

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 53 (1975)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Rapport toxicologique 1974 = Bericht der Verbandstoxikologin für das Jahr 1974  
**Autor:** Maeder, Annamaria  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936821>

### **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:** 21.02.2026

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

Maintenant que nous avons présenté le gros des expressions touchant la macroscopie des polypores, nous continuerons la prochaine fois avec la détermination et la description des polypores de chez nous (donc aussi avec la distribution des sachets contenant les polypores à déterminer). Notre intention est certes de présenter aussi les différents éléments microscopiques que nous rencontrons spécialement chez les porés. Mais il est possible que nous le feroons dans ce Bulletin parallèlement à Causons «polypores», en français et en allemand, car nous désirons non pas seulement présenter ces éléments microscopiques et leur interprétation actuelle dans la systématique, mais aussi essayer d'exposer les problèmes que soulèvent certaines interprétations.

(A suivre)

Un polyporiste (Michel Jaquenoud-Steinlin, St-Gall)

## Rapport toxicologique 1974

Avant 1974 et pour une période de deux à trois ans on avait pratiquement rien enregistré de vraiment grave, si ce n'est un cas à Bâle, mais duquel je n'avais eu que de vagues racontars. En 1974 les empoisonnements se sont suivis pendant tout le mois de septembre et une partie du mois d'octobre: quatre ont été mortels. Il s'agit encore une fois de travailleurs étrangers, lesquels ne sont pas suffisamment informés étant donné que, même si les journaux suisses en parlent, dans la plus part des cas ces gens ne lisent les journaux ni en français ni en allemand. Ne serait-il pas souhaitable que l'on mette des pancartes aux postes de contrôle écrites dans nos langues nationales ainsi qu'en espagnol?

A Reinach (AG) un jeudi de fin septembre un italien a cueilli des champignons à un endroit où il en avait déjà trouvés de comestibles mais cette fois-ci il avait ramassé en plus une qualité d'une belle couleur verdâtre; comme il ne connaissait pas ces champignons, il les a fait cuire à part pour connaître leur goût. Le vendredi à midi toute la famille, père, mère et deux fillettes de trois ans et une année et demie les ont mangés, mais les enfants n'ont avalées que les verts. Pendant la nuit les parents ont accusé des malaises, tandis que les enfants n'ont été malades que plus tard. Le médecin appelé vers minuit ne connaissant rien aux champignons, les a fait hospitaliser à Aarau où l'on a pratiqué le lavage d'estomac, que je juge absolument inutile, puisque les champignons avaient été consommés au moins 12 heures avant. Je n'ai pas pu connaître la suite du traitement. Huit jours plus tard l'ainée des enfants mourait après une lente agonie et une semaine plus tard la cadette. Les parents ont pu rentrer à la maison après 11 jours de soins intensifs, ils n'étaient toutefois pas complètement rétablis. Le contrôleur officiel n'a pas été averti, mais il s'agissait certainement d'*Amanita phalloïdes*.

Les deux autres cas mortels ont eu lieu à Räfis dans le canton de St-Gall. Là aussi il s'agissait de travailleurs italiens. Une femme enceinte et son frère âgé de 13 ans ont mangé des champignons sans les faire contrôler. Il paraît que bien rarement les italiens font contrôler les champignons par un contrôleur officiel, ils se limitent parfois à les montrer à des gens qui se disent connaisseurs de champignons. Probablement les deux italiens ont cru qu'ils s'agissait de *Agaricus* et les ont ainsi avalés. Plusieurs heures après ils ont été malades et on les a hospitalisés à Grabs. Après une semaine de soins – mais quels soins? (les médecins dans les cas mortels refusent souvent de nous renseigner) – l'enfant de 13 ans est mort, la sœur a pu être sauvée mais elle a accouché d'un enfant mort. Toujours au mois de septembre à Erlenbach (ZH) deux personnes, une mère et son fils, ont été empoisonnés par l'*Amanita phalloïdes*; dans ce cas heureusement ils ont pu être sauvés mais je ne sais pas par quels soins. A Zurich un groupe de six italiens a été victime d'un empoisonnement; pris de vomissements, diarrhée et maux de ventre, tout le monde a été hospitalisé. Le contrôleur officiel a été appelé à minuit, mais comme il n'y avait pas de restes de champignons il a alors interrogé les personnes et il a pu établir qu'il s'agissait probablement de russules. Le jour après les malades étaient rétablis.

A Soleure un monsieur, qui avait cueilli des champignons mangés le soir même, dans la nuit a été pris de vomissements qui durèrent des heures. Le jour après à l'hôpital de la ville on l'avait soigné au goutte-à-goutte probablement pour le réhydrater. Il est sorti de l'hôpital après cinq jours et il a été chercher le même champignon afin de savoir avec quel champignon comestible avait-il pu le confondre. Il en a trouvé deux exemplaires; c'était de l'*Amanita echinocephala* qu'il a confondu avec l'*Amanita strobiliformis*, champignon qui pousse normalement dans les mêmes lieux et en même temps.

Aux alentours de Liestal toujours en septembre et début octobre deux autres cas d'empoisonnement. Dans le premier un garçon d'une quinzaine d'années a ramassé des champignons et les a mangés avec trois camarades, le soir au souper. Presque tout de suite après le repas trois des garçons ont commencé à transpirer, à vomir et ont eu de la diarrhée. Ils ont été amenés à l'hôpital où ils sont restés quelques jours. D'après les restes du repas il s'agissait de *Boletus satanas*. Dans le deuxième cas un monsieur avait apporté un exemplaire au contrôle en demandant si ce champignon pouvait avoir causé un empoisonnement, puisque lui même et sa femme l'avaient mangé en croyant qu'il s'agissait de *Clitocybe nebularis* et ils avaient eu pendant dix heures des vomissements et de la diarrhée. Ils s'étaient soigné eux-mêmes à la maison. Le champignon était un *Rhodophyllus sinuatus*. A Lausanne une famille de quatre personnes a été empoisonnée par des champignons cueillis par le père de famille, aussi travailleur italien. Les quatre ont eu des malaises pendant la nuit et ils ont vomi pendant des heures. Le jour après ils ont pu rentrer à la maison et ils ont apporté les restes des champignons au service de l'Hygiène. Parmi des champignons comestibles il y avait aussi des *Tricholoma pardinum* et des *Rhod. sinuatus*. Au mois d'octobre a été hospitalisé d'urgence à Mendrisio un monsieur qui, ayant mangé des champignons cueillis par lui-même, avait été atteint de malaises gastro-intestinaux et de dérangements aux yeux: il ne voyait plus rien à un mètre de distance. Naturellement on lui a fait un lavage d'estomac et on l'a soigné à l'atropine. Le champignon qui avait provoqué l'empoisonnement était un *Inocybe maculata*.

A Baden au mois d'octobre un monsieur avait cueilli une grande quantité de champignons de Paris et il en avait fait cadeau aussi à des amis. De ce fait douze personnes ont passé quelques jours à l'hôpital puisque en effet il s'agissait de *Agaricus xanthoderma* qui leur avait provoqué des dérangements intestinaux. A ce propos il faudrait se souvenir que les champignons qu'on veut vendre ou donner doivent être tous contrôlés.

Je crois qu'il y avait encore d'autres cas d'empoisonnements mais en tout cas pas graves, toutefois je n'ai pas pu avoir de renseignements supplémentaires. C'est donc tout pour 1974.

Annamaria Maeder, Locarno

## Bericht der Verbandstoxikologin für das Jahr 1974

Während eines Zeitraumes von zwei bis drei Jahren vor 1974 waren keine schweren Pilzvergiftungen zu verzeichnen, mit Ausnahme eines Falles in Basel, von dem ich jedoch nur sehr ungenaue Angaben erhalten habe.

Im Jahre 1974 dagegen ereigneten sich verschiedene Pilzvergiftungen, besonders im Monat September und anfangs Oktober. Diese Vergiftungsfälle forderten vier Todesopfer. Bei den Opfern handelt es sich immer wieder um ausländische Gastarbeiter, die die Pilze kaum kennen und, obwohl in unseren Zeitungen auf die Vergiftungsgefahr aufmerksam gemacht wird, diese Artikel in deutscher und französischer Sprache nicht lesen. Es wäre dringend notwendig, wenn in unsern Gemeinde-Kontrollstellen entsprechende Plakate in den Landessprachen und auch in Spanisch angeschlagen würden!

An einem Donnerstag Ende September suchte ein Italiener in Reinach (AG) Pilze, und zwar an einer Stelle, an der er früher schon essbare Pilze gefunden hatte. Diesmal aber fand er dort nebst

essbaren Pilzen auch eine schön grüne Art. Da er diesen Pilz nicht kannte, kochte er diesen Pilz getrennt von den andern essbaren Pilzen, um dessen Geschmack auszuprobieren. Vater, Mutter und zwei Mädchen im Alter von 3 und 1½ Jahren verspeisten die Pilze am Freitag zum Mittagessen. Die Kinder assen nur von den grünen Pilzen. Bereits in der folgenden Nacht fühlten sich die Eltern nicht wohl, während die Kinder erst später erkrankten. Der um Mitternacht herbeigerufene Arzt, der von Pilzvergiftungen nichts verstand, wies die ganze Familie in das Spital von Aarau ein. Dort wurde ihnen der Magen ausgepumpt, was ich in diesem Fall für unzweckmässig halte, waren die Pilze doch vor mehr als zwölf Stunden gegessen worden. Die weitere Behandlung der Patienten im Spital habe ich nicht verfolgen können. Acht Tage später starb das ältere Mädchen und nochmals acht Tage später auch das jüngere. Die Eltern konnten nach elf Tagen intensiver Behandlung im Spital wieder nach Hause entlassen werden, obwohl sie sich noch nicht vollständig erholt hatten. Der amtliche Pilzkontrolleur wurde in diesem Fall nicht beigezogen. In diesem Falle handelte es sich bestimmt um eine Vergiftung durch den Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*).

Zwei weitere tödliche Vergiftungsfälle ereigneten sich in Räfis (SG). Auch hier waren wieder italienische Gastarbeiter die Opfer. Eine schwangere Frau und ihr 13jähriger Bruder hatten Pilze gegessen, die sie nicht hatten kontrollieren lassen. Es scheint, dass die italienischen Gastarbeiter nur in den seltensten Fällen ihre gesammelten Pilze einem amtlichen Pilzkontrolleur vorzeigen. Oft begnügen sie sich, die Pilze Leuten zu zeigen, die sich als sogenannte Pilzkenner bezeichnen. Wahrscheinlich glaubte das Geschwisterpaar, Schirmlinge gegessen zu haben. Mehrere Stunden später erkrankten beide und wurden ins Spital von Grabs eingeliefert. Nach einer Woche Behandlungsdauer im Spital verstarb der 13jährige Bruder, während die Vergiftung der schwangeren Frau eine Totgeburt zur Folge hatte. Leider verweigern die Ärzte beim Eintritt eines Todesfalles in den meisten Fällen Auskünfte über die angewandte Behandlung des Patienten.

Ebenfalls im Monat September vergifteten sich in Erlenbach (ZH) eine Mutter und deren Sohn durch den Genuss von Grünen Knollenblätterpilzen (*Amanita phalloides*). Glücklicherweise konnten die Opfer in diesem Falle gerettet werden, doch weiss ich nicht, dank welcher Behandlung.

In Zürich vergiftete sich eine Gruppe von sechs Italienern. Mit Erbrechen, Durchfall und Magenkrämpfen wurden alle sechs ins Spital eingeliefert. Der amtliche Pilzkontrolleur wurde um Mitternacht beigezogen. Da keine Pilzreste mehr vorhanden waren, konnte er nur durch Ausfragen der Opfer herausfinden, dass es sich wahrscheinlich um Täublinge gehandelt haben musste. Am folgenden Tag waren alle Erkrankten wieder wohlauf.

In Solothurn musste ein Mann während der Nacht mehrere Stunden lang erbrechen, nachdem er am Abend selbstgesammelte Pilze gegessen hatte. Am folgenden Tag wurde er im Spital mit Infusionen gegen Flüssigkeitsverlust behandelt. Nach fünf Tagen konnte er das Spital geheilt verlassen. Er suchte den gleichen Pilz, um herauszufinden, mit welchem essbaren Pilz die Verwechslung erfolgte. Er fand auch wieder zwei Exemplare. Dabei handelte es sich um den Meergrünen Wulstling (*Amanita echinocephala*), den er mit dem Einsiedlerwulstling (*Amanita strobiliformis*) verwechselt hatte, der auch zur gleichen Zeit und am selben Standort zu erscheinen pflegt.

In der Umgebung von Liestal (BL) ereigneten sich im September und anfangs Oktober zwei weitere Vergiftungsfälle. Im ersten Fall hatte ein 15jähriger Knabe Pilze gesammelt und diese mit drei Kameraden zum Nachtessen verzehrt. Beinahe sofort nach dem Essen begannen die Knaben zu schwitzen, mussten erbrechen und litten unter Durchfall. Alle wurden ins Spital überführt, wo sie einige Tage verblieben. Auf Grund der Reste des Pilzgerichte konnte der Satansröhrling (*Boletus satanas*) festgestellt werden. Im zweiten Fall hatte ein Mann der amtlichen Pilzkontrolle ein Exemplar eines Pilzes gebracht mit der Bitte, abzuklären, ob dieser Pilz schuld an seiner Pilzvergiftung sei. Er und seine Frau hatten diesen Pilz gegessen in der Meinung, es handle sich um den Nebelgrauen Trichterling (*Clitocybe nebularis*). Beide mussten während zehn Stunden erbrechen und litten an Durchfall. Das Ehepaar pflegte sich selbst zu

Hause wieder gesund. Beim fraglichen Pilz handelte es sich um den Riesenrötling (*Rhodophyllus sinuatus*).

Im Oktober wurde in Mendrisio als Notfall ein Mann ins Spital eingeliefert, der selbstgesammelte Pilze gegessen hatte. Er litt an Magen-Darm-Störungen und konnte auf 1 Meter Distanz nichts mehr erkennen. Der Magen wurde ihm ausgepumpt, und er wurde weiter mit Atropin behandelt. Beim Pilz, der die Vergiftung verursacht hatte, handelte es sich um einen Risspilz (*Inocybe maculata* Boud.).

In Baden hatte ein Mann im Oktober zahlreiche Champignons de Paris gesammelt und von diesen auch seinen Freunden verschenkt. Zwölf Personen mussten nach dem Genuss dieser Pilze einige Tage im Spital zubringen. In Wirklichkeit handelte es sich um den Karbolchampignon (*Agaricus xanthoderma*), der bei allen Personen Magen-Darm-Störungen verursacht hatte. In diesem Zusammenhang sei hier wieder darauf aufmerksam gemacht, dass alle Pilze, die verkauft oder verschenkt werden, vorher einer amtlichen Pilzkontrollstelle vorzulegen sind.

Ich vermute, dass im Jahr 1974 noch weitere Fälle von Pilzvergiftungen vorgekommen sind, jedoch keine schwerwiegenden, von denen ich keine weiteren Informationen erhalten habe.

Annamaria Maeder, Locarno

## Trüffel-Notizen

Es sind leider nicht viele, die sich mit Hypogäen, diesen interessanten unterirdischen Pilzen, befassen. Nicht allzu viele haben Trüffeln gesehen oder gar gefunden. Die meisten kennen sie nur als beliebte Delikatesse: Wer hat noch nie von einer getrüffelten Gänseleberpastete gehört? Oder nie eine Trüffel-Omelette gegessen?

Bei der Durchsicht der neueren Literatur, die sich auf Vittadini (1931, «Monographia tuberacearum») und Tulasne (1951, «Fungi hypogaei») stützt, stösst man auf zahlreiche Widersprüche. 1974 erschien ein reizend zu lesendes Buch von Pierre Julian, «La Perle noire du Comtat»; 1973 ein Werk von Jean Pagnol, «La Truffe»; 1965 Lászlo Szemere, «Die unterirdischen Pilze des Karpatenbeckens»; 1963 Gams/Moser, «Kleine Kryptogamenflora», Bd. IIa; 1961 Rolf Singer, «Mushrooms and truffles»; 1960 J. Bresadola, «Iconographia Mycologica», Vol. XXVIII, «Elaphomyces et Tuberales»; 1967 bis heute, Aufsätze von Charles Schwärzel in der SPZ; 1956 Morten Lange, «Danish Hypogeous Macromycetes»; 1950–1957 A. Knapp, Aufsätze in der SPZ; 1938 M. G. Malençon, «Les truffes européennes». In einem sind sich die Autoren, wenn sie es auch nicht alle deutlich aussprechen, einig: es ist schwierig, Trüffeln exakt bestimmen zu wollen.

Entgegen den Regeln, die für die höheren Pilze (Ascomyceten) gelten, enthalten die Schläuche (Asci) der Trüffeln – *Tuber Mich.* – nicht acht Sporen, sondern weniger. Man kann in einem Ascus ein bis fünf Sporen finden, maximal sechs. Einige der anfangs acht Kerne, die für die Sporenbildung bestimmt sind, degenerieren (Malençon), jeder nicht zur Entwicklung kommende Kern ist eine Spore weniger. Man kann in einer reifen Innenmasse (Gleba) Asci finden, die drei oder vier Sporen enthalten, neben andern, die nur eine oder zwei besitzen. Die Grösse der Sporen steht im umgekehrten Verhältnis zu ihrer Zahl im Ascus. Das wird nicht immer angegeben. Moser sagt nur einmal bei *Tuber aestivum* Vitt. «je nach Zahl pro Ascus». Morten Lange ist exakter (*Tuber aestivum subsp. uncinatum*, 1897): 29–31/24–27 µm (4sporig); 38–40/30–32 µm (1sporig). Auch Schwärzel misst seine Sporen so. Dazu kommt noch als Schwierigkeit, dass die Sporen der Trüffeln ornamentiert sind, sie besitzen Stacheln oder Alveolen. Es findet sich gelegentlich der Hinweis: «ohne Skulptur». Lange sagt: «einschliesslich Skulptur von 4 µm hohem Netz». Das ist eindeutig.

Es ist bisher stets von Trüffeln die Rede gewesen. Die deutschen Bezeichnungen können zu den grössten Missverständnissen führen. Michael/Hennig nennt im «Handbuch für Pilzfreunde»,