Die Pilzvergiftungen des Jahres 1938 [Schluss]

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **18 (1940)**

Heft 8

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934431

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

Die Pilzvergiftungen des Jahres 1938.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur. (Schluss.)

Was in zweiter Linie Vergiftungsfälle im Ausland betrifft, so wurden im Berichtsjahre

I. in der Tagespresse nur ganz vereinzelte Fälle mitgeteilt, im Gegensatz zu den überaus zahlreichen Berichten des Vorjahres.

In Süditalien genoss anfangs Mai eine siebenköpfige Familie abends selbstgesammelte Pilze. Am nächsten Morgen erkrankten alle schwer. Der gerufene Arzt ordnete die Überführung in das Spital an, doch verschied ein Sohn schon während des Transportes. Das weitere Schicksal der übrigen Familie wurde, wie gewöhnlich, nicht mitgeteilt. Es hat sich wohl um Knollenblätterpilze gehandelt, deren Vorkommen im Frühjahr in diesem Klima wir auch schon in einem frühern Jahre als möglich angenommen hatten; eventuell war es die richtige Amanita verna.

II. Wie mir Herr J. Geiger mitteilen konnte, sammelte in der Nähe von Stein a. Rh., auf badischem Gebiet, Ende August eine Witwe Pilze, wie sie es seit Jahren schon oft getan hatte, und verzehrte sie mit ihrem zehnjährigen Töchterchen. Nach 10 Stunden erkrankten beide schwer und das Kind starb im Spital in Singen. Unzweifelhaft hat es sich wieder um Knollenblätterpilze, Amanita phalloides, gehandelt.

III. Nach einem Bericht von F. Kallenbach (1) wurden Ende August in Süddeutschland sechs oder sieben schöne Pilze mit Mehlgeruch und von angenehmem Geschmack von einem Ehepaar verspeist, das sie zuerst für Nebelgraue Trichterlinge, Clitocybe nebularis, dann für Netzfaserige Ritterlinge, Trichloma irinum, gehalten hatte. Eine schwache halbe Stunde darauf zeigten sich Magendrücken, Übelkeit, dann starke Durchfälle und hartnäckiges Erbrechen gallig und bei der Frau blutig gefärbter Massen. Am nächsten Tage noch Magendruck, Appetitlosigkeit, Mattigkeit, dann Erholung. Übersandte Stücke bestimmte der Berichterstatter als *Riesenrötlinge, Entoloma lividum.*

IV. Nach einem interessanten Briefe von Herrn F. Engel kam es 1938 in Sachsen zu zwölf Vergiftungsfällen, von denen 33 Personen betroffen wurden.

Im September verzehrte eine Mutter mit ihrer Tochter trotz Warnung ein Pilzgericht, das eine grössere Menge Grüner Knollenblätterpilze enthielt. Trotz ärztlicher Behandlung erlagen drei Tage später die beiden der eingetretenen schweren Vergiftung.

Zehn Fälle mit 27 Personen waren durch den *Pantherpilz, Amanita pantherina,* verursacht, Sachsens häufigsten Giftpilz. In sechs Fällen wurde die giftige Art botanisch bestimmt, bei den übrigen waren die Krankheitserscheinungen völlig übereinstimmend.

In einem Falle endlich genossen vier Personen absichtlich, um seine Wirkung auszuprobieren, den von ihnen als verdächtig angesehenen *Hartpilz oder Geschwollenberingten Ritterling, Tricholoma robustum.* Alle erkrankten leicht. Die Erscheinungen werden nicht angegeben, doch verweist Engel in einem Artikel in der deutschen Zeitschrift für Pilzkunde (2) auf einen von Neuhoff (3) geschilderten Fall, wo durch den gleichen Pilz fünf Personen an Erbrechen und Durchfall erkrankten. Die etwas komplizierte Frage nach der richtigen Benennung und Synonymie der betreffenden Pilzart wurde auch schon in unserer Zeitschrift (4) angeschnitten; sie ist aber nicht restlos gelöst.

V. Von F. Bataille (5) wird aus Frankreich ein Fall von Vergiftung mitgeteilt nach ziemlich reichlichem Genuss von *Inocybe globocystis* Vel., einem seltenen kleinen braunen *Risspilz* mit breiten ei- oder birnförmigen Zystiden. Ein Ehepaar erkrankte eine halbe

Stunde nach dem zum Nachtessen genossenen Gericht an Erbrechen und Durchfall, hauptsächlich aber an äusserst reichlichen Schweissausbrüchen. Diese führten bei dem Manne, der den grössern Teil der Pilze genossen hatte, zu hochgradiger Schwäche und starker Abkühlung des Körpers. « Er war wie aus dem Wasser gezogen und marmorkalt ». Am nächsten Tage allmähliche Erholung. — Es handelt sich also, wie meist bei den Inocyben, um die Erscheinungen einer Muskarinvergiftung.

Einem Artikel von F. Teodorowicz (6) entnehme ich, dass im Mai in Polen eine fünfköpfige Familie ein Gericht von drei Pfund auf dem Markt gekaufter *Frühlorcheln, Helvella esculenta*, genoss. Die Pilze waren abgekocht und dann gebraten worden; von einem Wegschütten des Kochwassers wird nichts erwähnt. Nachher blieben zwei Mitglieder der Familie gesund, die übrigen drei erkrankten nach beinahe zehn Stunden an Kopf- und Bauchschmerzen und heftigem Erbrechen. Ein fünfjähriges Mädchen starb am übernächsten Tage an allgemeiner Schwäche und Lähmung der Blutzirkulation. Und doch hatte es nur einen Löffel voll Pilze gegessen; ein dreijähriges Schwesterchen, das sechs Löffel voll genossen hatte, blieb völlig gesund. Der Verfasser legt grosses Gewicht auf die kolossal verschiedene persönliche Widerstandskraft gegen das Pilzgift.

Literatur.

(1) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde, Bd. XXII, Dez. 1938, S. 90: F. Kallenbach, Eine Vergiftung mit dem Riesenrötling, Entoloma lividum.
(2) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde, Bd. XXIII, Dez. 1939, S. 85: F. Engel, Tricholoma focale oder robustum?
(3) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde, Bd. XVI, Juni 1932, S. 23: W. Neuhoff, Vergiftungen durch den Ritterpilz Tricholoma robustum.
(4) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde 1933, Nr. 8, S. 119: F. Thellung, Welches ist der Hartpilz?
(5) Revue de Mycologie, T. IV, Fasc. 3/4, 1939, p. 98: Fr. Bataille, Un empoisonnement par l'Inocybe globocystis Vel.
(6) Nowiny Lekarskie (Poln. Zeitschr.) 1938: F. Teodorowicz, Piestrzenica kastanowata (Helvella esculenta Persoon).

Pilzküche.

Zur Verwendung der Täublinge.

Wenn diese Zeilen erscheinen, sind wir sehr wahrscheinlich schon mitten in der Pilz-Saison. Es werden vor allem die verschiedenen Täublingsarten sein, welche unser Auge mit ihrer bunten Farbenpracht erfreuen. Es ist aber erstaunlich, wie so viele Pilzler an diesen Pilzen achtlos vorübergehen. Ich muss gestehen, dass ich früher auch zu diesen gehörte; seit ich aber die Täublinge auf verschiedene Zubereitungsarten probiert habe, kann ich es kaum erwarten meinen Korb bald wieder einmal mit diesen schmackhaften Pilzen zu füllen.

Wer ein Gericht von Täublingen herstellen will, achte zunächst darauf, dass er möglichst die gleiche Sorte verwende, da die verschiedenen Arten ungleich hart sind und ebenso ungleich kochen. Nur der Grüne Täubling, Russula graminicolor, eignet sich gut um einfach in Butter gedämpft zu werden.

Von allen andern (man mache immer eine Kostprobe, um keine scharfen mitzubekommen) kann man besonders die zwei folgenden, sehr schmackhaften Gerichte herstellen:

I. Croquettes. Man putze die Pilze, ziehe die Haut so gut es geht ab, und schneide dünne Streifen. Dann bereite man einen dünnen Omelettenteig, wenig Ei, gebe die in Streifen geschnittenen Pilze hinein, rühre gut um, bringe sie löffelweise ins heisse Fett und lasse sie schön braun backen.

Man achte darauf, dass das Fett nicht zu heiss ist, sonst werden die Croquettes braun, ohne durchgebacken zu sein. Schnell herausnehmen und abtropfen lassen wie Pommes-