

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 18 (1940)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Die Pilzvergiftungen des Jahres 1938  
**Autor:** Thellung, F.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934400>

### **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:** 15.03.2025

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

5a. Das Reglement der W. K., vorgelesen von deren Präsident, wird einstimmig genehmigt und zugleich der Antrag Arndt, es möchten zu den Anlässen derselben Gäste eingeladen werden, zustimmend entgegengenommen.

In Vertretung des leider erkrankten Präsidenten der veranstaltenden Sektion, Herrn Küng, begrüsst Herr Wartmann zu Beginn des nun eingeschalteten Mittagessens die zahlreiche Tischgesellschaft, und in Vertretung des Gemeinderates sowie der Gesundheitskommission Horgen heisst Herr Hottinger die Delegierten und Gäste herzlich willkommen. Der sympatische Sprecher zollt den Bestrebungen des Verbandes volle Anerkennung und erblickt in denselben ganz besonders in der heutigen Zeit eine Aufgabe von allgemeiner volkswirtschaftlicher Bedeutung. Die jedem Gedeck beiliegende Freitagsnummer des Horgener «Anzeiger» zeigt in ihrem Begrüßungsartikel allen Delegierten, dass auch hier die Presse unseren Bestrebungen wohlwollend zur Seite steht.

5b. Um 15 Uhr werden die Verhandlungen wieder aufgenommen und das durch Herrn Zaugg vorgelegte Redaktionsreglement zu weiterer Abklärung an die G. L. gewiesen.

6. Betr. Antrag der Sektion Dietikon siehe oben.

7. Der Jahresbeitrag pro Sektionsmitglied an den Verband beträgt wie bisher Fr. 4.—.

8. Obgleich vorgängig der D. V. am Samstag in Zürich mit prominenten Vertretern der dortigen für die Übernahme des neuen Vorortes in Frage kommenden Sektion eine längere Sitzung stattfand, entpuppt sich dieses Problem erneut als undurchsichtig, wenn nicht unabgeklärt. Die Vertreter Zürichs kommen in ausführlichen Darlegungen auf die momentanen Schwierigkeiten, welche der Übernahme der G. L. im Wege stehen, zu sprechen. Nach längerer Diskussion erfolgt jedoch unter Beifall die Wahl des neuen Verbandspräsidenten in der Person von Herrn Otto Schmid, Verbandsehrenmitglied, Zürich und somit die Ernennung dieser Sektion zum Vororte. Damit geht wiederum die Leitung der Verbandsgeschäfte in berufene Hände über. In französischer Sprache überbringt Vizepräsident Geiser dem Neuerkorenen die Glückwünsche der bisherigen G. L. sowie der

Delegierten und es ist zu hoffen, dass sich die beiden dem neuen Verbandspräsidenten überreichten niedlichen Morcheln als gutes Omen bewähren mögen!

Für den zurücktretenden, verdienten Redaktor der Zeitschrift H. W. Zaugg wird auf Vorschlag von Dir. Geiser Edmund Burki, Solothurn, bisheriger Verbandssekretär einstimmig gewählt. Der Vorsitzende verdankt dem Zurücktretenden die dem Verbandsverbande als Redaktor während acht Jahren geleisteten wertvollen und treuen Dienste. Die Neubesetzung des durch die Wahl Otto Schmid's zum Verbandspräsidenten vakant gewordenen Postens eines Sekretärs der W. K. wünscht deren Präsident durch die W. K. selber vornehmen zu können, welcher Vorschlag angenommen wird.

9. Als Ort der nächsten Delegiertenversammlung wird Schöffland gewählt, und als Sektion — welche laut Statuten das neue Mitglied in die G. P. K. zu stellen hat — Wettingen erkoren.

10. Unter Verschiedenem teilt Neurohr-Zürich mit, dass er kurz vor dem Ableben unseres Ehrenmitgliedes Schönenberger aus dessen Munde an die Adresse seiner Pilzfreunde Grüsse empfing, derer er sich nun in gutem Gedenken an den Verblichenen entledigt. Staub-Thun ersucht um regen Zuspruch bezüglich des «Schweizer Pilzkochbuches».

Nachdem der Vorsitzende der Gastsektion Horgen für die zeitgemässe flotte Organisation, sowie allen Delegierten und Gästen ihr Erscheinen aufs beste verdankt hat, ergreift Peter-Chur das Wort um der abtretenden G. L. die während sechs Jahren geleistete erfolgreiche Verbandsarbeit bestens zu verdanken.

Schluss der Verhandlungen um 16.30 Uhr.

Biberist/Solothurn, den 10. Februar 1940

Der Präsident:      Der Sekretär:  
*Mollet.*              *E. Burki.*

Obgleich zwischen Protokoll und der etwas ausführlichen Berichterstattung in der vorigen Nummer Wiederholungen vorkommen, durfte von der Veröffentlichung der ersteren nicht Umgang genommen werden. *Die G. L.*

## Die Pilzvergiftungen des Jahres 1938.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

Das Jahr 1938 war im ganzen ein mittelmässiges Pilzjahr. Es war daher auch mit einer mässigen Zahl von Pilzvergiftungen zu rechnen. Dies stimmte auch, was die Anzahl der Vergiftungen im ganzen betrifft, im Inland wie

im Ausland. Gerade die giftigsten Pilze jedoch, die lebensgefährlichen Knollenblätterpilze, die Gruppe der *Amanita phalloides*, kamen in grössern Mengen vor und verschuldeten in der Schweiz die hohe Zahl von 20 Erkrankungen

mit 10 Todesfällen, genau wie im Vorjahre. Wie immer, erfreute ich mich bei der Untersuchung der Fälle der wertvollen Mithilfe von Mitgliedern unseres Verbandes wie auch der Vapko, namentlich ihres Herrn Präsidenten, und ebenso der behandelnden ärztlichen Kollegen, besonders der Krankenhausärzte.

Gehen wir nun zu den einzelnen Fällen über, so passierte das **erste** Vorkommnis, das in der Schweiz bekannt wurde, in Wetzikon (Zürich). Dort sammelten Ende Juli drei, verschiedenen Familien angehörende Personen miteinander Pilze. Als Kenner wirkte ein älterer Mann mit einiger Pilzkenntnis. Die Ausbeute wurde am gleichen Tage mittags von den drei Familien genossen. Die eine bestand aus sechs Personen von 50 bis 13 Jahren. Zwei Stunden nach der Mahlzeit trat bei allen heftiges, stundenlang sich wiederholendes Erbrechen auf. Wenig Schmerzen, wenig Durchfall. Nach energischer ärztlicher Behandlung bis zum Abend ziemlich gute Erholung. In der zweiten Familie, bestehend aus Eltern und einem kleinen Kinde, kam es zu einer ganz ähnlichen, nur etwas schwächeren Erkrankung. Unter der Hand erfuhr man dann noch, dass auch in der dritten Familie, derjenigen des verantwortlichen Pilzkenner, Verdauungsstörungen auftraten.

Der Fall wurde untersucht von Herrn Dr. Messikomer, Botaniker in Seegräben. Er konnte keine Abfälle von der Zurüstung der Pilze zu Gesichte bekommen, aber einen grössern übriggebliebenen Rest eines der fertig zubereiteten Gerichte. Herr Dr. Messikomer hat sich der schwierigen Aufgabe unterzogen, die darin enthaltenen Pilze zu bestimmen. Er konnte mindestens 14 verschiedene Arten feststellen, alles bekannte Speisepilze. Eine andere, reichlich vertretene Art dagegen liess sich nicht genau bestimmen, aber doch mit Wahrscheinlichkeit als ein Täubling (*Russula*-Art) oder eventuell Milchling (*Lactarius*). Da nun einzelne Personen einen scharfen Geschmack des Gerichtes konstatiert hatten, liegt die Vermutung am nächsten, dass ein

scharfer Täubling oder Milchling die Erkrankung hervorgerufen hat. Da aber bei der genannten sechsköpfigen Familie die Pilze in grossen Stücken mit übermässig viel Fett zubereitet waren, und da ausserdem zu den Pilzen viel kohlenensäurehaltiges Wasser getrunken und nachher noch reichlich Süssigkeiten genossen worden waren, neigte der Untersucher zur Annahme, es habe sich nicht um eine Pilzvergiftung gehandelt, sondern um eine Magenüberladung, eine Indigestion. Aber die rasche, heftige Erkrankung aller sechs Personen und ebenso der Pilzesser in den andern Familien lassen doch mit grosser Wahrscheinlichkeit annehmen, dass die Pilze selbst schädlich gewirkt haben, und zwar nach dem Gesagten wohl eine scharfe Täublings- oder Milchlingsart.

Ein **zweiter Fall**, auf den mich Herr Dr. Mollet aufmerksam gemacht hat, ereignete sich, ebenfalls im Juli, im Leukerbad. Dort bekamen drei Frauenspersonen von einem Bekannten Pilze geschenkt, und genossen sie zum Mittagessen. Nach zwei Stunden erkrankten alle drei, und zwar zunächst an einer Art Rauschzustand. Am schwersten wurde ein 54 Jahre altes Fräulein mitgenommen, das am meisten von den Pilzen gegessen hatte. Sie verfiel in unmotiviert förmliche Lachkrämpfe. Später erst kam es dann zu Magenkrämpfen, Würgen und heftigem Erbrechen. Endlich traten noch vorübergehende Sehstörungen auf. Bis zum Abend einigermassen erholt, brauchte die Erkrankte eine volle Woche zur völligen Herstellung. Ein 11 Jahre altes Mädchen, das dem Gerichte weniger zugesprochen hatte, erkrankte in ähnlicher Weise, wobei aber Angstzustände im Vordergrund standen. Auch hier rasches Nachlassen der stürmischen Erscheinungen und Heilung in drei Tagen. Am leichtesten wurde ein kräftiges Mädchen von 20 Jahren betroffen, das am wenigsten Pilze gegessen hatte. Es war schon nach zwei Stunden wieder hergestellt. Bei solchen Krankheitserscheinungen mit hauptsächlichlicher Beteiligung des Nervensystems denkt man

sofort an eine Vergiftung durch Fliegenpilze (*Amanita muscaria*) oder Pantherpilze (*Amanita pantherina*), und in der Tat wurde nachgewiesen, dass das Geschenk in der Hauptsache aus *Pantherpilzen* bestanden hatte.

**Fall 3.** In Lausanne und Umgebung erkrankten, nach Mitteilung von Herrn Pilzkontrolleur Theintz, in drei Familien 10 Personen im September und Oktober durch den Genuss von *Tigerritterlingen* (*Tricholoma pardinum*). Von der einen Familie wurden junge Exemplare davon für Steinpilze (*Boletus edulis*) gehalten, mit denen sie durch ihre gedrungene Form tatsächlich einige Ähnlichkeit besitzen. Die Krankheitserscheinungen traten wie gewöhnlich nach wenigen Stunden auf, die völlige Genesung erforderte aber einige Tage.

**Fall 4.** Ebenfalls in Lausanne wurden, nach dem gleichen Gewährsmann, im September und Oktober in vier Familien 13 Personen Opfer der hie und da zur Beobachtung kommenden leichten Giftwirkung des *Nebelgrauen Trichterlings* (*Clitocybe nebularis*). Die Erscheinungen (Brechdurchfall) zeigten sich drei bis fünf Stunden nach der Mahlzeit; der Verlauf war immer leicht. In der einen Familie hatte auch eine junge Katze von den Pilzen bekommen und erkrankte als erste!

Zwei weitere, leichte Fälle übergehe ich, da sie nicht genügend aufgeklärt werden konnten. Ausserdem fiel im Berichtsjahre die verhältnismässig häufige Mitteilung *vermeintlicher* Pilzvergiftungen, z. B. in der Presse, auf. So entpuppte sich eine tödliche Erkrankung mit Beginn zwei Stunden nach einer Pilzmahlzeit in Neuchâtel als eine von den Pilzen ganz unabhängige Bauchfellentzündung (gegessen wurden Steinpilze, *Boletus edulis*), und eine schwere Erkrankung in Zürich mit Bewusstseinstörungen, nach einem Gericht etwas lange aufbewahrter Totentrompeten (*Craterellus cornucopioides*) war eine Hirnblutung.

Ich komme nun zu den verhängnisvollen Wirkungen der Knollenblätterpilze. Sämtliche Fälle, in ganz verschiedenen Gegenden der Schweiz, ereigneten sich innerhalb von zwölf

Tagen, anfangs September. Dass *Amanita phalloïdes* am Anfang ihrer Erscheinungszeit am giftigsten wirkt, wie dies Dr. Welsmann in Deutschland schon lange festgestellt hat, haben wir in der Schweiz auch schon erfahren. In den Fällen, wo die schuldige Art sicher festgestellt wurde — was leider oft nicht möglich ist — hat es sich immer um den *Grünen Knollenblätterpilz* gehandelt. Nun die einzelnen Vorkommnisse.

**Fall 5.** In Oberglatt (Zürich) sammelte ein junger Mann Pilze. Er hatte sonst immer hauptsächlich Feldchampignons (*Psalliota campestris*) genommen. Diesmal wollte er Champignons im Walde suchen; das Gericht wurde abends vom Sammler, von seiner 50 Jahre alten Mutter und seiner 12 Jahre alten Schwester genossen und als sehr wohlschmeckend befunden. Die Nacht verlief ohne Störung, aber am nächsten Morgen, etwa zehn Stunden nach der Pilzmahlzeit, erkrankte der Mann an Bauchschmerzen, heftigem Erbrechen und Durchfällen. Die Entleerungen nach oben und unten wiederholten sich mit grosser Hartnäckigkeit; es kam zu Wadenkrämpfen, zu allgemeiner Mattigkeit, Verschlechterung der Herztätigkeit mit Beschleunigung des Pulses und kühlen, bläulichen Gliedmassen. Später leichte Gelbsucht, schmerzhaftes Schwellen der Leber, Reizung der Nieren. In gleicher Weise erkrankten die Mutter und das Mädchen, welches letzteres nur wenig Pilze gegessen hatte. Unter energischer ärztlicher Behandlung im Kreisspital Bülach erholten sich die Erwachsenen langsam wieder, das Mädchen dagegen erlag einer zunehmenden Herzschwäche, nachdem noch allgemeine Krampfanfälle aufgetreten waren. Der späte Beginn der Erkrankung und die geschilderten schweren Erscheinungen sind so typisch für eine Vergiftung durch *Amanita phalloïdes*, dass eine solche mit grösster Wahrscheinlichkeit anzunehmen war; der Beweis wurde jedoch dadurch erbracht, dass der Spitalarzt einen noch vorhandenen Rest nicht zubereiteter Pilze als Grüne Knollenblätterpilze erkannte.

**Fall 6.** In Bülach (Zürich) sammelte ein Familienvater Pilze, wie schon öfters; nach seiner Meinung alles eine Art. Er konnte aber die Art nicht bestimmen, besonders ein paar junge Exemplare. Deshalb brachte er einzelne wenige dieser jungen Stücke zum amtlichen Pilzkontrolleur von Bülach. Dieser konnte sie auch nicht genau bestimmen, da zu jung und nicht ganz frisch; er riet vom Genuss der ganzen Ausbeute, die er ja nicht gesehen hatte, dringend ab. Der Sammler und seine Frau jedoch, die glaubten, alle Pilze seien von der gleichen Art, legten diesen Bescheid anders aus: da der Kontrolleur die von ihm gesehenen Stücke nicht als Giftpilze bezeichnet habe, so werden sie wohl nicht gefährlich sein. Die schönsten Stücke der Ausbeute wurden deshalb leichtsinnigerweise zum Verspeisen bestimmt, und der Rest auf den Misthaufen geworfen.

Ein erstes Gericht wurde am Abend für den Mann zubereitet; er ass einen Teller, die Frau eine Gabel voll davon. Am nächsten Morgen begab sich der Mann beruflich auswärts, kehrte erst nach 14 Uhr zurück und erzählte, er habe sich seit Mittag elend gefühlt und etwas Durchfall, sowie Ohnmachtsanwandlungen gehabt. Unterdessen hatten die übrigen Familienglieder, die Frau, die sich noch vollkommen wohlfühlte, und drei Kinder von 18—9 Jahren die übrigen dafür bestimmten Pilze, frisch zubereitet, d. h. nicht aufgewärmt, zum Mittagessen verspeist. Der Mann, der nicht recht wusste, ob er sein Unwohlsein auf die genossenen Pilze oder auf Obst zurückführen sollte, holte nachmittags im nahen Walde nochmals am gleichen Orte von der gleichen Art Pilze. Diese sollen dann einem pilzkundigen Wirte und am Nachmittag des folgenden Tages einem zufällig am Hause vorbeigehenden Mitgliede der Sektion für Pilzkunde Zürich gezeigt worden sein. Beide erklärten sie als sichere Knollenblätterpilze. Unterdessen war am frühen Nachmittag, also über 24 Stunden nach dem Pilzgenuss, die ganze übrige Familie ebenfalls an Durchfällen erkrankt, ohne sich sehr leidend zu fühlen.

Auf das alarmierende Resultat der Bestimmungen der nachgesammelten Pilze hin aber begaben sich alle sofort in ärztliche Behandlung ins Kreisspital Bülach. Nur der 18 Jahre alte Sohn fühlte sich so wenig krank, dass er zu Hause blieb und sich dort bald wieder erholte. Alle Spitalpatienten hatten noch Durchfälle, wenig Erbrechen und Leibschmerzen, zum Teil leichte Wadenkrämpfe. Mässige allgemeine und Herzschwäche, keine direkte Lebensgefahr. Nach energischer Behandlung im Spital konnten alle nach einigen Tagen geheilt nach Hause zurückkehren. Der Spitalarzt bestimmte die nachgesammelten Pilze ebenfalls als *Amanita phalloïdes* und liess sich die Bestimmung von der Direktion des Botanischen Gartens in Zürich bestätigen.

Woher nun der leichte Verlauf dieser Familienvergiftung, z. B. im Vergleich zu dem vorher geschilderten Falle von Oberglatt? Konnte man doch beinahe daran zweifeln, ob es sich um die Wirkung von Knollenblätterpilzen handelte. Und doch musste man nach allem annehmen, dass nicht nur vereinzelte Stücke von *Amanita phalloïdes* im Gericht vorhanden waren, sondern dass diese dessen Hauptbestandteil gebildet hatten. Aber: die Frau, die den Pilzen doch nicht so recht traute, hatte Vorsichtsmassregeln getroffen: Sie hatte nicht nur einen silbernen Löffel in die Pfanne gesteckt, der natürlich blank blieb, sondern hatte die Pilze längere Zeit gekocht und das Kochwasser sorgfältig weggeschüttet. Nun lassen sich bekanntlich Knollenblätterpilze durch einfaches Abbrühen nicht entgiften, aber bei längerem Kochen geht doch ein Teil des Giftes, des Amanitatoxins, in das Kochwasser über. Suppe von solchem Wasser oder Sauce von einem Gericht von Knollenblätterpilzen haben schon schwere Vergiftungen hervorgerufen. Somit hat wohl der Giftgehalt des Pilzfleisches in unserem Falle beträchtlich abgenommen. Ein ähnlicher Fall ist 11 Jahre früher in Schwamendingen beobachtet worden. Ein Mann sammelte «Champignons», die später mit Sicherheit als Spitzhütiger weisser



Knollenblätterpilz, *Amanita virosa*, festgestellt wurden. Einen Teil davon verzehrte er selbst nach längerem Kochen, und erkrankte nur leicht; den Rest der Ausbeute schenkte er einer bekannten Familie; dort erkrankten alle vier Personen schwer, zwei von ihnen starben.

**Fall 7.** In Laufen (Berner Jura) bekam ein älteres Ehepaar von Bekannten Pilze geschenkt, die diese selbst gesammelt hatten, und verspeiste sie. Neun bis zehn Stunden später erkrankten beide in typischer Weise. Der Mann erholte sich langsam, die Frau aber starb an Herzschwäche. Eine botanische Diagnose war in diesem Falle nicht möglich; der Verlauf lässt aber auch hier die Wirkung von *Amanita phalloïdes* annehmen.

**Fall 8.** In Niederrohrdorf (Aargau) wohnte ein älterer Landwirt mit zwei Knechten. Der eine von diesen sammelte, wie schon öfters, Pilze für die Haushaltung. Von diesen Pilzen wurde ein Teil am Sonntagabend, der Rest, bei völligem Wohlbefinden, am Montag mittags verzehrt. Am Nachmittag traten Verdauungsstörungen auf, die sich rasch steigerten. Am folgenden Morgen holte der Meister, der am wenigsten Pilze gegessen hatte und auch am leichtesten erkrankt war, den Arzt. Der eine Knecht befand sich in einem ganz schweren Schwächezustand und starb im Laufe des Tages. Der andere Knecht, der Pilzsammler, war etwas weniger schwer krank und wurde ins Krankenhaus Baden überführt. Dort war er etliche Tage in Lebensgefahr, bekam noch eine Leber- und Nierenentzündung, erholte sich aber dann langsam. Der Meister genas zu Hause in einigen Tagen. Mit Hilfe von Herrn Pilzkontrolleur Studer in Baden konnte der

im Spital befindliche Knecht ausfindig gemacht und von uns beiden befragt werden. Auf die Frage nach der Art der gesammelten Pilze erklärte er zuerst, es seien alles essbare Arten gewesen, vielleicht zum Teil etwas alt und darum giftig. Auf genaueres Befragen aber schilderte er ganz von selbst, dass etwa vier junge kräftige Pilze einen grünlichen Hut und am Stielgrund eine nussgrosse Knolle gehabt hätten. Aber das Fleisch sei schön weiss gewesen und habe sich nicht blau verfärbt; daher habe er diese Stücke nach Abziehen der grünen Haut dem Gerichte beigegeben!

Besonders schwer wurde die Stadt Freiburg heimgesucht.

**Fall 9.** Ein dort wohnender Mann von 40 Jahren sammelte Pilze. Seine Mutter, 60 Jahre alt, bereitete sie zu, und die beiden sowie die 20 Jahre alte Tochter assen sie zum Nachtessen. Nach 24 Stunden erkrankten alle drei mit den bekannten, zunächst nicht schweren Erscheinungen. Am nächsten Tage war der Zustand des Mannes sehr schlecht und er wurde ins Kantonsspital verbracht, wo er am nächsten Tage starb. Die Mutter besuchte ihn im Spital, bekam dort einen Schwächeanfall, blieb dort und starb nach drei Tagen ebenfalls. Das junge Mädchen fühlte sich zunächst so wenig krank, dass es aus dem Spital, wohin es ebenfalls gebracht wurde, wieder heim verlangte. Am gleichen Tage noch rasche Verschlimmerung, nochmalige Spitalaufnahme, baldiger Tod. — Herr Kontrolleur Vannoz hatte Gelegenheit, in der Wohnung Abfälle von der Zubereitung der Pilze zu besichtigen, und konnte das Vorhandensein von *Amanita phalloïdes* feststellen. (Fortsetzung folgt.)

---

## Die Pilzküche.

Von A. Schild, Küchenchef in Bern. (Fortsetzung.)

25. Pilz - Pilaff. Reichlich feingehackte Zwiebeln anschwitzen, Reis beigegeben, anrösten, zweimal so viel Wasser oder Bouillon beigegeben, würzen, zum Sieden bringen. Viel

trocken geröstete Pilze beigegeben, zugedeckt auf schwachem Feuer oder im Ofen 12 bis 15 Minuten dämpfen. Der Pilaff muss ziemlich fett sein.