

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 23 (1945)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Die Pilzvergiftungen des Jahres 1944 [Schluss]  
**Autor:** Alder, A.E.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-933928>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.05.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

## BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und  
der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,  
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

*Redaktion ad interim:* Otto Schmid, Wallisellen, Gartenheimstraße 11. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei, Bern-Bümpliz, Telephon 4 61 91, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 6.—, Ausland Fr. 8.50. Einzelnummer 60 Rp. Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 70.—,  $\frac{1}{2}$  Seite Fr. 38.—,  $\frac{1}{4}$  Seite Fr. 20.—,  $\frac{1}{8}$  Seite Fr. 11.—,  $\frac{1}{16}$  Seite Fr. 6.—. *Adreßänderungen* melden Vereinsvorstände bis zum 3. des Monats an O. Biedermann, Olten, Ziegelfeldstraße 2.  
*Nachdruck auch auszugsweise ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten*

23. Jahrgang — Bern-Bümpliz, 15. November 1945 — Heft 11

### Die Pilzvergiftungen des Jahres 1944

Von Dr. A. E. Alder, St. Gallen

(Schluß)

*Fall 17.* Am 3. Oktober verzehrte in Zürich-Seebach eine Familie mit Ausläufer und Köchin, zusammen 5 Personen, nicht kontrollierte Pilze. Alle mußten 30 Minuten nach Beendigung des Essens erbrechen. Der Ausläufer und die Köchin wurden, da das Erbrechen nicht aufhören wollte, ins Kantonsspital eingewiesen, wo sie sich nach Magenspülung rasch wieder erholten und nach zwei Tagen geheilt entlassen werden konnten. Reste des Pilzgerichtes waren im botanischen Institut der Universität Zürich untersucht und einwandfrei als *Tricholoma pardinum* bestimmt worden.

*Fall 18.* In Lausanne genossen im Oktober zwei Frauen unkontrollierte Pilze, die sie einem Hausierer abgekauft hatten. Unter diesen Pilzen wurden nachträglich unter anderem Tigerritterlinge nachgewiesen. Eine Stunde nach dem Essen stellten sich Schwindel, Schwächegefühl, Erbrechen und starke Diarrhoeen ein. Während die ältere Frau sich rasch wieder erholte, zeigte die fünfzigjährige schwere Krankheitssymptome im Sinne von Kreislaufstörungen, kalte, blaue Gliedmassen und heftige Muskelkrämpfe, so daß eine Spitalbehandlung notwendig wurde. Während drei Tagen entleerte sie blutigen Stuhl und erholte sich sehr langsam unter intensiver Kreislaufbehandlung.

#### *D. Vergiftungen durch Entoloma lividum (Bull.) Fr.*

*Fall 19.* In Biel sammelte im September ein Mann Pilze, die er für Ritterlinge hielt. Sie wurden zusammen mit Schafchampignons zubereitet. Es wurde ein

Kilo gegessen. Der Vater und beide Kinder erkrankten nach einer halben Stunde mit Leibschmerzen, Erbrechen, Durchfällen und Schwindel. Ein Knabe mußte am folgenden Tag noch erbrechen, dann völlige Wiederherstellung. Ein Arzt wurde nicht zugezogen. Die Frau aß sehr wenig von den Pilzen und reiste gleich nach dem Essen nach Bern an eine Versammlung. Nach drei Stunden Übelkeit und Erbrechen mit anschließender Bewußtlosigkeit, so daß eine Spitaleinweisung erforderlich wurde. Genesung erfolgte nach fünf Tagen. Durch ein Mitglied des Pilzvereins Biel wurde einige Tage später ein vom gleichen Orte geholter und gleich aussehender Pilz als *Entoloma lividum* erkannt.

*Fall 20.* In Rombach bei Aarau erkrankte im Oktober eine fünfköpfige Familie einige Stunden nach dem Genuß frisch gepflückter und gekochter Pilze. Es kam bei allen Personen zu Schwindel, Leibschmerzen. Erbrechen und Durchfällen. Der Vater erholte sich wieder nach zwei Tagen, die Mutter und die Kinder erst nach einer Woche. Ein Mitglied der technischen Kommission des Vereins für Pilzkunde Aarau suchte nach einigen Tagen mit dem Mann den gleichen Ort, wo die Pilze gepflückt worden waren, auf und stellte einwandfrei ein altes, großes Exemplar des Riesenrötlings, *Entoloma lividum*, fest.

*Fall 21.* Eine Frau in Zürich suchte, wie schon öfters, im September Pilze. Es sind ihr nur Eierschwämme und einige Röhrlinge bekannt. Sie behielt die ihr bekannten und einige schöne, weiße, unbekannte Pilze, die sie am folgenden Tag zum Essen zubereitete. Eine Viertelstunde nach dem Essen wurde es ihr und ihrer Tochter schlecht. Sie mußte mehrmals erbrechen, wobei alle Pilze wieder zum Vorschein gekommen seien. Später traten Magenweh und Durchfälle auf. Am folgenden Tage wurde ein Arzt zugezogen, der sie ins Spital einwies. Nach Magenspülung trat rasche Erholung ein. Die vom Arzte verlangten Pilzreste wurden nicht gebracht, so daß der Fall nicht einwandfrei abgeklärt wurde. Die Angabe, es handle sich um weiße Pilze, läßt jedoch vermuten, daß in diesem Fall die Vergiftung durch *Entoloma lividum* bedingt war.

*Fall 22.* In Lausanne kaufte im September eine 37jährige Frau einem Hausierer unkontrollierte Pilze ab, unter denen nachträglich Exemplare von *Entoloma lividum* nachgewiesen wurden. Sie verzehrte die Pilze zum Mittagessen. Nach einer Viertelstunde erkrankte sie an Erbrechen, Durchfall, Schweißausbrüchen und Wadenkrämpfen, so daß sie ins Spital eingewiesen werden mußte. Dort benötigte sie eine energische Kreislaufstimulation. Erholung in acht Tagen.

*Fall 23.* Eine 52jährige Frau und ihr Sohn verzehrten im September in Lausanne Pilze, die vom Vater, der sie gesammelt hatte, als Mai- und Mehlpilze bezeichnet worden waren. Es handelte sich aber auch hier um den Riesenrötling. Beide erkrankten nach einer halben Stunde an heftigen Magenschmerzen, Erbrechen, Durchfall und Speichelfluß. Als nach zwei Stunden das Erbrechen nicht aufhörte, wurden beide ins Spital eingewiesen, wo nach Magenspülung und Stimulation rasche Erholung eintrat.

*Fall 24.* Eine andere Familie in Lausanne bereitete sich im September Steinpilze zum Essen zu. Darunter befanden sich sechs kleine Exemplare von Riesen-

rötlingen, die aus Unachtsamkeit mitgekocht wurden. Prof. Nicod konnte unter den Pilzresten noch ein Exemplar dieses Giftpilzes feststellen. Die ganze Familie von vier Personen litt an heftigen Magen-Darmstörungen während zwei Tagen.

*Fall 25.* Im Oktober sammelten drei Familien aus Lausanne auf einer Exkursion Pilze und fanden dabei drei große Exemplare von *Entoloma lividum*, (Durchmesser 15 cm), die sie redlich teilten. Jede Familie genoß am folgenden Tag zum Mittagessen mit den übrigen Pilzen ein solches Exemplar. Daraufhin erkrankten alle zwölf Personen eineinhalb bis fünf Stunden nach dem Essen an Schwäche in den Beinen, kalten Schweißen, Erbrechen und Durchfall. Ein Patient litt an Schwindel und Sehstörungen. Völlige Erholung in ein bis zwei Tagen.

*Fall 26.* In Genf aß eine junge Frau im September ein Gericht von verschiedenen Pilzarten, unter denen sich einige Stücke von *Entoloma lividum* befanden. Nach einer Viertelstunde stellten sich Übelkeit, Kopfschmerzen und Erbrechen ein. Nach drei Stunden traten heftige Durchfälle auf mit Leibschmerzen und Kreislaufstörungen, weswegen die Patientin in die Klinik eingewiesen werden mußte. Vollständige Erholung in zwei Tagen.

*Fall 27.* Ende September verzehrten in Genf zwei Familien von je drei Personen junge Exemplare von *Entoloma lividum*, die sie für Mehlpilze (*Clitopilus prunulus*) gehalten hatten. Bald nach dem Essen erkrankten alle sechs Personen an Übelkeit, Erbrechen und Durchfällen. Sie benötigten drei bis vier Tage zur Wiederherstellung der Arbeitsfähigkeit.

#### *E. Vergiftungen durch Inocybe Patouillardii Bres.*

*Fall 28.* Ende Juni genossen in Lausanne ein 87jähriger Herr und seine 48jährige Tochter ein Gericht von Pilzen, die sie am Abend vorher selbst gesucht hatten. Sofort nach Beendigung der Mahlzeit traten heftige Vergiftungserscheinungen auf: Erbrechen und schwere Durchfälle. Die Tochter verlor das Bewußtsein und stürzte zu Boden, der Vater konnte noch die Polizei alarmieren. Nachdem er noch einige Angaben über die Herkunft der Pilze gemacht hatte, verlor auch er das Bewußtsein. Beide wurden sofort in ein Spital überführt, wo sie trotz energischer Stimulation drei und dreieinhalb Stunden nach der Pilzmahlzeit starben. Bei der Aufnahme im Spital befanden sich beide in tiefer Bewußtlosigkeit. Die Kleider waren durch starke Schweiße durchnäßt, die Muskulatur starr, die Pupillen maximal verengt, die Atmung verlangsamt, Puls regelmäßig und verlangsamt, 36 Schläge in der Minute. Die Tochter wachte unter der Behandlung noch einmal auf und klagte über Atemnot und Schmerzen. Bei der Autopsie fand Prof. Nicod im Magen und Dünndarm kleine Pilzstücke von Glockenform, von grauweißlicher Farbe mit roten Flecken und Streifen an der Oberfläche und dickem, kurzem Stiel, die sofort an *Inocybe Patouillardii* erinnerten. Die mikroskopische Untersuchung bestätigte diese Pilzart einwandfrei. Daneben bestanden ein Lungenödem und Zeichen von akuter Herzschwäche. In der Wohnung der Vergifteten fand man noch Reste der Pilzart und dabei ein Pendel. Es muß daraus geschlossen werden, daß der Mann auf Grund einer Untersuchung mit dem Pendel die Pilze für eßbar gehalten hat. Über die Wertlosigkeit und, wie in diesem

Falle erwiesen ist, über die Gefährlichkeit des Pendels zur Feststellung der Genießbarkeit der Pilze ist an anderem Orte schon berichtet worden.

*Fall 29.* In Genf verzehrte ein Mann Ende September Pilze, die er am gleichen Tage im Jura gesammelt hatte. Nach einer Stunde erkrankte er an Schüttelfrost, starken Schweißen und reichlicher Speichelabsonderung, Übelkeit, aber kein Erbrechen. Im Spital erholte er sich nach Magenspülung wieder und konnte nach zwei Tagen geheilt entlassen werden. Obwohl in diesem Fall die schuldige Pilzart nicht festgestellt werden konnte, weisen doch die Krankheitssymptome eine weitgehende Parallelität mit dem vorhergehenden Fall auf, wenn auch in abgeschwächtem Maße.

Die Fälle 28 und 29 zeigten als auffälligstes Symptom starke Schweiß- und Speichelfluß bei engen Pupillen und Pulsverlangsamung. Das sind die charakteristischen Zeichen der Muskarinvergiftung. Muskarin ist eines der gefährlichsten Pilzgifte. Es erregt das parasympathische Nervensystem und kann, wie in Fall 28 beschrieben, durch Verlangsamung der Herztätigkeit zu Lungenödem und Herzstillstand führen. Glücklicherweise besitzen wir im Atropin ein wirksames Gegenmittel, das die schädliche Wirkung des Muskarins aufhebt. Allerdings soll Atropin nur bei Muskarinvergiftungen, nicht aber bei anderen Pilzvergiftungen angewendet werden, da es sonst sogar schädlich wirken könnte. Reine Muskarinvergiftungen kommen besonders bei einigen *Inocybe*-Arten, sowie bei *Clitocybe dealbata* und *rivulosa* vor.

#### *F. Vergiftungen durch Clitocybe nebularis Batsch.*

*Fall 30.* In Neuenburg erkrankte eine Familie von fünf und eine andere von drei Personen im Oktober nach dem Genuß des nebelgrauen Trichterlings an Leibscherzen, Erbrechen und Durchfall. Nach kurzer Zeit trat wieder völlige Erholung ein.

*Fall 31.* In Schaffhausen aßen zwei Personen fünf Stück des nebelgrauen Trichterlings. Sie schmeckten ausgezeichnet. Eine halbe Stunde nach dem Essen wurde es beiden übel, bald darauf anhaltendes Erbrechen und Durchfall. Nach einem Tag trat wieder völlige Erholung ein. Die Pilze wurden nicht abgebrüht.

*Fall 32.* Ende September aß in Zürich ein Mann mit seiner Familie ein Gericht von sicher bestimmten nebelgrauen Trichterlingen, die richtig zubereitet, aber nicht abgebrüht waren. Nach zwei Stunden traten Brechreiz, Leibscherzen und anhaltendes Erbrechen mit heftigen Durchfällen auf. Nach Mitternacht traten heftige Wadenkrämpfe auf, weswegen ein Arzt zugezogen wurde. Dieser wies den Patienten wegen des großen Flüssigkeitsverlustes ins Krankenhaus ein. Dort befand er sich in einem verfallenen Zustande, hatte tiefliegende Augen und litt weiterhin an Wadenkrämpfen. Unter dem Einfluß von Kohle und Salzwassereinspritzungen trat rasche Erholung ein. Der Rest-Stickstoff im Blute war deutlich erhöht. Infolge des anhaltenden Erbrechens und des Durchfalls war eine derartige Wasser- und Salzverarmung des Körpers eingetreten, daß das Bild einer hypochlorämischen Urämie entstand.

Die übrigen beiden Familienmitglieder, die auch von dem Pilzgericht genossen hatten, waren ganz gesund geblieben.

### G. Vergiftungen durch *Ramaria*-Arten

*Fall 33.* In Bern bereitete ein Fräulein im September selbstgesuchte Pilze zu einem Essen, an dem vier Personen teilnahmen. Alle Personen erkrankten nach einer halben Stunde an Magenschmerzen mit Erbrechen und Durchfall, ohne Schweiß und Beeinträchtigung der Sehkraft. H. Habersaat, dem der Rest des Pilzgerichtes zur Untersuchung zugeschiedt wurde, fand darin neben zahlreichen guten Speisepilzen auch viele Stücke von *Ramaria condensata*, die als ungenießbar gilt. Nach Magenspülung trat rasche Erholung ein.

*Fall 34.* Eine Wirtin in Zürich verzehrte ein Gericht von selbstgesuchten Pilzen. Darin befanden sich Steinpilze und Reizker und, wie vom botanischen Institut in Zürich nachträglich noch festgestellt wurde, auch *Ramaria pallida*. Eine halbe Stunde nach dem Essen bekam sie Erbrechen und Durchfall, verbunden mit starken Muskelkrämpfen an den Beinen. Ein Gast, der auch von dem gleichen Gericht genossen hatte, erkrankte unter denselben Erscheinungen. Beide wurden in das Kantonsspital eingewiesen, wo auf Magenspülung rasche Besserung eintrat.

### H. Allergische Gesundheitsstörungen nach Pilzgenuß

*Fall 35.* In Herzogenbuchsee verwendete im Juni eine fünfköpfige Familie einwandfreie Eierschwämme, die am Samstag gekauft und am Montag in gutgekochtem Zustande verzehrt wurden. 24 Stunden nach dem Essen erkrankten zwei Personen ziemlich schwer, ein Kind leichter, an nesselartigem Ausschlag an Armen, Händen und am Körper. Die Augenlider und die Lippen schwellen sehr stark an, Schmerzen und starker Juckreiz stellten sich ein. Später habe sich die Haut an den erkrankten Stellen abgeschuppt. Ein zehnjähriger Sohn verfiel in eine längerdauernde Bewußtlosigkeit. Zur Wiederherstellung benötigte der Sohn drei, der Vater acht Wochen. Dieses Krankheitsbild paßt keinesfalls zu einer gewöhnlichen Pilzvergiftung und ist als Überempfindlichkeitsreaktion gegenüber dem Pilzeiweiß aufzufassen.

*Fall 36.* In Neuendorf (Solothurn) verzehrte eine Familie von vier Personen im September Steinpilze, die von allen, außer dem Vater, gut vertragen wurden. Dieser erkrankte in der Nacht an heftigen Leibschmerzen mit Erbrechen und Durchfall. Am folgenden Tag war er wieder völlig wohl. Dieser Mann gab an, daß es ihm nach dem Genuß von Pilzen schon öfters so ergangen sei. Es handelt sich hier wohl auch um eine Überempfindlichkeitsreaktion gegenüber dem Pilzeiweiß.

*Fall 37.* In Solothurn wurden in einer Familie frische, gekochte Totentrompeten, *Craterellus cornucopioides*, gegessen. Bei der Haustochter stellte sich in der Folge eine ziemlich schwere Erkrankung ein, die längere Zeit andauerte, während alle übrigen Personen gesund blieben. Leider konnte ich keine näheren An-

gaben über diesen Fall erhalten. Auch hier besteht der Eindruck einer Eiweiß-Überempfindlichkeit seitens dieser Tochter.

### *I. Magenbeschwerden nach dem Genuß von guten Speisepilzen*

*Fall 38.* Im Oktober sammelte in Belp ein Mitglied des Pilzvereins Speisepilze, die ihm gut bekannt waren. Sechs Personen aßen davon ohne Beschwerden. Am folgenden Tag kochte die Frau den Rest der Pilze und aß sie zusammen mit ihrem Kinde. Nach zwei bis drei Stunden erkrankten beide an Übelkeit und in der Folge an Erbrechen und Durchfall, der die ganze Nacht anhielt. Nach zwei Tagen waren beide wieder hergestellt. Da die Gesundheitsstörungen in diesem Fall erst nach der zweiten Mahlzeit am folgenden Tag auftraten, muß angenommen werden, daß die Pilze sich inzwischen zersetzt hatten.

*Fall 39.* In Zürich suchte ein Tscheche im Oktober auf dem Käferberg Täublinge, wobei er nur die milden sammelte. Zu Hause bereitete er die Pilze zu und aß drei Pfund davon zu einem Café complet. Bald darauf mußte er erbrechen und empfand krampfartige Schmerzen im Leib. Im Kantonsspital, wo er zur Behandlung eingewiesen wurde, brachte eine Magenspülung sofortige Besserung. In diesem Falle lag eine Indigestion durch Magenüberladung vor.

*Fall 40.* Anfang Oktober erkrankte eine Frau in Zürich unmittelbar nach dem Genuß von kontrollierten Pilzen, die sie in einem Laden gekauft hatte, an Erbrechen und Magenkrämpfen, kein Durchfall. Eine Magenspülung im Kantonsspital brachte rasche Besserung. Die gleichzeitig bestehende ziemlich fortgeschrittene Schwangerschaft dürfte wohl zu der Indigestion durch die Pilze beigetragen haben.

*Fall 41.* Nach dem Genuß getrockneter Pilze, die sie von einer Freundin erhalten hatte, erkrankte in Zürich eine Frau Ende November drei Stunden nach der Mahlzeit an Erbrechen und Durchfall. Um welche Pilze es sich gehandelt hatte, war nicht zu eruieren. Wahrscheinlich waren die Pilze verdorben, was bei den gedörrten Pilzen nicht allzu selten vorkommt.

Prof. Nicod machte mich darauf aufmerksam, daß in der Gegend von Yverdon massenhaft *Coprinus atramentarius* Bull. beobachtet wurde. In zahlreichen Fällen sei es zu leichteren Vergiftungserscheinungen durch diesen Pilz gekommen, wenn gleichzeitig oder am gleichen Tag Alkohol genossen wurde. Die relative Giftigkeit dieses Pilzes in Verbindung mit Alkohol ist in unserer Zeitschrift schon wiederholt, so auch im letzten Jahresbericht über Pilzvergiftungen, behandelt worden.

### *K. Pilzvergiftungen durch nicht einwandfrei festgestellte Arten*

Es wurde mir eine Reihe weiterer Vergiftungen gemeldet, bei denen die schuldige Pilzart nicht oder nicht mit Sicherheit ermittelt werden konnte.

In Zürich erkrankten in fünf Fällen dreizehn Personen an Pilzvergiftung mit Magen-Darmsymptomen. Die meisten wurden in Spitalpflege gegeben, wo sie

sich in der Regel bald erholten. Nach Auftreten und Verlauf der Symptome dürfte es sich bei den meisten um Vergiftung durch *Tricholoma pardinum* gehandelt haben. In einem Fall bestand eine Nierenentzündung. Ob als Folge der Pilzvergiftung, wurde nicht sichergestellt.

In Thun wurden im August in einem Restaurant unkontrollierte Pilze gekauft, die beim Kochen schwarz wurden. Ein Mitglied des Pilzvereins Thun machte eine Kostprobe und stellte fest, daß das Gericht bitter war. Bald darauf mußte er erbrechen. Die mikroskopische Untersuchung der Pilzstücke ergab, daß sich unter den verschiedenen Arten wahrscheinlich einige Exemplare von *Boletus albidus* Roques befanden.

In Biel erkrankten im September in vier Fällen siebzehn Personen eine halbe bis eine Stunde nach dem Essen von Pilzgerichten an Erbrechen und Durchfall. In einem Falle handelte es sich um eine Gruppe von fünf Soldaten, die selbstgesuchte angebliche Steinpilze zusammen gegessen hatten. Bei diesen verschiedenen Vergiftungen war nach den Angaben von Fr. Marti, Biel, wahrscheinlich *Tricholoma pardinum* im Spiel, der damals in dieser Gegend massenhaft vorkam.

In Lausanne verzehrten Ende September drei Frauen Pilze, die ihnen geschenkt worden waren. Nach zwei Stunden erkrankten alle an Übelkeit, Kopfschmerzen, Erbrechen, Durchfall und Wadenkrämpfen. Nach zwei bis drei Tagen waren alle wieder hergestellt. Auch in diesem Falle lag vermutlich Vergiftung durch *Tricholoma pardinum* oder eine Entolomaart vor.

Über Pilzvergiftungen im Auslande ist mir wegen der Kriegsverhältnisse und der dadurch bedingten Nachrichtensperre nichts bekannt geworden.

Zum Schluß sei mir gestattet, allen Mitarbeitern für die Übermittlung von Berichten und Krankengeschichten herzlichst zu danken, vor allem den Herren Professoren I. L. Nicod in Lausanne und M. Roch in Genf, die mir wertvolle Aufschlüsse über Vergiftungen in der Westschweiz zusandten.

Es wäre wünschenswert, daß die vorkommenden Pilzvergiftungen noch mehr als bisher aufgeklärt werden könnten. Darum bin ich weiterhin auf möglichst zahlreiche Meldungen und die Mitarbeit der amtlichen Pilzkontrollstellen, der Pilzfreunde und der Krankenanstalten angewiesen.

## Die Schreibweise des Autorenzitates in der Mykologie

Von C. Furrer-Ziogas, Luzern

Im Anschluß an die Publikation über die internationalen botanischen Nomenklatur-Regeln von Dr. h. c. P. Konrad in den Heften Nr. 2 bis 6 dieses Jahrganges wurde von verschiedener Seite gewünscht, daß die Schreibweise des Autorenzitates in der Zeitschrift etwas erläutert werde. Nachstehender Artikel wird nun versuchen, diesem Wunsche zu entsprechen.

Vorerst etwas über die Bedeutung und den Wert des Autorenzitates. In der Botanik können wir beobachten, daß dem wissenschaftlichen, lateinischen oder