

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 16 (1938)

Heft: 1

Artikel: Die Pilzvergiftungen des Jahres 1936

Autor: Thellung, F.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934692>

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>

Seite 141 im Jahrgang 1929 dieser Zeitschrift befasst sich wiederum Knapp mit unserem Röhrling. Bereits Tafel 4 der Röhrlinge von Kallenbach, Bd. 1 der «Pilze Mitteleuropas» zeigt uns den Körnigrinnigen Röhrling in diversen Formen, und Kallenbach gab hierzu eine ausführliche Beschreibung, so dass dieser Pilz heute gut festgelegt ist.

Kallenbachs Kurzdiagnose möge hier noch folgen: Hut anfangs mehr oder weniger halbkugelig, dann polsterförmig verflacht; Rand scharf und zuerst mehr oder weniger unregelmässig nach Stiel eingebogen; falb bis ockerblass, überreift, im Alter kaum lebhafter gefärbt; bei Druck fuchsbraun, eingewachsen, wirrsidenfaserig und beim Älterwerden etwas körnig punktiert; oft uneben bis grubigwulstig; bis ungefähr 21 cm; Hutfleisch bis 40 mm, Frasstellen gelblich bis rötlich.

Fleisch weisslich bis blass zitronengelb, stellenweise lebhafter, besonders über Röhren, von Stielrinde und -basis her; zuweilen stellenweise gerötet; Röhrenansatz zitronengelb; unveränderlich; fest, im Stiel etwas längsfaserig; sehr oft zermadet; geht sehr rasch in stinkende Fäulnis über. Röhren blassgelb, dann zitronengoldgelb, schliesslich grünlich, ohne Druckveränderung; um Stiel mehr oder weniger eingebuchtet, halbfrei, bis 30 mm.

Poren blassgelb, leuchtend zitronengelb, all-

mählich grünlich bis oliv, ohne Druckverfärbung, eng bis mittelweit, rundlich bis eckig, Mündungsränder ungleichmässig vorgezogen. Stiel anfangs blassgelb, allmählich etwas lebhafter bis blass zitronengelb, besonders gegen Spitze; im Alter etwas schmutziger; von Basis her mit etwas bräunlichen bis rötlichen Tönen, zuweilen Basis ganz rot, besonders in der Jugend; bräunliche bis rötliche Streifenflecken zuweilen auch höher hinauf, manchmal fast zonenartig; rauh, im Alter mehr geglättet; wirr eingewachsen, seidenfaserig; nach Basis flockigflaumig, nach oben mehr punktiert-körnig, überkleidet (ähnlich *Boletus scaber*, dem Birkenröhrling); eiförmig-bauchig, allmählich gestreckt bis keulig-bauchig; kurz und gedrungen, aber auch schlank, selten fast zylindrisch; 5—18 cm/23—80 mm.

Geruch etwas säuerlich, oft karbolartig.

Geschmack anfangs süßlich, im Alter säuerlich.

Standort: lehmiger Boden; feuchte Laubwaldränder, besonders unter Eichen. Selten, aber standorttreu und zahlreich, Juli—Oktober.

Dieser Pilz Kallenbachs ist auch derselbe wie von Habersaat auf Seite 117 beschrieben, womit auch die eingangs gestellte Frage beantwortet ist.

Die Pilzvergiftungen des Jahres 1936.

Von F. Thellung, Winterthur.

Vom Jahre 1936 kann der Berichterstatter wieder einmal sagen, dass die Zahl der Opfer genossener Giftpilze klein war, wie auch, dass in der Schweiz kein Fall tödlich verlief. Die Ursache dieser erfreulichen Tatsache ist allerdings darin zu suchen, dass wegen des ungünstigen Wetters die Pilzflora aussergewöhnlich spärlich war.

Aus dem Inland ist einmal ein seltener Fall von typischer *Muskarinvergiftung* zu notieren, der in dieser Zeitschrift unter dem Titel

«Aussergewöhnliche Pilzvergiftungen» mitgeteilt wird.

Ausserdem ist noch ein sehr schwerer Fall zur Kenntnis gekommen, der recht bemerkenswert ist. Wie mir Herr Schreier mitgeteilt hat, genoss Ende August in Biberist ein Ehepaar mittags Pilze, die der Mann gesammelt hatte. Nach dem Essen ging er wieder in den Wald auf die Suche. Er traf dort einen erfahrenen Kenner, und als dieser die Ausbeute durchsah, stellte er fest, dass darunter neben Champi-

gnons (*Psalliota*) sich einige Stücke von *Amanita virosa*, *Spitzhüttiger weisser Knollenblätterpilz*, befanden. Das glaube er nicht, entgegnete der Sammler, habe er doch die gleiche Art beim Mittagessen verspeist und fühle sich völlig wohl. Sicher seien es gute Champignons. Der Kenner gab sich alle erdenkliche Mühe, ihn sofort an einen Arzt zu weisen und betonte, da erst zwei Stunden seit der Mahlzeit verstrichen seien, könne er sich und seine Frau noch vor einer lebensgefährlichen Vergiftung bewahren. Der Eigensinnige liess den Dingen einfach ihren Lauf. In der Nacht dann, zwölf Stunden nach der verhängnisvollen Mahlzeit, brach programmässig bei beiden Personen die schwere Erkrankung aus: Leibscherzen, heftiger Brechdurchfall, Schwächezustand. Am nächsten Mittag wurde der Zustand bedrohlich, so dass sie in Spitalbehandlung überführt wurden. Durch energische Behandlung (Kochsalzinfusionen usw.) gelang es dann, die beiden durchzubringen, nachdem sie mehrere Tage in Lebensgefahr geschwebt hatten.

Einzelne Vorkommnisse im Kanton Zürich haben im September die bekannte schlechte Bekömmlichkeit von *Psalliota xanthoderma*, *Gelbfleckiger oder Karbol-Champignon*, bestätigt. Eine Familie in Andelfingen genoss ein selbstgesammeltes Gericht davon, trotzdem beim Dünsten ein scharfer Geruch auftrat, und beinahe alle mussten nachher erbrechen (Mitteilung von Herrn Wagner). Ferner wurde in der Sektion Winterthur an einem Bestimmungsabend eine Anzahl schöner, grosser Exemplare von *xanthoderma* besprochen. Die Bestimmung war gesichert durch die abgestutzte Hutform, die grauweisse Farbe, die intensive und rasch wieder vergehende Gelbfärbung geriebener Stellen, sowie durch das völlige Fehlen von Anisgeruch. Dagegen war von einem scharfen, unangenehmen Geruch absolut nichts wahrzunehmen. Nun entschlossen sich zwei Mitglieder, in voller Kenntnis der Diagnose, zu einem Selbstversuch mit der immerhin ungefährlichen Art. Beim Kochen, das in zwei verschiedenen Haushaltungen vor-

genommen wurde, konstatierten beide das Auftreten eines scharfen, karbolähnlichen Geruchs. Das eine Mitglied korrigierte den Geruch resp. Geschmack durch reichliches Pfeffern des Gerichts und genoss dasselbe ohne üble Folgen. Das andere verzehrte die Pilze nach 22 Uhr, schlief bis morgens 5 Uhr, erwachte dann mit Übelkeit, musste zweimal erbrechen und hatte etwas Durchfall, fühlte sich dann aber bald wieder wohl.

Ferner teilte mir Herr Vannaz mit, dass im Oktober in Freiburg zwei Personen zweimal am gleichen Tage *Clitocybe nebularis*, *Nebelgrauer Trichterling*, genossen und ein paar Stunden nach der zweiten Mahlzeit an Erbrechen und heftigem Durchfall erkrankten. Die gelegentliche Schädlichkeit dieser Art haben wir schon öfters konstatiert. Aus Deutschland berichtet Eppler (Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde 1936, Nr. 3, S. 88) ebenfalls über mehrere Fälle von leichten Störungen (Durchfall) nach Genuss der Art.

In Vevey genossen 3 Personen ein Gericht von *Ramaria-(Ziegenbart-)Arten*. Nach ein bis zwei Stunden traten Magen- und Darmstörungen auf. Endlich erkrankten in Märstetten 4 Personen an starkem Durchfall, nachdem sie 8—10 Stunden zuvor ein reichliches Gericht von *Polyporus ovinus*, Schafporling verzehrt hatten. Die Pilze waren abgeschabt und in Butter gedünstet und sehr schmackhaft, nachdem der anfänglich bittere Geschmack durch Beigabe von Essig beseitigt worden war. Diese Pilzart ist, wie die meisten unserer Pilzbücher erwähnen, einigermassen schwer verdaulich, besonders ältere Exemplare, die bitter sind; es dürfte sich um eine dadurch bedingte Darmstörung, eine Indigestion handeln, nicht um eine Giftwirkung.

Was in zweiter Linie im Ausland vorgekommene Vergiftungsfälle betrifft, so haben die Tageszeitungen hierüber ebenfalls weniger berichtet als in den vorhergehenden Jahren. Aus Italien wurden sechs Todesfälle mitgeteilt. Drei davon ereigneten sich in Südalien schon

im April: In einer Wirtschaft wurden gekaufte Pilze serviert; der Wirt, seine Frau und Tochter starben, von den Gästen erkrankten 3 schwer, weitere 14 nur leicht.

Sodann verursachte in Deutschland, nach einem ausführlichen Bericht von Kallenbach (Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde 1936, Nr. 4, S. 109) *Gyromitra (Helvella) esculenta, die Frühjahrslorchel*, wieder eine sehr schwere Erkrankung von zwei Familien (8 Personen) mit einem Todesfall. Da von einem Wegschütten des Kochwassers nicht die Rede ist, ist es wohl unterblieben. Ferner berichtet Sigl (Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde 1937, Nr. 2, S. 54) über eine Erkrankung von zwei Personen nach einem Pilzgericht, das zum Teil aus *Amanita rubescens*, Perlspilzen, bestand. Es kam zu Schwindel, mässigem Erbrechen, Bewusstlosigkeit, Muskelsteifigkeit, Delirien, lautem Schreien. Ziemlich rasche Wiederherstellung. Als schuldige Art wird *Amanita muscaria* subsp. *umbrina*, Brauner Fliegenpilz, vermutet, der für den Perlspilz gehalten worden sei.

Dies ist möglich; wahrscheinlicher aber ist es, dass es sich um *Amanita pantherina*, den Pantherpilz, gehandelt hat, der auch in Deutschland häufiger als der braune Fliegenpilz ist, aber noch nicht genügend bekannt ist.

Endlich teilt Eppler (Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde 1936, Nr. 3, S. 87) unter dem Titel « Eine Vergiftung durch den netzstieligen Hexenröhrling (*Boletus luridus*)? » mit, dass eine Person nach einem Mischgericht an folgenden Erscheinungen erkrankte: Flimmern vor den Augen, Schwindel, unsicherer Gang, nach Trinken von heißer gezuckerter Milch Erbrechen, Kältegefühl, dann Beruhigung und Schlaf. — Eine solche Wirkung von *Boletus luridus* ist höchst unwahrscheinlich. Unter den genossenen Pilzen befanden sich aber neben den Hexenröhrlingen auch einige Exemplare von *Amanita rubescens*, Perlspilze, und es ist mit hoher Wahrscheinlichkeit anzunehmen, dass mindestens ein Teil dieser vermeintlichen Perlspilze in Wirklichkeit *Amanita pantherina*, Pantherpilze, waren.

Hausierverbot mit Pilzen!

Bekanntlich verbietet das eidgenössische Lebensmittelgesetz das Hausieren mit frischen Pilzen. Diese Bestimmung wird aber in der Praxis unhaltbar und führt zu unerlaubten und « erlaubten » Übertretungen des Gesetzes. Neben dieser Bestimmung kennen wir noch eine, die in der Praxis unhaltbar ist, nämlich das Verbot des Verkaufs angeschnittener Pilze. Der Pilzkenner weiß schon, warum ich das sage, weil es eben unmöglich ist, einen Pilz auf seine Würmer (besser Larven) zu untersuchen, ohne ihn vollständig entzweizuschneiden. Ich will den Leuten, welche diese zwei von mir angefochtenen Bestimmungen ins Gesetz hineinbrachten, nicht zu nahe treten, aber meine Gründe anführen, warum ich gegen ein Verbot des Hausierens von kontrollierten Pilzen bin. Das Verbot des Verkaufs entzwei- oder angeschnittener Pilze hat sich von selbst durch die Praxis erledigt, indem kein Kontrolleur Stein-

pilze z. B. unbeschnitten zu jeder Zeit frei gibt. im kalten Herbst gesammelte Steinpilze haben oft gar keine Käferlarven. Nun das Hausieren. Es ist möglich, dass die Verhältnisse in den verschiedenen Städten auch verschiedene sind. Ich rede nur von unsren schaffhauserischen Verhältnissen. Hier werden die Pilze zur Kontrolle in mein in der Nähe des Marktes gelegenes Geschäft gebracht und hier auf einem Tisch ausgebreitet und genau untersucht. Dann erhält der Verkäufer seinen Schein und geht damit auf den Markt. An eine Zeit ist er nicht gebunden. Wir, meine Söhne und ich, untersuchen Pilze immer dann, wenn sie vorgewiesen werden, oft noch Sonntag abends, eben in der Meinung, der Kontrolleur sei für die Leute da und nicht umgekehrt. Kosten hat der Pilzverkäufer durch die Kontrolle keine. Ist nun aber der Markt vorbei, so kommen diese Leute, meist ärmere Frauen, auch Männer, zu mir