

Die Pilzvergiftungen des Jahres 1940

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **20 (1942)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934324>

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 des Jahres 1940.

Von F. Thellung, Winterthur.

Im Jahr 1940 wurden aus der Schweiz folgende Vergiftungsfälle gemeldet.

Fall 1. Im August schickte mir Herr Stemmler, Pilzkontrolleur in Schaffhausen, 3 Stücke vom Olivenbraunen Täubling, *Russula olivacea*. Zwei Kinder hatten von solchen Pilzen in rohem Zustand genossen; das eine blieb gesund, das andere bekam nach 3 Stunden Erbrechen und Bauchschmerzen. An dieser Erkrankung war wohl der Rohgenuss schuld. Es stimmt diese Beobachtung überein mit den Beobachtungen, die Herr Habersaat (1) in 2 Fällen mit rohen milden Täublingen machte. Es sei also, in Übereinstimmung mit Herrn Habersaat, vor dem Genuss roher Täublinge gewarnt, und es gilt auch für diese Gattung die allgemeine Voraussetzung, dass die Bezeichnung des Wertes der verschiedenen Pilzarten in der Bewertungsliste unseres Verbandes sich nur auf richtig zubereitete Pilze bezieht.

Die Mehrzahl der übrigen Erkrankungen ereignete sich ziemlich spät im Herbst in der welschen Schweiz, und eine genauere Untersuchung und Abklärung war mir vielfach aus äusseren Gründen nicht möglich, so dass teilweise nur die wenig exakten Mitteilungen der Tagesblätter wiedergegeben werden können.

Fall 2. Eine in St-Blaise kantonierte Arbeitskompanie sammelte in den umliegenden Wäldern Pilze. Nach deren Genuss wurden angeblich alle 80 Mann mehr oder weniger krank, erholten sich aber bald wieder.

Fall 3. In einer Familie in Echallens sammelte die Grossmutter Schwämme, und zwar Arten, die sie als essbar kannte; ausserdem aber ein halbes Dutzend einer andern Art, die ihr ein zufällig Begegnender als gut bezeichnete. Von dem Mischgericht assen am gleichen Mittag mehrere Personen. Am Nachmittag fühlten sie sich matt, bekamen dann Leibschmerzen und Brechdurchfall und mussten ihre Landarbeit unterbrechen. Das Erbrechen

dauerte bis zum nächsten Morgen an; im Laufe dieses Tages dann allmähliche Erholung.

Fall 4. In Châtillon bei Payerne erkrankte eine ganze Familie, mit Kindern und Dienstboten, nachdem zuvor, angeblich zu alte Pilze genossen worden waren. Alle waren mehrere Tage krank und standen in ärztlicher Behandlung.

Fall 5. Ins Hôpital du Samaritain in Vevey wurde eine dreiköpfige Familie eingeliefert, die nach Genuss frisch gesammelter Pilze am gleichen Tage an Magenkrämpfen und Erbrechen erkrankt war. Weitere Mitglieder der Familie, die nur leicht erkrankt waren, blieben zu Hause. Die Spitalpatienten kehrten nach 4 Tagen wieder gesund nach Hause zurück.

Fall 5a. In Biel erkrankten, wie mir Herr Schori berichtete, Mitte Oktober, unabhängig voneinander, 2 Familien nach Pilzgerichten. Die Erscheinungen waren: Übelkeit, Koliken, starke Durchfälle, Mattigkeit, zum Teil leichter Speichelfluss; Pupillen meist verengt. Rasche Erholung, aber in einer Familie bei 3 Personen nachträglich noch Zeichen leichter Nierenschädigung.

Fall 6. Nach Mitteilung von Herrn Dr. Konrad genossen in Neuchâtel 3 Frauen Pilze. Die eine verspürte darnach keine Beschwerden, die beiden andern dagegen, ungefähr 60 Jahre alt, erkrankten an heftigem Brechdurchfall, der einen ganzen Tag andauerte. Der behandelnde Arzt überbrachte Herrn Dr. Konrad einige Exemplare der genossenen Art, und es war *Psalliota xanthoderma*, der Gelbflekkige Champignon. Herr Dr. Konrad betonte die verschiedene Empfindlichkeit der einzelnen Personen gegen die Pilzart. Die gleiche Erfahrung verschiedener individueller Verträglichkeit wurde bei dieser Spezies auch schon konstatiert, und ebenso bei andern «leicht giftigen» oder «gelegentlich giftigen» Arten, wie bei *Entoloma rhodopolium*, dem

Niedergedrückten oder Rosablättrigen Rötling, und bei *Clitocybe nebularis*, dem Nebelgrauen Trichterling.

Fall 7, dessen Mitteilung ich Herrn Prof. Roch verdanke: In der Nähe von Genf genoss Anfang Oktober eine 36jährige Frau mittags Pilze; diese waren ihr von einer Person geschenkt worden, die sich « darauf versteht ». Nach 2 Stunden begann heftiges, hartnäckiges Erbrechen, sowie Leibscherzen und anhaltender Durchfall. Es kam zu einem Schwächezustand mit Angstgefühlen, Blässe, langsamem und unregelmässigem Puls. Unter ärztlicher Behandlung besserte sich der Zustand bis zum Abend wieder. Der 70jährige Sammler selbst und 3 weitere Personen, die ebenfalls von dem Gerichte genossen hatten, waren in ähnlicher Weise erkrankt, aber weniger schwer.

Ein nicht in die Küche gelangtes Exemplar der Ausbeute wurde von Herrn Poluzzi, Pilzkontrolleur, als **Riesennötling**, *Entoloma lividum*, erkannt.

Fall 8. Der Genuss des **Echten** oder **Faltentintlings**, *Coprinus atramentarius*, zugleich mit Wein hatte eine ziemlich schwere Vergiftung zur Folge, die von den Herren Roch und Wiki (2) beschrieben wurde.

Fall 9. Eine in Bern wohnhafte Familie, bestehend aus der 60 Jahre alten Mutter und 3 Töchtern von 29—33 Jahren, war Mitte Oktober zu Besuch in Lausanne und brachte von dort eine reichliche Portion Pilze nach Hause, die ihr Verwandter mit einem benachbarten Pilzsucher oberhalb Lausanne gesammelt hatte. In Lausanne wurden keine von diesen Pilzen gegessen, sondern erst in Bern, und zwar erst am übernächsten Tage, gut 50 Stunden nach dem Sammeln. Unmittelbar nach der mittäglichen Pilzmahlzeit, innerhalb 10 Minuten, zeigten sich bei allen 4 Personen die gleichen Krankheitserscheinungen, nur in verschiedener Stärke: Ein rasch zunehmendes Hitzegefühl, gefolgt von äusserst heftigen Schweissausbrüchen. Dann mehr oder weniger starkes Erbrechen; ferner Schwindel,

Flimmern vor den Augen, starke Verminderung der Sehkraft beinahe bis zu völliger Blindheit. Zunächst kein Durchfall. Der eilig gerufene Arzt ordnete sofortige Spitalüberführung an. Dort wurde ausser den genannten Erscheinungen festgestellt: Kältegefühl, kalte Haut, starkes Zittern, erniedrigte Körpertemperatur, schwacher, z. T. mässig verlangsamter Puls, abnorm niedriger Blutdruck, eher etwas erweiterte Pupillen. Allen wurde der Magen gespült und Rizinusöl, sowie Belebungsmitel verabreicht. Unter dieser Behandlung nahmen die Erscheinungen, ohne dass Atropin angewandt werden musste, bis gegen Abend bedeutend ab. Am Abend des folgenden Tages konnten die 4 Kranken in noch leicht reduziertem Allgemeinzustand das Spital wieder verlassen.

Ergänzend sei noch angeführt, dass ein mit der Familie lebendes, 7 Jahre altes Kind von dem Pilzgericht nichts genoss, wohl aber Suppe, zu der das Kochwasser der Pilze verwendet wurde; es blieb vollständig gesund.

Welches war nun die Pilzart, die diese ungewöhnliche, charakteristische Giftwirkung hervorgerufen hat? Da dies unklar war, sandte die Sanitätspolizei Material zur Untersuchung an Herrn Knapp in Basel, und zwar einmal den nicht aufgegessenen Rest des fertigen Gerichts, und nachträglich noch frische Pilze, die der Sammler auf Aufforderung nochmals vom gleichen Standort geholt hatte. Herr Knapp hat nun in beiden Sendungen ausschliesslich den wenig bekannten Keilblättrigen oder Runzeligen Ritterling, *Tricholoma cuneifolium* Fr., festgestellt und in dieser Zeitschrift (3) beschrieben. Diese Art wird nun in der Literatur durchweg als essbar bezeichnet; Herr Knapp hat die verschiedenen Möglichkeiten einer Erklärung des Falles gründlich erwogen. Ich verweise auf seine Überlegungen und schliesse daran an: Der erste Gedanke ist der, dass es sich um die Wirkung zu lange aufbewahrter, zersetzter Exemplare des essbaren Pilzes gehandelt hat. Aber die Erscheinungen waren durchaus diejenigen einer **Muskat-**

r i n v e r g i f t u n g: Rasches Auftreten der Erscheinungen, die starken Schweisse, die Sehstörungen usw. Nun ist aber die Bildung von Muskarin oder muskarinartigen Stoffen durch Fäulnis bei sonst ungiftigen, d. h. muskarinfreien Pilzarten bis jetzt nie beobachtet worden. Erkrankungen durch verdorbene Pilze treten langsam und gewöhnlich erst nach einer Reihe von Stunden auf und äussern sich durch Durchfälle von oft äusserst übelm Geruch, Koliken, öfters Fieber, Muskelzuckungen und Hirnerscheinungen.

Man könnte nun annehmen, dass das *Tricholoma cuneifolium* schon frisch ausnahmsweise einmal grössere Mengen von Muskarin oder einem ähnlich wirkenden Alkaloid enthielt. Aus den Untersuchungen Wikis und seiner Mitarbeiter (4) wissen wir, dass es z. B. Arten von Risspilzen (*Inocybe*) gibt, in denen Muskarin das eine Mal nachweisbar ist, das andere Mal nicht. Aber es handelt sich da nur um ganz kleine Mengen des Giftes ohne praktische Bedeutung; die praktisch giftigen Arten enthalten konstant Muskarin, wenn auch in zuweilen wechselnden Mengen. Diese Annahme hat also in unserm Falle wenig Wahrscheinlichkeit, wenn sie auch nicht absolut auszuschliessen ist.

Oder es könnten neben dem Ritterling noch andere, muskarinhaltige Pilze in dem Gericht vorhanden gewesen sein. Und da muss man sagen, dass das dunkelbraune Pilzchen mit dem zerrissenen Hut ziemlich grosse Ähnlichkeit mit einer *Inocybe* (Reisspilz) aufweist, und dass daher Stücke einer solchen Art (mit reichlichem Muskaringehalt) zugleich mit ihm gesammelt werden konnten. Doch in dem Reste des Gerichts fand Herr Knapp ausschliesslich den Ritterling, und nur ganz vereinzelte Risspilze hätten doch kaum 4 Personen so stark vergiften können. Die Familie erklärte mir allerdings, die von ihr von Lausanne mitgebrachten Pilze seien klein, schwarzbraun, dünnstielig, derbfleischig, beim Kauen eher zäh gewesen, die nachgesammelten dagegen grösser, heller grau, dick — aber weichfleischig,

zusammenfallend. Aber gegenüber Herrn Knapps ausführlicher Beschreibung verlieren diese Aussagen von allerdings intelligenten Nichtkennern ihren Wert.

Es ist uns somit nicht möglich, die genannten Widersprüche zu lösen und eine sichere Entscheidung zwischen den verschiedenen Möglichkeiten der Entstehung der geschilderten **M u s k a r i n v e r g i f t u n g** zu treffen. *Tricholoma cuneifolium* wird vorläufig noch als verdächtig zu bezeichnen sein. Untersuchungen sind sehr wünschbar, seien es Kostproben mit grössern Mengen der Art, seien es Laboratoriumsexperimente, wie sie der verstorbene Professor Wiki mit so wertvollen Resultaten durchführte. Die verhältnismässige Seltenheit des Pilzes wird dabei ein Hindernis sein.

Fall 10. Es sei endlich noch eines alten fraglichen Falles von Giftmord durch Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides*) in Luzern Erwähnung getan. Dessen Kenntnis verdanke ich der Übermittlung von ausführlichen Zeitungsberichten über die Gerichtsverhandlungen durch die Herren Achermann und Imbach (Zug), sowie mündlichen Mitteilungen von Herrn Professor Däniker (Botanischer Garten Zürich).

Im Jahre 1935 starb eine 77 Jahre alte Frau nach zehntägigem Krankenlager. Sie hatte Erbrechen und Durchfälle gehabt und war einer Darmblutung erlegen. Es entstand nun der Verdacht, dass es sich um Vergiftung durch Knollenblätterpilze handle, die der Verstorbenen durch ihre Adoptivtochter beigebracht worden seien. Die Umstände des Falles waren äusserst kompliziert und undurchsichtig. Zu möglichst genauer Feststellung der Todesursache wurde die Leiche nach 2 Jahren exhumiert. Die gefundenen Organveränderungen waren nun nicht beweisend für Phalloidesvergiftung, liessen eine solche aber auch nicht ausschliessen.

Daher wurde noch zu einer andern Untersuchung geschritten. Es ist bei fraglicher Pilzvergiftung unter Umständen möglich, auch

bei Abwesenheit grösserer Pilzstücke, aus kleinsten Fragmenten eine botanische Diagnose genossener Pilze zu stellen. In Betracht kommen Pilzsubstanz und Sporen. Das Pilzfleisch verschiedener Arten zeigt unter dem Mikroskop vielfach Unterschiede. Bekannt sind die zweierlei Zellarten des Gewebes der Täublinge (*Russulae*) und Milchlinge (*Lactarii*). Es besteht aber auch ein Unterschied zwischen den Hyphen von *Amanita phalloides* und denen der meisten übrigen Pilzarten, z. B. der Champignons (*Psalliota*). Bei *Psalliota* sind alle Fäden von gleicher Dicke; beim Knollenblätterpilz dagegen finden sich neben langen, schmalen Hyphen auch kürzere, viel dickere, wie aufgeschwollene. Dieses Merkmal lässt sich auch beim gekochten Pilz noch deutlich feststellen, und ebenso beim Beginn von Verdauung oder Fäulnis. — Noch widerstandsfähiger gegen die Einwirkung von Hitze, Verdauungssäften und Fäulnis sind die Pilzsporen, die längere Zeit ihre Grösse, Form und Farbe beibehalten und so wiederum eine Artbestimmung ermöglichen können. Wie lange allerdings die Resistenz gegen Fäulnis andauert, darüber ist nichts Sicheres bekannt.

In dem fraglichen Luzerner Fall wurde nun bei der Autopsie gewonnener Darminhalt an den Botanischen Garten von Zürich zur Untersuchung geschickt. Die Aussicht, aus diesem Material noch zu brauchbaren Resultaten zu gelangen, war allerdings nicht gross. Einmal hatte die Frau während ihrer zehntägigen Krankheit heftige Durchfälle gehabt und so jedenfalls den grössten Teil eventuell genossener Pilze entleert. Und ferner war, 2 Jahre nach dem Tode, natürlich die Zersetzung weit vorgeschritten. — Das Ergebnis der Unter-

suchung war denn auch ein negatives: Pilzhyphen waren keine nachweisbar, und ebensowenig Sporen von höhern Pilzen, sondern nur solche von Schimmelpilzen. — Der Fall blieb unaufgeklärt, und die Angeklagte wurde nach sehr langen Gerichtsverhandlungen von der Anklage wegen Giftmordes freigesprochen.

Fassen wir die Erkrankungen des Jahres 1940 zusammen, so sind sie wieder, wie im vorhergehenden Jahre, mässig zahlreich und sämtlich ohne tödlichen Ausgang (kein Fall von Knollenblätterpilz-Vergiftung). Die Gründe sind wohl wieder dieselben wie 1939: neben den Mobilisationsverhältnissen ein sehr mässig gutes Pilzjahr. Bei den Untersuchungen erfreute ich mich wieder der dankenswerten Mit Hilfe von Mitgliedern unseres Verbandes wie der VAPKO, und ebenso seitens der behandelnden ärztlichen Kollegen und Spitaldirektionen.

In der Fachliteratur des Auslandes, die wegen der Kriegsverhältnisse recht spärlich erschien, war keine entsprechende Mitteilung aus dem Berichtsjahre enthalten. In den Tagesblättern wurde aus Deutschland ebenfalls kein Fall erwähnt, dagegen aus Italien 24 Erkrankungen mit 2 Todesfällen, und aus Frankreich 45 Fälle, worunter 11 (meistens Kinder) mit tödlichem Ausgang.

Literatur.

- (1) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde 1941, Nr. 9, S. 140: E. Habersaat, Vorsicht beim Genuss von Täublingen.
- (2) Ebenda 1941, Nr. 5, S. 66: M. Roch et B. Wiki †, L'empoisonnement par le *Coprinus atramentarius* (Bull.) Fr.
- (3) Ebenda, 1941, Nr. 7, S. 101: A. Knapp, *Tricholoma cuneifolium* Fr.
- (4) Bull. de la Soc. mycol. de Genève 1925, S. 8; 1926, S. 15; 1928, S. 14: B. Wiki: *Toxicité des Inocybe*.

Zur Frage: *Amanita solitaria*, Bulliard, Einsiedler Wulstling.

Von Hs. Kern, Thalwil.

Es schien mir etwas verfrüht, wenn nicht gewagt, mit den nur an einem Exemplar gemachten Beobachtungen an die Lösung der

schwebenden Frage zu gehen. Im folgenden will ich aber die wenigen Ergebnisse bekanntgeben, früher Veröffentlichtes damit verglei-