

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 22 (1944)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Die Pilzvergiftungen des Jahres 1943  
**Autor:** Alder, A.E.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934232>

### **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:** 08.01.2026

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

# SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

## BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und  
der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz  
Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,  
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

*Redaktion:* Edmund Burki, Solothurn, Herrenweg 11, Telephon 234 54. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei Bern-Bümpliz, Telephon 4 61 91, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 6.—, Ausland Fr. 8.50. Einzelnummer 60 Rp. Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 70.—, 1/2 Seite Fr. 38.—, 1/4 Seite Fr. 20.—, 1/8 Seite Fr. 11.—, 1/16 Seite Fr. 6.—. *Adreßänderungen* melden Vereinsvorstände bis zum 3. des Monats an O. Biedermann, Olten, Ziegelfeldstr. 2  
*Nachdruck auch auszugsweise ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten*

22. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. November 1944 – Heft 11

### Die Pilzvergiftungen des Jahres 1943

*Von Dr. A. E. Alder, St. Gallen*

Die Pilzflora war im Jahre 1943 infolge der anhaltenden Trockenheit und Hitze während des Sommers sehr stark reduziert. Dementsprechend waren während der ersten Sommermonate auch nur wenige Pilzvergiftungen wahrzunehmen. Von Mitte September an setzte jedoch ein sehr starkes Pilzwachstum ein. Es gab besonders reiche Erträge an Steinpilzen, wie schon lange nicht mehr.

Ich werde im folgenden über die mir bekanntgewordenen Pilzvergiftungen, die ich durch persönliche Untersuchungen, durch Nachforschungen, Mitteilungen von Mitgliedern der Vapko und zahlreichen anderen Pilzinteressenten abklären konnte, Bericht erstatten.

Zur allgemeinen Orientierung gestatte ich mir, an den Anfang meiner Erörterungen zwei Tafeln zu stellen, die einen Überblick über den zeitlichen Ablauf und die Art der vorwiegenden Pilzvergiftungen des Jahres Aufschluß geben sollen.

Tabelle I

Monat	II	V	VI	VII	IX	X	Total
Zahl der Vergiftungen	1	2	2	1	4	25	35
Zahl der erkrankten Personen	4	4	5	4	17	123	161

Da die eigentliche Pilzsaison auf wenige Wochen zusammengedrängt war, ergeben sich für den Oktober allein 25 Vergiftungsfälle = 70% aller Vergiftungen des Jahres. Bei der Vergiftung im Februar handelte es sich um eingemachte Pilze, im Mai in einem Falle um getrocknete Pilze, die roh genossen wurden.

Tabelle II, Pilzvergiftungen nach Arten angeordnet

	Vergiftungs- fälle	Zahl der erkrankten Personen	Todes- fälle
1. <i>Amanita phalloides</i> .....	1	4	1
2. <i>Amanita pantherina</i> .....	2	4	—
3. <i>Tricholoma pardinum</i> Quel.	11	55	—
4. <i>Clitocibe rivulosa</i> (Pers.) .....	1	2	—
5. <i>Inocybe Patouillardi</i> .....	1	4	—
6. <i>Entoloma lividum</i> .....	1	2	—
7. Scharfe <i>Russula</i> -Arten .....	2	6	—
8. <i>Coprinus atramentarius</i> .....	1	1	—
9. <i>Psalliota xanthoderma</i> .....	1	4	—
10. <i>Boletus satanas</i> .....	1	4	—
11. <i>Ramaria pallida</i> .....	2	11	—
12. Gesundheitsstörungen durch 10 weitere Arten, die fast alle gute Speisepilze sind, jedoch in verdorbenem Zustande ge- nossen wurden .....	11	64	—
	35	161	1

Glücklicherweise gab es im Berichtsjahre nur wenig ernste Vergiftungsfälle. Wie aus Tabelle II ersichtlich ist, wurde mir nur ein Fall von Vergiftung durch *Amanita phalloides* bekannt, der ein Todesopfer erforderte. Die Vergiftungen durch den Tigerritterling beherrschen durchaus das Feld. In 11 Fällen erkrankten 55 Personen. Dazu kommen, wie ich von Herrn Dr. Konrad hörte, in der Westschweiz noch zahlreiche nicht erfaßte Fälle. Es ist auffällig, wie die Vergiftungsfälle durch den Tigerritterling in der Schweiz von Jahr zu Jahr zunehmen. Darauf hat Herr Dr. Thellung schon öfters aufmerksam gemacht. Diese Art wird eben sehr leicht mit ähnlichen eßbaren Ritterlingen verwechselt. Es kann in den Sektionen und in aufklärenden Vorträgen nicht zu viel auf diese Gefahr hingewiesen werden.

In 11 Fällen erkrankten 64 Personen nach dem Genuß von anerkannten Speisepilzen. In vielen Fällen dürfte es sich hierbei um verdorbene Pilze gehandelt haben, öfters wurden jedoch einwandfrei frische Pilze verwendet. Es kommt eben öfters zu Magenstörungen, wenn die Pilze nicht gut zubereitet und gekaut oder hastig und in zu großen Quantitäten gegessen werden. Es handelt sich in solchen Fällen nicht um eigentliche Pilzvergiftungen, sondern um Indigestionen, die erfahrungsgemäß nach Pilzgenuß etwas häufiger vorkommen als nach anderen Speisen.

In einigen Fällen spielte auch der Rohgenuß der Pilze eine Rolle bei den Erkrankungen. Es muß ausdrücklich darauf hingewiesen werden, daß nur wenige Pilze sich als Salate eignen. Durch das Kochen wird die Verdaulichkeit selbstverständlich verbessert.

Es folgen nun die Vergiftungen in chronologischer Reihenfolge.

*Fall 1.* In Basel verzehrte Anfang Februar eine Familie von 4 Köpfen in Essig eingemachte Mischpilze, die im Oktober 1942 in Montmollin gesammelt worden

waren. Nach ca. 1½ Stunden verspürten alle Familienmitglieder Leibschmerzen, bekamen häufige Durchfälle und Erbrechen und mußten sich zu Bett legen. Bis zum folgenden Morgen trat bei der Frau und den beiden Söhnen Erholung ein, während der Mann noch einen zweiten Tag arbeitsunfähig war. Die Untersuchung der Pilze durch die amtliche Pilzkontrolle Basel ergab neben Schirmlingen, Bovisten und Steinpilzen auch den Tigerritterling, der als Ursache für die Vergiftung in Frage kommt.

*Fall 2.* Anfang Mai wollte in Zürich eine Frau morgens getrocknete Pilze zum Abendessen vorbereiten und aß dabei drei Stückchen roh. Nach 1½ Stunden traten Übelkeit, Brech-Durchfall und Schmerzen in der Magengegend auf. Es erfolgte Einweisung in das Kantonsspital, wo nach Magenspülung rasche Besserung eintrat. Die Untersuchung der getrockneten Pilze durch Herrn Dr. Thellung ergab neben Stein- und Birkenpilz auch Hexenröhrlinge (*Boletus luridus* Schff.). Dieser dürfte wohl als Ursache der Vergiftung in Frage kommen. Der Hexenröhrling ist zwar nach Abbrühen eßbar, roh genossen kann er jedoch Magen-Darmkatarrh hervorrufen.

*Fall 3.* Ende Mai verzehrte eine Familie in Huttwil Mairitterlinge. Nach 6–12 Stunden traten bei allen drei Personen Vergiftungserscheinungen in Form von Übelkeit, Magenschmerzen, Durchfall und Wadenkrämpfen auf. Völlige Wiederherstellung nach einigen Tagen. Eine Verwechslung mit anderen Pilzen erscheint schon in Anbetracht der Jahreszeit ausgeschlossen. Wie nachträglich durch Herrn Habersaat festgestellt werden konnte, handelte es sich um alte, sehr wässrige Exemplare, die offenbar durch Zersetzung von an sich unschädlichem Cholin zu einer Neurinvergiftung geführt hatten. Auffällig ist in diesem Falle die lange Latenzzeit bis zum Auftreten der Symptome, was wohl auf die allmähliche Entstehung des Giftstoffes im zersetzten Pilze hinweist.

*Fall 4.* Mitte Juni genossen in Gerliswil bei Emmenbrücke drei Personen einige Exemplare von Tigerritterlingen, die sie für Märzellerlinge gehalten hatten. Sie aßen diese Pilze, obwohl ein sogenannter wilder Pilzkenner, der ihnen dieselben als einwandfrei erklärt hatte, sich nach Rohgenuß eines Stückes derselben erbrechen mußte. Zwei Stunden nach der Pilzmahlzeit traten bei allen drei Personen heftige Vergiftungserscheinungen auf mit Schwäche, Schwindelanfällen, großen, träge reagierenden Pupillen und Brechdurchfall. Völlige Erholung nach ein bis zwei Tagen.

*Fall 5.* In Herzogenbuchsee verzehrte ein Ehepaar Ende Juni ein Gericht von vermeintlichen Runzelschüpplingen, *Pholiota caperata* Pers. Es wurde jedoch nachgewiesen, daß es sich um *Inocybe Patouillardi*, den ziegelroten Rißkopf gehandelt hatte. Nach einer Stunde traten Vergiftungserscheinungen auf: starke Schweiß, Erbrechen, Herzklopfen, Pupillenveränderungen und Abnahme der Sehschärfe, hohes Fieber. Die beiden Patienten benötigten ärztliche Behandlung. Nach 12 Stunden wurde die Sehschärfe wieder normal, und auch die übrigen Symptome gingen wieder zurück. In diesem Falle liegt eine typische Muscarinvergiftung vor, die sich durch rasches Auftreten und baldiges Nachlassen der Symptome auszeichnet. Beim ziegelroten Rißkopf handelt es sich in der Regel um eine reine Muscarinvergiftung. Dieser Pilzart ist auch in der deutschen Schweiz vermehrte

Beachtung zu schenken, nachdem seit zwei Jahren über Vergiftungen durch diesen Pilz berichtet werden mußte.

*Fall 6.* Ein Mitglied eines innerschweizerischen Pilzvereins genoß Anfang Juli mit seiner Familie ein Pilzgericht, in welchem sich irrtümlicherweise auch einige Exemplare von *Tricholoma pardinum* befanden. Alle vier Personen, die von dem Gericht gegessen hatten, wurden von Übelkeit, Erbrechen und Durchfall befallen. Nach vier Stunden trat wieder Erholung ein, doch blieb am folgenden Tage noch eine gewisse Schwäche bestehen. Ein mir zugesandtes Exemplar konnte ich einwandfrei als Tigerritterling bestimmen.

*Fall 7.* Ende September aß eine Familie in Uzwil (Kt. St. Gallen) Pilze, die von einem angeblichen Pilzkenner als gute Speisepilze erklärt worden waren. Die amtliche Pilzkontrolle St. Gallen stellte hinterher fest, daß es sich um *Tricholoma pardinum* und *Armillaria mellea* gehandelt hatte. Bei allen fünf Personen, die von dem Gericht gegessen hatten, traten nach einer halben bis einer Stunde Erbrechen und Durchfall und teilweise Schwindel auf. Rasche Erholung, keine Arbeitsunfähigkeit. Von der gleichen Ausbeute wurde ein Quantum Pilze, unter denen sich ein Tigerritterling befand, an Verwandte abgegeben. Alle vier Personen die davon aßen, erkrankten auch an leichtem Brechdurchfall. Man sieht daraus, daß ein einziges Exemplar genügt, um eine ganze Familie leicht zu vergiften.

*Der 8. Fall* ereignete sich Mitte September in Luzern und verdient besonderes Interesse, da er einerseits zu ziemlich schweren Vergiftungen führte und da es sich andererseits um amtlich kontrollierte Pilze gehandelt haben soll. Auf der amtlichen Pilzkontrolle Luzern geprüfte *Boletus pulverulentus* Opat., schwarzblauer Röhrling und *Hydnum imbricatum*, Habichtspilz, wurden zum Genuß freigegeben, während vorgewiesene *Boletus pachypus*, Bitterschwamm zurückbehalten wurden. Mittags wurde ein Pilzgericht zubereitet, das von 4 Personen verzehrt wurde. Nach ca. zwei Stunden erkrankten alle an Übelkeit, Erbrechen und wässerigen Durchfällen. Der herbeigerufene Arzt stellte sehr schwere Vergiftungssymptome fest, besonders schlechte Tätigkeit der Kreislauforgane. Das Gesicht sah verfallen aus mit tiefliegenden Augen. In den folgenden Tagen langsame Erholung ohne Dauerschaden. Erhebungen bei der Frau, die die Pilze vorgewiesen hatte, ergaben, daß sie auch noch einige Satanspilze gehabt haben will, die aber laut Eintragungen im Kontrollbuch auf der amtlichen Pilzkontrolle nicht vorgewiesen worden waren. Es scheint hier wieder der öfters vorkommende Fall vorzuliegen, daß nicht alle Pilze dem Kontrolleur vorgelegt werden, da die Leute die Identität solcher mit anderen Pilzen annehmen. Nach dem Vergiftungsbild und dem Arztbericht, kann es sich in dem vorliegenden Falle nur um eine Vergiftung durch *Boletus satanas* gehandelt haben.

*Fall 9.* In Thun sammelte eine Familie anfangs September Steinpilze und Ritterlinge. Der Vater, der Pilzkenntnisse hatte, dachte an den Tigerritterling, schloß ihn aber aus. Das Pilzgemisch wurde sterilisiert, die überschüssige Brühe, also keine Pilze, wurde mittags von 6 Personen als Suppe gegessen. Nach 1 bis 3 Stunden traten bei allen Leibscherzen, Übelkeit und Brechdurchfall während mehrerer Stunden auf, bei allen trat rasche Erholung ein. Es handelte sich wohl sicher um *Tricholoma tigrinum*. Das Interessante an diesem Fall ist, daß die Ver-

giftung nur durch die Brühe ausgelöst wurde, ein Hinweis darauf, daß das Gift des Tigerritterlings wasserlöslich ist.

*Fall 10.* Ende September sammelte in Lausanne ein Mann zahlreiche *Clitopilus prunulus* und angeblich *Russula cyanoxantha*, die jedoch einen scharfen Geschmack aufwiesen. Zirka drei Stunden nach der Mahlzeit, die der Mann mit seiner Frau eingenommen hatte, erkrankten beide an Erbrechen und Durchfall. Im Kantonsspital wurde eine Magenspülung vorgenommen, worauf baldige Besserung eintrat. Nach zwei Tagen völlige Wiederherstellung. In diesem Falle ist die Vergiftung auf eine scharfe *Russula* zurückzuführen, die schuldige Art konnte nicht eruiert werden.

*Fall 11.* Anfang Oktober genoß eine Familie in Zürich ein Gericht von gemischten Pilzen, unter denen sich auch Ritterlinge befanden. Zirka 1½ Stunden nach der Mahlzeit erkrankten alle vier Personen an Erbrechen und Durchfall. Eine Person, die besonders heftig reagierte, mußte ins Kantonsspital überführt werden. Nach Magenspülung rasche Erholung. Keine Krankheitszeichen von seiten des Nervensystems. Es konnten keine Pilzreste kontrolliert werden, jedoch handelte es sich mit größter Wahrscheinlichkeit um *Tricholoma pardinum*.

*Fall 12.* In Breitenbach, Kt. Solothurn, erkrankten im Oktober 7 Personen eine Viertelstunde nach dem Genuß eines Gerichtes von gemischten Pilzen an Magen- und Darmkrämpfen mit Erbrechen, Durchfall und Pulsbeschleunigung. Nach Magenspülung trat rasche Besserung und völlige Heilung in zwei Tagen ein. Laut Mitteilung eines Sachverständigen haben sich in dem Gericht einige Exemplare von *Tricholoma pardinum* befunden.

*Fall 13.* Mitte Oktober verzehrte eine Familie in Zürich Champignons, die von einem Verwandten, der ein guter Pilzkenner sein soll, gesammelt worden waren. Zirka eine halbe Stunde nach der Mahlzeit erkrankten alle vier Personen, die davon genossen hatten, an Übelkeit und heftigem Brechdurchfall. Alle Erkrankten mußten in Spitalpflege gegeben werden, wo rasche Erholung eintrat. Wie sich nachträglich herausstellte, handelte es sich in diesem Falle um den gelbflekkenden Champignon, *Psalliota xanthoderma*, als Ursache der Vergiftung.

*Fall 14.* In Biel erkrankten im Oktober drei Personen nach dem Genuß von Steinpilzen an leichten Verdauungsstörungen, Erbrechen und Durchfall. Wie sich herausstellte, handelte es sich um kontrollierte Steinpilze, die jedoch erst nach längerer Zeit gegessen wurden und sich dabei wohl zersetzt hatten. Eine eigentliche Pilzvergiftung hat hier sicher nicht vorgelegen.

*Fall 15.* Ebenfalls in Biel erkrankten vier Personen 1½ bis 2 Stunden nach dem Genuß eines Gerichtes von verschiedenen nicht kontrollierten Pilzarten, unter denen sich keine giftigen, jedoch einige nicht näher bezeichnete Täublinge befunden haben sollen. Wahrscheinlich handelte es sich auch in diesem Falle um zersetzte Pilze. Die Gesundheitsstörung war am folgenden Tage wieder vollständig behoben.

*Fall 16.* In St. Gallen erkrankten Ende Oktober zwei Personen 1½ Stunden nach dem Genuß von einwandfreien Hallimasch, *Armillaria mellea*, die in üblicher Weise zubereitet worden waren, an Leibschmerzen, Erbrechen, Durchfall und Schwächegefühl. Am folgenden Tage trat bei beiden Personen langsame Besse-



rung ein. Leichtere Vergiftungsfälle durch Hallimasch sind nicht so selten und wurden auch im Bericht des letzten Jahres erwähnt.

*Fall 17.* In Zürich setzte im Oktober eine Pensionsinhaberin ihren Gästen ein Hackbeefsteak aus Pilzen und gehacktem Gefrierfleisch vor. Unter den Pilzen, die amtlich kontrolliert worden waren, handelte es sich in der Hauptsache um Reizker und Hallimasch neben Mönchskopf, silbergrauem Ritterling, Veilchenritterling und anderen Pilzen. Bis zur Zubereitung bewahrte jedoch die Pensionshalterin die Pilze drei Tage lang im Eisschrank auf. Zwei bis fünf Stunden nach dem Genuß der Hackbeefsteaks erkrankten sämtliche 42 Personen an Erbrechen, Durchfall und Schwächegefühl, zum Teil mit Wadenkrämpfen. Am folgenden Tag trat völlige Erholung ein. Die Pensionshalterin versuchte am folgenden Tage wieder von dem Gericht und erkrankte wiederum an Erbrechen und Durchfall. In diesem Falle traten derart verschiedene Faktoren zusammen, daß es schwer zu sagen ist, worauf die Vergiftungserscheinungen zurückzuführen waren; fehlerhaft war sicher, daß die Pilze drei Tage lang im Eisschrank aufbewahrt wurden. Da sämtliche 42 Personen, die von dem Gericht genossen hatten, erkrankten, ist in diesem Falle nicht anzunehmen, daß der Hallimasch die Vergiftung verursacht habe, da nur wenige Personen dieser Pilzart gegenüber empfindlich sind. Die Ursache für die Gesundheitsstörung dürfte wohl in der Verderbnis der Pilze, trotz der Aufbewahrung im Eisschrank, beruhen. Wie weit allerdings das Gefrierfleisch dabei eine Rolle spielte, entzieht sich meiner Kenntnis; nur ist zu sagen, daß eine Fleischvergiftung in der Regel schwerere Gesundheitsstörungen verursacht, als sie hier vorlagen.

*Fall 18.* In Zürich aß eine Familie von 4 Personen kontrollierte Habichtspilze, Semmelstoppelpilze und Korallenpilze, welche letztere, da sie angeblich als sicher essbar bekannt waren, auf der Kontrolle nicht vorgewiesen worden waren. 1 1/2 bis 2 Stunden nach dem Genuß erkrankten alle vier Personen an Übelkeit, Erbrechen, Bauchweh und Durchfall. Arbeitsunfähigkeit während 1 bis 2 Tagen. In diesem Fall dürfte wohl die nicht kontrollierte Ramariaart, am wahrscheinlichsten *Ramaria pallida*, als Ursache für die Vergiftung in Frage kommen. Leider konnten die Korallenpilze nicht mehr kontrolliert werden.

*Fall 19.* Eine Familie in Sursee verspeiste auf Empfehlung von Bekannten Pilze, die als Perlwulstlinge (Freßlinge), *Amanita rubescens* Pers., angesehen wurden. Nach einer halben bis Dreiviertelstunden erkrankten alle an Erbrechen und Durchfall mit heftigen Leibscherzen. Die Frau, die am meisten gegessen hatte, mußte in Spitalpflege gegeben werden. Sie zeigte hauptsächlich erhebliche Kreislaufstörungen und in der Folge noch Beschwerden von seiten des Nervensystems. In vier Tagen war wieder völlige Heilung eingetreten. Vermutlich handelte es sich um Vergiftung durch *Amanita pantherina*. Diese Vergiftung scheint in letzter Zeit öfters vorzukommen, zum Teil wegen unrichtiger Angaben in der Literatur. So gilt er in Rothmayrs Buch als essbar. Auch im Vademecum von Ricken heißt es: soll essbar sein.

*Fall 20.* In Zürich aßen vier Personen Ende Oktober 1/2 Kilogramm = 4 Stücke von *Amanita strobiliformis* Vitt., fransiger Wulstling, von denen ein Exemplar auf der Pilzkontrolle vorgezeigt worden war, als Salat. Nach einigen Stunden

traten bei allen Personen Müdigkeit, Schwere in den Gliedern und Kopfweh auf, ohne Magendarmerscheinungen. Diese Beschwerden hielten bei dem Herrn, der am meisten gegessen hatte, in ähnlicher Weise zwei Tage lang an. In diesem Falle kann sicher nicht von einer Pilzvergiftung gesprochen werden, sondern von einer Gesundheitsschädigung durch einen schwerverdaulichen Pilz, der ungekocht verspeist wurde. Der fransige Wulstling ist eßbar und, wenn gut zubereitet, sicher auch bekömmlich, aber als Salat ist er nicht geeignet. Es soll auch an dieser Stelle wieder betont werden, daß sich nur wenige Pilze für den Rohgenuß eignen, da die Anforderungen an die Verdauungsorgane bei roh genossenen Pilzen erheblich größer sind als bei richtiger Zubereitung durch Kochen.

*Fälle 21/22.* Herrn Dr. Konrad verdanke ich die Mitteilung, daß im Kt. Neuenburg wieder zahlreiche Fälle von Vergiftungen durch *Tricholoma pardinum*, den Tigerritterling, verursacht wurden. In einem Restaurant erkrankten 8 Personen, die ein Mischgericht von Tigerritterlingen mit anderen Pilzen genossen hatten, während drei bis fünf Tagen. Die Fälle waren leichter Natur. In einem anderen Restaurant erkrankten 5 Personen unter den gleichen Erscheinungen. Herr Dr. Konrad schätzt die Zahl der durch den Tigerritterling erkrankten Personen auf mindestens 20 in der Gegend von Neuenburg für den Oktober 1943.

*Fall 23.* In Oftringen genoß eine Familie ein Pilzgericht von *Coprinus atramentarius*; der Mann, der Wein dazu trank, erkrankte nach 5 bis 6 Stunden an starkem Herzklopfen und Pulsieren der Halsarterien. Er zeigte ein stark gerötetes Gesicht, litt unter heftigem Kopfweh und konnte nicht schlafen. Am folgenden Tag blieb er zu Hause. Nach zwei Tagen ging er auf die Reise und trank zum Essen wieder Wein, worauf wieder ähnliche Symptome mit Wallungen, Schwäche in den Gliedern und vorübergehenden Sehstörungen auftraten. Als er nach weiteren vier Tagen wieder Wein trank, zeigten sich die gleichen Erscheinungen wieder, wenn auch in stark abgeschwächtem Maße.

Daß Vergiftungen durch den Knotentintling auftreten, wenn er mit Alkohol genossen wird, ist lange bekannt und wurde auch in unserer Zeitschrift schon wiederholt eingehend gewürdigt (vgl. Literaturangaben). Das Wiederaufflackern der Vergiftungserscheinungen nach drei bis sechs Tagen bei erneutem Alkoholgenuß, ohne daß der gleiche Pilz wieder gegessen worden wäre, ist geradezu typisch für diese Vergiftung und deutet daraufhin, daß das Gift alkohollöslich ist, längere Zeit im Körper haften bleibt und durch Alkohol wieder aktiviert wird.

*Fall 24.* In Olten erkrankten zwei Personen nach dem Genuß von 1 kg einwandfreien Steinpilzen an Erbrechen und Durchfall. Die Symptome dauerten die ganze Nacht hindurch an. Am anderen Morgen hatten sich die Leute wieder erholt. Hier liegt natürlich keine Vergiftung vor, sondern eine Indigestion durch vermutlich zu viele und wahrscheinlich in Zersetzung begriffene Pilze. Ich führe diesen Fall an, da nicht genug darauf hingewiesen werden kann, wie wichtig es ist, nur frische und gute Pilze zu Speisezwecken zu verwenden. Durch Zersetzung des Pilzeiweißes und Umbau des Cholins, kann es bekanntlich nach dem Genuß bester Speisepilze zu Verdauungsstörungen kommen.

*Fall 25.* In Uster genoß ein Mann angeblich nicht kontrollierte Perlpilze und erkrankte nach einer Stunde an leichtem Brechdurchfall. Nach wenigen Tagen



trat wieder Erholung ein. Von der Pilzkontrollstelle Uster wird vermutet, daß unter den Perlpilzen sich einige Exemplare von Pantherpilzen befanden. Genaue Informationen über diesen Vergiftungsfall waren leider nicht erhältlich.

*Fall 26.* In Basel genoß im Oktober ein Fräulein 375 g von *Psalliota campestris* und *villatica*, die von einem prominenten Basler Mykologen kontrolliert worden waren. Nach sieben Stunden traten Krämpfe, Magenbeschwerden, Erbrechen und Durchfälle auf, die bis zum folgenden Tage anhielten. Nach einigen Tagen trat wieder völlige Erholung ein. Dasselbe Quantum der gleichen Arten wurde von drei anderen Personen ohne jede Störung genossen. Auch in diesem Fall liegt keine Pilzvergiftung im engeren Sinne vor, sondern eine Indigestion, für deren Zustandekommen verschiedene Faktoren in Frage kommen können. Man vergesse nicht, daß solche und ähnliche Gesundheitsstörungen auch bei Leute auftreten, die überhaupt keine Pilze genossen haben.

*Fall 27.* Eine Familie von drei Personen in Basel verzehrte ein Gericht von *Lactarius deliciosus* mittags 12 Uhr und abends 18 Uhr den Rest. Mutter und Tochter hatten wenig gegessen, der Vater sehr viel. Mutter und Tochter erkrankten sehr leicht, ohne daß sie das Bett hüten mußten. Der Vater, der die Pilze in reichlicher Menge, gierig und wenig gekaut verschluckt hatte, erkrankte abends 8 Uhr, also zwei Stunden nach der zweiten Mahlzeit, an Durchfall und Erbrechen, Darmkrämpfen, Schwindel, Müdigkeit und Schweißen, aber ohne Sehstörungen. Da die Pilze nicht kontrolliert waren, ließ sich nicht feststellen, in welchem Zustande sie gewesen waren. In diesem Falle lag eine Magenstörung vor, die vermutlich auf ungenügendes Kauen zurückzuführen war. Vielleicht waren die Pilze auch nicht mehr frisch. Jedenfalls hat man nicht den Eindruck, daß es sich um eine allergische Überempfindlichkeitsreaktion handelte, da keine Hautveränderungen aufgetreten sind.

*Fall 28.* In Aesch, Baselland, aßen sieben Personen einer Familie im Oktober ein Pilzgericht von Reizkern, Stoppelpilzen und Ziegenbart. Nach zirka 2 Stunden traten bei allen leichtere Vergiftungserscheinungen auf in Form von Erbrechen, Durchfall, Wadenkrämpfen und Schwindel. Der herbeigerufene Arzt stellte bei allen eine leichte Pilzvergiftung fest mit Wiederherstellung nach 12 bis 48 Stunden. Als Ursache für diese Vergiftung dürfte wohl der Ziegenbart, vermutlich *Ramaria pallida*, in Frage kommen. Die Pilze waren nicht kontrolliert.

*Fall 29.* In Payerne sammelte ein Familienvater im Oktober Pilze, die er am gleichen Abend mit seinen drei Kindern verzehrte. Bald nach dem Essen stellte sich beim Vater und zwei Kindern Erbrechen ein. Zwei Kinder mußten in Spitalpflege gegeben werden. Nach drei Tagen vollständige Erholung. In dem Erbrochenen fand der amtliche Pilzkontrolleur Reste von Totentrompeten und *Tricholoma terreum*. Wahrscheinlich handelte es sich hierbei auch um *Tricholoma Pardinum*, der mit *terreum* verwechselt worden war.

*Fall 30.* In Lausanne sammelte eine 60jährige Frau Anfang Oktober Pilze und bereitete sie am folgenden Tage zum Mittagessen zu. Bald nach dem Essen erkrankte sie an Erbrechen, das den ganzen Nachmittag andauerte. Der behandelnde Arzt brachte einige dieser Pilze Herrn Prof. Nicod in Lausanne, der sie als *Entoloma rhodopolium* erkannte. Da diese Art im allgemeinen als unschädlich

gilt, ist die Frage berechtigt, ob nicht noch andere giftige Pilze im Spiele waren. Immerhin wurden auch schon Vergiftungen durch diesen Rötling gemeldet. Maublanc bezeichnet ihn als verdächtig.

*Fall 31.* In Lausanne sammelte Mitte Oktober ein 61jähriger Mann mit seinem Sohn Pilze. Am folgenden Tag zeigte er dem amtlichen Pilzkontrolleur einige Exemplare, die von diesem als *Tricholoma terreum* und andere eßbare Arten bezeichnet wurden. Daraufhin verzehrten Vater und Sohn die Pilze zum Mittagessen. Während der Sohn völlig gesund blieb, erkrankte der Vater nach einer halben Stunde an heftigen Leibschmerzen mit Übelkeit und Erbrechen. Der herbeigerufene Arzt machte eine Magenspülung, wobei zahlreiche Pilze zu Tage gefördert wurden, und ordnete die Überführung ins Kantonsspital an. Der Kranke zeigte starke Schweiße, Zähneklappern und Zittern, die Pupillen waren verengt und reaktionslos, Puls stark beschleunigt, Blutdruck erniedrigt auf 85 mm, Entleerung von blutig-wässrigen Stühlen, die Urinabsonderung hörte vollständig auf. Trotz energischer Behandlung starb der Mann an Kollaps 46 Stunden nach der Pilzmahlzeit. Die Autopsie der Leiche ergab als Todesursache eine akute Dickdarm-entzündung im unteren Abschnitt mit Darmverschluß und Bauchfellentzündung. Leber und Nieren waren nicht geschädigt. Die zu Tage geförderten Pilze wurden durch Prof. Nicod mikroskopisch untersucht. Er konnte *Amanita*, *Volvaria* und *Entoloma* ausschließen. Hingegen schien es sich dabei um Reste von *Tricholoma*-Arten zu handeln. Möglicherweise waren unter den Pilzen auch einige Exemplare von *Tricholoma pardinum*. Die Analyse dieses Falles ist nicht ganz einfach. Es ist als sicher anzunehmen, daß eine Pilzvergiftung vorlag. Die Symptome: Schweiße, Pupillenverengerung und Kollaps weisen eigentlich auf eine Muscarinvergiftung wie z. B. durch *Inocybe Patouillardi* hin. Doch wurden keine solchen Pilze gefunden. Auffällig ist, daß der Sohn, der von dem gleichen Gericht aß, gar nicht erkrankte. Dies könnte darauf hinweisen, daß zunächst durch die reichliche Pilzmahlzeit eine Indigestion ausgelöst wurde, die ihrerseits zu einer Darmreizung mit Darmverschluß und Bauchfellentzündung geführt hatte.

Jedenfalls ist die Todesursache nicht der Pilzvergiftung, sondern dem komplizierenden Darmverschluß mit seinen Folgen zuzuschreiben.

*Fall 32.* In Vevey aß eine Familie von 4 Personen Mitte Oktober Pilze, die der Vater gesammelt hatte. Schon am Ende der Mahlzeit trat bei allen heftiges Erbrechen auf. Bei drei Personen zeigten sich keine schwereren Folgen. Ein 9jähriges Mädchen jedoch, das hospitalisiert werden mußte, war sehr blaß und litt unter anhaltendem Erbrechen. Unter Magenspülungen und Kreislaufbehandlung trat rasche Erholung ein. Die schuldige Pilzart konnte nicht ermittelt werden, da alle Pilzreste weggeworfen worden waren. An diesem Falle sieht man, wie wichtig es ist, für die Aufklärung von Pilzvergiftungen Reste der gekochten oder noch besser der nicht zubereiteten Pilze aufzubewahren und Sachverständigen zur Analyse vorzulegen.

*Fall 33.* In Genf wurden zwei Frauen in ein Spital eingeliefert nach dem Genuß von *Clitocybe rivulosa*. Bald nach dem Essen traten kalte Schweiße, nervöses Zittern und Herzklopfen auf. Rasche Erholung im Spital. Es handelte sich hier um eine Muscarinvergiftung, die bei dieser Art schon öfters beobachtet wurde.

*Fall 34.* Eine Frau und Tochter aßen in Genf eine Omelette, die sie mit *Marasmius oreades*, Nelkenschwindling, und einigen jungen Exemplaren von *Entoloma lividum* zubereitet hatten. Es traten nur leichte Vergiftungserscheinungen mit Erbrechen und Durchfällen auf, die bald behoben wurden.

*Fall 35.* Zum Schluß folgt die einzige bekannt gewordene Vergiftung durch *Amanita phalloides* des Jahres.

In Lausanne wurde ein 2½jähriges Mädchen, wie schon oft, nachmittags Verwandten zur Pflege anvertraut, da die Mutter zur Arbeit ging. Zum Nachtessen erhielt es am 19. Oktober ein Pilzgericht zusammen mit drei weiteren Personen. Die nicht kontrollierten Pilze waren von dem Manne gesucht worden, der sie als *Amanite striée et pied bleu* bezeichnete. Die Frau erklärte, sie habe dem Kind nur einen Kaffeelöffel Pilze gegeben. Das Kind blieb zunächst gesund und hatte eine ruhige, normale Nacht. Am folgenden Morgen, 12 Stunden nach der Mahlzeit setzte heftiges Erbrechen ein, das sich alle halben Stunden zehnmal wiederholte. Vom Mittag an gesellten sich häufige, anfangs geformte, später diarrhoische, stark riechende Stühle hinzu, sechsmal bis zum Abend. Das Kind war leicht benommen, keine Schmerzen. Die Mutter gab ihm Tee und Milch. Das Kind war dann ruhig bis Mitternacht. Gegen den Morgen des 21. Oktober setzten wieder häufige Durchfälle ein, Bewußtlosigkeit und Krämpfe traten auf. Der nach 36 Stunden herbeigerufene Arzt ordnete die sofortige Überführung in das Kinderhospital an. Trotz Magen- und Darmspülungen und energischer Stimulation erlag das Kind der schweren Vergiftung nach einigen Stunden, ohne das Bewußtsein wieder erlangt zu haben. Die Leber war stark vergrößert und überragte weit den Rippenbogen.

Es handelt sich hier um das klassische Bild der Vergiftung durch *Amanita phalloides*. Auffällig ist, daß von den übrigen drei Personen, die von dem gleichen Pilzgericht aßen, ein Kind ganz gesund blieb, während der Vater nur leicht, die Mutter schwerer erkrankte. Dies läßt sich nur damit erklären, daß vermutlich ein Gericht von gemischten Pilzen verzehrt wurde, unter denen sich nur wenige Exemplare von *Amanita phalloides* befanden.

Durch die Zeitungen gehen bisweilen auch Notizen über angebliche Pilzvergiftungen, wobei Verwechslungen mit anderen Krankheitszuständen vorliegen. So stand in den Zeitungen im letzten Sommer, in Lausanne sei eine Frau in einem Altersheim an einer Pilzvergiftung gestorben. Zahlreiche Personen hatten von dem gleichen Pilzgericht gegessen, ohne daß irgend jemand zu Schaden kam. Es scheint, daß diese Frau an einem Schlaganfall gestorben ist, an dem die vorher genossenen Pilze natürlich keine Schuld tragen können.

Weiter stand Ende September in den Zeitungen, in Gondo (Simplon) habe sich ein Vater mit seinen 5 Kindern beim Genuß von Pilzen eine Vergiftung zugezogen, der Vater liege im Sterben. Es war mir nicht möglich, trotz eifriger Bemühungen, über diesen Fall sichere Informationen zu erhalten.

Über Vergiftungen im Ausland ist unter den heutigen Verhältnissen mit Nachrichtensperre und Zensur naturgemäß nur Spärliches zu erfahren. Durch die Zeitungen ging Ende September die Notiz, daß in Fallersleben in Deutschland infolge einer Verwechslung von Champignons mit dem giftigen Knollen-

blätterpilz in einer Familie drei Personen starben und eine vierte in Lebensgefahr schwebte.

In Mühlhausen, Frankreich, starben innerhalb von 8 Tagen drei Frauen an Pilzvergiftung. Vermutlich lagen auch in diesem Fall Vergiftungen durch *Amanita phalloides* vor.

In Alessandria, Italien, erkrankten eine Mutter und zwei Kinder nach dem Genuß eines Gerichtes von getrockneten Pilzen an einer Vergiftung, konnten jedoch wieder hergestellt werden. Über die näheren Umstände dieser Vergiftung war nichts zu erfahren.

Obwohl die Pilzsaison 1943 infolge der großen Trockenheit sehr spät einsetzte und nur wenige Wochen dauerte, ergab sich doch eine große Zahl von Vergiftungen, wie aus den obigen Ausführungen zu ersehen ist. Allen Verbandsmitgliedern, den Mitgliedern der Vapko und sonstigen Interessenten, die mich bei der Ausfindigmachung der verschiedenen Vergiftungen unterstützten, möchte ich auch an dieser Stelle recht herzlich für ihre Mitarbeit danken. Im besonderen bin ich Herrn Prof. Dr. Nicod in Lausanne zu großem Dank verpflichtet dafür, daß er sich die Mühe nahm, alle ihm zugänglichen Vergiftungsfälle der Westschweiz zu untersuchen, zusammenzustellen und mir darüber eingehend zu berichten.

Leider sind eine ganze Anzahl der obenerwähnten Fälle nicht genügend und restlos aufgeklärt worden. Dies liegt in der Natur der Sache, da eben meistens keine Pilzreste mehr vorhanden sind, wenn die Vergiftungen bemerkt werden. Wenn ein Vergiftungsfall vorliegt, ist begreiflicherweise die Sorge um den Kranken im Vordergrund. Dabei werden oft die Spuren, die zur Aufklärung führen können, verwischt. Ich bitte darum neuerdings alle Pilzfreunde eindringlichst, bei eintretenden Vergiftungsfällen sich für die Untersuchung und Aufklärung möglichst an die Richtlinien zu halten, die letztes Jahr in dieser Zeitschrift publiziert wurden, 1943, Nr. 10, Seite 152.

Literatur: W. Süß, S.Z.P., 1935, Seite 18.

Dr. Roch und Dr. Wiki, S.Z.P., 1941, Seite 66.

Dr. Thellung, S.Z.P., 1943, Seite 138, Fall 7.

## **Hygrophorus unguinosus (Fr.)**

(*Hygrocybe unguinosus*)

### **Grauer Saftling**

In Ricken «Die Blätterpilze» finden wir die VII. Untergruppe seiner Dickblättler nochmals unterteilt in *Camarophyllus*, Ellerlinge und *Hygrocybe*, Saftlinge. Zu den letztern zählen bekanntlich die glasig-gebrechlichen, wachsbältrigen und sehr lebhaft gefärbten Arten. Als einzige Ausnahme ist da *H. unguinosus* (Fr.) vermerkt. Über dieses Aschenbrödel unter den Saftlingen möchten diese Zeilen heute kurz berichten.

Es dürfte nicht allgemein bekannt sein, daß die Haupterscheinungszeit der Saftlinge oder Glaspilze, wie sie wohl mit Recht auch genannt werden, meist