

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 21 (1943)
Heft: 1

Artikel: Die Pilzvergiftungen des Jahres 1941
Autor: Thellung, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934051>

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>

uns eine Grenze, über die hinaus keine Leistungen mehr möglich waren.

Wenn wir am Schlusse unserer Amtsdauer Rückschau halten, so müssen wir zwar gestehen, dass unsere Ziele infolge der Ungunst der Zeiten fast in keinem Punkt erreicht wurden. Aber statt uns treiben zu lassen, bemühten wir uns, die Lage in anderer Hinsicht zu nützen. In den 3 Jahren hat unser Verband um 518

Mitglieder, fast ein Drittel, zugenommen. Die finanzielle Position ist so stark wie noch nie. Möge unsern Nachfolgern die Auswertung dieser Erbschaft gelingen. All unsern nahen und fernen Mitarbeitern aber sind wir dankbar; dass sie in edlem Gemeinschaftssinn auch weiterhin dem Verband die Treue wahren, sei unser letzter Wunsch.

Der Präsident: *Otto Schmid.*

Die Pilzvergiftungen des Jahres 1941.

Von F. THELLUNG, Winterthur.

In den Jahren 1939 und 1940 gab es in der Schweiz wenig Vergiftungen und keine Todesfälle. Wir führten diesen Umstand auf das schlechte Pilzwachstum, sowie auf die Folgen der Mobilisation zurück. Im Jahre 1941 nun war die Flora reichlicher, wenn auch nicht hervorragend, und die Pilze wurden wegen zunehmender Verknappung der Wirtschaft sehr eifrig gesammelt. Es war denn auch eine ganze Reihe von Vergiftungsfällen, teils durch seltenere Arten, zu registrieren, darunter sechs mit tödlichem Ausgang.

Fall 1. Den Reigen eröffnete anfangs Juni eine Familienvergiftung in Ebnat-Kappel. Dort wurde am Pfingstmontag eine grosse Menge von Pilzen von der betreffenden Familie gesammelt. Ein Teil davon wurde einer in Zürich verheirateten Schwester zugeschickt. Dort wurden sie am folgenden Tage im Botanischen Garten zur Kontrolle vorgewiesen, als *Gyromitra (Helvella) esculenta*, Frühjahrslorchel, bestimmt, und der Frau der dringende Rat erteilt, sie nur abgekocht und nach Wegschütten des Kochwassers zu geniessen. So zubereitet, wurden sie am gleichen Abend von 4 Personen mit Genuss verzehrt und anstandslos ertragen.

In Ebnat-Kappel dagegen wurden am gleichen Tage mittags die Pilze der gleichen Ausbeute ohne Abbrühen gedünstet und von der 60jährigen Grossmutter, der Mutter, 4 Kindern und einer ledigen Schwester der Mutter

genossen. Mit Ausnahme der Mutter, die das Gericht nur versucht hatte, erkrankten alle übrigen sechs teils am Abend, teils erst am folgenden Morgen früh an mässigem Erbrechen und Durchfall, beinahe ohne Schmerzen. Dennoch wurde dann mittags der Rest der Ausbeute zubereitet und hauptsächlich von der Grossmutter und der ledigen Schwester verzehrt, ein übrig gebliebener Teil von der letztern noch am Abend nach Aufwärmen. Am nächsten Tage waren die Kinder wieder wohl; die beiden Erwachsenen dagegen hatten noch 3 Tage lang mässigen Durchfall und etwas Gelbsucht und fühlten sich schwach; erst nach einer Woche waren sie wieder hergestellt. Man könnte an eine einfache Verdauungsstörung durch die Pilze denken; aber der lange Intervall zwischen Pilzmahlzeit und Ausbruch der Erkrankung und namentlich die bei den Erwachsenen auftretende Gelbsucht sind typisch für eine (leichte) Lorchelvergiftung (Leberschädigung, ähnlich wie bei den Knollenblätterpilzen).

Der Fall ist unseres Wissens der erste Vergiftungsfall durch *Gyromitra esculenta*, der aus der Schweiz mitgeteilt wurde. Wohl wurde vor etwa 60 Jahren eine Erkrankung aus Bern mitgeteilt, aber hier handelte es sich um eine leichte Schädigung durch getrocknete und verdorbene Lorcheln (1). Allgemeines über die Wirkung dieses Pilzes wurde in einem früheren Artikel mitgeteilt (2).

Die Frühjahrslorchel ist in Zürich nicht zum Marktverkauf zugelassen, wohl aber in Fribourg, Lausanne und Genf; an letzterem Orte aber nur in getrocknetem Zustand, in dem sie völlig ungiftig ist. Ich habe schon seit Jahren im Kreise der Vapko geraten, sie nur getrocknet zuzulassen, da man nie weiss, ob das bei frischen Pilzen notwendige Abkochen und Weggiessen des Kochwassers vom Publikum sorgfältig genug durchgeführt wird. Der geschilderte Vergiftungsfall lässt mich, trotz seinem harmlosen Verlaufe, diese Warnung ausdrücklich wiederholen. — Mit Recht wird übrigens geraten, frische Lorcheln auch nach regelrechter Vorbereitung nicht in zu grosser Menge und nicht an mehreren aufeinanderfolgenden Mahlzeiten zu geniessen, da die Entgiftung vielleicht nicht immer vollständig ist. Gegen diese Vorschrift wurde auch in unserem Falle gesündigt.

Aus Nordamerika, wo die Lorchel bis jetzt als unschädlich galt, wurde im Jahre 1940 unseres Wissens auch zum ersten Male eine Vergiftung, und zwar mit tödlichem Ausgang, mitgeteilt (3).

Fall 2. Im Juni genoss in Genf ein Ehepaar ein Pilzgericht. Nach einer halben Stunde bekam die 36 Jahre alte Frau Speichelfluss und heftige Schweissausbrüche, dann Sehstörungen und Durchfall. Der Speichel floss immer stärker aus dem Munde. Darüber aufgeregt, begab sich die Erkrankte zur Wohnung ihrer Mutter; sie konnte aber so schlecht sehen, dass sie Mühe hatte, hinzugelangen. Die ebenfalls erschrockene Mutter führte sie im Taxi heim und liess einen Arzt kommen. Dieser spritzte ihr Coramin und Bellafolin (Tollkirschenextrakt) ein und liess sie in das Spital überführen. Dort angekommen, war sie wieder ruhig und hatte nur noch geringe Sehstörungen, während alle andern Erscheinungen verschwunden waren. Eine Magenspülung entleerte beinahe unverdaute Hüte von Pilzen, die im Spital und von Herrn Dr. Loup als *Inocybe Patouillardi*, Ziegelroter Risspilz, be-

stimmt wurden. Am nächsten Tage konnte die Frau geheilt nach Hause zurückkehren.

Der Mann, der weniger von dem Gerichte gegessen hatte, bekam einen erheblichen Schweissausbruch ohne andere Erscheinungen.

Es handelt sich um eine typische Vergiftung durch das in dieser Pilzart regelmässig enthaltene Muskarin. Interessant ist, dass das verabreichte Gegengift Atropin die krankhaften Erscheinungen in kurzer Zeit beinahe völlig zum Verschwinden brachte, obschon die Pilze sich noch zum grössten Teil im Magen-Darmkanal befanden. -- Die Pilze waren auf dem Hausierwege erworben worden und hatten noch 4 oder 5 weitere Personen leicht vergiftet. Der Verkäufer wurde vor Gericht gezogen, einmal wegen Übertretung des Hausierverbotes, und sodann, weil er die Pilze als essbar bezeichnet und sich als Pilzkenner ausgegeben hatte, während ein Kenner sie hätte bestimmen können, wie Herr Poluzzi, Kontrolleur, als Experte richtig aussagte.

Fall 3. Anfangs September wurden von einem Mitglied einer Familie in Aigle an einem Morgen Pilze gesammelt, alles schöne junge Stücke der gleichen Art, die der Familie unbekannt war. Ein einziges Stück davon wurde zur Probe in die Sauce des sonntäglichen Mittagstratens gelegt, und der Rest für den Abend reserviert. Von diesem Pilz resp. der Sauce assen nun 11 Personen, hauptsächlich Jugendliche und Kinder. Bei allen 11 trat nach einer halben bis mehreren Stunden starkes Erbrechen auf, gefolgt von Durchfällen. Bis zum Einbruch der Nacht erholten sich alle wieder beinahe vollständig. Das Familienoberhaupt bestimmte nachträglich nach seinem «Jaccottet» die Art mit Sicherheit als *Tricholoma pardinum*, Tigerritterling, an welcher Diagnose wir nicht zweifeln!

Im Kantonsspital Lausanne kamen im August und September 7 Personen aus drei Familien wegen leichter Vergiftung in Behandlung.

Fall 4. Vier Personen von sechs, die zugleich Pilze genossen hatten, mussten in Spitalpflege

verbracht werden. Zwei Männer von Lausanne mit einigen Pilzkenntnissen hatten sie gesammelt. Schon 10 Minuten nach der Mahlzeit traten bei den sechs Personen Magenkrämpfe und Erbrechen, später Durchfall auf, zum Teil auch mässige Schweisse. Die vier hauptsächlich Erkrankten kamen ins Spital. Der eine Sammler, der erst spät erbrechen konnte, wies ausserdem noch Schwindel, Kopfschmerzen, Doppeltsehen, Ohrensausen und allgemeine Muskelkrämpfe auf. Er führte die Erkrankung aller auf ein mitgesammeltes Stück von *Entoloma lividum*, Riesenrötling, zurück, was einleuchtend erscheint; ausserdem dachte man wegen der bei ihm aufgetretenen nervösen Erscheinungen noch an *Amanita pantherina*, den Pantherpilz.

Fall 5. Zwei Personen in Mézières erkrankten nach einem Pilzgericht, das von vier andern Teilnehmern gut ertragen wurde und nach Angabe aus Porlingen nicht genauer bestimmter Art und aus *Cantharellus lutescens*, Gelbe Kraterelle, bestanden hatte. Nach 4—6 Stun-

den Magenschmerzen, Erbrechen und Durchfälle. Im Spital rasche Erholung nach Magenspülung. Wohl keine Vergiftung, sondern Verdauungsstörung durch schwer verdauliche Porlinge.

Fall 6. Ein junges Mädchen von Lausanne bekam 4 Stunden nach Pilzgenuss Magenschmerzen und Erbrechen. Kein Durchfall. Es kam dann zu einer leichten Gallenblasenentzündung. Andere Teilnehmer an der Mahlzeit bekamen auch Magenstörungen. Pilzart unbekannt.

Über **Fall 7** in Nyon und **Fall 8** in Fleurier konnte ich nichts Näheres erfahren. Nach den Zeitungen erkrankten je zwei Personen nach Pilzgenuss heftig, aber ganz vorübergehend. Ebenso blieb **Fall 9** in Biel unaufgeklärt.

Literatur

- (1) Bern, 1888, Quelle nicht mehr aufgefunden.
- (2) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1935, Nr. 5, S. 71.
- (3) Hendricks, Journ. of the Amerik. Med. Assoc. 114, 1940, S. 1625. Ref.: Quart. cumul. index medicus, 1941.

(Fortsetzung folgt.)

Überempfindlichkeit gegenüber dem echten Reizker *Lactarius deliciosus* L.

Von Dr. A. E. ALDER, St. Gallen.

Es dürfte weite Kreise interessieren, von einer Gesundheitsschädigung im Anschluss an den Genuss des Echten Reizkers, eines beliebten Speisepilzes, der massenhaft konsumiert wird, zu vernehmen. Im August d. J. suchte mich eine 40jährige Frau auf, mit der Angabe, sie habe 24 Stunden nach dem Genuss eines Reizkergerichtes ein Spannungsgefühl im Gesicht mit einem juckenden Ausschlag bekommen. Das Gesicht war angeschwollen, dabei trat ein unangenehmes Hitzegefühl im Kopfe auf. Ein leichter Ausschlag mit Juckreiz habe sich auch an den Armen gezeigt. Nach zwei Tagen klangen Erscheinungen und Beschwerden wieder ab. Acht Tage vorher habe sie im Anschluss an den Genuss von Reizkern die gleiche Erscheinung, nur in schwächerem

Masse, beobachtet. Ihre Familienangehörigen haben immer von den Gerichten mitgegessen, ohne je krankhafte Symptome gezeigt zu haben.

Anfangs Oktober liess mich diese Frau zu sich rufen mit der Angabe, es seien im Anschluss an eine Reizkermahlzeit am 4. Oktober abends nach 24 Stunden die oben beschriebenen Krankheitserscheinungen neuerdings, aber in verstärktem Masse aufgetreten, so dass sie nicht ausgehen konnte. Es trat ein Spannungsgefühl vom Hals her auf, die Haut des Gesichts scholl an, die Lidspalten wurden eng; dabei stellte sich ein Ausschlag mit lästigem Juckreiz an Gesicht und an Unterarmen ein. In der folgenden Nacht war der Schlaf infolge des Hitzegefühls und des Juckreizes stark