

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 76 (1998)  
**Heft:** 3

**Vorwort:** Liebe Leserin, lieber Leser [...] = Chère lectrice, cher lecteur, [...]  
**Autor:** Cucchi, Ivan

### **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:** 19.02.2026

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

## Liebe Leserin, lieber Leser

**Bio-Gift.** Ein schöner, frühlingshaft warmer und sonniger Tag im März, in der morgendlichen Kaffeepause in einem Lehrzimmer: Das Gespräch wogt hin und her, verschiedene Themen werden gestreift, Witze gerissen, gelacht. Gegen Ende kommen auch die feinen und aromatischen Kräuter zur Sprache, die jetzt überall frisch aus dem sich erwärmenden Boden spriessen. Man freut sich allgemein auf Bärlauch, Brunnenkresse, Löwenzahn, erzählt von den Erfahrungen, wie diese und jene Pflanze bei dieser und jener Unpässlichkeit geholfen habe. Da meldet sich eine Physiotherapeutin zu Wort. Sie vermisst die Erwähnung des Aronstabs, den sie und ihr Mann jeden Frühling regelmässig zur Kur essen würden. «Wie bitte? Aronstab?», wundert sich jemand, «Der ist doch giftig!» – «Er wurde uns aber von einer kräuterkundigen Frau nachdrücklich empfohlen, sie bringt uns die Blätter sogar persönlich ins Haus, wir geben sie dann roh dem Salat bei», rechtfertigt sich die Physiotherapeutin. Trotzdem, sie wird unsicher und stutzt. «Ich gebe zu, wir finden auch jedesmal, dass er scheusslich schmeckt; **ein Schmerz, als habe man tausend Nadeln im Mund, später fühlt es sich wie zerplatzender Schaum an.** Die Zunge bleibt nach dem Essen noch längere Zeit ganz taub ... Ihr meint also wirklich, er ist giftig?» Ja, das meinen wir. «Diese Frau bringt uns auch Pilze, sie sagt, sie kenne sich da aus», fügt sie noch bei. Na dann: **En Guete!**

Diese (wahre) Geschichte zeigt, dass es immer noch viele sogenannte «**Experten**» gibt und noch mehr **Leichtgläubige**, die ihnen blind vertrauen. Das besagte Paar fand es beispielsweise nicht für notwendig, sich in einem Buch kurz zu informieren, ob der Aronstab überhaupt geniessbar sei und wofür oder wogegen er denn helfen solle. – Weitere Beispiele fahrlässigen Verhaltens, z.T. mit erschütternden Folgen, finden sich im Artikel «**Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921**» aus dem ersten Jahrgang der SZP (Seite 115).

**Sie lieben das Risiko** und Sie haben vor allem keine Angst, Ihre Gesundheit bewusst aufs Spiel zu setzen? Dann verspeisen Sie doch bitte Pilze, deren Giftigkeit und Giftwirkung noch nicht restlos geklärt sind. Ihr Leiden wird von öffentlichem Interesse sein, dem Wohle der Volksgesundheit dienen und möglicherweise

auch die Wissenschaft weiter bringen. Wenn Sie finden, mein Vorschlag sei zynisch, hier **Fall 14** aus dem erwähnten Artikel: «**Zwei junge Akademiker verzehrten auf einem Ausflug miteinander absichtlich einen Speitäubling**, und zwar jeder die Hälfte des von der Oberhaut befreiten Hutes, in rohem Zustande. Nach vier Stunden erkrankten beide an Schwindel, heftigem Erbrechen und Durchfall, mit Entleerung blutiger Massen. Der eine, der die Sache vernachlässigte, war mehrere Tage schwer krank. Zu diesem klaren Fall nur ein paar Worte: Ob es sich um den richtigen Speitäubling, *Russula emetica* Schff., gehandelt hat, ist wohl nicht sicher, denn bekanntlich sind verschiedene Arten scharfer, roter Täublinge so ähnlich, dass ihre Unterscheidung einen gewiegten Kenner erfordert. Eine Verwechslung ist aber praktisch belanglos, denn sie stimmen auch in ihrer Giftwirkung überein. *Russula emetica* soll weniger giftig sein als z.B. *R. sardonia* Fr., tränender Täubling. – **Der heroische Selbstversuch der beiden Studenten wäre noch verdienstlicher gewesen, wenn sie ihn mit einem Pilz von noch umstrittenem Werte vorgenommen hätten.** Von den scharfen Täublingen steht es längst fest, dass sie roh oder kurz gebraten eine heftige Magen- und Darmentzündung hervorrufen können. Schon aus dem Jahre 1760 stammt die anschauliche Schilderung von all den Leiden, die der Hof- und Leibarzt Krapf bei wiederholten Selbstversuchen mit scharfen, roten Täublingen durchgemacht hat.» – Also, auf geht's, entdecken Sie Neues, vielleicht werden Sie sogar berühmt.

Drei weitere Fälle aus dem gleichen Artikel betreffen Vergiftungen mit dem **Tigerritterling**. Damals, 1921, breitete sich das Wissen um die Giftigkeit dieses Pilzes erst so langsam aus, gute Abbildungen existierten kaum. Allen Fortschritten zum Trotz haben sich auch letztes Jahr wiederum Vergiftungen mit dem Tigerritterling zugetragen, wie im Jahresbericht des Verbandstoxikologen **Dr. Adriano Sassi** auf Seite 121 nachzulesen ist. Für uns Grund genug, **Hans-Peter Neukom** zu bitten, in seiner bekannt zuverlässigen Art näher über diesen schönen und (leider) appetitlich aussehenden Pilz zu informieren (Seite 145).

Ivan Cucchi

## Chère lectrice, cher lecteur,

**Poisons naturels.** Pause-café matinale dans la salle des maîtres, un beau jour ensoleillé de mars, tempéré et printanier: on papote, on effleure diverses questions, on plaisante, on rit. Quelqu'un évoque les fines herbes aromatiques: c'est la saison où elles sortent toutes fraîches de la terre réchauffée. On parle ciboulette, cresson de fontaine, dent-de-lion; on vante les mérites de plantes dont les vertus ont été bien utiles lors de telle ou telle indisposition. Une physiothérapeute intervient alors: «Il ne faut pas oublier l'arum tacheté; mon mari et moi, nous en faisons une cure chaque printemps.» – «Comment? Vous consommez du gouet? Cette plante est toxique!» – «Une herboriste qui s'y connaît nous l'a chaudement recommandé, elle nous en apporte même personnellement et nous l'utilisons comme condiment dans nos salades», explique la physiothérapeute. Pourtant, elle perd son assurance et s'étonne. «Je le reconnais, nous trouvons chaque fois que la saveur est exécrable; **on a d'abord la sensation douloureuse d'avoir mille aiguilles dans la bouche, puis c'est comme une mousse écumante qui nous rend muets encore longtemps après...** Vous croyez vraiment que le gouet est toxique?» Oui, bien sûr! «La même herboriste nous apporte aussi des champignons; elle dit bien s'y connaître» ajoute-t-elle. Alors, **bon appétit!**

Cette histoire (véridique) prouve qu'il existe encore et toujours de soi-disant «**experts**» et plus encore des gens «**crédules**» qui leur font confiance. Le couple consommateur de gouets, par exemple, n'a pas estimé nécessaire de chercher dans un livre pour contrôler la comestibilité de cette plante et ses vertus thérapeutiques éventuelles. – Vous lirez en page 119 d'autres conséquences, parfois bouleversantes, de comportements imprudents, dans l'article «Intoxications par les champignons en Suisse en 1921», extrait du BSM 1<sup>ère</sup> année.

**Aimez-vous prendre des risques?** Vous ne craignez pas de mettre sciemment en jeu votre santé? Si oui, consommez des champignons dont la toxicité et les effets ne sont pas encore bien connus. Décrivez vos douleurs aux médias, tout cela au service de

la santé publique et du progrès de la science. Vous trouvez ma proposition cynique? Voici le **cas N° 14** de cet article: «**Lors d'une excursion, deux jeunes universitaires ont à dessein mangé le chapeau d'une russule émétique, cru et pelé, chacun la moitié. Quatre heures plus tard, chacun souffrit de vertiges, de violents vomissements et de diarrhées profuses et sanguinolentes. L'un d'entre eux, qui ne se soigna pas, resta plusieurs jours gravement malade. Ce cas mérite explication: S'agissait-il effectivement de *Russula emetica* Schff.? Ce n'est pas sûr, car on connaît plusieurs espèces de russules rouges et âcres, si ressemblantes que seul un mycologue éclairé sait les différencier. Mais la confusion est sans importance, puisqu'elles sont toutes toxiques. La toxicité de *R. emetica* serait moindre que celle de *R. sardonia*. – La tentative héroïque des deux étudiants aurait été plus utile s'ils l'avaient faite avec un champignon à comestibilité encore discutée... On sait depuis longtemps, dès 1760 déjà, que les russules âcres, mangées crues ou peu cuites peuvent provoquer une violente inflammation du tractus digestif.**» – Alors, allez-y, découvrez du nouveau, et peut-être deviendrez-vous célèbre.

**Trois autres cas**, décrits dans le même article, concernent le **tricholome tigré**. Autrefois, en 1921, la connaissance de la toxicité de cette espèce ne se propageait que lentement et on n'en trouvait guère de bonnes icônes. Malgré tous les progrès, le tigré causa aussi des intoxications l'année dernière, comme vous pouvez le lire en page 122, dans le rapport annuel du **Dr Adriano Sassi**, toxicologue de l'Union. Ce fut une raison suffisante pour prier **Hans-Peter Neukom** de nous entretenir plus longuement sur ce champignon de belle venue et, hélas, d'aspect engageant (page 148). Après avoir lu ses lignes vous saurez mieux pourquoi il est vraiment préférable de ne pas dresser des *Tricholoma pardalotum* dans votre assiette.

Ivan Cucchi  
(trad.: F. Brunelli)