Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 3

Artikel: Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921 [Schluss]
Autor: Thellung, Fritz
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935149

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: 15.12.2025

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

lenblätterpilz unterscheiden. Wer diese drei Pilze unter sich und von den andern Wulstlingen unterscheiden lernen will, den verweise ich zunächst auf praktische Führungen durch anerkannte Pilzkenner, sodann auf gute Pilzlehrbücher und Abbildungen. . .

Welches *methodische* Ergebnis in Hinsicht auf das Bestimmen von Pilzen sollen diese Gedankengänge auslösen?

Zunächst soll es ein subjektives Moment sein, die seelische Einstellung, die mit kritischem Geist, mit offenem Auge und mit prüfenden Sinnen an die Aufgabe herantritt; jede unkritische Selbstsicherheit kann das Leben kosten. Dann aber ist objektiv folgender Weg einzuschlagen:

1. Man beobachte einen Pilz in *allen* seinen Entwicklungsstadien;
2. man stelle das Klassenmerkmal fest;
3. man stelle die Familienmerkmale fest (*ein* Merkmal genügt nie!);
4. man stelle die individuellen Merkmale fest;
5. man vergleiche erst jetzt eine gute Abbildung mit dem vorliegenden Original;
6. man beseitige jeden Pilz, der sich einer guten Beschreibung nicht rückhaltlos fügt.

Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921.

Von Dr. med. Fritz Thellung, Winterthur. Referat an der Delegiertenversammlung des schweizerischen Vereins für Pilzkunde, März 1922.

(Schluss) Die Frau wurde nach dem Essen ebenfalls schläfrig, um 3 Uhr verlor sie das Bewusstsein und bekam einen hochgradigen Aufregungszustand, mit Umherwerfen, Schreien, Muskelzuckungen. Etwas weite Pupillen und Pulsbeschleunigung. Rasche Erholung nach Magenspülung im Spital. — Der Knabe, der wenig Pilze gegessen hatte, verspürte nach dem Essen leichte Leibschmerzen, nahm aber an einem Schulspaziergang teil. Unterwegs wurde auch er schläfrig, taumelte, wollte am Wildpark Hirsche füttern, liess aber das Brot immer fallen. Schliesslich Bewusstlosigkeit, weite, starre Pupillen und Schlucklähmung. Auch hier rasche Besserung des bedrohlichen Zustandes durch die gleiche Behandlung.

Bei der Untersuchung des Falles fand ich im Kehrrichteimer noch sämtliche Abfälle des Gerichts in frischem Zustand. Ferner war bei sämtlichen Exemplaren die Oberhaut abgezogen und der ganze Stiel entfernt worden, und so konnte ich jedes genossene Stück noch nachträglich genau bestimmen. Ausser einzelnen sicher essbaren Arten fand ich einen Hexenpilz (typischen Boletus luridus Schff.), eine Anzahl sicherer Perlpilze; etwa die Hälfte aller Pilze aber waren Pantherpilze. Es handelte sich durchwegs um die typische Amanita pantherina D. C. mit gerieftem Hutrand, schlankem weissem Stiel und typisch berandeter Knolle. Exemplare einer andern, ähnlichen Wulstlingsart (A. spissa, excelsa etc.) befanden sich nicht darunter. Herr Knapp bestätigte die Diagnose an einem übersandten Stück.

Also ein genau festgestellter Fall von Vergiftung durch geschälte Pantherpilze. In den ältern, und namentlich in den wissenschaftlichen deutschen Pilzwerken wurde der Pantherpilz immer als giftig aufgeführt. Da kam Michael und bezeichnete ihn als essbar. Er glaubte durch seine praktischen Erfahrungen einen alten Bücherirrtum berichtigt zu haben. Dieser Auffassung schlossen sich die meisten neuern populären Schriftsteller deutscher Zunge an. Wir alle haben wohl aus unserm Michael, Gramberg (1. Aufl.), Schnegg, Mackü, Rothmayr etc. gelernt, der Panterpilz sei essbar, nur leicht zu verwechseln.

In den letzten Jahren wurde nun aber aus Deutschland mehrfach über Vergiftungen durch diesen Wulstling berichtet. Da stimmte also etwas nicht. Zahlreiche neuere Arbeiten im PUK haben sich mit der Pantherpilzfrage beschäftigt und sind zu folgendem Resultat gekommen: Der von Michael und den andern Autoren als

Pantherp. bezeichnete und abgebildete, als essbar befundene Pilz ist gar nicht A. pantherina, der echte Pantherp., sondern A. spissa Fr., der ganzgraue oder gedrungene Wulstling, der bisher zu Unrecht als giftig galt. Die Autoren haben also die beiden Arten verwechselt, oder vielmehr vollständig zusammengeworfen. Die Beschreibung im Text der Bücher geht nämlich auf A. pantherina, die Abbildungen dagegen mehr weniger deutlich auf A. spissa (oder ev. A. valida). Da sich nun die Giftigkeit des echten Pantherpilzes bestätigt hat, so ist, wenn man in diesen Büchern Rat sucht, die Gefahr einer Verwechslung und damit einer Vergiftung gegeben. Auch in unserm Fall ist die Essbarerklärung bei Rothmayr schuld an der Vergiftung.

Eine richtige Abbildung von A. pantherina fand sich unter den populären deutschen Pilzbüchern bis in die allerletzte Zeit nur bei Ricken, alle andern waren falsch oder zweifelhaft. Leider hat Gramberg in der Neuauflage seines schönen Werkes, in der er die Giftigkeit des Pantherpilzes gebührend hervorhebt, seine frühere Figur nicht ersetzen können. Nach seinen eigenen Worten gibt sie nicht die typische A. pantherina wieder und kann deshalb irreführen. Sehr gut ist dagegen die Wiedergabe durch Neuhoff im PUK IV. Nun hat Klein in seinem neuen trefflichen Buche den Pantherpilz ziemlich richtig abgebildet, doch ist er leider hier, wenigstens auf der Tafel, noch als essbar bezeichnet. Tadellos ist endlich noch die Wiedergabe in der Neuausgabe des Führers von Michael durch Roman Schulz.

In der französischen Literatur wird der Pantherpilz durchwegs als sehr giftig bezeichnet. Die Abbildungen geben die typische A. pantherina wieder, so z. B. bei Rolland.

Die Krankheitserscheinungen bei unserer besprochenen Pantherpilzvergiftung stimmen auffallend überein mit denen bei Fliegenpilzvergiftung, ja sie könnten geradezu ebensogut durch A muscaria verursacht sein. Auch dies ist eine Tatsache, die in der ältern deutschen, wie in der französischen Literatur längst festgestellt ist. Dasselbe betont auch unser Landsmann, Prof. Roch in Genf, der in einer sehr gründlichen Arbeit über Pilzvergiftungen 60 Fälle von Vergiftung durch A. pantherina zusammengestellt hat. Im Pantherpilz sind auch die gleichen Gifte nachgewiesen wie im Fliegenpilz (Pilzatropin!).

Aus allen angeführten Tatsachen ergibt sich folgende Lösung der Pantherpilzfrage:

1. Amanita spissa Fr., der ganzgraue oder gedrungene Wulstling, der vermeintliche Pantherpilz, ist essbar. Er ist aber nur dem vollendeten Kenner zu empfehlen, denn er kann leicht verwechselt werden, einmal mit dem echten Pantherpilz, noch eher aber mit verschiedenen andern grauen und braunen Wulstlingen, die in ihrem Werte noch nicht festgelegt und vorläufig als verdächtig zu bezeichnen sind.

2. Amanita pantherina D. C., der echte Pantherpilz, ist ein sicherer Giftpilz. Er steht in seiner Wirkung dem Fliegenpilz sehr nahe und bildet mit diesem eine Gruppe, deren Gift hauptsächlich auf das Nervensystem wirkt.

Auch beim Pantherpilz halte ich es für wünschenswert, für unsere Mitglieder eine genaue Beschreibung mit Abbildung zu veröffentlichen.

Die beiden nächsten Fälle, die als einzige wegen ihres tragischen Verlaufs den Weg in die Presse gefunden haben, führen uns ins Waadtland.

8. In Commugny lebte eine sechsköpfige Bauernfamilie: Vater, 16-jährige Tochter, drei Knaben von acht bis zwölf Jahren und ein Knecht. An einem Sonntagmorgen sammelte der Knecht, der von Pilzkunde keine Ahnung hatte, ein Gericht Pilze. Mittags assen alle sechs davon. Nachmittag und Abend verliefen ohne Störung. Nach acht Uhr traten beim Knecht, um Mitternacht bei den andern Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfall auf, und zwar von Stunde zu Stunde schlimmer. Am Morgen waren die Knaben so erschöpft, dass sie nach der Stuhlentleerung nicht mehr ohne Hilfe ins Bett steigen konnten; einer blieb am Boden liegen. Der Vater nahm an, das komme von den Pilzen, aber es werde schon wieder vorübergehen; das Mädchen aber rief den Arzt. Tagelang bemühten sich nun der Arzt, seine Frau und eine Anzahl Samariter um die Familie, aber nach zwei bis vier

Tagen starben zwei Knaben und das Mädchen. Die andern erholten sich langsam. Die Leiden der Unglücklichen waren schrecklich, besonders die Qualen des Durstes. Als der Arzt, um das unstillbare Erbrechen zu mildern, das Trinken beschränkte, schraubten sie die Bettflaschen auf und tranken daraus! Man vergegenwärtige sich die Tragik des Falles z. B. bei dem 16-jahrigen Mädchen: Es besorgte den mutterlosen Haushalt, bereitete die Pilze zu und ass davon. Abends acht Uhr ging es, mit dem tödlichen Gift im Leibe, ahnungslos zum Tanz, erkrankte dort um Mitternacht und kehrte mühsam heim. Am Morgen schleppte es sich, gegen den Willen des Vaters, zum nächsten Telephon, um den Arzt zu rufen, und starb nach drei Tagen.

Der behandelnde Arzt, Herr Dr. Mercier, dem ich den Bericht verdanke, bemühte sich um die Feststellung der Art der schuldigen Pilze. Die Ueberreste des Mahls auf dem Misthaufen waren zu stark zersetzt, um noch etwas erkennen zu lassen. Auf vorgezeigten Abbildungen vermochte der Knecht, der die Schwämme gesammelt hatte, die Art nicht anzugeben. Darauf ging der Arzt selbst an den ihm bezeichneten Standort, suchte zusammen, was er dort fand und liess seine Ausbeute in Genf bestimmen; es befand sich aber kein Giftpilz darunter.

Eine botanische Diagnose konnte also nicht gestellt werden. Fragen wir nun aber, ob wir nach den Krankheitserscheinungen auf die Pilzart schliessen können, so weisen diese ganz bestimmt auf Knollenblätterpilze. Der späte Beginn der Erkrankung und der ganze schwere Verlauf sind typisch für diese Teufel unter den Pilzen. In der Ostschweiz käme gar keine andere Art in Frage. Im Juragebiet muss man allerdings noch an einen andern Pilz denken, nämlich an Volvaria gloiocephala D. C., dem gerieften Scheidling. Dieser soll, allerdings nur nach der französischen Literatur, die gleiche gefährliche Giftwirkung haben wie die Knollenblätterpilze. Diese Ansicht stützt sich aber auf ältere Beobachtungen und ist neuerdings in Frankreich selbst von autoritativer Seite (Maire) bezweifelt worden; ferner sprechen in unserem Falle die Seltenheit des Scheidlings in der Schweiz und auch die Jahreszeit gegen diesen Pilz. Wir werden sicher nicht fehlgehen, wenn wir unsere Vergiftung auf's Schuldkonto einer der Arten der Knollenblätterpilze setzen.

9. Eine Frau in Nyon kaufte auf dem dortigen Pilzmarkt ein Pfund kontrollierte Pilze; alle von der gleichen Art. Mittags assen davon vier Personen: Der Mann wenig, da ihm der Geschmack des Gerichts nicht zusagte, das Dienstmädchen noch weniger, dagegen die Frau und ein siebenjähriger Knabe ziemlich viel. Verlauf genau wie im letzten Fall; Erkrankung aller vier Personen um Mitternacht etc. Die Frau und der Knabe starben am dritten und vierten Tage, die beiden andern erholten sich. Der behandelnde Arzt, Herr Dr. Fauconnet, schloss seinen Bericht mit den Worten: »Ces cas m'ont laissé un souvenir des plus pénibles, ces malheureux ont atrocement souffert.«

Die Untersuchung der Ueberreste durch mehrere kompetente Personen ergab in diesem Falle mit Sicherheit, dass es sich um Amanita phalloides Fr. handelte! Es hat also ein Pfund grüner Knollenblätterpilze auf einem Pilzmarkt unbeanstandet die Kontrolle passiert! Die Kontrolle wurde offiziell ausgeübt durch einen Polizisten, der nicht pilzkundig ist. Er hatte allerdings den Auftrag, wenn ihm Pilze verdächtig vorkommen, sich an den pilzkundigen Apotheker des Ortes zu wenden. Im besprochenen Fall glaubte er keine Veranlassung dazu zu haben! Nach dem Unglück wurde ihm die Kontrolle sofort entzogen. Bevor wir auf den unglücklichen brigadier de police den ersten Stein werfen, müssen wir Folgendes bedenken: Einmal ist Amanita phalloides, der gefährlichste Knollenblätterpilz, der keinen unangenehmen Geruch hat und auf dem Hute meist keine Hüllreste trägt, hauptsächlich zu erkennen an der Scheide am untern Stielende. Wurde diese entfernt, so kann er leicht verkannt werden; und in diesem Zustand, mit abgeschnittenem untern Stielende, ist er in Winterthur wie in Zürich schon auf dem Pilzmarkt aufgetaucht! Ferner aber fällt die Verantwortung eigentlich weniger auf den Polizeisoldaten, der eben von Pilzen nichts verstand, als auf die Behörde, die ihn

zum Kontrolleur machte. Sie war nicht gut beraten, als sie es für genügend hielt, den Beamten bei ihm verdächtig scheinenden Arten an einen Kundigen zu weisen.

Es heisst so gewöhnlich, in der Westschweiz sei es um die Pilzkunde besser bestellt, als in der deutschen Schweiz; in der Schule werde sie gelehrt, jeder Bauer habe seinen Sack mit getrockneten Totentrompeten u. s. w. Die beiden besprochenen Fälle, die fünf Menschenleben gekostet haben, beweisen, dass dies nicht allgemein zutrifft. Eine Ausbreitung unserer Tätigkeit auf die Westschweiz und Aufklärung des Publikums daselbst läge also sicherlich im Interesse des Volkswohls, und die Verhütung solcher Unglücksfälle wäre einen Bundesbeitrag wert.

10. Folgender Fall kam wieder in Zürich vor. Ein Arbeitsloser der sich Pilzkenner nennt, verkaufte 4 kg selbstgesammelte, nicht kontrollierte Pilze an einen Wirt. Acht Personen assen davon und erkrankten nach kurzer Zeit an Erbrechen und Durchfall. Herr Schifferle fand keine Ueberreste mehr vor und konnte die genossenen Arten nicht feststellen. Vier Tage später brachte der Mann wieder Pilze in die gleiche Wirtschaft. Der Wirt rief die Polizei; die Pilze wurden im botanischen Garten untersucht; es waren lauter geniessbare Arten, meist Täublinge. Der Mann behauptete, das erste Mal die gleichen Arten gehabt zu haben.

11. Fall 11, ebenfalls in Zürich. Ein arbeitsloser Kellner verkaufte in einer Wirtschaft 3 Pfund selbstgesammelte Pilze, die er als Kenner für essbar erklärte. Am folgenden Tage assen von diesen Pilzen 17 Personen, und alle erkrankten binnen Kurzem an Magen- und Darmstörungen. Auch hier bemühte sich Herr Schifferle vergeblich um die Feststellung der Arten, da keine Reste mehr vorhanden waren, und die befragten Personen keine genügende Beschreibung geben konnten.

Die beiden Vergiftungen sind also botanisch unaufgeklärt; vielleicht handelte es sich um verdorbene Pilze. Interessant sind sie als Zeichen der Zeit. Arbeitslose suchen Verdienst; sie sammeln Pilze, lassen sie nicht kontrollieren, um die Taxe zu sparen und verkaufen sie in Wirtschaften, wo sie am ehesten auf Absatz hoffen. Und die Wirte kaufen aus Mitleid die Ware, benutzen vielleicht auch die Gelegenheit, billiger als auf dem Markt zu einem Pilzgemüse zu kommen. So wird dem Hausierverbot für Pilze zuwidergehandelt, und die Gäste der Gefahr einer Vergiftung ausgesetzt.

12. Ein Mann kauft auf dem Zürcher Pilzmarkt an einem Freitag Ziegenbärte, bereitet daraus am Sonntag ein Gericht, und erkrankt nach dessen Genuss leicht. Kommentar überflüssig!

13. Ein Mitglied der Sektion Zürich verspürte Beschwerden nach dem Genuss von Wulstlingen, die er für Fransenwulstlinge, Amanita strobiliformis Vitt., hielt. Herr Schifferle bestimmte ein ihm überbrachtes Exemplar als Einsiedlerwulstling, Amanita solitaria Bull.. Die leichten Erscheinungen sprechen nicht für eine eigentliche Vergiftung. Im übrigen begeben wir uns hier schon auf unsicheres Gebiet. Die Frage, ob die beiden Wulstlinge verschiedene Arten sind, ist wohl noch nicht endgültig gelöst, und ebenso steht es mit der Geniessbarkeit. Wenn auch wahrscheinlich beide essbar sind, so ist es doch geraten, andern gegenüber keine Verantwortung dafür zu übernehmen.

14. Von Herrn Wyss erfuhr ich folgenden Fall aus Bern; Zwei junge Akademiker verzehrten auf einem Ausflug miteinander absichtlich einen Speitäubling, und zwar jeder die Hälfte des von der Oberhaut befreiten Hutes, in rohem Zustande. Nach vier Stunden erkrankten beide an Schwindel, heftigem Erbrechen und Durchfall, mit Entleerung blutiger Massen. Der eine, der die Sache vernachlässigte, war mehrere Tage schwer krank. Zu diesem klaren Fall nur ein par Worte: Ob es sich um den richtigen Speitäubling, Russula emetica Schff., gehandelt hat, ist wohl nicht sicher, denn bekanntlich sind verschiedene Arten scharfer, roter Täublinge so ähnlich, dass ihre Unterscheidung einen gewiegten Kenner erfordert. Eine Verwechslung ist aber praktisch belanglos, denn sie stimmen auch in ihrer Giftwirkung überein. Russula emetica soll weniger giftig sein als z. B. R. sardonia

Fr., tränender Täubling. — Der heroische Selbstversuch der beiden Studenten wäre noch verdienstlicher gewesen, wenn sie ihn mit einem Pilz von noch umstrittenem Werte vorgenommen hätten. Von den scharfen Täublingen steht es längst fest, dass sie roh oder kurz gebraten eine heftige Magen- und Darmentzündung hervorrufen können. Schon aus dem Jahre 1760 stammt die anschauliche Schilderung von all den Leiden, die der Hof und Leibarzt Krapf bei wiederholten Selbstversuchen mit scharfen, roten Täublingen durchgemacht hat. Gut gekocht dagegen, besonders in Essig- oder Natronwasser, das weggeschüttet werden muss, verlieren sie meist die Schärfe sowohl als die Giftigkeit. Jedenfalls ist es unbedenklich, wenn z. B. in einen Täublingssalat, nach gutem Abkochen, einzelne scharfe Arten geraten.

Ein paar leichte nicht abgeklärte Fälle aus Zürich und Bern lasse ich unerwähnt.

Zwei letzte Fälle endlich haben die schweiz. Unfallversicherungsanstalt beschäftigt. Diese Anstalt anerkennt Vergiftungen infolge Verwechslung von Speise- und Giftpilzen als Unfall; dagegen werden Erkrankungen durch verdorbene Pilze nicht entschädigt.

15. Ein Italiener in Schaffhausen liess selbstgesammelte Pilze, die er nicht kannte, vom dortigen offiziellen Pilzkontrolleur bestimmen. Dieser konstatierte frische Mousserons, Paxillus prunulus Scop., und Schafchampignons, Psalliota arvensis Schff., zusammen kaum ein Pfund. Diese Pilze wurden mit einem Zweifrankenstück gedämpft und von vier Personen verzehrt, die meisten vom Familienoberhaupt. Nach einer Stunde bekamen alle Erbrechen und Durchfall, der Vater ausserdem Aufregung und Herzschwäche; er war mehrere Tage arbeitsunfähig, Der Fall wurde als Unfall angemeldet. Ich wurde um ein Gutachten ersucht, ob es sich überhaupt um Pilzvergiftung handle, und ob Verwechslung von Gift- mit Speisepilzen vorliegen könne.

Die genaue Beschreibung des Kontrolleurs liess eine Verwechslung beinahe sicher ausschliessen; er konnte auch versichern, dass die Champignons keinen Karbolgeruch gehabt hatten, in welch letzterem Falle nach neuern Erfahrungen leichte Gesundheitsstörungen durch sie möglich gewesen wären. Es bestand begründeter Verdacht, dass die Leute den wenigen untersuchten Pilzen nachträglich noch andere Pilze beigefügt haben, und dass unter diesen schädliche gewesen seien. Aber nachweisen liess sich dies nicht. Auch die übrigen zugleich genossenen Speisen waren einwandfrei. Ich musste mich dahin aussprechen, dass aus den Akten ein sicherer Entscheid, und überhaupt eine Erklärung des seltsamen Falles nicht möglich sei. Der Fall wurde dann, wie es im Zweifelsfall richtig war, als Unfall anerkannt.

16. Ein Mann mit empfindlichem Magen verzehrte Steinpilze und Champignons, die drei Tage zuvor gesammelt und zwei Tage zuvor gekocht worden waren, trank dazu Most und nachher Wasser, und bekam Erbrechen und Durchfall. Tags zuvor hatten andere Personen vom gleichen Gericht ohne Schaden genossen. Dieser Fall wurde ebenfalls der Unfallversicherungsanstalt angemeldet, und von dieser mit gutem Grunde abgelehnt.

Pilzlied.

Von Th. Jacky, Murten. 13. August 1916.

Leider nur den Piperaten
Heut' ich in dem Walde fand,
Nichts als diesen Potentaten,
*„Pfeffermilchling“ auch genannt.

Wenn er auch, dir sagt's der Name,
Auf der Zunge schrecklich beisst,
Wird er doch, mit Speck gebraten,
Ab und zu ganz gern verspeisst.

Grün und schlecht wird er bei'm Kochen,
Doch du kannst ihn unbeirrt
Dörren, und im Mörser stossen,
Wenn der Pfeffer teuer wird.

Piperatus, Piperatus,
Ach, wie machst du's Herz mir kalt!
Kommt im Herbst doch noch der Steinpilz,
Geh' ich wieder in den Wald.

* „Lactarius piperatus“.