

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 3 (1925)
Heft: 5

Artikel: Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1924
Autor: Thellung, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933509>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde

Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1924.

Von Dr. med. F. Thellung, Winterthur.

Im vergangenen Jahre ist wieder eine Reihe von Pilzvergiftungen zu meiner Kenntnis gelangt, von denen mehrere unser Interesse verdienen. Wieder bin ich verschiedenen Mitgliedern und namentlich den behandelnden Aerzten zum Dank verpflichtet für die liebenswürdige Mitteilung ihrer Beobachtungen.

Fall 1, der im Januar in Genf vorkam, wurde von Herrn Dr. Loup in der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 1924, Heft 7, Seite 107 mitgeteilt: Erkrankung von 3 Personen, die in einem Laden gekaufte *getrocknete Pilze* gegessen hatten. Es handelte sich um Röhrlinge, die zum Teil verschimmelt waren.

Gesundheitsstörungen durch getrocknete Pilze wurden in den letzten Jahren aus Frankreich mehrfach mitgeteilt. In 2 Fällen handelte es sich ebenfalls um geniessbare Pilzarten, meist Steinpilze, die zersetzt und sogar übelriechend waren. Bei einer Vergiftung von 7 Personen jedoch bestanden die gut aussehenden Pilze aus einem Gemisch von Steinpilzen und 2 Arten Täublinge, wahrscheinlich Stinktäublinge. Also anscheinend eine Erkrankung durch scharfe Täublinge, die demgemäss durch das Trocknen ihre Giftigkeit nicht verlieren würden. Da getrocknete Pilze ohne jede Kontrolle verkauft werden, hat man bei ihnen keinerlei Garantie, dass nicht giftige Exemplare darunter sind, oder dass alte verdorbene Speisepilze getrocknet wurden, oder dass endlich nach dem Trocknen nicht durch unzweckmässige Aufbewahrung eine Zersetzung stattgefunden hat. Eine Kontrolle aber würde sich bei diesem Handelsartikel nur sehr schwer durchführen lassen. Am sichersten geht man

schon, wenn man sich seine Pilze selbst trocknet.

Fall 2 wurde von den Herren Prof. Roch und Dr. Cramer aus Genf veröffentlicht (Revue méd. de la Suisse romande 1924, p. 557). Am 9. Juni sammelten eine Köchin und 2 Zimmermädchen in einem Garten eine Anzahl «petits mousserons» (Maischwämme) und genossen sie zum Nachtessen als Leckerbissen. Nach $\frac{3}{4}$ Stunden verspürte die Köchin, die etwa 20 Pilze gegessen hatte, ein Hitzegefühl und begann am ganzen Körper zu schwitzen, sodass ihre Haare ganz nass wurden. Zugleich stellte sich starker Speichelfluss ein. Ferner wurde ihr schwindlig und sie konnte nicht mehr scharf sehen, indem alle Gegenstände wie von einer Wolke umgeben waren. Die Pupillen waren vorübergehend verengt. Endlich hatte sie Magendrücken und musste später mehrmals erbrechen. Das eine Zimmermädchen, das etwa 10 Exemplare genossen hatte, erkrankte eine Stunde nachher unter den gleichen Erscheinungen, nur erbrach sie nicht. Sie sah nicht nur alles in einem Nebel, sondern alle Gegenstände doppelt, auch mit einem Auge. Bei der dritten Genossin, die sich mit einem Kaffeelöffel Pilze begnügt hatte, beschränkte sich die Wirkung auf kalte Schweisse, die mehrere Stunden andauerten. Behandlung: Magenspülung und Abführmittel. Am nächsten Tage fühlten sich alle wieder wohl. Da noch mehr gleiche Pilze im Garten wuchsen, konnte die schuldige Art genau bestimmt werden: Es war der *ziegelrote Risspilz*, *Inocybe lateraria* Ricken = *I. Patouillardi* Bres.

Der Fall ist einmal deshalb interessant, weil dieser Pilz, der in den letzten

Jahren in Deutschland als entdeckte und giftige Art viel von sich reden gemacht hat, meines Wissens zum ersten Mal auch in der Schweiz Vergiftungen verursacht hat, und zwar infolge Verwechslung mit dem Mairitterling, *Tricholoma Georgii* (Fr.) Quel. Ferner zeigt uns der Fall deutlich, was eine Muskarinvergiftung ist! Zum typischen Bild derselben fehlt nur noch Pulsverlangsamung. Wir finden nichts von den Bewusstseinsstörungen, dem rauschähnlichen Zustand, der die Fliegenpilzvergiftung charakterisiert, und diese wird doch immer noch als Muskarinvergiftung angesehen. Der ziegelrote Risspilz enthält eben 20 mal mehr Muskarin als der Fliegenpilz, und im letzteren findet sich ausserdem oft Pilzatropin, das die Wirkung des Muskarins aufhebt und seinerseits, ähnlich dem Gift der Tollkirsche, zu einem rauschähnlichen Zustand führt.

In unserem Falle wurde übrigens im Laboratorium von Herrn Prof. Wiki nachgewiesen, dass der Pilz das Froschherz in typischer Weise zum Stillstand bringt, wie es das Muskarin tut, und dass Atropin diese Wirkung sofort wieder aufhebt. Der ziegelrote Risspilz wirkt nicht vorwiegend auf Magen und Darm wie die Mehrzahl der Giftpilze, sondern durch das in ihm enthaltene Muskarin auf das Nervensystem.

Zum Schluss noch ein Wort zur Benennung unseres Pilzes, der in Heft 9, S. 138 des Jahrgangs 1923 unserer Zeitschrift von Herrn Süss genau beschrieben wurde. In Heft 10, S. 149, Jahrgang 1924 hat Herr Dr. Loup gezeigt, dass der Pilz, was man bei einer so verbreiteten Art erwarten musste, schon früher bekannt war und beschrieben wurde, und zwar 1833 von dem Waadtländer Mykologen Secrétan als *Agaricus repandus*. Von Quélet wahrscheinlich auf den gleichen Pilz angewandt, wurde der Name *Inocybe repanda* später zur Bezeichnung einer andern Art gebraucht, sodass man leider nicht auf ihn zurückgreifen kann. Dagegen geben Konrad & Maublanc (*Icones selectae fungorum*), und ebenso Neuhoﬀ (Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde 1925, Heft 1) übereinstimmend an, dass Bresadola im Jahre 1905 die Art als *Inocybe*

Patouillardii beschrieben hat (*Annales mycologici* III, p. 161). Demnach hätte die früher veröffentlichte Bezeichnung Bresadoias den Vorrang vor derjenigen Rickens und müsste in Zukunft auf unsern Pilz angewandt werden. Allerdings sagt uns der neue Name, bei aller Anerkennung der Verdienste des französischen Mykologen Patouillard, viel weniger als die gute Bezeichnung Rickens; jedenfalls möchte ich der Beibehaltung des treffenden deutschen Namens «ziegelroter Risspilz» das Wort reden.

Fall 3. Am 3. Juli verzehrten in einem Restaurant in La Chaux-de-Fonds 7 Personen zum Nachtessen ein Pilzgericht, das unter Aufsicht eines «Kenners» zubereitet war. Es bestand aus verschiedenen Pilzarten, war am Tage zuvor gesammelt worden und hatte 24 Stunden in Wasser mit Salz und Essig gelegen, war mit Butter gedünstet worden und schmeckte den Leuten recht gut. Dazu wurde mässig viel Wein getrunken und hierauf gearbeitet (Rechnungsprüfung einer Vereinskasse).

Einer der Teilnehmer am Mahle musste gleich darauf erbrechen, hatte dann aber eine ungestörte Nacht. Bei allen übrigen aber trat nach 2—3 Stunden ein rauschartiger Aufregungszustand ein, mit Bewegungsdrang, beständigem Schwatzen. Die Bewusstseinsstörung war bei den meisten von Sinnestäuschungen begleitet. Mehrere glaubten zu sterben, hatten vor dem Tode keinerlei Angst, sondern fühlten sich sehr glücklich und sahen den offenen Himmel vor sich. Erbrechen musste von diesen nur einer. Drei liefen dann in der Nacht stundenlang auf den Strassen herum. Von diesen verlor einer den Ueberzieher, einer landete in einem Strassengraben und der Dritte wurde von der Polizei aufgegriffen und wegen Trunkenheit mit einer Busse von 20 Fr. belegt, die ihm dann nach Aufklärung des Sachverhalts zurückbezahlt wurde. Bei 2 andern wurde ein Arzt gerufen, der den einen in das Spital überführen liess. Nach zweckmässiger Behandlung (Brech- und Abführmittel, Magenspülung) waren am nächsten Tage die meisten wieder hergestellt.

Die meisten Opfer dieser charakteristischen Vergiftung hatten also keine Störungen von Seite des Magens und Darms, sondern einen rauschartigen Erregungszustand mit Sinnestäuschungen. Wurde doch bei einem der nächtlichen Spaziergänger von der Polizei eine gewöhnliche Alkoholvergiftung angenommen, was bei dem geschilderten Krankheitsbild leicht begreiflich ist. Leider konnte die schuldige Pilzart nicht festgestellt werden. Trotz wiederholten Bemühungen des erstbehandelnden Herrn Dr. Brehm, der Spitalärzte und meiner selbst war der «Kenner», bei dem das Mahl verzehrt wurde und der selbst mit-erkrankte, nicht dazu zu bewegen, Auskunft zu geben. Allerdings kommen bei dieser typischen Vergiftung mit vorwiegender Wirkung auf das Nervensystem eigentlich nur 2 Pilzarten in Betracht. In erster Linie der Fliegenpilz, *Amanita muscaria* (Fr.) Quél. Er macht ja Erregungszustände oder Bewusstlosigkeit. Redet doch der Franzose direkt von «folie muscarinienne», allerdings nicht ganz richtig, denn der Zustand ist wohl verursacht durch *A. muscaria*, aber nicht durch das Muskarin, sondern eher durch das Pilzatropin, und ähnelt der Tollkirschenvergiftung. Ganz gleich wie der Fliegenpilz wirkt aber auch der Pantherpilz, *Amanita pantherina* (Fr.) Quél. In Japan werden bei der dort häufigen Vergiftung durch diese Art oft Sinnestäuschungen beobachtet (Sehen von farbenprächtigen Schlangen etc.). Wir dürfen mit Sicherheit annehmen, dass unter den genossenen Pilzen sich Fliegen- oder Pantherpilze befunden haben.

Fall 4. Am 15. August liess sich ein gesunder, kräftiger Tessiner von 49 Jahren, Vater von 9 Kindern, in Biel von seiner Pensionsinhaberin eine Anzahl Pilze, die er tags zuvor selbst gesammelt hatte, zum Nachtessen zubereiten. Sie wurden abgebrüht (Brühwasser weggegossen!), mit einer Sauce aufgetischt und von ihm selbst verzehrt (die Frau ass nur einen Löffel voll und blieb gesund). Der Mann schlief in der Nacht gut, erwachte aber um 4 Uhr morgens mit Bauchschmerzen und bekam Erbrechen und Durchfälle, die den ganzen Tag und die nächste Nacht

andauerten. Am 17. wurde ein Arzt gerufen, der angesichts der Schwere des Zustandes sofortige Ueberführung in das Spital anordnete. Dort wurde konstatiert: Aeusserste Schwäche, Puls unfühlbar, Blässe, blaue Verfärbung von Extremitäten, Kinn und Ohren, Verengung der Pupillen, Koliken und Durchfälle. Nach Behandlung mit Stärkungsmitteln und Einspritzung von Kochsalzlösung unter die Haut zunächst Besserung, abends wieder Verschlimmerung, Unruhe, Pupillenerweiterung und Tod. Bewusstsein bis zuletzt ungetrübt. Die Sektion ergab Blutaustritte unter Brustfell und Herzbeutel und Verfettung von Leber, Nieren und Herzmuskel.

Das lange Intervall zwischen Pilzgenuss und Erkrankung, das ganze Krankheitsbild, der tötliche Verlauf und der Sektionsbefund sind ganz charakteristisch für die Wirkung der *Knollenblätterpilze*. Sie stimmen genau überein mit denjenigen bei Fall 2 der Vergiftungen 1923, mitgeteilt in Heft 5, S. 68, Jahrg. 1924 unserer Zeitschrift. Ausser Herrn Spitalarzt Dr. Lanz, dem ich die ausführliche Krankengeschichte verdanke, hat sich auch Herr Postverwalter Nussbaumer bemüht, die genossene Pilzart festzustellen. Aber dies war unmöglich, denn der Verstorbene hatte die Pilze allein gesammelt und zugerüstet, und sie erst dann der Pensionsfrau übergeben. Diese sagte allerdings, sie seien gelblichweiss gewesen mit weissen Flecken. Es ist recht schade, dass so die Art nicht ermittelt werden konnte; sind wir doch gerade daran, die verschiedenen Arten der Knollenblätterpilze genauer zu unterscheiden, sowohl botanisch wie in ihrer Giftwirkung. Die «weissen Flecken» lassen in erster Linie an den gelben Knollenblätterpilz, *Amanita citrina* Roq. = *mappa* Batsch denken; gerade diese Art ist aber nach den neuern Untersuchungen gewöhnlich ungiftig. Doch sind die Aussagen der pilzunkundigen Frau keineswegs massgebend.

Fall 5. Anfangs September machte folgender Bericht die Runde durch die Presse: «Am Sonntag Vormittag fanden Gäste das Restaurant ... in Genf geschlossen. Beunruhigt dadurch, rief man

die Polizei, die ins Haus eindrang. Man fand die 70jährige Besitzerin und deren 45 Jahre alte Magd an schweren Krämpfen leidend in ihren Betten. Sie hatten sich am Freitag Abend durch Fliegenpilze vergiftet. Sie wurden ins Spital verbracht...» Dass nach Genuss von Fliegenpilzen die Vergiftungserscheinungen erst am übernächsten Tag den Höhepunkt erreicht haben sollten, war unwahrscheinlich; man musste vielmehr an Knollenblätterpilze denken. Ich wandte mich um Auskunft an das Kantonsspital Genf und verdanke Herrn Professor Roch den Bericht, den er der Société myc. de Genève über den Fall erstattet hatte: Die Untersuchung durch Fachleute ergab, dass *grüne Knollenblätterpilze*, *Amanita phalloides* (Fr.) Quél., mit Scheidenstreiflingen, *Amanitopsis vaginata* (Fr.) Quél. zusammen gesammelt worden waren. Das am Mittag des 29. August genossene Gericht schmeckte gut, nur etwas süsslich. Am 30. August um 3 Uhr morgens erkrankten die beiden Frauen an heftigen Bauchkrämpfen, Erbrechen und starkem Durchfall. Da am 31. August die Durchfälle andauerten und bedenkliche Schwäche eintrat, Spitalaufnahme. Dort hielten die Durchfälle noch 4 Tage an. Die Magd hatte Blut- und Schleimfetzen im Stuhl und leichte Gelbsucht. Das Erbrechen hatte aufgehört, sodass die Kranken Flüssigkeit zu sich nehmen konnten, was für die Behandlung günstig war. Am 9. September konnten beide geheilt entlassen werden.

Der Verlauf war charakteristisch für Vergiftung mit Knollenblätterpilzen; überraschend und erfreulich ist es, dass auch die alte Frau die schwere Erkrankung überstand.

Die folgenden beiden Fälle wurden mir von Herrn Schenker in Solothurn mitgeteilt.

Fall 6. Ein junges Ehepaar in Solothurn ass am 10. August mittags Pilze. Der Mann hatte sie tags zuvor gesammelt und nicht kontrollieren lassen, obschon er pilzunkundig ist. Beim Nachtessen verzehrte er allein den ziemlich grossen, aufgewärmten Rest des Gerichts. Die Frau blieb gesund, der Mann dagegen erkrankte nachts 1/2 12 Uhr mit Unwohl-

sein, Erbrechen und Schwindel. Den ganzen folgenden Tag fühlte er sich sehr elend, hatte einen schwachen Puls und sah miserabel aus. Nachträglich brachte er Herrn Schenker nochmals frisch gesammelte Pilze, nach seiner Angabe die gleichen Arten, wie er sie gegessen hatte. Es waren Eierschwämme, Semmelstoppelpilze und Warzenstäublinge.

Da die Frau, die allerdings wenig Pilze gegessen hatte, gesund blieb und der Mann das ihm ungewohnte Pilzgericht nachts in grosser Menge zu sich genommen hat, liegt die Annahme nahe, es habe sich um eine einfache *Magenüberladung* gehandelt. Doch können sich auch einzelne zersetzte oder Giftpilze unter den andern befunden haben.

Fall 7. Ein berufsmässiger Pilzsammler, der gewöhnlich Pilze auf den Berner Markt bringt, verkaufte anfangs September in Oberdiessbach (Bern) nicht kontrollierte Pilze an eine wandernde Seiltänzertruppe. Sie wurden sofort zubereitet und von mehreren Personen verzehrt. Ein Teil von diesen blieb gesund, 2 aber erkrankten 24 Stunden später mit Bauchschmerzen, Erbrechen und Diarrhöe, und bei einer der Kranken kam es zu einem ernstesten Schwächezustand mit schlechtem Puls und Angstgefühl. Diese Person hatte aus dem Gericht die weissen Stücke, die «Champignons» herausgefischt, für die sie besonders schwärme. Langsame Erholung in 3 Tagen.

Der behandelnde Arzt, Herr Dr. Schüpbach, fand noch einen Pilz vor, der bei der Zubereitung weggeworfen worden war. Derselbe kam ihm wie ein Knollenblätterpilz vor, war aber nicht mehr recht zu erkennen, weil schon zugerüstet. Der Arzt liess sich dann vom Sammler nochmals die gleichen Arten bringen, wie er sie verkauft hatte. Diesmal waren es Steinpilze, Rotfussröhrlinge, Reizker, nebelgraue Trichterlinge und Eierschwämme, die meisten alt und etwas schmierig. — Vergiftung durch verdorbene Pilze oder durch wenige beigemischte Knollenblätterpilze? Die am schwersten Erkrankte hatte die weissen Stücke herausgelesen! Der Fall erinnert an Fall 4 der Vergiftungen von 1923 (Schw. Zeitschr. f. P. 1924 H. 5, S. 697). Verwechslung von nebel-

grauen Trichterlingen mit Riesenrötlingen auszuschliessen, da die Erkrankung viel rascher erfolgt wäre.

Fall 8, mitgeteilt von Herrn Dr. Frey in Oerlikon. Am 1. Oktober sammelte eine Familie in Glattbrugg Pilze, und zwar nur eine einzige Art. Es waren grosse, ausgewachsene Exemplare, aber nicht eingetrocknet und auch nicht besonders nass. Sie wurden am gleichen Tage in Butter gedünstet genossen. Mann und Frau assen nur einmal und wenig davon, die 30 Jahre alte Tochter in 2 Malen bedeutend mehr. Am nächsten Morgen fühlten sich die Eltern unwohl und hatten Brechreiz, die Tochter aber hatte den ganzen Tag Erbrechen und Durchfall, sodass ärztliche Hilfe zugezogen wurde.

Die Bestimmung der genossenen Art im Botan. Garten in Zürich ergab *Clitocybe inversa* Scop., den *umgewendeten oder fuchsigen Trichterling*. Da auch die Eltern leicht erkrankten, kann man bei der Tochter nicht eine einfache Magenüberladung annehmen, sondern eine wirkliche Vergiftung. Wenn auch die Pilze noch gut aussahen, so konnte es sich in dieser Jahreszeit doch leicht um überstandene und leicht zersetzte Exemplare handeln. Aber wenn es unter den Trichterlingen auch keinen ausgesprochenen Giftpilz gibt, so hat doch der umgewendete Tr. keinen guten Ruf. Er wurde früher meist als verdächtig bezeichnet und zum Beispiel in Zürich nicht zum Pilzmarkt zugelassen, zugleich mit dem sehr ähnlichen schlaffen Tr., *Cl. flaccida* Sow., und dem wasserfleckigen Tr., *Cl. gilva* Pers. Neuerdings erklären aber Sartory & Maire nach mehreren Selbstversuchen *Cl. inversa* (und *flaccida*) als essbar, und ebenso Dumée und Herrmann. Unser Fall spricht dafür, dass die Warnung vor dieser Art berechtigt ist, bildet aber allerdings keinen Beweis für die Schädlichkeit junger, frischer Exemplare.

Fall 9 wurde von Herrn Prof. Roch in der Revue méd. de la Suisse romande (Jan. 1925) mitgeteilt. Ein 52 Jahre alter Mann und seine Frau assen am 22. November mittags ein Gericht frisch gesammelter *echter Tintlinge*, *Coprinus atramentarius* Fr., die nicht zersetzt aussahen,

aber zum Teil gefroren waren. Der Geschmack war angenehm. Am Abend wurde der Rest des Gerichts verzehrt. Bald darauf erkrankten beide an Uebelkeit, Bauchschmerzen und Durchfall. — Der echte Tintling wird allgemein als essbar erklärt, und auch in unserm Falle dürfte es sich um verdorbene Exemplare gehandelt haben, die erst nach wiederholtem Genuss zu einer kleinen Revolution führten. Dass etwa gefrorene Pilze überhaupt gefährlich seien, wie gewöhnlich angenommen wurde, ist nicht richtig. Ebenso verhält es sich mit aufgewärmten Pilzen.

Nach der französischen Litteratur hat der Genuss von *Coprinus atramentarius* in 2 Fällen eine starke Rötung der Gesichtshaut hervorgerufen. Bei unserm Falle war davon nichts zu konstatieren, doch führt uns diese seltsame Erscheinung hinüber zu

Fall 10. Herr Schreier teilte mir den Fall einer Dame mit, die gerne Pilze sammeln und zubereiten möchte, aber es einfach nicht im Stande sei. Denn jedesmal wenn sie mit Pilzen in Berührung komme, bekomme sie unter starkem Brennen eine Rötung und Schwellung der Gesichts- und Halshaut, hie und da mit Blasenbildung, sodass die Augen ganz zugeschwollen seien. Dieser Zustand halte mehrere Tage an. Besonders Reizker scheinen so zu wirken. Sonst sei die Dame gesund und abgehärtet.

Wir haben es hier mit einem interessanten Fall von *Indiosynkrasie* (Unverträglichkeit) oder *Allergie* (abnorme Reaktion, Ueberempfindlichkeit) zu tun, und zwar wirken die Pilze nicht etwa schädlich, wenn sie gegessen werden, sondern bei blosser Berührung mit der Haut, oder eventuell durch Einatmen von Sporen. Ein solcher Fall von Hautentzündung durch äussere Einwirkung von Pilzen ist meines Wissens noch nicht beschrieben worden, wohl aber gibt es Personen, die gute Speisepilze (Champignons, Eierschwämme) auch in kleinen Mengen nicht essen können, ohne heftige Verdauungsstörungen zu bekommen. Immerhin sind dies ganz seltene Ausnahmen. Ferner gibt es bekanntlich Menschen, die nach Berührung einer bestimmten Primelart

(*Primula obconica*) Hautausschläge bekommen; andere erkrankten an Asthmaanfällen beim Einatmen bestimmter Düfte; wieder andere bekommen Nesselausschläge nach dem Genusse von Erdbeeren, Senf, Meerfischen u. s. w. — In all diesen Fällen handelt es sich um eine unzweckmässige individuelle, überstarke Reaktion des Körpers gegen gewisse kleine Reize, die beim Normalmenschen gar keine erkennbare Wirkung ausüben. Eine Beseitigung dieser meist ungefährlichen, aber doch recht unangenehmen Eigentümlichkeit der Konstitution ist nicht leicht, lässt sich aber in manchen Fällen erreichen, zum Beispiel durch ganz allmähliche Gewöhnung des Körpers an zuerst minimale, dann ganz langsam zunehmende Mengen des schädlich wirkenden Stoffes.

Aus den geschilderten Vergiftungen können wir Folgendes schliessen: Die Kenntnis auch der häufigsten und ge-

fährlichsten Giftpilze bei unserer Bevölkerung ist noch recht mangelhaft (Fall 3—5.) Ausser diesen gibt es noch ernsthaft zu nehmende giftige Arten, die erst in letzter Zeit bekannt geworden sind und noch näher erforscht werden müssen (Fall 2). Alte, zersetzte Pilze sind öfters die Ursache von Erkrankungen (Fall 6—9?). Gefahren drohen dem Publikum auch beim Kauf getrockneter Pilze (Fall 1) und namentlich durch das Hausieren mit nicht kontrollierter Ware (Fall 7; vgl. Fall 4 1923!). — Vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus ist es wünschbar, dass die in den Pilzen enthaltenen Schätze von Nährstoffen ausgenützt werden und nicht im Walde zu Grunde gehen. Um dies der Bevölkerung ohne Gefahr zu ermöglichen, braucht es in der Pilzkunde noch viel theoretische und praktische, wissenschaftliche und Aufklärungsarbeit, und — materielle Mittel.

Die Pilzausstellungen im Jahre 1924.

Von H. W. Zaugg.

Der 14. September brachte mir einige Sorgen, da an diesem Tage die Ausstellungen in St. Gallen, Olten, Solothurn, Grenchen, Biberist und Bern stattfanden. Schlechterdings konnte ich mich nicht in so viele Teile zerlegen und so musste ich diejenigen Sektionen berücksichtigen, welche gewissermassen ein briefliches Vorrecht besassen. Als solche kamen Solothurn und Grenchen in Betracht. Wohl hatte ich auch dem Verein St. Gallen meinen Besuch angezeigt, aber durch das unglückliche Zusammentreffen so vieler Ausstellungen an ein und demselben Tage musste ich diesen Besuch fallen lassen. Damit aber die näher gelegenen Sektionen fühlen sollten, dass man sie nicht vergessen, wurden nach Bern, Biberist und Olten Delegationen abgeordnet. Durch plötzliche Erkrankung des Delegierten für Olten fiel aber dann auch dieser Besuch aus.

Der Verein Grenchen wählte in diesem Jahre sein Ausstellungslokal im «Ochsen». Ein hübscher Saal, der sich gut zu solchen Anlässen eignet, stand zur Verfügung. Was jedoch nicht ganz meinen Anschauungen entsprach war der Umstand, dass der Eingang nicht direkt vom Freien aus

möglich war, sondern durch die Wirtschaft führte. Ob dieser Umstand auf den Besuch der Ausstellung irgendwelchen Einfluss ausübte, konnte ich nicht beurteilen, da ich vor der eigentlichen Eröffnung abreisen musste. Ausgestellt waren ca. 120 Arten. Das Sammeln der Pilze wurde von den Mitgliedern mit Eifer, aber nicht ganz zweckmässig betrieben. Anstatt darnach zu trachten, möglichst viele verschiedene Arten, aber diese nur in einigen wenigen, für die Ausstellung geeigneten Exemplaren zu sammeln, fand man unter 2 oder 3 Malen halbe Körbe voll der gleichen Art. Insbesondere war der Walddellerling (*Camarophyllus nemoreus*) stark vertreten. Dagegen hatte es Mühe gekostet, auch nur einige Röhrlingsarten zu finden. Auch hier war die Einteilung botanisch. Auf die Ausstellung der Pilze in Moos, wurde, wie an andern Orten verzichtet und die Tische einfach mit weissem Papier überdeckt. Dadurch wurde ein sauberer Anblick erreicht und die besondern Unterscheidungsmerkmale an den Pilzen dem Auge deutlicher blossgelegt. Der Gesamteindruck der Ausstellung war ein vorteilhafter.