

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 1 (1923)

Heft: 1

Artikel: Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921

Autor: Thellung, Fritz

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935138>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

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

weich, bei jüngeren Pilzen durchweg intensiv gelb, das Stielfleisch intensiver gelb als das des Hutes; das Fleisch jüngerer Pilze bleibt beim Bruche unveränderlich, d. h. es verfärbt sich an der Luft nicht. Bei entwickelten Pilzen ist das Hutfleisch blassweisslich, wässriger durchzogen und verfärbt sich beim Bruche besonders über der Röhrenschicht mehr oder weniger, bisweilen aber recht auffällig graublau. Das Stielfleisch entwickelter Exemplare ist lebhaft gelb und verfärbt sich besonders im untern Teile intensiv grün. Geruch deutlich und angenehm. Geschmack mild. Röhren kurz, 3—4 mm lang, zusammengesetzt, herablaufend, seitlich blass, an der Luft langsam bläulichgrau verfärbend. Poren jung hellgelb bis blassgelb, später gelblichgrau bis schmutzig, weisslichgrau oder grauweiss, weit, verschieden geformt. Hutfleisch unter der Röhrenschicht bei jungen Pilzen gelb, bei älteren gelblichweiss. Die Poren verfärbten sich bei Druck langsam aschgrau. Stiel 6—7 cm hoch und 20—28 mm dick. Velum

partiale gelblichweiss bis gelb, flockig, der Rest als Fetzen angeklebt am Stiele zurückbleibend und diesen ungleichmässig mehr oder weniger deutlich beringt erscheinen lassend. Dieser fetzige, schleimige Velumsrest verfärbt sich am Stiele allmäthig rotbraun bis braunrot. Ueber dem Ringe ist und bleibt der Stiel intensiv hellgelb und erscheint teilweise durch die herablaufenden Röhren genetzt. Der Ring selbst und von hier der Stiel abwärts braunrot, purpurn, bisweilen untermischt mit gelb, mitunter sogar grössten teils gelb, klebrig-schmierig, glatt, kahl, meistens krumm, ungefähr gleichmässig dick, oder oben am dicksten und nach unten allmäthig verjüngt, mitunter die Basis etwas gedunsen, voll. Sporen blassgelblich, ellipsoidisch, bisweilen geschnabelt, 10—12 μ lang und 4,5—6 μ breit, mit mehreren Oeltropfen. Basidien 39—45 μ lang und 7—9 μ breit. Sterigmen 4—4,5 μ lang. Cystiden ungefähr schlachtförmig, 60—75, seltener bis 90 μ lang und 6 bis 10,5 μ breit.

Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921.

Von Dr. med. Fritz Thellung, Winterthur.
des schweizerischen Vereins

Referat an der Delegiertenversammlung
für Pilzkunde, März 1922.

Unser Prinzip ist es, Pilzvergiftungen nicht etwa zu vertuschen, sondern nach Möglichkeit klarzulegen und deren Ursachen unsren Mitgliedern und weiteren Kreisen bekannt zu geben. Eine Gefahr, die man genau kennt, kann man umso leichter vermeiden. Vom vernünftigen Genuss frischer, sicher bestimmter Speisepilze soll sich durch diese Fälle niemand abschrecken lassen; ist doch, ganz abgesehen vom Wohlgeschmack, die Ausnutzung der in den Schwämmen ruhenden Schätze von Nährstoffen gerade in heutiger Zeit auch in der Schweiz vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus äusserst wünschenswert.

Die 1921 in der Schweiz vorgekommenen Pilzvergiftungen bieten ein getreues Abbild der Pilzvegetation. Während des ganzen trockenen Sommers verlautete nichts von Erkrankungen infolge Pilzge-

nuss, im September dagegen häuften sich plötzlich die Fälle. Beinahe alle Mitteilungen, mit Ausnahme von zwei Fällen aus dem Waadtland, stammten aus dem Kanton Zürich. Ich muss jedoch annehmen, es seien in der übrigen Schweiz doch auch leichtere Fälle vorgekommen, aber nicht in die Presse und zur Kenntnis unserer Mitglieder gelangt. Von der Stadt Zürich hat mir über die meisten Fälle Herr Schifferle berichtet und zwar jenseitlich schon mit dem Resultat seiner eigenen sachkundigen Untersuchung. Ausserdem habe ich bei meinen eigenen Nachfragen von Mitgliedern, Aerzten, Anstalten und Behörden stets bereitwillige Auskunft erhalten. Allen Genannten sei auch an dieser Stelle für ihre wertvolle Mithilfe gedankt.

1. Ein einziger Fall kam im Mai zur Beobachtung. Ein Mitglied der Sektion

Zürich sammelte Kronenbecherlinge, *Plicaria coronaria* Jacq. Die Pilze wurden abgebrüht und nach einem Rezept für Morchelpastetchen zu einer festen, sulzigen Masse zubereitet. Davon assen mittags die Frau und 4 Kinder. Das jüngste Kind, das ziemlich viel gegessen hatte und ein älteres blieben gesund, die Frau und die zwei andern Kinder bekamen am Nachmittag Magenweh und Erbrechen. Abends kam der Mann hungrig nach Hause und ass von der leckeren Speise rasch und viel, bis ihn ekelte. Am nächsten Tage hatte er Magenweh und schliesslich Erbrechen. Ein anderer Teil der Pilzernte wurde von einem andern Mitglied in anderer Zubereitung ohne Nachteil gegessen.

Mit dem Kronenbecherling hatten wir uns schon im Vorjahr zu befassen. Der Pilz, der sonst allgemein als essbar gilt und auf dem Pilzmarkt in Zürich verkauft wird, hatte, roh als Salat genossen, in Courtéelle mehrere Erkrankungen und einen Todesfall verursacht. Leichte Gesundheitsstörungen waren auch schon in der französischen Literatur beschrieben worden. — In unserm Falle aber wurde der Pilz, wie wir auf Grund dieser Erfahrungen rieten, wie die Lorchel abgebrüht. Sollte er nun auch bei dieser Zubereitung noch giftig wirken können? Der geschilderte Verlauf der Erkrankungen lässt uns diese Frage verneinen und den Fall anders erklären: Das Gericht war einfach wegen seiner festen Konsistenz schwer verdaulich und machte Magenstörungen; beim Manne kam noch eine Magenüberladung dazu. Wir brauchen also an der Etikette, die wir dem Kronenbecherling angeheftet haben: «Roh giftig, abgebrüht essbar», nichts zu ändern.

2. Fall 2 trug sich im September in Zürich zu und wurde mir von Hrn. Dr. Fiertz mitgeteilt. Eine Familie von drei Personen ass Pilze, die von einem Händler ohne Kontrollschein gekauft waren. Bald stellten sich bei allen drei Personen Leibscherzen und starkes Erbrechen ein. Die Untersuchung eines nicht zubereiteten Restes der Pilze im Bot. Garten ergab: Rehpilze und Tigerritterlinge, *Tricholoma tigrinum* Schff.

3. Fall 3. Ein Gastwirt in Winterthur, der ziemlich viele Pilze kennt, sammelte

ein Netz voll verschiedener Pilze. Eine Art, die er nicht kannte, wollte er nachträglich ausscheiden; er wurde aber abgerufen und unterdessen bereitete die Köchin die Hälfte der Pilze ohne Auswahl zu. Der Wirt und zwei Angestellte verzehrten sie zum Nachtessen. Nach einer Viertelstunde bekamen alle Leibscherzen, heftiges Erbrechen und Durchfall. Die schwächliche Köchin musste am nächsten Tage das Bett hüten.

Ich konnte die nicht zubereiteten Pilze untersuchen und fand 13 Arten, nämlich: Vereinzelte Exemplare von allen möglichen essbaren Pilzen; dann einige Stücke von *Hebeloma crustuliniforme* Bull., meiner Fälbling (dieser Pilz galt früher als giftig, ist aber während des Krieges als essbar befunden worden); etwa der dritte Teil der Pilze waren Tigerritterlinge (Bestätigung durch die Kontrollstelle des Bot. Gartens Zürich). Das war die Art, die der Sammler mit Recht hatte ausschliessen wollen.

4. Fall 4 spielte sich in der Sektion Winterthur ab. Ein Mitglied, guter Pilzkenner, brachte in die Sitzung ein paar junge graue Ritterlinge. Er hielt sie für den grauen Ritterling, *Tricholoma portentosum* Fr. Sie waren nur etwas zu hell. Wir dachten an *Trich. tigrinum*, glaubten es aber ausschliessen zu können, denn der Stiel war lang und schlank, die Oberhaut hell silbergrau, beinahe glatt, nur mit zarter Andeutung von Schuppen. Ich glaubte es mit dem Erdritterling, *Trich. terreum* Schiff., zu tun zu haben; da ich jedoch meiner Sache nicht sicher war, warnte ich vor dem Genuss. — Unser Mitglied glaubte aber die gleiche Art schon gegessen zu haben, holte am nächsten Tage vom gleichen Standort eine Portion dieser Ritterlinge, und es wurde eine Platte voll von 4 Personen verzehrt. Mann und Frau assen mässig viel, ein 1½-jähriges Kind eine Gabel voll, den grössten Teil ein 2. Sektionsmitglied. Allen schmeckte das Gericht gut, doch schon nach einer Viertel- bis halben Stunde traten bei allen die gleichen Krankheitsscheinungen auf wie im letzten Fall. Sogar das Kind musste seine Gabel voll Pilze büßen. Mitglied 2 wurde so stark mitgenommen, dass es mehrere

Tage das Bett hüten musste.

Nach dieser Bescherung wussten wir, woran wir waren: Es waren doch Tigerritterlinge. Den Beweis erhielten wir durch Beobachtung der Pilze am Standort: Dort entwickelten sich in den nächsten Tagen aus den gleichen jungen Exemplaren typische Tigerritterlinge mit breiten, grauvioletten Schuppen. — Wir hatten, seitdem wir 2 Jahre zuvor durch Herrn Schreier mit dem Tigerritterling bekannt gemacht worden waren, diesem Pilz stets unsere Aufmerksamkeit geschenkt und ihn in der Umgebung von Winterthur in Menge gefunden; dennoch liessen wir uns im vorliegenden Falle durch die abweichenden Eigenschaften junger Exemplare täuschen und wurden erst durch den Schaden klug. Ich glaubte den Fall, bei dem wir uns nicht mit Ruhm bedeckt haben, als warnendes Beispiel genau schildern zu sollen.

Tricholoma tigrinum hat also wieder 10 Personen vergiftet und ist noch zu wenig bekannt. Ich halte es für wünschenswert, unsren Mitgliedern nochmals eine Beschreibung mit Abbildung zukommen zu lassen. Die einzige Abbildung in der deutschen Literatur finde ich bei Ricken. Dass das bei Michael abgebildete *Trich. tumidum* wirklich *Trich. tigrinum* darstellt, wie Ricken in *Vademecum* annimmt, scheint mir sehr zweifelhaft. Auch in der französischen Literatur finde ich nur bei Sartory & Maire eine Abbildung.

5. Von Herrn Dr. Frey in Oerlikon wurde mir folgender Fall mitgeteilt: Sechsköpfige Familie italienischen Ursprungs sammelte wissentlich Fliegenpilze. Nach Abziehen der Oberhaut wurden sie zubereitet und eine grosse Schüssel voll verzehrt. Nach 2 Stunden erkrankten alle 6. Die meisten erbrachen und erholten sich bald. Ein 10-jähriger Knabe aber, der viel Pilze gegessen hatte, erbrach nicht, wurde verwirrt und aufgereggt, konnte niemand mehr, hatte sehr beschleunigten Puls und weite starre Pupillen. Der gefährliche Zustand wurde durch Magenspülung rasch gebessert. Die Untersuchung von nicht zubereiteten Pilzen im Bot. Garten Zürich ergab, dass nur *Amanita muscaria* L. gesammelt worden war.

6. Fall 6 stammt aus Zürich. Ein Mann sammelte Pilze. Da er nicht alle Arten kannte, zeigte er seine Ausbeute einem «Kenner» und dieser erklärte sie für essbar. Zu Hause traute die Frau mehreren ihr unbekannten Arten nicht recht und legte bei der Zubereitung zur Sicherheit das berühmte Zweifrankenstein mit in die Pfanne. Dieses blieb blank und so sprachen denn Mann, Frau und deren Mutter dem Gerichte wacker zu. Bald fühlten sich Frau und Mutter nicht recht wohl. Die Frau erbrach und erholte sich; die Mutter konnte nicht recht brechen und wurde verwirrt. Der Mann, der sich zum Mittagsschlafchen niedergelegt hatte, wurde gerufen, um den Arzt zu holen. Aber kaum hatte er sich erhoben, so schlug er zu Boden und bald entwickelte sich bei ihm und der Mutter ein regelrechter Tobsuchtsanfall. Die beiden wollten aus den Fenstern springen, mussten von 6 Personen gehalten werden und brachten durch ihre Schreie das ganze Quartier in Aufregung. Sie konnten dann in den Spital überführt werden, wo nach Magenspülung rasche Besserung eintrat.

Herr Schifferle fand einen Teller voll zugerüsteter, aber noch roher Pilze vor, nämlich: Steinpilze, Eierschwämme, Täublinge und einige junge, noch geschlossene Fliegenpilze. Diese hatten die rote Haut abgeschabt, zeigten aber noch deutlich die gelbe Farbe der obersten Fleischschicht.

Die beiden Fälle bestätigen die bekannte Tatsache, dass der Fliegenpilz und zwar auch nach Entfernung der Oberhaut, unter Umständen ganz bedrohliche Vergiftungen hervorrufen kann.

7. Fall 7 stammt aus Winterthur. Forstbeamter, Pilzkenner, sammelte Perl- und Pantherpilze, bereitete sie nach der Empfehlung in «Rothmayr» unter Entfernung der Oberhaut zu und genoss sie mittags mit seiner Frau und einem achtjährigen Knaben. — Am Nachmittag ging er in den Wald, seinem Berufe nach. Zuerst fühlte er sich schlaftrig, wie betrunken, ging unsicher, konnte nicht gut sprechen und verlor mehrmals den in der Hand getragenen Hut. Gegen Abend erbrach er und fühlte sich dann wieder wohler. — (Fortsetzung folgt.)