

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

Artikel: Bericht des Verbandstoxikologen für das Jahr 1997 = Rapport annuel du toxicologue de l'USSM pour 1997
Autor: Sassi, Adriano
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936320>

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: 08.02.2026

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

lorsque des champignons lui paraissaient suspects. Dans le cas présent, il avait cru ne pas avoir une raison de s'inquiéter. Après cet événement tragique, il fut immédiatement démis de cette tâche.

Avant de jeter la pierre au malheureux brigadier de police, je vous propose deux considérations. D'une part l'amanite phalloïde – la plus dangereuse, dont l'odeur n'est pas désagréable et dont le chapeau, en général, n'est orné d'aucun reste de voile – est reconnaissable avant tout à la présence d'une volve à la base du pied. Si cette volve manque, des confusions sont tout à fait possibles; et dans ce cas, lorsque le champignon a été coupé au-dessus de la base du pied, il est déjà arrivé à Winterthur comme à Zurich, qu'on en trouve dans les lots offerts en vente sur les marchés! D'autre part, la responsabilité de l'accident incombe en somme moins au policier incompetent qu'aux autorités qui l'avaient nommé contrôleur. Elles étaient bien mal inspirées de considérer qu'il suffisait audit policier d'avoir **recours au pharmacien seulement lorsque des champignons lui paraissaient suspects.**

On prétend que, dans le domaine de la connaissance des champignons, la situation serait meilleure en Suisse romande qu'en Suisse alémanique; on y enseignerait la mycologie dans les écoles, chaque paysan aurait des provisions de trompettes des morts séchées, etc. Les deux cas rapportés ci-dessus, qui ont coûté la vie à 5 personnes, démontrent qu'il n'en est pas ainsi. Notre activité doit donc s'étendre vers la Suisse occidentale, nous devons y informer les gens dans l'intérêt du bien public; pour protéger la population contre de tels accidents, il serait souhaitable que des dispositions soient prises au niveau fédéral.

Dans d'autres cas (pas trop graves) décrits par le Dr Thellung, il n'a pas été possible de déterminer les espèces responsables ou bien on a soupçonné une confusion entre des psalliotes comestibles et des jaunissantes; une éventuelle consommation de champignons avariés est aussi évoquée. L'article mentionne encore le test de la fameuse pièce de 2 francs (en argent à cette époque, N.d.t.), et le fait que le colportage de champignons non contrôlés (déjà interdit alors, N.d.t.), vendus à des restaurateurs trop charitables, rapportait quelques sous bienvenus à des récolteurs au chômage.

Bericht des Verbandstoxikologen für das Jahr 1997

Das Jahr 1997 war von einer gewissen Pilzarmut geprägt, dies gilt mehr oder weniger für alle Regionen der Schweiz. Sehr starke Regenfälle (gebietsweise bis hin zu Überschwemmungen) anfangs Sommer und ein trockener Herbst führten zu diesem nicht besonders günstigen Pilzjahr. Was die Vergiftungen anbelangt, folgten sie dem Trend der letzten Jahre und waren eher selten, nach der Gesetzmässigkeit: wenig Pilze = wenig Vergiftungsfälle.

Von 120 angefragten Spitälern antworteten deren 94; in 16 Spitälern wurden 39 Personen mit Pilzvergiftungen behandelt. Auffallend das Fehlen von Daten des Hôpital Cantonal de Genève. Wir wissen aus der Presse, dass dort Ende September eine regelrechte Einlieferungswelle stattgefunden hatte. Es waren Personen, die Vergiftungen durch den Konsum des Tigerritterlings (*T. pardalotum*) erlitten hatten. Seit 2 Jahren gibt dieses Krankenhaus aus uns unbekannten Gründen keine Informationen mehr heraus. Das Total der hospitalisierten Fälle dürfte somit in der Schweiz etwas über 50 Personen betragen.

Glücklicherweise wurden keine Vergiftungsfälle mit tödlichem Ausgang bekannt; ein einziger schwerer Fall einer Vergiftung mit einem Grünen Knollenblätterpilz (*A. phalloides*) ereignete sich allerdings in Locarno. Ein etwas ungewöhnlicher Fall, denn der Patient berichtete von Erbrechen und Durchfällen 6 bis 8 Stunden nach der Mahlzeit und meldete sich erst ganze 6 Tage (!!!) später im Krankenhaus (es ist uns unbekannt, ob er sich vorgängig an einen Arzt gewandt hatte). Die Dosis konnte aber nicht besonders hoch gewesen sein, denn die Vergiftung nahm, obwohl sie einen Leberschaden verursachte, zum Glück für den Patienten einen vergleichsweise günstigen Verlauf.

Einen speziellen Fall gibt es aus Frutigen im Berner Oberland zu melden. Ein Paar hatte ein Mischgericht aus selbstgesammelten Pilzen verspiessen. Nach 2 Stunden stellten sich Bewegungsstörungen, Schläfrigkeit, Muskelkontraktionen, Sprachstörungen und auch Halluzinationen ein. Der Pilzkontrolleur, der die Reste der Magenspülung untersuchte, fand darunter weisse Trichterlinge. Die Vergiftungssymptome deuteten aber nicht auf eine Muskarinvergiftung, sondern eher auf eine Vergiftung mit dem Fliegenpilz *A. muscaria* (der aber entgegen dem Namen kein Muskarin enthält). Möglicherweise hätte eine sorgfältige mikroskopische Untersuchung der Sporen zusätzlich einige klärende Hinweise ergeben, vorausgesetzt, die Pilze waren nicht allzu jung gewesen.

Ein weiterer untypischer Vergiftungsfall ereignete sich im Kanton Baselland, wo drei Personen einen grossen Röhrling gefunden hatten und ihn einer Pilzkontrolle vorlegten. Der Pilzkontrolleur bestimmte ihn als Netzstieligen Hexenröhrling (*B. luridus*) und gab ihn als «gekocht essbar» frei. Drei Stunden nach der Mahlzeit stellten sich bei den Konsumenten Erbrechen und Durchfall ein; sie mussten für einen Tag zur Behandlung ins Krankenhaus. Obwohl gewisse Zweifel an der Bestimmung bleiben, möchten wir doch die Kontrolleurinnen und Kontrolleure daran erinnern, dass *B. luridus* nicht mehr als Speisepilz gelten kann, auch abgekocht nicht, da er schon verschiedentlich bei einzelnen Personen Unverträglichkeitsreaktionen ausgelöst hat.

Ich wünsche allen ein glückliches Pilzjahr

Dr. med. Adriano Sassi
(Übersetzung: I. Cucchi)

Rapport annuel du Toxicologue de l'USSM pour 1997

L'année 1997 a été caractérisée par une poussée relativement faible de champignons un peu sur tout le territoire de la Suisse. Des pluies très abondantes (jusqu'à provoquer des inondations) au début de l'été, suivies d'un automne séchard, ont déterminé des conditions peu favorables au cours de l'année.

En ce qui concerne les empoisonnements, conformément à la tendance observée les années précédentes, ils ont été plutôt rares, selon le principe: peu de champignons = peu d'intoxications. Nous avons interrogé 120 établissements hospitaliers; seuls ont daigné répondre 94 d'entre eux et 39 cas d'intoxication m'ont été signalés dans 16 hôpitaux. L'hôpital cantonal de Genève se distingue par son silence, mais nous savons par d'autres sources que vers la fin septembre il y a eu une vague d'admissions pour empoisonnements dûs à la consommation de *Tricholoma pardalotum*. Il y a deux ans que, sans que nous en connaissions les motifs, cet hôpital ne nous fournit plus aucun renseignement. Au total, le nombre des cas d'hospitalisation pour intoxications fongiques en Suisse doit avoisiner la cinquantaine.

Fort heureusement, pas d'intoxication avec issue fatale, mais on signale un seul cas grave à Locarno, par *Amanita phalloides*: cas quelque peu inusuel puisque le patient a souffert de vomissements et diarrhées 6 à 8 heures après le repas et a attendu plus de 6 jours (!!!) avant de se faire admettre à l'hôpital (je n'ai pas pu savoir si, auparavant, il avait consulté un médecin). Par chance, la quantité ingérée ne devait pas être importante puisque, malgré un dommage important au foie, l'évolution et le traitement ont connu une issue favorable.

Signalons un cas particulier à Frutigen, dans l'Oberland bernois. Un couple a consommé un mélange de champignons qu'il avait récoltés et, deux heures plus tard, commencèrent les symptômes suivants: troubles de l'équilibre, somnolence, contractions musculaires, difficultés de langage avec aussi des hallucinations. À l'examen des résidus gastriques, le contrôleur a cru reconnaître des *Clitocybes* blancs; le syndrome d'intoxication ne correspond pourtant pas au type muscarinien, mais plutôt à un empoisonnement par *Amanita muscaria* (qui malgré son nom et comme chacun le sait ne contient pas de muscarine). Un examen microscopique plus affiné des

spores aurait probablement pu apporter quelque éclaircissement supplémentaire, à condition que les sporophores récoltés n'aient pas été trop juvéniles.

Enfin encore un autre cas atypique s'est produit à Bâle-Campagne, où trois personnes ont récolté un gros bolet et l'ont présenté au contrôle. Le contrôleur l'a déterminé comme un *Boletus luridus* et l'a donné comme comestible après cuisson. Trois heures après le repas, les trois convives ont commencé à vomir, ont souffert de diarrhées et ont été admis une journée en milieu hospitalier. Même s'il subsiste quelque doute sur l'exactitude de la détermination, nous rappelons à tous les contrôleurs officiels que le bolet blafard n'est plus à déclarer comestible, même après cuisson, car il a causé à plusieurs individus des troubles d'intolérance.

À tous, bonne année mycologique 1998

Dr med. Adriano Sassi
(trad.: F. Brunelli)



Illustration: Markus Vogt, Zürich

«Je suis absolument sûr que ces champignons sont comestibles!»