Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 27 (1949)
Heft: 12

Artikel: Les empoisonnements causés par les champignons durant ce dernier quart de siècle [Schluss]
Autor: Brodbeck, E.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934184

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: 03.10.2025

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE
BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko, association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

Redaktion: Otto Schmid, Wallisellen, Gartenheimstraße 11. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei, Bern-Bümpliz Telephon 7 61 91, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 7.20, Ausland Fr. 9.—. Einzelnummer 60 Rp. Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 70.—, ½ Seite Fr. 38.—, ¼ Seite Fr. 20.—, 1/8 Seite Fr. 11.—, 1/16 Seite Fr. 6.—. *Adreßänderungen* melden Vereinsvorstände bis zum 3. des Monats an *Max Hofer, Wasgenring 159, Basel.*
Nachdruck auch auszugsweise ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

27. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. Dezember 1949 – Heft 12

Les empoisonnements causés par les champignons durant ce dernier quart de siècle

Résumé d'après les articles du Dr F. Thellung (Gunten), parus les 15 juillet et 15 août 1946 dans le «Bulletin Suisse de mycologie»

Par E. Brodbeck (Neuchâtel)

(Suite et fin)

Pour les cas plus graves, il faut appeler le médecin: quand les douleurs sont vives ou que le malade est dans un état de faiblesse, on fera bien de l'appeler également lorsqu'on ne sait pas exactement de quelle catégorie d'empoisonnement il s'agit. Dans l'intervalle, faire absorber du café noir ou du thé noir et tenir le malade bien au chaud. L'intervention du médecin consistera selon le cas à provoquer des vomissements (par ex: par une injection d'apomorphine) ou à faire un lavage d'estomac. Quand les douleurs sont très vives, on donnera du laudanum, ou lorsqu'il s'agit de déficience de la circulation on fera prendre des stimulants (injection de coramine, de caféïne sous-cutané).

Dans le cas d'hypochlorémie (manque de sels minéraux) on recommande des infusions de sel de cuisine; une diarrhée persistante ou douloureuse est calmée par du charbon de bois, du tanin et, dans certains cas, par du laudanum.

2e catégorie

Champignons qui agissent surtout sur le système nerveux.

Les intoxications, suivant les espèces de champignons, présentent deux aspects différents.

A – Les intoxications avec symptômes «*sudoriens*» dus à la muscarine, elles provoquent une excitation du parasympathique, ce qui ralentit les fonctions nerveuses;

B – Les intoxications avec symptômes «*atropiniens*» qui, au contraire, paralysent le parasympathique et a pour effet d'accélérer d'abord les fonctions nerveuses puis de provoquer un état léthargique.

A – Empoisonnement sudorien

Le champignon type de ce groupe est l'amanite tue-mouche (*Amanita muscaria* Fries ex Linné) Quélet.

Il contient la muscarine dont l'action nocive n'a pas été éclaircie à fond, malgré les nombreuses recherches qui ont été faites.

D'autres espèces de champignons exercent une action muscarienne plus forte et plus caractérisée, il s'agit d'un grand nombre d'Inocybe et de deux clitocybes blancs, le clitocybe du bord des routes.

– (*Clitocybe rivulosa* [Fries ex Persoon] Quélet – et sa subspecies *dealbata* Konrad Maublanc –: le clitocybe blanc d'ivoire.) Toutes ces espèces contiennent de la muscarine, ou une substance semblable, parfois en grande quantité.

Syndrome: – Incubation 1 à 3 heures;
vomissements et diarrhée, parfois violents, parfois insignifiants, sueurs froides, ralentissement du cœur, baisse de la pression, ralentissement de la respiration jusqu'à l'arrêt total. Les pupilles se contractent et deviennent fixes; troubles visuels dus à des dérangements dans les organes d'accomodation.

En outre, sudation particulièrement intense, sécrétion de salive et de larmes, tendance à l'œdème pulmonaire, d'une façon générale augmentation de toutes les sécrétions sauf celle des reins. Par contre, la conscience reste claire.

Il s'agit d'une excitation périphérique des terminaisons des nerfs moteurs, spécialement de la région du parasympathique. Ce processus de l'action de la muscarine a été observé en Suisse dans 23 cas:

10 fois par l'inocybe de Patouillard, et une fois volontairement par le savant mycologue de Neuchâtel Paul Konrad, avec l'*Inocybe hirtella* Bres. 5 cas, dont un mortel par le *Clitocybe rivulosa* –; le tricholome pardinum (tigré) avait été absorbé en même temps –.

Dans 7 cas on n'a pas pu savoir exactement quelles espèces de champignons avaient été absorbés. Le clitocybe dealbata semble avoir causé de graves empoisonnements à l'étranger.

Il convient de citer ici les expérimentations du prof. Wiki et de ses élèves sur 33 espèces d'inocybes, 27 d'entre elles contiennent de la muscarine en quantité variable. L'inocybe de Patouillard est le plus dangereux, pratiquement le seul qui ait causé des empoisonnements d'êtres humains; il suffit de 40 à 50 g pour causer un empoisonnement mortel. 7 espèces d'inocybes ne contiennent pas de muscarine et sont donc inoffensives; elles n'entrent cependant pas en ligne de compte comme champignons comestibles, car la détermination ne peut se faire qu'au microscope, et d'ailleurs elles sont sans valeur nutritive. Le bolet satan provoque lui aussi, des sueurs et des faiblesses cardiaques dues à la présence probable de la muscarine. Selon des renseignements provenant de l'étranger l'*Hebeloma crustiliformis* (Fr. ex Bull.) Quélet et probablement d'autres espèces d'hébélomes de même que quelques strophaires contiennent aussi de la muscarine. Il en est de même des *Clitocybe*

olearia et *cerussata*. Ces espèces consommées en petite quantité sont cependant comestibles.

Traitement – Si le patient ne vomit pas suffisamment lors d'un empoisonnement par la muscarine, il faut lui vider l'estomac au moyen d'une sonde. On lui donnera ensuite de l'atropine par voie buccale. Dans les cas graves, on fera une injection de sulfate d'atropine. L'atropine est l'antidote de la muscarine; elle agit promptement et peut dans bien des cas sauver l'intoxiqué. Pour lutter contre la déshydratation et la perte de sels minéraux, il convient de faire absorber au malade de copieuses quantités d'eau légèrement salée.

B – Empoisonnement atropinien

Deux espèces de champignons sont à considérer; la plus dangereuse l'*Amanita pantherina* (Fries ex de Candolle) Quélet et sa variété *Amanita abietum* Gilbert puis l'*Amanita muscaria* (Fries ex Linné) Quélet.

L'*Amanita muscaria* passait autrefois pour le champignon le plus vénéneux; d'autres déclaraient qu'il est comestible. Les deux opinions sont fausses. Il est un fait que dans bien des cas à l'étranger et en Suisse également il a pu être consommé (après une cuisson prolongée), d'ailleurs pas toujours inpunément.
L'amanite tue-mouche était régulièrement consommé par des tribus nomades de Sibérie et du Kamtchatka après avoir été séché. Elle n'était pas considérée comme une nourriture, mais comme aliment rituel qui mettait les initiés dans un certain état d'excitation. Ils se mettaient alors à chanter, crier, danser, puis tombaient dans un sommeil profond peuplé de visions. Chez l'homme son effet est le suivant: 3 heures après le repas les vomissements commencent, si le champignon peut être repéré, aucune suite fâcheuse n'a lieu. Lorsque les vomissements sont insuffisants, il se produit alors un état d'excitation avec accès de folie, des crampes musculaires, des convulsions, du delirium tremens et parfois des tentations de suicide. Enfin un sommeil ou une perte totale de conscience qui peut d'ailleurs se produire sans état d'excitation préalable. Le malade n'a aucun souvenir, après coup de son moment de folie (Amnesie).

Les symptômes sont assez voisins de l'ivresse, mais plus semblables encore aux effets des empoisonnements par la belladone (mycéto-atropine) car dans la plupart des cas la périphérie du système nerveux, aussi bien que le cerveau lui-même sont atteints. On en a la preuve par les symptômes suivants: accélération des pulsations, dilatation de la pupille, troubles de la vue du fait de paralysie dans l'accomodation. Ce sont les effets typiques de l'atropine (paralysie du parasympathique). On a parfois prescrit l'amanite tue-mouche comme médicament au lieu de belladone, contre les maladies d'estomac et d'intestins. Dans un petit nombre de cas, à côté des effets de l'atropine, il se manifeste aussi, mais faiblement des effets sudoriens: (pupilles contractées, ralentissement des pulsations, sueurs, salivation exagérée).

Ces deux symptomes contradictoires observés simultanément de nombreuses fois posent au médecin un problème épineux, dans ce cas un diagnostique juste se révèle particulièrement difficile à établir.

Traitement – Vider l'estomac par excitation ou au moyen de la sonde. S'il y a

perte de connaissance, faire une injection d'apomorphine, puis, faire absorber au malade du charbon de bois en poudre.

En cas d'abattement, donner des toni-cardiaques (cardiazol). Après un bon sommeil, le patient sera complètement rétabli.

Bien que l'amanite tue-mouche et l'amanite panthère contiennent de la muscarine, il n'est pas indiqué de faire une injection d'atropine dans les cas d'intoxication due à l'une ou l'autre de ces deux espèces.

D'après nos statistiques portant sur les années 1919 à 1947, 28 personnes auraient été empoisonnées dans ce laps de temps par l'amanite tue-mouche dont 3 seraient décédées.

Il ne nous paraît pas utile d'établir ici un pourcentage, les cas observés étant peu nombreux et les cas mortels affectant généralement des personnes déjà sérieusement malades.

Ainsi que nous l'avons déjà vu, l'amanite panthère est plus nocive que la fausse oronge.

La littérature française mentionne depuis longtemps déjà l'*amanite panthère* au nombre des champignons particulièrement toxiques tandis que les livres allemands la donnent pour comestibles à la condition d'enlever le revêtement de son chapeau. Cette indication erronée fut la cause de quelques accidents isolés. 35 cas nous ont été signalés. Les symptômes sont les mêmes que dans les cas d'empoisonnements par l'amanite tue-mouche, les manifestations cliniques tellement identiques qu'il n'est pas possible de les différencier les unes des autres.

L'amanite panthère tout comme l'amanite tue-mouche contient de la muscarine; mais les symptômes d'empoisonnement indiquent une prédominance d'atropine. Le nombre des intoxications mortelles dues à l'une ou l'autre de ces 2 espèces est à peu près identique. Au Japon où l'amanite panthère est très répandue, on l'appelle «Tue-mouche» tandis que notre *Amanita muscaria* y est connue sous le nom de «champignon rouge».

L'amanite panthère occasionne des empoisonnements fréquents au Japon mais peu de cas mortels. Elle est aussi recherchée dans ce pays pour l'ivresse qu'elle procure. En outre, il nous a été signalé un cas d'empoisonnement criminel par l'amanite panthère.

Dans notre Jura apparaît de temps à autres l'*Amanita abietum* Gilbert (amanite des sapins). C'est une espèce très voisine de l'amanite panthère; Konrad la considère comme une variété de cette dernière.

Nous ne connaissons aucun cas d'empoisonnement par l'amanite des sapins. Cependant, vu son étroite parenté avec l'amanite panthère, il faut la considérer comme sérieusement suspecte.

En plus des 28 accidents causés par l'amanite tue-mouche et des 35 intoxications dues à l'amanite panthère durant ce dernier quart de siècle, il a été signalé 12 cas présentant les syndromes atropiniens sans qu'il ait été possible de dépister le champignon empoisonneur. Cependant, il n'est guère possible dans l'état actuel de nos connaissances d'attribuer ces cas d'intoxications à d'autres espèces qu'à celles que nous venons d'étudier.

Différentes espèces de champignons ne contenant ni muscarine ni myceto-atro-

pine, agissent aussi sur le système nerveux. Ils contiennent une substance analogue à celles précitées et provoquant les mêmes manifestations.

Parmi ces champignons nous trouvons entre autre:

Le polypore officinal (Placodes officinalis), champignon coriace, non comestible. On l'utilisait autrefois pour ses qualités purgatives et il entrait dans la composition de différents médicaments.

Le coprin «goutte d'encre» (Coprinus atramentarius). Ce champignon peut être consommé sans inconvénients. Certaines personnes réagissent pourtant à cette espèce. Si elles absorbent en même temps que les champignons une boisson alcoolisée, elles subissent une rubéfaction de la face, du cou et de la partie supérieure du thorax, accompagnée souvent de fortes palpitations. – Ces malaises disparaissent après quelques heures, mais peuvent fort bien réapparaître dans les jours suivants pour peu que l'on absorbe de nouveau de l'alcool, même sans champignons. – Au cours de cette intoxication bénigne, on ne note aucun trouble de la digestion. – 10 cas signalés en Suisse. –

III – Champignons provoquant la dégénérescense des cellules d'organes vitaux:

Deux groupes de champignons appartiennent à cette catégorie:

A. Le groupe de l'amanite phalloïde;

B. La *Gyromitra esculenta* et les helvelles.

A. Groupe de l'amanite phalloïde

Espèces:
Amanita phalloïdes (Fries) Quélet;
Amanita phalloïdes, variété *verna* (Fries ex Bull.) Barla;
Amanita virosa (Fries) Quélet.

Ces espèces sont particulièrement dangereuses. – Il convient d'ajouter à ce groupe la *Lepiota helveola* Bresadola, elle est moins toxique.
L'*Amanita citrina* Roques (synonyme *Amanita mappa* Batsch) n'est pas toxique. Elle est même comestible; mais, étant donné qu'elle peut être facilement confondue avec l'amanite phalloïde et ses variétés tirant sur le jaune, il est préférable de s'en abstenir.

Dans l'ensemble des 1238 cas d'empoisonnements qui nous ont été communiqués, 160 cas furent causés par des champignons du groupe de l'amanite phalloïde, soit: le 13 % des cas.

Grâce à sa longue incubation et à ses manifestations typiques, l'intoxication due aux champignons de ce groupe se diagnostique avec sûreté. – Ce fait nous a permis, contrairement au principe adopté pour les autres cas, de tenir compte dans nos statistiques de toutes les intoxications imputables à l'un ou l'autre champignon de ce groupe, même si la détermination botanique n'avait pas pu en être faite.

86 cas mortels sur 100 sont dûs au groupe de l'amanite phalloïde. Cependant, sur les 160 cas qui lui furent imputés durant ce quart de siècle, 52 seulement furent mortels, ce qui ramène le pourcentage à 32,5 % alors que les statistiques précédentes indiquaient un taux de mortalité beaucoup plus élevé. Nous pensons

qu'il faut attribuer ce fléchissement du taux de la mortalité aux progrès de la science médicale.

En tenant compte des 91 cas où la détermination botanique a pu être faite, nous arrivons aux résultats suivants;

Amanite phalloïde, 57 cas, dont 21 mortels = 36,8%.

Amanites verna et virosa, 34 cas, dont 11 mortels = 32,4%.

Parmi les 69 cas attribués en bloc au groupe des phalloïdes, faute de détermination botanique, on compte 20 cas mortels, soit le 28%.

Syndromes – Ce n'est qu'après 8 à 12 heures, voire 24 heures ou plus, et cela sans que l'on ait ressenti au préalable le moindre malaise, que surviennent subitement des vomissements et de la diarrhée accompagnés de fortes douleurs dans la région abdominale, de crampes dans les mollets et dans certains autres muscles. On note tout spécialement une forte soif par déshydratation de la déchloruration et de l'hypoglycémie. Le patient devient apathique, son pouls est rapide, irrégulier. Puis survient une paralysie de la circulation du sang qui entraîne dans certains cas une mort rapide. – L'intoxiqué garde sa connaissance jusqu'à la fin.

Si le malade surmonte cette 1re phase, une rémission survient quelquefois, mais bientôt suivie de malaises du foie et des reins: jaunisse et inflammation du foie. L'urine est en diminution et contient de l'albumine et du sang. – Si l'état du malade s'agrave, la mort peut survenir après 3 à 5 jours.

Les différents symptômes peuvent aussi régresser. Dans ce cas, les $^2/_3$ des malades guérissent et cela sans préjudice pour le foie ou les reins. – La convalescence est cependant très longue, elle peut durer des semaines et, les risques de rechute ne sont pas exclus.

Un seul champignon dans un plat suffit à empoisonner plusieurs personnes.

La Lepiota helveola Bresaloda est le seul champignon toxique dont les syndromes d'empoisonnement soient identiques à ceux du groupe des phalloïdes. L'incubation dure 5 heures de plus. L'intoxication est très grave, voire mortelle; elle provoque des lésions du foie semblables à celles dues à l'amanite phalloïde. La *Lepiota helveola* n'a pas encore été signalée en Suisse; on la rencontre en France, en Italie, en Hongrie. (Le traducteur de ces lignes en a pourtant trouvé 3 exemplaires dans le Parc Civique de Lugano en 1946.)

Il existe aux environs de Genève une espèce parente de *Lepiota helveola:* la *Lepiota bruneo-incarnata* Chodat et Martin. A notre connaissance, ce petit champignon n'a pas encore causé d'empoisonnement. Il convient pourtant de le classer résolument au nombre des champignons suspects.

Traitement – Le traitement des empoisonnements dus au groupe des amanites phalloïdes n'est certe pas facile. Malgré nos connaissances actuelles, un tiers des intoxiqués ne survivent pas.

Le patient doit être immédiatement remis au médecin qui videra en tout premier lieu l'estomac et les intestins de toute trace de champignons. Les vomitifs l'alcool et les calmants sont contre-indiqués. En attendant et d'après les expériences qui ont été faites en France, il est indiqué de faire absorber au malade de l'eau froide légèrement salée pour lutter contre la déshydratation et la déchloruration.

Voici la méthode du docteur Le Calvé:

1° remplir d'eau *froide* un verre à boire (sept cuillères à soupe),

2° ajouter du sel de cuisine (1 cuillerée à café),

3° donner à boire *très lentement*, par *petites gorgées*,

4° recommencer toutes les demi-heures, puis toutes les heures, enfin, s'il y a vomissements ou nausées.

Les vomissements cessent souvent pendant l'ingestion du contenu du premier verre.

Le traitement nécessite l'absorption du contenu de 4 à 5 verres à boire, soit environ un demilitre d'eau salée au $^1/_{10}$ (quart de saturation) donc très buvable. Il faut en même temps ne pas négliger la thérapeutique symptomatique, notamment en soutenant le cœur s'il faiblit.

B. Groupe de la gyromitre et des helvelles

Espèces:

Deux espèces font partie de ce petit groupe: *Gyromitra esculenta* Fries et Pers,, gyromitre comestible et sa proche parente: *Gyromitra gigas* (Krombh.) Cooke, qui est plus rare; la gyromitre comestible ne joue aucun rôle en Suisse comme espèce toxique.

Ce n'est que sur la foi de rapports reçus de l'étranger qu'il nous est possible de donner ici des renseignements sur les empoisonnements qu'elle occasionne. La gyromitre comestible est un champignon plutôt rare. Toutefois, elle se vend en grandes quantités sur les marchés d'Allemagne et d'Autriche. Et, ce n'est que sporadiquement, au cours de certaines années qu'elle se révèle tout à coup toxique. Elle provoque alors de nombreux empoisonnements qui comportent parfois une issue fatale. C'est ainsi qu'en Allemagne, au cours de l'année 1938, on compta 5 décès pour 42 personnes intoxiquées.

Syndromes – Après une incubation de 4 à 8 et même 10 heures, surviennent des vomissements et de la diarrhée. Dans les cas bénins, le rétablissement se fait rapidement, mais il est quelquefois accompagné d'un peu de jaunisse. – Dans les cas graves, le patient contracte après deux ou trois jours une forte jaunisse accompagnée de crampes, d'agitation, de perte de connaissance; la mort, suivant ces genres d'accidents, est provoquée par la paralysie du cœur, de la respiration ou encore par une insuffisance du foie.

En 1885, Böhm et Külz ont extrait de la gyromitre une substance nocive qu'ils ont appelée acide helvellique. Cet acide disparaît si l'on a soin de blanchir les champignons et de jeter l'eau de cuisson. Toutefois, si l'on veut se mettre d'une façon certaine à l'abri d'une intoxication possible, il vaut mieux les blanchir une seconde fois.

Les gyromitres sont absolument inoffensives après dessication.

En Suisse, un seul cas certain d'intoxication par les gyromitres nous a été signalé à ce jour, et cela en 1941; 6 personnes de la même famille ayant consommé des gyromitres sans les blanchir, furent prises 4 heures et plus après le repas, de gastro-entérite accompagnée de jaunisse chez 2 d'entre elles seulement.

Selon des renseignements parvenus d'Allemagne, la Gyromitre géante *(Gyromitra gigas)* est aussi toxique que la gyromitre comestible. D'après Konrad de Neuchâtel, la gyromitre géante n'est pas rare dans le Jura suisse où on la consomme pourtant par petites quantités. Elle n'a jamais causé d'empoisonnement à notre connaissance. Bien entendu, il convient de la blanchir soigneusement avant de l'apprêter. Il en est de même de la gyromitre comestible, et des helvelles, notamment de l'helvelle crêpue – *Helvella crispa* Fr. ex Scop. – qui, bien qu'elles n'aient pas, à notre connaissance, causé d'accidents, peuvent être nocives consommées en quantités importantes. Pour éviter tout risque d'intoxication, il est prudent de blanchir rapidement les gyromitres plusieurs fois de suite en jetant chaque fois l'eau de cuisson, et d'en consommer peu à la fois (1 livre au maximum).

Nous recommandons en outre d'attendre 3 ou 4 jours avant de consommer à nouveau des champignons appartenant à ce groupe. D'autre part, les enfants et les personnes affaiblies, surtout celles qui souffrent du foie devraient s'en abstenir.

Les gyromitres et les helvelles séchées ne présentent plus aucun danger et c'est sous cette forme seulement qu'elles devraient être présentées sur les marchés.

Traitement – Il est le même que celui décrit plus haut concernant les intoxications dues aux champignons du groupe de l'amanite phalloïde.

Das Pilzgulasch

Möglich, daß es der sehr heißen Jahre 1947 und 1949 bedurfte, einige kalkverkrustete Gehirnzellen zu sprengen, um heute eine Begebenheit aus längst verklungenen Tagen der Vergessenheit zu entreißen.

Sie geschah damals, als unser Verein sein Schiffchen noch durch die Nuggi-Bissiplätz- und Geiferlätzlijahre manövrierte. Der heiligen Mykologia sei's gedankt, es waren nicht die schlechtesten Zeiten, wenn auch manchmal ganz gefährliche Klippen durch urwüchsigsten Humor vergoldet, erst im letzten Augenblick umschifft werden konnten. Die Pilznovizen hatten sich bereits ein beträchtliches Wissen um die Dinge zugelegt. Wenigstens vermeinten sie es. Immerhin genügte es vollauf, um eine respektable Anzahl Pilzarten auf die Liste der so begehrten Fressalien setzen zu können. Vergiftungen gab es keine. Einige Ausnahmen von Seitensprüngen mochten wohl vorgekommen sein, aber dies nur, um die Regel zu bestätigen. Wenn einmal ein Pilzfreund sich aus einigen Kilo «Nördlichen Porlingen» statt aus «Bergriesenporlingen» stundenlang eine Bouillon kochte, so war das weiter nicht schlimm. Schließlich blieb es ja ihm vorbehalten, sich sein Meisterwerk zu Gemüte zu führen. Für uns fiel lediglich ab, Jakob's Standhaftigkeit zu bewundern, wenn er nach Jahren noch behauptete, daß die Sache ausgezeichnet geschmeckt habe. Ebenso harmlos war auch, als Louis an einer öffentlichen Exkursion allen Teilnehmern mit dem «Gelben Saumknollenblätterpilz» als «Mörder von Allschwil» das Gruseln beibrachte. Das waren noch Zeiten der Opferbereitschaft, wenn man bedenkt, daß Louis mit seinen über hundert Kilo Lebendgewicht während guten zwei Stunden und beim steilsten Anstieg seine Weisheit an den Mann zu bringen versuchte. Dies mit einer Freigebigkeit, die befürchten ließ, daß alle Philanthropen auf der Erde aus Neid die Gelb-