

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 9

Artikel: Die Pilzvergiftungen des Jahres 1932
Autor: Thellung, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934607>

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: 01.04.2025

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 46.191; Postcheck III 321.
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—.

Die Pilzvergiftungen des Jahres 1932.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

(Referat an der 8. Versammlung der Vapko in Aarau, am 6. November 1932.)

Bei der schon im vergangenen Jahre bestehenden wirtschaftlichen Not konnte man erwarten, dass von unserer Bevölkerung in vermehrtem Masse Pilze zu Speisezwecken gesammelt, und dass infolgedessen auch die Vergiftungsfälle eine Zunahme erfahren werden. Wenn sich nun diese Befürchtungen glücklicherweise nur teilweise bewahrheitet haben, so war dies in der Hauptsache durch das Verhalten der Pilzflora bedingt. Diese war bis Ende September recht spärlich, und wies erst dann noch eine kurze Hochflut auf. Es kam dann auch im Oktober noch zu einzelnen Vergiftungen, für unser Land ungewöhnlich spät. — Oder dürfen wir uns das Verdienst zuschreiben, Vergiftungen verhütet zu haben? Im Namen unserer wissenschaftlichen Kommission hat Herr Zaugg der Presse einen aufklärenden und warnenden Artikel («Krisenzeit, Pilzsammeln und Pilzgenuss») übergeben, der in einer Reihe von Blättern erschienen ist.

Wenn nun zunächst die in der Schweiz vorgekommenen Erkrankungen betrifft, so wird 3mal *Cantharellus cibarius*, der Eierschwamm, als Ursache einer Vergiftung beschuldigt.

Zunächst ein Fall vermeintlicher Pilzvergiftung. Ende Juli starb nach Pressemeldungen in Orbe eine 82jährige Frau infolge Genusses von Eierschwämmen. Dies tönte nicht sehr wahrscheinlich, und ich verdanke denn auch der lebenswürdigen Mitteilung von Herrn Prof. Arragon, Kantonschemiker, die Auskunft, dass die Frau nicht den Folgen von Pilzgenuss erlegen ist, sondern einem schon lange bestehenden Herzleiden.

Fall 1 wurde von Herrn Schleicher an der Versammlung der Vapko mitgeteilt: In Genf verzehrte eine Frau hastig eine Portion Eierschwämme, und erbrach sie gleich darauf wieder in grossen, ungekauten und unverdauten Stücken. Also keine Vergiftung, sondern eine Indigestion, eine Magenreizung. Auch über

Fall 2 wurde an der Vapko-Tagung von Herrn Vannaz berichtet: Ein Gericht von in Freiburg auf dem Markte gekauften Eierschwämmen verursachte starken Durchfall: Die Pilze waren vor der Zubereitung noch drei Tage liegen gelassen worden, wovon 24 Stunden im Wasser! Also verdorbene Pilze.

Fall 3, der schlimmste: Anfangs August erkrankte nach Presseartikeln in Biberist eine Familie an Pilzvergiftung, und ein 13jähriges Mädchen starb daran. Herr Schreier untersuchte den Fall mit seiner bewährten Gründlichkeit, und ich verdanke ihm folgende Auskunft: Ein dort wohnender Mann war Herrn Schreier dafür bekannt, dass er öfters Pilze sammelte, aber leichtsinnig aufs Geratewohl, ohne jegliche Kenntnisse. Diesmal suchte er wieder Pilze zusammen, rüstete sie zum Kochen zu und brachte sie in diesem Zustande der Familie, bei der er wohnte. Von dem Gerichte assen abends der Sammler und der Familienvater wenig, die Frau mehr, zwei Kinder am meisten. Am nächsten Morgen, also 12 Stunden nachher, erkrankte zuerst der 9jährige Knabe an Bauchschmerzen, heftigem Erbrechen und starken Durchfällen. Das 13-jährige Mädchen wurde deshalb zum Arzt geschickt; unterwegs fühlte es sich nicht wohl, und erkrankte nach der Heimkehr auf gleiche Weise. Gegen Abend traten auch bei der Mutter dieselben Erscheinungen auf; sie fühlte sich schwer krank, hielt sich aber zur Pflege der Kinder aufrecht. Der Vater und der Pilzsammler kamen mit etwas Leibschmerzen davon. Der Knabe verfiel in einen bedrohlichen Schwächezustand; unter den Bemühungen des Arztes und der aufopfernden Pflege der Mutter erholte er sich aber ziemlich rasch wieder. Beim Mädchen dagegen verschlimmerte sich das Befinden fortwährend, es wurde ins Spital transportiert; nach heftigsten Bauchschmerzen, allgemeinen Krämpfen, Herzschwäche und Beklemmungen starb es an Atemlähmung am 5. Tage nach der Pilzmahlzeit. Der ganze Verlauf, und ebenso der Sektionsbefund waren typisch für Vergiftung durch die *Amanita phalloides*-Gruppe, die Knollenblätterpilze. Herr Schreier konnte trotz vieler Mühe die schuldige Art nicht feststellen, da eine Verständigung mit dem Sammler nicht möglich war, und die Frau die Pilze nur im zerkleinerten Zustande ge-

sehen hatte. Dennoch kann mit Sicherheit angenommen werden, dass Knollenblätterpilze dem unberufenen Sammler in seine Ausbeute geraten waren und den einzigen Todesfall des Jahres verursacht haben.

Fall 4. In Winterthur sammelte im August ein gewohnheitsmässiger Pilzesser Pilze verschiedener Arten. Ein Teil der Ausbeute wurde am gleichen Abend zubereitet, von mehreren Personen gegessen und gut ertragen. Der andere Teil wurde, im Sammelnetz, 24 Stunden im Eisschrank einer Wirtschaft aufbewahrt, dann ebenfalls zubereitet und von 5 Personen als wohlschmeckendes Gericht verzehrt. Nach 3—4 Stunden erkrankten alle Teilnehmer am Mahle an Magendruck, Übelkeit, Erbrechen und Durchfällen, zum Teil auch an Frieren und Schwindel. Die Entleerungen dauerten bis zum übernächsten Tage an, die meisten waren einen Tag arbeitsunfähig. Material zur Untersuchung war keines übriggeblieben. Man wird in erster Linie annehmen, dass der Pilzliebhaber einzelne giftige oder auch verdorbene Stücke gesammelt hat, die zufällig in das zweite Gericht gerieten. Dass dieser zweite Teil erst während des 24stündigen Liegens im Eisschrank in Zersetzung geraten sei, wird man nicht so leicht glauben; dass man aber auch an diese Möglichkeit denken muss, geht hervor aus dem folgenden

Fall 5. Dieser wurde mir von meinem Gewährsmann folgendermassen geschildert: Eine grosse Portion frisch gesammelter Feldchampignons, *Psalliota campestris* — ausschliesslich diese Art — wurde zu einem Gericht zubereitet. Dessen Menge war für eine Mahlzeit zu gross. Es wurde deshalb gleich nach der Zubereitung in zwei Hälften geteilt. Die eine wurde sofort von mehreren Personen gegessen, und machte keinerlei Störungen. Der andere Teil wurde noch heiss in einen Eisschrank gestellt. Nach 24 Stunden wurde die Platte wieder herausgenommen. Sie war eiskalt. Der Inhalt wurde gut aufgewärmt und

von den gleichen Personen verzehrt; es schmeckte so gut wie das erste Gericht, aber nach ein paar Stunden erkrankten alle unter den gleichen Erscheinungen wie im vorigen Falle, nur nicht so schwer.

Wie kann man diese Erkrankung erklären? Früher galt es überhaupt für gefährlich, aufgewärmte Pilze zu geniessen, aber dieses Vorurteil ist durch die Erfahrung längst widerlegt worden. — Wenn unter den gesammelten Pilzen giftige oder verdorbene gewesen wären, so wären sie auf beide Hälften des Gerichts verteilt worden, und die erste Mahlzeit hätte auch schädlich wirken müssen. Irgendeine andere schwerverdauliche Speise bei der zweiten Mahlzeit kam auch nicht in Betracht. — Wir müssen deshalb beinahe annehmen, das zweite Gericht sei während des eintägigen Aufenthalts im Eisschrank schlecht geworden. Und dies ist tatsächlich möglich. Küchenpraktiker kennen die Tatsache, dass heiss in den Eisschrank gestellte Speisen anlaufen und rasch verderben. Durch die rasche Abkühlung beschlagen sie sich mit Wasserdampf, und in diesem auf der Oberfläche liegenden Kondenswasser können auch bei niedriger Temperatur Bakterien und andere niedrige Pilze vegetieren und Zersetzungen hervorrufen. Nach Ziegelmayer¹⁾ sind so öfters Erkrankungen durch im Eisschrank aufbewahrte Speisen beobachtet worden.

Fall 6. Im Oktober machte im Tösstal eine gute Pilzkennerin mit ihren Söhnen von 6 und 9 Jahren nachmittags einen Spaziergang, und fand am Waldrande, in einer Wiese, drei schöne grosse Exemplare des Scheidenstreiflings, *Amanitopsis vaginata*. Ein Stück wurde mit nach Hause genommen, die beiden andern von den 3 Personen sofort roh verzehrt. Die Familie isst oft Pilze, und findet den Geschmack mancher Arten im rohen Zustand besser, würziger, als beim Pilzgemüse. So z. B. beim Champignon (*Psalliota*), und speziell beim Scheidenstreifling, der ja in der

Tat gedünstet etwas fade schmeckt, roh aber ein mandel- oder haselnussartiges Aroma hat. Sie hatten *Amanitopsis* schon öfters roh genossen, und zwar auch mehrere Stücke pro Person, ohne je unangenehme Folgen zu verspüren. Diesmal aber ging es anders. Noch unterwegs, 1½ Stunden nach dem Pilzgenuss, klagte der jüngere Knabe über Übelkeit und musste erbrechen. Zu Hause wiederholte sich das Erbrechen immer häufiger, es kam zur Entleerung mit Blut untermischter Flüssigkeit, zu qualvollem Würgen und sehr heftigen Magenschmerzen. Der Knabe lag ermattet und halb bewusstlos da. Nach belebenden Einspritzungen erholte er sich allmählich; in der Nacht trat noch etwas Durchfall auf; am Morgen fühlte sich der Junge wieder ziemlich wohl.

Bald nach ihm erkrankten auch die beiden anderen Personen. Der ältere Knabe kam mit leichter Erkrankung davon. Die Mutter dagegen wurde recht stark mitgenommen; auch sie hatte heftigste Magenschmerzen, wurde hinfällig und schläfrig, empfand allgemeines Frieren, hatte eiskalte Glieder, und schwachen, unregelmässigen Herzschlag. Auch hier langsame Erholung nach Magenspülung und Einspritzungen; es kam noch zu mässigem Durchfall; die grosse Schwäche dauerte noch etliche Tage an.

Wie ist dieser ernste Fall zu erklären? *Amanitopsis vaginata* ist allgemein als unschädlich bekannt, und man muss sich zuerst fragen, ob nicht eine Verwechslung mit einer giftigen Wulstlingsart (*Amanita*) vorgekommen ist. Aber *Amanita pantherina* (Pantherpilz) und die *Amanita phalloides*-Gruppe (Knollenblätterpilze), die da in Betracht kommen, machen ganz andere Krankheitsbilder. Ferner ist die Sammlerin eine zuverlässige Kennerin, und übrigen überbrachte mir der behandelnde Herr Dr. Rebsamen das nicht genossene dritte Exemplar; es war eine sichere *Amanitopsis* vag., *supspec. lividopallescens*. — Aber waren die genossenen Pilze überhaupt an der Erkrankung schuld? Vater

und Dienstmädchen blieben nach dem gleichen Mittagessen völlig gesund. Alle hatten dabei reichlich Obst gegessen, aber nicht mehr als gewöhnlich.

Nun liegt in der Literatur ein Fall vor, der mit dem geschilderten eine weitgehende Übereinstimmung aufweist. *A y m o n i n* und *C o r d i e r*²⁾ berichten, dass zwei junge Leute nach dem Genusse von 6 resp. 12 rohen Exemplaren der gleichen Pilzart und ein paar nicht ganz reifen Äpfeln nach 2 resp. 4 Stunden an Erbrechen, Durchfällen und hochgradiger Schwäche erkrankten; der eine war mehrere Stunden bewusstlos. Rasche Erholung. Gekocht wurden die Pilze vom gleichen Standort in grösserer Menge von *A y m o n i n* anstandslos ertragen. — Da in unserem Falle die Art früher schon roh in grösserer Menge nicht geschadet hatte, muss man sich fragen, ob es sich um das Zusammenwirken des rohen Pilzes und des rohen sauern Obstes handelt. Ähnliches ist nun auch bei vereinzelt andern Pilzarten beobachtet worden*). So hat *H e n n i g*³⁾ darauf aufmerksam gemacht, dass *Paxillus involutus* (Kahler Krempling), der gewöhnlich unschädlich, nur etwas schwer verdaulich ist, in Deutschland mehrmals schädlich gewirkt hat, wenn er roh oder ungenügend abgebrüht als Salat genossen wurde. Und die bekannte *Peziza coronaria* (Kronenbecherling), über deren Wert in dieser Zeitschrift schon so viel diskutiert worden ist, hat beinahe immer nur dann giftige Wirkungen gezeigt, wenn sie roh (aber in einigen Fällen auch abgekocht) in Salatform verspiesen wurde.

Wir dürfen also vielleicht annehmen, dass bei einzelnen Pilzarten, die bei guter Zubereitung unschädlich sind, im rohen Zustande

*) Die meisten Pilzarten sind ja allerdings als Salat gut bekömmlich, und werden zum Teil gewöhnlich roh als Salat genossen, so *Gyrocephalus rufus* (Gallerttrichterling oder Essigpilz), *Tremelodon gelatinosus* (Gallertstacheling oder Eispilz), auch *Lactarius deliciosus* (Reizker) u. a.

durch Säuren (Essigsäure, Obstsäuren) giftige Stoffe frei und wirksam werden können.

Bei dieser Gelegenheit sei daran erinnert, dass verschiedene andere Pilze, roh oder ungenügend erhitzt, auch ohne die Mitwirkung von Säuren giftig wirken können, während sie nach gründlichem Durchbraten oder längerem Kochen meist unschädlich sind. Dies gilt z. B. von *Boletus satanas* (Satanspilz), *Boletus luridus* und *miniatoporus* (Hexenröhrlinge); vgl. *H e n n i g*⁴⁾. Ferner von verschiedenen scharfen Arten der Gattungen *Lactarius* (Milchlinge) und *Russula* (Täublinge). Ebenso, nach den Untersuchungen von *P o u c h e t*⁵⁾, von *Amanita gemmata* (Narzissengelber Wulstling); ferner von *Chaeromyces maeandriiformis* (Weisse Trüffel) und wohl noch von andern Arten.

Es ist also nicht unbegründet, wenn man in unserer Zeit der Begeisterung für Rohkost vor allzu vertrauensvollen rohköstlerischen Experimenten mit allen möglichen Pilzarten, besonders in Form von Salat, warnt! Und bei der Untersuchung unklarer Fälle von Erkrankung nach Pilzgenuss muss man vielleicht mehr als bisher daran denken, dass eventuell nicht die Pilzart oder der Zustand der gesammelten oder gekauften Pilze an einer schädlichen Wirkung schuld war, sondern falsche Zubereitung.

Fall 7. In Biel genoss eine 8köpfige Familie ein Pilzmischgericht, das von einem Familienmitglied gesammelt worden war. Alle erkrankten nach $\frac{1}{2}$ —2 Stunden an Erbrechen und Durchfall, und fünf von ihnen wurden ins Spital übergeführt. Ziemlich rasche Erholung. Die Feststellung der schuldigen Art war nicht möglich.

Fall 8. Im Val de Travers sammelte ein Mann, wie schon öfter, Pilze. Diesmal war es eine neue, ihm noch unbekannt Art. Vier Personen genossen das nur aus dieser Art bestehende Gericht; innerhalb einer Stunde bekamen alle heftigen Brechdurchfall, so dass drei von ihnen sich in Spitalbehandlung begeben

mussten; dort erholten sie sich in einigen Tagen völlig, nachdem anfangs eine ältere Frau einen nicht unbedenklichen Schwächzustand dargeboten hatte. Die Schilderung der Pilze durch die Frau, die sie zubereitet hatte, war: Grosse Art, dicker weisser Stiel ohne Ring, weisse La-

mellen, hellgrauer Hut mit schwärzlichen Punkten. Wir gehen wohl nicht fehl, wenn wir daraus auf das uns durch seine Wirkung wohl bekannte *Tricholoma pardinum* (Tigerritterling) schliessen!

(Schluss folgt.)

Spezifische Merkmale bei Champignons.

Von Julius Schäffer, Potsdam, Ruinenbergstrasse.

Bei den Champignons ist es mit spezifischen Merkmalen, durch die eine Art sich unterscheiden soll, recht windig bestellt. Die Differenzen, die Art von Art trennen, sind vielfach kaum grösser als die Unterschiede, die innerhalb einer und derselben Art auftreten. Mit Recht mahnt darum Konrad in seinem lichtvollen Aufsatz über die Grands Agarics, bei der Bestimmung niemals ein einziges Merkmal entscheiden zu lassen, sondern stets aufs Ganze zu sehen. Er setzt sich damit in einen sehr berechtigten Gegensatz zu Rickens Mahnung, sich streng an die Sporenmasse zu halten. Wollte man letzteres tun, dann könnte man noch ein Dutzend neue Arten aufstellen, ohne die Sache zu klären. Zwar glaube ich nicht, dass man soweit gehen darf, die Sporenmasse zu vernachlässigen (wie es Konrad tut, wenn er die grosssporige villatica *Bresadolias* mit der mittelsporigen *augustaperrara* oder seine eigene grosssporige villatica mit *Langes hortensis* ohne weiteres identifiziert). Aber die Sporengrösse variiert doch bei manchen Arten beträchtlich, besonders bei *campestris*, und fast bei jeder Art, ja bei jedem Individuum und auf jeder Lamelle findet man 5—10 % Sporen, die über das normale Mass bis zum doppelten hinausgehen; ja manchmal kann man gar nicht mehr sagen, was « normal » ist. Nach den Feststellungen, die ich bei *Galera*- und *Naucoria*-Arten (*Naucoria escharoides*) gemacht habe, dürften die übergrossen Sporen zweisporigen Basidien entstammen, und es ist ja bekannt, dass die Champignons zur Zweisporigkeit neigen.

Ricken ist durch sein blindes Vertrauen auf die Konstanz der Sporenmasse wahrscheinlich dazu verführt worden, die gilbende *Konradsche silvicola* in drei Arten aufzuspalten, und wieviele Bestimmer mögen durch diesen Fauxpas seitdem in die Irre geführt worden oder an der Bestimmbarkeit der Champignons verzweifelt sein. Die Vereinfachung, die Konrad mit seinen sieben Hauptarten bringt, ist sehr verdienstvoll (auch wenn man nicht mit allen seinen Thesen einverstanden ist).

Aber freilich, über alle Schwierigkeiten sind wir damit noch nicht hinaus. Die kommen nämlich erst, wenn man nun die Fülle der Formen, die die Natur hervorbringt, bei diesen Hauptarten unterbringen soll. Da zeigt es sich bald, dass die Merkmalkombination, die Konrad für seine Arten voraussetzt, keineswegs konstant ist. Es erhebt sich dann immer wieder die Frage, welches der Merkmale man entscheidend sein lassen will, und wenn ich Konrad recht verstehe, würde er den Anlauf-farben des Fleisches eine gewisse Prävalenz zuerkennen. Ich fürchte aber, es steht mit diesem Merkmal nicht viel besser als mit den Sporenmassen. Ich will gar nicht davon reden, dass oft fuchsiges Verfärbungen vorkommen, die zwischen Rötung und Gilbung ziemlich genau die Mitte halten. Mein Perlhuhnchampignon (*Psalliota meleagris* mihi = *xanthoderma* var. *obscurata* Maire) kann stark gilben, aber auch ausgesprochen röten, oft tut er beides, letzteres nach ersterem, oft keins von beiden. Ich hatte letzten Herbst eine Doktorandin in systematischer Hinsicht zu beraten,