

Pilzvergiftung in Graubünden

Autor(en): **Vasella, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **15 (1937)**

Heft 9

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934796>

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.

In einer Zeitung stand: « Pilze wachsen im Sommer sehr rasch. Durch die grosse Wärme tritt dann im Laufe des Sommers ein Rückschlag des Wachstums und ein Eintrocknen der Pilze ein, das vermutlich die Ursache von Giftwirkungen auch ungiftiger Pilze ist. » Diese Annahme ist vollständig unrichtig, denn die Pilze sind entweder giftig oder ungiftig und werden nicht durch Eintrocknen giftig! Es genügt eben nur ein einziger Knollenblätterpilz und das Unglück ist da. Anders verhält es sich natürlich mit verdorbenen Pilzen, die ähnlich wie etwa verdorbenes Fleisch giftig wirken können.

Wir machen anschliessend auf folgende Pilzregeln aufmerksam: — 1. Allgemeine

Regeln über Essbarkeit oder Giftigkeit der Pilze gibt es nicht! (Wie z. B.: « Verfärbung von Zwiebeln oder silberner Löffel, unangenehmer Geruch oder Geschmack, Verfärbung des Fleisches. ») — 2. Iss nur solche Pilze, die du genau kennst. — 3. Pilzliebhaber aber nicht Pilzkenner kaufen ihre Pilze auf dem Pilzmarkt, wo diese von einem staatlich angestellten Kontrolleur vor Verkauf untersucht werden müssen oder eignen sich die nötigen Kenntnisse an. — 4. Man kaufe keine Pilze von Hausierern oder sogenannten Pilzkennern! — 5. Man schone aber auch die Pilze und lasse sie ruhig stehen, denn nur Rohlinge können diese Pracht unserer Wälder kurz und klein schlagen.

Pilzvergiftung in Graubünden.

Von A. V a s e l l a, Thusis.

Wohl noch nie seit Bestehen dieser Zeitschrift wurde aus dem Bündnerland ein Fall von Pilzvergiftung gemeldet. Leider hat sich ein solcher mit tödlichem Verlauf Mitte vergangenen Monats in der Nähe von *Thusis* ereignet. Die Schweiz. Depeschagentur hat den Fall wohl aufgegriffen und in der Presse bekanntgegeben, doch war dessen Beschreibung nicht derart, dass man über die Einzelheiten dieser Pilzvergiftung und besonders über die Schuldigkeit des Knollenblätterpilzes völlige Klarheit bekommen hätte. Wir möchten deswegen die näheren Umstände des Falles an dieser Stelle festhalten, so wie sie uns aus persönlicher Kenntnisnahme und persönlichem Verkehr mit der betroffenen Familie bekannt wurden.

Sonntag den 15. August führte die in Masein bei Thusis wohnende Familie F.-K. mit ihren zwei kleinen Knaben einen gemeinsamen Spaziergang aus. Die beiden noch jungen Eheleute verfolgten dabei wohl auch die Absicht, unterwegs nach dem Vorhandensein von Pilzen Umschau zu halten, hatten sie sich doch in den vergangenen Jahren bereits mit

Pilzen und Pilzsuchen abgegeben und letztes Jahr beispielsweise gegen 30 kg Eierschwämme an den sonnigen Hängen des Heinzenberges gesammelt. Neben diesen kannten sie auch einige wenige andere Pilzsorten, wie die Steinpilze, Reizker und Champignons. Doch heuer wollte es im Bündnerlande mit der Pilzseason nicht vorwärts gehen. Wiesen und Wälder waren durch die anhaltende Trockenheit des Sommers für eine Pilzseason schlecht vorbereitet und auch der nachträglich hinzukommende Regen vermochte diese nicht mehr genügend zu fördern. Gerade die so begehrten Steinpilze und Eierschwämme waren um diese Zeit ziemlich rar und mussten mühsam zusammengesucht werden.

Kaum waren die beiden Erwachsenen mit den beiden munteren Kindern ein Stück weit auf dem « Portainerweg » in den Wald eingetreten, da hatten suchende Blicke auch schon einige Pilze erhascht. Hart über dem Weg winkte ein noch junger, weisslich scheinender Pilz mit seinem Köpfchen entgegen. « Ein echter Champignon », mochte der Vater denken, und gleich streckte das Jüngste sein

Händchen verlangend nach dem Pilze aus. Doch der Vater gab ihm zu verstehen, man würde den Pilz jetzt stehen lassen und dann auf dem Rückweg mit nach Hause nehmen. Der Heimweg führte indessen nicht mehr an der betreffenden Stelle vorbei und der vermeintliche Champignon blieb ungepflückt. Zuhause wurden die wenigen mitgenommenen Pilze, drei junge, gesunde Reizker, hingelegt. Ein Pilzessen verlohnte sich nicht.

Tags darauf gelüstete den Vater, den Wunsch des Jüngsten nach einem Pilzessen doch zu erfüllen. Der im nahen Walde zurückgelassene vermeintliche Champignon war bald herbeigeholt, und Frau F.-K. richtete ihn zu den drei Reizkern. Dann wurden die vier Pilze wie gewohnt ohne vorheriges Abkochen und unter Hinzufügen der üblichen Zutaten geschmort. Die Mutter verkostete von dem Pilzgericht drei Löffelchen, die übrigen etwa sieben Löffelchen samt der Pilzsauce reichte sie dem kleinen Johannli, während das ältere Brüderchen leer ausging. Das kleine Häufchen geschmorter Pilze reichte ja kaum für den einen. Das war Montags 5 Uhr nachmittags.

Am gleichen Abend nahm der junge Pilzliebhaber wie gewohnt vor dem Zubettegehen noch seinen Schoppen, ohne irgend etwas Auffallendes von sich merken zu lassen. Die Nacht von Montag auf den Dienstag verlief ebenfalls ohne Störung für den Kleinen. Am folgenden Morgen — es mochten gut 12 Stunden nach dem verhängnisvollen Pilzessen vorüber sein — fing der Kleine zu klagen an. Immer heftiger äusserten sich die Anzeichen einer schweren Pilzvergiftung. Der herbeigerufene Arzt erkannte rasch die Schwere des Falles und ordnete die Überführung ins Krankenhaus Thusis an. Als der Knabe dort eingeliefert wurde, befand er sich bereits im Zustande der Bewusstlosigkeit. Auf die anfänglich beschleunigte Herztätigkeit war eine Herzschwäche und Herzlähmung gefolgt, die am gleichen Tage gegen halb 12 Uhr Mittags zum Tode führte. Die Mutter, welche von dem Pilzgericht nur einige Löffel verkostet hatte, kam

mit verhältnismässig kurz andauernden Kopfschmerzen davon.

Aus den eigenartigen Umständen und der Schwere des Falles hatte der Arzt auf eine Vergiftung mit dem Knollenblätterpilz geschlossen. Seine Annahme erwies sich als richtig. Die ersten Symptome der Vergiftung zeigten sich erst sehr spät, zu einer Zeit, wo die Verdauung bereits beendet und das Pilzgift in die Blutbahn eingetreten war. Diese so spät einsetzende Giftwirkung ist nur dem Knollenblätterpilz eigen. Auch musste es auffallen, dass ein einziger und dazu noch im Jugendzustande befindlicher Pilz genügte, um den Tod eines vierjährigen Kindes herbeizuführen. Wiederum konnte es sich nur um einen sehr giftigen Pilz, nicht etwa bloss um einen Fliegen- oder Pantherpilz handeln.

Für Pilzkundige musste es von besonderem Interesse sein, den Fall auch weitergehend zu untersuchen. Wir begaben uns deswegen — ohne vorerst mit den betroffenen Eltern in Verbindung zu treten — an den vermutlichen Ort, wo der Vater den Giftpilz aufgelesen hatte. Wir durchsuchten das betreffende Gebiet nach dem Knollenblätterpilz, und siehe, nach einigem Suchen stiessen wir fast unerwarteter Weise auf eine Kolonie von 6—8 grünen Knollenblätterpilzen. Sie waren von dort an immer wieder in dem von spärlichem Staudengewächs und Grasboden durchsetzten Tannenwald anzutreffen. Auf einer späteren Tour fanden wir hart über dem «Porteinerweg» eine ebenso grosse Kolonie dieser Giftpilze im jugendlichen und ausgewachsenen Zustande. Unter den noch unausgewachsenen Exemplaren fand sich auch das eine oder andere mit nur leichter grünlichen Färbung der Hutoberfläche. Der unglückliche Vater hatte sich offenbar an ein solches Exemplar gehalten. Als wir die gefundenen Knollenblätterpilze den heimgesuchten Eltern vorzeigten, mochte sich die Mutter nur noch schwer daran erinnern, der Hut des fraglichen Pilzes sei von etwas bräunlicher Färbung gewesen, im übrigen habe sie auf das Aussehen des Pilzes nicht besonders acht

gegeben, sie sei eben der Überzeugung gewesen, es handle sich um einen der schon oft gesammelten Champignonpilze. Bei den vorgefundenen Knollenblätterpilzen war die grünliche Hutfarbe tatsächlich stark von Braun untermischt. Dem Vater war die Existenz des äusserst giftigen Doppelgängers des ihm sonst geläufigen Champignon gänzlich unbekannt. Demzufolge wusste er auch nichts von Unterscheidungsmerkmalen. Sonst wäre es für ihn

zweifelloß ein Leichtes gewesen, das gefundene junge Pilzexemplar unter die am gleichen Orte vorkommenden ausgewachsenen Knollenblätterpilze einzureihen. Ein neuer Beweis dafür, wie sehr die Kenntnis auch der giftigen Pilze für den Pilzfreund notwendig und wie Misstrauen und Vorsicht besonders bei noch im Jugendzustande befindlichen Pilzen am Platze ist.

Ferienbrief

von Hs. Kern, Thalwil.

(Schluss.)

Es ist immer ein Genuss, im Schein der Morgensonne die Wiesenwege zu wandern, wenn von den taubedeckten Halmen es silbern uns entgegenglänzt.

So ergeht es uns heute, da wir nun hinaufsteigen, durch Alpweiden, dem Hochwald zu.

Noch sind die Matten menschenleer. Ringsum herrscht wohltuende Stille, und gemächlich bergan strebend, betrachten wir die friedliche Alpenwelt.

Ein Ruf lenkt uns ab. Rasch das Glas zur Hand! Am Hang drüben sind drei Grauspechte. Auf frisch gemähtem Rasen findet die unruhige Gesellschaft Ameisen. Ihr Körper ist graugrün, der Kopf mit dem roten Häubchen schnellt jeden Augenblick in die Höhe, denn der Vogel misstraut jedem Geräusch. Wir stören sie nicht und steigen leise weiter, dem Tannenwald entgegen. Bald haben wir wieder Abwechslung. Dort fliegt ein Rotkehlchen zu und prunkt mit seinem bunten Brüstlein. Zierlich schreitet die weisse Bachstelze über den Weg und wippt zum Gruss mit ihrem langen Schwanz. In der Hecke warnt der Zaunkönig und stellt sein Schwänzchen fast senkrecht. Auf einem Pfosten sitzt das Gartenrotschwänzchen, das weisse Fleckchen wie ein Diadem auf der Stirne.

Und am Wegrande nicken uns Blumen zu: Eisen- und Fingerhüte in ihrem Gelb, die

bärtige Glockenblume, Waldnelken in roten Büscheln, vom Gestein herab duftet wie Vanille das dunkelrote Männertreu. — Nun sind wir im Bergwald. Alte, wetterharte Tannen trotzen da seit Jahrzehnten. Wir halten nicht umsonst Umschau. An jenem Strunk wächst, vielversprechend, ein rotrandiger Schichtporling (*Placodes unguatus*). Leuchtende Korallen (*Ramaria condensata*) mit ihren gelben Spitzen, der klebrige Hörnling (*Calocera viscosa*) beleben mit ihren intensiven Farben im Verein mit weissen Bovisten den Wald. Die duftende Fencheltramete dehnt sich breit über die letzten Reste eines Waldriesen. Aus Farn und Heidelbeeren guckt ein filziger Ritterling (*Tricholoma rutilans*), lockt verführerisch mit grauem Hut und weissen Flocken der Pantherpilz (*Amanita pantherina*). Am gesäumten Knollen, der wie ein dicker Fingerhut der Stielbasis aufgestülpt ist und am hängenden, weissen Ring wird er sicher erkannt.

Auf moderndem Holz thront stolz ein Wurzelrübling (*Collybia radicata*). Der blutrote Hautkopf (*Dermocybe sanguinea*) mit seinen wunderschönen Blättern, der reinweisse Elfenbeinschneckling (*Limacium eburnum*), ganze Gruppen des gelbflockigen (*Lim. chrysodon*), Dachpilze und Rötlinge im Rosa ihrer Lamellen — da sind sie alle wieder, die alten Bekannten. Jeder hat seine besonderen Reize, sei er