

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 86 (2008)
Heft: 6

Rubrik: Periskop 19 = Périscope 19

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: 12.03.2026

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

Streiflichter zum Pilzherbst 2008 Die Grünen Knollenblätterpilze hatten eine gute Saison. Es ist zu vermuten, dass auf den Pilzkontrollstellen einige Kilogramm dieser Blender beschlagnahmt wurden. Die stattlichen Pilze mit ihrem Farbmimikry von olivbraun, olivgelb, olivgrün bis weiss mit einem Hauch von Grün verhiessen zwei Familien ein köstliches Mahl. Bei einer Familie ausländischer Herkunft konnte ein fataler Ausgang abgewendet werden, insbesondere liess sich beim Kind eine Lebertransplantation umgehen, da sich die Leber zum Glück doch noch erholte.

Von einer unzulässigen Diskriminierung zu sprechen, wenn man das Herkunftsland auf den Fragebogen dokumentieren möchte, ist nicht berechtigt. Denn diskriminieren heisst unterscheiden. Es ist von eminenter Bedeutung, zu erfahren wie gross der Anteil schwerer Vergiftungen bei Menschen ausländischer Herkunft ist. Viele haben keine Ahnung von unserem dichten Netz an Pilzkontrollstellen. Abhilfe liesse sich leicht schaffen über die Medien und/oder Merkblätter in den relevanten Fremdsprachen.

Der zweite Fall eines schweizerischen Ehepaars wurde mir zur Beurteilung vorgelegt (siehe folgende Rubrik).

Phalloides-Syndrom Abendmahlzeit mit selbst gesuchten, unkontrollierten Pilzen. Heftige Brechdurchfälle nach neun Stunden. Das Ehepaar konnte sich erst mit einer Verzögerung von zehn Stunden zum «Gang» ins Spital entschliessen. Der Spitalarzt leitete nach Rücksprache mit mir unverzüglich die für Amanitinvergiftungen empfohlene Behandlung ein. Urin zur Amanitinbestimmung per Kurier nach Zürich. Mahlzeitenreste per Taxi an mich.

Analysat: 40 für eine zweite Mahlzeit aufgehobene gebratene Pilzfragmente. Zwölf weiche Fragmente mit bräunlicher, stellenweise schwach olivgrünlicher Huthaut. 28 fleischige, knackige Hutfragmente mit brauner Haut.

Sporenanalyse: Entfettung unter heissem Wasserstrahl unter Zugabe einiger Tropfen Abwaschmittel. In den weichen Fragmenten spärlich amyloide Sporen von 8–10×7–9 µm. Die fleischigen, knackigen Fragmente waren reich an braunen,

warzigen, mandelförmigen Sporen.

Beurteilung: Lange Latenzzeit, Brechdurchfälle, unkontrollierte Wildpilze, amyloide Amanitasporen und der positive ELISA bestätigten unsere Diagnose. Die braunen Sporen liessen sich einem *Cortinarius* zuordnen. Aufgrund des dicken Hutfleisches kamen *Cortinarius orellanus* und *C. rubellus* nicht in Frage.

Russula olivacea im Mischgericht 800 g Pilze, darunter eine grosse *Russula olivacea*, 300 g *Xerocomus badius*, ein *Boletus edulis* und ein *Hydnum repandum*. 200 g *Xerocomus chrysenteron*, einige Exemplare von *Laccaria amethystina*, Kochzeit nur fünf Minuten, da die Röhrlinge rasch matschig wurden. Man wollte den knackigen Täubling al dente geniessen.

Der Vater erkrankte sieben Stunden nach der Abendmahlzeit an heftigen Brechdurchfällen und drei Stunden später wurde der Hausarzt ans Krankenbett gerufen. Flüssige Kohle. Rasche Besserung. Die Mutter erkrankte an Übelkeit und Erbrechen nach zwölf Stunden. Die Übelkeit klang innerhalb von zwei Tagen ab. Die drei Kinder blieben frei von Beschwerden.

Fazit: Lange Latenzzeiten sind typisch nach Genuss roher und nicht gar gekochter Rosastieliger Ledertäublinge. Die Kinder assen keine Pilzstücke der festfleischigen *Russula olivacea* und blieben gesund. Nur die Eltern wurden Opfer dieses stattlichen Täublings, zu dessen Entgiftung längere Garzeiten bis 15 Minuten erforderlich sind. Die feste Konsistenz des Pilzes lockt zum Grillieren, wobei allerdings die Schnitzel nicht genügend durchgegart werden. Heftige Brechdurchfälle mit unterschiedlichen Latenzzeiten von zwei bis sechzehn Stunden sind die Folge.

Im vorliegenden Fall konnte trotz der langen Latenzzeit eine Knollenblätterpilzvergiftung ausgeschlossen werden, da die Angaben des Vaters präzise waren und von guten Pilzkenntnissen zeugten.

Rätselhafte Pholiota aurea Dass 500 g Glimmerschüpplinge zwei Stunden nach dem «Genuss» nach oben und unten drängen ist nicht erstaunlich

und gehört in das Spezialfach «Frass und Völle-
rei». Eine Blausäurevergiftung war trotz des hohen
Gehaltes an Cyanwasserstoff nicht zu erwarten.
Denn die Blausäure wird bei diesem Pilz sehr lang-
sam aus einer unbekannten Vorstufe (Precursor)
freigesetzt und verflüchtigt sich beim Kochen nur
teilweise. Die langsame Freisetzung von HCN im
Verdauungstrakt ist wahrscheinlich für Erwachse-

ne ohne Folgen, da der Organismus über wirksa-
me Entgiftungsmechanismen verfügt, sofern nicht
grössere Mengen in kurzer Zeit anfallen, wie beim
Verzehr von Bittermandeln. Trotzdem ist *Pholiota
aurea* meines Erachtens kein Speisepilz, zumal sie
auch noch toxisches Cadmium anreichert. Siehe
auch Periskop in der SZP 1/2007.

Briefkasten

**Sind Scharfstoffe in Milchlingen und Täublin-
gen karzinogen?** Die latente Angst, irgend-
wann an einem Zungenkrebs zu erkranken, hält
wohl manchen Pilzliebhaber von Kostproben ab.
Und so überliess man mir häufig nicht nur die mi-
kroskopische, sondern auch die geschmackliche
Analyse von *Lactarii* und *Russulae*. Zunge und
Mundschleimhaut reagieren mit einer flüchtigen
Entzündung, selten in Form von Aphthen. Bei
Verletzung des Pilzgewebes werden Enzyme ak-
tiviert, die Scharfstoffe erzeugen. Es kann Sekun-
den bis zu einer Minute dauern, bis die Schärfe
wahrgenommen wird.

Isovelleral ist der bekannteste Repräsentant
pilzlicher Scharfstoffe und ein potentes Muta-
gen in Zellkulturen. Nach Prof. O. Sterner, Lund
(Schweden) ist anzunehmen, dass Isovelleral ein
Karzinogen ist, obwohl dies bis anhin noch nicht
durch Versuche in vivo (Tierversuche) belegt
wurde (1).

Immerhin ist von diagnostischen Kostproben
nichts zu befürchten, denn die Schadstoffmenge

liegt im Mikrobereich, Isovelleral und Analoga sind
chemisch sensitiv und werden beim Blanchieren
und anschliessendem Konservieren in Salzlösung
und Essig abgebaut (1). Ferner ist zu bedenken,
dass der menschliche und tierische Organismus
tagtäglich mit bekannten und wahrscheinlich
noch viel mehr unbekannten Karzinogenen kon-
frontiert wird. Eine Fülle von Reparaturmecha-
nismen auf zellulärer Ebene vermag uns dennoch
meistens bis ins hohe Alter vor Krebserkrankun-
gen zu bewahren.

Isovelleral ($C_{15}H_{24}O_2$) gehört zur chemischen
Familie der Sesquiterpene, bestehend aus 3 Iso-
preneinheiten (2-methylbuta-1,3-dien). Sesqui-
terpene sind weitverbreitete Naturstoffe, z.T. mit
antibiotischen, cytotoxischen und mutagenen
Eigenschaften (Übersicht siehe 2).

1. STERNER O. 2008. Pers. Mitt.

2. TEUSCHER E. & U. LINDEQUIST 1994. Biogene Gifte
GUSTAV FISCHER, STUTTGART.

Éclairage sur l'automne mycologique 2008 Les amanites vertes ont connu une excellente saison! Il est vraisemblable que les personnes chargées du contrôle des champignons aient confisqué quelques kilos de cette espèce. Ces magnifiques champignons avec leur mimétisme de couleur olive brun, olive jaune à vert olivâtre allant jusqu'au blanc lavé de vert, ont offert à deux familles un repas mémorable. Pour une famille d'origine étrangère, une issue fatale a pu être évitée, en particulier pour leur enfant qui échappa à une transplantation hépatique. Son foie, heureusement, a fini par se remettre.

Il est injuste de parler de discrimination, si l'on considère leur pays d'origine. Discriminer signifie diviser. Il faut en réalité comprendre que chez les gens d'origine étrangère, la proportion des personnes affectées de lourdes intoxications est très importante. L'ignorance de notre réseau dense de contrôleurs de champignons, pour eux, est une vraie réalité. Il pourrait être facilement remédié à cet état de fait par une information ad hoc dans les médias, délivrée dans les principales langues étrangères.

Le second cas me fut présenté récemment, il affecta un couple suisse (lire la rubrique suivante).

Syndrome phalloïdien Un repas du soir, agrémenté de champignons récoltés par eux-mêmes et non présentés au contrôle. Intenses diarrhées, neuf heures après l'ingestion. Le couple ne se décida qu'après dix heures à se rendre à l'hôpital. Après m'avoir consulté, le médecin de l'établissement hospitalier a commencé immédiatement le traitement recommandé pour les intoxications aux amanitines. Envoi par courrier des urines pour examens. Restes du repas expédiés par taxi à mon domicile.

Analyses: 40 fragments de champignons avaient été réservés pour un second repas dont douze fragments mous présentaient une cuticule brunâtre, avec des endroits faiblement colorés de vert olive. Les 28 morceaux restants étaient plus fermes et munis d'une cuticule brune.

Analyse sporale: dégraissage sous un flux d'eau chaude, avec ajout de quelques gouttes de produit

de lavage de vaisselle. Dans les fragments mous se trouvaient quelques spores amyloïdes peu abondantes, mesurant $8-10 \times 7-9 \mu\text{m}$. Les fragments plus fermes étaient riches en spores brunes, verruqueuses, en forme d'amande.

Appréciation: temps de latence long, diarrhées, champignons sauvages non contrôlés, spores d'amanites amyloïdes et le test positif ELISA ont conforté notre diagnostic. Les spores brunes indiquaient une espèce faisant partie des Cortinaires. En raison de la chair épaisse sous le chapeau, *Cortinarius orellanus* et *rubellus* ne pouvaient entrer en considération.

Russula olivacea dans un mélange de champignon 800 g de champignons, dont un exemplaire charnu de *Russula olivacea*, 300 g de *Xerocomus badius*, un *Boletus edulis* et un *Hydnum repandum*. 200 g de *Xerocomus chrysenteron*, quelques exemplaires de *Laccaria amethystina*.

Temps de cuisson: cinq minutes seulement. Voulant éviter que la russule devienne gluante et molle comme les bolets, on raccourcit le temps de cuisson. On préfère la déguster al dente!

Le père commença de souffrir de violentes diarrhées sept heures après le repas du soir. Trois heures après, le médecin généraliste était appelé au chevet du malade. Il administra du charbon actif liquide. Rapide amélioration de l'état du malade. Après douze heures, la mère fut atteinte de nausées et de vomissements qui diminuèrent au cours des deux jours suivants. Les trois enfants n'eurent à souffrir d'aucun malaise.

Conclusion: De longs temps de latence avant les malaises sont caractéristiques après la dégustation de *Russula olivacea* crue ou très peu cuite. Les enfants n'ont pas mangé de ce champignon difficile à digérer et sont restés en bonne santé. Seuls les parents furent victimes de cette russule imposante dont seule une cuisson complète (plus de 15 minutes) pourrait permettre la détoxification. Le caractère ferme et consistant de cette espèce pousse à la griller, chapeau entier, à la façon d'une escalope, comme une viande saignante. Les champignons n'ont par conséquent pas été suffisamment cuits. De forts vomissements avec temps de

latence entre deux et seize heures sont de mise.

Dans le cas présenté ici, une intoxication aux amanites a pu finalement être exclue, car les indications du père se sont révélées exactes et témoignaient de bonnes connaissances en mycologie.

Énigmatique *Pholiota aurea* Les conséquences, vers le haut et vers le bas, qu'amène une dégustation de 500 grammes de pholiotas dorés ne surprennent personne et, deux heures après, appartiennent à la rubrique spéciale «Bouffe et gerbe»! On ne pouvait guère redouter une intoxication à l'acide prussique bien que cette espèce en contienne une haute concentration. En effet, chez ce champignon, l'acide prussique est libéré très lentement à partir d'un précurseur métabolique non identifié. Il ne se volatilise que partiel-

lement à la cuisson. La libération lente de l'acide prussique dans le système digestif est vraisemblablement sans conséquence pour l'adulte, puisque l'organisme dispose de mécanismes efficaces de désintoxication, dans la mesure où des quantités plus importantes ne se présentent pas en même temps brusquement dans la digestion, comme pour la consommation d'amandes amères. Il n'en reste pas moins vrai que la Pholiote dorée n'est pas un champignon comestible. De plus, elle est enrichie en Cadmium, élément toxique. Voir Périscope dans le BSM 1/2007

Traduction M. GUSCIO et J.-J. ROTH

Boîte aux lettres

Les substances âcres des Lactaires et des Russules sont-elles cancérigènes? La crainte latente de contracter un cancer de la langue retient souvent certains amateurs de dégustation de champignons à procéder à un test organoleptique. On m'a ainsi fréquemment interpellé à ce sujet non seulement au sujet de l'analyse microscopique mais aussi au sujet de l'analyse du goût des Lactaires et des Russules. La langue et les muqueuses de la bouche réagissent en produisant une inflammation fugitive, rarement en formant des aphtes. Lors de la blessure du champignon, des enzymes sont activées, produisant des substances âcres. Cela peut durer de quelques secondes à plus d'une minute jusqu'à ce que la sensation d'âcreté soit perçue.

L'isovelléral est le représentant le plus connu des substances âcres d'origine fongique: c'est un puissant mutagène actif dans les cultures de cellules. D'après le Prof. O. Sterner, de Lund en Suède, il est à supposer que l'isovelléral est un produit cancérigène, bien que cette affirmation ne soit pas encore prouvée par des recherches in vivo (expériences sur des animaux) (1).

Cependant, il ne faut rien craindre des tests organoleptiques car les quantités dangereuses en jeu sont du domaine de la quantité infime. L'isovelléral et les produits analogues sont sensibles, chimiquement parlant, et sont détruits par le blanchiment et la conservation dans une solution de sel et de vinaigre (1). Plus loin, il ne faut pas omettre que l'organisme humain comme celui de l'animal, est confronté tous les jours à des produits cancérigènes connus ou inconnus, probablement encore plus nombreux. Pourtant, une multitude de mécanismes de réparation au niveau cellulaire est capable de nous préserver, le plus souvent jusqu'à un âge avancé, des maladies dues au cancer.

L'isovelléral ($C_{15}H_{24}O_2$) appartient à la famille chimique des sesquiterpènes, constitués de trois unités d'isoprène (2-méthylbuta-1,3-diène). Les sesquiterpènes sont largement répandus dans la nature, avec souvent des propriétés mutagènes, antibiotiques et cytotoxiques (voir tableau dans 2).

Littérature voir le texte en allemand.