Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 57 (1979)

Heft: 12

Rubrik: Aufruf zur Mitarbeit ; Bericht der Verbandstoxikologin für das Jahr 1976 = Rapport toxicologique 1976 ; Geschäftsleitung = Comité directeur ; Mitteilung der Redaktion = Communication de la rédaction ; Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko

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: 16.12.2025

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

Aufruf zur Mitarbeit

Bei allfälligen Funden von *Clavariadelphus contortus* (Fr.) Pilát (jetzt bei *Macrotyphula*) bitte ich um Zusendung! Pilz 2–4(6) cm hoch, keulenförmig, jung oft zungenförmig flachgedrückt, einzeln oder zu mehreren am Grunde verwachsenen Exemplaren unter der Rinde toter Erlenäste heraus wachsend. Farbe: hell zimt- oder korkbraun bis dattelbraun. Fruktifiziert vom Dezember bis Februar an milden, regnerischen Tagen. Gerne in Auenwäldern an Fluss- oder Bachrändern, an abgestorbenen, noch stehenden oder abgefallenen Ästen und Stämmchen (3–10 cm ∅) von Weisserle *(Alnus incana)* und vielleicht auch an anderen Erlenarten, oft bis 4 m hinauf. Porto wird gerne bezahlt.

Edwin Schild, Feldstrasse, 3855 Brienz

Bericht der Verbandstoxikologin für das Jahr 1976

1975 stellte ein Rekordjahr an Todesfällen auf Grund von Pilzvergiftungen dar, aber auch die nicht-tödlichen Pilzvergiftungen waren sehr zahlreich.

Im Gegensatz dazu, soweit ich informiert wurde, stellt sich die Situation für das Jahr 1976 bedeutend günstiger dar. Leider führte eine Vergiftung mit dem Knollenblätterpilz wieder zu einem Todesfall. Dieser ereignete sich in Affoltern in einer Fremdarbeiterfamilie. Zu Beginn des Monats September sammelte der Familienvater zusammen mit Freunden in der Umgebung des Katzensees Pilze. Die Pilze wurden ohne vorherige Kontrolle gekocht und darauf im Kühlschrank versorgt. Nach fünf Tagen wurden gemäss Aussagen des Vaters die «Hallimasch» gegessen. Zwei Tage später erst mussten die Mutter und zwei Töchter im Alter von 5 und 12 Jahren ins Spital eingeliefert werden. Offensichtlich handelte es sich um eine Vergiftung durch den Knollenblätterpilz. Leider verstarb das jüngste Töchterlein bereits zwei Stunden nach Einlieferung ins Spital an den Folgen der Vergiftung. Die beiden andern Familienmitglieder konnten nach langwieriger Behandlung gerettet werden.

Auf der Forch, ebenfalls im September, brachten zwei junge Verlobte ihre gefundenen Pilze zur Kontrolle. Es handelte sich dabei um Egerlinge. Darauf begaben sie sich zu einer Tante, die zusammen mit ihrer Tochter ebenfalls Pilze gesammelt hatte, scheinbar auch Egerlinge, und da die Tante die Pilze gut kannte, liess sie diese nicht kontrollieren. Jedermann tat sich an der köstlichen Pilzmahlzeit gütlich. Im Verlaufe der Nacht jedoch stellten sich bei den Verlobten und bei der Cousine Beschwerden in Form von Erbrechen und Durchfall ein, die bis zum Morgen andauerten. Es wurde kein Arzt beigezogen und es waren auch keine Pilzüberreste mehr vorhanden. So muss angenommen werden, dass die Tante unter anderen Pilzen auch *Agaricus xanthoderma* erwischt hatte, oder dass die Verlobten noch andere, nicht kontrollierte Pilze mitgebracht hatten. Zum Glück war die Vergiftung nicht schwerwiegend, und die drei Personen waren bald wieder völlig hergestellt.

Ein anderer Vergiftungsfall ereignete sich im Tessin. Ein italienischer Gastarbeiter liess seine gesammelten Pilze kontrollieren. Kurz darnach erschienen auf der Pilzkontrolle zwei Jugendliche mit Pilzen, unter anderem auch *Paxillus involutus*. Der Pilzkontrolleur machte die Jugendlichen darauf aufmerksam, dass der Genuss dieses Pilzes zu Beschwerden führen könne. Die beiden Jugendlichen liessen sich aber von den Aussagen des Pilzkontrolleurs nicht überzeugen. Sie erzählten, sie hätten im Wald einen Mann angetroffen, der ihnen erklärte, dass sie diesen guten Speisepilz nur sammeln sollten. Zum Beweis ass er auch von dem rohen Pilz. Gegen 17 Uhr wurde der Pilzkontrolleur ins italienische Spital von Lugano wegen eines Vergiftungsfalles durch Pilze gerufen. Ein Italiener war als Notfall eingeliefert worden, nachdem er bewusstlos im Wald aufgefunden worden war. Sein Gesundheitszustand war kritisch, Puls sehr schwach, Erbrechen und Durchfall, auch litt der Patient unter Krämpfen in den Beinen. Der beigerufene Pilzkontrolleur

war sehr überrascht, als er in dem Patienten seinen ersten Besucher auf der Pilzkontrolle wiedererkannte! Es handelte sich bei dem Italiener um den Mann, der im Wald *Paxillus involutus* roh gegessen hatte, wobei dieser Giftpilz die erwähnten Vergiftungserscheinungen verursachte. Darauf wurde das toxikologische Zentrum in Zürich alarmiert. Dieses empfahl eine Behandlung des Patienten mit Antiaciden, mit absorbierender Kohle, mit Sauerstoff, mit physiologischen Lösungen und mit tioctischer Säure. Da letztere jedoch nicht zur Verfügung stand, konnte sie auch nicht verabreicht werden. Die folgende Nacht verlief für den Patienten sehr schlecht, aber die nächsten beiden Tage zeigte sich eine merkliche Besserung, trotz weiterem Erbrechen.
Ich wurde nur über diese drei erwähnten Vergiftungsfälle orientiert, die sicher nicht die Gesamtzahl der im Jahr 1976 in der Schweiz aufgetretenen Vergiftungsfälle durch Pilze ausmachen können. Von den Pilzkontrolleuren der Vapko wurden mir keine anderen Fälle gemeldet, obwohl dies eigentlich der Fall sein sollte! Ohne tatkräftige Mitarbeit der amtlichen Pilzkontrolleure und der übrigen Verbandsmitglieder auf dem Gebiet der Pilzvergiftungen erachte ich meine Funktion als Verbandstoxikologin als überflüssig!

Die Verbandstoxikologin: Dr. A. Maeder
Der Übersetzer: R. Hotz

Rapport toxicologique 1976

Le 1975 a été une année record pour les décès dûs aux empoisonnements par les champignons et aussi les intoxications non mortelles ont été très nombreuses.
Par contre en 1976, du moins selon ce qui m'a été communiqué, la situation a été nettement meilleure. Malheureusement *l'Amanita phalloides* a tué encore une fois. Le cas mortel a eu lieu à Affoltern dans une famille de travailleurs étrangers: au début de septembre le père de famille avec des amis avait recolté des champignons dans les alentours du Katzensee. Sans aucun contrôle les champignons avaient été cuits et mis dans le réfrigérateur. Cinq jours après les *Armillariella mellea,* selon le dire du père, ont été mangés et ce n'est que deux jours plus tard que la mère et deux fillettes de 12 et 5 ans ont dû être hospitalisées: de toute évidence il s'agissait d'*Amanita phalloides.* Malheureusement la cadette des filles succombait à l'action du poison deux heures après avoir été admise à l'hôpital. Les deux autres personnes ont pû ètre sauvées après des soins assez longs.
A Forch, toujours au mois de septembre, un jeune couple de fiancés avait apporté des champignons au contrôle: il s'agissait de psalliotes. Les jeunes gens avaient été par la suite chez une tante, qui de son côté avec sa fille, avait aussi récolté parait-il les mêmes champignons et puisqu'elle les connaissait très bien ne les avait pas fait contrôler. Tout le monde s'était régalé de ce bon plat, mais pendant la nuit le couple et la cousine avaient été pris de malaises, avec vomissements et diarrhée jusqu'au lendemain. Le médecin n'avait pas été appelé, il n'y avait pas de restes de champignons, donc on peut seulement supposer que: ou la tante avait cueilli parmi les autres une *Psalliota xanthoderma,* ou bien le couple avait apporté aussi d'autres champignons non contrôlés. De toute façon l'intoxication n'était pas bien grave et les trois personnes furent assez vite remises.
L'autre cas s'est passé au Tessin: un travailleur italien avait fait contrôler sa récolte et tout de suite après lui deux autres jeunes étaient arrivés avec, entre autre, des *Paxillus involutus.* Le contrôleur leur avait fait remarquer que ces champginons peuvent causer des dérangements, mais les deux jeunes n'étaient pas très convaincus: ils racontèrent qu'ils avaient rencontré dans la forêt un monsieur qui les avait conseillés de cueillir ce champignon qui était très bon et, pour leur en donner la preuve, l'avait lui-mème mangé crû. Vers 17 heures le contrôleur fût appelé à l'hôpital italien de Lugano pour un cas d'empoisonnement: un italien avait été transporté d'ur-

gence; il avait été trouvé evanoui dans la forêt. Son état était critique, les battements du cœur étaient très faibles, il vomissait et il avait de la diarrhée, il avait des crampes aux cuisses et aux jambes. Quelle ne fût pas la surprise du contrôleur en reconnaissant dans le patient son premier visiteur de la journée! Et pourtant il était sûr d'avoir soigneusement déterminé les champignons et écarté les mauvais. Le malade était le travailleur italien qui avait consommé crû le *Paxillus involutus* dans la forêt, et donc ce champignon avait provoqué l'intoxication. Le centre toxicologique de Zurich fût alerté et conseilla de le soigner avec des antiacides, du charbon absorbent, de l'oxygène, de la solution physiologique et de l'acide tioctique qui toutefois ne fût pas repéré et donc ne lui fût pas administré. La nuit fût très mauvaise, mais les deux jours suivants fûrent meilleurs, malgré encore quelques vomissements.
Je ne suis au courant que de ces trois cas qui certainement ne représentent pas le total des intoxications en Suisse pour 1976. Je n'ai reçu aucune autre communication de la part des contrôleurs Vapko, contrairement à ce qui devrait se passer. Sans renseignements de la part des ces derniers et des membres de l'Union suisse j'estime que ma fonction de toxicologue est inutile.

La toxicologue: Dr A. Maeder

Geschäftsleitung Comité directeur

Die Herstellungskosten für unsere Zeitschrift werden 1980 voraussichtlich steigen, was eine Erhöhung des Mitgliederbeitrages an den Verband nach sich ziehen wird. Genauer kann erst in der Januar-Nummer informiert werden.

Les frais d'impression de notre bulletin devront probablement être augmentés en 1980, ce qui entrainera une augementation de la cotisation. Il sera possible de donner des précisions dans le numéro de janvier.

Mitteilung der Redaktion Communication de la rédaction

Wer macht den Anfang?

Eine lange und ergiebige Pilzsaison in allen Bereichen liess sicher viele interessante Untersuchungen, Beobachtungen und Bestimmungen zu. Es ist zu hoffen, dass einige dieser Studien zu Papier gebracht und dem Redaktor zur Veröffentlichung in der SZP zugeschickt werden, damit sie einem grösseren Interessenkreis zugänglich gemacht werden. Den bisherigen Mitarbeitern an der SZP danke ich für die Zusendung ihrer Arbeiten, welche ich im Laufe dieses Jahres erhielt.
Allen Leserinnen und Lesern wünsche ich frohe Festtage und alles Gute im neuen Jahr.

Der Redaktor: Adolf Nyffenegger

Qui commence?

Une saison mycologique riche et longue, dans tous les domaines, a certainement dû permettre de nombreuses et intéressantes recherches, observations et déterminations. Il est à souhaiter que quelques unes de ces études soient couchées sur papier et trasmises au rédacteur pour publication dans le BSM, de sorte qu'un plus grand nombre d'intéressés puisse en profiter. Je remercie tous les actuels collaborateurs du BSM pour les travaux qu'ils m'ont envoyés dans le courant de l'année.
A vous tous, lectrices et lecteurs, je souhaite de joyeuses fêtes et une bonne et heureuse nouvelle année.

Le rédacteur: Adolf Nyffenegger

Sekretariat / Materialverkauf

Unsere liebe Sekretärin, Fräulein Ruth Vontobel, hat am 14. Dezember geheiratet. Sie heisst nun Frau Ruth Schaffner-Vontobel. Wir gratulieren unserer Ruth recht herzlich und wünschen ihr und ihrem Gatten auf ihren weitern Lebensweg viel Glück und alles Gute. Gleichzeitig möchte ich meiner Sekretärin für die wertvolle Unterstützung meinen besten Dank aussprechen.
Durch die veränderten Verhältnisse sah sich unsere Sekretärin veranlasst, ihr Amt zur Verfügung zu stellen. In verdankenswerter Weise hat sich als Sekretär Herr Eduard Steiner, Lebensmittelexperte der Stadt Chur, zur Verfügung gestellt, während Frau Ruth Schaffner weiterhin den Materialverkauf besorgen wird. Ich ersuche daher um Vormerkung der beiden Adressen:

Sekretariat:
Herr Eduard Steiner, Untere Plessurstrasse 148, 7000 Chur, Tel. privat 081 24 38 00

Materialverkauf (Kontrollscheine, Legitimationskarten usw.):
Frau Ruth Schaffner-Vontobel, Hauptstrasse 31, 5502 Hunzenschwil, Tel. 064 47 20 02

Statistik:
Für eine zu veröffentlichende Statistik über durchgeführte Kontrollen ersuche ich um Überlassung einer Kopie des Jahresberichtes der Kontrollstellen. Es sollte daraus ersichtlich sein:

- Menge der kontrollierten Pilze (Gewicht oder Stückzahl)
- Menge essbarer Pilze unter Angabe der häufigsten Arten
- Menge konfiszierter, ungeniessbarer oder verdorbener Pilze
- Menge konfiszierter Giftpilze, separat nach tödlich-giftigen Arten bzw. weniger giftigen Arten
- Anzahl durchgeführter Kontrollen.

Für alle Bemühungen danke ich im voraus herzlich.

Auf die kommenden Festtage und zum Jahreswechsel wünsche ich allen Ortspilzexperten alles Gute und weiterhin volle Befriedigung in ihrem Amt! Hoffen wir auch im neuen Jahr auf eine interessante Pilzsaison.

Für den Vapko-Vorstand: Robert Schwarzenbach

Unsere Verstorbenen Carnet de deuil

Infolge eines Herzversagens ist im Alter von 75 Jahren unser lieber

Werner Kaser-Marti

von uns gegangen. Werner war ein guter Pilzler und Kamerad. Von der Gründung im Jahr 1949 an hatte Werner das Amt des Vereinskassiers inne, das er mit viel Geschick und Fleiss 15 Jahre lang betreute. Er half auch den ersten Lotto-Match durchführen. Lieber Werner, du bist nicht vergessen, bist uns nur vorangegangen. – Seinen Kindern und den übrigen Angehörigen sprechen wir unser tiefempfundenes Beileid aus.

Verein für Pilzkunde Niederbipp