

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 77 (1999)
Heft: 2

Artikel: Union suisse des sociétés de mycologie : rapport annuel du toxicologue de l'USSM pour 1998 = Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde VSVP : Jahresbericht 1998 des Verbandstoxikologen
Autor: Sassi, Adriano
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936008>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Rapport annuel du Toxicologue de l'USSM pour 1998

L'année 1998 s'est montrée assez riche en poussées fongiques, toutefois avec un développement plutôt irrégulier selon les diverses régions de Suisse. Malgré un nombre d'espèces relativement élevé, il n'y a pas eu, fort heureusement, de nombreux cas d'intoxication, contrairement aux années précédentes où leur nombre avait été proportionnel à l'abondance des fructifications. En particulier, selon les informations qui m'ont été communiquées, il n'y a eu aucun cas mortel et seuls un ou deux cas vraiment graves m'ont été signalés.

J'ai enquêté auprès de 119 hôpitaux et cliniques, j'ai reçu 76 réponses, et 29 cas d'intoxication au total y sont mentionnés. Parmi eux, il y en a deux qui me semblent présenter un intérêt particulier:

En Engadine, une intoxication a été attribuée à des champignons déterminés comme *Inocybe lacera*. Des discussions surgissent toujours concernant la toxicité des diverses espèces d'inocybes; comme le nombre d'espèces du genre est assez élevé, on ne sait pas encore si elles sont toutes toxiques ou non. De temps en temps on signale des cas de personnes qui ont consommé impunément des inocybes... Quoi qu'il en soit, dans le cas survenu en Engadine les symptômes étaient évidents: diarrhée, sudation et salivation abondantes, troubles de la vision et douleurs gastriques. Image parfaite du syndrome muscarinien, tel qu'on le connaît lors d'empoisonnements par *Inocybe patouillardi*, *I. fastigiata* et par d'autres inocybes. Nous répétons par conséquent qu'il faut déclarer toxiques toutes les espèces d'inocybes! Nous attendons toujours une étude approfondie concernant la présence de muscarine dans les différentes espèces du genre: qui veut se mettre à la tâche et entreprendre cet important travail chimico-toxicologique?

Le deuxième cas concerne une intoxication due à la consommation de *Boletus luridus* séchés et attaqués par une moisissure. Après mouillage et cuisson dans du vin rouge, ils ont été cuisinés et consommés. Deux heures après le repas sont survenus des vomissements, des diarrhées et des frissons. Hospitalisés, les patients ont souffert des mêmes symptômes durant environ un jour, sans autres suites particulières. Depuis des années déjà, on déconseille de consommer des bolets blafards, surtout accompagnés de boissons alcoolisées, car on a constaté des cas d'intolérance. Dans le cas décrit ci-dessus, il semble que l'intoxication soit due avant tout au fait que les champignons étaient avariés; mais de toute façon il faut continuer à exclure cette espèce de la liste des comestibles.

Pour terminer, je voudrais faire état d'un article paru dans «Documents Mycologiques», N° 112, novembre 1998. Le mycologue français R. C. Azéma, un spécialiste des cortinaires, y rapporte sur une enquête qu'il a menée sur une intoxication avec issue mortelle en 1979 et attribuée à *Cortinarius splendens*; après plusieurs recherches chimiques et après un essai personnel (ingestion de 167 g de cette espèce en deux repas), Azéma en vient à conclure que *C. splendens* n'est pas toxique et que le cas d'empoisonnement de 1979 n'était pas dû à cette espèce. Loin de nous l'idée de vouloir insérer *C. splendens* – comme aussi d'autres cortinaires à chair jaune – dans la liste des espèces comestibles, mais Azéma a démontré en l'occurrence que dans divers genres de champignons (*Inocybe*, *Cortinarius*), des recherches sont encore à faire pour tirer au clair la question de leur comestibilité ou de leur toxicité.

À tous, bonne année mycologique 1999.

D^r med. Adriano Sassi
Via Nolina 10, 6944 Cureglia TI
(trad.: F. Brunelli)

Jahresbericht 1998 des Verbandstoxikologen

1998 war ein recht pilzreiches Jahr, das allerdings in den verschiedenen Regionen der Schweiz eher unregelmässig verlief.

Trotz der relativ vielen Pilze sind glücklicherweise nicht viele Vergiftungen aufgetreten, anders als in den vergangenen Jahren, als jeweils mit der Häufigkeit der Pilzvorkommen auch die Häufigkeit der Vergiftungen zunahm. Speziell erfreulich: Nach den Informationen, die ich erhalten habe, sind keine tödlichen Fälle vorgekommen, und nur ein oder zwei Fälle waren wirklich gravierend.

Von den 119 angefragten Spitälern und Kliniken haben 77 geantwortet, sie meldeten insgesamt 27 Vergiftungsfälle. Daraus zwei Fälle, die mir interessant erscheinen:

Fall 1 aus dem Engadin betrifft eine Vergiftung mit Pilzen, die dann als **Struppiger Risspilz** (*Inocybe lacera*) identifiziert worden sind. Über die Giftigkeit der verschiedenen Risspilz-Arten entbrennen ja öfters Diskussionen; man ist sich nicht sicher, ob alle Pilze aus dieser artenreichen Gattung mehr oder weniger giftig sind. Ab und zu tauchen Berichte über Leute auf, die offenbar ohne Folgen Risspilze konsumieren. In unserem Fall hier sind die aufgeführten Symptome aber klar: Durchfall, starker Schweiß- und Speichelfluss, Sehstörungen und Bauchschmerzen. Alles passt bestens zum Muskarin-Vergiftungssyndrom, so wie wir es vom Ziegelroten Risspilz (*I. patoulliardi*), dem Kegeligen Risspilz (*I. fastigiata*) und von anderen Risspilzen her kennen. Wir wiederholen hier die Aufforderung, **alle Risspilze als giftig zu betrachten!** Wir warten übrigens immer noch auf eine gründliche Studie über den Muskarin Gehalt der verschiedenen Arten dieser Gattung. Wer wagt sich an diese grosse chemisch-toxikologische Arbeit?

Die zweite Meldung betrifft eine Vergiftung durch getrocknete, zum Teil schon leicht angeschimmelte **Netzstielige Hexenröhrlinge** (*Boletus luridus*). Die Pilzscheiben waren vor der Zubereitung in Rotwein eingeweicht worden. Zwei Stunden nach der Mahlzeit traten Durchfall, Erbrechen und Schüttelfrost auf. Nach der Einlieferung in ein Krankenhaus blieb dieser Zustand einen ganzen Tag lang unverändert, schliesslich genasen die Patienten ohne weitere Folgen. Schon seit Jahren wird vom Konsum des Netzstielligen Hexenröhrlings abgeraten, vor allem, wenn dazu noch Alkohol getrunken wird, da in einigen Fällen Unverträglichkeitsreaktionen aufgetreten sind. In diesem speziellen Fall hier scheint die Vergiftung eher durch Verdorbenheit der Pilze verursacht zu sein. Trotzdem muss der Netzstielige Hexenröhrling auch weiterhin von der Liste der essbaren Arten gestrichen werden.



Inocybe lacera

Struppiger Risspilz. Seine Giftigkeit kann als erwiesen gelten.

Cet inocybe à mèches hérissées est certainement toxique.

Foto: V. Widmer



Boletus luridus

Foto: W. Martinelli

Der Netzstielige Hexenröhrling sollte von der Liste der Speisepilze gestrichen werden, da er immer wieder Unverträglichkeitsreaktionen hervorruft.

Le bolet blafard ne doit plus figurer dans la liste des espèces comestibles; il a causé plus d'une fois de violentes réactions allergiques.



Cortinarius splendens

Leuchtendgelber Klumpfuss. Durch Selbstversuche konnte der französische Mykologe Azéma nachweisen, dass dieser Pilz nicht giftig ist.

Le cortinaire jaune d'œuf n'est pas toxique, comme le mycologue français Azéma l'a démontré en le consommant personnellement.

Foto: O. Hotz

Zum Abschluss eine Notiz, die sich in Nummer 12 der «Documents Mycologiques» vom November 1998 findet: Der Mykologe R. C. Azéma, ein berühmter Cortinarien-Spezialist, berichtet über Nachforschungen, die er bezüglich der Giftigkeit des **Leuchtendgelben Klumpfusses** (*Cortinarius splendens*) angestellt hat, motiviert durch einen Fall mit tödlichem Ausgang, der sich 1979 ereignet haben soll. Nach verschiedenen chemischen Untersuchungen und nach Selbstversuchen – Einnahme von 167 g in zwei Mahlzeiten! – kommt Azéma zum Schluss, dass der Leuchtendgelbe Klumpfuss nicht giftig ist, und demnach die erwähnte Vergiftung aus dem Jahr 1979 nicht auf diesen Pilz zurückgeführt werden kann. Wir sind weit davon entfernt, für die Aufnahme dieser Art (wie auch anderer Cortinarien mit gelbem Fleisch) in die Liste der Speisepilze zu plädieren, das Beispiel zeigt aber doch, dass in Gattungen wie den Risspilzen und den Schleierlingen bezüglich Essbarkeit oder Giftigkeit noch einiges geklärt werden muss.

Ich wünsche allen ein gutes Pilzjahr 1999.

D^r. med. Adriano Sassi
(Übers.: I. Cucchi)