

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 19 (1941)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Die Pilzvergiftungen des Jahres 1939  
**Autor:** Thellung, F.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934242>

### **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:** 27.01.2026

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

erwarteten, dass ihnen bestimmte Vergünstigungen finanzieller oder technischer Art gewährt würden, unbekümmert darum, ob bereits bestehende Betriebe darunter zu leiden hätten. In dieser Situation zeigte sich nun ganz speziell die Notwendigkeit und der Wert unserer Organisation, deren Erfahrungen auf dem Gebiete der Champignonkultur zur Beurteilung solcher Begehren herbeigezogen wird, damit eine gerechte Verteilung der immer beschränkter werdenden finanziellen Mittel wie auch der noch zur Verfügung stehenden Rohstoffe erfolgen kann und ungerechtfertigte Bereicherung verunmöglicht wird. Dass wir solche Bestrebungen, sofern sie auf gesunder Basis aufgebaut sind und deren volkswirtschaftliche Bedeutung anerkannt wird, mit allen Kräften unterstützen, ergibt sich schon aus unserer Einstellung

und Zielsetzung von selbst. Aber ebenso energisch und rücksichtslos müssen wir alle die Bestrebungen bekämpfen, die in Ausnutzung der kritischen Verhältnisse nur auf persönliche Vorteile hinstreben und sehr oft volkswirtschaftliche Denkweise als Deckmäntelchen egoistischer Gesinnung gebrauchen. In den heutigen kritischen Zeiten, wo die Versorgung mit Lebensmitteln, die Beschaffung von Arbeit für alle Volksgenossen mit jedem Tage schwieriger wird, dürfen privatwirtschaftliche Interessen nicht mehr massgebend sein, da gilt es, alle Kräfte sowohl der Behörden wie der Berufsverbände nur auf das eine Ziel zu richten, die Interessen der Gesamtheit bei aller Freiheit des Einzelnen im Auge zu behalten.

Bern, den 1. Februar 1941. E. Habersaat.

## Die Pilzvergiftungen des Jahres 1939.

Von F. Thellung, Winterthur.

Während in den Jahren 1937 und 1938 wie gewöhnlich die Vergiftungen durch Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides*-Gruppe) das Bild beherrschten, kam im Berichtsjahre kein einziger solcher Fall zur Kenntnis, und ebenso kein Todesfall. Aber auch die übrigen Giftpilze machten sich nur vereinzelt bemerkbar. Diese an sich erfreuliche Tatsache war wohl einerseits die Folge einer nur mässig guten Pilzsaison. Ausserdem aber spielte jedenfalls die Mobilisation mit: Eine grosse Zahl der Männer war nicht zu Hause, und ferner waren viele Pilzgebiete militärisch abgesperrt. Allerdings wurden bei der Truppe nicht selten Pilze gesammelt und der Küchensettel damit abwechslungsreicher gestaltet, und dies führte zu einzelnen unliebsamen aber harmlosen Vorkommnissen, über die nur schwer Genaueres zu erfahren war.

Was Vergiftungsfälle im Ausland betrifft, so wurden deren auch viel weniger bekannt als in den Vorjahren; dies mag aber zum Teil durch mangelhaften Nachrichtendienst wegen des Kriegszustandes bedingt sein. Vereinzelte Familienvergiftungen mit einem bis mehreren Todesfällen sind aber immerhin in den Tageszeitungen aus Frankreich und Italien bekannt geworden. In Westfrankreich kam es zu einer

Massenvergiftung, indem dort 50 spanische Flüchtlinge, die wohl Hunger litten und bei der Auswahl der Pilze nicht sehr wählerisch waren, ein selbstgesammeltes Pilzgericht verzehrten. 22 von ihnen erkrankten ziemlich schwer, mussten in Spitalbehandlung überführt werden, und 2 von ihnen starben.

Doch nun zu den in der Schweiz beobachteten Fällen. Einige zweifelhafte oder ganz leichte lasse ich ausser acht.

*Fall 1.* In Winterthur genoss im Juli eine dreiköpfige Familie frische, selbstgesammelte Täublinge, *Russula*-Arten. Die Pilze wurden abgebrüht und als Koteletten gebacken – vielleicht etwas fett –; dazu wurden durchaus unverdächtige Speisen und Getränke genossen. Nach etwa drei Stunden erkrankten alle drei Personen an Bauchschmerzen, heftigem Erbrechen und Durchfällen, welche Erscheinungen erst bei Beginn der Nacht nachliessen. Ich konnte sämtliche Abfälle und Überreste untersuchen und konstatierte ausschliesslich milde Gelbsporer, nämlich *Russula alutacea*, den Ledergelben oder Ockerblättrigen, *Russula olivacea*, den Olivbraunen, und *Russula puellaris*, den Vergilbenden Täubling (Bestimmung nach Ricken). — Sollen wir nun

auf Grund dieses vereinzelt dastehenden Falles die genannten, allgemein als essbar bekannten Täublingsarten verdächtigen? Dies wäre ein voreiliger Schluss; gibt es doch hie und da im Sommer solche Magen-Darmstörungen, für die man keine direkte Ursache findet, auch ohne Pilzgenuss. Die Leute, ziemlich gute Pilzkenner, hatten übrigens zwei Tage zuvor ungefähr die gleichen *Russula*-Arten ohne jegliche Beschwerden genossen.

Auf *Fall 2* hat mich Herr Dr. Mollet aufmerksam gemacht, und genaue Auskünfte verdanke ich Herrn Dr. Lauener, Militärarzt. In Spiez genossen in einer im Dienst befindlichen Kompanie 13 Mann zum Nachtessen ausser dem allgemeinen Menu ein Pilzgericht, das von einem öfters Pilze suchenden Kameraden frisch gesammelt und vom Küchenchef, der ebenfalls Pilzkenntnisse besass, kontrolliert worden war. Nach Verlauf von 20 Minuten bis 2 Stunden erkrankten sämtliche Pilzesser, und nur diese, heftig an Brechdurchfall und Koliken; einzelne gerieten in einen erheblichen Schwächezustand. Die Erholung erfolgte erst allmählich im Laufe des folgenden Tages. Pilzsammler und Küchenchef versicherten, es habe sich um lauter essbare Arten gehandelt, und waren der Meinung, die Pilze müssten zum Teil verdorben gewesen sein. Dieser Annahme vermögen wir nicht beizustimmen. Wenn 13 gesunde junge Männer nach einer Pilzmahlzeit sämtlich innerhalb 20 Minuten bis 2 Stunden heftig erkrankten, so müssen wir mit grösster Wahrscheinlichkeit annehmen, dass einige Stücke einer eigentlich giftigen Art in das Gericht geraten sind, wie z. B. *Entoloma lividum*, der Riesen-Rötling,

oder *Tricholoma pardinum* (*tigrinum*), der Getigerte Ritterling.

Über den *3. Fall* berichtete mir Herr Pilzkontrolleur Theintz. Im August wurden in Lausanne von einer vierköpfigen Familie abends Pilze genossen. Die Frau hatte sie am gleichen Tage gesammelt, und der Mann hatte ihr zuvor geraten: Nimm Pilze, die von Tieren angefressen sind oder Insekten beherbergen, die sind alle gut! Vier Stunden nach der Mahlzeit bekamen alle vier Teilnehmer Erbrechen und Durchfall. Die beiden Kinder hatten nur wenig von den Pilzen zu sich genommen und erholten sich bald wieder; die Eltern dagegen waren schwerer erkrankt und wurden ins Spital überführt, aus dem sie jedoch am folgenden Vormittag wieder in gutem Zustand entlassen werden konnten. Herr Theintz konnte Reste von den gesammelten Pilzen zu Gesichte bekommen und konstatierte darunter nach genauer, auch mikroskopischer Untersuchung: *Entoloma nidorosum*, von Ricken Alkalischer Rötling getauft, obschon er nach salpetriger Säure riecht, und *Russula foetens*, den Stinktäubling. *Entoloma nidorosum* ist nach Quélet giftig, hat aber keine sichere Erkrankung verschuldet und wird als verdächtig bewertet. Seine nahe Verwandtschaft mit *Entoloma rhodopolium*, dem Niedergedrückten oder Rosablättrigen Rötling, der leicht giftig ist, lässt eine schädliche Wirkung als wohl möglich erscheinen. Die beiden Arten können übrigens auch leicht verwechselt werden. Auch *Russula foetens*, als scharfer Täubling, kann wohl nicht nur roh, sondern auch in ungenügend lange erhitztem Zustande, wohl giftig wirken.

## Bemerkenswerte Funde in der vergangenen Pilzsaison.

Von E. Flury, Kappel.

Wiederum ist eine Pilzsaison vorüber, die weit besser hätte sein können. Die Ursache, warum der vergangene Sommer so pilzarm war, gab zu vielen Vermutungen Anlass. Wahrscheinlich ist zum grossen Teil der Mangel an

genügender Bodenwärme mitverantwortlich. Übrigens konnte eine ähnliche Beobachtung auch an Spalierbäumen und Sträuchern wahrgenommen werden.

Wir haben nun wieder eine ganze Reihe