

# Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921.

Von Dr. med. Fritz Thellung, Winterthur. Referat an der Delegiertenversammlung  
des schweizerischen Vereins für Pilzkunde, März 1922.

Unser Prinzip ist es, Pilzvergiftungen nicht etwa zu vertuschen, sondern nach Möglichkeit klarzulegen und deren Ursachen unsern Mitgliedern und weitem Kreisen bekannt zu geben. Eine Gefahr, die man genau kennt, kann man umso leichter vermeiden. Vom vernünftigen Genuss frischer, sicher bestimmter Speisepilze soll sich durch diese Fälle niemand abschrecken lassen; ist doch, ganz abgesehen vom Wohlgeschmack, die Ausnutzung der in den Schwämmen ruhenden Schätze von Nährstoffen gerade in heutiger Zeit auch in der Schweiz vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus äusserst wünschenswert.

Die 1921 in der Schweiz vorgekommenen Pilzvergiftungen bieten ein getreues Abbild der Pilzvegetation. Während des ganzen trockenen Sommers verlautete nichts von Erkrankungen infolge Pilzge-

nuss, im September dagegen häuften sich plötzlich die Fälle. Beinahe alle Mitteilungen, mit Ausnahme von zwei Fällen aus dem Waadtland, stammten aus dem Kanton Zürich. Ich muss jedoch annehmen, es seien in der übrigen Schweiz doch auch leichtere Fälle vorgekommen, aber nicht in die Presse und zur Kenntnis unserer Mitglieder gelangt. Von der Stadt Zürich hat mir über die meisten Fälle Herr Schifferle berichtet und zwar jeweils schon mit dem Resultat seiner eigenen sachkundigen Untersuchung. Ausserdem habe ich bei meinen eigenen Nachfragen von Mitgliedern, Aerzten, Anstalten und Behörden stets bereitwillige Auskunft erhalten. Allen Genannten sei auch an dieser Stelle für ihre wertvolle Mithilfe gedankt

1. Ein einziger Fall kam im Mai zur Beobachtung. Ein Mitglied der Sektion

Zürich sammelte Kronenbecherlinge, *Plicaria coronaria* Jacq. Die Pilze wurden abgebrüht und nach einem Rezept für Morchelpastetchen zu einer festen, sulzigen Masse zubereitet. Davon assen mittags die Frau und 4 Kinder. Das jüngste Kind, das ziemlich viel gegessen hatte und ein älteres blieben gesund, die Frau und die zwei andern Kinder bekamen am Nachmittag Magenweh und Erbrechen. Abends kam der Mann hungrig nach Hause und ass von der leckern Speise rasch und viel, bis ihn eckelte. Am nächsten Tage hatte er Magenweh und schliesslich Erbrechen. Ein anderer Teil der Pilzernte wurde von einem andern Mitglied in anderer Zubereitung ohne Nachteil gegessen.

Mit dem Kronenbecherling hatten wir uns schon im Vorjahre zu befassen. Der Pilz, der sonst allgemein als essbar gilt und auf dem Pilzmarkt in Zürich verkauft wird, hatte, roh als Salat genossen, in Courtételle mehrere Erkrankungen und einen Todesfall verursacht. Leichte Gesundheitsstörungen waren auch schon in der französischen Literatur beschrieben worden. — In unserm Falle aber wurde der Pilz, wie wir auf Grund dieser Erfahrungen rieten, wie die Lorchel abgebrüht. Sollte er nun auch bei dieser Zubereitung noch giftig wirken können? Der geschilderte Verlauf der Erkrankungen lässt uns diese Frage verneinen und den Fall anders erklären: Das Gericht war einfach wegen seiner festen Konsistenz schwer verdaulich und machte Magenstörungen; beim Manne kam noch eine Magenüberladung dazu. Wir brauchen also an der Etikette, die wir dem Kronenbecherling angeheftet haben: «Roh giftig, abgebrüht essbar», nichts zu ändern.

2. Fall 2 trug sich im September in Zürich zu und wurde mir von Hrn. Dr. Fiertz mitgeteilt. Eine Familie von drei Personen ass Pilze, die von einem Händler ohne Kontrollschein gekauft waren. Bald stellten sich bei allen drei Personen Leibschmerzen und starkes Erbrechen ein. Die Untersuchung eines nicht zubereiteten Restes der Pilze im Bot. Garten ergab: Rehpilze und Tigerritterlinge, *Tricholoma tigrinum* Schff.

3. Fall 3. Ein Gastwirt in Winterthur, der ziemlich viele Pilze kennt, sammelte

ein Netz voll verschiedener Pilze. Eine Art, die er nicht kannte, wollte er nachträglich ausscheiden; er wurde aber abgerufen und unterdessen bereitete die Köchin die Hälfte der Pilze ohne Auswahl zu. Der Wirt und zwei Angestellte verzehrten sie zum Nachtessen. Nach einer Viertelstunde bekamen alle Leibschmerzen, heftiges Erbrechen und Durchfall. Die schwächliche Köchin musste am nächsten Tage das Bett hüten

Ich konnte die nicht zubereiteten Pilze untersuchen und fand 13 Arten, nämlich: Vereinzelte Exemplare von allen möglichen essbaren Pilzen; dann einige Stücke von *Hebeloma crustuliniforme* Bull., gemeiner Fälbling (dieser Pilz galt früher als giftig, ist aber während des Krieges als essbar befunden worden); etwa der dritte Teil der Pilze waren Tigerritterlinge (Bestätigung durch die Kontrollstelle des Bot. Gartens Zürich). Das war die Art, die der Sammler mit Recht hatte ausschliessen wollen.

4. Fall 4 spielte sich in der Sektion Winterthur ab. Ein Mitglied, guter Pilzkenner, brachte in die Sitzung ein paar junge graue Ritterlinge. Er hielt sie für den grauen Ritterling, *Tricholoma portentosum* Fr. Sie waren nur etwas zu hell. Wir dachten an *Trich. tigrinum*, glaubten es aber ausschliessen zu können, denn der Stiel war lang und schlank, die Oberhaut hell silbergrau, beinahe glatt, nur mit zarter Andeutung von Schuppen. Ich glaubte es mit dem Erdritterling, *Trich. terreum* Schff., zu tun zu haben; da ich jedoch meiner Sache nicht sicher war, warnte ich vor dem Genuss. — Unser Mitglied glaubte aber die gleiche Art schon gegessen zu haben, holte am nächsten Tage vom gleichen Standort eine Portion dieser Ritterlinge, und es wurde eine Platte voll von 4 Personen verzehrt. Mann und Frau assen mässig viel, ein 1½-jähriges Kind eine Gabel voll, den grössten Teil ein 2. Sektionsmitglied. Allen schmeckte das Gericht gut, doch schon nach einer Viertel- bis halben Stunde traten bei allen die gleichen Krankheitserscheinungen auf wie im letzten Fall. Sogar das Kind musste seine Gabel voll Pilze büssen. Mitglied 2 wurde so stark mitgenommen, dass es mehrere

Tage das Bett hüten musste.

Nach dieser Bescherung wussten wir, woran wir waren: Es waren doch Tigerritterlinge. Den Beweis erhielten wir durch Beobachtung der Pilze am Standort: Dort entwickelten sich in den nächsten Tagen aus den gleichen jungen Exemplaren typische Tigerritterlinge mit breiten, grau-violetten Schuppen. — Wir hatten, seitdem wir 2 Jahre zuvor durch Herrn Schreier mit dem Tigerritterling bekannt gemacht worden waren, diesem Pilz stets unsere Aufmerksamkeit geschenkt und ihn in der Umgebung von Winterthur in Menge gefunden; dennoch liessen wir uns im vorliegenden Falle durch die abweichenden Eigenschaften junger Exemplare täuschen und wurden erst durch den Schaden klug. Ich glaubte den Fall, bei dem wir uns nicht mit Ruhm bedeckt haben, als warnendes Beispiel genau schildern zu sollen.

*Tricholoma tigrinum* hat also wieder 10 Personen vergiftet und ist noch zu wenig bekannt. Ich halte es für wünschenswert, unsern Mitgliedern nochmals eine Beschreibung mit Abbildung zukommen zu lassen. Die einzige Abbildung in der deutschen Literatur finde ich bei Ricken. Dass das bei Michael abgebildete *Trich. tumidum* wirklich *Trich. tigrinum* darstellt, wie Ricken in *Vademecum* annimmt, scheint mir sehr zweifelhaft. Auch in der französischen Literatur finde ich nur bei Sartory & Maire eine Abbildung.

5. Von Herrn Dr. Frey in Oerlikon wurde mir folgender Fall mitgeteilt: Sechsköpfige Familie italienischen Ursprungs sammelte wissentlich Fliegenpilze. Nach Abziehen der Oberhaut wurden sie zubereitet und eine grosse Schüssel voll verzehrt. Nach 2 Stunden erkrankten alle 6. Die meisten erbrachen und erholten sich bald. Ein 10-jähriger Knabe aber, der viel Pilze gegessen hatte, erbrach nicht, wurde verwirrt und aufgeregelt, kannte niemand mehr, hatte sehr beschleunigten Puls und weite starre Pupillen. Der gefährliche Zustand wurde durch Magenspülung rasch gebessert. Die Untersuchung von nicht zubereiteten Pilzen im Bot. Garten Zürich ergab, dass nur *Amanita muscaria* L. gesammelt worden war.

6. Fall 6 stammt aus Zürich. Ein Mann sammelte Pilze. Da er nicht alle Arten kannte, zeigte er seine Ausbeute einem «Kenner» und dieser erklärte sie für essbar. Zu Hause traute die Frau mehreren ihr unbekanntem Arten nicht recht und legte bei der Zubereitung zur Sicherheit das berühmte Zweifrankenstein mit in die Pfanne. Dieses blieb blank und so sprachen denn Mann, Frau und deren Mutter dem Gerichte wacker zu. Bald fühlten sich Frau und Mutter nicht recht wohl. Die Frau erbrach und erholte sich; die Mutter konnte nicht recht brechen und wurde verwirrt. Der Mann, der sich zum Mittagsschlafchen niedergelegt hatte, wurde gerufen, um den Arzt zu holen. Aber kaum hatte er sich erhoben, so schlug er zu Boden und bald entwickelte sich bei ihm und der Mutter ein regelrechter Tobsuchtsanfall. Die beiden wollten aus den Fenstern springen, mussten von 6 Personen gehalten werden und brachten durch ihre Schreie das ganze Quartier in Aufregung. Sie konnten dann in den Spital überführt werden, wo nach Magenspülung rasche Besserung eintrat.

Herr Schifferle fand einen Teller voll zugerüsteter, aber noch roher Pilze vor, nämlich: Steinpilze, Eierschwämme, Täublinge und einige junge, noch geschlossene Fliegenpilze. Diese hatten die rote Haut abgeschabt, zeigten aber noch deutlich die gelbe Farbe der obersten Fleischschicht.

Die beiden Fälle bestätigen die bekannte Tatsache, dass der Fliegenpilz und zwar auch nach Entfernung der Oberhaut, unter Umständen ganz bedrohliche Vergiftungen hervorrufen kann.

7. Fall 7 stammt aus Winterthur. Forstbeamter, Pilzkenner, sammelte Perl- und Pantherpilze, bereitete sie nach der Empfehlung in «Rothmayr» unter Entfernung der Oberhaut zu und genoss sie mittags mit seiner Frau und einem achtjährigen Knaben. — Am Nachmittag ging er in den Wald, seinem Berufe nach. Zuerst fühlte er sich schläfrig, wie berauscht, ging unsicher, konnte nicht gut sprechen und verlor mehrmals den in der Hand getragenen Hut. Gegen Abend erbrach er und fühlte sich dann wieder wohler. —

(Fortsetzung folgt.)

# Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921.

Von Dr. med. Fritz Thellung, Winterthur. Referat an der Delegiertenversammlung  
des schweizerischen Vereins für Pilzkunde, März 1922.

(Schluss) Die Frau wurde nach dem Essen ebenfalls schläfrig, um 3 Uhr verlor sie das Bewusstsein und bekam einen hochgradigen Aufregungszustand, mit Umherwerfen, Schreien, Muskelzuckungen. Etwas weite Pupillen und Pulsbeschleunigung. Rasche Erholung nach Magenspülung im Spital. — Der Knabe, der wenig Pilze gegessen hatte, verspürte nach dem Essen leichte Leibscherzen, nahm aber an einem Schulspaziergang teil. Unterwegs wurde auch er schläfrig, taumelte, wollte am Wildpark Hirsche füttern, liess aber das Brot immer fallen. Schliesslich Bewusstlosigkeit, weite, starre Pupillen und Schlucklähmung. Auch hier rasche Besserung des bedrohlichen Zustandes durch die gleiche Behandlung.

Bei der Untersuchung des Falles fand ich im Kehrrichteimer noch sämtliche Abfälle des Gerichts in frischem Zustand. Ferner war bei sämtlichen Exemplaren die Oberhaut abgezogen und der ganze Stiel entfernt worden, und so konnte ich jedes genossene Stück noch nachträglich genau bestimmen. Ausser einzelnen sicher essbaren Arten fand ich einen Hexenpilz (typischen *Boletus luridus* Schff.), eine Anzahl sicherer Perlpilze; etwa die Hälfte aller Pilze aber waren Pantherpilze. Es handelte sich durchwegs um die ty-

pische *Amanita pantherina* D.C. mit gerieftem Hutrand, schlankem weissem Stiel und typisch berandeter Knolle. Exemplare einer andern, ähnlichen Wulstlingsart (*A. spissa, excelsa* etc.) befanden sich nicht darunter. Herr Knapp bestätigte die Diagnose an einem übersandten Stück.

Also ein genau festgestellter Fall von Vergiftung durch geschälte Pantherpilze. In den ältern, und namentlich in den wissenschaftlichen deutschen Pilzwerken wurde der Pantherpilz immer als giftig aufgeführt. Da kam Michael und bezeichnete ihn als essbar. Er glaubte durch seine praktischen Erfahrungen einen alten Bücherirrtum berichtigt zu haben. Dieser Auffassung schlossen sich die meisten neuern populären Schriftsteller deutscher Zunge an. Wir alle haben wohl aus unserm Michael, Gramberg (1. Aufl.), Schnegg, Mackü, Rothmayr etc. gelernt, der Pantherpilz sei essbar, nur leicht zu verwechseln.

In den letzten Jahren wurde nun aber aus Deutschland mehrfach über Vergiftungen durch diesen Wulstling berichtet. Da stimmte also etwas nicht. Zahlreiche neuere Arbeiten im PUK haben sich mit der Pantherpilzfrage beschäftigt und sind zu folgendem Resultat gekommen: Der von Michael und den andern Autoren als

Pantherp. bezeichnete und abgebildete, als essbar befundene Pilz ist gar nicht *A. pantherina*, der echte Pantherp., sondern *A. spissa* Fr., der ganzgraue oder gedrungene Wulstling, der bisher zu Unrecht als giftig galt. Die Autoren haben also die beiden Arten verwechselt, oder vielmehr vollständig zusammengeworfen. Die Beschreibung im Text der Bücher geht nämlich auf *A. pantherina*, die Abbildungen dagegen mehr weniger deutlich auf *A. spissa* (oder ev. *A. valida*). Da sich nun die Giftigkeit des echten Pantherpilzes bestätigt hat, so ist, wenn man in diesen Büchern Rat sucht, die Gefahr einer Verwechslung und damit einer Vergiftung gegeben. Auch in unserem Fall ist die Essbarerklärung bei Rothmayr schuld an der Vergiftung.

Eine richtige Abbildung von *A. pantherina* fand sich unter den populären deutschen Pilzbüchern bis in die allerletzte Zeit nur bei Ricken, alle andern waren falsch oder zweifelhaft. Leider hat Gramberg in der Neuauflage seines schönen Werkes, in der er die Giftigkeit des Pantherpilzes gebührend hervorhebt, seine frühere Figur nicht ersetzen können. Nach seinen eigenen Worten gibt sie nicht die typische *A. pantherina* wieder und kann deshalb irreführen. Sehr gut ist dagegen die Wiedergabe durch Neuhoff im PUK IV. Nun hat Klein in seinem neuen trefflichen Buche den Pantherpilz ziemlich richtig abgebildet, doch ist er leider hier, wenigstens auf der Tafel, noch als essbar bezeichnet. Tadello ist endlich noch die Wiedergabe in der Neuausgabe des Führers von Michael durch Roman Schulz.

In der französischen Literatur wird der Pantherpilz durchwegs als sehr giftig bezeichnet. Die Abbildungen geben die typische *A. pantherina* wieder, so z. B. bei Rolland.

Die Krankheitserscheinungen bei unserer besprochenen Pantherpilzvergiftung stimmen auffallend überein mit denen bei Fliegenpilzvergiftung, ja sie könnten geradezu ebensogut durch *A. muscaria* verursacht sein. Auch dies ist eine Tatsache, die in der ältern deutschen, wie in der französischen Literatur längst festgestellt ist. Dasselbe betont auch unser Landsmann, Prof. Roch in Genf, der in einer

sehr gründlichen Arbeit über Pilzvergiftungen 60 Fälle von Vergiftung durch *A. pantherina* zusammengestellt hat. Im Pantherpilz sind auch die gleichen Gifte nachgewiesen wie im Fliegenpilz (Pilz-atropin!).

Aus allen angeführten Tatsachen ergibt sich folgende Lösung der Pantherpilzfrage:

1. *Amanita spissa* Fr., der ganzgraue oder gedrungene Wulstling, der vermeintliche Pantherpilz, ist essbar. Er ist aber nur dem vollendeten Kenner zu empfehlen, denn er kann leicht verwechselt werden, einmal mit dem echten Pantherpilz, noch eher aber mit verschiedenen andern grauen und braunen Wulstlingen, die in ihrem Werte noch nicht festgelegt und vorläufig als verdächtig zu bezeichnen sind.

2. *Amanita pantherina* D. C., der echte Pantherpilz, ist ein sicherer Giftpilz. Er steht in seiner Wirkung dem Fliegenpilz sehr nahe und bildet mit diesem eine Gruppe, deren Gift hauptsächlich auf das Nervensystem wirkt.

Auch beim Pantherpilz halte ich es für wünschenswert, für unsere Mitglieder eine genaue Beschreibung mit Abbildung zu veröffentlichen.

Die beiden nächsten Fälle, die als einzige wegen ihres tragischen Verlaufs den Weg in die Presse gefunden haben, führen uns ins Waadtland.

8. In Commugny lebte eine sechsköpfige Bauernfamilie: Vater, 16-jährige Tochter, drei Knaben von acht bis zwölf Jahren und ein Knecht. An einem Sonntagmorgen sammelte der Knecht, der von Pilzkunde keine Ahnung hatte, ein Gericht Pilze. Mittags assen alle sechs davon. Nachmittags und Abend verliefen ohne Störung. Nach acht Uhr traten beim Knecht, um Mitternacht bei den andern Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfall auf, und zwar von Stunde zu Stunde schlimmer. Am Morgen waren die Knaben so erschöpft, dass sie nach der Stuhlentleerung nicht mehr ohne Hilfe ins Bett steigen konnten; einer blieb am Boden liegen. Der Vater nahm an, das komme von den Pilzen, aber es werde schon wieder vorübergehen; das Mädchen aber rief den Arzt. Tagelang bemühten sich nun der Arzt, seine Frau und eine Anzahl Samariter um die Familie, aber nach zwei bis vier

Tagen starben zwei Knaben und das Mädchen. Die andern erholten sich langsam. Die Leiden der Unglücklichen waren schrecklich, besonders die Qualen des Durstes. Als der Arzt, um das unstillbare Erbrechen zu mildern, das Trinken beschränkte, schraubten sie die Bettflaschen auf und tranken daraus! Man vergegenwärtige sich die Tragik des Falles z. B. bei dem 16-jährigen Mädchen: Es besorgte den mutterlosen Haushalt, bereitete die Pilze zu und ass davon. Abends acht Uhr ging es, mit dem tödlichen Gift im Leibe, ahnungslos zum Tanz, erkrankte dort um Mitternacht und kehrte mühsam heim. Am Morgen schleppte es sich, gegen den Willen des Vaters, zum nächsten Telephon, um den Arzt zu rufen, und starb nach drei Tagen.

Der behandelnde Arzt, Herr Dr. Mercier, dem ich den Bericht verdanke, bemühte sich um die Feststellung der Art der schuldigen Pilze. Die Ueberreste des Mahls auf dem Misthaufen waren zu stark zersetzt, um noch etwas erkennen zu lassen. Auf vorgezeigten Abbildungen vermochte der Knecht, der die Schwämme gesammelt hatte, die Art nicht anzugeben. Darauf ging der Arzt selbst an den ihm bezeichneten Standort, suchte zusammen, was er dort fand und liess seine Ausbeute in Genf bestimmen; es befand sich aber kein Giftpilz darunter.

Eine botanische Diagnose konnte also nicht gestellt werden. Fragen wir nun aber, ob wir nach den Krankheitsercheinungen auf die Pilzart schliessen können, so weisen diese ganz bestimmt auf Knollenblätterpilze. Der späte Beginn der Erkrankung und der ganze schwere Verlauf sind typisch für diese Teufel unter den Pilzen. In der Ostschweiz käme gar keine andere Art in Frage. Im Juragebiet muss man allerdings noch an einen andern Pilz denken, nämlich an *Volvaria gloiocephala* D. C., dem gerieften Scheidling. Dieser soll, allerdings nur nach der französischen Literatur, die gleiche gefährliche Giftwirkung haben wie die Knollenblätterpilze. Diese Ansicht stützt sich aber auf ältere Beobachtungen und ist neuerdings in Frankreich selbst von autoritativer Seite (Maire) bezweifelt worden; ferner sprechen in unserem Falle die Seltenheit des Scheid-

lings in der Schweiz und auch die Jahreszeit gegen diesen Pilz. Wir werden sicher nicht fehlgehen, wenn wir unsere Vergiftung auf's Schuldkonto einer der Arten der Knollenblätterpilze setzen.

9. Eine Frau in Nyon kaufte auf dem dortigen Pilzmarkt ein Pfund kontrollierte Pilze; alle von der gleichen Art. Mittags assen davon vier Personen: Der Mann wenig, da ihm der Geschmack des Gerichts nicht zusagte, das Dienstmädchen noch weniger, dagegen die Frau und ein siebenjähriger Knabe ziemlich viel. Verlauf genau wie im letzten Fall; Erkrankung aller vier Personen um Mitternacht etc. Die Frau und der Knabe starben am dritten und vierten Tage, die beiden andern erholten sich. Der behandelnde Arzt Herr Dr. Fauconnet, schloss seinen Bericht mit den Worten: »Ces cas m'ont laissé un souvenir des plus pénibles, ces malheureux ont atrocement souffert.«

Die Untersuchung der Ueberreste durch mehrere kompetente Personen ergab in diesem Falle mit Sicherheit, dass es sich um *Amanita phalloides* Fr. handelte! Es hat also ein Pfund grüner Knollenblätterpilze auf einem Pilzmarkt unbeanstandet die Kontrolle passiert! Die Kontrolle wurde offiziell ausgeübt durch einen Polizisten, der nicht pilzkundig ist. Er hatte allerdings den Auftrag, wenn ihm Pilze verdächtig vorkommen, sich an den pilzkundigen Apotheker des Ortes zu wenden. Im besprochenen Fall glaubte er keine Veranlassung dazu zu haben! Nach dem Unglück wurde ihm die Kontrolle sofort entzogen. Bevor wir auf den unglücklichen brigadier de police den ersten Stein werfen, müssen wir Folgendes bedenken: Einmal ist *Amanita phalloides*, der gefährlichste Knollenblätterpilz, der keinen unangenehmen Geruch hat und auf dem Hute meist keine Hüllreste trägt, hauptsächlich zu erkennen an der Scheide am untern Stielende. Wurde diese entfernt, so kann er leicht verkannt werden; und in diesem Zustand, mit abgeschnittenem untern Stielende, ist er in Winterthur wie in Zürich schon auf dem Pilzmarkt aufgetaucht! Ferner aber fällt die Verantwortung eigentlich weniger auf den Polizeisoldaten, der eben von Pilzen nichts verstand, als auf die Behörde, die ihn

zum Kontrolleur machte. Sie war nicht gut beraten, als sie es für genügend hielt, den Beamten bei ihm verdächtig scheinenden Arten an einen Kundigen zu weisen.

Es heisst so gewöhnlich, in der Westschweiz sei es um die Pilzkunde besser bestellt, als in der deutschen Schweiz; in der Schule werde sie gelehrt, jeder Bauer habe seinen Sack mit getrockneten Totentrompeten u. s. w. Die beiden besprochenen Fälle, die fünf Menschenleben gekostet haben, beweisen, dass dies nicht allgemeinzutrifft. Eine Ausbreitung unserer Tätigkeit auf die Westschweiz und Aufklärung des Publikums daselbst läge also sicherlich im Interesse des Volkswohls, und die Verhütung solcher Unglücksfälle wäre einen Bundesbeitrag wert.

10. Folgender Fall kam wieder in Zürich vor. Ein Arbeitsloser der sich Pilzkenner nennt, verkaufte 4 kg selbstgesammelte, nicht kontrollierte Pilze an einen Wirt. Acht Personen assen davon und erkrankten nach kurzer Zeit an Erbrechen und Durchfall. Herr Schifferle fand keine Ueberreste mehr vor und konnte die genossenen Arten nicht feststellen. Vier Tage später brachte der Mann wieder Pilze in die gleiche Wirtschaft. Der Wirt rief die Polizei; die Pilze wurden im botanischen Garten untersucht; es waren lauter geniessbare Arten, meist Täublinge. Der Mann behauptete, das erste Mal die gleichen Arten gehabt zu haben.

11. Fall 11, ebenfalls in Zürich. Ein arbeitsloser Kellner verkaufte in einer Wirtschaft 3 Pfund selbstgesammelte Pilze, die er als Kenner für essbar erklärte. Am folgenden Tage assen von diesen Pilzen 17 Personen, und alle erkrankten binnen Kurzem an Magen- und Darmstörungen. Auch hier bemühte sich Herr Schifferle vergeblich um die Feststellung der Arten, da keine Reste mehr vorhanden waren, und die befragten Personen keine genügende Beschreibung geben konnten.

Die beiden Vergiftungen sind also botanisch unaufgeklärt; vielleicht handelte es sich um verdorbene Pilze. Interessant sind sie als Zeichen der Zeit. Arbeitslose suchen Verdienst; sie sammeln Pilze, lassen sie nicht kontrollieren, um die Taxe

zu sparen und verkaufen sie in Wirtschaften, wo sie am ehesten auf Absatz hoffen. Und die Wirte kaufen aus Mitleid die Ware, benutzen vielleicht auch die Gelegenheit, billiger als auf dem Markt zu einem Pilzgemüse zu kommen. So wird dem Hausierverbot für Pilze zuwidergehandelt, und die Gäste der Gefahr einer Vergiftung ausgesetzt.

12. Ein Mann kauft auf dem Zürcher Pilzmarkt an einem Freitag Ziegenbärte, bereitet daraus am Sonntag ein Gericht, und erkrankt nach dessen Genuss leicht. Kommentar überflüssig!

13. Ein Mitglied der Sektion Zürich verspürte Beschwerden nach dem Genuss von Wulstlingen, die er für Fransenwulstlinge, *Amanita strobiliformis* Vitt., hielt. Herr Schifferle bestimmte ein ihm überbrachtes Exemplar als Einsiedlerwulstling, *Amanita solitaria* Bull. Die leichten Erscheinungen sprechen nicht für eine eigentliche Vergiftung. Im übrigen begeben wir uns hier schon auf unsicheres Gebiet. Die Frage, ob die beiden Wulstlinge verschiedene Arten sind, ist wohl noch nicht endgültig gelöst, und ebenso steht es mit der Geniessbarkeit. Wenn auch wahrscheinlich beide essbar sind, so ist es doch geraten, andern gegenüber keine Verantwortung dafür zu übernehmen.

14. Von Herrn Wyss erfuhr ich folgenden Fall aus Bern; Zwei junge Akademiker verzehrten auf einem Ausflug miteinander absichtlich einen Speitäubling, und zwar jeder die Hälfte des von der Oberhaut befreiten Hutes, in rohem Zustande. Nach vier Stunden erkrankten beide an Schwindel, heftigem Erbrechen und Durchfall, mit Entleerung blutiger Massen. Der eine, der die Sache vernachlässigte, war mehrere Tage schwer krank. Zu diesem klaren Fall nur ein par Worte: Ob es sich um den richtigen Speitäubling, *Russula emetica* Schff., gehandelt hat, ist wohl nicht sicher, denn bekanntlich sind verschiedene Arten scharfer, roter Täublinge so ähnlich, dass ihre Unterscheidung einen gewiegten Kenner erfordert. Eine Verwechslung ist aber praktisch belanglos, denn sie stimmen auch in ihrer Giftwirkung überein. *Russula emetica* soll weniger giftig sein als z. B. *R. sardonia*

Fr., tränender Täubling. — Der heroische Selbstversuch der beiden Studenten wäre noch verdienstlicher gewesen, wenn sie ihn mit einem Pilz von noch umstrittenem Werte vorgenommen hätten. Von den scharfen Täublingen steht es längst fest, dass sie roh oder kurz gebraten eine heftige Magen- und Darmentzündung hervorrufen können. Schon aus dem Jahre 1760 stammt die anschauliche Schilderung von all den Leiden, die der Hof und Leibarzt Krapf bei wiederholten Selbstversuchen mit scharfen, roten Täublingen durchgemacht hat. Gut gekocht dagegen, besonders in Essig- oder Natronwasser, das weggeschüttet werden muss, verlieren sie meist die Schärfe sowohl als die Giftigkeit. Jedenfalls ist es unbedenklich, wenn z. B. in einen Täublingssalat, nach gutem Abkochen, einzelne scharfe Arten geraten.

Ein paar leichte nicht abgeklärte Fälle aus Zürich und Bern lasse ich unerwähnt.

Zwei letzte Fälle endlich haben die schweiz. Unfallversicherungsanstalt beschäftigt. Diese Anstalt anerkennt Vergiftungen infolge Verwechslung von Speise- und Giftpilzen als Unfall; dagegen werden Erkrankungen durch verdorbene Pilze nicht entschädigt.

15. Ein Italiener in Schaffhausen liess selbstgesammelte Pilze, die er nicht kannte, vom dortigen offiziellen Pilzkontrolleur bestimmen. Dieser konstatierte frische Mousserons, Paxillus prunulus Scop., und Schafchampignons, Psalliota arvensis Schiff., zusammen kaum ein Pfund. Diese Pilze wurden mit einem Zweifrankenstein gedämpft und von vier Personen verzehrt, die meisten vom Familienoberhaupt. Nach

einer Stunde bekamen alle Erbrechen und Durchfall, der Vater ausserdem Aufregung und Herzschwäche; er war mehrere Tage arbeitsunfähig, Der Fall wurde als Unfall angemeldet. Ich wurde um ein Gutachten ersucht, ob es sich überhaupt um Pilzvergiftung handle, und ob Verwechslung von Gift- mit Speisepilzen vorliegen könne.

Die genaue Beschreibung des Kontrolleurs liess eine Verwechslung beinahe sicher ausschliessen; er konnte auch versichern, dass die Champignons keinen Karbolgeruch gehabt hatten, in welchem letzterem Falle nach neuern Erfahrungen leichte Gesundheitsstörungen durch sie möglich gewesen wären. Es bestand begründeter Verdacht, dass die Leute den wenigen untersuchten Pilzen nachträglich noch andere Pilze beigefügt haben, und dass unter diesen schädliche gewesen seien. Aber nachweisen liess sich dies nicht. Auch die übrigen zugleich genossenen Speisen waren einwandfrei. Ich musste mich dahin aussprechen, dass aus den Akten ein sicherer Entscheid, und überhaupt eine Erklärung des seltsamen Falles nicht möglich sei. Der Fall wurde dann, wie es im Zweifelsfall richtig war, als Unfall anerkannt.

16. Ein Mann mit empfindlichem Magen verzehrte Steinpilze und Champignons, die drei Tage zuvor gesammelt und zwei Tage zuvor gekocht worden waren, trank dazu Most und nachher Wasser, und bekam Erbrechen und Durchfall. Tags zuvor hatten andere Personen vom gleichen Gericht ohne Schaden genossen. Dieser Fall wurde ebenfalls der Unfallversicherungsanstalt angemeldet, und von dieser mit gutem Grunde abgelehnt.