

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 7 (1929)
Heft: 8

Artikel: Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1928
Autor: Thellung, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935004>

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: 02.04.2025

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

H. Suremann, Scheuchzerstr. 105, Zürich 7, zu richten. Ohne gegenteiligen Bericht wird für alle Teilnehmer Quartier für Samstag besorgt. Mitglieder des Empfangskomitees stehen den Ankommenden Samstags von 14 Uhr an im Hauptbahnhof zur Verfügung.

Alle Teilnehmer werden höflich ersucht, seltene und strittige Pilze zur Aussprache mitzubringen. Referenten wollen sich unter

Angabe ihrer Themata beim Präsidenten der wissenschaftlichen Kommission, Herrn Dr. Thellung, Winterthur, melden.

Wir bitten alle Pilzfreunde des In- und Auslandes, sich recht zahlreich an unserer Veranstaltung zu beteiligen, denn nur dann kann erspriessliche Arbeit in der Lösung strittiger Probleme geleistet werden.

Die Geschäftsleitung.

Zur Tafel 4, **Gelber Saum-Knollenblätterpilz.**

Amanita citrina (Schäff.) Roques (Am. mappa Batsch.)

Nat. Grösse. — Nicht giftig, aber auch kein Speisepilz!

Von A. Knapp.

■ **Hut** fast zitronengelb, gelbgrünlich, blass- oder strohgelblich, ausblassend, feucht, trocken glänzend, ohne Einfaserung, in der Regel die gelblichen Hüllreste tragend, die bei Trockenheit bräunen, erst halbkugelig- gewölbt- flach- leicht vertieft, mit glattem Rande.

Lamellen weisslich, gedrängt, mit bewimperter Schneide.

Stiel weiss- schwach gelblich, oft sehr gekrümmt, mit gleichfarbiger, dünnhäutiger, erst schräg abstehender, verbogener, leicht gestrichelter, später anliegender, nicht sehr dauerhafter Manschette; fest, voll-hohl, etwas verdickt in den grossen rundlichen, deutlich abgesetzten, schwammigen, weisslichen, später bräunlichen Knollen übergehend, dessen oberer Rand nur noch Spuren der vergänglichen Scheide aufweist, im Gegensatz zum Grünen Scheiden-Knollenblätterpilz mit deutlich ausgebildeter Scheide.

Fleisch weiss, weich, riecht rettichartig, nach andern nach rohen Kartoffelscheiben.

Erscheint besonders im Herbst auf sandigen Böden der Nadelwälder, besonders unter Kiefern, häufig. Seine ganz weisse Form wird besonders mit der zugehörigen Tafel beschrieben. Bis vor wenigen Jahren galt der *Gelbe Saum-Knollenblätterpilz* als giftig. Französische Forscher haben aber bewiesen, zum Teil am eigenen Leibe, dass er nicht giftig ist, keinesfalls aber eine Delikatesse. Nach Herrn *Konrad*, Neuenburg, der ihn in Paris in globo gegessen und uns auch in Basel über seine Unschädlichkeit überzeugte, hat der gekochte Pilz einen unangenehmen Rettichgeschmack. Wenn ich den Pilz niemand als Speisepilz empfehlen kann, liegt doch immerhin ein Erfolg vor, zu wissen, dass *Amanita citrina* nicht giftig ist, die allgemein die schwächere Art als der *Grüne Scheiden-Knollenblätterpilz* ist. Bei Würdigung der Merkmale der beiden Arten dürften keine Verwechslungen vorkommen, auch mit der seltenen, *satt olivgelben* Form des *Grünen Scheiden-Knollenblätterpilzes* nicht.

Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1928.

Von Dr. med. F. Thellung, Winterthur.

Im vergangenen Jahre sind folgende Fälle von Vergiftung durch genossene Pilze zu meiner Kenntnis gelangt, teils durch die

Presse, teils durch die freundlichen Mitteilungen von Verbandsmitgliedern und Pilzmarktexperten. Weiterhin bin ich auch



IV.

diesmal wieder Kollegen und Behörden, speziell auch dem Herrn Oberfeldarzt zu Dank verpflichtet für wohlwollendes Entgegenkommen, für die Überlassung von Akten und für bereitwilligst erteilte Auskünfte. Es wurden mir dadurch meine Untersuchungen erleichtert. Dennoch konnten leider verschiedene Fälle nicht aufgeklärt werden; es ist dies schlechterdings hie und da nicht anders möglich, z. B. wenn keine Reste von den gesammelten Pilzen mehr vorhanden sind und der Sammler selbst der Vergiftung erlegen ist. Es ist auch nicht immer ein wirklicher Pilzkenner in der Nähe, der sich der Sache annimmt. Am besten und wünschenswert wäre es, wenn bei den Vergiftungsfällen eventuelle Überreste regelmässig sofort dem nächsten Pilzkundigen, Marktexperten oder Botanischen Institute zur Untersuchung zugestellt würden, wie dies z. B. in der Umgebung von Zürich dank der Anregung der Direktion des Botanischen Gartens meist der Fall ist.

1. Anfang Juni ging durch die Presse die Mitteilung von einer tödlichen Pilzvergiftung in St. Imier. Obschon keine sichere Aufklärung möglich war, muss der Fall doch ausführlich mitgeteilt werden, weil er ganz eigenartig ist, und weil widersprechende Vermutungen über die genossene Pilzart geäussert wurden.

Ein 58jähriger Polizist in Renan (Berner Jura), mit nahezu 40jähriger Pilzlerpraxis, sammelte am 27. Mai Pilze und genoss sie am gleichen Abend. Es waren zwei Arten: Einmal ein ihm wohlbekannter Speisepilz. (Von dieser Art gab er einen Teil an einen befreundeten Pilzler ab; dieser ass sie, gedünstet, und blieb gesund. Um welche Art es sich handelte, blieb ungewiss.) Ausserdem aber zwei Stücke einer ähnlichen aber dunkleren Art. Mit diesen wollte der Sammler einen Versuch machen, und ass sie roh, als Salat, zugleich mit der andern Art, abends 7 Uhr. Darauf hatte er Dienst bis 1 Uhr

morgens, und legte sich dann schlafen. Gegen 4 Uhr erwachte er an heftigen Bauchschmerzen, und bekam ferner Kopfweg und Schwindel. Dieser Zustand hielt den ganzen Tag an, und mittags fiel der Umgebung eine starke Gelbfärbung der Haut auf. Abends nach dem Genusse von Milch einmal reichliches Erbrechen grüner Flüssigkeit, ohne Pilzreste. Am nächsten Tage konstatierte der Arzt, der ihm zum ersten Male sah, starke Gelbsucht, bläuliche Färbung der Hände und Füsse. Kein Erbrechen mehr, nur Brechreiz, Patient war auf und fühlte sich wohler. Erst am nächsten Tage entschloss er sich, den Spital in St. Imier aufzusuchen. Dort wurde noch schwache Gelbsucht konstatiert; ausserdem erbrach er wieder alles, was er genoss, und die Harnausscheidung hörte beinahe vollständig auf. Keine Schmerzen, nur Durst. Das Bewusstsein blieb vollständig klar, dagegen kam es trotz Behandlung zu fortschreitender Entkräftigung, und am 5. Juni trat der Tod ein, neun Tage nach der Pilzmahlzeit. Die Sektion ergab krankhafte Veränderungen in der Leber und namentlich in den Nieren.

Dass es sich um eine Vergiftung durch die genossenen Pilze, und nicht um eine zufällige in dieser Zeit ausbrechende andere Krankheit handelte, ist mindestens das Wahrscheinlichste. Aber um welchen Giftpilz? Eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Bilde einer Knollenblätterpilzvergiftung ist vorhanden, und es wurde in erster Linie die Ansicht geäussert, der Frühlings-Knollenblätterpilz sei genossen worden. Die giftigen Knollenblätterpilze enthalten in rohem Zustand ein Hämolytin, ein Gift, das die roten Blutkörperchen auflöst (das aber durch Hitze zerstört wird und deshalb gewöhnlich nicht zur Wirkung gelangt). Und das Krankheitsbild unseres Falles — früh auftretende Gelbsucht, starke Nierenschädigung etc. — deutet auf die Wirkung eines solchen Blutgiftes. Aber es fehlt doch ganz die Wirkung des Hauptgiftes der

Knollenblätterpilze, des Amanita-Toxins, zum Beispiel der anfängliche heftige Brechdurchfall. Ferner trägt der Frühlings-Knollenblätterpilz oder flachhütige weisse Knollenblätterpilz, *Amanita phalloïdes* var. *verna*, seinen erstern Namen für unsere Gegend zu Unrecht, denn er kommt nie vor Ende Juli vor (Bestätigung für den Jura durch Hrn. Konrad). Ausserdem wurden die Pilze ja als dunkelfarbig bezeichnet.

Der Freund des Verstorbenen, der die Pilze gesehen hat, spricht von Pantherpilzen, *Amanita pantherina*. Da würde die Farbe stimmen. Aber auch der Pantherpilz kommt kaum so früh vor, und vor allem ist seine Wirkung eine ganz andere: wie beim Fliegenpilz nach kurzer Zeit, mit oder ohne Erbrechen, ein rauschähnlicher Zustand, Aufregung, event. Bewusstlosigkeit, und meist rasche Heilung, nur selten und dann auch früh der Tod. Nun enthalten ausser den Knollenblätterpilzen auch andere Wulstlinge, namentlich der Perlpilz, *Amanita rubescens**, aber auch der Fliegen- und Pantherpilz; ein Hämolyisin, und deshalb könnte man an eine Pantherpilz-Vergiftung denken. Dagegen spricht aber ein jüngst veröffentlichter Fall (1), wo ein Pantherpilz roh, ohne Schaden verspeist wurde. Es scheint mir kaum möglich, dass es sich in unserm Falle um diesen Pilz gehandelt haben kann.

Die einzige Pilzart dagegen, die hie und da typisch als Blutgift wirkt, ist die Speiselorchel, *Helvella* oder *Gyromitra esculenta*, die die giftige Helvellasäure enthält. Sie ist dunkelfarbig und wächst im Frühjahr. Die seltene Lorchelvergiftung in ihrer typischen Form verläuft folgendermassen: Nach 4—8 Stunden mässige Magen- und Darmerscheinungen, dann in schwereren Fällen starke Gelbsucht, Leberschwellung, Ausscheidung von Blutfarbstoff durch den Harn, auch Versiegen der Harnausscheidung durch Nierenschädigung — also wie in unserm Falle. Aber

dann allerdings auch meist, was hier völlig fehlt: Unruhe, allgemeine Krämpfe, Bewusstlosigkeit. — Eine Lorchelvergiftung erscheint mir also das Wahrscheinlichste, lässt sich aber nicht beweisen.

2. Am 6. Juni genossen zwei Mitglieder der Sektion Winterthur fünf Stück *Kronenbecherlinge*, *Plicaria coronaria* Jacq. Sie waren am gleichen Tage gesammelt, frisch und jung, mit noch beinahe weisser Scheibe. Es wurde die äussere Schicht abgeschält, die Pilze in Stücke geschnitten, dann gründlich gebrüht und nochmals abgespült, und hierauf zum Nachtessen als Salat genossen. Dazu ein wenig Champignon-Gemüse. Schon nach einer Stunde beim einen Mitglied, später beim andern Übelkeit, Würgen, Erbrechen (dabei scharfer, bitterer Geschmack) und Durchfälle; die Krankheitserscheinungen dauerten bis zum Morgen. — Ausgewachsene Pilze vom gleichen Standort zeigten die typischen Merkmale von *Plicaria coronaria* var. *macrocalix* Riess (Sporen 14-16 : 6-8 μ). Ein paar Tage später verspeiste das eine Mitglied nochmals zwei Exemplare, gebrüht und gedämpft: Keine schädliche Wirkung.

In der Deutschen Zeitschrift für Pilzkunde (2) wird ein gleicher Fall vom Mai 1928 aus Österreich mitgeteilt: Eine Person erkrankt nach Salat aus abgebrühten Kronenbecherlingen.

Es hat sich also bestätigt, dass unsere frühere Warnung vor diesem Pilz (3) berechtigt war, wenn er auch meist ohne Schaden genossen wird. Unter welchen Umständen er giftig wirkt, wissen wir noch nicht. Zum Verkauf auf dem Pilzmarkt dürfte er besser nicht zugelassen werden.

3. Nach der Presse erkrankte am 8. September in Freiburg eine fünfköpfige Familie, die Pilze auf dem Markt gekauft und am gleichen Abend gegessen hatte. Nach Mitteilung von Herrn Experten Vannaz traten nach $\frac{3}{4}$ Stunden Übelkeit, Bauchschmerzen, Erbrechen

*) Es wird deshalb wohl mit Recht davor gewarnt, den Perlpilz roh zu geniessen.

und Durchfälle auf. Nach ärztlicher Behandlung rasche Wiederherstellung. — Die Verkäuferin hatte einen Schein für Eierschwämme, Steinpilze und Mönchsköpfe. Aber sie gab der Familie die Pilze zum Teil aus einem Extrasack. Also Beimischung von nicht kontrollierten Pilzen! Die Frau wurde bestraft. Giftige Art nicht mehr feststellbar (mit Mönchsköpfen verwechselte Riesenrötlinge??).

4. In Zürich sammelte am 16. September eine Frau Pilze, wie schon oft. Eine schöne Art mit Mehlgeruch und rötlichen Lamellen war ihr unbekannt. Sie schaute in ihrem «Rothmayr» nach und las dort, alle Blätterpilze mit Mehlgeruch und alle mit roten Blättern seien essbar. Zur Sicherheit zeigte sie sie noch einem «bewährten» alten Pilzler, der sie, ebenfalls nach dem Rothmayr'schen Buche, als die essbaren «Mönchsköpfe» erklärte. (NB. Rothmayr bezeichnet den Nebelgrauen Trichterling als Mönchskopf.) Nunmehr über die Geniessbarkeit der Pilzart beruhigt, bereitete die Frau die Pilze zum Teil zum eigenen Gebrauch zu, und gab weitere Portionen an eine im gleichen Hause wohnende Familie und an ein benachbartes vegetarisches Speisehaus ab. Am nächsten Tage assen so zehn Personen von diesen Pilzen, und alle zehn erkrankten innerhalb zwei Stunden an heftigem Erbrechen und wiederholten Durchfällen. Am folgenden Tage waren alle wieder ziemlich wohl. Ein Rest der Pilze wurde im Botanischen Garten als *Riesenrötlinge*, *Entoloma lividum* (Fr.) Quél., bestimmt.

5. Am 17. und 18. September genossen zwei Familien in St. Blaise und in Hauterive bei Neuchâtel Pilze, die ihnen der gleiche italienische Händler verbotenerweise auf dem Hausierwege verkauft hatte. Die Ware sah sehr frisch und appetitlich aus.

Bei Familie *a* bekamen alle sechs Personen nach der Pilzmahlzeit hartnäckiges Erbrechen und Durchfälle; am nächsten Tage Besserung, aber noch grosse Schwäche in den Beinen.

Die Familie *b*, bestehend aus Vater, Mutter und einer 20jährigen Tochter (ein Sohn ass keine Pilze und blieb gesund), genoss die Pilze zum Nachtessen, und unmittelbar danach begab sich die Tochter nach Neuchâtel, um nach Paris zu reisen. Der Vater begleitete sie bis zum Bahnhof. Bei der Ankunft daselbst musste die Tochter erbrechen, und machte eine traurige Reise, indem sie bis zur Ankunft in Paris beständig Erbrechen und Durchfall hatte. Der Vater hatte sich schon vor der Tochter unwohl gefühlt; beim Verlassen des Bahnhofes erbrach er ebenfalls, und fand zu Hause die Mutter in gleicher Weise erkrankt. Während diese aber verhältnismässig leicht davonkam, führte beim Vater der grosse Flüssigkeitsverlust (durch die Entleerungen nach oben und unten) nach zwei Stunden zu furchtbar schmerzhaften Waden- und Oberschenkelkrämpfen, und nachher zu bedrohlicher Herzschwäche, die vom Arzte durch eine Einspritzung behoben wurde. Der Mann war so schwach, dass er erst nach vier Tagen seine Arbeit wieder aufnehmen konnte.

Herr Konrad, der mich auf den Fall aufmerksam gemacht hat, bekam von den Behörden von St. Blaise die giftige Pilzart zur Bestimmung überbracht: es war der *Riesenrötling*, *Entoloma lividum*.

6. Nach Mitteilung von Herrn Marktexperten Simonet ass im September in Lausanne ein Polizist *Riesenrötlinge*, *Entoloma lividum*, und erkrankte nachher in typischer Weise.

7. Die Presse brachte die Nachricht von einer kleinen Massenvergiftung nach Pilzgenuss bei einer im Militärdienst stehenden Kompanie in Penthalaz (Waadt). Die Sache trug sich folgendermassen zu: Eine Anzahl Soldaten sammelte Pilze. Ein Hauptmann, der die Pilze einigermaßen kennt, kontrollierte sie. Es waren hauptsächlich Steinpilze und andere Röhrlinge. Daneben jedoch eine andere, hellfarbige Art, kräftige Pilze mit

eingerolltem Rand und angenehmem Geruch, appetitlich aussehend. Diese kannte der Offizier nicht; ein Soldat aber erklärte, er kenne diese Pilze bestimmt, sie werden in seiner Heimat bei Yverdon oft gegessen. Daraufhin wurden die Pilze bei den andern gelassen. Die ganze Ausbeute wurde bei einer Familie, wo die Soldaten ihr Kantonement hatten, zubereitet. Der Frau, die sie rüstete, fiel ebenfalls eine weissliche Art auf, die sie nicht kannte, die ihr aber dem Champignon ähnlich schien. Sie fragte nochmals ausdrücklich, ob diese Pilze essbar seien, wurde aber darüber beruhigt. Das Gericht wurde nun von 20 Personen mit gutem Appetit verzehrt, nämlich von 13 Offizieren, Unteroffizieren und Soldaten, von der vierköpfigen Familie, die die Pilze zubereitet hatte, und von einer benachbarten pilzliebenden Familie von drei Personen. — Im Verlaufe der folgenden Stunde erkrankten alle 20 Beteiligten zuerst an Erbrechen, dann an Durchfällen. Einige hatten auch leichte Waden- und andere Muskelkrämpfe. Abgesehen von den grossen Unannehmlichkeiten eines solchen Zustandes war besonders peinlich der Umstand, dass nur ein einziger Abort zur Verfügung stand. Es mussten durch Aufstellen von Bänken beim Misthaufen Gelegenheiten improvisiert werden. Die Militärärzte halfen zuerst mit Brechmitteln nach, sahen dann aber, dass alle Vergifteten sich ziemlich bald wieder erholten; nur der genannte Offizier wurde so mitgenommen, dass er mehrere Tage Spitalpflege brauchte.

Einer der Militärärzte, Pilzkenner, konnte einen kleinen, nicht zubereiteten Rest der Pilze untersuchen, fand aber nur noch Steinpilze (*Boletus edulis*) und Kapuziner-Röhrlinge (*Boletus scaber*), keinen Blätterpilz. Somit liess sich die schuldige Pilzart nicht mehr feststellen. Wenn mancher die Beschreibung der Art durch zwei Personen liest, ihre Giftwirkung mit derjenigen der drei vorhergehenden Fälle vergleicht, und

weiss, dass im letzten Jahre der Riesenrötling aussergewöhnlich häufig war, so darf man es wohl für sehr wahrscheinlich halten, dass auch bei diesem Falle *Entoloma lividum* die Erkrankungen verursacht hat.

Überblicken wir nun die Fälle 4—7, so sehen wir, dass im Jahre 1928 der Riesenrötling bei 20 Personen sicher, bei weitem 20 mit Wahrscheinlichkeit Vergiftungserscheinungen hervorgerufen hat. Auch aus Polen (4) wurde ein Fall mit vier Personen mitgeteilt. Eine solche Häufung von Fällen ist in den vorhergehenden Jahren nie zur Beobachtung gekommen. Aber es gibt nichts Neues unter der Sonne: Im Jahre 1916, wo diese Pilzart ebenfalls aussergewöhnlich häufig erschien, und wo wegen der Knappheit der Lebensmittel der Pilzgenuss sehr verbreitet war, konnte Roch (5) nicht weniger als 70 Fälle von Vergiftung aus der Umgebung von Genf mitteilen, an denen teils sicher, teils wahrscheinlich *Entoloma lividum* schuld war.

Herr Roussy (Lausanne) hat nach mündlicher Mitteilung vergangenes Jahr mehrfach beobachtet, dass nicht nur junge, sondern auch ausgewachsene Exemplare des Riesenrötlings anstatt rote, hellgelbe Lamellen aufwiesen. Der Grund war der, dass die betreffenden Exemplare steril waren, dass sich gar keine Sporen bildeten, was unter dem Mikroskop deutlich zu sehen war. Diese Abnormität konnte natürlich eine Verwechslung mit einem Ritterling oder Trichterling begünstigen. — Überhaupt ist die giftige Art noch wenig bekannt, da sie in der deutschsprachigen populären Litteratur kurz oder gar nicht behandelt und wenig abgebildet ist. Unser Verband allerdings hat ihr schon früh seine Aufmerksamkeit zugewandt. Vor der Gründung der Zeitschrift hat die damalige Geschäftsleitung allen Mitgliedern mit ihren periodischen Mitteilungen eine Schwarztafel mit dem Riesenrötling geliefert, aber sie ist natürlich längst vergriffen. Und in der Zeitschrift war von dem Pilze mehrfach die Rede.

Die Abbildung bei Michael (Bd. 3, T. 306), resp. Michael-Schulz (Bd. 2, T. 162) ist nicht typisch, und gibt jedenfalls keinen Begriff davon, wie gross und stattlich der Giftpilz sein kann. In einigen französischen populären Werken ist er gut abgebildet; bezeichnend ist auch sein volkstümlicher Name: Le perfide!

Recht erfreulich und aktuell ist somit die schöne bildliche Wiedergabe und die Beschreibung der Art in Heft 6 des laufenden Jahrganges der Zeitschrift. Sie wird dazu beitragen, die Kenntnis des praktisch wichtigen, wenn auch nicht lebensgefährlichen Giftpilzes zu verbreiten.

8. In Horgen erkrankten am 11. September zwei Personen nach Genuss eines Pilzgerichtes. Nach sechs Stunden kam es zu Kopfschmerz, Schwindel, Brechreiz und Durchfällen. Wahrscheinlich waren es alte, verdorbene Pilze; die Art konnte nicht festgestellt werden. (Mitteilung von Herrn cand. med. Ammann, Wetzikon.)

9. In Zürich genossen Mitte September drei Personen mit zusammen neun Personen Champignons, die vom gleichen Standort stammten, roh nicht durch besondern Geruch auffielen, beim Dünsten aber nach Rettig und Karbol zu riechen anfangen. Von diesen neun Personen erkrankten drei nach einigen Stunden an Erbrechen und zum Teil an Durchfall.

Von Champignons mit unangenehmem, karbolartigem Geruch und leicht schädlicher Wirkung war in dieser Zeitschrift schon mehrmals die Rede, und ebenso in der Deutschen Zeitschrift für Pilzkunde. Zum guten Teil handelt es sich um den Gelbfleckigen Champignon, *Psalliota xanthoderma* Gen., wie A. Thellung (6) betont hat. Es scheinen aber auch andere Arten, wie der Schafchampignon, *Ps. arvensis*, unter Umständen einen ähnlichen Geruch aufweisen und leicht gesundheits-schädlich wirken zu können. Leider konnte im beschriebenen Falle die Art nicht festge-

stellt werden, aber er bestätigt doch die Erfahrung, dass nicht alle Champignonsorten ohne weiteres als wohlschmeckende und bekömmliche Speisepilze betrachtet werden dürfen.

10. Nach Mitteilung von Herrn Kontrolleur Simonet erkrankten im Herbst drei Personen nach Genuss von Eierschwämmen, die auf dem Lausanner Pilzmarkt gekauft waren. An einem Samstag gekauft, wurden sie am gleichen Tage in Wasser eingelegt, und erst am Montag zubereitet. Auf diese Weise der Fäulnis preisgegeben, kann also auch der gutmütige *Cantharellus cibarius* giftig werden!

Überblicken wir die geschilderten Fälle, so sehen wir, dass ein einziger Todesfall vorgekommen ist, und höchst wahrscheinlich nicht durch Knollenblätterpilze. Das Bild der Vergiftungen ist also himmelweit verschieden von demjenigen des Knollenblätterpilzjahres 1927 mit seinen 15 Todesopfern. Die Fälle sind bei weitem nicht so tragisch. Der Grund liegt natürlich hauptsächlich in dem verschiedenen Verhalten der Pilzflora. Das Jahr 1928 war trocken und im ganzen pilzarm; nur der Riesenrötling muss günstige Bedingungen vorgefunden haben.

Wenn das Jahr 1929 ein besseres Pilzjahr wird, so werden wir auch wieder mit einer Zunahme der schweren Fälle zu rechnen haben. Zur Verhütung derselben müssen wir unentwegt an der Verbreitung der Pilzkunde weiter arbeiten. Die Illustrationen in unserer Zeitschrift bieten uns dabei eine wertvolle Unterstützung.

Literatur.

1. Bull. de la Soc. Linnéenne de Lyon, 1929, n° 6, p. 42.
2. Deutsche Z. f. P. 1929, H. 5, S. 78.
3. S. Z. f. P. 1925, H. 8, S. 86.
4. Deutsche Z. f. P. 1928, H. 12, S. 188.
5. Revue médicale de la Suisse romande, Vol. 37, 1917, n° 5.
6. S. Z. f. P. 1926, H. 6, S. 61.