

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 1 (1923)

Heft: 7

Artikel: Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1922

Autor: Thellung, F.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935173>

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: 16.01.2026

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

Vortrag über die Champignonzucht (Egerlinge), gehalten an der Delegiertenversammlung des schweiz. Vereins für Pilzkunde in Olten, am 18. Februar 1923. Von J. Schifferle, Zürich. (Fortsetzung.)

Irgend welche Arbeiten gibt es wohl immer, man denke nur an das Sammeln, Abwägen, Packen und Vertragen der Pilze; nur könnten diese untergeordneten Arbeiten auch von billigeren Arbeitskräften besorgt werden, wie z. B. von Kindern etc.

Parallel zur Champignonkultur muss darum auch noch eine andere Beschäftigungsmöglichkeit der Arbeiter geschaffen werden, und wenn der ausgenützte Dünger damit noch besser verwendet werden kann, so muss die Hauptkultur unbedingt Gewinn bringen.

Während dem Kriege sollen auch in Deutschland grosse Champignonkulturen aufgekommen sein. Man verwendete dazu

die dort internierten französischen Kriegsgefangenen. Wie weit dies gelungen ist, entgeht meinem Wissen und solange mir nicht das Gegenteil bewiesen wird, bezweifle ich einen guten Erfolg, denn zur Champignonkultur benötigt es unbedingt einen kräftigen, guten Pferdedünger, wobei die Haferfütterung wohl die Hauptsache bedeutet. Darin besteht wohl in Deutschland seit dem Kriege begreiflicherweise Mangel.

Auch in der Schweiz hat man schon hin und wieder von Champignonkulturen gehört und gelesen, aber wie sie alle aufgetaucht sind, so sind sie auch wieder verschwunden.

Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1922.

Von Dr. med. F. Thellung Winterthur.

Nur 3 Fälle von ernstlicher Erkrankung nach Pilzgenuss im Jahre 1922 sind zu meiner Kenntnis gelangt und stehen den aussergewöhnlich zahlreichen Vergiftungsfällen des Jahres 1921 gegenüber. Der Grund für diese erfreuliche Tatsache mag zum Teil in dem seltenen Vorkommen verschiedener Pilzarten in dem nasskalten Jahre liegen; aber wir müssen doch wohl auch von einem glücklichen Zufall sprechen.

1. Auf einen Fall, der sich Ende Juli in Yverdon zutrug, hat mich Herr Wyss aufmerksam gemacht. Der behandelnde Arzt, Herr Dr. Vodoz, erteilte mir auf meine Anfrage folgende Auskunft: Zwei Männer, sogenannte Pilzkenner, die schon oft Schwämme gesucht hatten, sammelten ein Gericht von verschiedenen ihnen bekannten Arten (hauptsächlich Steinpilze, Eierschwämme und Mousserons); ausserdem waren ein paar schwarze Pilze drunter, die sie nicht kannten, aber dennoch für gut hielten (!). Die Pilze wurden am gleichen Tage zubereitet und von 2 Familien (4 Erwachsenen und einem Kind) zum

Nachtessen verzehrt. Nach 2—3 Stunden erkrankten alle 5 Personen an Erbrechen, Durchfall und zum Teil bedrohlichen Schwächezuständen. Unter ärztlicher Behandlung rasche Wiederherstellung. Die genossenen Pilzarten konnten nachträglich nicht mehr festgestellt werden.

2. Von einem seltsamen Falle, der in Luzern vorgekommen ist, machte mir Herr Prof. Dr. Nägeli in Zürich Mitteilung. Von ihm und dem behandelnden Arzte, Herr Dr. Stirnimann in Luzern erfuhr ich Folgendes: Eine Dame sammelte im August Pilze, wie sie es schon oft getan. Arten, die sie nicht kannte, pflegte sie nach den Abbildungen im «Rothmayr» zu bestimmen, ohne den Text zu vergleichen. Den Begriff «Blätterpilz» z. B. kannte sie nicht. Ein Teil der Ausbeute wurde sterilisiert, ein anderer Teil frisch am gleichen Abend zubereitet, und von der Familie (darunter ein Kind) und einem Bekannten, einem 20jährigen Manne, genossen. Da sich im Gericht bittere Stücke befanden, wurde nicht viel davon gegessen.

Die Familie selbst blieb gesund. Der junge Mann fühlte sich am nächsten Morgen nicht recht wohl, trat aber doch eine beabsichtigte Reise nach Deutschland an. Bei seiner Ankunft dort erkrankte er schwer an Gelbsucht, Kopfschmerzen etc.; erst nach 3 Wochen erholte er sich einigermassen. Nach Luzern zurückgekehrt, nahm er seine Arbeit wieder auf, fühlte sich aber bald wieder kräcker. Es bildete sich ein schwerer Krankheitszustand aus mit äusserster Blutarmut, Gelbsucht und andern Zeichen von Leberschädigung, und Ende Oktober trat der Tod ein. Es handelte sich hier natürlich, mindestens in den späteren Stadien des Leidens, nicht um eine eigentliche Pilzvergiftung, sondern um eine bestimmte Krankheit des Blutes und der Leber. Da aber diese Erkrankung gewöhnlich nur nach Vergiftungen verschiedener Art sich entwickelt, so lag doch der Verdacht nahe, der Pilzgenuss, nach dem die ersten Krankheitszeichen auftraten, könne dazu den Anstoss gegeben haben. Allerdings ist ein solcher Fall bis jetzt nie beschrieben worden.

Ich musste mir sagen, dass von Giftpilzen in diesem Falle wegen des späten Beginns der Erkrankung, wegen des langsamem Verlaufes, wegen der Schädigung der Leber eigentlich nur Knollenblätterpilze in Betracht kommen können (Die Speiselorchel, an die man wegen ihrer blitzversetzenden Wirkung denken könnte, ist schon wegen der Jahreszeit auszuschliessen). Es war nun von Interesse, die Arten der genossenen Pilze festzustellen. Durch Vermittlung von Herrn Dr. Stirnimann gelangte ich im November in den Besitz desjenigen Teils der Pilzernte, der sterilisiert worden war. Die Untersuchung dieser geschälten, zerschnittenen und gekochten Stücke war kein Kinderspiel; doch konnten, dank der gütigen Mithilfe von Herrn Knapp, folgende Arten mit ziemlicher Sicherheit nachgewiesen werden; Eierschwämme, Ziegenbärte, Totentrompeten, Steinpilze und noch eine andere Röhrlingsart, Täublinge, Milchlinge, Ritterlinge, ein Wasserkopf oder Gürtelfuss, eine Anzahl büschliger Schwefelköpfe, und endlich eine oder 2 Arten Wulstlinge, am ehesten von der Gruppe des Pantherpilzes. — Also ein interessantes Gemisch,

dessen Genuss gewiss als riskiert bezeichnet werden muss! Dass sich z. B. in dem frischen Gericht ein Knollenblätterpilz befunden haben kann, ist durchaus zuzugeben. Es müsste dann gerade nur der Erkrankte etwas davon erwischt haben. Anderseits aber möchte ich ausdrücklich die Möglichkeit zugeben, dass die Erkrankung unabhängig vom Pilzgenuss eingetreten sein kann. Der bittere Geschmack des Gerichts ist wohl den Schwefelköpfen zuzuschreiben, die für eine ernstliche Giftwirkung nicht in Betracht kommen.

3. Der dritte Fall wurde von Herrn Schreier untersucht. Im September sammelte ein junger Techniker in Wiler bei Utzenstorf Pilze. Er kannte sie nicht und liess seine Ausbeute wie andere Male von einem »Kenner« kontrollieren. Dieser schied den grössten Teil der Schwämme, weil zu alt, aus, und es blieb nur eine kleine Portion übrig; diese wurde am gleichen Abend zubereitet und um 10 Uhr vom Sammler und seiner Mutter gegessen. Erst am nächsten Morgen stellte sich bei beiden Uebelkeit ein, dann Erbrechen. Dieses wurde immer heftiger, führte zu starken Schmerzen und hochgradiger Mattigkeit, und hielt trotz ärztlicher Behandlung 3 Tage an. Dann bei beiden langsame Erholung. Herr Schreier gab sich die grösste Mühe, um den Fall aufzuklären, konnte aber nicht völlig zum Ziele gelangen. Die Ueberreste des Gerichts auf dem Misthaufen waren von den Hühnern verscharrt. Herr Schreier fragte die Leute trotz ihrem ablehnenden Verhalten genau aus, holte selbst Pilze von dem ihm angegebenen Standorte und legte sie dem Kenner und dem Sammler vor. Das Ergebnis seiner mustergültigen Nachforschungen waren folgendes: Nach Aussage des Kenners bestand das Gericht hauptsächlich aus essbaren Täublingen; nach dem Erkrankten waren noch Butterröhrlinge dabei und ferner grau-grüne gesprankelte Pilze, ähnlich Perlsporen! Die Ausbeute von Herrn Schreier enthielt einen grünen Knollenblätterpilz und eine Anzahl Tigerritterlinge! Ob eine dieser Arten den gesprankelten Stücken des Gerichts entsprach, konnte der Erkrankte nicht sicher angeben. Der Kenner kannte durch jahrelange Praxis einige der gewöhnlich-

sten Pilzarten, meist aber nicht mit Namen. Vom Knollenblätterpilz hatte er nur eine ungenaue Kenntnis, und *Tricholoma tigrinum* war ihm natürlich unbekannt.

Der späte Beginn der Erkrankung und deren langwierige Dauer lassen am ehesten an eine leichte Vergiftung durch Knollenblätterpilze denken; doch ist auch ein schwerer Fall von Erkrankung durch alte, stark verdorbene Pilze nicht gänzlich auszuschliessen.

Alle 3 Fälle sind also leider unaufgeklärt geblieben! Dennoch habe ich sie geschildert, denn sie zeigen so recht anschaulich, wie leichtsinnig oft beim Pilzgenusse vorgegangen wird, und wie es zu Vergiftungen kommt. Wir müssen Klein durchaus beipflichten, wenn er in seinem trefflichen Buche «Gift- und Speisepilze» folgenden Standpunkt einnimmt:

Man hält gewöhnlich für die häufigste Ursache von Pilzvergiftungen die Verwechslung bestimmter Speisepilze mit ihren giftigen Doppelgängern (welche Verwechslung auch dem ernsthaft Pilzkunde Treibenden passieren kann, solange er seiner Sache nicht sicher ist). Dies ist ein Irrtum; viel häufiger kommt das Unglück anders zu Stande: Leute, denen jegliche tiefere Kenntnis der Pilzarten abgeht — und solcher gibt es gerade unter den sogenannten »Kennern« die Menge — erklären mit vertrauerweckender Sicherheit alle möglichen Pilze für essbar, die ihnen ungefähr bekannt sind oder überhaupt, aus unerfindlichen Gründen, genießbar vorkommen, womöglich noch unter Benutzung der berüchtigten »Pilzregeln«.

Russula sardonia Fr., Tränender Täubling.

Eine kritische Untersuchung von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Die enge Verwandtschaft der Arten, die fast unmerklichen Uebergänge der einen Art in die andere, die Chamaeleonatur dieser Gattung machen das Täublingsstudium zu einem überaus schwierigen. Selbst bei Zuhilfenahme aller Sinne ist eine Trennung wirklich verschiedener Arten oft kaum zu erreichen. Selbst die mikroskopischen Merkmale geben nur geringen Anhalt für die Bestimmung. Sind doch die Sporenformen und Masse bei der Mehrzahl übereinstimmend. Obgleich eine ganze Anzahl typisches Gepräge hat und leicht zu bestimmen ist, so steht man bei den roten Arten oft ratlos da. Kein Wunder darum, wenn selbst die besten Pilzforscher auf diesem Gebiete in Verlegenheit kommen und die Literatur darum lückenhaft ist. Zu den kritischsten Arten gehört jedenfalls *Russula sardonia* Fr., der tränende Täubling. Das hat auch Ricken sehr wohl empfunden, wie man aus der Zahl der Synonyme ersieht. Eine Klärung über diese Art erscheint mir darum dringend nötig. Ich will versuchen, an Hand der Literatur und auf Grund eigner Beobachtungen eine kritische Untersuchung vorzunehmen. Zunächst die Frage: Was ist *sardonia*? Uebereinstimmend ist die

Diagnose bei Fries, Rolland, Bresadola, Migula, Lindau. Auch die bildlichen Darstellungen bei Rolland und Bresadola decken sich. Die übereinstimmenden Merkmale von *Russula sardonia* sind: Hut fleischig, gewölbt bis niedergedrückt, klebrig, 4—8 cm Durchmesser, rosenrot, verfärbend, in der Mitte gelblich, Rand glatt. Stiel schwammig voll, weiss oder rötlich. Lamellen sehr dicht, etwas gegabelt, weissgelblich, bei feuchtem Wetter tränend. Geschmack sehr scharf. Frühling bis Herbst. Im Nadelwald. Nach Rolland in Kalkgegenden. Den mikroskopischen Befund gibt Bresadola wie folgt an: Sp. 7—9 μ , Bas. 40—45/9 μ , Cyst 70/10—14 μ . Constantin hält ihn für eine Varietät von *Russula emetica*.

Diese Diagnose weicht wesentlich von der bei Ricken ab. Jedenfalls hat *Russula sardonia* in Ricken nichts mit dem nach Fries und Bresadola zu tun. Welche Bewandtnis hat es nun mit den Synonymen? Für gleichbedeutend mit *Russula sardonia* Fr. hält Ricken *Russula Quéletii* Fr. Dieser charakterisiert sich nach Fries und Cooke durch purpurvioletten bis schwarzvioletten Hut und Stiel, *weisse*, gedrängte, gegabelte, ungleichlange Lamellen, weisses,