Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 5 (1927)
Heft: 6

Artikel: Pilzvergiftungen im Jahre 1926
Autor: Thellung, F.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935080

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: 12.07.2025

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

Schlusse um und fasse die ausgeführten Betrachtungen und Erwägungen in folgende *Sätze* susammen:

a) Mit Rücksicht darauf,

dass *1.* je nach der Bodenbeschaffenheit und je nach der Art der Waldbestände in den verschiedenen Gegenden der Schweiz nicht durchwegs die gleichen Pilzarten auftreten,

dass *2.* erfahrungsgemäss das floristische Bild innerhalb jeder Gegend von Jahr zu Jahr in dem Sinne mehr oder weniger wechselt, dass auch gleichenorts nicht alljährlich die gleichen Arten erscheinen,

dass *3.* der Geschmack des Publikums verschieden ist,

dass *4.* die numerische Beanspruchung der Pilzkontrollorgane in grösseren Städten und kleineren Orten bedeutende Unterschiede aufweist,

dass *5.* die einzelnen Pilzkontrolleure über ungleich grosse Fachkenntnisse verfügen,

dass *6.* eine *engbeschränkte* Artenliste vielen Wünschen des konsumierenden Publikums nicht gerecht würde, eine *zahlreiche Arten* präsentierende Liste den mit bescheidenen Artkenntnissen ausgerüsteten Kontrolleur mitunter in Verlegenheit versetzen könnte,

dass *7.* eine einheitliche Artenliste wohl *niemanden* völlig zu befriedigen vermöchte, sondern häufigen Reklamationen und Abänderungsvorschlägen rufen würde,

dass *8.* eine *einheitliche* Liste, die den verschiedenen örtlichen Verhältnissen Rechnung zu tragen hätte, sich folgerichtig *umfangreich* gestalten müsste, also dem Wunsche nach *Vereinfachung und Erleichterung* der Kontrolle *nicht* zu entsprechen vermöchte,

dürfte es sich empfehlen, von einer schablonisierenden, für die ganze Schweiz gültigen, einheitlichen Regelung der amtlichen Pilzkontrolle Umgang zu nehmen.

b) Einheitlich, d. h. für die ganze Schweiz gültig sollen folgende Forderungen sein:

1. Jeder Pilzkontrolleur hat eine Prüfung zu bestehen.
2. Jeder Pilzkontrolleur soll unter den verwertbaren Pilzen nur diejenigen als in frischem Zustande marktzulässig erklären, die er als *Arten* sicher kennt, d. h. von allen andern Arten zuverlässig zu unterscheiden vermag.
3. Bei verwertbaren Pilzen, die erfahrungsgemäss ohne besondere Zubereitungsweise nicht jedermann wohlbekömmlich sind, ist auf dem Kontrollschein eine entsprechende Vormerkung und Mahnung zur Vorsicht anzubringen.

c) Detail-Verordnungen, insbesondere die Aufstellung von offiziellen Listen der marktzulässigen oder auszuschliessenden Pilzarten sind zur Berücksichtigung aller in Betracht fallenden örtlichen Verhältnisse den *kantonalen* oder *kommunalen* Behörden zu überlassen. Die Frage der *Vereinfachung* und *Erleichterung* der Pilzkontrolle muss *lokal* gelöst werden.

d) Zur Vereinfachung und Erleichterung dürfte es sich empfehlen, die durch die Pilzkontrolle bedingten schriftlichen Erhebungen und Aufzeichnungen auf das unerlässlich Notwendige zu beschränken, also unnötige, zeitraubende Schreibereien zu vermeiden.

e) Das *beste* Mittel zur Vereinfachung und Erleichterung der Pilzkontrolle besteht darin, dass sich jeder Kontrolleur *recht tüchtig und gründlich in die Pilzkunde einarbeitet.* Je *weiter* und *tiefer* seine Artenkenntnisse reichen, desto *leichter, rascher, sicherer und freudiger* wird er seines Amtes walten.

Pilzvergiftungen im Jahre 1926.

Von Dr. med. F. Thellung, Winterthur.

Die Häufigkeit der Vergiftungen richtet sich, wie wir dies in den letzten Jahren erfahren konnten, immer nach der Pilzvegetation, und es entspricht ganz dem pilzarmen Jahre 1926, wenn nur ein einziger Fall aus der Schweiz zu meiner Kenntnis gelangt ist.

1. Am 5. November brachten die Zei-

tungen folgende Nachricht: «Der Landarbeiter . . . in Vaux hat sich durch den Genuss von giftigen Pilzen eine schwere Vergiftung zugezogen, der er im Krankenhaus in Morges erlegen ist.» Herr Dr. Warnery in Morges, an den ich mich wandte, hat mir in zuvorkommender Weise den Verlauf des Falles geschildert. Der 56 jährige, umherziehende Landarbeiter, etwas Alkoholiker, wurde am Morgen des 1. November auf einem Heuhaufen bewusstlos aufgefunden. Der Arzt ordnete seine sofortige Ueberführung ins Krankenhaus an, wo der Mann trotz ärztlichen Bemühungen (Magenspülung, Belebungsmittel) am gleichen Tage starb, ohne das Bewusstsein wieder erlangt zu haben. Die Nachforschungen ergaben, dass er tags zuvor, an einem Sonntag, in völligem Wohlbefinden ein grosses Quantum frische, selbstgesammelte *Fliegenpilze* (Amanita muscaria), roh als Salat zubereitet, trotz den Warnungen seiner Umgebung zum Mittagessen verzehrt und recht reichlich Wein dazu getrunken hatte. Nachher war er nicht mehr beobachtet worden.

Dass der Genuss des Fliegenpilzes ein schweres Krankheitsbild mit tiefer Bewusstlosigkeit hervorrufen kann, haben wir in den letzten Jahren genugsam erfahren (vgl. z. B. S. Z. f. P. 1924, H. 5, S. 71, Fall 5). Noch ähnlicher ist folgender Fall, den *Roch* (Les empoisonnements par les champignons, Genève 1913) zitiert: Im Kanton Neuchâtel wurden an einem Nachmittag 4 italienische Arbeiter in einer Scheune in tiefer Bewusstlosigkeit aufgefunden, nachdem die Nachbarn sie zuvor auffallend hatten lärmen und heulen hören. Man glaubte zuerst an einen Alkoholrausch; aber der gerufene Arzt konnte in Erfahrung bringen, dass sie mittags Schwammsuppe gegessen hatten. Eine Magenspülung förderte bei allen erstaunliche Mengen von Fliegenpilzen zu Tage, worauf sie sich bald wieder erholten.

Dass dagegen eine Fliegenpilzvergiftung tötlich endet, muss als seltene Ausnahme bezeichnet werden, und man muss sich bei unserm Falle fragen, ob die Pilze allein an dem unglücklichen Ausgang schuld waren. Und da muss man sagen, dass der reichlich genossene Alkohol durch seine lähmenden Wirkungen die Vergiftung verschlimmert haben kann. Ferner aber ist ohne Sektion nicht auszuschliessen, dass der Mann, infolge der kongestionierenden Wirkung der reichlichen Mahlzeit, des Alkohols und des Pilzgiftes, z. B. noch eine Gehirnblutung erlitten hat, die dann die direkte Todesursache gewesen wäre. — Der Fall lässt sich also nicht völlig aufklären; jedenfalls berechtigt er uns dazu, aufs Neue vor dem Genusse des Fliegenpilzes eindringlich zu warnen!

Aus den Nachbarländern dürften folgende Fälle des vergangenen Jahres interessieren:

2. Zeitungsnachricht aus Berlin vom 25. September: «Im Kinderfürsorgespital Falkenberg sind Schwestern und Kinder, im Ganzen etwa 20 Personen, an Pilzvergiftung erkrankt. Fünf Kinder sind gestorben . . .» Diese tragische Massenvergiftung lässt mit grösster Wahrscheinlichkeit auf den Genuss von Knollenblätterpilzen schliessen.

3. Im Bulletin de la Soc. Linnéenne de Lyon 1927, No. 8, p 59, berichtet *Pouchet* über folgende Erfahrungen: Im Oktober wuchs in der Gegend von Lyon der *Echte Tintling* (Faltentintling, Coprinus atramentarius) in grosser Menge und wurde, da im Uebrigen die Pilzflora spärlich war, reichlich genossen. Meist wurde er anstandslos ertragen; bei 5 Personen jedoch, die 4 verschiedenen Familien angehörten, traten sonderbare Erscheinungen auf. — Zwei Personen, Vater und Tochter, assen Tintlinge, die mit Wein gekocht waren. Am Ende der Mahlzeit verspürten sie Herzklopfen und Hitzegefühl im Kopfe; die Pulszahl stieg auf 130—150 und die Haut des Kopfes (namentlich des Gesichts), sowie des Halses und der Schultern wies eine dunkelrote Färbung auf. Nach einiger Zeit gingen die Erscheinungen wieder zurück. Bei einer spätern Mahlzeit wurde die gleiche Pilzart ohne Wein zubereitet, und es traten keine Störungen auf. — Drei Personen assen (nicht etwa gemeinsam) Tintlinge und tranken Wein dazu. Keine Störung. Bei der folgenden Mahlzeit wurden (mit einer Ausnahme) keine Pilze genossen, aber Wein getrunken, und nun traten bei allen die gleichen Erscheinun-

gen auf wie eben geschildert; sie wiederholten sich nochmals nach den 3 folgenden Mahlzeiten in abnehmender Stärke. Eine der Personen trank bei der 3. Mahlzeit keinen Wein, keine Symptome; bei der 4. Mahlzeit wieder Wein, wieder Pulsbeschleunigung und Rötung des Gesichts. Die Frau eines der Betroffenen, die keinen Wein trank, konnte die Pilze ohne Beschwerden geniessen. Bei keiner der Personen trat irgend eine Verdauungsstörung auf. — Selbstverständlich handelte es sich um mässige Mengen von Wein, wie die Betreffenden es gewohnt waren, und wobei sonst nie etwas Aehnliches sich ereignet hatte.

Dass der im Allgemeinen vollig harmlose Tintling hie und da eine Rötung der Gesichtshaut hervorrufen kann, war schon früher von 2 französischen Autoren mitgeteilt und von mir bei Gelegenheit eines Falles erwähnt worden, wo gefrorene Tintlinge Verdauungsstörungen hervorgerufen hatten (S. Z. f. P. 1925, H. 5, S. 59, Fall 9). Neu und überraschend ist die sonderbare starke Wirkung auf Herz und Hautgefässe infolge Zusammenwirkens von Pilz und Wein. Merkwürdig ist es auch, dass die Störung, wenn die Pilze nicht mit Wein gekocht wurden, erst bei der folgenden Mahlzeit durch den Wein hervorgerufen wurden. Eine Erklärung dieser seltsamen Wirkung ist schwierig (braucht die aus dem Tintling in den Körper übergegangene schädliche Substanz die Unterstützung durch die gefässlähmende Wirkung des Alkohols, um wirksam zu werden?). — Weitere Erfahrungen werden zeigen müssen, ob es sich da wirklich um einen gesetzmässigen Vorgang handelt, und ob vor dem Genuss von Alkohol zugleich mit oder nach demjenigen von Tintlingen gewarnt werden muss. Selbstversuche mit genauer Beobachtung wären da sehr nützlich. Als Giftpilz braucht die Art deswegen nicht bezeichnet zu werden! — Einer der Betroffenen gab an, auch vom Glimmertintling (Coprinus micacens) die gleichen Erscheinungen verspürt zu haben.

Seit der letztjährigen Zusammenstellung sind ferner noch ein paar frühere Fälle von Erkrankung nach Pilzgenuss aus der Schweiz mitgeteilt worden.

4. In Heft 2, S. 19 der S. Z. f. P. 1926 berichtet *Haupt,* dass 2 Familien nach dem Genuss von frischen, in nassem Zustand gesammelten Totentrompeten (Craterellus cornucopioides) an Unwohlsein, Bauchschmerzen und Durchfall erkrankten, während feucht gesammelte und dann gedörrte Pilze keine Störungen verursachten. Nun ist ja das Füllhorn etwas zähe und könnte als Gemüse in grösserer Menge genossen, auch in tadellosem Zustande schwache Verdauungsorgane belästigen, während die getrockneten Pilze meist nur in kleinen Mengen als Gewürz benutzt werden. Aber es könnte sein, dass ausser den Ziegenbärten, den weichen Röhrlingsarten u. s. w. auch die Totentrompete besser nicht in nassem Zustand gesammelt, oder dann rasch gedörrt werden soll. Das Sammeln der meisten übrigen Pilze bei Regenwetter, vor dem die Pilzbücher warnen, wird kein Pilzfreund, der eigene Erfahrung hat, stark scheuen.

5. Nach Mitteilung von *E. Flury* (S. Z. f. P. 1926, H. 8, S. 95) hatte der Genuss von Salat aus rohen und unreifen Weissen Trüffeln (Tuber maeandriforme) bei 3 Personen Unwohlsein und Erbrechen zur Folge. Man wird der Redaktion der Zeitschrift beistimmen, dass eher der Rohgenuss als das unreife Stadium der Trüffeln schuld an der Störung war. Uebrigens gehören die Trüffeln zu den Pilzarten, die ein starkes Aroma, eine gewisse Schärfe besitzen, hauptsächlich als Würze verwendet werden, und auch in gekochtem Zustand in grösserer Menge einen empfindlichen Magen reizen könnten.

6. In seinem Bericht: Der Pilzmarkt der Städte Zürich und Winterthur der Jahre 1924 und 1925 (Vierteljahrsschrift der Naturforschenden Gesellschaft in Zürich Bd. 1926) berichtet Prof. *Schinz* über folgende interessante Erkrankungen: «Auch der Genuss von «sterilisierten», in Blechbüchsen konservierten Pilzen ist unter Umständen nicht unbedenklich. Es sind uns zwei derartige Fälle im Laufe des Jahres 1925 bekannt geworden. In einem Falle schloss die Büchse nicht mehr hermetisch und der Geruch verriet schon die Ungeniessbarkeit. Im zweiten Fall handelte es sich um in einem Delika-

tessengeschäft gekaufte Konserven. Die Blechbüchse schloss einwandfrei, ein Auslaufen des «Saftes» konnte nicht bemerkt werden. Nach erfolgtem Genuss erkrankten Mann und Frau (etwa 6 Stunden nach der Mahlzeit), zuerst der Mann mit Durchfall und Uebelkeit, dann die Frau mit mehrmaligem Erbrechen und Durchfall, grosser Uebelkeit und Ohnmachtsanfällen. Die Magenspülung am nächsten Morgen förderte noch ziemliche Pilzmengen zutage (es soll sich um Eierschwämme gehandelt haben). Es bestand dann noch zwei Tage lang in abnehmendem Masse Uebelkeit (Brechreiz), besonders bei Lageveränderung, leichtes Fieber, Magenschmerzen und allgemeines Schwächegefühl, am ersten Tage auch noch einige dünne Stühle bei der Frau. Der Mann hatte ähnliche Erscheinungen, aber in geringerem Grade, sodass es ihm trotzdem möglich war, seine Bureauarbeit zu besorgen. Pupillenveränderungen oder Erscheinungen von Seiten des Nervensystems waren nicht zu beobachten.»

Die Krankheitserscheinungen sind charakteristisch für die Wirkung verdorbener Pilze (nicht eigentlicher Giftpilze), so die Erkrankung erst nach 6 Stunden und das Fieber. Während Erkrankungen durch Büchsenfleisch und Büchsenbohnen bekannt sind, ist dies m. W. für Pilze neu. Beim ersten Falle, wo die Büchse nicht schloss, konnten Bakterien oder andere niedere Pilze von aussen eindringen. Beim zweiten war wohl die Sterilisation ungenügend; die Keime wurden nicht alle abgetötet und konnten entweder durch Zersetzen des Pilzeiweisses Fäulnisgifte (Ptomaine) bilden, oder aber noch lebend in den menschlichen Körper eindringen, sich dort vermehren und selbst Giftstoffe (Toxine) absondern, die dann die Erkrankung hervorriefen.

Les sujets de qualité et leurs préparations culinaires.

(Feuille d'Avis de Lausanne.)

En parcourant le marché aux champignons, j'ai chaque fois constaté que maints acheteurs sont indécis dans le choix d'une des variétés mises en vente. Des conversations perçues les mêmes renseignements sont toujours demandés aux vendeurs: quel est le nom de cette espèce? quel en est le goût? sont-ils durs? etc. Les vendeurs de leur mieux renseignent leurs clients. Cependant les acheteurs se trouvent parfois décus du goût des spécimens achetés, soit qu'ils ne leurs conviennent pas comme arôme soit que la préparation culinaire ne soit pas la bonne. Souvent une amertune qui aurait pu être évitée subsiste; d'autres fois le goût est fade sans épice.

Le consommateur met très souvent sur sa table un champignon sous un nom d'emprunt; il ne sait même plus le reconnaître ou le définir dans ses prochains achats. Les noms de mousserons sont donnés à maintes espèces et à tout propos.

Bien renseigné, le consommateur augmenterait ses achats au grand profit du vendeur qui souvent doit liquider à la fin du marché des variétés excellentes à vil prix.

Des cent cinquantes espèces mises en vente sur le marché de la Grenette, il s'en trouve pour tous les goûts.

Les meilleures variétés sont presque toujours celles qui décèlent une odeur de farine, d'amande ou de fruits. Ces indices ne sont pas toujours décisifs et maints exemplaires d'odeur assez forte et de goût amer à l'état crû sont d'excellents sujets qui perdent leur amertume à la cuisson: la chanterelle, le Bolet jaune, des Bouviers par exemple.

Les variétés de goût douceâtre se rencontrent presque toutes dans les prés, les forêts de hêtres, de châtaigniers, de chênes et de frênes tandis que les espèces amères se rencontrent dans les forêts de cônifères ou à leurs lisières. Il sera donc toujours préférable d'échauder les variétés à goût amer ou résineux. Cette opération consiste simplement à mettre les champignons nettoyés dans une passoire (avant la cuisson) et de jeter dessus de l'eau bouillante qui dissipera l'amertume.