Liebe Leserin, lieber Leser [...] = Chère lectrice, cher lecteur [...]

Autor(en): **Cucchi, Ivan**

Objekttyp: **Preface**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **79 (2001)**

Heft 5

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Liebe Leserin, lieber Leser

Über Holunderbeeren, Schwangerschaften und Pilzvergiftungen.

Es ist schon ziemlich lange her, ich studierte noch, als ich in den Semesterferien einen Job als Hilfsleiter für ein Schullager mit geistig behinderten Kindern im Tessin annahm. Bei einer Wanderung hielten wir an einem Busch des Schwarzen Holunders, der schwer an seinen Früchten trug. Die Kinder bedienten sich voller Begeisterung und assen von den Beeren, und ich, obwohl mir Holunder überhaupt nicht schmeckt, tat es ihnen gleich, aus einer Art Pflichtgefühl heraus. Als wir uns etwa eine halbe Stunde später für ein Picknick in eine Wiese gesetzt hatten, spürte ich ein eigenartiges Ziehen in meinem Körper, ich fühlte mich seltsam kraftlos, zusätzlich wurde mir langsam schlecht. Die Symptome interpretierte ich als Anfang einer Grippe. Das fehlte mir gerade noch, die Arbeit war streng, das Team auf mich angewiesen. Leicht deprimiert sass ich da, ass nichts von meinem Lunch, reagierte matt auf das rege Treiben der Kinder.

Später führte uns der Weg wieder an einem Schwarzen Holunder vorbei. Wir kamen um eine Waldecke, und kaum erblickte ich ihn (aus etwa zehn Meter Entfernung), zog sich mir der Magen sofort zusammen, ich verspürte abgrundtiefen Ekel. Das war es also! Offenbar hatte ich die Früchte schlecht vertragen, der Körper erinnerte sich sozusagen daran und meldete sich mit einem Magenkrampf. Ich war sofort und absolut sicher, dass meine Symptome auf den Genuss der Beeren des Schwarzen Holunders zurückzuführen waren (die roh genossen tatsächlich leicht giftig sind, vor allem die Samen). Ich trank in der Beiz einen Magenbitter und brachte eine unangenehme kurvige Postautofahrt hinter mich. Am Abend war der ganze Spuk vorbei.

Szenenwechsel, Biologieunterricht an der Mittelschule. Ich erkläre, dass in früheren Zeiten – bei gewissen Völkern auch heute noch – die Einsicht in den Zusammenhang zwischen einer Liebesnacht und einer folgenden Schwangerschaft fehlte. Die Schülerinnen und Schüler lächeln ungläubig. Ich gebe ihnen zu bedenken, dass es doch nicht selbstverständlich sei, einen Zusammenhang herzustellen zwischen zwei zeitlich derart entfernten Ereignissen. Es sei etwa so, wie wenn sie einen alten Bekannten treffen und plötzlich von ihm eine Ohrfeige erhalten würden, nur weil sie ihn vor Jahren einmal beim Lehrer oder sonstwo verpfiffen hätten. Wie sollten sie da den Grund erraten?

Ähnlich verhält es sich mit den Giftpilzen. Es war sicher am einfachsten, im Laufe der Geschichte diejenigen Pilze als giftig zu erkennen, deren Wirkung sofort eintrat. Schwieriger wird es, wenn die Zeit zwischen der Mahlzeit und dem Auftauchen der Symptome grösser ist.

Diesbezüglich einsam an der Spitze steht zweifellos der Orangefuchsige Hautkopf, *Cortinarius orellanus*, dessen Wirkung erst nach zwei bis siebzehn Tagen einsetzt. Wie sollte da ein Zusammenhang hergestellt werden? Wie so oft profitierte die Wissenschaft von einem Unglück, um der Lösung auf die Spur zu kommen. Sie kennen sicher die Geschichte der Massenvergiftung in Polen im Jahre 1952, bei der nachweislich Orangefuchsige Hautköpfe konsumiert worden waren. Dabei erkrankten 102 Personen, von denen 11 starben. Eine Massenvergiftung, die anfänglich als Epidemie einer Infektionskrankheit interpretiert wurde. Der Tod trat gewöhnlich nach zwei bis drei Wochen ein, es gab aber auch Fälle, wo der Tod erst nach mehreren Monaten (161 Tage!) eintrat. Als der Orangefuchsige Hautkopf als Giftpilz erkannt war, wurden plötzlich auch aus anderen Ländern Vergiftungen mit diesem Pilz gemeldet. Es ist nicht anzunehmen, dass es dort wirklich die ersten waren.

Eigenartig lange dauerte es, bis man sich in der Schweiz öffentlich mit diesem Pilz auseinander setzte, obwohl die Vergiftungen schon in den Fünfzigerjahren in deutscher Sprache publiziert worden waren. Eine Recherche in alten Jahrgängen der SZP ergab, dass der Pilz erstmals im Jahre 1964 (Heft 5) erwähnt wurde, und zwar nur in einem Nebensatz *(«Cortinarius orellana [Fr.] Ricken, der in Polen viele Todesfälle verursachte, gehört zu den Dermocyben»)*, das nächste Mal 1969 (Nr. 11). Die Tessiner Kollegen aus Chiasso gaben dort bekannt, dass sie die Giftwirkung näher untersuchen wollten, da der Pilz im Südtessin in jenem Jahr doch einigermassen häufig fruktifizierte.

Der erste ausführliche Artikel erschien dann in den VAPKO-Mitteilungen in Heft 4/1972. Den Artikel drucken wir auf Seite 179 nochmals ab.

Ivan Cucchi

Chère lectrice, cher lecteur

Baies de sureau, grossesses et intoxications fongiques.

Premier acte. Il y a bien longtemps – j'étais encore étudiant – j'ai accepté de fonctionner pendant mes vacances comme aide-moniteur dans un camp organisé au Tessin pour des enfants handicapés mentaux. Lors d'une promenade, nous nous sommes arrêtés près d'un buisson de sureau chargé de baies bien mûres. Les enfants se servirent avidement et furent bientôt barbouillés de noir; moi-même, bien que je n'aime pas beaucoup ce fruit, je les imitai, plus ou moins animé par une obligation morale. Une demi-heure plus tard environ, nous nous étions assis pour pique-niquer dans un pré et je me sentis comme angoissé, d'abord affaibli physiquement et peu à peu pris de malaises. J'ai d'abord pensé à un début de grippe. Il ne manquait plus que ça, alors que les autres moniteurs comptaient sur moi pour les aider dans leur travail d'assistance. J'étais comme déprimé, je n'ai rien mangé de mes provisions, je réagissais mollement à la vivacité des enfants.

Un peu plus tard, notre promenade nous fit passer de nouveau, à l'orée d'un bois, près d'un buisson de sureaux noirs; à peine l'avais-je vu, à dix mètres de moi, que mon estomac se noua et que je ressentis un profond malaise: voilà donc le fautif! Les baies ne m'avaient pas convenu, mon corps s'en souvenait en quelque sorte et réagissait par des crampes d'estomac. Je fus bien persuadé que mes symptômes étaient dûs à la consommation des grappes de sureau; on sait en effet que, consommées crues, elles sont de fait légèrement toxiques, leurs graines en particulier. J'ai bu un apéritif amer dans un bistrot et je n'ai guère apprécié, pendant le retour en autocar postal, les virages de la route. Dans la soirée, tous les symptômes s'évanouirent.

Acte deux. Je donne un cours de biologie à l'école secondaire. J'explique qu'autrefois – et aujourd'hui encore chez certaines peuplades – on n'établissait pas de lien entre une nuit d'amour et une grossesse qui s'en suivait. Incrédules, les élèves sourient. Je leur fait remarquer que l'interdépendance de deux événements ainsi espacés dans le temps ne va pas de soi. On peut comparer la situation à la suivante: vous rencontrez un ancien camarade qui, brusquement et sans motif apparent, vous balance une gifle parce qu'un jour, il y a des années, vous vous étiez moqué de lui devant un prof ou à une occasion quelconque. Comment pourriez-vous deviner la raison de son geste inamical?

Troisième acte. Parlons intoxications fongiques. Il était sûrement facile autrefois de reconnaître la toxicité des champignons lorsque leurs effets néfastes apparaissaient aussitôt après ingestion; il est plus difficile d'établir un lien de cause à effet lorsque les symptômes sont plus tardifs. En ce domaine, la palme revient certainement au cortinaire couleur de rocou, *Cortinarius orellanus*, dont les effets ne paraissent qu'après deux à dix-sept jours! En l'occurrence, comme bien souvent, la science bénéficia d'un accident pour résoudre le problème. Chacun connaît probablement l'histoire de l'intoxication collective de 1952 en Pologne: *C. orellanus* y intoxiqua 102 personnes, avec issue fatale pour 11 convives. On crut d'abord à une épidémie infectieuse. La mort fit son œuvre après deux à trois semaines, mais il y eut des cas où elle n'intervint qu'après plusieurs mois (161 jours). A peine fut reconnue la toxicité du cortinaire couleur de rocou qu'on publia, dans d'autres pays aussi, des cas d'intoxication par ce cortinaire. On doit supposer qu'il y en eut d'autres antérieurement déjà. Il est curieux de constater qu'on tarda en Suisse à se préoccuper de ce champignon, alors que des publications en langue allemande datent déjà des années cinquante. Une recherche dans les anciens numéros du BSM révèle que le cortinaire mortel n'est mentionné pour la première fois qu'en 1964 (fascicule 5), du reste sous la forme d'une courte phrase *(«Cortinarius orellana [Fr.] Ricken, qui a causé plusieurs intoxications mortelles en Pologne, appartient au groupe des Dermocybe»)*. Et ce n'est qu'en 1969 (fasc. 11), que des collègues tessinois de Chiasso firent savoir qu'ils avaient l'intention d'étudier de plus près ce type d'intoxication, car cette année-là le champignon apparut dans le sud du canton avec une certaine fréquence. Le premier article documenté sur le sujet, signé par Werner Küng, de Horgen, parut dans le fascicule 4/1972. Nous le reproduisons, avec résumé en français, à la page 179.

Ivan Cucchi (Trad.: F. Brunelli)