

# Die Pilzvergiftungen in der Schweiz in den Jahren 1950 und 1951

Autor(en): **Alder, A.E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **31 (1953)**

Heft 8

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933661>

## **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 in den Jahren 1950 und 1951

Von Dr. A. E. Alder, St. Gallen

Im Gegensatz zu dem vorhergehenden, zeigte das Jahr 1950 ein reiches Pilzvorkommen. Dementsprechend stieg auch die Zahl der Vergiftungsfälle wieder deutlich an. Fast alle Vergiftungen traten im August und September auf, während in früheren Monaten nur drei und später überhaupt keine Vergiftungen mehr beobachtet wurden.

Das Jahr 1951 war wieder ein schlechtes Pilzjahr. Der nasse und kühle Sommer war für das Gedeihen der Pilze nicht gerade förderlich, und so ist es nicht verwunderlich, daß auch die giftigen Pilze nur in geringen Mengen zum Vorschein kamen, so daß keine eigentlichen Pilzvergiftungen gemeldet wurden.

Die folgende Tabelle gibt Aufschluß über die Vergiftungen verursachenden Pilzarten während dieser beiden Jahre.

Pilzarten 1950	Vergiftungs- fälle	Zahl der erkrank- ten Personen	Todesfälle
1. Amanita phalloides (Fr.) Quél. ....	2	5	3
2. Amanita pantherina (Fr.) Quél.....	1	4	—
3. Amanita muscaria (Fr.) Quél. ....	1	1	—
4. Entoloma lividum (Fr. ex Bull) Quél.	6	18	—
5. Tricholoma pardinum Quél. ....	3	13	—
6. Agaricus xanthodermus Gen. ....	2	7	—
7. Vergiftungen durch verdorbene Pilze	2	10	—
Total	17	58	3
<b>1951</b>			
1. Armillariella mellea (Vahl ex Fr.) Karst. ....	1	3	—
2. Zuchtchampignons (Abkömmling von Agaricus hortensis Cooke) ....	1	3	—
Total	2	6	—

Wiederum waren im Jahre 1950 zwei Fälle von Knollenblätter-Pilzvergiftungen zu beobachten, die bei fünf Vergifteten drei Todesfälle bedingten. Es ist ja bekannt, daß die Mortalität der Knollenblätter-Pilzvergiftungen immer noch erschreckend hoch ist. Mit den modernen Behandlungsmethoden können die Vergiftungen durch diese Pilze erfolgreicher behandelt werden als bisher. Somit ist zu hoffen, daß in absehbarer Zeit auch die Sterblichkeit weiter herabgesetzt werden kann (1).

Die Todesfälle durch Pilzvergiftungen werfen immer wieder die Frage der Fahrlässigkeit und der Haftpflicht auf. Nicht so selten kommt es auch zu einem gerichtlichen Nachspiel bei solchen Vergiftungen mit tödlichem Ausgang. Die Klage lautet in solchen Fällen auf fahrlässige Tötung. Dies ist ein ernster Hinweis darauf, daß man anderen Personen nur solche Pilze für Speisezwecke anbieten darf, die man einwandfrei als Speisepilze kennt. Zu diesen «anderen» Personen ge-

hören sogar die eigenen Familienangehörigen, da bekanntlich der Staatsanwalt Klage erheben kann, wenn kein anderer Kläger auftritt.

Nach dem Schweizerischen Strafgesetzbuch gilt eine Tat als fahrlässig, wenn der Täter die Folgen seines Verhaltens aus pflichtwidriger Unvorsichtigkeit nicht bedacht hat. Pflichtwidrig ist, wenn der Täter die Vorsicht nicht beobachtet, zu der er nach den Umständen und nach seinen persönlichen Verhältnissen verpflichtet ist.

In einem der hier erwähnten Vergiftungsfälle (Fall 1) kam es zu einer Anklage. Obwohl die Vorgeschichte, die Symptome, der Verlauf und der anatomische Befund auf eine einwandfreie Knollenblätter-Pilzvergiftung hinwiesen, gelang der mikroskopische Nachweis nicht. Es wurden keine Sporen oder andere sicher erkennbare Bestandteile von Knollenblätterpilzen gefunden, und dies ist leicht verständlich, da durch das unstillbare Erbrechen und die häufigen Durchfälle die Pilzreste oft schon aus dem Körper entfernt sind, wenn der Arzt die Untersuchung aufnimmt.

Da der Angeklagte schon öfters Champignons gesucht und gegessen hatte, ohne daß es je zu Gesundheitsstörungen gekommen wäre, nahm das Gericht an, es liege keine pflichtwidrige Unvorsichtigkeit im Sinne des Strafgesetzbuches bei diesem Vergifteten vor. Bei seinen geringen Pilzkenntnissen hätte er natürlich die amtliche Pilzkontrolle konsultieren sollen. Es wurde dem Angeklagten auch zugute gehalten, daß er den im Volke verbreiteten falschen Glauben, daß Petersilie und Knoblauch beim Kochen mit giftigen Pilzen sich verfärben, für wahr hielt. Seit jeher hatte er sich an diese Probe, anscheinend mit Erfolg, gehalten. Da sie auch diesmal negativ ausfiel, war er der Überzeugung, daß das Pilzgericht in Ordnung sei. Mit Rücksicht auf die erwähnten Gründe und besonders aber, weil keine Bestandteile einer giftigen Amanita mikroskopisch nachgewiesen werden konnten, da er in guten Treuen gehandelt hatte, und da ihm weder ein verwerfliches, noch leichtfertiges Benehmen vorgeworfen werden konnte, erfolgte der Freispruch. Wäre der mikroskopische Nachweis des Knollenblätterpilzes gelungen, was ja in der Regel möglich ist, so wäre der Mann zweifellos verurteilt worden. Dieser Fall wurde etwas ausführlich dargestellt, damit jeder Pilzsammler aufs Neue an seine Verantwortung und an die Haftpflicht erinnert werde.

#### A. Vergiftungen durch *Amanita phalloides* (Fr.) QuéL.

*Fall 1.* In Zürich suchte ein 69jähriger Mann am 9. August, wie schon öfters, Champignons im Walde hinter der Weid, vor allem junge Exemplare. Diese Pilze wurden von dem Ehepaar und dem sechsjährigen Enkel, der bei ihnen in den Ferien weilte, am 10. August zum Mittagessen verzehrt und als sehr schmackhaft befunden.

In der Nacht zum 11. August traten bei allen drei Personen Erbrechen, Übelkeit und Durchfall auf, bei den Erwachsenen nach 13, bei dem Knaben erst nach 16 Stunden. Der Knabe wurde nach 24 Stunden in das Kinderspital eingewiesen, wo er in apathischem Zustande, mit Kreislaufstörungen, aber klarem Bewußtsein, aufgenommen wurde. Er wurde mit Magenspülungen, Infusionen und Stimulantien behandelt. Die Untersuchung der Reste des Gerichtes im botanischen Insti-

tut ergab Bestandteile von Champignons und Täublingen, aber keine Spuren von *Amanita phalloides* oder *virosa*.

Im Blut zeigte sich eine ziemlich starke Vermehrung der weißen Blutkörperchen auf 13 000. Während der ersten zwei Tage erholte sich der Knabe anscheinend gut. 68 Stunden nach dem Pilzgenuß trat jedoch Gelbsucht auf, die Prothrombinzeit war auf 5 ½ Minuten verlängert, so daß Bluttransfusionen angewendet wurden. In der Nacht vom 13. zum 14. August trat ein deutliches Lebercoma mit Krämpfen und Bluterbrechen auf, das 90 Stunden nach der Pilzmahlzeit zum Tode führte. Die Sektion ergab eine schwere Verfettung von Leber, Nieren und Herzmuskel, zahlreiche punkt- und fleckenförmige Blutungen an den serösen Häuten, Hirn- und Lungenödem, Herzerweiterung mit Stauungen an den verschiedensten Organen.

Die Erwachsenen erholten sich nach einigen Tagen wieder vollständig. Es ist anzunehmen, daß in diesem Falle sich unter den Champignons ein oder zwei junge Exemplare des weißen Knollenblätterpilzes befunden hatten, die die Vergiftung verursacht haben dürften. In diesem Zusammenhang sei darauf hingewiesen, daß die Vergiftung durch den Knollenblätterpilz bei Kindern und Jugendlichen besonders schwer zu verlaufen pflegt.

Während der letzten zehn Jahre starben von 13 vergifteten Kindern und Jugendlichen 9 = 69%\*. In der Regel führt die Vergiftung bei Kindern rascher zum Tod als bei Erwachsenen. Todesfälle am zweiten und dritten Tag sind keine Seltenheit. Die Prognose der Vergiftung ist auch um so ernster, je später die ersten Krankheitssymptome auftreten und je später die Behandlung einsetzt.

*Fall 2.* Am 20. August bereitete sich eine Frau in Zürich selbstgesuchte Pilze, zirka ein Kilo, die sie für Champignons hielt, zum Nachtessen zu. Da ein mitgekochtes Fünffrankenstück nicht schwarz geworden war, hielt sie die Pilze für gut und lud auch ihre zu Besuch gekommene Nichte, eine italienische Fremdarbeiterin, zum Essen ein. Nach einer ruhigen Nacht erkrankten beide am folgenden Morgen an Durchfällen und Erbrechen, zirka 15 Stunden nach der Mahlzeit.

Als die Durchfälle immer stärker wurden, wurde abends ein Arzt gerufen, dem aber erst am 22. August Mitteilung davon gemacht wurde, daß die beiden Frauen am 20. August Pilze gegessen hatten. Da die Frau im Verlaufe des Tages immer unruhiger wurde, bekam sie abends eine beruhigende Einspritzung und schlief ruhig. Am 23. August morgens verschied die Patientin unter akutem Kreislaufversagen, 59 Stunden nach der Pilzmahlzeit.

Die Nichte, die unter ähnlichen Erscheinungen erkrankt war, wurde nun durch den behandelnden Arzt in eine Klinik eingewiesen. Neben dem Durchfall zeigte sie ausgesprochene Kreislaufstörungen und eine Leberschwellung. Nach einigen Tagen trat Gelbsucht auf. Trotz intensiver Behandlung starb auch sie am 26. August.

Die Autopsie der Leiche ergab eine akute gelbe Leberatrophie mit den typischen Zeichen der Verfettung verschiedener Organe. Obwohl auch in diesem Falle die Knollenblätterpilze nicht mehr nachgewiesen werden konnten, spricht der

\* Die durchschnittliche Sterblichkeit der Knollenblätter-Pilzvergiftungen beträgt in der Schweiz 33 %.

ganze Verlauf, besonders das Auftreten der ersten Symptome erst nach 15 Stunden und der Organbefund einwandfrei für eine Knollenblätter-Pilzvergiftung. Leider wurde dem botanischen Institut in diesem Falle keine Meldung gemacht, so daß von dieser Seite weder Speisereste noch die Ausscheidungen auf Knollenblätterpilze untersucht werden konnten.

Die Pilzvergiftungen sind zwar für die Ärzte nicht meldepflichtig. Es ist jedoch wünschenswert, daß solche Vergiftungen wie Infektionskrankheiten zur Anmeldung gelangen.

#### **B. Vergiftung durch *Amanita pantherina* (Fr.) Quél. und *Amanita muscaria* (Fr.) Quél.**

*Fall 3.* Am 7. Juli verzehrte in Taveyannaz, Waadt, eine Familie von vier Personen, die sich in einem Ferienhaus aufhielt, selbstgesuchte Pilze zum Mittagessen. Nach zwei Stunden fiel den Eltern auf, daß der achtjährige Sohn, der sich bei einem Bache aufhielt, auf dem Rückweg nach Hause immer wieder umfiel, da ihn seine Beine nicht mehr trugen. Auch bei dem dreijährigen Neffen, der nach dem Mittagessen, wie gewohnt, zu Bett gebracht worden war, zeigten sich ausgesprochene Lähmungserscheinungen. Beide Kinder klagten über heftige Schmerzen in den Beinen. Man dachte an eine plötzlich aufgetretene Kinderlähmung und ließ einen Arzt kommen, der jedoch feststellte, daß es sich um eine Pilzvergiftung handeln mußte, da die Mutter inzwischen reichlich Pilze erbrochen hatte. Die Mutter befand sich in einem ausgesprochenen Verwirrungszustand. Die Großmutter, die nur wenig von den Pilzen gegessen hatte, zeigte nur leichtere Verdauungsstörungen. Die vier Personen wurden unverzüglich in das Spital von Aigle eingewiesen, wo sie mit Magenspülungen und Stimulantien behandelt wurden. Schon am folgenden Tage trat eine merkliche Besserung im Befinden der Vergifteten ein, die sich nach einigen Tagen ganz erholten. Die Pilzreste wurden zur Untersuchung an das bakteriologische Institut nach Lausanne geschickt.

Obwohl ich keine genauen Angaben über die in Frage kommenden Pilze erhalten konnte, ist der Vergiftungsfall so typisch, daß nach den Symptomen und in Berücksichtigung der Jahreszeit, Anfang Juli, nur eine Vergiftung durch den Pantherpilz, *Amanita pantherina* (Fr.) Quél. in Frage kommen kann. Typisch für diese Vergiftung ist das Auftreten der Symptome nach ein bis zwei Stunden, die Lähmungen und der Verwirrungszustand mit Delirien, ähnlich, aber nur noch heftiger wie bei der Fliegenpilzvergiftung.

*Fall 4.* In Genf bereitete sich eine Familie von drei Personen am 29. September ein Mittagessen von Fliegenpilzen, *Amanita muscaria* (Fr.) Quél. Die Tochter erkrankte schon während des Essens an Übelkeit, ging aber trotzdem zur Arbeit. Im Verlaufe des Nachmittags wurde sie bewußtlos und wurde im Coma ins Kantonsspital eingeliefert mit 39 Grad Fieber und einem Puls von 120. Die Pupillen waren stark erweitert und reagierten kaum auf Lichteinfall. Die Patientin mußte Pilzreste erbrechen, war unruhig und hatte ausgesprochene Delirien. Unter Magenspülungen und Kreislaufbehandlung trat bald Erholung ein, so daß sie nach vier Tagen geheilt das Spital verlassen konnte.

Die Eltern, die von dem gleichen Gericht gegessen hatten, zeigten keine Vergiftungserscheinungen. Es ist bekannt, daß nicht alle Leute durch den Fliegen-

pilz vergiftet werden. An gewissen Orten wird dieser Pilz ja geradezu als Genußmittel verwendet. Die Vergiftung durch den Fliegenpilz ist meistens harmloser als diejenige durch den Pantherpilz. Das Pilzgift ist in beiden Fällen das Pilzatro-pin, nicht das Muskarin, das andere Symptome macht. Muskarinvergiftungen verursachen keine Bewußtseinstörungen und Lähmungen und sind vor allem an den starken Schweißen zu erkennen, die bei beiden erwähnten Fällen nicht vor-kamen.

### C. Vergiftungen durch *Entoloma lividum* (Fr. ex Bull.) Quél.

*Fall 5.* Ende August sammelte ein Mann in Cham, Zug, der als «Pilzkenner» seit über 30 Jahren tätig ist, ein größeres Quantum von Mehlpilzen, *Clitopilus prunulus*, von denen eine Anzahl einen besonders großen Wuchs zeigten. Er traute zwar der Sache nicht recht. Da aber alle Pilze nach Mehl rochen, beruhigte er sich und erklärte alle als eßbar. Das Gericht wurde von zwei Familien mit fünf Personen gegessen. Nach zwei Stunden traten bei allen Tischgenossen Erbrechen, nach einer weiteren Stunde heftigste Durchfälle bis zur Erschöpfung auf, ohne weitere Beschwerden. Der zugezogene Arzt verordnete Mittel gegen Brechdurchfall. Allmählich trat wieder Besserung ein, so daß die Patienten nach vier Tagen ihre Arbeit wieder aufnehmen konnten.

Durch den Pilzkontrolleur und den Pilzverein Zug konnte einwandfrei festgestellt werden, daß neben den Mehlpilzen einige Exemplare des Riesenrötlings, *Entoloma lividum*, im Gericht gewesen waren.

*Fall 6.* Eine Familie in Binningen, Baselland, die über gute Pilzkenntnisse verfügt, suchte Mitte September im Allschwiler Wald Pilze, die als *Tricholoma panaeolum*, Marmorierter Ritterling und *Clitocybe aggregata*, Rasling, angesehen wurden.

Bei der ersten Art handelte es sich um den Riesenrötling *Entoloma lividum* (Fr. ex Bull) Quél., bei der die Lamellen noch nicht rötlich waren. Die zweite Art war der niedergedrückte Rötling *Rhodophyllus rhodopolius* (Fr.) Quél. Die Pilze wurden zum Essen zubereitet und von zwei Personen verzehrt. Nach ein bis zwei Stunden traten starkes Erbrechen, heftige Durchfälle, Wadenkrämpfe, Kopfschmerzen und psychische Störungen auf. Am folgenden Tag erholten sich die Patienten allmählich wieder. Bemerkenswert ist in diesem Fall die Meldung, daß psychische Störungen durch die Vergiftung ausgelöst wurden. Im Laufe der Jahre sind mir einige Fälle von vorübergehenden Geistesstörungen und Verwirrungszuständen nach dem Genuß von *Entoloma lividum* bekannt geworden.

*Fall 7.* In Aarau bereitete eine Frau am 17. September ein Gericht von selbstge-suchten verschiedenen Pilzarten, vorwiegend Steinpilzen, zum Nachtessen, an dem sich der Mann und der Bruder beteiligten. Nach ungefähr einer Stunde erkrankten alle akut mit Schweißausbrüchen, Übelkeit, krampfartigen Magenschmerzen und mehrmaligem Erbrechen. Der zugezogene Arzt wies alle drei Personen um Mitternacht in das Kantonsspital ein, wo sie mit Magenspülungen und Karlsbadersalz behandelt wurden. Die Kreislauforgane waren nicht geschädigt. Die Frau hatte am folgenden Morgen 38 Grad Fieber. Nach 24 Stunden waren alle wieder hergestellt.



Durch Dr. Haller in Aarau wurde festgestellt, daß sich in dem Gericht ein Exemplar von alkalischem Rötling *Rhod. nidorosus* (Fr.) Quél. befunden hatte.

*Fall 8.* In Zürich sammelte Mitte September ein Mann ihm unbekannte, schöne Pilze, die nachträglich durch einen Fachmann als Riesenrötlinge bestimmt wurden, und bereitete sie zum Mittagessen zu, an dem sich die vierköpfige Familie beteiligte. Nach einer halben Stunde stellte sich bei der Mutter und dem 12jährigen Knaben heftiges Erbrechen ein, etwas später auch bei der 17jährigen Tochter, bei der sich noch Durchfälle, heftige Schmerzen in beiden Unterschenkeln mit krampfartigen Zuckungen hinzugesellten. Beim Vater traten die Vergiftungserscheinungen erst nach fünf bis sechs Stunden auf. Er litt an außerordentlich heftigem Erbrechen und Durchfall bis zum folgenden Morgen. Bei allen trat rasche Genesung ein. Der Vater, der sich und seine Angehörigen während dieser Vergiftung genau beobachtete, wog alle Erkrankten bei Beginn und am Schluß der Erkrankung und stellte dabei fest, daß durch die Vergiftung Gewichtsverluste von ein bis sieben Kilo (!) eingetreten waren. Dies zeigt, wie außerordentlich groß die Wasserverluste des Körpers durch das anhaltende Erbrechen und die Durchfälle sein können.

*Fall 9.* In Genf verzehrte Mitte September eine Familie von drei Personen ein Gericht von Pilzen, die sie für «meuniers» (*Clitopilus prunulus*) hielten. In Wirklichkeit war es aber der Riesenrötling. Nach 20 Minuten zeigte sich heftiges Erbrechen bei der Mutter, nach 30 Minuten beim Kind und nach  $\frac{3}{4}$  Stunden beim Vater. Anschließend traten häufige Durchfälle auf, verbunden mit krampfartigen Leibschmerzen und Zeichen von Kreislaufkollaps. Im Krankenhaus erholten sich alle drei Personen in kurzer Zeit wieder.

*Fall 10.* Bei Mogelsberg im Kanton St. Gallen verzehrte eine Frau im August ein Mischgericht von verschiedenen Pilzen und erkrankte nach drei Stunden an Erbrechen und einem Schockzustand, so daß sie im Krankenhaus Herisau hospitalisiert werden mußte. Der schwere Allgemeinzustand konnte nur langsam behoben werden, so daß sie acht Tage im Spital gepflegt werden mußte. Die schuldige Pilzart konnte in diesem Falle nicht mehr festgestellt werden. Der langwierige Verlauf spricht aber auch für eine Vergiftung durch den Riesenrötling.

#### D. Vergiftungen durch *Tricholoma pardinum* (Quél.)

*Fall 11.* Am 6. August suchte eine Familie von Winterthur im Wald Pilze, angeblich alles gute Speisepilze, zum Mittagessen, an dem fünf Personen teilnahmen. Schon nach einer halben Stunde machten sich Vergiftungserscheinungen bemerkbar, so daß um 16 Uhr alle fünf Personen in das Kantonsspital Winterthur eingewiesen werden mußten. Bei allen Erkrankten bestanden heftiges Erbrechen und anhaltende Durchfälle, die zum Teil so stark waren, daß Infusionen gemacht werden mußten. Alle Patienten zeigten eine erhöhte Blutsenkung und eine Vermehrung der weißen Blutkörperchen mit geringer Linksverschiebung, wie dies bei Pilzvergiftungen oft beobachtet werden kann. Bald erholten sich die Patienten vollständig, so daß sie nach vier bis sechs Tagen wieder nach Hause entlassen werden konnten.

Der Pilzkontrolleur von Winterthur stellte nachträglich fest, daß neben Eierpilzen, Brätlingen, Totentrompeten, Reizkern und Rehpilzen sich auch einige Exemplare vom Tigerritterling, *Tricholoma pardinum* (Quél.) unter dem Mischgericht befunden hatten.

*Fall 12.* In Rüti, Zürich, sammelte ein Wirt Anfang September verschiedene Speisepilze, darunter viele Täublinge und bereitete davon zum Nachtessen ein Gericht, das von drei Familienangehörigen und vier Pensionären genossen wurde. Schon nach einer halben bis einer Stunde stellten sich bei allen sieben Personen heftiges Erbrechen und Durchfälle ein mit Schüttelfrost und kaltem Schweiß. Die Patienten wurden mit Kohle behandelt. Nach 24 Stunden waren sie wieder beschwerdefrei. Der Pilzkontrolleur vermutete, daß sich unter dem Mischgericht einige Tigerritterlinge befunden hatten. Der genaue Beweis konnte nicht erbracht werden, da keine Überreste mehr vorhanden waren, als der Pilzkontrolleur dazu kam.

*Fall 13.* Ende August verzehrte eine Frau in Männedorf Pilze, die nach einer Stunde zu heftigem Erbrechen führten, so daß sie, da sie kurz vorher geboren hatte und sich in einem reduzierten Zustande befand, in das Krankenhaus aufgenommen werden mußte. Unter der Behandlung mit Magenspülung und Stimulation erholte sich die Patientin rasch wieder. Nach den Feststellungen des Pilzkontrolleurs handelte es sich auch in diesem Falle um eine Vergiftung durch den Tigerritterling.

#### E. Vergiftungen durch verschiedene Pilzarten

*Fall 14.* In Rüti, Zürich, bereitete sich ein Chauffeur der Verkehrsbetriebe Champignons zum Mittagessen zu, die er in Stäfa einem Hausierer abgekauft hatte. Schon nach einer Stunde mußte er die ganze Mahlzeit erbrechen und erholte sich im Laufe von 24 Stunden wieder, ohne ärztliche Hilfe benötigt zu haben. Durch den Pilzkontrolleur konnte festgestellt werden, daß es sich bei den schuldigen Pilzen um den Gelbfleckenden Karbolchampignon, *Agaricus xanthodermus* Gen. gehandelt hatte.

*Fall 15.* In Steffisburg sammelte eine Familie wie jedes Jahr auf einer Wiese Feldchampignons. In Wirklichkeit handelte es sich aber um den Karbolchampignon, wie durch Herrn Lüthi in Thun festgestellt werden konnte. Eine Familie von acht Personen genoß das Pilzgericht. Ein Mann verspürte nach zirka zwei Stunden heftige Leibscherzen und zeigte einen aufgetriebenen Leib. Nach 24 Stunden war der Patient wieder ganz hergestellt. Die übrigen sieben Personen hatten keine Vergiftungserscheinungen. Von einer befreundeten Familie von fünf Personen, die von dem gleichen Gerichte aßen, erkrankten alle nach zwei bis drei Stunden an Leibscherzen, die bald wieder aufhörten. Die Gesundheitsstörungen durch diesen Pilz waren nur leichter Natur. Es ist aber wichtig, den Karbolchampignon zu kennen und von der Küche fern zu halten.

*Fall 16.* In Genf aß ein 33jähriges Fräulein Ende März Pastetchen, die mit alten Zuchtchampignons zubereitet worden waren. Nach fünf Stunden erkrankte sie an Schwindel, Übelkeit, Erbrechen und Durchfällen. Eine im Krankenhaus vorgenommene Magenspülung brachte baldige Erleichterung. Eine zweite Person, die vom gleichen Gericht gegessen hatte, erkrankte nur an Durchfall.



*Fall 17.* In Baar, Zug, sammelte eine Familie im August Steinpilze, die zum Nachtessen zubereitet und von drei Familien mit elf Personen gegessen wurden. Nach einigen Stunden erkrankten acht Personen an Erbrechen und Durchfall, die bis gegen Morgen anhielten. Nach einem Tage waren alle Patienten wieder hergestellt. Nach Aussagen des Pilzkontrolleurs scheint es sich hierbei um etwas alte Exemplare von Steinpilzen gehandelt zu haben.

In diesem Fall handelte es sich nicht um eine eigentliche Pilzvergiftung, sondern um eine Gesundheitsstörung durch verdorbene Pilze.

### **Pilzvergiftungen im Jahre 1951**

1. Am 18. September kaufte in Zürich eine Frau auf dem Markt 300 g kontrollierte Hallimasch-Pilze. Die Verkäuferin machte darauf aufmerksam, daß die Pilze vor dem Essen abgebrüht werden müßten. Die Frau hielt sich an diese Weisung und bereitete die Pilze zum Mittagessen zu, an dem drei Personen teilnahmen. Alle erkrankten nach drei Stunden an Übelkeit, Magenschmerzen und mehrmaligem Erbrechen, so daß ein Arzt zugezogen werden mußte. Abends erholten sich die Patienten wieder, nach einigen Tagen waren alle wieder hergestellt. Da alle Teilnehmer an der Mahlzeit erkrankten, kann nicht von einer Überempfindlichkeit oder Allergie gesprochen werden. Es lag wirklich eine leichte Vergiftung vor. Ich habe schon ab und zu beobachtet, daß durch den Hallimasch leichtere Vergiftungen auftraten. In früheren Jahrgängen habe ich über drei solche Fälle berichtet (2).

2. Im September ereignete sich in Cham eine Vergiftung durch verdorbene Zuchtchampignons, wobei drei Personen erkrankten. Über diesen Fall wurde bereits in Nr. 2/1953 dieser Zeitschrift einläßlich referiert.

### **2. Pilzvergiftungen im Ausland**

Von Pilzvergiftungen im Ausland sind mir im Jahre 1950 vier Mitteilungen aus italienischen Zeitungen bekannt geworden, über die jedoch keine näheren Angaben erhältlich waren.

1. Am 18. September 1950 erkrankte in Brescia eine Familie von acht Personen nach dem Genuß von selbstgesuchten Pilzen. Sämtliche Personen erkrankten an schweren Vergiftungserscheinungen und mußten hospitalisiert werden.

2. In Padua erkrankte am 10. Oktober eine fünfköpfige Familie nach dem Genuß von selbstgesuchten Pilzen. Wegen schwerer Krankheitssymptome mußten alle in das Krankenhaus eingewiesen werden.

3. In Picchiche di Trevi, in Umbrien, erkrankten am 17. Oktober zwei Knaben nach dem Genuß von selbstgesuchten giftigen Pilzen und wurden in schwerstem Zustande in ein Krankenhaus eingeliefert, wo ein Knabe der schweren Vergiftung erlag.

4. Am 23. November erkrankte in Bergamo eine Familie von drei Personen, nachdem sie Pilze, die sie von einem Kenner erhalten hatten, zum Mittagessen verzehrt hatten. In bedrohlichem Zustande wurden die Vergifteten in ein Krankenhaus eingeliefert.

Bei den meisten dieser Vergiftungsfälle dürfte es sich wohl um Vergiftungen durch den Knollenblätterpilz gehandelt haben.

Von einem Vertrauensmann in Deutschland hörte ich, daß in Leipzig im Jahre 1950 eine Massenvergiftung durch *Lactarius helvus*, dem filzigen Maggipilz, in der Großküche eines Krankenhauses vorgekommen sei. Dieser Pilz, der damals massenhaft vorkam, soll in großer Menge zubereitet und von über 400 Personen gegessen worden sein, die alle leichtere Vergiftungserscheinungen bekamen. Nähere Angaben waren leider nicht zu erhalten, da eine wirksame Zensur weitere Informationen verunmöglichte.

In Itzehoe, in Holstein, ereignete sich im Jahre 1951 im September eine aufsehenerregende Pilzvergiftung durch den Knollenblätterpilz, die fünf Todesopfer forderte. Eine Frau hatte in der Umgebung der Stadt, wie schon oft, Pilze gesucht und zum Nachtessen, an dem sich die siebenköpfige Familie beteiligte, zubereitet. Nach zwölf Stunden erkrankte die Mutter an Erbrechen und Durchfall. Nach einigen Stunden zeigten sich die gleichen Krankheitserscheinungen beim Vater und den fünf Kindern im Alter von vier bis elf Jahren. Da sich der Zustand der Vergifteten rasch verschlimmerte, wurde die ganze Familie in das städtische Krankenhaus eingewiesen. Trotz aller ärztlicher Bemühungen starben vier Kinder und die Mutter im Laufe von drei bis vier Tagen. Drei Kinder starben schon 60 Stunden nach der Pilzmahlzeit. Der Vater und die siebenjährige Tochter erholten sich nur langsam von der schweren Vergiftung.

Am Schlusse meiner Ausführungen angelangt, möchte ich allen Spitalärzten und Pilzfreunden für die bereitwilligen Auskünfte und die freundliche Mitarbeit meinen verbindlichsten Dank aussprechen.

#### Literatur

- (1) Alder, Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde Nr. 3, 1953.
- (2) Alder, Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde Nr. 11, 1943, Nr. 12, 1945.

## Die Pilzkontrolle in den Gemeinden

Von E. Leemann, Pilzkontrolleur

Es ist für den Fachmann wie für den Laien erfreulich, daß in manchen Gemeinden Pilzkontrollstellen bestehen. Sie sind durch geprüfte Personen, welche sich über die nötigen Kenntnisse auf dem Gebiete der Pilzkunde auszuweisen hatten, besetzt. Das Publikum hat somit Gelegenheit, die gesammelten Pilze im Zweifelsfalle auf ihre Genießbarkeit von fachlicher Seite überprüfen zu lassen. Auf diese Weise ist es nach menschlichem Ermessen unmöglich, daß die leidigen Pilzvergiftungen, welche bei richtigem Vorgehen vermieden werden können, gelegentlich immer wieder vorkommen. Wie leicht bei ungenügenden Kenntnissen auf diesem heiklen Gebiet Vergiftungen passieren, zeigt folgender Fall, welcher vor einiger Zeit in unserer Gegend vorgekommen ist und dank sofortiger Meldung einen glimpflichen Verlauf nahm.

Eine Tochter kam einst mit schönen getigerten Pilzen, alle im besten Stadium (ein halbes Körbchen voll), zur Kontrolle. Weinend erklärte sie, ihr Vater habe diese schönen Exemplare gesucht in der Meinung, es handle sich um Speisepilze.