

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 29 (1951)
Heft: 6

Artikel: Das Gift der Speiselorchel
Autor: Schravesande, J.A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933610>

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: 18.05.2025

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

- Centraalbureau voor schimmelcultures, Baarn (Holland) List of cultures 1940.
- Chatin, Ad., De la truffe, de sa culture et de sa naturalisation dans les contrées auxquelles elle est actuellement étrangère. Bull. Soc. Bot. France T. 19, 1872, p. 22.
- Eppler, A. Die Edelpilzzucht in den Ahrtunnels. Zeitschr. f. Pilzk. Vol. 16, Berlin, 1937, p. 35.
- Heim, R., La culture des morilles. Rev. Mycol. Paris. Suppl. Vol. I, n° 1, p. 11 et n° 2, p. 3.
- J. S., La culture du pied bleu (*Tricholoma nudum*). Rev. Mycol. Paris. Suppl. Vol. VII, n° 3, 1942, p. 63.
- Kraft, M. M., La culture des champignons en laboratoire. Bull. Cercle vaudois Bot. N° 1, 1950.
- Liese, J., Über die Möglichkeit einer Pilzzucht im Walde. Zeitschr. f. Pilzk. Vol. 14, Berlin 1935, p. 14.
- Sallet, A., La culture d'un champignon d'Annam, le Nam-Rom, «champignon des pailles». Rev. Mycol. Paris. Suppl. Vol. I, n° 6, 1936, p. 91.
- Viennot-Bourgin, G., Les ennemis du champignon de couche. Rev. Mycol. Paris. Suppl. Vol. VI, n° 1, 1941, p. 6.
- id., La culture du champignon de couche. Rev. Mycol. Paris. Suppl. Vol. 11, n° 1, 1946, p. 4.
- (Voir aussi dans cette revue articles de J. Duché, R. Heim, L. Pernot.)
- Witt, W., Champignonzucht. Zeitschr. f. Pilzk. Vol. 5, Berlin 1926, p. 44.

Das Gift der Speiselorchel

Von J. A. Schravessande, Rotterdam (Holland)

Im Anschluß an die Arbeit von Dr. Alder¹ möchte ich auf eine Mitteilung von D. Aye² hinweisen. Bei der Untersuchung von frischen Lorcheln konnte die Anwesenheit eines flüchtigen, augenscheinlich sauerstofffreien Alkaloides festgestellt werden. Jedoch gaben getrocknete Lorcheln ein negatives Resultat. Das könnte eine Bestätigung einer bekannten Erfahrung sein: während man bei *frischen* Lorcheln in manchen Jahren eine starke Giftigkeit beobachtet, gelten die *getrockneten* Lorcheln allgemein als absolut giftfrei.

Außer anderen Fachkennern schreibt jedoch schon Lewin³: «Das Morchelgift soll die stickstofffreie, flüchtige, in Alkohol lösliche Helvellasäure sein. *Ich glaube nicht, daß nur dieser Körper das Gift darstellt.*»

Bekanntlich kommen trotz aller Vorsichtsmaßregeln in einzelnen Jahren viele tödliche Vergiftungen vor, so daß es möglich erscheint, daß dann gerade das von Aye gefundene Alkaloid in größeren Mengen vorkommt. Dieses sind zwar nur Vermutungen, die einer eingehenden Nachprüfung bedürfen. Die Giftstoffe der Lorchel sind also noch in mancher Beziehung rätselhaft, und es sollte noch vieles abgeklärt werden.

Literatur

¹ Alder, S. Z. P. 1951, S. 44.

² Aye, Arch. Pharm. u. Ber. Dtsch. Ph. Ges. 271, 537 (1933).

³ Lewin, Gifte und Vergiftungen, 1929, S. 918.

Das Aroser Pilzgebiet

Von E. Rahm

Unser Pilzrevier umfaßt das mittlere und obere Plessurtal von ca. 1000 m ü. M. bis auf ca. 2400 m ü. M. In der unteren Partie ist es zwischen Molinis und Arosa eine engere Waldschlucht, an die sich um Arosa herum ein weiter Talkessel anschließt; darüber folgen einige schmale Alpweide-Terrassen.