

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 65 (1987)
Heft: 12

Rubrik: Ist der Genuss von rohen Pilzen ratsam? ; Mycologia Helvetica Vol. I
No. 5 1985

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: 14.01.2026

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

La publication *Mycologia Helvetica* est actuellement publiée par la Société Mycologique Suisse (SMS). Toute personne intéressée à la Mycologie peut devenir membre de la SMS. Toute information à ce sujet peut être obtenue auprès de Madame B. Senn-Irlet, Institut de Systématique et de Géobotanique de l'Université, Altenbergrain 21, 3013 Berne. De plus, chaque Société de Mycologie peut abonner ses membres à *Mycologia Helvetica*.

La malédiction pharaonique

Le 25 novembre 1922 fut pour l'égyptologue britannique Howard Carter le Jour de sa vie: Après six ans de recherches persévérantes il avait trouvé, avec son mécène Lord Carnavon, la porte d'entrée du tombeau trimillénaire du pharaon Tout-Ankh-Amon. Carter et ses collaborateurs, jouant de la pince-mon-seigneur, forcèrent la dalle de pierre qui fermait la tombe: L'air surchauffé de la chambre royale, bloqué depuis 3000 ans, leur sauta au visage.

Les ors et le faste du tombeau royal dépassaient tous les espoirs des archéologues. Ils avaient bien trouvé l'objet de leur recherche, mais de plus leurs rêves les plus fous se révélaient mille fois réalisés.

Mais Lord Carnavon mourut quatre mois plus tard, apparemment d'une piqûre d'insecte infectée. Naquit alors la légende de la «malédiction des pharaons»: confirmée à plusieurs reprises puisque en peu d'années plusieurs archéologues ayant pris part aux travaux moururent d'une maladie mystérieuse. On le disait, on l'écrivait: en troublant le sommeil éternel des momies, les «voleurs de tombes» étaient victimes de leur vengeance impitoyable. La science médicale ne pouvait pas, bien sûr, se rallier à ces terrifiantes superstitions; mais à cette époque elle ne sut pas expliquer les raisons des décès subits et mystérieux des archéologues de manière irrécusable.

Des chercheurs français ont actuellement livré des preuves convaincantes en faveur d'une infection pulmonaire par inspiration de *spores de champignons*; les matériaux organiques nombreux et variés — bois, cuir, vêtements, huiles, résines, etc. — ont constitué un substrat nutritif idéal, complété par le climat humide régnant dans le tombeau. On sait aujourd'hui que des champignons, dans des conditions bien déterminées, peuvent provoquer une infection allergique des poumons conduisant rapidement à la mort. Probablement que les malheureux archéologues pourraient aujourd'hui être sauvés par des antibiotiques appropriés...

(trad.: F. Brunelli)

Pharma Information N. Z. Z. 10 déc. 86

Ist der Genuss von rohen Pilzen ratsam?

Ein amtlicher Pilzkontrolleur hat uns kürzlich auf ein neu erschienenes Buch aufmerksam gemacht, worin eine Reihe von Pilzarten erwähnt ist, die sich zum roh Essen eignen sollen. Diese Veröffentlichung hat uns beunruhigt. In Kursen der VAPKO und natürlich auch auf den Pilzkontrollen wird nämlich immer wieder darauf aufmerksam gemacht, dass Pilze — mit Ausnahme vom Roten Gallerttrichter (*Tremiscus helvelloides*) und vom Eispilz (*Pseudohydnum gelatinosum*) — nur in gekochtem Zustand zu geniessen seien. Dieser Hinweis wird gestützt durch Warnungen, die sich im bekannten Buch von R. Flammer und E. Horak «Giftpilze-Pilzgifte» (1983), S. 15 Abs. 6 befinden. Im gleichen Buch heisst es auf S. 35: «Vom Rohgenuss ist unter allen Umständen abzuraten!»

Besonders für Kinder scheint eine erhöhte Gefahr bei Genuss roher, im gekochten Zustand *nicht* giftiger Pilze zu bestehen; R. Flammer erwähnt in seinem Buch «Differentialdiagnose der Pilzvergiftungen» (1980) auf S. 72 sogar tödliche Vergiftungsfälle.

Im 1985 erschienenen Buch «Giftpilze» von A. Bresinsky und H. Besl ist auf S. 177 ein ganzes Kapitel über Vergiftungen durch rohe Pilze zu lesen. Es wird auch hier empfohlen, Speisepilze nur im gekochten Zustand zu geniessen.

Ein Beispiel aus unserer Erfahrung: Ein Mann, der beim Rüsten von Zuchtchampignons ab und zu ein Stück roh ass und dazu im Laufe des Abends eine Flasche Bier trank, klagte in der darauffolgenden Nacht über starke Koliken, und in seinem Stuhl fand sich Blut. Dr. R. Flammer bestätigte uns auf Anfrage hin,

dass Leute mit besonders empfindlichen Verdauungsorganen nach roh genossenen, guten Speisepilzen auf gleiche oder ähnliche Weise reagieren.

Die Liste der als roh essbar bezeichneten Pilze — der Grund unseres Schreibens — enthält sicher Arten, die schon in manchen Fällen ohne Konsequenzen roh verwendet worden sind. Nimmt man aber alle Argumente aus der einschlägigen Literatur und unserer eigenen Erfahrung zusammen, so zeigt es sich klar, dass vom Genuss roher Pilze ganz generell abzusehen ist und dass gilt: *Pilze nur im gekochten Zustand genießen*, mit den schon oben erwähnten Ausnahmen: Roter Gallerttrichter und Eispilz.

Pilzkontrolle des Botanischen Gartens Zürich: H. Gsell, J. Schneller, A. Zuppiger

MYCOLOGIA HELVETICA

Vol. I No 5

1985

J. Keller: Kristalltragende Zystiden von Aphyllophorales, 72 Seiten, 36 ganzseitige Fototafeln. In französischer Sprache

Zusammenfassung: Die Zystiden von 60 *Aphyllophorales*-Arten wurden mit Hilfe des Rasterelektronenmikroskopes untersucht. Zehn morphologisch verschiedene Kristalltypen wurden festgestellt und in 4 Kategorien aufgeteilt: Tetragonale Bipyramiden, Prismen, Tafeln und Nadeln. Da der Grund dieser Verschiedenheiten unbekannt ist, wurden chemische Analysen, Mikroanalysen, Röntgenstrahlendiffraktionen und elektronische Diffraktionen durchgeführt. Es zeigte sich, dass alle Kristalle aus Calciumoxalat bestehen, ihre chemische Zusammensetzungen aber nicht immer gleich ist.

Die Zystiden von 47 Arten sind mit Kristallen der Typen «tetragonale Bipyramide» und/oder «Prismen mit pyramidalen Enden» bedeckt. Ihr häufiges Vorkommen in den 6 studierten Familien erlauben nicht, taxonomische Schlussfolgerungen zu ziehen. Einige Typen hingegen sind in einer einzigen Gattung oder bei einer einzigen Art zu finden und haben deshalb eine gewisse Bedeutung.

Ausnahmsweise lassen sich bei einigen seltenen Arten verschiedene Kristalltypen auf ein und demselben Fundstück beobachten.

Keine Übereinstimmung scheint zwischen den Zystiden von Price (1973) und den jetzt bekannten Kristallformen zu bestehen.

S. Huhtinen: *Marasmius kallioneus*, eine neue Art aus der Arktis, 11 Seiten, 3 Schwarzweisstafeln. In englischer Sprache

Zusammenfassung: Aufgrund von Funden aus Grönland und Spitzbergen beschreibt der Autor eine neue *Marasmius*-art. Sie ist charakterisiert durch einen sehr scharfen Zwiebelgeruch, bereiften Stiel, sowie durch entfernte und ziemlich dicke Lamellen. Die Basidien sind sehr lang und schmal und stets zweisporig. Oleiferen kommen in sämtlichen Teilen des Fruchtkörpers vor. *Marasmius kallioneus* sp. nov. gehört zur Sektion *Chordales* Fr. Die nächstverwandten Arten, die ebenfalls Zwiebelgeruch aufweisen, werden besprochen.

Die *Mycologia Helvetica* wird von der SMG (Schweizerische Mykologische Gesellschaft) herausgegeben. Wer immer sich auch für Pilzkunde interessiert, kann Mitglied der neuen Gesellschaft werden. Auskunft darüber erteilt Frau Dr. B. Senn-Irlet, System.-geobot. Institut der Universität, Altenbergrain 21, 3013 Bern. Im übrigen vermittelt auch jeder Pilzverein Abonnemente für die *Mycologia Helvetica*.

H. G.