

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 9 (1931)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Die Pilzvergiftungen des Jahres 1930  
**Autor:** Thellung, F.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934954>

### **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>**

## Mitteilung des Verbandsvorstandes.

Wenn dieses Heft in den Besitz der Mitglieder gelangt, stehen wir vor der Eröffnung der «Hyspa» in Bern. Schon in Heft 6 erliessen wir einen Aufruf zur Mitarbeit, indem die zur Ausstellung gelangenden Pilzarten schon jetzt gesammelt und an Herrn E. Habersaat in Bern gesandt werden sollten. Leider wurde unserem Verlangen nicht in der erwarteten Weise entsprochen, wozu wohl die bisher ungünstige Pilzentwicklung wesentlich beigetragen haben mag. Nun treten wir aber in ein Stadium, das die Mitarbeit aller erfordert. Es sind nur geringe Ansprüche, die wir stellen müssen, aber gerade deshalb sollten sie erfüllt werden. Die Liste der gewünschten Pilzarten ist in Heft Nr. 6 ebenfalls publiziert worden. Sendungen von Pilzen sind also bis 20. Juli noch an die Adresse von Herrn Habersaat, Knüslihubelweg 15, und ab 20. Juli an das Restaurant Viktoriahall, Effingerstrasse in Bern zu richten. Wir hoffen nun bestimmt, jeder Pilzfreund werde es sich angelegen sein lassen, unser Unternehmen derart fördern zu helfen, dass es zu einem befriedigenden Abschluss gelangt. Man darf nicht vergessen, dass zwei Monate für uns eine lange Zeit sind und dass die Pilze infolge ihres raschen Verderbens fast täglich erneuert werden müssen. Es werden keine korbweisen Sendungen verlangt, aber die einzelnen Arten möglichst oft. Von der Mitarbeit aller hängt das Ansehen des Verbandes ab. Auf Wunsch werden die Portospesen für die Sendungen vergütet.

Am 13. September ist als der offizielle Tag des Verbandes an der Hyspa in Aussicht ge-

nommen. Die Sektionen und Mitglieder werden gebeten, schon jetzt davon Vormerk nehmen zu wollen und sich an dieser Tagung zu beteiligen. Der Vormittag wird der offiziellen Begrüssung und event. einigen kurzen Vorträgen gewidmet sein, und nach dem Mittagessen wird die gemeinsame Besichtigung der Ausstellung stattfinden. Der Verein Bern übernimmt in Verbindung mit dem Verbandsvorstand die Durchführung der Veranstaltung. Das ausführliche Programm erscheint in der Augustnummer unserer Zeitschrift.

Für die nun bald einsetzenden Pilzausstellungen empfehlen wir Ihnen, die zum Verkauf bestimmten Bücher bei uns zu beziehen. Es ist uns möglich, Ihren gesamten Bedarf decken zu können. Wir bitten Sie um baldige Bekanntgabe des Bedarfs, worauf wir Ihnen unsere Offerten unterbreiten werden. Bei den weniger bekannten Büchern erbitten wir auch die Angabe des Verlages.

Wir sind im Begriff, neue Pilzabzeichen nach der bisherigen Ausführung anfertigen zu lassen. Die nicht gerade rosige Finanzlage unserer Verbandskasse erlaubt uns aber nicht, einen grösseren Barbetrag in den Vorrat von Pilzabzeichen zu stecken. Die Vereine werden deshalb um Mitteilung gebeten, wie gross ihr Bedarf für die nächste Zeit sein wird, um uns einen Anhaltspunkt für die auszuführende Bestellung zu geben.

**Mitglieder, gedenkt der Hyspa und unserer Wünsche!**

Der Präsident: H. W. Zaugg.

---

## Die Pilzvergiftungen des Jahres 1930.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

In der Schweiz sind im vergangenen Jahre nur wenige Vergiftungen, durchwegs leichter Natur, vorgekommen. Es hängt dies, wie immer, mit der Pilzflora resp. mit den Witte-

rungsverhältnissen zusammen. Das Wetter war anfangs nass, aber kühl; im August, mit dem Beginn der eigentlichen Pilzsaison, setzte warme und sehr trockene Witterung ein, und

die zarteren Pilze, zu denen auch unsere wichtigsten Giftschwämme, vor allem die Knollenblätterpilze (*Amanita*-Arten) gehören, zeigten sich ziemlich spärlich. — Folgende Fälle sind zu meiner Kenntnis gelangt:

1. In Winterthur sammelten anfangs August zwei Personen Pilze. Diese wurden am gleichen Abend mit Butter gedämpft und von drei Personen gegessen, ausserdem das gewohnte Nachtessen. Alle drei Pilzesser, aber nur diese, erkrankten am folgenden Morgen mit Erbrechen, häufigen Durchfällen, heftigen Kolikschmerzen, Mattigkeit, Ohnmachtsanwandlungen. Eine Frau war drei Tage lang krank, und musste wegen äusserst heftiger Leibschmerzen vom behandelnden Arzte eine beruhigende Einspritzung bekommen. Dann erholten sich alle Erkrankten ziemlich rasch. — Alle Beteiligten, die ich nachträglich befragte, waren schlechte Pilzkenner, hatten aber schon hie und da Pilze für den eigenen Gebrauch gesammelt. Reste des Gerichts, nicht zubereitete Stücke oder Abfälle waren keine mehr vorhanden. Zum grössten Teil bestand das Gericht jedenfalls aus Eierschwämmen (*Cantharellus cibarius*), doch seien auch einzelne andere, z. B. schwarze Stücke darunter gewesen. — So war es nicht möglich, die schädliche Pilzart festzustellen. Mit Eierschwämmen zu verwechselnde giftige Arten kommen bei uns nicht vor. Ist doch der Falsche oder Orangerote Eierschwamm (*Clitocybe aurantiaca*) unschädlich, und ist der ähnliche aber giftige Ölbaumtrichterling (*Clitocybe olearia*) im Kanton Zürich meines Wissens noch nie gefunden worden. Aber die Vergiftungserscheinungen haben sich erst nach etwa zwölf Stunden gezeigt, und da muss man an zwei Möglichkeiten denken: Einmal an Erkrankung durch zersetzte Pilze. In unserem Falle wurde die Ausbeute allerdings am gleichen Abend verzehrt, aber es herrschte Regenwetter, und die Sammler boten keinerlei Gewähr für sorgfältige Auswahl. Oder schliesslich kann eine leichte Vergiftung durch

vielleicht ein einziges erwischtes Exemplar von Knollenblätterpilzen (*Amanita phalloïdes* etc.) vorliegen. Die immerhin heftigen und hartnäckigen Erscheinungen lassen daran denken.

2. Im August genossen in Winterthur zwei Personen abends ein Mischgericht von verschiedenen selbstgesammelten, frischen Pilzarten, darunter Stoppelpilze (*Hydnum repandum*), Rehpilze (*Hydnum imbricatum*) und Ziegenbärte (*Ramaria*-Arten). Das Gericht schmeckte bitter. Zugleich wurden Bohnen, Trauben etc. genossen. Nach einer Reihe von Stunden setzten bei beiden leichte Magen- und Darmstörungen ein, die mehrere Tage anhielten. — Keine Reste mehr vorhanden. Wirkung der Ziegenbärte, oder zersetzte Pilze? Eher Verdauungsstörungen infolge Genusses verschiedener schwer verdaulicher Speisen, nicht nur der Pilze.

3. Wie schon Herr *Stemmler* in Nr. 4, Seite 50 des laufenden Jahrganges dieser Zeitschrift mitgeteilt hat, wurden im Juli schöne frische Feldchampignons (*Psalliota campestris*) auf den Schaffhauser Pilzmarkt gebracht, kontrolliert und verkauft. Mehrere Personen, die davon assen, aber nicht alle, bekamen bald heftige Durchfälle, auch Erbrechen. Dass die Champignons an diesen Erkrankungen schuld waren, kann nicht sicher behauptet werden. Jedoch sind ähnliche Störungen schon öfters nach Genuss von Champignons beobachtet worden, und meist nur bei einzelnen besonders empfindlichen Personen. Gewöhnlich handelte es sich um eine besondere Art, den Gelbfleckigen Ch. (*Psalliota xanthoderma*). Dieser Pilz zeichnet sich aus durch rasche und wieder schwindende Gelbfärbung geriebener oder verletzter Stellen, durch gelbe Färbung des Fleisches des Stielgrunds, und durch einen scharfen, unangenehmen Geruch (« Karbolchampignon »!). Vgl. Vergiftungsbericht über das Jahr 1928, in Jahrgang 1929, Heft 8, Seite 103 und Heft 10, Seite 123 unserer Zeitschrift. Es wäre nun möglich, dass es sich bei den Schaffhauser

Fällen um diese Art gehandelt hat. Dem kontrollierenden Experten ist allerdings an den Pilzen weder eine besondere Färbung noch ein unangenehmer Geruch aufgefallen. Aber diese Merkmale können fehlen, und dann sieht der Pilz andern Champignonarten sehr ähnlich, und ist manchmal kaum zu unterscheiden vom Feldchampignon (*Psalliota campestris*), mit dem er den Standort teilt, und besonders vom Dünnfleischigen Ch. (*Psalliota silvicola*). Die unangenehmen Eigenschaften von *Psalliota xanthoderma* haben dazu geführt, dass die Art an einigen Orten, z. B. in Frankreich, von der Zulassung zum Markte ausgeschlossen wurde. Aber praktisch ist dies kaum durchführbar, da die Art, wie gesagt, oft sehr schwer erkennbar ist; der Kontrolleur kann auch nicht jedes Exemplar reiben und an die Nase halten. Und da der Pilz doch schliesslich ungefährlich ist, wird man ihn weiter zulassen müssen, wie dies z. B. auf dem Markte in Zürich der Fall ist. Immerhin sind Fälle, wie der in Schaffhausen vorgekommene, speziell für die Experten recht unangenehm, da sie zu Reklamationen seitens des Publikums führen können. Der Kontrolleur wie der Selbstsammler werden im eigenen Interesse gut tun, an diese Art zu denken, und eventuell durch Geruch oder Färbung auffallende Champignons auszumerzen.

4. Im Oktober sammelte in Altstetten (Zürich) ein Pilzliebhaber und -kenner ein Pfund frischer junger *Echter Tintlinge* (Falten- oder Knotentintlinge, *Coprinus atramentarius*). Die Bestimmung wurde nachträglich durch die Direktion des Botanischen Gartens in Zürich bestätigt. Gedämpft, gaben die Pilze ein schmackhaftes Gericht. Davon ass ein siebenjähriger Knabe drei Gabeln voll und blieb gesund; die Hauptmenge genoss der Sammler selbst. Dazu eine einfache Mehlspeise, etwas Gurkensalat, ein Glas Apfelmarmelade, und nachher eine Tasse schwarzen Kaffees mit einem kleinen Gläschen Obstschnaps.

Zwei Stunden später traten, nach der eigenen genauen Schilderung des Erkrankten und nach den Angaben des behandelnden Arztes, Herrn Dr. Hoerni in Altstetten, folgende Erscheinungen auf: Herzklopfen, Beschleunigung des Pulses bis zu 140 Schlägen in der Minute, Hitzegefühl im Kopf, dunkelrote Färbung der Haut des Kopfes (weniger auch des übrigen Körpers), wovon die weissen Ohrläppchen und Nasenspitze seltsam abstachen. Trockenheit des Mundes, kolossaler Durst, Schwierigkeit zu sprechen. Unsicherer, schwankender Gang, verminderte Sehschärfe, Erweiterung der Pupillen, etwas Angstgefühl, Atemnot. Kein Erbrechen, keine Übelkeit, keine Leibschmerzen, kein Durchfall. In den nächsten Stunden klangen die Erscheinungen langsam wieder vollkommen ab. Am nächsten Tage Wohlbefinden. Nach dem Mittagessen wieder schwarzer Kaffee mit  $\frac{1}{4}$  Gläschen Schnaps. Nach zehn Minuten wieder eine Hitzewelle und Pulsbeschleunigung; eine Viertelstunde später wieder völlig wohl.

Bei dieser merkwürdigen Erkrankung denkt man zunächst eher an irgendeine andere Ursache als an den als essbar geltenden Tintling. Es liess sich aber keine solche ausfindig machen. Und in der französischen Literatur sind mehrere Fälle beschrieben, wo nach Einverleibung dieser Pilzart — aber nur wenn zugleich irgendein alkoholisches Getränk, auch in mässigen Mengen, genossen wurde — genau die oben geschilderten Erscheinungen auftraten, die am ehesten mit einer Vergiftung durch Atropin oder auch durch Fliegen- oder Pantherpilze (*Amanita muscaria* oder *pantherina*) zu vergleichen sind. Auch das nochmalige Auftreten der geschwundenen Symptome nach späterem Alkoholenuss ist in gleicher Weise schon beschrieben worden. Über die früher veröffentlichten Mitteilungen habe ich in Jahrgang 1927, Heft 6, Seite 65 dieser Zeitschrift berichtet. Neuerdings ist von *Pouchet*<sup>1)</sup> wieder ein neuer, übereinstim-

<sup>1)</sup> Bull. soc. Linn. de Lyon, 1931, No. 1, S. 5.

mender Fall gemeldet worden. — Es ist also nicht daran zu zweifeln, dass *Coprinus atramentarius*, zugleich mit Alkohol genossen, in der geschilderten Weise eine giftige Wirkung speziell auf das Nervensystem ausüben kann.

Die beiden folgenden Fälle verdanke ich Herrn Konrad in Neuchâtel, der sie im August in seiner Nähe selbst untersuchen konnte.

5. Sechs Personen erkrankten 10—20 Minuten nach einem Pilzgericht an Erbrechen und Durchfall. Die Untersuchung ergab: *Tricholoma pardinum* (*tigrinum*), den *Tiger Ritterling*.

6. Mehrere Personen, zu zwei Familien gehörig, erkrankten 1½—2 Stunden nach Pilzgenuss in leichterem Masse an Erbrechen und Durchfall. Es handelte sich durchwegs um *Entoloma rhodopolium*, den *Niedergedrückten* oder *Rosablättrigen Rötling*. Diese häufige Art muss nach dieser Erfahrung sowie nach vereinzelt Mitteilungen in der französischen Literatur<sup>1)</sup> mit Bestimmtheit als unbedenklich resp. leicht schädlich bezeichnet werden. Sie ist aber bei weitem nicht so giftig wie *Entoloma lividum*, der *Riesenrötling*.

Weniger gut als die Schweiz sind im letzten Jahre die Nachbarländer davongekommen. Aus Deutschland und Italien wurden in den Tageszeitungen Vergiftungen durch Knollenblätterpilze (*Amanita phalloïdes* etc.) mit einer Reihe von Todesfällen gemeldet.

Aufsehen erregen die aus Deutschland mitgeteilten zahlreichen übeln Zufälle nach dem Genuss von *Gyromitra* (*Helvella*) *esculenta*, der *Frühjahrs-* oder «*Speise*»-*Lorchel*. Die Berichte finden sich in den medizinischen Zeitschriften, und sind von *Welsmann*<sup>2)</sup> zusammengefasst worden. Er zählt für das Jahr 1930 42 Erkrankungen mit fünf Todesfällen! Der Pilz spielt in Deutschland als Marktpilz eine grosse Rolle. Er wird dort meist «*Morchel*» genannt und von den eigentlichen *Morcheln* (*Morchella*-Arten) nicht unterschieden.

Oft resp. von vielen Personen gut ertragen, macht er aus nicht genau bekannten Gründen von Zeit zu Zeit schwere, ja tödliche Vergiftungen, manchmal Massenerkrankungen. Man hatte gesehen, dass die in ihm gefundene giftige *Helvellasäure* in heissem Wasser löslich ist, und dass gewöhnlich der Genuss der Art nach gründlichem Kochen und Wegschütten des Kochwassers keine Vergiftung macht. In den letzten Jahren sind aber doch vereinzelt Vergiftungs- und sogar Todesfälle auch nach (genauer?) Beobachtung dieser Vorsichtsmassregel beobachtet worden; der Pilz ist also praktisch nicht sicher entgiftbar, und es wird von seinem Genuss im frischen Zustand überhaupt abgeraten. Gut getrocknet dagegen scheint die *Frühjahrsorchel* nie Vergiftungen gemacht zu haben.

In der Schweiz spielt *Gyromitra esculenta* keine grosse Rolle. In der Nord- und Ostschweiz ist sie überhaupt sehr selten; in Zürich wird sie zum Marktverkauf nicht zugelassen. Häufiger findet man sie in der Westschweiz. In Genf ist sie in getrocknetem Zustande ein nicht unwichtiger Handelsartikel, und wird getrocknet, aber nicht frisch, auf dem Pilzmarkt zugelassen. In Freiburg und Lausanne ist sie ohne Einschränkung zugelassen und wird in kleineren Mengen verkauft. Üble Folgen sind bis jetzt nicht beobachtet worden. Es ist jedoch dieser Frage Aufmerksamkeit zu schenken; theoretisch wäre ein Verbot des Verkaufs in frischem Zustand zu fordern, wie es in Genf schon besteht.

Was die Art der Giftwirkung dieser *Lorchel* betrifft, so haben die Beobachtungen der letzten Jahre immer deutlicher folgendes gezeigt: Beim Menschen kommt es, im Gegensatz zu den Versuchstieren, gewöhnlich nicht zu einer Hämolyse, einer Zerstörung der roten Blutkörperchen, aber sehr oft zu einer hoch-

<sup>1)</sup> Bull. soc. myc. de France, 38, 1922, p. 176

<sup>2)</sup> Deutsche Zeitschr. f. Pilzk. 1931, H. 1, S. 5.

(*Cahen*), und 46, 1930, p. 86 (*Offner*).

gradigen Schädigung der Leber, mit Gelbsucht etc., so dass die Wirkung mit derjenigen des Knollenblätterpilzes verglichen werden kann. Ausserdem aber, besonders in den rasch und schwer verlaufenden Fällen, hie und da schwere Erscheinungen von seiten des Gehirns (Unruhe, allgemeine Krämpfe, Bewusstlosigkeit, Herzschwäche, Atemlähmung), die auch ohne Leberschädigung auftreten und wahrscheinlich durch ein zweites Gift erzeugt werden. Es kann hier nicht näher darauf eingetreten werden.

### Nachtrag.

In der «Revue médicale de la Suisse romande» (1930, p. 874) teilt *Nitchew* noch eine tödliche Vergiftung mit, die sich im vergangenen August in Genf ereignet hat. Ein dreijähriger Knabe, der schon öfters rohe Pilze genossen hatte, erwischte zu Hause einen solchen, den sein Vater für verdächtig gehalten und darum zur Seite gelegt hatte, und ass einen Teil des rohen Exemplars um 11 Uhr vormittags. Schon um Mittag trat Erbrechen auf. Sofort in die Kinderklinik gebracht, bekam er, neben wiederholtem Erbrechen, fünf Stunden nach dem Pilzgenuss Durchfälle, und verfiel in einen bedrohlichen Schwächezustand mit schlechtem Puls, weiten Pupillen, eingesunkenen Augen, blauen Lippen, bläulichen kalten Händen und Füssen. Nach unruhiger Nacht am nächsten Morgen zunehmender Kräfteverfall, Anfälle von Atemnot, und Tod gegen Mittag, trotz allen ärztlichen Bemühungen und trotz einer Einspritzung des «Sérum antiphallinique» vom Institut Pasteur, das allerdings erst  $1\frac{1}{2}$  Stunden vor dem Tode angewendet werden konnte. Die Autopsie ergab Blutüberfüllung der innern Organe, kleine Blutaustritte, beginnende fettige Entartung der Zellen von Leber, Nieren und Herzmuskel, sowie Schwellung der lymphatischen Apparate des Darmes und der Gekröselymphdrüsen.

Befragung des Vaters, Nachsuchen am Orte, wo der genossene Pilz gefunden worden war, und Untersuchung von Pilzsporen im Darminhalt des erkrankten Kindes liessen mit grösster Wahrscheinlichkeit annehmen, dass *Amanita phalloides*, der Grüne Knollenblätterpilz, verzehrt worden war. Der Krankheitsverlauf und der Sektionsbefund lassen sich mit dieser Annahme in Übereinstimmung bringen. Ganz auffallend und ungewohnt aber ist der Beginn der Erkrankung schon eine Stunde nach dem Genuss. Der Autor erklärt diese Kürze des Intervalls mit der Jugend des Opfers und mit dem rohen Zustand des Pilzes. Es gibt nun auch andere Pilze, die speziell roh rasch und stark giftig wirken können, so z. B. der essbare Scheidenstreifling, *Amanitopsis vaginata*. *Aymonin & Cordier* teilen (Bull. Soc. Myc. Frce 42, 1926, p. 245) einen Fall mit, wo zwei junge Leute nach Genuss von sechs und zwölf rohen Exemplaren dieser Art in 2—4 Stunden an Erbrechen, Durchfällen und hochgradiger Schwäche erkrankten; der eine war längere Zeit bewusstlos. Sie erholten sich wieder. Gekocht wurden die Pilze vom gleichen Standort von *Aymonin* in grösserer Menge anstandslos ertragen. — In ähnlicher Weise könnte nun in dem geschilderten Falle von Genf der rohe Knollenblätterpilz gewirkt haben. Aber dann wäre dies keine spezifische Wirkung der Gifte von *Amanita phalloides* (Toxin oder Hämolysin), sondern es müsste noch ein weiteres, durch Erhitzen zerstörbares Gift in dem Pilze angenommen werden. Davon ist aber nichts bekannt; in andern Fällen von Rohgenuss dieser Art ist die Erkrankung erst nach einer Reihe von Stunden ausgebrochen.

Wir haben also im Jahre 1930 in der Schweiz doch wieder einen Todesfall, wahrscheinlich durch den Knollenblätterpilz, zu verzeichnen.

---