

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 13 (1935)
Heft: 3

Artikel: Amanita citrina n'est pas toxique
Autor: Konrad, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934880>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 21.01.2026

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

brieflicher Mitteilung) ebenfalls in Exemplaren aus Frankreich und der Schweiz.

Übrigens wirkt bekanntlich der Fliegenpilz beim Menschen nur zum kleinen Teil durch das in ihm enthaltene Muskarin, und wird andererseits in verschiedenen Ländern vielfach ohne Schaden genossen. Eine Abhängigkeit seines Giftgehaltes vom Standort ist bis jetzt nicht bewiesen.

Literatur.

1) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1923, H. 9, S. 136. — 2) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1926, H. 1, S. 6. — 3) Arch. f. exp. Path. u. Pharm. 159, 1931, S. 520. — 4) Bull. soc. myc. de Genève 1928, H. 11, S. 19. — 5) Lehrb. d. Intoxik. 1906. — Eulenburgs Realenzykl. d. ges. Heilk. 1911, Bd. 1. — 6) Pilz- u. Kräuterfr. V., 1922, S. 250. — 7) Etude sur les Amanites 1911 (Revue mycol.). — 8) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1933, H. 7, S. 86. — 9) Amat. de Champ. X, 1924, H. 1, S. 8. — 10) Pilz- u. Kräuterfr. IV, 1920, S. 90. — 11) Bull.

soc. myc. Frce. 1888, zit. v. Magnin, Bull. soc. myc. Frce. 1906, S. 275. — 12) Bull. soc. myc. Frce. 1896, S. 11. — 13) Pilz- u. Kräuterfr. IV, 1921, H. 9, S. 202. — 14) Deutsche Zeitschr. f. Pilzk. 11, 1927, H. 8, S. 120. — 15) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1932, H. 7, S. 98. — 16) Bull. soc. myc. de Frce. 38, 1922, S. 200. — 17) Thèse 1899. — 18) Amat. de Champ. X, 1924, H. 2, S. 18. — 19) Thèse 1931, S. 75. — 20) Traité des champ. 1793, zit. b. 23. — 21) Sartory u. L. Maire, Compend. Hymenomyc., 1922. — 22) Amat. de Champ. IX, 1923, H. 7, S. 103. — 23) Bull. soc. myc. Frce. 41, 1925, S. 321 u. 401. — 24) XIII^{me} Congr. franç. de Méd. 1912. — Rev. méd. Suisse rom. 1912, H. 12. — 25) Zeitschr. f. klin. Med. 75, 1912, S. 455. — 26) Wiener Klin. Woch. 1901, S. 279. — 27) Ber. deutsch. Bot. Ges. 1915, S. 508. — 28) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1932, H. 12, S. 185. — 29) Deutsche Zeitschr. f. Pilzk. 1933, H. 1, S. 21. — 30) Gift- u. Speisepilze 1921, S. 25. — 31) Deutsche Zeitschr. f. Pilzk. 1925, H. 1, S. 9. — 32) Das Muskarin, 1869. — 33) Arch. f. exp. Path. u. Pharm. 50, 1903, S. 361. — Deutsche Zeitschr. f. Pilzk., 1926, H. 10, S. 166. — 34) Soc. Biol. de Nancy 1913, ref. in Sartory u. L. Maire, Les Champ. vén. 1921.

Amanita citrina n'est pas toxique.

Par P. K o n r a d, Neuchâtel.

Nous sommes étonné de voir dans la présente Schweizerische Zeitschrift, No. 1, p. 6 (1935), un article de M. Seidel, Görlitz, ayant pour titre: « Ist der gelbliche Knollenblätterpilz (*Amanita mappa* Batsch) giftig? »

Nous pensions que l'un ou l'autre de nos collègues de la Suisse centrale et orientale répondrait en disant que ce problème est résolu. Comme cela n'a pas été le cas, nous prenons la plume.

Ce qui nous étonne dans l'article précité, c'est que son auteur, qui pose la question de savoir si *Amanita citrina* est vénéneux, se réfère uniquement à des essais faits en Allemagne; il cite une correspondance de Berlin et un article de Dresde, relatant des cas, du reste contradictoires. Et c'est tout. Pas un mot des expériences faites ailleurs.

Il n'y a pourtant pas que l'Allemagne au monde!

La mycologie, comme toute science, ne

connaît pas de frontières, et notre petite revue suisse se doit de citer tous les progrès mycologiques, de quelque côté qu'ils viennent.

S'agissant de la toxicité ou de la comestibilité d'*Amanita citrina*, il est impossible d'ignorer les travaux de E. Chauvin, Dr. en pharmacie, à Nogent-le-Rotrou (France), qui a réhabilité cette espèce, et cela d'une façon définitive.

Nous citons d'abord les précurseurs: Dr. Mougeot, Bull. soc. myc. de France, T. II, p. 130 (1886) et Louis Lopicque, ibid., T. IV, p. XXXVII (1888) et T. XXII, p. 277 (1906) qui signalent des cas où *Amanita citrina* a été mangé cru sans aucun inconvénient.

Puis les travaux définitifs de Chauvin:

1) Chauvin, *Amanita citrina* et sa var. *alba* ne paraissent pas vénéneuses, Bull. soc. myc. de France, T. XXXVIII, p. 200—206 et p. XLIII (1922). — Dans cette note, Chauvin

expose que, n'ayant obtenu aucun résultat sur le chat, il a consommé lui-même, sans inconvénient, cette espèce, cuite et même crue, en partant de doses faibles, qu'il a progressivement augmentées.

2) Chauvin, Thèse pour obtenir le grade de Dr. de l'Université de Strasbourg, Contribution à l'étude des Basidiomycètes du Perche et à celle de la toxicité des champignons, Paris, Librairie Le François (1923), p. 218—251: Expériences personnelles relatives à la non-toxicité d'*Amanita citrina* Sch. et var. *alba* Price ainsi que de *Volvaria gloiocephala* D. C. (= *speciosa* Fries). — Cette thèse tend à prouver dans ses conclusions la non-toxicité d'*Amanita citrina* et var. *alba*.

3) Chauvin, Nouvelles recherches sur la non-toxicité d'*Amanita citrina* et de *Volvaria gloiocephala*, Bull. soc. myc. de France, T. XL, p. 68—74. Les conclusions de Chauvin sont:

« Donc pour nous la cause est entendue: *Amanita citrina* et *Volvaria gloiocephala* ne sont pas toxiques ».

Précédemment déjà, M. R. Maire avait réhabilité *Volvaria speciosa* (Amateur, vol. 8, p. 5, avril 1922), en affirmant que cette espèce, non seulement n'est pas vénéneuse, mais qu'elle est même un comestible excellent.

Dans l'Amateur, vol. 9, p. 101—105, Septembre 1923, le Dr. G. Ferri, Directeur du Laboratoire mycologique du Bureau d'hygiène de Milan (Italie), rappelle qu'il avait fait des expériences semblables à celles de Chauvin, publiées en 1915 déjà.

Enfin, nous avons nous-même publié dans la présente revue (Schweiz. Zeitschrift, No. 2, p. 20, 1933) la causerie radiophonique sur les champignons transmise le 24 janvier 1933 par l'émetteur national de Sottens, de laquelle nous extrayons les lignes suivantes:

« Second exemple: L'amanite citrine (« *Amanita citrina*), commune chez nous, « champignon entièrement blanc sauf le « chapeau jaune, parsemé de jolis points

« blancs, avec une volve bulbeuse à la base
« du pied et un anneau ou collerette au
« sommet, est indiquée dans tous les ouvrages, si ce n'est les tout récents, comme
« mortelle et très dangereuse. La littérature
« fourmille de récits d'empoisonnements soi-disant dus à cette espèce. Or, ce champignon vient d'être victorieusement réhabilité par un pharmacien français. Cette
« réhabilitation a été sanctionnée par la
« Société mycologique de France, dont le
« Bureau de la Session, qui se tenait en
« octobre 1927 à Rambouillet près de Paris,
« en a mangé un plat. Et comme nos
« aimables amis français avaient bien voulu
« honorer notre pays en invitant votre serviteur à prendre place au dit Bureau en
« qualité de Vice-Président, j'en ai mangé
« ma part. Vous voyez, ou plutôt vous
« entendez, que je ne m'en porte pas plus
« mal. Je m'empresse d'ajouter qu'*Amanita citrina* n'est pas recommandable; ce
« champignon a un mauvais goût de rave
« et est si facile à confondre avec la terrible
« Amanite phalloïde (*Amanita phalloides*)
« qui, elle, ne pardonne pas, qu'il faut s'en
« abstenir. »

* * *

Pour nous, *Amanita citrina* et sa var. *alba* sont incontestablement inoffensifs. Tous les soi-disant cas d'empoisonnements attribués à cette espèce proviennent de confusion avec *Amanita phalloides*.

Les seuls champignons mortels, ceux qui tuent à coup sûr, sont au nombre de trois:

- 1) *Amanita phalloides* (Fries) Quélet.
- 2) *Amanita phalloides* var. *verna* (Fries ex Bulliard) Barla.
- 3) *Amanita virosa* (Fries) Quélet.

* * *

Un dernier mot pour terminer:

Si l'on veut une fois pour toutes sortir du chaos de la nomenclature, il faut s'en tenir

aux règles universellement adoptées par les congrès internationaux de Bruxelles et suivants, faisant remonter la nomenclature des champignons supérieurs à Fries, Syst. myc. (1821) et pas au-delà. (Voir Konrad, Schweiz.

Zeitschrift, No. 5, p. 60, et No. 8, p. 106, 1934).

Notre champignon doit ainsi être nommé *Amanita citrina* Roques (1832) ex Schaeffer, et non *Amanita mappa* Quélet (1872) ex Batsch.

Über die Giftigkeit des Fliegenpilzes (*Amanita muscaria* L.) und des Pantherpilzes (*Amanita pantherina* D.C.).

Von E. Habersaat, Bern.

(Fortsetzung.)

Über diese physiologischen Wirkungen auf den Menschen geben uns am besten Auskunft die

Berichte medizinischer Sachverständiger.

Hier sind es in erster Linie die Arbeiten von Herrn Dr. F. Thellung in Winterthur, welche uns ein klares Bild über den Verlauf solcher Pilzvergiftungen geben. Wir greifen aus seinen Berichten in der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde die typischen Fälle heraus.

1922, in Oelikon³⁴⁾: Italienische Familie, bestehend aus sechs Personen, sammelte wesentlich Fliegenpilze, die ihnen als essbar bekannt waren. Nach Abziehen der Oberhaut wurde eine grosse Schüssel voll zubereitet. Nach zwei Stunden erkrankten sämtliche Personen. Fünf konnten erbrechen und erholten sich rasch. Ein zehnjähriger Knabe hatte viel Pilze gegessen, konnte nicht erbrechen, wurde verwirrt, aufgeregt, kannte niemand mehr, hatte sehr beschleunigten Puls und weite, starre Pupillen. Der gefährliche Zustand wurde durch Magenspülung verbessert. Im Botanischen Institut in Zürich wurde in den Überresten des Mahles *Amanita muscaria* festgestellt.

1922, Zürich³⁴⁾. Ein Mann sammelte Pilze und zeigte sie einem Kenner, der sie für essbar erklärte. Die Frau bereitete sie zu und legte zur Sicherheit ein Silberstück in die Pfanne. Kurz nach dem Essen fühlten sich Frau und Mutter nicht recht wohl. Die Frau erbrach und erholte sich bald. Die Mutter aber konnte nicht

erbrechen und wurde verwirrt. Der Mann, der sich zum Mittagsschläfen niedergelegt hatte, wurde gerufen. Kaum hatte er sich erhoben, so schlug er zu Boden, und bald entwickelte sich bei ihm und der Mutter regelrechter Tobsuchtsanfall. Sie wollten aus dem Fenster springen, mussten von sechs Personen gehalten werden und brachten durch ihre Schreie das ganze Quartier in Aufregung. Im Spital trat nach Magenspülung rasche Besserung ein. In den Resten des Gerichtes konstatierte ein Pilzkenner Steinpilze, Eierschwämme, Täublinge und junge geschlossene Fliegenpilze. Die Huthaut war abgezogen, die oberste Fleischschicht zeigte aber deutlich die typische Gelbfärbung des Fliegenpilzes.

1923³⁴⁾. In Zürich genoss eine Familie von sechs Personen ein Gericht von Pilzen, die sie von einem Italiener erhalten hatten. Kurz nach dem Essen fühlten sich der Vater und vier Kinder nicht wohl. Sie erbrachen, teils von selbst, teils mit Nachhilfe, und fühlten sich nachher erleichtert, doch verspürten sie zum Teil noch mehrere Stunden lang Schwindel. Die Frau fühlte sich zunächst wohl und bekam keinen Brechreiz; dann aber beobachtete sie, wie ihr beim Geschirrspülen der rechte Arm mehrmals herunterfiel. Etwa eineinhalb Stunden nach dem Essen bekam sie plötzlich Schwindel und begann ganz verwirrt zu reden. Sie schleppte sich auf einen Stuhl und blieb dort, vom Manne gestützt, bis zur Ankunft des Arztes. Dieser fand sie schläfrig, sie liess die