

Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1923

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **2 (1924)**

Heft 5

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935259>

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.

Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1923.

Von Dr. med. F. Thellung, Winterthur.

Obschon das vergangene Jahr aussergewöhnlich pilzarm war, haben wir doch eine Reihe von Vergiftungen mit 2 Todesfällen zu verzeichnen. — Auch diesmal wieder habe ich den behandelnden Ärzten dafür zu danken, dass sie in liebenswürdiger Weise mir ihre Beobachtungen zur Verfügung gestellt haben.

Fall 1. Nach Mitteilung von Herrn Pilzkontrolleur Müller erhielten im Juni in Grenchen 11 Kostgänger einer Pension Salat von rohen *Kronenbecherlingen*, *Plicaria coronaria* Jacq. vorgesetzt. Obschon auf den Kopf nur 4—5 Gabeln voll kamen, erkrankten doch innerhalb einer Stunde alle 11 Personen an Magenbeschwerden und Erbrechen. Sie erholten sich rasch wieder, nur einzelne hatten noch 1—3 Tage Magenbrennen. Keine ärztliche Behandlung. Etwa 60 andere Kostgänger genossen das gleiche Mittagessen ohne den Pilzsalat; sie alle blieben gesund.

Schon wieder begegnen wir dem Kronenbecherling. Es hat sich auf's Neue bestätigt, dass er, roh als Salat genossen, giftig wirken kann, wenn er ja auch in dieser Form oft ohne Schaden gegessen wird. Wir wiederholen unsere eindringliche Mahnung, ihn nur gut abgebrüht (Brühwasser weggiessen) zu geniessen!

Fall 2 ging wegen seines tragischen Verlaufs durch die Presse. Eine Familie, bestehend aus Mann, Frau und einem sechsjährigen Knaben, bewohnte ein Gasthauszimmer in Unterägeri und lebte wie im Vorjahre vom Verkauf selbstgesammelter Beeren und Schwämme, die sie an die Hôtels der Umgebung lieferte. Von Pilzen sammelte sie gewöhnlich nur Eierschwämme und Steinpilze. Im Jahre 1923 jedoch waren diese selten. Am 30. August brachte daher der Mann Ziegenbärte auf den Zugerberg. Auf dem Rückwege suchte er im Walde «Champignons» und bot diese am 1. September seinen Wirtsleuten an. Die Wirtin kannte jedoch die vorgewiesene Art nicht, und wies sie daher zurück. Da bereiteten sich die Händler eine gute Portion davon (nur

diese eine Art) selbst mit Mehl und Butter zum Mittagessen zu. Mann und Frau verzehrten ziemlich viel davon (ca. 350 gr.) der Knabe dagegen nur ganz wenig (5—10 gr.), da die «Champignons nicht gut» seien. — Nachmittag und Abend verliefen ohne Störung; in der Nacht erkrankten Mann und Frau an Leibschmerzen, Erbrechen und Durchfall. Bis zum Nachmittag des 2. September verschlimmerte sich der Zustand beider, sodass die Wirtsleute Herrn Dr. Bosshard riefen. Der Arzt erkannte die grosse Gefahr des Zustandes und liess die Erkrankten unverzüglich in den Bürgerspital Zug überführen. Die Untersuchung daselbst ergab: Grösste Hinfälligkeit bei erhaltenem Bewusstsein, schlechten Puls, dunkelblaue Verfärbung der Haut, trockene Schleimhäute, Erbrechen, Durchfall (bei der Frau mit Beimengung von Blut). Trotz allen ärztlichen Bemühungen, Darmeinläufen mit Normalsalzlösung etc. trat beim Mann am Morgen, bei der Frau am Abend des 3. September der Tod ein (45 und 54 Stunden nach dem Genuss der Pilze). Die Sektion ergab die typischen Veränderungen einer Knollenblätterpilzvergiftung (Blutaustritte und Leberverfettung u. s. w.). — Der Knabe war am 2. September wohl und hatte guten Appetit. Erst am 3. September erkrankte er leicht mit Erbrechen und Durchfall, war aber rasch wieder hergestellt. Ein Zusammenhang mit dem Genuss der kleinen Menge Pilze ist schon deswegen nicht sicher, weil damals in Aegeri eine kleine Epidemie von Darmkatarrh bei Kindern herrschte.

Die Untersuchung des nicht zubereiteten Restes der Pilze durch Kenner ergab, dass es sich um weisse Knollenblätterpilze handelte. Auch der ganze Verlauf der Erkrankung ist geradezu typisch für eine Vergiftung durch solche. Am 9. September konnte ich dem Falle nachgehen. Im Spital Zug und in Aegeri erfuhr ich den geschilderten Hergang des Dramas. Es wurden mir noch Exemplare von den vom Händler gesammelten Pilzen gezeigt,

die ich trotz vorgeschrittener Fäulnis noch mit Sicherheit als weisse Wulstlinge erkennen konnte. Endlich fand ich am Ostabhang des Zugerberges, wo der Sammler am 30. August durchgekommen war, am Rande des Nadelwaldes eine Menge *weisser Knollenblätterpilze* (dagegen keinen einzigen Champignon). Der kegelförmige Hut, der flüchtige, flockige Ring, der flockig bekleidete Stiel, der scharfe Geruch und die runde Sporenform, liessen mich annehmen, dass es sich um *Amanita virosa Fr.*, nicht um *Amanita verna Bull.* handle.

Fall 3, mitgeteilt von Herrn Dr. Barth in Uster. Eine Frau in Uster ass am Abend des 9. September von ihrem Manne gesammelte Pilze. Es war eine ziemliche Menge verschiedener Arten. Am 10. September gegen 4 Uhr morgens traten Leibscherzen, Durchfall und Erbrechen auf. Bei der Ankunft des Arztes um 10 Uhr war sie blass, völlig ermattet, hatte halbgeschlossene Augen, unregelmässige Atmung, kaum fühlbaren Puls, häufige wässrige, mit weissen Schleimfetzen vermischte Stühle. Sofortige Ueberführung ins Krankenhaus. Ausser stärkenden Einspritzungen Eingiessung eines Liters physiologischer Kochsalzlösung mit Zusatz von 5% Traubenzucker in eine Vene. Darauf trat bald eine Besserung ein, sodass die Patientin wieder zu sprechen anfangt. Erbrechen und Durchfall hörten allmählich auf. Die Erholung nahm 14 Tage in Anspruch. Die Untersuchung von Pilzresten durch die Direktion des Botanischen Gartens in Zürich ergab neben essbaren Arten eine Anzahl *weisser Knollenblätterpilze*, *Amanita virosa Fr.*

Fall 4 verdanke ich der Mitteilung von Herrn Dr. Rebsamen in Winterthur. Ein berufsmässiger Pilzverkäufer sammelte am 5. September zwischen Bauma und Pfäffikon (Zürich) eine Portion Schwämme und verkaufte sie an eine gerade in Pfäffikon befindliche Lehrersfamilie aus Winterthur. Am 6. September wurden die Pilze von der Familie in Winterthur zum Mittagessen genossen, in Butter gedünstet. Der Lehrer ass mässig viel davon, die Frau und das Dienstmädchen mehr; ein Knabe verschmähte das Gericht. Das Dienstmädchen und der Knabe blieben vollständig

gesund. Die Frau dagegen erkrankte am 7. September um 1 Uhr morgens aus vollem Wohlbefinden heraus plötzlich mit Leibscherzen, Erbrechen und Durchfall. Der um 6 Uhr morgens wegen Verschlimmerung des Zustandes herbeigerufene Arzt konstatierte einen bedrohlichen Schwächezustand, schlechten Puls, Blaufärbung des Gesichts und der Hände, und allgemeine Muskelkrämpfe. Eine Magenspülung konnte wegen der Schwäche nicht zu Ende geführt werden, und er machte eine Einspritzung von physiologischer Kochsalzlösung unter die Haut. Hierauf besserte sich das Befinden wieder; Erbrechen und Durchfall wiederholten sich aber noch 24 Stunden lang, und nachher musste die Frau noch eine Woche das Bett hüten. Der Mann erkrankte am 7. September morgens um 6 Uhr ebenfalls an Erbrechen und Durchfall. Er konnte sich aber dennoch der Pflege der schwerkranken Frau widmen und legte sich erst am folgenden Tage vorübergehend zu Bett. Auch er verspürte noch mehrere Tage lang grosse Mattigkeit.

Bei der Untersuchung des Falles stellte ich Folgendes fest: Der Pilzsammler ist ein 60 Jahre alter Insasse des Armenhauses in Bauma, der schon einen Schlaganfall erlitten hat und nicht mehr im Vollbesitz seiner geistigen Kräfte ist. Seine Pilzkenntnisse hat er sich vor Jahren in französischen Diensten in Marokko (!) erworben; er pflegt seit einigen Jahren in den umliegenden Ortschaften Pilze zu verkaufen und sich so etwas Taschengeld zu verschaffen. Pilzliteratur besitzt er keine. Die am 5. September gesammelten Pilze waren nach seiner Aussage: Eierschwämme, Täublinge, Reizker, ein paar Parasolpilze, einige ausserhalb des Waldes gefundene Feldchampignons und ein paar im Walde gesammelte Schafchampignons mit rosa Lamellen (?). Alle diese Arten habe er genommen, weil es zu wenig Eierschwämme und Steinpilze gehabt habe. — Am 16. September durchstreifte ich selber das Gebiet, teils in Begleitung des Händlers, teils nach seinen Angaben, doch fand ich weder einen Champignon noch einen Knollenblätterpilz. Aber seit dem Sammeln des verhängnisvollen Gerichts waren 10 heisse, trockene Tage

vergangen. — Der Lehrer wollte, da er noch nie Pilze gegessen hatte, recht vorsichtig sein. Er sah deshalb die Pilze vor der Zubereitung noch genau durch und schied einige Stücke aus, die ihm zu alt und vertrocknet vorkamen. Zum Essen bestimmte er Eierschwämme, Täublinge, Reizker; ferner wenige Exemplare einer ihm nicht recht bekannten weissen Art mit steil abfallendem Hute und schlankem Stiel, die er für Champignons hielt. Diese weissen Stücke erkannte er auch bei Tisch wieder und glaubt, er habe nur eines oder zwei davon gegessen, seine Frau dagegen mehr. Als ich ihm das Werk von Sartory und Maire, Les champignons vénéneux, vorlegte, glaubte er von sich aus in der Abbildung von Amanita virosa den fraglichen weissen Pilz wieder zu erkennen.

Ziehen wir weiter in Betracht, dass der Schaf- und der dünnfleischige Champignon im Jahre 1923 sehr selten waren, der weisse Knollenblätterpilz dagegen häufig vorkam und 4 Tage später nur 2 Stunden davon entfernt in Uster gesammelt wurde (s. Fall 3) so müssen wir es für äusserst wahrscheinlich halten, dass auch in diesem Falle ein paar *weisse Knollenblätterpilze* die Vergiftung verchuldet haben! Schon der charakteristische Verlauf der Erkrankung sprach ja dafür: Beginn des Erbrechens erst nach 12 resp. 17 Stunden aus vollem Wohlbefinden heraus, dann die Schwere des Zustandes bei der Frau und die langsame Erholung. Auch allgemeine Muskelkrämpfe kommen bei Knollenblätterpilzvergiftung vor. Die Frau hat jedenfalls am meisten von den weissen Stücken erwischt, der Mann weniger, das Mädchen noch weniger oder gar keine. — Eine blosser Magenüberladung, an die man denken konnte, weil die Frau grosse harte Pilzstücke erbrach, ist unwahrscheinlich aus den gleichen Gründen, die für Amanita sprechen; ebenso eine Vergiftung durch verdorbene Pilze, weil ja der Lehrer die nicht frisch aussehenden Exemplare ausgeschieden hatte. Giftige Täublinge oder Milchlinge endlich kommen wegen des späten Ausbruchs der Erkrankung gar nicht in Betracht.

Uebersichten wir nun die besprochenen Fälle 2—4, so müssen wir ihnen grosse

Bedeutung zumessen. Bei allen war mit grösster Wahrscheinlichkeit der *weisse Knollenblätterpilz* die Ursache der Vergiftung. In den letzten Jahren war in der Schweiz wie in Deutschland in den Fällen, wo die Art festgestellt werden konnte, immer der *grüne Knollenblätterpilz* der Schuldige gewesen, der nicht mit einem Champignon verwechselt werden kann. Dies hatte mich dazu geführt in unserer Zeitschrift 1923 S. 75 und S. 109 diese Gefahr der Verwechslung mit *Klein* gering einzuschätzen. Bei unsern Fällen aber handelte es sich teils sicher, teils wahrscheinlich um die Verwechslung mit dem Schafchampignon, *Psalliota arvensis* Schff., oder dem dünnfleischigen Ch. Ps. silvicola Vitt., vor der in jedem Pilzbuch gewarnt wird. Diese Warnung hat also doch ihre volle Berechtigung.

In Fall 2 und 4 waren es berufsmässige Pilzhändler, die die Pilze sammelten! Sie befassten sich gewöhnlich nur mit ihren Steinpilzen und Eierschwämmen. In der schlechten Saison 1923 mussten sie, um ihren Verdienst nicht zu verlieren, zu andern Arten greifen. Naturgemäss verfielen sie auf die als vortrefflich bekannten Champignons. Aber sie kannten sie nicht genügend, und ferner waren auch die Champignons (mit Ausnahme des Feldchampignons) im vergangenen Jahre leider selten, viel häufiger dagegen der weisse Knollenblätterpilz; und so passierte die Verwechslung. Diese Vergiftungen waren also geradezu eine Folge der Pilzarmut des Jahres, schuld daran aber waren die ganz ungenügenden mykologischen Kenntnisse der Sammler. Eine grosse Gefahr, die vorher latent war, ist so wieder einmal offenbar geworden: Durch solche Leute, die mit nicht kontrollierten Pilzen hausieren, riskiert das Publikum tödtliche Vergiftungen! — Wie ist nun dieser Gefahr abzuwehren? In den Städten und in ihrer Nähe ist mit Recht das Hausieren mit Pilzen entweder gänzlich verboten (Zürich, Verkauf nur auf dem Markt), oder auf kontrollierte Ware beschränkt (Winterthur). Auf dem Lande, wo keine Kontrollstelle in der Nähe ist, lässt sich eine Kontrolle meist nicht durchführen. Ein völliges Verbot des Hausierens mit Pilzen wäre auch hier das Sicherste.

würde aber vielen Bedürftigen eine willkommene Erwerbsquelle verschliessen. Wir haben uns in Winterthur die Frage vorgelegt, ob es nicht möglich wäre, nach dem Vorschlage unseres Mitgliedes Herrn Kursleiter Wagner, von den Pilzhändlern die Ablegung einer Prüfung in der praktischen Pilzkunde zu verlangen, bevor sie auf die Menschheit losgelassen werden. Zur Abnahme dieser Prüfung würden botanische Institute zur Verfügung stehen, aber auch erfahrene Marktpilzexperten oder sonstige bewährte praktische Mykologen. Es wäre entschieden Pflicht der Behörden, das Publikum auf irgend eine Weise zu schützen, wenn sie das Hausieren mit Pilzen gestatten!

Es kann als Glück im Unglück bezeichnet werden, dass im Falle 2 die Händler selbst die Pilze verzehrt haben; wären diese an ein grosses Hôtel verkauft worden, so hätte es zu einer Massenvergiftung mit zahlreichen Todesfällen kommen können!

Was die ärztliche Behandlung der Vergiftung mit Knollenblätterpilzen betrifft, so wurde in Fall 3 eine Eingiessung von Traubenzuckerlösung ins Blut vorgenommen wie sie von *Blank* (Münch. med. Wochenschr. 1920 No. 36) als lebensrettend empfohlen wurde. Doch sehen wir, dass in dem ungefähr gleich schweren Fall 4 eine einfache Einspritzung von physiologischer Kochsalzlösung unter die Haut ungefähr gleich gewirkt hat. Für sehr schwere Fälle dürfte immerhin die erstere Behandlung ($\frac{1}{2}$ Liter einer 20 prozentigen Lösung!) als wirksamer zu empfehlen sein. Im Falle 2 war die Menge der genossenen Pilze jedenfalls viel grösser als in den andern, da das Gericht nur aus Knollenblätterpilzen bestand, und war die Lage von vornherein hoffnungslos.

Fall 5 wurde von Herrn Dr. Fiertz in Zürich beobachtet und in der Schweiz. med. Wochenschr. 1924 S. 123 veröffentlicht. Ich entnehme der Arbeit Folgendes: Am 16. Oktober genoss die sechsköpfige Familie H. in Zürich Pilze zum Mittagessen. Der Vater und die 4 Kinder fühlten sich schon in der ersten Stunde nach dem Essen unwohl. Sie erbrachen dann, teils von selbst, teils mit Nachhilfe, und fühlten sich nachher erleichtert, doch verspürten

sie zum Teil noch mehrere Stunden lang Schwindel. Die Frau fühlte sich zunächst noch wohl und bekam keinen Brechreiz; dann aber beobachtete sie, wie ihr beim Geschirrspülen der rechte Arm mehrmals herunterfiel. Etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden nach dem Essen bekam sie plötzlich starken Schwindel und begann ganz verwirrt zu reden. Sie schleppte sich zu einem Stuhl und blieb dort, vom Manne gestützt, bis zur Ankunft des Arztes sitzen. Der Arzt fand sie schläfrig; sie liess die Glieder hängen und musste ins Bett getragen werden, hatte 100 Pulsschläge und weite Pupillen. Das vom Arzte verordnete Brechmittel wirkte erst nach einer Stunde, wobei ein halber Topf voll Pilzgemüse entleert wurde. Eine Stunde später aber war Patientin tief bewusstlos und hatte ganz enge Pupillen. Nach einer Einspritzung von Atropin wurden die Pupillen wieder weiter und das Bewusstsein kehrte allmählich wieder zurück, doch war sie noch verwirrt. Dann schlief sie die ganze Nacht hindurch und war am nächsten Tage wieder ziemlich wohl; nur hatte sie, wie der Mann, noch mehrere Tage lang Magenbeschwerden.

Herr Dr. Fiertz konnte den Fall ganz klarlegen, und seine Untersuchungen ergaben folgendes Zustandekommen der Vergiftung: Ein im Hause wohnender Italiener hatte am 14. Oktober Pilze gesammelt. Am 15. gab er davon an Familie H. und ausserdem an 2 weitere Familien im Hause ab, die wie er selbst am 15. und 16. davon assen, ohne irgendwie belästigt zu werden. Es handelte sich um Steinpilze und Ziegenbärte. Am 16. wurde Frau H. gefragt, ob sie noch mehr Pilze wolle, es seien noch Fliegenschwämme da. Da der Italiener ihr schon mehrmals Pilze gegeben hatte und sie zu ihm Vertrauen hatte, dachte sie, es liege eine Namensverwechslung vor und hielt die Schwämme, die schon geputzt und zerkleinert waren, für Butterpilze (!). Es war eine gute Handvoll, mit abgezogener Oberhaut, und sie gaben mit den tags zuvor erhaltenen eine reichliche Mahlzeit. Herr Dr. Fiertz fand im Kehrichteimer Reste von Steinpilzen, Ziegenbärten und ein Stück *Fliegenpilz*, *Amanita muscaria* L., mit der roten Oberhaut. Er liess sich die Diagnose

der 3 Arten durch die Direktion des Botanischen Gartens Zürich bestätigen.

Also ein klarer Fall von schwerer Vergiftung durch eine verhältnismässig geringe Menge (von der Oberhaut befreiter) Fliegenpilze. Es hat sich aufs Neue bestätigt, dass der Pilz durchaus auf die schwarze Liste der Giftpilze gehört. Wenn er auch oft ohne Schaden verzehrt wurde, so kann man es doch keinem Exemplar ansehen, ob es giftig wirkt oder nicht. Wir müssen daher jedermann vor seinem Genuss ausdrücklich warnen, und an diesem Standpunkt durchaus festhalten allen Versuchen gegenüber, ihn in die Küche

einzuschmuggeln. Andernfalls sind wir für vorkommende Vergiftungen mitverantwortlich!

Im beschriebenen Falle deuteten die engen Pupillen auf Muskarinwirkung, und eine Einspritzung von Atropin wirkte deutlich günstig. Meist aber zeigen die durch Fliegenpilze Vergifteten vielmehr Atropinsymptome (weite Pupillen, Pulsbeschleunigung, Aufregung; wie Frau H. beim Beginn der Vergiftung), und deshalb ist gewöhnlich die Anwendung von Atropin bei der Fliegenpilzvergiftung nicht angezeigt.

Pilzkalender.

Von H. W. Zaugg, Burgdorf.

(Fortsetzung)

Mai.

Maienzeit! Wer möchte es zu Hause in den engen vier Wänden noch aushalten, wenn die ganze Natur in ihrer vollen Pracht von der Allmacht des Schöpfers zu erzählen weiss. Welchen wahren Pilzfreund zöge es nicht hinaus in Feld und Wald um zu sehen, ob und wie sein «Tischlein deck dich» bereits erschienen ist. Mit Befriedigung wird er das Erscheinen einer ganzen Anzahl neuer Arten feststellen, zugleich aber auch die Beobachtungen machen, dass mit vielen essbaren auch einige zum Teil gefährliche, giftige Pilze auf den Plan getreten sind. So finden wir von den schon aufgezählten noch:

4. Winterschnitzling (*Naucoria pellucida*, Bull.).
5. Rauchblättriger Schwefelkopf (*Hypoloma capnoides*, Fr.).
6. Grünblättriger Schwefelkopf (*Hypoloma fasciculare*, Huds.).
9. Morcheln. (Alle Arten) *Morchella*.
10. Speiselorchel (*Helvella esculenta*, Pers.).
11. Grubenlorchel (*Helvella lacunosa*, Afz.).
13. Aderbecherling (*Discina venosa*, Pers.).
14. Hochgerippter Becherling (*Acetabula vulgaris*, Fuck.).

15. Mairitterlinge (Alle Formen) *Tricholoma*, *Georgii* Clus.

und neu dazu:

16. Weisser Knollenblätterpilz (*Amanita verna*, Bull.).
17. Gemeiner Rübbling (*Collybia dryophila*, Bull.).
18. Ziegelroter Risspilz (*Inocybe lateraria*, n. sp.).
19. Voreilender Schüppling (*Pholiota praecox*, Pers.).
20. Stockschwämmchen (*Pholiota multabilis*, Schff.).
21. Rehbrauner Dachpilz (*Pluteus cervinus*, Schff.).
22. Frühlingsrötling (*Entoloma clypeatum*, L.).
23. Wiesenegerling (*Psalliota campestris* L.).
24. Ziegelroter Schwefelkopf (*Hypoloma sublateritium*, Fr.).
25. Faltentintling (*Coprinus atramentarius*, Bull.).
26. Nelkenschwindling (*Marasmius oreades*, Bolt.).
27. Echter Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*, Fr.).
28. Königsröhrling (*Boletus regius* Krombh.).
29. Steinpilz (*Boletus edulis*, Bull.)
30. Zitronengelber Ziegenbart (*Ramaria flava*, Schff.).