Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 15 (1937)
Heft: 4

Artikel: Die Pilzvergiftungen des Jahres 1935 [Schluss]
Autor: Thellung, F.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934765

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: 07.01.2026

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

XV. Jahrg. Bern-Bümpliz, den 15. April 1937 Heft Nr. 4

SCHWEIZERISCHE
ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 46.191; Postcheck III 321.
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.–, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.–, 1/2 S. Fr. 38.–, 1/4 S. Fr. 20.–, 1/8 S. Fr. 11.–, 1/16 S. Fr. 6.–.

Die Pilzvergiftungen des Jahres 1935.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

(Fortsetzung und Schluss.)

Aus dem Auslande sind mir seit dem letztjährigen Referat folgende Fälle bekanntgeworden:

Aus Deutschland wurden (9) 99 Erkrankungen mit 15 Todesfällen mitgeteilt. Zehn dieser Todesfälle sind auf Knollenblätterpilze (Amanita phalloides-Gruppe) zurückzuführen. Eines dieser Vorkommnisse hatte ein gerichtliches Nachspiel (10): Ein Sammler wurde wegen fahrlässiger Tötung zu drei Monaten Gefängnis verurteilt, weil sein Schwager und dessen Kind den von ihm gesammelten Pilzen, von denen er selbst keine genoss, erlegen waren, während die Schwägerin von ihrer Vergiftung genas. Die übrigen fünf Todesfälle wurden wieder durch die *Frühjahrslorchel* (Gyromitra oder Helvella esculenta) verschuldet; Zahl der erkrankten Personen 18. Bei zwei genauer geschilderten, allerdings nicht tödlich verlaufenen Familienvergiftungen (11, 12) war die Lorchel ohne Abbrühen, zum Teil sogar als Pilzsuppe, und an mehreren kurz aufeinanderfolgenden Mahlzeiten genossen worden. Im Anschluss an diese Fälle hat in der deutschen Zeitschrift für Pilzkunde (13, 14) eine ausführliche Aussprache über die Giftigkeit dieses Pilzes stattgefunden, die immer noch von gewissen Seiten bestritten wird. Sogar der giftige Wurm resp. Tausendfüssler, der sich im Pilze aufhält, wird wieder als Ursache der Vergiftungen angesprochen. Am besten können wir dem ausführlichen, klaren Artikel *Stahrs* (14) beipflichten, der dem schon früher in dieser Zeitschrift verfochtenen Standpunkt *Schreiers* (15) und des Schreibenden (16) entspricht. Stahr stellt folgende Hauptpunkte fest: Gyromitra esculenta ist immer giftig, aber ungleich stark, und nur bedingt essbar. Es gibt keine wesentlich giftigere Abart (« Helvella suspecta » Krombholz). Nach dem gründlichen (mehrere Minuten) Kochen ist das erste Kochwasser vollständig wegzugiessen (obgleich dies nicht für alle Menschen notwendig ist). Frauen und Kinder, Schwächliche und Kränkliche sollen beim Lorchelgenuss besonders vorsichtig sein, aber auch gesunde Erwachsene sollen nicht mehr als 250 bis höchstens 500 Gramm aufs Mal geniessen. Eine folgende Lorchelmahlzeit soll erst nach vier Tagen stattfinden.

In verschiedenen Städten Deutschlands ist Gyromitra esculenta in letzter Zeit vom Marktverkauf ausgeschlossen worden.

Auch in Frankreich wurden in den letzten Jahren wieder bei drei Personen leichte Lorchelvergiftungen beobachtet (17). Zwei frühere, ebenfalls nur leichte Erkrankungen wurden in dieser Zeitschrift schon mitgeteilt (16). Die Lorchel wird in Paris frisch auf dem Markt verkauft, häufiger aber als Büchsenkonserve. Ein grosser Teil dieser Pilze wird aus Russland eingeführt, wo die Lorchel ebenfalls reichlich genossen werden soll.

Aus den Tageszeitungen war zu erfahren, dass 1935 in Valence (französisches Rhonetal) eine Massenvergiftung vorkam (über 20 Erkrankte und 6 Tote). Die Pilze waren in einem Restaurant einem unbekannten Gelegenheitssammler abgekauft worden, und es handelte sich natürlich sicher wieder um Amanita phalloides. — Ferner erkrankten in Frankreich zwei Personen leichter (Rauschzustand), jedenfalls durch Amanita pantherina oder muscaria, Panther- oder Fliegenpilz.

Französische Forscher, u. a. *Binet* und *Marek* (18) haben die Knollenblätterpilzvergiftung neuerdings an Tieren studiert; sie konstatierten eine bedeutende Verminderung des Blutzuckers (und des Chlorgehaltes des Blutes) und sahen einen überraschend günstigen Einfluss von Infusionen von Zuckerlösung ins Blut. Es ist dies eine Bestätigung der schon 1920 von Blank (19) beim Menschen beobachteten günstigen Wirkung von Traubenzuckerinfusionen, welche Wirkung nur leider nicht ganz konstant ist und nicht lange anhält, aber doch durchaus zur modernen Behandlung der Vergiftung gehört, neben der Zufuhr von Kochsalz, die *Roch* (20) nachdrücklich fordert. — *Fauvel* (21) gibt ein erschütterndes Bild einer ganzen Reihe verbrecherischer Vergiftungen, die ein entgleister Apotheker mit Hilfe seiner Frau und einer Geliebten in wahrhaft raffinierter Weise an verschiedenen Personen zum Zwecke Versicherungsbetrugs verübt hat. Dabei brauchte er neben Typhusbazillen namentlich Knollenblätterpilze. Die Giftpilze waren aber nicht in allen Fällen wirksam, und der Referent nimmt wohl mit Recht an, dies komme von der Verwendung von Amanita citrina (Gelber Knollenblätterpilz) neben der grünen und weissen Art (Amanita phalloides und var. verna) her. Amanita citrina galt damals — die Fälle liegen über 20 Jahre zurück — noch als ebenso giftig wie phalloides und ist auch in dem bekannten Atlas von *Dumée* so bezeichnet, mit dessen Hilfe die Pilze gesammelt wurden! Eine völlige Aufklärung der ganzen Affäre war nicht möglich, da der Verbrecher während der Untersuchungshaft bald an Schwindsucht starb und vorher kein Geständnis abgelegt hatte.

In Österreich sind im Jahre 1935 zwei Personen an Pilzvergiftung gestorben, und zwar eine davon durch *Inocybe Patouillardi*, Ziegelroter Risspilz (22). Ungarn meldete sechs Todesfälle.

Aus Estland werden von *Wistkowski* drei Erkrankungen mit zwei Todesfällen gemeldet (23), und zwar durch weisse Knollenblätterpilze, Amanita phalloides var. verna. Der Sammler hatte sie für Champignons gehalten. Nach den Kennzeichen der Champignons befragt, konnte er nur sagen, dass sie weiss und ausserordentlich schmackhaft seien!

Amerikanische Autoren (*Van der Meer*, *Farley*, *Marcovitz* und *Alpers*, 24) berichten über genaue pathologisch-anatomische Untersuchungen bei an Knollenblätterpilzvergiftungen Gestorbenen. Sie beobachteten, neben den bekannten Veränderungen der andern Organe, im Hirn einmal Entartung von Nervenzellen, die auch schon nachgewiesen wurde, daneben aber an einzelnen Stellen eine nicht von diesen Zelldegenerationen abhängige, selbständige, primäre, nicht eitrige toxische Entzündung. Diesen Hirnveränderungen wird ein bestimmender Einfluss auf den tödlichen Ausgang beigemessen.

Was leichtere Vergiftungen anbetrifft, so kamen in Deutschland die Fälle durch *Amanita pantherina*, den *Pantherpilz*, nur ganz vereinzelt vor, im Gegensatz zu den Massenvergiftungen des Vorjahres. (Die gleichen Erfahrungen haben wir ja auch in der Schweiz gemacht.) Es erkrankten nach der Mitteilung von *Huber* (25) drei Personen an Sehstörungen und Bewusstlosigkeit, ohne Verdauungsstörungen. Das als « Perlpilze » genossene Gericht bestand nach den Untersuchungen des Autors aus Amanita spissa, Grauer Wulstling, unter die ein paar Stücke Amanita pantherina geraten sein mussten.

Über eine Vergiftung durch Boletus luridus, Netzstieliger Hexenröhrling, berichtet *Eppler* (26). Das von einer einzigen Person verzehrte Gericht bestand aus Perlpilzen (Amanita rubescens), zwei Hexenröhrlingen und ein paar anerkannten Speisepilzen. Es kam nach der Mahlzeit zu Augenflimmern, Schwindel, taumelndem Gang und Benommenheit. — Boletus luridus ist von uns in letzter Zeit so scharf unter die Lupe genommen worden, dass wir ihm diese Erkrankung nicht zuschreiben können. Es sind wohl sicher der Ausbeute noch ein paar Pantherpilze beigefügt worden, die dem Bestimmer nicht gezeigt wurden.

Ferner teilen Huber (27) und † Mary Lehmann (28) ihre Erfahrungen über Amanita gemmata (junquillea), den Zitronen- oder Narzissengelben Wulstling mit. In kleinen Mengen wurde er als zart und bekömmlich befunden; als Alleingericht in grösserer Menge dagegen erregte er bei zwei Personen, zum Teil wiederholt, heftiges Erbrechen. Über diese Pilzart wurde in dieser Zeitschrift (29) schon früher berichtet, im Anschluss an ihre in Frankreich beobachtete gelegentliche Unbekömmlichkeit. Es war damals teils der Jahreszeit, teils der ungenügenden Zubereitung die Schuld beigemessen worden. Jedenfalls darf dieser Wulstling, der ja ausserdem noch mit giftigen Arten verwechselt werden kann, nicht jedermann als essbar empfohlen werden *).

Dass schliesslich *Clitocybe nebularis*, der *Nebelgraue Trichterling*, kein ganz harmloser Speisepilz ist, haben wir in der Schweiz in den letzten Jahren mehrmals erfahren. Nun teilt *Eppler* (Deutschland, 30) mit, dass der Pilz auch bei ihm bei vier Versuchen Durchfall hervorrief, während eine andere Person ihn ohne Schaden verzehrte. Wir empfehlen Abbrühen. *Rothmayr* (31) nimmt als Ursache der gelegentlichen Schädlichkeit Befall durch einen Schimmelpilz an.

*) Nachtrag bei der Korrektur: In Nr. 1, S. 5, des laufenden Jahrgangs der deutschen Zeitschrift für Pilzkunde äussert sich *Huber* nochmals über Amanita junquillea. In seinen Versuchen seien die Pilze im eigenen Saft zubereitet worden und wirkten so in grösserer Menge schädlich. Von M. Lehmann dagegen sei anscheinend das Kochwasser beseitigt worden, und damit wohl auch der schädliche Stoff. — Die Frage dürfte noch unabgeklärt sein.

Literatur.

(1) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1936, Nr. 2, S. 21.
(2) Ebenda 1935, Nr. 12, S. 187.
(3) Ebenda 1931, Nr. 7, S. 94.
(4) Rev. méd. Suisse rom. 1935, nº 13, p. 896.
(5) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1930, Nr. 4, S. 42.
(6) Ebenda 1935, Nr. 11, S. 165.
(7) Ebenda 1933, Nr. 9, S. 135.
(8) Ebenda 1936, Nr. 1, S. 4.
(9) Deutsche Zeitschr. f. Pilzk. 1936, Nr. 2, S. 63.
(10) Ebenda 1935, Nr. 4, S. 123.
(11) Ebenda 1936, Nr. 1, S. 16.
(12) Ebenda 1936, Nr. 1, S. 22.
(13) Ebenda 1936, Nr. 1, S. 19—30.
(14) Ebenda 1936, Nr. 2, S. 40.
(15) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1931, Nr. 5, S. 57.
(16) Ebenda 1935, Nr. 5, S. 71.
(17) Revue de Mycologie T. I 1936, nº III, Suppl., p. 66.
(18) Presse méd. 1936, nº 73, p. 1412.
(19) Münch. med. Woch. 1920, Nr. 36.
(20) Schweiz. med. Woch. 1934, Nr. 35, S. 824, u. 1936, Nr. 43, S. 1025.
(21) Revue de Mycologie T. I, 1936, nº III et IV Suppl.
(22) Deutsche Zeitschr. f. Pilzk. 1936, Nr. 2, S. 64.
(23) Ebenda 1935, Nr. 4, S. 113.

(24) Archives of int. med. 1935, nº 1, p. 773, and Archives of neurology and psychiatry 1935, nº 1, p. 53.
(25) Deutsche Zeitschr. f. Pilzk. 1935, Nr. 4, S. 105.
(26) Ebenda 1936, Nr. 3, S. 87.
(27) Ebenda 1935, Nr. 4, S. 119.
(28) Ebenda 1935, Nr. 4, S. 120.
(29) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1931, Nr. 6, S. 85.
(30) Deutsche Zeitschr. f. Pilzk. 1936, Nr. 3, S. 88.
(31) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1936, Nr. 12, S. 182.

Frühjahrspilze.

Von H. W. Zaugg.

I.

Wenn diese Zeilen in die Hände unserer Leser gelangen, hat die Pilzflora bereits ihren Einzug gehalten in unser Land. Für die Frühjahrspilze scheint der vergangene Winter günstig gewesen zu sein, denn die Märzellerlinge (Camarophyllus marzuolus) erschienen schon Mitte März in viel grösserer Zahl als andere Jahre und sind noch zur Stunde zu finden. Leider unterbrach der frische Schneefall für einige Zeit in weiten Gebieten die Ernte, ohne den Märzellerlingen jedoch weitern Schaden zu verursachen. Nach dem gegenwärtigen Stand zu urteilen, dürften wir wieder einmal von einem Rekordjahr reden.

Es ist bedauerlich, dass dieser herrliche Pilz in den populären Pilzbüchern durchwegs fehlt. Erst Jaccottet fand es für angebracht, in seinem Werk « Pilze in der Natur »*) eine Abbildung aufzunehmen. Im « Schweizer Pilzbuch »*) von Habersaat ist ebenfalls ein sehr gutes Bild und eine einwandfreie Beschreibung mit Fundortangabe enthalten.

Verwenden lässt sich der Märzellerling auf verschiedene Arten recht vorteilhaft. Vor der Zubereitung werden die Pilze rasch gewaschen, ohne dieselben jedoch direkt in das Wasser einzulegen; je rascher diese Prozedur durchgeführt wird, desto vorteilhafter ist es für das Gericht. Um nicht zuviel zu verlieren, werden hierauf die Hüte der ältern Exemplare von der Oberhaut befreit, entweder durch dünnes Abschneiden oder nur durch Abschaben. Junge Pilze, die oft noch fast weiss sind, verwende ich immer mit der Oberhaut.

Im « Schweizerischen Pilzkochbuch »*) von Frau Ernst-Menti in Thun findet sich folgendes einfaches Rezept: « Die Pilze werden in Stücke geschnitten, mit viel Grünem und Zwiebeln in Fett oder Butter zehn Minuten im eigenen Safte gedämpft und gut gewürzt. Die Sauce wird mit einem Eigelb abgezogen, nach Belieben kann man einen Löffel Mehl beigeben und dann mit Weisswein oder Rahm ablöschen.»

Ist die Ausbeute nicht gross genug, um ein spezielles Gericht zuzubereiten, kann man mit Kartoffeln und Speck vorteilhaft ergänzen. Dieses Verfahren ist auf zwei Arten möglich: 1. Auf papierdünne Speckscheiben legt man messerrückendünne, rohe Kartoffelscheiben, die jedoch etwas kleiner zu schneiden sind als die Speckscheibe, und darauf ebenfalls ganz dünn geschnittene, kleinere Scheiben des Märzellerlings. Man gibt hierauf Salz und Gewürz hinzu, bestreut das Ganze mit etwas Gries oder Mehl und lässt es in der Pfanne mit nicht zuviel Fett weich braten. 2. Man nimmt wie bei 1 ganz dünn geschnittene Speckscheiben, hierauf eine Kartoffelscheibe, die in diesem Fall aber fingerdick sein darf. In diese Kartoffelscheibe schneidet man ein rundes Loch in der Grösse eines Fünffrankenstückes und legt den Pilzhut eines nicht zu grossen Märzellerlings darauf, füllt ihn mit etwas feingewiegtem Fleisch und Zwiebel oder mit Ei und brät ihn in gleicher Weise wie unter 1.

*) Diese Bücher können von der Geschäftsleitung des Verbandes in Solothurn zum Vorzugspreise bezogen werden.