Die Pilzvergiftungen des Jahres 1934

Autor(en): **Thellung, F.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **14 (1936)**

Heft 1

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934629

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

auszustatten und auf der Höhe der Zeit zu halten. Stehen wir also auch im neuen Jahre fest und treu zusammen, um unsern Verband und seine Zeitschrift trotz der allgemeinen Krise vorwärts und aufwärts zu bringen!

Der Präsident: Dr. *H. Mollet.*

Die Pilzvergiftungen des Jahres 1934.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

(Abgekürzt referiert an der X. Jahresversammlung der Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane in Chur, am 4. November 1934.)

Zunächst sollen die aus der Schweiz bekannt gewordenen Fälle von Erkrankung nach Pilzgenuss besprochen werden. Genaue Auskünfte hat mir vor allem Herr Prof. Däniker, Direktor des botanischen Gartens Zürich, vermittelt. Weitere Berichte stammen von Mitgliedern der Vapko und des Verbandes schweizerischer Vereine für Pilzkunde. Ferner aber haben mir Ärzte ihre Beobachtungen mitgeteilt und Spitaldirektionen Einblick in Krankengeschichten gewährt. Allen Genannten danke ich auch an dieser Stelle für ihre liebenswürdigen Bemühungen und ihre wertvolle Mitarbeit.

Fall 1. Eine 18köpfige Feriengesellschaft an einem Appenzeller Luftkurort genoss ein Gericht aus selbstgesammelten Schwämmen. Nach kurzer Zeit erkrankten sie sämtlich an heftigem Erbrechen und Durchfällen; zwei Stunden später war der Sturm schon wieder vorüber. Die Untersuchung eines nicht zubereiteten Restes der Ausbeute zeigte, dass dieselbe zum grössten Teil aus *Entoloma rhodopolium, dem Rosablättrigen oder Niedergedrückten Rötling*, bestand, der für Collybia platyphylla, den essbaren Breitblättrigen Rübling, gehalten worden war. Die leichte Giftigkeit des genannten Rötlings ist eine bekannte Tatsache (1).

Fall 2. In Zürich führten zu zwei Malen auf dem Pilzmarkt gekaufte, kontrollierte, völlig frisch genossene *Armillaria mellea*, Hallimasch, zu leichten Erkrankungen. Bei einer fünfköpfigen Familie erkrankten nach 5 Stunden sämtliche an Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. Bei einer andern Familie von 4 Personen erkrankte nur *eine* Frau, aber ziemlich heftig, wobei keine andere Ursache für die Störung nachweisbar war. Ein dritter, ähnlicher Fall ist noch bekannt geworden. Diese schädliche Wirkung des allgemein bekannten, massenhaft genossenen Speise- und Marktpilzes überrascht einigermassen. Jedoch hat in dieser Zeitschrift *Hennig* (2) zwei entsprechende Fälle aus Deutschland mitgeteilt, die er allerdings verdorbenen Pilzen zuschreibt. Nach Rohgenuss der Art beobachtete schon *Quélet* (3) Magenstörungen, was bei dem bekannten abscheulichen, zusammenziehenden Geschmack des rohen Pilzes begreiflich ist. Merkwürdigerweise ist der Hallimasch für Tiere (Schweine, Hunde) erheblich giftig befunden worden, wie *Martin-Sans* (4) mitteilt. Selbst Verfütterung des Kochwassers schadete. Zu einer Beanstandung von Armillaria mellea als Marktpilz genügen diese vereinzelten Erfahrungen wohl nicht, aber man könnte vielleicht Abbrühen empfehlen, wie dies französische Autoren schon früher getan haben.

Fall 3. In Zug verzehrte eine Familie ein Gericht selbstgesammelter «Blaupilze», wozu $1^1/_2$ Exemplare der grossen Pilzart genügten. Die Schwämme waren frisch und wurden in grossen Stücken wie Schnitzel in Butter gebacken. Nach 5—8 Stunden erkrankten alle Teilnehmer an der Mahlzeit an Übelkeit, Bauchschmerzen und Durchfällen. Nach ein paar Stunden hörten diese Erscheinungen auf, um für einige Tage noch Magendruck zurückzulassen. Was waren diese grossen Blaupilze? Ein Stück eines nicht zubereiteten Exemplars wurde im Botanischen Garten Zürich bestimmt als *Boletus satanas, Satansröhrling.* Dieser

Röhrling hat sich also als immerhin nicht sehr giftig erwiesen, hat er doch erst spät und kurz gewirkt. Er gilt auch nach der Ansicht der führenden französischen Autoren heute als harmlos, nur schwer verdaulich, wenn er genügend lang erhitzt wurde. Roh dagegen hat er ja in kleiner Menge sehr giftig gewirkt; diese Eigenschaft hat ihm zu seinem Namen verholfen, sie gilt aber, vielleicht in geringerem Masse, auch für andere Vertreter der Luridi, der rotporigen Gruppe der Gattung Boletus, Röhrlinge. Im vorliegenden Falle in Zug waren die grossen Pilzstücke vielleicht ungenügend durchgebraten worden, und wirkten dann wegen ihres halbrohen Zustandes stärker schädlich. Natürlich ist der Satans-Röhrling als Speisepilz absolut zu meiden.

Fall 4. Auf dem Berner Pilzmarkt gekaufte kontrollierte *Champignons, Psalliota* (die Art war nicht näher bezeichnet), wurden kühl aufbewahrt und am folgenden Tage von drei Personen verzehrt. Zu verschiedenen Zeiten, nämlich eine halbe, 4 und 8 Stunden später, erkrankten alle an Brechdurchfall, Bauch- und Kopfschmerzen, Schwindel. Am nächsten Tage waren alle wieder wohl, nur eine Frau bekam noch einen mehrere Tage andauernden Nesselausschlag. Verdorbene Pilze? Eher *Psalliota xanthoderma, Gelbfleckiger Champignon,* der bekanntlich nicht immer, resp. nicht für jedermann zuträglich ist und sich nicht immer deutlich durch seinen warnenden Karbolgeruch verrät.

Wohl sicher ebenfalls durch Psalliota xanthoderma verschuldet sind folgende Fälle aus Schuls: Champignons ausserhalb des Waldes gesammelt, jung und frisch, mit rosaroten Lamellen.

a) Zwei Schwestern geniessen mittags von diesen Pilzen. Die eine, die viel davon gegessen hatte, spürt nichts, die andere bekommt nach einer Stunde Brechreiz, der den ganzen Nachmittag anhält. Abends Erbrechen, dann wieder wohl. — Eine andere Frau geniesst von der gleichen Pilzernte ohne Belästigung.

b) Etwas später essen die obige, gesund gebliebene Schwester und die Mutter wieder mittags frische Pilze der gleichen Art. Beide erbrechen am Nachmittag, fühlen sich ein bis zwei Tage unwohl. Zwei andere Familien essen von den gleichen Pilzen und bleiben wohl.

Fall 5. In Versoix verzehrten 6 Personen Pilze, die sie im benachbarten Walde als «grosse Eierschwämme» (Cantharellus cibarius) gesammelt hatten. Alle bekamen bald starkes Erbrechen und Koliken, ohne Durchfall. Bei häuslicher Behandlung nach 3 Tagen wieder vollkommene Erholung. Die Untersuchung ergab: *Clitocybe olearia, Ölbaumtrichterling!* Diese bei uns seltene, südliche Pilzart hat unseres Wissens zum ersten Male in der Schweiz zu einer Vergiftung Anlass gegeben. In den Mittelmeerländern dagegen sind solche Vorkommnisse nicht so selten. In dieser Zeitschrift (5) wird auch ein Fall aus Wien mitgeteilt, und ebenso wird der Pilz durch Herrn *Nüesch* (6) beschrieben, mit einer schönen Farbtafel.

Fall 6. In einer ganzen Anzahl von Fällen mit Verdauungsstörungen, die sich in der Schweiz herum ereigneten und ungefähr 40 Personen betroffen haben mögen, konnte die schuldige Pilzart nicht festgestellt werden. Entweder waren keine Überbleibsel zur Untersuchung mehr vorhanden, oder es fanden sich nachträglich nur essbare Arten, oder endlich es wurde gar keine Nachforschung nach den genossenen Pilzen ausgeführt. — In einem Falle in Morges verzehrte ein Mann an 4 aufeinanderfolgenden Mahlzeiten grosse Mengen Pilze und war dann vier Tage lang krank; ziemlich sicher keine Vergiftung, sondern eine Indigestion, Magenüberladung. In einem andern Fall, in Lausanne, erkrankten von einer dreiköpfigen Familie zwei Personen nur ganz leicht, die dritte dagegen vorübergehend so schwer, dass man an Knollenblätterpilze (Amanita phalloides) denken konnte, wofür sich aber kein Beweis erbringen liess. — Auch bei einem andern Fall trat eine bedrohliche Herzschwäche auf, im allgemeinen aber

verliefen die Fälle gutartig. — Ein Fall in Altstetten (Zürich) dagegen führte zum Tode und wurde in der Presse stark kommentiert. Es handelte sich darum, dass bei einem 48 Jahre alten, herzkranken und auch sonst wenig widerstandsfähigen Manne nach Pilzgenuss während zwei Tagen Magen- und Darmstörungen bestanden; nach vorübergehender Besserung aber entwickelte sich eine beidseitige Lungenentzündung und führte zum Tode. Die Pilze waren also nur indirekt am unglücklichen Ausgang schuld. Zwei andere Personen, die von den gleichen Pilzen gegessen hatten, verspürten keinerlei Beschwerden, und im Botanischen Garten Zürich konnten nur essbare Spezies nachgewiesen werden.

Bei einem Teil der Fälle dieser Gruppe mögen verdorbene Pilze, bei andern einzelne Giftpilze unter essbaren, oder schlechte Zubereitung, oder überhaupt Erkrankung aus anderer Ursache als infolge der genossenen Pilze anzunehmen sein.

Bei den folgenden Fällen wirkten die Pilze nicht nur auf die Verdauungsorgane, sondern hauptsächlich auch auf das Nervensystem.

Fall 7. In La Chaux-de-Fonds verzehrte eine dreiköpfige Familie selbstgesammelte frische Pilze, wie schon oft. Die Ausbeute war noch von einem « Kenner » kontrolliert worden. Zwei Stunden nach dem wohlschmeckenden Mahl erkrankten Frau und Tochter an Schwindel, heftigem Erbrechen, leichtem Schwächezustand, ohne Bewusstseinsstörung. Der Mann legte sich ohne Verdauungsstörungen ins Bett, schlief sofort ein, begann bald zu stöhnen, und war gar nicht mehr zu erwecken. Ruhige Atmung, langsamer Puls. Nach belebender Einspritzung durch den Arzt erwachte er allmählich, war zunächst nicht orientiert und gab an, seinem eigenen Begräbnis beigewohnt zu haben. Dann wurde er wieder klar, und damit völlig gesund. — Über die genossenen Pilzarten konnte keine Klarheit gewonnen werden. Nach der Wirkung kamen *Amanita muscaria, Fliegenpilz,* oder eher die gleichwirkende *Amanita pantherina, Pantherpilz* in Frage, die in La Chaux-de-Fonds schon öfters schwere Vergiftungen veranlasst hat.

Fall 8 ist ähnlich, Pilzart ebenfalls nicht nachgewiesen. In Thalwil ass ein Mann mittags Pilze, angeblich nur Hydnum repandum, Semmel-Stoppelpilze. Nachmittags ging er neuerdings in den Wald und kostete dort ein Stück eines unbekannten Pilzes. Eine halbe Stunde später Schwäche in den Händen, liess seinen Schirm mehrmals fallen; dann versagten die Beine den Dienst, er legte sich am Wege hin, wurde aufgefunden und in das Kantonsspital gefahren. Dort taumelte er beim Stehen, zeigte Muskelzuckungen, war verwirrt, glaubte sich im Himmel, sprach von seinen Sünden. Keine Verdauungsstörungen. Bis zum nächsten Morgen völlige Erholung. Auch hier sind die beiden bei Fall 7 erwähnten Wulstlingsarten als Schuldige zu verdächtigen.

Fall 9. Nach der Mitteilung von *Castelli* (7) wird ein 30 Jahre alter Mann, nach Genuss von Pilzen mittags, um 15 Uhr bewusstlos am Boden liegend aufgefunden. Arzt kommt um 17 Uhr, findet den Kranken bewusstlos, kalt, keine Lidreaktion, Pupillen weit, Mund krampfhaft geschlossen, zeitweise starke Muskelstarre und dazwischen Zuckungen (tonische und klonische Krämpfe). Atmung oberflächlich, mühsam, röchelnd; Puls verlangsamt, kaum fühlbar; Herzschlag kaum zu hören. Einspritzungen von Coramin und Atropin. Um 22 Uhr Puls gut, Atmung besser, noch bewusstlos. — Am Morgen Erwachen; kann sich nur unklar erinnern, wie er eine Stunde nach der Pilzmahlzeit sich wie betäubt gefühlt, am ganzen Körper gezittert, starken Speichelfluss und Magenschmerzen gehabt habe. Er hat dann am Morgen mässigen Durchfall, grosse Harnmengen. Am folgenden Tage noch viel Harn mit etwas Zuckergehalt. Nach einer Woche völlig geheilt. Die schuldige Pilzart wurde nicht festgestellt; mit ziemlicher Sicherheit war es wieder *Amanita muscaria* oder *pantherina*; der Autor schreibt der intravenösen Injektion von Coramin eine lebensrettende Wirkung zu.

Fall 10. In Renens erkrankte eine Familie von 5 Personen nach Pilzgenuss abends. Der Fall ist in dieser Zeitschrift schon von Herrn *Habersaat* (8) mitgeteilt worden; ich wiederhole hier nur den Krankheitsverlauf bei einer 25jährigen Frau, die am schwersten und sehr charakteristisch erkrankte: Eine halbe Stunde nach reichlicher Pilzmahlzeit begann sie auf einmal ohne Grund unmässig zu lachen, zum grossen Erstaunen ihrer Umgebung. Dann wurde sie aufgeregt, zugleich etwas benommen, und klagte über etwas Übelkeit. Ihr Mann führte sie nach Lausanne nach Hause. Dort gebärdete sie sich wie verrückt oder betrunken; einzelne Muskelkrämpfe. Bei der Ankunft im Kantonsspital vor Mitternacht war die Frau stark erregt, schwankte beim Gehen, machte unkoordinierte Bewegungen, konnte anscheinend nicht recht sehen, hatte gesteigerte Sehnenreflexe. Pupillen und Puls normal. Keine Erscheinungen von seiten der Verdauungsorgane. Magenspülung entleerte grosse Pilzmengen. Allmähliche Beruhigung, dann in zwei Tagen völlige Erholung. Konnte sich nachher an die ganze Erkrankung nicht mehr erinnern. — In diesem Falle wurde von einem Mykologen *Amanita pantherina* sicher nachgewiesen.

Fall 11. In Genf sammelte ein Ehepaar drei grosse glänzendrote Pilze. Nach 2 Tagen wurden sie mittags verzehrt. Kurz darauf bekam die Frau Schwindel, Sehstörungen (Doppeltsehen), Erbrechen und Koliken. Auf den Rat von Nachbarn nahm sie ziemlich grosse Mengen von Schnaps. Gegen 14 Uhr Bewusstlosigkeit; Spitaltransport. Dort nach Behandlung Erwachen gegen 18 Uhr. Der Mann fühlte sich zunächst wohl, nahm aber «vorsichtshalber» recht viel Alkohol zu sich, fiel später auf der Strasse bewusstlos um und erwachte im Kantonsspital um 1 Uhr morgens. In der Hauptsache also Alkoholvergiftung; bei der Frau dagegen die anfänglichen Symptome wohl sicher durch Wirkung von *Amanita muscaria* bedingt.

Nun die letzte Gruppe von Giftpilzen, die wichtigste: Die *Knollenplätterpilze*, die Gruppe der *Amanita phalloides*. Da haben wir 15 Erkrankungen mit 6 Todesfällen zu registrieren. Es gelang zwar nur in einem einzigen Fall, den Urheber der Vergiftung botanisch nachzuweisen (im Bot. Garten, Zürich, aus Mageninhalt), da meist keine Überreste mehr greifbar waren. Aber aus dem typischen Krankheitsbild kann man mit Sicherheit auf die Wirkung der genannten schlimmsten Giftpilze schliessen. Immer fühlten sich die Teilnehmer an den Mahlzeiten noch 8—15 Stunden völlig wohl, genossen sogar zum Teil an einer folgenden Mahlzeit noch Reste des Gerichts, erkrankten dann erst nach Ablauf der genannten Frist plötzlich an schwerem Brechdurchfall, hie und da mit heftigen Schmerzen. Schwere Lähmung der Blutzirkulation (Vasomotorenkollaps) führte bei drei Personen innerhalb $1^1/_2$—2 Tagen zum Tode. Aber auch von den Patienten, die dieses Stadium überwanden, oder bei denen es überhaupt nicht stark ausgesprochen war, starben nochmals 3, ungefähr 5 Tage nach der Mahlzeit, und zwar hauptsächlich durch Versagen der Tätigkeit von Leber und Nieren, die bei der Sektion schwere Entartung aufwiesen. Vor dem Tode zeigten sich in zunehmendem Masse: Ikterus (Gelbsucht), jedoch nie hochgradig; Auftreten von Leuzin im Harn; Aminosäuren im Blutserum; Abnahme der Alkalireserve; tiefe rasche Atmung. Hämorrhagische Diathese. Abnahme der Harnmenge; Ansteigen des Reststickstoffs im Blut; Somnolenz, Koma.

Auch die am Leben Bleibenden zeigten eine Zeitlang Leber- und Nierenstörungen, und die Erholung war immer eine langsame.

Die Mortalität betrug 40 %, was mit den neueren Erfahrungen übereinstimmt.

Es interessierte nun, festzustellen, wieso die Leute dazugekommen sind, diese giftigsten Pilze, vor denen so viel gewarnt worden ist, zu geniessen. Der Hergang war in den einzelnen Fällen folgender:

Fall 12. In Erlach sammelte eine Frau gewohnheitsmässig für ihre Familie Pilze.

Geborene Italienerin, war sie von Jugend auf der Meinung, es seien eigentlich alle Pilze bei richtiger Zubereitung unschädlich. Von dieser Ansicht liess sie sich auch dadurch nicht abbringen, dass in den letzten Jahren schon zwei leichte Vergiftungen in der Familie vorkamen. Diesmal suchte sie «Champignons» und andere Arten; fünf Personen genossen von dem Gericht, weitaus am meisten ein gesunder, 15jähriger Knabe. Nach 12—14 Stunden erkrankten alle fünf, am schwersten der Knabe. Dieser weigerte sich, die ärztlich verordnete Diät zu befolgen und Medikamente zu nehmen, und er starb vier Tage nach der Mahlzeit, während die übrigen Familienmitglieder genasen.

Fall 13. In Kreuzlingen hatte eine Familie, ursprünglich Südtiroler, schon 30 Jahre lang ohne jeglichen Schaden Pilze gegessen, die der Vater gesammelt hatte. Er hielt sich für einen Kenner. Diesmal sammelte er neben den üblichen Speisepilzen «Champignons» (Psalliota). Mann und Frau assen von dem Gericht mittags und einen Rest bei völligem Wohlbefinden abends. Erkrankung in der Nacht. Anderthalb und vier Tage nach Pilzgenuss Tod im Kantonsspital Münsterlingen. Eine Verwandte, die bei der Zubereitung der Pilze anwesend war, gab mir nachträglich an, die vermeintlichen Champignons seien ganz weiss gewesen, auch an der Unterseite des Hutes. Also wahrscheinlich *Amanita virosa*, der *Spitzhütige weisse Knollenblätterpilz.*

Die meisten Fälle ereigneten sich im Kanton Zürich.

Fall 14. In Küsnacht assen Mann und Frau «Champignons», die der Vater der Frau gesammelt und ihr voller Freuden als Leckerbissen geschenkt hatte, während er andere Pilze für sich behielt. Erkrankung nach ungefähr zwölf Stunden; nach anderthalb und $5^1/_2$ Tagen starben sie im Kantonsspital Zürich.

Fall 15. Ein italienisches Ehepaar in Zürich genoss Pilze, die der Mann gesammelt hatte, an zwei aufeinanderfolgenden Mahlzeiten. Zehn Stunden nach dem ersten Mahl erkrankte der Mann; die Frau, die wenig gegessen hatte, später und nur leicht. Der Mann war tagelang schwer krank, kam aber mit dem Leben davon. Er bekam im Kantonsspital das *Limousin'sche* Gemisch von gehacktem rohem Kaninchenmagen und -Hirn.

Fall 16. Eine Frau in Zürich erhielt Pilze von ihrem Bräutigam. Er kannte diese so wenig als die Braut, und hatte die Ausbeute von einem Kollegen geschenkt bekommen. Er selbst genoss nur sehr wenig davon und blieb gesund; die Frau ass einen halben Teller voll, wurde sehr schwer krank, genas aber im Kantonsspital.

Fall 17. Ebenfalls bei Zürich sammelte eine Frau, die die Pilze nicht kannte, solche in Gesellschaft und unter Kontrolle einer «ganz kundigen» alten Italienerin. Diese genoss ihren Anteil der Ernte ohne Schaden; wie sicher sie aber die Pilze kannte, zeigt sich daraus, dass sie «für alle Fälle» das berühmte 5 Fr.-Stück mit in die Pfanne legte. Die Frau aber, die unter ihrer Leitung gesammelt hatte, genoss ihre Ausbeute, die hauptsächlich aus Birkenröhrlingen (Boletus scaber) bestanden haben soll, zusammen mit Mann und Schwester, wobei sie selbst die grösste Menge verzehrte. Nach 9—15 Stunden erkrankten alle drei; aber während die beiden andern mit leichten Vergiftungserscheinungen davonkamen, trat bei der Frau zwei Tage nach der Mahlzeit im Kantonsspital der Tod ein.

Wie wir sehen, handelte es sich bei einem Teil der Fälle um die «klassische» Verwechslung zwischen Champignons und Knollenblätterpilzen, also zwischen Psalliota arvensis, Schafchampignon, und besonders Psalliota silvicola, Dünnfleischiger Champignon, einerseits — und anderseits hauptsächlich weissen Formen der Amanita phalloides-Gruppe, in erster Linie wohl Amanita virosa, Spitzhütiger weisser Knollenblätterpilz, der in der Nordostschweiz häufig ist. Selbst langjährige Praktiker, *sogenannte* Kenner, sind diesem Irrtum zum Opfer gefallen. In den andern Fällen

wurden von Unkundigen aufs Geratewohl Pilze gesammelt und ohne sachkundige Kontrolle genossen, ein unbegreiflicher Leichtsinn. Diese Vorkommnisse wiederholen sich mit unerbittlicher Regelmässigkeit, trotz allen Bemühungen von staatlicher und privater Seite, unsere Bevölkerung aufzuklären. Aber Warnungen in der Presse, Ausstellungen, Vorträge, Radioansprachen erfassen gerade diejenigen nicht, die Belehrung am notwendigsten hätten; wir stossen an an der menschlichen Gleichgültigkeit. Aber wir müssen doch nicht sagen, dass all die Bemühungen zur Verhütung der Vergiftungen umsonst sind. Denn, wie mir auch Herr Dr. Brunner, Stadtarzt von Zürich, gesprächsweise betont hat: Das Pilzsammeln und der Pilzgenuss haben infolge der Wirtschaftskrise in den letzten Jahren kolossal zugenommen; die amtlichen Kontrollstellen sind noch nie von Privaten dermassen für Bestimmungen in Anspruch genommen worden, als in dem aussergewöhnlich reichen Pilzjahr 1934. Die Zahl der Vergiftungsfälle dagegen schwankt wohl von einem Jahr zum andern, bewegt sich aber im ganzen doch innerhalb der gleichen Grenzen. Im Jahre 1927 sind in der Schweiz sogar 15 Personen durch Knollenblätterpilze ums Leben gekommen. Die Vergiftungen sind also relativ, d. h. im Verhältnis zur Menge der genossenen Pilze, doch seltener geworden. Viele Unglücksfälle sind sicher durch die Tätigkeit der Kontrollstellen und durch Aufklärung von privater Seite, wie durch die gemeinnützige Tätigkeit des Verbandes schweizerischer Vereine für Pilzkunde, verhütet worden. Wir dürfen also in unsern Bemühungen nicht erlahmen, sondern müssen weiter unser möglichstes tun zur Vermeidung dieser Fälle, dieser Schattenseite des Pilzgenusses, der doch gerade in den jetzigen Zeiten unserer Bevölkerung so zu empfehlen ist, und bei der nötigen Vorsicht sicher gefahrlos gestaltet werden kann.

(Fortsetzung folgt.)

Zürcher Pilzausstellungen des Herbstes 1935.

Das Sommerprogramm des Vereins für Pilzkunde Zürich sah die beiden Ausstellungen auf 31. August bis 2. September in den « Kaufleuten » und 7. bis 9. September in den « Sihlhof » vor. Es war aber nur geplant. Je näher die Tage rückten, um so heikler wurde die Situation. Die Trockenheit hielt an, der langersehnte Regen blieb frommer Wunsch, die Saalinhaber drängten auf definitive Bestellung der Lokalitäten und alle in Betracht kommenden Waldesfluren waren ausgesprochen pilzarm. Wir befanden uns, wie man zu sagen pflegt, in der Klemme und mussten — da niemand das Risiko übernehmen wollte — auf die Säle verzichten. Einige Tage nach der getroffenen Entscheidung bequemte sich Petrus, die Schleusen zu öffnen, ergiebiger Regen wurde uns beschieden. Ein Raunen ging durch die Pilzlerherzen: In acht Tagen haben wir genug Schwämme — aber keine Säle. Die technische Leitung unternahm im letzten Moment nochmals einen Versuch, den « Kaufleuten »-Konzertsaal zu gewinnen. Die Verhandlungen waren von Erfolg gekrönt. sofort wurden alle Hebel in Bewegung gesetzt, die Presse orientiert, die Pilzsuche nach allen Himmelsrichtungen organisiert, die Funktionäre bestimmt, Bücher bestellt, die Zeitungsreporter eingeladen usw.

So konnte die erste Ausstellung vom 7. bis 9. September mit gutem Erfolg durchgeführt werden. Schon am Vorabend wurde viel Material abgeliefert. In allen möglichen Geflechten wie « Erdbeerichörbli », Marktkorb, bis zum 30 kg fassenden Zwetschgenkorb wurde die Beute zu Fuss, mit Velo, Motorrad und Auto herbeigeschleppt. Trotzdem 25 Personen sich beflissen, mit möglichst vielen Arten zu dienen, muss die Gesamtbeute als artenarm bezeichnet werden. Wenn es dennoch gelang,