bongardii* (Weinm.) — Duftender Wirrkopf erkennen. Wir müssen diese Spezies also als neues Mitglied in die Gilde unserer unzweifelhaften Giftpilze einreihen.

Ich will zunächst einige kritische Bemerkungen über *Inocybe Bongardii* machen, da die Arten der Gattung *Inocybe*, trotz der wertvollen Bemühungen von *Bresadola* und *Ricken* keineswegs vollkommen aufgeklärt sind. Ich sah die *Inocybe Bongardii* öfters aus der Wiener Gegend, wo sie zu den häufigeren Arten gehört. Die Beschreibungen und Abbildungen der Art bei den einzelnen Autoren stimmen nicht vollkommen überein, ich fasse sie also so auf, wie *Ricken*, dessen Beschreibung und Abbildung (*Blätterpilze* Nr. 359, Taf. 31, Fig. 3) sich ganz sicher auf meinen Pilz bezieht, obwohl beide in manchen Punkten etwas unzulänglich sind, was bezüglich der Abbildung gewiß nur auf die mangelhafte Reproduktion zurückzuführen ist (der gelbe Farbenton tritt zu stark hervor, besonders in den Lamellen). Von anderen Abbildungen

¹ Man vergleiche meinen Artikel: Beurteilung der Pilzvergiftungen vom Standpunkte des Botanikers („Puk“, Febr. 1920, Heft 8, Seite 146 ff.).

seien erwähnt: 1. Thomé (Flora Deut. IX, 2, Taf. 89) ist recht schlecht, auch die charakteristische Rötung nicht angedeutet. — 2. Fries (Ic., Taf. 107), der Hut ist zu schuppig und der Stiel mit ablösenden Fasern gezeichnet, die Farbe zu intensiv gelbbraun und Rötung nicht angedeutet. — 3. Kallebrenner (Ic. sel. Hymomyce Hungariae p. 38, Tab. XX), sehr gut aber auffallend dunkelbraun (wie bei *I. frumentacea*, welche aber ein „Rißpilz“ ist, und auf welche auch sonst die gute Beschreibung nicht stimmt); die Rötung ist auch hier kaum angedeutet.

Ich will nun (nach dem mir eben vorliegenden Material) einige diagnostische Bemerkungen über unseren Pilz hier einfügen. *I. Bongardii* gehört zu den größeren und robusten *Inocyben*. Sie hat ganz die Tracht gewisser *Tricholoma*-Arten (z. B. *T. terreum*, *T. orirubens*, *T. scalpturatum* etc.) und könnte im Jugendzustande für ein *Tricholoma* gehalten werden, da die Lamellen vor der Sporentwicklung weiß sind (mit Stich ins fleischrötliche), welche Farbe in der Jugend oft der ganze Pilz aufweist; ein solcher Irrtum in der Gattung wäre umso eher möglich, als die Lamellen auch die für *Tricholoma* charakteristische Anheftungsweise zeigen. Im späteren Stadium ist er als *Inocybe* aber sofort durch die olivfarbigen Lamellen und speziell auch durch den Geruch zu unterscheiden. Die für *I. Bongardii* charakteristische Rötung könnte (im Jugendzustande) zu einer Verwechslung mit *Tr. Russula* (*Limacium Russula* nach Ricken), eventuell auch mit anderen rötlichen *Limacium*-Arten, selbst mit *L. pudorinum* verleiten; die weißen Sporen, die dicken, angewachsen herablaufenden, nie olivbraun werdenden Lamellen und die Geruchlosigkeit dieser Pilze unterscheiden sie aber bei Beachtung dieser Merkmale sofort von *I. Bongardii*.

I. Bongardii ist in der Jugend, wie erwähnt, oft ganz weiß mit Stich ins fleischrötliche, auch der Stiel und das Fleisch haben dieselbe Farbe. Meistens tritt aber sehr bald eine Verfärbung der angeedrückt wollig-faserigen Hutbeklei-

dung und der unteren Stielpartie ins gelbbraune ein, so daß der Pilz dann ganz anders erscheint (vgl. die Abb. bei Ricken). Auch auf das Fleisch des Stieles und Hutes geht im Alter dieser gelbbraune Farbenton stellenweise in schwachem Maße über (bei Ricken ist das etwas übertrieben angedeutet). Die faserig-wollige Bekleidung des Hutes bildet später bisweilen angedrückte, etwas undeutliche Faserschuppen und bei ganz alten Exemplaren, mit bereits ausgebreitetem, stumpfbuckeligem Hut, seltener sogar undeutliche Risse (man hüte sich solche Exemplare unter den „Rißpilzen“ zu suchen!). Eine ähnliche wollig-faserige Bekleidung zeigt auch der Stiel, die Faserschuppen sind aber hier deutlicher gesondert und gegen die Spitze kleiner, fast kleiig; sie bleiben lange rein weiß und bräunen erst spät, besonders an der Stielspitze sind die Kleischuppen stets weiß. Das Stielfleisch ist auffallend längsfaserig.

Sehr charakteristisch ist langsam erfolgende Verfärbung des Pilzes in ein sehr schönes, blasses Zinnoberrot, das an den gebräunten Teilen als Ziegelrot erscheint. In der Abbildung bei Ricken ist es karminrot angedeutet, was der Wirklichkeit nicht gut entspricht. Besonders deutlich tritt diese Verfärbung bei abgegriffenen länger liegenden Exemplaren, bei Druck der Lamellen und am Bruch und Schnitt im Fleische ein, sie erfolgt aber langsam, und beim Trocknen wird der Pilz in allen Teilen oft intensiv ziegelrot. Diese Verfärbung hat *I. Bongardii* mit *I. incarnata* Bres. und *I. Trinii* gemeinsam, die aber nach Sporen und Cystiden gut unterschieden sind und zu ganz anderen Sektionen der Gattung *Inocybe* gehören. — Die zinnoberrote (bezw. ziegelrote) Verfärbung unterscheidet unseren Pilz u. a. scharf von der ebenfalls giftigen *I. frumentacea* (im Sinne von Bresadola, vgl. *Fungi trident.* Tab. 200 et 87), welche weinrot verfärbt, übrigens zu den „Rißpilzen“ gehört, eine dunkelbraune Farbe und ganz anderen Geruch besitzt. — Die Lamellen sind, wie erwähnt, lange weißbleibend, dann werden sie olivbraun, mit weißer Schneide, da sich Cystiden

ausschließlich nur auf der Schneide vorfinden. Durch Druck werden die Lamellen rotfleckig. Die Sporen messe ich mit $12-13/7 \mu$, sie sind länglich elliptisch, an einer Seite verflacht (fast nierenförmig), glatt, Inhalt bisweilen körnelig. — Der Geruch des Pilzes wird als „birnenartig“ angegeben, ich möchte ihn eher mit dem Honiggeruch mancher Blüten (z. B. Wiesenklees) vergleichen. Das Hutfleisch ist zart und mürbe und schmeckt sehr angenehm, wie bei den milden *Russula*-Arten. Den angenehmen süßen Geruch hat unser Pilz gemeinsam mit *I. pyriodora*, *I. scabra* und *I. incarnata* Bres. (*Fungi trid.*, S. 49, 102, Taf. LIII.). Die beiden ersteren kommen zum Vergleich als sonst gänzlich verschieden nicht in Betracht. *I. incarnata* ist aber unserem Pilze so auffallend ähnlich, daß die ausgezeichnete Abbildung (Taf. 53) nach unseren Wiener Exemplaren gefertigt sein könnte. Ich würde auch nicht einen Augenblick zweifeln, daß beide identisch seien, wenn nicht die Sporen als „late-subovatae“ (breit, etwas eiförmig) und etwas kleiner $9-11 \times 6-7 \mu$ angegeben wären und wenn nicht Ricken die *I. incarnata* in eine andere Sektion (Cystiden auch an der Lamellenfläche) stellen würde; *Bresadola* gibt letzteres aber nicht ausdrücklich an. Es wäre also dennoch nicht ganz ausgeschlossen, daß unser Pilz (also *I. Bongardii* im Sinne Ricken) und *I. incarnata* identisch sein könnten.

Ich muß hier noch kurz auf einen Artikel: Weinroter Reißpilz oder Derber Faserkopf („Puk“ 1919, S. 5 ff., Taf. I) zu sprechen kommen. Herr Soehner (München) berichtet hier über eine *Inocybe*-Vergiftung, welche dieselben Symptome hatte, wie die von mir oben geschilderten, nur in stärkerem Maße (Speichelfluß, Schweißausbruch, Schüttelfrost — dazu noch Störungen des Sehvermögens, aber kein Erbrechen!). Der Pilz wird l. c. ausführlich beschrieben und diese Beschreibung paßt Punkt für Punkt so vollkommen² auf unsere *I.*

² Nur der Geruch wird „nach einem abgestandenen Weinrest“ angegeben, was ohne viel

Bongardii, daß an der Identität nicht gezweifelt werden kann. Warum Herr Soehner nicht auf diese Art verfallen ist, kann ich nicht begreifen; er rät auf *I. frumentacea*, die schon wegen der Farbe und dem Geruch ausgeschlossen ist;³ *I. sambucina*, die wegen der auf der Lamellenfläche vorhandenen Cystiden in eine ganz andere Sektion gehört; und *I. rimosa*, die damit nicht die geringste Ähnlichkeit hat. — Gegen die voreilige Annahme, daß diese drei so total verschiedenen Arten, die noch dazu zwei verschiedenen Sektionen angehören, „nur Abarten ein und derselben Form“ seien, wendet sich schon mit Recht Oberl. Herrmann (Dresden). Ein wissenschaftliches Urteil über die phylogenetischen Beziehungen (natürliche Verwandtschaft) von Pflanzen sollte man sich nicht zutrauen, wenn man die betreffenden Pflanzen nicht genau kennt. — Auch Herr Oberlehrer Herrmann entscheidet sich bezüglich des Münchener Pilzes für *I. sambucina*, welche, wie schon erwähnt, schon wegen der Cystiden ausgeschlossen ist. Er berichtet („Puk“ l. c. p. 8) über einen neuen Vergiftungsfall in Göttingen, mit einem dem Münchener gleichen Pilze (also wohl ebenfalls *I. Bongardii*).

Anm. d. Schriftl. Wenn die Wiener Funde tatsächlich mit der zitierten Soehnerschen Beschreibung übereinstimmen, handelt es sich um *Inocybe lateraria* Ricken. Die Angelegenheit wurde s. Zt. ausführlich in verschiedenen Artikeln im Puk aufgerollt. Dr. Ricken selbst löste die strittige Frage durch Aufstellung der erwähnten neuen Art, die er durch Zusendungen aus Aschersleben, Darmstadt, Göttingen, München etc. zur Genüge kennen gelernt hatte. Eine Verwechslung mit der ihm ebenfalls wohlbekannten *In. Bongardii* erscheint deshalb ausgeschlossen. —ch.

Bedeutung ist, da bekanntlich die Gerüche sehr verschieden angegeben werden (vgl. z. B. *Tricholoma sulphureum*!).

³ Die Abbildung der *I. frumentacea* auf der Tafel I zu „Puk“ 1919 ist ausgezeichnet, auch in der Farbe, die von *I. sambucina* auf derselben Tafel aber minder gut (zu gelb, Rötung nicht angedeutet!).

Ich komme nun schließlich auf den eingangs geschilderten Vergiftungsfall mit *Inocybe Bongardii* zurück und hebe nochmals hervor, daß es sich hier um einen sicher giftigen Pilz handelt, dessen Genuß ganz spezifische Vergiftungssymptome hervorruft, die für ihn sehr charakteristisch und konstant sind.⁴ — Da mir das gleiche Material, mit dem die Vergiftung vorkam, vorlag, so bot sich endlich einmal die Gelegenheit an einem Falle experimentell und einwandfrei die wichtige Frage zu untersuchen, wieweit die individuelle Disposition für Pilzvergiftungen resp. die relative Immunität gegen solche in Betracht kommt. Der Einwand des Einflusses der Standortverhältnisse auf die Giftigkeit, d. h. daß ein und dieselbe Pilzart von verschiedenen Lokalitäten in ihrer Giftigkeit verschieden sein kann, war hier ausgeschaltet, da Material von demselben Standorte und am gleichen Datum gesammelt vorlag. Ich habe also das Experiment der Frau Notar Krischker möglichst genau an mir selbst wiederholt. Ich ließ mir zwei Pilze (was ziemlich genau von Frau Krischker genommenen Portion entsprach) samt der Hutoberhaut und den Stielen in Salzwasser mit etwas Kümmel kochen und genoß diese Portion nebst einigen Kaffeelöffeln voll von der Brühe nach dem Mittagessen. In diesem Zustand ist der Pilz sehr zart (auch die etwas faserigen Stiele) und von vorzüglichem Geschmack (dem Champignon ebenbürtig). Ich war dabei bedacht, das Material sehr gut zu kauen und um auch eine bei meinem Naturell allerdings ganz unwahrscheinliche Wirkung von Autosuggestion vollkommen sicher auszuschalten, spielte ich einen Akt aus dem „Parasifal“. Da sich auch nicht eine Spur der Vergiftungssymptome einstellte (auch Puls und Herzstätigkeit

⁴ Die Münchener Vergiftung zeigte dieselben Symptome; über die in Göttingen vorgekommene ist leider darüber nichts Näheres berichtet.

waren vollkommen normal geblieben), so nahm ich meine Jause ein und begab mich an die Arbeit im Institut. Abends fand ich noch den Rest der Brühe (15 Kaffeelöffel voll) vor, den ich vor dem Nachtmahl zu mir nahm. Nach einiger Zeit verspürte ich eine merkliche, aber durchaus nicht bedeutende Erhöhung der Speichelabsonderung während etwa einer halben Stunde. Schweiß und Schüttelfrost blieben gänzlich aus. Es folgte darauf ein normaler, gesunder Schlaf. Ich hätte also von meinem Standpunkt den Pilz keineswegs als giftig bezeichnen können. — Dieses Experiment ist für die praktische Pilzkunde auch insofern von Bedeutung, als es eine Aufklärung bringt für den wichtigen Begriff der „Verdächtigkeit“. Als „verdächtig“ bezeichnet die praktische Pilzkunde nicht solche Pilze, über deren Schädlichkeit nichts bekannt ist, sondern solche, die sich in einzelnen Fällen als schädlich, in anderen als unschädlich erwiesen haben. Es fallen darunter also zwei ganz verschiedene Kategorien von Pilzen: 1. Solche, welche an sich nicht giftig (eßbar) sind, aber wegen bestimmter Umstände bei Zubereitung und Genuß (vgl. besonders Unmäßigkeit und schlechtes Kauen) schwere Übelkeiten verursachen, die oft für Vergiftungserscheinungen gehalten werden). — 2. Solche, die an sich giftig sind, aber unter Umständen (vgl. individuelle Immunität) keine Vergiftungserscheinungen verursachen. Zu dieser Kategorie gehören u. a. unsere *I. Bongardii* und der Fliegenpilz.⁵ Es ist also voreilig und ganz unberechtigt, wenn immune Personen solche Pilze ohne weiteres für nicht giftig oder eßbar erklären.

⁵ Über die Immunität gegen das Gift des Fliegenpilzes findet man Ausführlicheres in meinem Artikel: Beurteilung der Pilzvergiftungen vom Standpunkte des Botanikers („Puk“ 1920, Heft 8) und vergleiche auch die Notiz in Zeitschr. f. Pilzkunde, Sept. 1923, S. 203: „Die Eßbarkeit des Fliegenpilzes“, die nichts Neues bringt.