

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1919-1920**

Schiffner, Viktor: Beurteilung der Pilzvergiftung vom Standpunkte des  
Botanikers

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

## Beurteilung der Pilzvergiftungen vom Standpunkte des Botanikers.<sup>1</sup>

Von Universitätsprofessor Dr. Viktor Schiffner,  
ersten Vorsitzenden der Gesellschaft der Pilzfreunde, Wien.

Es scheint mir von größter Wichtigkeit, daß in der Angelegenheit der Pilzvergiftungen auch der Botaniker, insbesondere der Fachmann auf dem Gebiete der Pilzkunde (der Mykologe) vernommen werde, da es hier wichtige Fragen gibt, welche weder der Arzt noch der Chemiker entscheiden kann, sondern lediglich der Mykologe.

Die Tagespresse bringt alljährlich die üblichen Berichte über Pilzvergiftungen und trägt dadurch unbewußt nicht wenig bei, das arme, notleidende Publikum von der Verwendung der Pilze als wertvolles, dabei kostenlos zu verschaffendes Volksnahrungsmittel abzuschrecken. Es ist nun die hochwichtige Frage, ob alle diese schweren, oft letalen Erkrankungen wirklich „Vergiftungen“ sind, d. h. durch „Giftpilze“ verursacht sind.

Der Arzt wird bona fide — und von seinem Standpunkte aus mit Berechtigung — eine schwere Erkrankung nach Pilzgenuß ohne weiteres als Pilzvergiftung erklären. Er wird nur in seltenen Fällen entscheiden können, welcher Art die genossenen Pilze angehörten. Dies wird mit einiger Sicherheit bei den wenigen Giftpilzen (z. B. den Knollenblätterpilzen *Amanita phalloides*, *A. mappa* und *A. verna*) der Fall sein können, nach deren Genuß sich gewisse, einigermaßen charakteristische Symptome einstellen.

Dann ist noch zu berücksichtigen, daß alle Pilze, auch die besten Speisepilze, als eiweißhaltige Substanzen im verdorbenen, faulenden Zustande „Potmainvergiftungen“, ganz ähnlich wie verdorbenes Fleisch, Wurst, Fische usw., verursachen können, die wirklichen Pilzvergiftungen in ihrem Verlaufe sehr ähnlich sein können. Daß ein großer Prozentsatz der als „Pilz - Vergiftungen“ ausgesprochenen schweren Erkrankungen darauf zurückzu-

führen sein wird, davon kann man sich leicht eine Vorstellung machen, wenn man wie ich, jahrelang öffentliche Pilzauskunftsstellen gehalten hat, wo Pilze oft in desolatem, zersetzten Zustande vorgelegt werden und sich die Sammler nur schwer entschließen können, der eindringlichen Mahnung, sie nicht zu genießen, Folge zu leisten; oder wenn man beobachten konnte, in welchem total verjauchten Zustande in Wien in den letzten Jahren Pilze von gewissenlosen Händlern, noch dazu zu horrenden Preisen angeboten und von dem notleidenden Publikum auch gekauft wurden.

Um ein Urteil darüber zu gewinnen, ob eine Erkrankung nach Genuß von Pilzen als „Pilzvergiftung“ zu werten ist, ist es wesentlich, zu konstatieren, welche Pilzarten genossen wurden, und dazu ist allein der Mykologe berufen. Solche Untersuchungen gehören zu den schwierigsten und sind ebenso zeitraubend wie unangenehm, da als Objekt lediglich die unverdauten Fragmente aus den Dejekten und dem ausgeheberten Mageninhalt des Patienten dienen. Sind diese in einem entsprechenden Zustande und möglichst vollständig gesammelt, so kann ein sehr erfahrener Mykologe, der sich jahrelang auch mit den mikroskopischen Merkmalen der höheren Pilze, die hier in Betracht kommen, beschäftigt hat, in vielen, allerdings nicht in allen Fällen, ein sicheres Urteil über die Art der genossenen Pilze abgeben.

Ich habe in den letzten Jahren eine Reihe solcher Untersuchungen gemacht und da zeigte sich, daß in den meisten Fällen unter den genossenen Pilzen nicht eine einzige giftige Art war; zu meist waren es anerkannt gute Speisepilze, die nicht im bereits zersetzten Zustande zubereitet waren. Jedoch konnte ich konstatieren, daß die Zubereitung (sie waren in halbrottem Zustande) und die

<sup>1</sup> Aus den Mitteilungen des Volksgesundheitsamtes in D.-Oe. Staatsamt für soziale Verwaltung.

unvernünftige Weise des Genusses durch Verschlingen von oft fingergliedgroßen Stücken wenigstens in einigen Fällen die Ursache der Erkrankungen gewesen sein muß. Die Erkrankungen waren mehr oder weniger schwere, von choleraähnlichem Charakter, eine endete sogar mit dem Tode.

Ich werde im folgenden einige besonders charakteristische Fälle aus meiner Erfahrung als Belege für das Gesagte anführen.

1. Im November 1916 wurden in das Stephanie-Spital in Wien ein Mann und dessen Kinder gebracht, die bald nach dem Genusse selbstgesammelter Pilze an choleraähnlichen Erscheinungen erkrankt waren; die Kinder leichter, der Mann schwer. Das mir übergebene Untersuchungsmaterial stammte aus dem Darm- und Mageninhalt des Mannes. Die Pilzfragmente zeigten fast noch ihre natürlichen Farben, waren also nur mangelhaft gekocht. Es waren darunter halbe Hüte, zum Teil samt dem daransitzenden Stiel, ganze Stiele und sonstige größere Stücke; alle zeigten nicht die geringsten Kauspuren, waren also ungekaut verschlungen worden. Sie gehörten folgenden fünf Arten an: Die Hauptmasse war *Collybia velutipes* (Winter-Rübling); der Pilz ist als ein guter Speisepilz bekannt. Ein halber Hut nebst Stiel von *Hypoholoma sublateralium* (Ziegelroter Schwefelkopf); der Pilz ist als nicht giftig bekannt und von mir selbst als essbar, aber minderwertig ausgeprobt. *Armillaria mellea* (Halimasch); bekannter Speisepilz. Sehr wenig *Pholiota aurivellea* (Goldgelber Schüppling), der zwar kaum genießbar, aber sicher nicht giftig ist. Ein kleines Fragment einer *Mycena (galericulata?)*, sicher nicht giftig, auch in zu minimaler Masse. Ferner enthielt der Eingeweidebrei unverdaute Kartoffelstückchen. Der Mann wollte augenscheinlich Halimasch sammeln, denn es sind lauter Baumstämme bewohnende Arten, darunter keine giftigen. Dieser Fall war also ganz sicher keine „Pilzvergiftung“ sensu strictiore, obwohl er als solche in den Zeitungen veröffentlicht worden war.

2. Im November 1916 wurde in das Stephanie-Spital ein Mann gebracht, der nach einem in einem Wiener Gasthause eingenommenen Gerichte von Halimasch erkrankt war. Dr. Krainer aus dem dortigen Kriegsspital pflog Erhebungen über diesen Fall, welche das Resultat ergaben, daß von demselben Gerichte in dem Gasthause noch an 13 andere Gäste Portionen verabreicht wurden und daß der Rest von dem Wirt und seiner Familie am Abend aufgewärmt verzehrt wurde; aber alle diese Personen nahmen nicht den geringsten Schaden. Es ist also wieder sicher, daß es sich hier unmöglich um einen Pilzvergiftungsfall handeln konnte.

3. Im August 1917 wurde mir von der Salubritätskommission des 4. Armeekommando (Wolhynien) eine Pilzmasse zur Begutachtung eingesandt, welche ein schwer erkrankter Soldat erbrochen hatte. Nebst einigen kleineren Stücken

waren darunter zwei etwa fingerbreit geschnittene Stücke eines Hutes (mit Oberhaut), das eine 5 cm, das andere über 6 cm lang, und ein dickes Stück fast von der Größe eines Daumengliedes. Alle Stücke zeigten kaum Verdauungsspuren und keine deutlichen Kauspuren, sie machten den Eindruck, als ob sie roh oder kaum zubereitet gewesen wären. Sie gehörten alle demselben Pilze an, und zwar *Amanita rubescens* (Perlpilz), der zu unseren besten Speisepilzen gehört; es konnte also dieser Fall keine „Pilzvergiftung“ sein. Ich erbat mir die Einsendung des klinischen Befundes, den ich nebst dem Sektionsbefunde erhielt. Daraus ist zu berichten: Kanonier Durčević Vazil wurde nach dreitägigem Kranksein in das Feldspital 406 in verwirrtem, stark unruhigem Zustande eingeliefert. Verlangsamung der Atmungs- und Herz-tätigkeit und mäßig intensive Gelbsucht. Die Aerzte vermuteten sofort eine Pilzvergiftung, obwohl der Patient hartnäckig leugnete, Pilze gegessen zu haben, auch am dritten Tage seines Spitalaufenthaltes, als er nach Klärung seines Bewußtseins die untersuchten Schwämme und große Mengen unverdautes Blut erbrochen hatte. Von nun an trat Melaena ein, das Bewußtsein war andauernd klar, der Patient bot das Bild schwerster Anämie und starb nach weiteren vier Tagen. Erst am Tage vor seinem Tode gestand er, daß er vor seiner Erkrankung Schwämme in rohem Zustande gegessen hatte. Die mächtigen Pilzstücke mußten mindestens sechs Tage in seinem Magen gelegen haben, ohne wesentliche Zersetzungerscheinungen aufzuweisen. Die schwere Erkrankung kann aber keine „Vergiftung“ gewesen sein, da es sich sicher um einen ganz unschädlichen Pilz (Perlpilz) handelte.<sup>1</sup>

4. Ein recht interessanter Fall von ziemlich schwerer Erkrankung nach dem Genuß frisch gesammelter Steinpilze (*Boletus edulis*) wird mir von einem meiner Pilzkursleiter berichtet. Einer seiner Bekannten, selbst ein guter Pilzkennner, ging mit einem Hausnachbar Pilze sammeln. Sie fanden Steinpilze und eine ziemliche Zahl Perlpilz (*Amanita rubescens*), welche der Nachbar noch nicht als ausgezeichneten Speisepilz kannte; er nahm aber auf Anraten seines Genossen davon auch eine Anzahl mit. Seine Frau weigerte sich aber, diese vorzurichten, da sie sie für giftig hielt und düstete nur die Steinpilze, während der Mann die Perlpilze zu seinem pilzkundigen Nachbar trug, der sie nebst seiner eigenen Ausbeute im Kreise seiner Familie, darunter zwei Kindern vor drei und sechs Jahren, verzehrte, ohne daß jemand die geringsten Beschwerden fühlte. Dagegen erkrankte der ängstliche Freund nach den gegessenen Steinpilzen sehr heftig. Hätte dieser die Perlpilze auch mitgegessen, so wären diese ganz unschuldigerweise für die Erkrankung verantwortlich gemacht worden.

5. Da getrocknete Pilze noch viel unverdaulicher sind als frische, so können natürlich nach Genuß von getrockneten Pilzen bei nicht vollkommen gesunden Verdauungsorganen und mangel-

<sup>1</sup> *Amanita rubescens* wird u. a. von Ricken und Macken ohne Einschränkung als essbar bezeichnet, während Michael und Schnegg sagen: essbar ohne Oberhaut. Weitere Mitteilungen für den Erfahrungsaustausch des Puk erwünscht.  
Die Schriftleitung.

haftem Kauen der Speise ganz analoge Erkrankungen hervorgerufen werden, die ebenfalls für Pilzvergiftungen angesprochen werden, ohne daß sich ein giftiger Pilz in dem Material befunden hat. Die Konstatierung der Art der genossenen Pilze ist in solchen Fällen meistens verhältnismäßig leicht und sicher, weil zumeist ein reiches Trockenmaterial zur Untersuchung vorliegt. Da erhielt ich vor einer Reihe von Jahren von einem Wiener Arzte geschnittene getrocknete Pilze zur Begutachtung. Nach dem Genuß davon waren zwei alte Damen, die die Pilze in einem böhmischen Kurorte (Karlsbad?) gekauft hatten, schwer erkrankt. Es handelte sich um den Kartoffelbovist (Scleroderma vulgare). Der Kartoffelbovist ist nun kein Speisepilz, wohl aber ein ausgezeichnetes Gewürzpilz, der als solcher ganz sicher nicht giftig ist. In Unkenntnis dieser Tatsache hatten die Damen augenscheinlich daraus ein Gericht bereitet und die lederartig zähen Stücke mitgegessen. Auch echte Trüffel (Tuber) und andere Gewürzpilze können ja, im Uebermaß genossen, ebenfalls mehr weniger schwere Erkrankungen bei verdauungsschwachen Personen verursachen. Die Angaben in der Pilzliteratur, daß Scleroderma vulgare giftig sei, sind zweifellos unrichtig; ich kann dies aus eigener vieljähriger Erfahrung an mir und meiner Familie bestätigen. Auch ist der Pilz in Nordböhmen und Schlesien als „Sandtrüffel“ oder kurzweg „Trüffel“ einer der üblichsten Marktpilze und bei der Bevölkerung als ausgezeichnetes Gewürzpilz allgemein bekannt und geschätzt.

6. Ein anderer angeblicher Vergiftungsfall nach Genuß getrockneter Pilze wurde mir vom Stephanie-Spital (Dr. Krainer) in Wien im August 1918 zur Untersuchung zugestellt. Das vorhandene Trockenmaterial bestand überwiegend aus Rotkappe (Boletus rufus), etwas Steinpilz (Boletus edulis) und wenig Bronzeröhrling (Boletus aereus); kein Blätterpilz und kein roststieliger Boletus. Es ist also wieder ausgeschlossen, daß es sich um eine „Vergiftung“ handelte.

Aus diesen und anderen hier nicht mitgeteilten Erfahrungen der praktischen Mykologie geht nach meiner Ansicht hervor, daß keineswegs alle schweren und nicht einmal die tödlichen Erkrankungen nach Pilzgenuß, die man als „Pilzvergiftungen“ zu bezeichnen pflegt, tatsächliche Pilzvergiftungen sind, d. h. auf giftige Pilze zurückzuführen sind. Letzteres ist nach meiner Überzeugung überhaupt nur bei einem geringen Prozentsatz solcher Erkrankungen der Fall. Genuß verdorbener oder unvernünftiger Genuß guter Pilze dürfte dabei vielmehr eine Hauptrolle spielen.<sup>1</sup>

Damit steht auch im engsten Zusammenhang die wichtige Frage der „Ver-

<sup>1</sup> Man vergleiche auch die Abhandlung „Pilzvergiftungen im „Puk“. Jahrg. III, S. 40.

dächtigkeit“ vieler Pilze. Als verdächtig bezeichnet die praktische Mykologie keineswegs solche Pilze, von denen man die Genießbarkeit oder Giftigkeit nicht kennt, sondern solche, welche in manchen Fällen ohne Schaden genossen wurden, in anderen Fällen aber Vergiftungen ähnliche Erkrankungen verursacht haben. Unter verdächtigen Pilzen in diesem Sinne werden da zwei ganz verschiedene Kategorien zusammengeworfen, worauf ich hier aufmerksam machen möchte.

Die erste Kategorie, welche zweifellos die überwiegende Mehrzahl der verdächtigen Pilze ausmacht, umfaßt an sich nicht giftige Arten, die ab und zu, wie solches in einigen Fällen oben geschildert wurde, durch unvernünftigen Genuß verdauungsschwacher Personen oder durch Genuß im verdorbenen Zustande Vergiftungen ähnliche Erkrankungen hervorgerufen haben, Erkrankungen, die aber tatsächlich keine Vergiftungen sind. — Ich habe selbst an mir eine größere Zahl in der Literatur als verdächtig angegebene Arten durch Verzehren reichlicher Quantitäten ausgeprobt und habe nicht in einem einzigen Falle die geringsten Beschwerden davongetragen; es war aber auch nicht eine Art darunter, die ich wegen besonderer Qualitäten als guten Speisepilz empfehlen könnte.

Die zweite Kategorie verdächtiger Pilze sind solche, bei denen das Vorhandensein von Giften nachgewiesen ist, die aber von Personen, welche eine mehr weniger hohe Immunität gegen Giftpilze besitzen, ganz ohne Nachteil genossen werden können. (Eine solche verschiedengradige Immunität ist ja auch für andere alkalische Gifte, z. B. Nikotin bekannt.) Das typische Beispiel für diese Gruppe ist der toxikologisch am genauesten bekannte Fliegenpilz (Amanita muscaria). Ich selbst gehöre zu den Personen, die diesen Giftpilz auch in größeren Quantitäten ohne die geringsten üblen Folgen vertragen; ich habe auch verhältnismäßig große Stücke (etwa ein Achtel eines großen Hutes) roh gegessen, ohne jede Beschwerde. Entsprechend zubereitet, gibt er dem delikaten Perlschwamm nichts nach.

Die Disposition gegenüber der Giftigkeit der Pilze dürfte eine gewisse Analogie haben mit einer weitverbreiteten Idiosynkrasie.

Vielleicht kommt dazu noch eine Ursache, die bei derselben Pilzart diese in einem Falle ohne, in anderen mit Giftwirkung erscheinen läßt: die Beeinflussung der Ausbildung der Pilzgifte durch klimatische und Standortsverhältnisse. Dieser Gedanke ist keineswegs neu und scheint durch unsere Untersuchungen eine Bestätigung zu erfahren; so durch die Feststellung von Professor Kobert (Rostock), der den Knollenblätterpilz (Ama-

nita phalloides) mehrere Jahre vom selben Standorte bei Greiz untersuchte, in einem Jahre aber keine Spur von Phallin in ihm nachweisen konnte.

Ich wäre sehr erfreut, wenn diese bescheidene Mitteilung meiner Erfahrungen über den für die ärztliche Praxis und die praktische Pilzkunde gleich wichtigen Gegenstand zu weiteren Beobachtungen anregen würde und wäre sehr dankbar, wenn mir aus dem Kreise der Ärzte und Pilzkenner sichere Erfahrungen, die mit dieser Frage zusammenhängen; zugehen würden.

## Der Lehrmeister Krieg für die Pilz- und Kräuterkunde.

Von Rektor Hinterthür-Schwanebeck.

Die Notwendigkeit größter Sparsamkeit und möglicher Unabhängigkeit vom Auslande haben es auf dem Gebiete der Nahrungsmittel mit sich gebracht, daß die Errungenschaften der Kriegsnot noch im Frieden fort dauern werden. Dazu gehört die weitere Erfassung und Verwertung von Wildgemüsen, Wildfrüchten und Pilzen; bieten doch viele Kräutersäfte gleichzeitig ein gesundes und heilkräftiges Mittel für unsern Organismus.

Es ist bedauerlich, daß erst die bittere Not des Krieges, die so viele Werte vernichtete, neue erstehen ließ, alte umwertete, uns die reichen Gaben der Mutter Natur erkennen ließ, an denen wir achtlos vorübergingen. Die angewandte Naturkunde, die neben genauer Sachkenntnis großen Nachdruck auf den Nutzen oder Schaden der Naturdinge legte, war von dem Unterricht „nach biologischen Gesichtspunkten“ zu stark verdrängt worden. Methodiker und Lehrer, die vor 10 oder 20 Jahren dem „Utilitätsprinzip“ sein Recht einräumten und vom Nutzen oder Schaden einer Pflanze oder eines Tieres redeten, galten selbst unter der Lupe der „Herren Rezensenten“ als bedauerlich „rückständig“. Man wiegte sich in der „biologischen Betrachtung“ und „ästhetischen Erfassung“; dabei hatte sich das Einzelding in den „Lebensgemein-

schaften“, die Sache in der Form verloren.

Keineswegs soll der geistige u. sittliche Gewinn jener Bestrebungen, da der Zeiger vorwiegend auf das Theoretische und seine idealen Zwecke wies, nicht unterschätzt werden, allein der naturkundliche Unterricht versagte in den Tagen der Kriegsnot, als man ihn zur Hilfe rief, weil die Richtung auf das Praktische und Nützliche in Verruf war, weil man für die Schule und nicht für das Leben gelehrt und gelernt hatte. Wer wußte etwas von „Wildgemüse“? Auf wie viel Unkenntnis stieß man beim Sammeln von Teekräutern und Arzneipflanzen? Wie viele Städter kennen Baldrian, Kamille, Pfefferminze, Fenchel, Huflattich, Kalmus und Wacholder? Selbst die Getreidearten vermögen viele nicht voneinander zu unterscheiden, und wie mancher singt „in grünen Wald, wo's Echo schallt“, und kennt kaum Buche und Eiche richtig. Statt des Kümmels, der wild auf den Wiesen wächst, schleppen eifrige Sammler in ihrer grenzenlosen Unkenntnis den Hundskümmel und ganze Berge vom giftigen Schirlingskraut nach Hause, und was wurde nicht alles für Brunnenkresse und Thymian angesehen! Noch schlimmer stand es mit der Unkenntnis in der praktischen Pilzkunde.