Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 21 (1943)
Heft: 11

Artikel: Les empoisonnements par les champignons en 1942 [Fortsetzung]
Autor: Thellung, F.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934119

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: 13.07.2025

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

stungsprüfungen wohl in den ersten Rang gekommen wären, den Standort, ein kleines Fichtenwäldchen mit weichem Moosteppich. Einige Schritte und schon stand vor uns ein kleiner Kobold mit dem monströsen zimmetbraunen Hut. Wir liessen unsere Blicke ein wenig schweifen und trotz zunehmender Dunkelheit entdeckten wir zu unserer Freude ganze Trüpplein dieser vorwitzigen Zwerge. Beim letzten Tagesschein legten wir das 113. Exemplar in unser Körbchen und zogen befriedigt über unser seltenes Glück nach Hause.

Les empoisonnements par les champignons en 1942.

Par le Dr F. THELLUNG, Gunten. Traduction de A. BERLINCOURT.

(Suite.)

Avec le cas suivant, nous arrivons à une longue série d'empoisonnements causés par la même espèce.

10e cas. A Bienne, dans une pension, vers le milieu d'octobre, cinq personnes mangèrent des champignons cueillis par un «connaisseur». Peu de temps après, toutes souffraient de vomissements et de diarrhée; mais, à la fin de la journée, elles étaient rétablies. M. le Dr Farine, contrôleur des champignons, examina le cas. Dans la cuisine, il ne trouva aucune explication; mais bien sur le fumier où il constata la présence des restes de *Tricholoma pardidum.*

11e cas. A Boveresse (Val de Travers), un couple consomma, au commencement d'août, des champignons pour le repas du soir. Le mari avait cueilli environ un demi kilo de chanterelles, *Cantharellus cibarius*, et à peu près 30 grammes de faux mousserons, *Marasmius oreades.* La récolte fut préparée et assaisonnée avec un peu de vinaigre. Vers 23 heures survinrent de fortes coliques, avec des vomissements et de la diarrhée. Le point culminant du mal fut bientôt franchi, mais les deux époux éprouvèrent encore pendant trois jours une certaine faiblesse. A en croire les journaux, les clavaires avaient joué un rôle dans l'affaire. Le médecin traitant, M. le Dr Borel, montra aux patients les tableaux des champignons de Laroche. Ils crurent reconnaître non *Tricholoma pardidum*, mais *Tricholoma portentosum*, Tricholome prétentieux. Il ne saurait être question de cette espèce qui est inoffensive. Mais le *Tricholoma pardidum* peut avoir, dans sa jeunesse, une cuticule grise, unie, sans écailles et ressembler ainsi au *Tricholoma portentosum.* Nous ne doutons pas qu'il s'agisse ici du Tricholome tigré.

12e cas. Suivant une nouvelle parue dans les journaux, une famille de Lausanne reçut, au commencement de novembre, un envoi de champignons. Peu après le repas, les membres de la famille tombèrent malades. Il s'agissait de *Tricholoma pardidum.*

13e cas. A Baulmes (Jura vaudois), un père de famille cueillit en octobre des champignons dans la forêt voisine. Il y avait des bolets *(Boletus edulis)* et une espèce de petits champignons gris. Six personnes, dont deux enfants, en mangèrent à midi. Immédiatement après le repas survinrent, d'abord chez les enfants, des vomissements, puis des maux de ventre et de la diarrhée. Les enfants furent assez gravement atteints. Deux jours après, ils étaient guéris, mais ils souffrirent encore pendant un certain temps de faiblesse et de manque d'appétit. Le médecin traitant reconnut dans le reste des champignons qui n'avaient pas été préparés des Tricholomes tigrés qu'il avait appris à connaître deux ans auparavant, lors d'un cas analogue.

14e cas. Au mois d'octobre, une maîtresse de pension habitant Delémont cueillit des champignons. Un «connaisseur», ainsi racontait le journal, les désigna comme étant des *Tricholoma terreum*, Tricholomes terreux. Il s'agissait certainement de Tricholomes tigrés, car plusieurs pensionnaires qui en mangèrent furent malades et durent avoir recours au médecin.

Autres cas. Suivant une communication de M. le Dr Konrad, dans le courant de l'au-

tomne, malgré ses avertissements dans les journaux et à l'occasion d'expositions, au sujet de *Tricholoma pardidum*, au moins cinq familles, soit environ vingt personnes, ont été malades à cause de cette espèce, dans la région de Neuchâtel. Le «Pêcheur suisse» raconte que, à Yvonand, plusieurs personnes ont été empoisonnées, également par le Tricholome tigré. Dans le rapport annuel de la section de Granges, on signale deux cas analogues. Une fois, il s'agissait d'un mélange de champignons parmi lesquels se trouvaient des Tricholomes tigrés; dans l'autre cas, des champignons conservés au vinaigre étaient mélangés avec des Tricholomes tigrés. Ceux-ci furent enlevés; mais l'utilisation des autres champignons provoqua des malaises et des étourdissements.

Ainsi, pour environ cinquante personnes, il s'agit de cas, la plupart reconnus exacts, d'empoisonnements par ce champignon. En réalité, il doit y en avoir bien davantage (voir plus loin).

15e cas. En octobre, des soldats en service à la frontière et cantonnés à Malval (Genève), parmi lesquels se trouvait un «connaisseur» en champignons, cueillirent dans le voisinage du bureau des douanes des champignons: *Boletus luteus*, bolets jaunes et des soi-disant «meuniers» *(Clitopilus prunulus)*. La récolte fut consommée à 20 heures par neuf soldats. Une heure plus tard, tous eurent des vertiges puis des maux d'estomac et de ventre, ensuite des vomissements prolongés et pénibles, des sueurs froides, une légère faiblesse du cœur. Au bout de quelques heures, par l'effet de thé noir, apaisement, mais ensuite diarrhée et, à partir de quatre heures du matin, rétablissement. Pendant deux jours, les malades furent incapables de faire leur service.

J'eus l'occasion de visiter la localité et je trouvai, dans un bois, tout près du bureau des douanes, quelques beaux exemplaires d'*Entoloma lividum*, Entolome livide, que les soldats reconnurent sans peine comme étant les soi-disant «meuniers». Comme on le sait, l'Entolome livide est un véritable sosie du meunier.

Nous arrivons ainsi à une espèce de champignon pratiquement importante à cause de sa nocivité, qui agit sur le canal digestif plus énergiquement que le Tricholome tigré et qui a causé en 1942 une série d'empoisonnements.

16e cas. A Burtigny (Vaud), un jeune homme qui gardait le bétail rencontra une famille de Genève à la recherche de champignons et qui lui fit voir des espèces récoltées, devant être comestibles. Il y avait des *Boletus luteus*, bolets jaunes, et une deuxième espèce: de beaux champignons blanchâtres en dessus, bais en dessous, ressemblant au *Tricholoma Georgii*, mousseron de printemps, mais plus grands, d'une odeur agréable et légèrement amers. Le jeune homme apporta une certaine quantité de ces deux champignons à la maison et ils furent consommés pour le souper par dix personnes (deux petits enfants n'en eurent heureusement pas). Au bout d'une heure survinrent des nausées, même chez une femme qui n'en avait goûté que deux petits morceaux. Puis suivirent des vomissements violents qui persistèrent après l'évacuation de l'estomac et durèrent jusque vers deux heures du matin. Un peu plus tard commencèrent des coliques et de la diarrhée qui durèrent deux jours et causèrent à deux des malades une grande faiblesse, du manque d'appétit, un mauvais goût dans la bouche et ... un grand dégoût des champignons! La description de ces champignons et leur action donnent la certitude qu'il s'agissait de l'*Entoloma lividum*.

17e cas. A Tolochenaz (Vaud), un homme cueillit des champignons comme il le faisait souvent. Il s'agissait en particulier de «meuniers». Tôt dans l'après-midi ces champignons furent préparés et mangés par notre chasseur et par sa femme. Vingt minutes plus tard, malaises, vomissements persistants et fatigants, surtout chez l'homme, même après que l'estomac eut été débarrassé de son contenu. En outre, transpiration abondante, maux de ventre et diarrhée qui ne cessèrent jusqu'au matin et provoquèrent un état de faiblesse générale assez prolongé. Pendant une semaine,

faiblesse et manque d'appétit. Ici encore le coupable est certainement l'Entolome livide.

18e cas. A Courtételle (Jura bernois) furent cueillis à fin octobre des soi-disant «meuniers» par un homme ayant quelque expérience en la matière. Neuf personnes en mangèrent. Ici également, immédiatement après le repas, violents vomissements, diarrhée pendant toute la nuit et état de faiblesse générale. Il s'agit donc de nouveau, sans aucun doute, de l'Entolome livide. Trois cas relatés sont à attribuer à d'autres espèces.

19e cas. A Schaffhouse, suivant une communication de M. Stemmler, quelques personnes furent légèrement incommodées pour avoir mangé des *Armillaria mellea*. Nous avons déjà constaté à plusieurs reprises que ce champignon peut avoir de temps à autre une action nocive.

20e et 21e cas. Suivant une communication du Jardin botanique de Zurich, cinq personnes ont eu des troubles de la digestion après avoir consommé un *Boletus appendiculatus*, Bolet bronzé, conservé pendant quatre jours ainsi que deux personnes qui avaient mangé des chanterelles vieilles de plusieurs jours. Il s'agit ici, sans aucun doute, de champignons avariés.

Toute une série de cas légers ne purent être éclaircis, c'est-à-dire que l'espèce incriminée ne put être déterminée avec quelque précision. Il ne faut accueillir qu'avec réserve les indications de la Presse, car elles sont souvent erronées. Ainsi onze fois les chevrettes (clavaires) ont été accusées d'avoir causé des empoisonnements alors qu'il s'agissait en réalité du Tricholome tigré. Il pourrait en être de même dans d'autres cas. La majorité des cas non éclaircis pourrait avoir pour cause *Tricholoma pardidum* et *Entoloma lividum*. Mais ces cas obscurs seront brièvement exposés et nous chercherons une explication plausible pour permettre une vue d'ensemble.

Dans la Vallée de Joux, l'indisposition survenue chez cinq personnes fut attribuée à des *Clitocybe nebularis*, Clitocybes nébuleux, avariés. C'est bien possible, car ce champignon, sans être avarié d'une manière visible, a causé çà et là des dérangements d'estomac, lorsqu'il n'avait pas été blanchi. Mais il est tout aussi plausible que le coupable ait été *Entoloma lividum* qui est fréquemment confondu avec *Clitocybe nebularis*. Des empoisonnements en masse ne sont point une rareté dans la région du Jura, jusqu'à Genève. Déjà en 1916, le fait a été signalé (Roche, Revue médicale de la Suisse Romande, 1917, no 5). Environ 74 personnes avaient été malades.

Dans la région d'Yverdon, un journal signala un cas de gastro-entérite qui fut traité à l'hôpital de cette localité. Il s'agissait d'un homme qui, en visite dans une famille de cinq personnes, à Pomy, avait mangé sa part d'un plat de champignons. Tous les six étaient tombés malades.

A Chêne-Paquier, une famille s'empoisonna, soi-disant avec des bolets avariés. Dans le voisinage se produisirent d'autres cas analogues.

En outre, j'ai eu connaissance des cas suivants: deux personnes à Delémont (communication verbale); deux personnes à La Chaux-de-Fonds (nouvelle de Presse); deux cas à Lausanne (nouvelle de Presse) occasionnés par des clavaires ou chevrettes et, enfin, quinze personnes en traitement à Boudry, près Neuchâtel (rapporté par le «Pêcheur suisse»), peut-être compris dans les vingt empoisonnements signalés par le Dr Konrad et causés par *Tricholoma pardidum*. D'autres cas ont été signalés en Suisse occidentale; mais ils ne purent être vérifiés. En tout cas, on peut admettre que, dans toute la Suisse, plus de cent personnes ont été atteintes pendant l'année qui fait l'objet du présent rapport.

La Presse étrangère a également mentionné un grand nombre de cas, le plus souvent bénins, mais aussi quelques cas mortels causés sans doute par *Amanita phalloides*. Deux de ces cas méritent une mention spéciale:

A Budapest, douze personnes tombèrent malades en août après avoir mangé des champignons; au moins neuf moururent.

A Novare, au mois de juillet, une famille avait apprêté un plat de champignons. Mais, avant le repas, le chat y mit le nez, renversa l'ustensile et se délecta du contenu, de sorte que la famille fut privée du régal espéré. Quelques heures plus tard, l'animal gourmand fut trouvé mort. Des empoisonnements de chats causés par *Amanita phalloides* et aussi par *Amanita pantherina* ont déjà été observés.

Enfin, à Lyon, l'Entolome livide fut extrêmement abondant (Josserand, Bulletin de la Société Linn. de Lyon 1943, nº 2, page 38). Une famille de trois personnes s'empoisonna avec de jeunes exemplaires dont les lamelles n'étaient pas encore rosées et qui avaient été confondus avec *Tricholoma aggregatum*, Tricholome agrégé. Dix ballots d'Entolomes livides destinés à la vente furent présentés au contrôle des champignons de Lyon. S'ils n'avaient pas été reconnus, par ces temps de disette, ils auraient trouvé un écoulement rapide et plusieurs centaines de personnes auraient pu s'empoisonner. C'eût été le plus terrible cas d'empoisonnement en masse observé jusqu'à aujourd'hui.

Je suis toujours reconnaissant envers les mycologues, les amateurs de champignons, les autorités, les médecins et les directeurs d'hôpitaux pour leur précieuse collaboration dans ce domaine.

Bericht

über die Sitzung der Wissenschaftlichen Kommission und den Pilzbestimmerkurs

vom 18./19. September 1943 in Luzern.

Die Wissenschaftliche Kommission wurde dieses Jahr zusammen mit den von den Sektionen delegierten Pilzbestimmern zu einer Tagung nach Luzern aufgeboten. Eine der vornehmsten Aufgaben der W. K. besteht ja darin, die Pilzbestimmer weiterzubilden und für Nachwuchs zu sorgen, damit überall in den Sektionen das wissenschaftliche Niveau erhalten und weiter gehoben werde. Stillstand ist Rückschritt; dies gilt ganz besonders auch auf dem Gebiete der Mykologie.

Der Einladung folgten die Herren: H. Schoder-Olten, Verbandspräsident, W. Arndt-Zürich, A. Flury-Basel, E. Habersaat-Bern, E. J. Imbach-Luzern, H. Kern-Thalwil, Dr. E. Nüesch-St. Gallen, O. Schmid-Zürich, Dr. A. Alder-St. Gallen, und am Sonntag C. Benzoni-Chiasso, sowie 17 weitere Verbandsmitglieder. Entschuldigt haben sich die Herren Dr. Mollet, Schreier, Süss und Dr. Thellung.

Präsident Dr. Alder eröffnete die Sitzung um 15.30 Uhr im Hotel Alpina, dem Vereinslokal der Sektion Luzern, und erteilte Herrn Dr. Nüesch das Wort zu seinem Referat: «Kritische Besprechung der Gattung *Amanita*.»

Nachdem der Referent schon in der diesjährigen Mainummer der «Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde» einen allgemein gehaltenen kritischen Artikel über «Artenreduktion statt Artenspaltung» veröffentlicht hatte, stellte er sich die Aufgabe, die Systematik der Pilzgattung *Amanita* unter diesem Gesichtspunkt abzuklären. Er wies darauf hin, dass manche Autoren den Variationsspielraum der einzelnen Arten zu eng gefasst haben, und so sei es gekommen, dass in Ausserachtlassung der natürlichen Kontinuität ineinander übergehende Artformen irrtümlich zu selbständigen Arten erhoben wurden. Der Referent erklärte, dass die grosse Zahl der in der Literatur erwähnten Amanitiden, es seien 290 Synonyme vorhanden, auf 17 Arten reduziert werden müsse, und beantwortete folgende Fragen:

1. Welche Amanita-Arten sind wissenschaftlich gerechtfertigt?
2. Welches sind die diagnostisch entscheidenden Merkmale dieser Arten?
3. Wie müssen diese Arten gemäss der internationalen Nomenklaturregelung heissen?

Es war dem Referenten vor allem darum zu tun, auf die grosse Variabilität vieler Pilzarten aufmerksam zu machen. Dabei verwies er ein-