

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 11

Rubrik: Statistik der sicheren Fälle von Pilzvergiftungen in der Schweiz

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>

Statistik der sicheren Fälle von Pilzvergiftungen in der Schweiz in den Jahren 1921—1930.

Ursache der Pilzvergiftungen.	1921		1922		1923		1924		1925		1926		1927		1928		1929		1930		Total		
	Fälle	†	Fälle	†	Fälle	†	Fälle	†	Fälle	†	Fälle	†	Fälle	†	Fälle	†	Fälle	†	Fälle	†	Fälle	†	%
1. Schuldige Pilzart nicht er- kannt.	29	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	6	—	—	—	56	—	—
2. Unrichtige Zubereitung, schlechte Verdauung, zu grosse genosse Mengen . . .	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—	2	—	—	—	10	—	—
3. Verdorbene oder zersetzte Pilze	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4. Giftpilze der Gruppe I. . .	12	—	—	—	3	—	—	—	1	—	2	—	2	—	3	—	—	—	—	—	13	—	—
5. Giftpilze der Gruppe II A und B	12	—	—	—	—	11	—	—	12	—	—	—	5	—	45	—	—	—	—	—	96	—	—
6. Giftpilze der Gruppe III A	10	5	—	—	6	2	3	1	13	3	—	1	—	38	15	—	—	5	1	1	35	2	6,7
7. Giftpilze der Gruppe III B	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	71	27	38
Total	69	5	7	—	23	2	16	1	26	3	3	1	49	15	56	1	12	1	21	1	282	30	10,7

Von sämtlichen 30 Todesfällen in den letzten 10 Jahren entfallen 27 auf den Genuss von Knollenblätterpilzen, 2 auf Muskarin-
vergiftung und 1 auf Helvella.

Einschlägige Beiträge in der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde.

Dr. F. Thellung: Pilzvergiftungen in der Schweiz	im Jahre	1926 . . .	Jahrgang 1927, Heft 6
im Jahre 1921 . . .	»	1927 . . .	» 1928, » 7
» 1921 . . .	»	1928 . . .	» 1929, » 8
» 1922 . . .	»	Nachtrag	
» 1923 . . .	»	zum Jahre 1928 . . .	» 1929, » 10
» 1924 . . .	»	im Jahre 1929 . . .	» 1930, » 6
» 1925 . . .	»	» 1930 . . .	» 1931, » 7
Dr. F. Thellung: Die Giftigkeit der einzelnen Arten der Knollenblätterpilze. Jahrgang 1926, Heft 4.			
Dr. J. Weber: Massnahmen bei Pilzvergiftungen. Jahrgang 1923, Heft 10.			
J. Schifferle: Pilzvergiftungen. Jahrgang 1924, Heft 7.			
H. W. Zaugg: Einiges über Pilzgifte und Vergif- tungen. Jahrgang 1923, Heft 10.			

K r a n k h e i t s b i l d : Die Zeitdauer vom Genusse der Pilze bis zum Auftreten der ersten Krankheitssymptome beträgt 8—12—24 Stunden. Sie treten erst auf, wenn die Giftstoffe schon ins Blut übergegangen sind und ihre zerstörende Wirkung bereits begonnen haben. Dann heftiges, anhaltendes Erbrechen und Durchfall, oft mit Blutbeimischungen, oft sehr starke Magen- und Kolikschmerzen, Schwächezustände, kolossaler Durst, Wadenkrämpfe.

In schweren Fällen rasche Lähmung der Herztätigkeit, der Blutzirkulation und Tod, oder vom dritten Tage an oft Schwellungen der Leber, manchmal mit Gelbsucht, mangelhafte Funktion der Nieren. Öfters Tod, hauptsächlich durch Funktionsstörung der Leber. Häufig sind Spättodesfälle. Das Bewusstsein bleibt meist erhalten. Selten, namentlich bei Kindern, tritt Bewusstlosigkeit ein mit Fiebern und allgemeinen Krämpfen. Erholung immer sehr langsam. Sektionsbefunde ergeben bei Amanitavergiftungen hochgradige Verfettung und Entartung, ja sogar Zerstörung der Zellen von Leber, Nieren, Herzmuskel, Blutgefäßwandungen, Gehirn etc., kleine Blutaustritte in vielen Organen, geringe entzündliche Veränderungen in Magen und Darm.

Die erste Hilfe beschränkt sich bei Amanitavergiftungen auf Verabreichen belebender Getränke. Magen- und Darmentleerung nur im Anfang unterstützen. Die sehr grosse Lebensgefahr erfordert sofortige ärztliche Hilfe. Der Arzt wird, wenn immer möglich, Spitalbehandlung anordnen. Einspritzungen von Belebungsmitteln, Salzwasser, Traubenzucker-

lösung, Serum antiphalinique des Institutes Pasteur haben sich häufig bewährt. Einnehmen von Kohle und Tannalbin wirken, wenn rechtzeitig eingenommen, mildernd.

B. L o r c h e l a r t e n .

Die beiden Lorcheln *Gyromitra esculenta* (Pers.), Speiselorchel, und *Gyromitra gigas* (Krombh.), Riesen-Stockmorchel, haben in letzter Zeit in Deutschland und Österreich, weniger in der Schweiz, zu gefährlichen Pilzvergiftungen, sogar mit tödlichem Ausgange, geführt. Sie enthalten neben Helvellasäure, die in heissem Wasser löslich ist, aber nicht etwa zerstört wird, die sich aber beim Trocknen der Pilze verflüchtigt, wahrscheinlich noch ein unbekanntes, auf das Nervensystem wirkendes Pilzgift.

Die beiden Gifte erzeugen 4—8—10 Stunden nach dem Genuss der Pilze häufig heftiges Erbrechen und Durchfall, oft mit Blutbeimischungen. In leichteren Fällen erfolgt Erholung, oft mit etwas Gelbsucht. Schwere Vergiftungen erzeugen Leberschwellung, starke Gelbsucht, Bewusstseinsstörungen, Herzschwäche, oft mit tödlichem Ausgang. Sektionsbefunde zeigten Veränderung, Verfettung und Blutungen verschiedener Organe ähnlich den Amanita-Vergiftungen.

Erste Hilfe und ärztliche Behandlung berücksichtigen die gleichen Grundsätze wie bei Amanita-Vergiftungen. Lorcheln sollten niemals roh als Salat, sondern nur in abgebrühtem Zustande verwendet werden. Auch Herbstlorcheln sind verdächtig.

Note sur deux « *Collybia* » du groupe « *clusilis* ».

Une espèce nouvelle: « *C. pseudo-clusilis* ».

Par MM. M. Jossierand et P. Konrad.

Le nom de *Collybia clusilis* appartient à la très longue série de ceux qui désignent plusieurs espèces. Deux d'entre elles nous sont bien

connues et nous nous proposons d'en donner ci-dessous la description détaillée.

Ces deux champignons sont voisins, mais il