

Rapporto annuale 1992 del tossicologo dell'USSM = Bericht des Verbandstoxikologen für das Jahr 1992 = Rapport du toxicologue de l'USSM pour l'année 1992

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **71 (1993)**

Heft 5/6

PDF erstellt am: **14.08.2024**

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.

secondaire ne se manifesterà. De plus, il est aujourd'hui possible dans chaque ménage de conserver des champignons (congélation ou dessiccation). Les champignons séchés induisent le même effet bénéfique.

Jardin Botanique, Zurich: H. Gsell, J. Schneller, A. Zuppiger

(Traduction: F. Brunelli)

Littérature

Delmas, Jacques. Les champignons et leur culture 1989. Diff. Thomas, Paris

Kell 1992 Bio-Spezial. Heft 2/92. D-8132 Tutzing

Lelley, Jean. Pilzanbau 1991. Ulmer Verlag

Rapporto annuale 1992 del tossicologo dell'USSM

Egredi Signori,

il 1992 è stato un anno caratterizzato da una forte piovosità proprio nei periodi di crescita dei funghi e quindi la produzione è stata decisamente forte. Naturalmente anche il numero di intossicazioni è stato abbastanza elevato ma fortunatamente non vi sono stati decessi.

Sui 129 ospedali interpellati ne hanno risposto 91. Sono stati segnalati in totale 98 casi di avvelenamento da funghi di cui 16 casi di tipo falloideo (alfa-amanitina positiva) attribuibili ad *Amanita phalloides* in particolare nella sua forma bianca.

Di questi casi segnalo in particolare i 4 casi gravi ospedalizzati nelle località di Wetzikon, Ginevra (2) e Lugano. In particolare il caso di Wetzikon è impressionante dato che gli intossicati (padre e figlia di 15 anni) hanno ricevuto i funghi da un collega che li ha loro raccomandati come ottimi «Champignons». Convinti della loro bontà essi li hanno consumati e dopo 9 ore hanno iniziato ad avere vomito e diarrea; solo dopo 16 ore sono stati ricoverati all'ospedale. La ragazza ha avuto un decorso grave risoltosi fortunatamente bene. L'intossicazione è verosimilmente dovuta ad *Amanita verna* essendosi verificata nei primi di agosto, o ad una forma precoce e bianca di *Am. phalloides*.

Gli altri casi di avvelenamento falloideo più lievi sono stati segnalati dai vari Ospedali di Zurigo (4), da Bienne (3), da Ginevra, da Rütli, Wetzikon ancora, e Lugano-Viganello (1 ciascuno).

Per quanto riguarda gli altri tipi di avvelenamento ci sono sempre da segnalare almeno 6 casi di intossicazione da *Amanita muscaria*: in buona parte si tratta probabilmente di intossicazioni volontarie a scopo allucinogeno.

Segnalo inoltre 3 casi di intossicazione da *Tricholoma pardinum* verificatisi a Visp in cui la sintomatologia si è limitata a una gastroenterite e dopo somministrazione di carbone medicinale e due giorni di ricovero si è potuta avere la dimissione.

A Liestal si sono avuti 3 casi di intossicazione da *Boletus satanas* così come a Zofingen, anche qui senza particolari conseguenze.

Rilevo infine una intossicazione di 3 persone a Mendrisio dovuti all'ingestione di una grande quantità di *Lepiota procera cruda*; i funghi sono stati ingeriti a due riprese, a cena e poi al pranzo successivo. Dopo un'ora dalla seconda ingestione i tre amici sono stati colti da violento malessere con vomito, diarrea, sudorazione e vertigini. Dopo reidratazione e somministrazione di carbone attivo i pazienti sono stati dimessi il giorno seguente in buone condizioni. Questa «avventura» mostra come l'ingestione di funghi crudi anche commestibili possa portare a intossicazioni anche abbastanza pronunciate: non si raccomanderà mai abbastanza di mangiare i funghi solo cotti e in quantità ridotte per ogni pasto.

Infine segnalo un caso in cui purtroppo è stato «implicato» anche un controllore (per questo tacio la località). Nel corso di una gita una signora ha consumato crudo un esemplare di *Russula olivacea* raccomandato da un controllore come ottimo commestibile. Dopo circa due ore sono insorti ripetuti episodi di vomito e diarrea molto forti fino ad uno stato di prostrazione totale dovuto alla forte disidratazione. Dopo reidratazione si è avuto un rapido ristabilimento. È evidente, come anche asserito dallo stesso controllore ed anche dal Tox-Zentrum di Zurigo, che la tossicità della

Russula olivacea non o mal cotta non è ancora conosciuta, benché siano stati a più riprese segnalati dei casi di intossicazione anche abbastanza seria da questo fungo poco cotto (alla griglia) soprattutto dall'Italia.

Cogliamo l'occasione quindi per ris segnalare che la *Russula olivacea* deve essere considerata tossica allo stato crudo o poco cotto.

Termino qui con questa raccomandazione il mio primo rapporto come tossicologo. Auguro a tutti un 1993 ricco di funghi e di soddisfazioni nella propria attività micologica.

Dr. Adriano Sassi, 6944 Cureglia

Bericht des Verbandstoxikologen für das Jahr 1992

Das Jahr 1992 zeichnete sich durch starke Niederschläge aus, die ausgerechnet während der herbstlichen Wachstumsperiode der Pilze fielen. Das bewirkte ein ausgesprochen starkes Pilzvorkommen. Auch die Zahl der Vergiftungsfälle ist deshalb recht hoch gewesen; glücklicherweise waren aber keine Todesopfer zu beklagen.

Ich bat 129 Spitäler um Berichte über Pilzvergiftungen; 91 haben geantwortet. Im ganzen wurden 98 Fälle von Pilzvergiftungen festgestellt, darunter 16 des Phalloides-Syndroms (Alpha-Amanitin positiv), zurückzuführen auf den Genuss von *Amanita phalloides* (Grüner Knollenblätterpilz), insbesondere in seiner weissen Form.

Am erwähnenswertesten sind die vier schweren Fälle aus Wetzikon ZH, Genf (2) und Lugano. Besonders der Fall aus Wetzikon ist beeindruckend, da die Vergiftungsopfer (Vater und fünfzehnjährige Tochter) die Pilze von einem Kollegen erhalten hatten, der sie ihnen als erstklassige Champignons anpries. Überzeugt von deren Güte verspeisten die Opfer die Pilze, um nach neun Stunden Erbrechen und Durchfälle zu erleiden. Aber erst nach 16 Stunden begaben sie sich in Spitalpflege. Die Krankheit beim Mädchen war zwar sehr schwer, verlief schliesslich aber doch günstig. Sehr wahrscheinlich ist die Vergiftung auf den Weissen Knollenblätterpilz (*Amanita verna*) zurückzuführen, der anfangs August auftrat, oder aber auf eine frühe und weisse Form von *Amanita phalloides*.

Die weiteren und leichteren Fälle von Knollenblätterpilzvergiftungen wurden von Spitalern in Zürich (4), aus Biel (3), Genf, Rütli ZH, Wetzikon ZH und Lugano-Viganello (je ein Fall) gemeldet.

Mindestens sechs weitere Fälle von Pilzvergiftungen sind auch dieses Jahr auf den Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) zurückzuführen. Wahrscheinlich handelte es sich dabei zum guten Teil um Vergiftungen von Leuten, die sich ganz bewusst berauschen wollten.

Aus Visp wurden drei Fälle von Tigerritterlingsvergiftungen (*Tricholoma pardinum*) gemeldet. Die Symptome beschränkten sich auf Magen-Darm-Beschwerden. Nach Verabreichung von Medizinalkohle und zwei Tagen Spitalaufenthalt konnten die Patienten geheilt entlassen werden.

Drei Fälle von Vergiftungen mit dem Satansröhrling (*Boletus satanas*) ereigneten sich in Liestal und einer in Zofingen, jeweils ohne gravierende Folgen.

Aufmerksam machen möchte ich auch auf eine Vergiftung von drei Personen in Mendrisio. Die Betroffenen verspeisten eine grössere Menge von rohen Riesenschirmlingen (*Macrolepiota procerata*), zuerst zum Nachtessen und dann noch einmal zum Mittagessen des folgenden Tages. Eine Stunde nach der zweiten Mahlzeit wurden die drei Freunde von starkem Unwohlsein mit Erbrechen, Durchfall, Schweissausbrüchen und Schwindel befallen. Nach Flüssigkeitszufuhr und Verabreichung von Aktivkohle konnten die Patienten am folgenden Tag in einem wiederhergestellten, guten Zustand entlassen werden. Dieses «Abenteuer» zeigt auf, dass das Verspeisen von rohen Pilzen selbst dann zu ausgeprägten Vergiftungen führen kann, wenn es sich um eigentliche Speisepilze handelt. Man kann nie genug empfehlen, Pilze nur gekocht und in mässiger Menge zu essen.

Schliesslich muss ich noch von einem Fall berichten, in den leider auch ein Pilzkontrolleur verwickelt wurde – dies der Grund, weshalb der Ort ungenannt bleiben soll. – Während einer Exkursion verspeiste eine Frau ein rohes Exemplar von *Russula olivacea* (Rotstieliger Ledertäubling), das ihr vom Kontrolleur als sehr gut empfohlen worden war. Nach etwa zwei Stunden musste sich die Frau wiederholt erbrechen, und sie litt unter sehr starken Durchfällen, bis es wegen des starken

Flüssigkeitsverlustes zu einer totalen Erschöpfung kam. Nach Flüssigkeitszufuhr stellte sich eine rasche Besserung ein. Es ist offenkundig – so versichern es sowohl der in den Fall verwickelte Kontrolleur wie auch das Tox-Zentrum in Zürich – dass die Giftigkeit von rohen oder ungenügend gekochten Rotstieligen Ledertäublingen noch nicht bekannt ist, obwohl zu verschiedenen Malen ziemlich schwerwiegende Vergiftungsfälle mit nur wenig gekochten (d.h. grillierten) Ledertäublingen besonders aus Italien gemeldet wurden. Wir benützen deshalb die Gelegenheit, noch einmal ausdrücklich festzuhalten, dass *Russula olivacea*, der Rotstielige Ledertäubling, im nicht oder nur schlecht gekochten Zustand als giftig zu betrachten ist.

Mit dieser Empfehlung schliesse ich meinen ersten Bericht als Verbandstoxikologe. Ich wünsche allen ein reiches Pilzjahr 1993 und viel Befriedigung in der persönlichen mykologischen Tätigkeit.

Dr. Adriano Sassi, 6944 Cureglia

Übersetzung: H. Göpfert

Rapport du toxicologue de l'USSM pour l'année 1992

L'année 1992 a été caractérisée par une forte pluviosité intervenue justement pendant la période de croissance des champignons, ce qui a provoqué une forte poussée et, naturellement, un nombre assez élevé de cas d'empoisonnement, heureusement non mortels.

Sur 129 hôpitaux interrogés, j'ai reçu 91 réponses. Au total, 98 cas d'intoxication fongique ont été signalés, dont 16 de type phalloïdien (présence d'alpha-amanitine), attribués à *Amanita phalloides*, en particulier à sa forme blanche.

Parmi ces 16 cas, 4 situations graves d'hospitalisation à Wetzikon, Genève (2) et Lugano. Le cas de Wetzikon est particulièrement frappant, car les personnes intoxiquées (un père et une fille de 15 ans) ont reçu les champignons d'un collègue qui leur affirma avoir récolté d'excellents Agarics (*Agaricus*). Ainsi convaincus de leur excellence culinaire, le père et la fille ont subi vomissements et diarrhées 9 heures après le repas, et ils ne furent remis en milieu hospitalier que 16 heures plus tard. Chez la jeune fille, le tableau clinique était gravissime: le traitement médical s'est heureusement révélé positif, sans issue fatale. L'intoxication est vraisemblablement attribuable à *Amanita verna*, en raison de la date précoce de récolte – aux premiers jours du mois d'août –, ou alors à une forme précoce et blanche d'Amanite phalloïde.

Les autres cas d'intoxication phalloïdienne ont été signalés à Zurich (4), à Bienne (2), à Genève (1), à Rütli (1), à Wetzikon encore (1) et à Lugano-Viganello (1).

En ce qui concerne les autres types d'empoisonnement, il y a, comme toujours, au moins 6 cas dus à *Amanita muscaria*: pour une bonne part, il s'agit probablement d'intoxications volontaires à la recherche d'effets hallucinogènes. En outre, 3 cas d'intoxication par *Tricholoma pardinum* à Viège, où la symptomatologie s'est limitée à des gastro-entérites traitées au charbon médicinal et la rémission eut lieu après deux jours de traitement.

À Liestal, 3 intoxications par *Boletus satanas*, comme aussi à Zofingue, sans conséquences particulières. A Mendrisio, 3 personnes se sont empoisonnées en ingérant une grande quantité de *Lepiota procera* **crues**. Il y a eu deux repas successifs; une heure après le second repas, les trois amis furent victimes d'un important malaise comportant des vomissements, des diarrhées, des sudations excessives et des vertiges. Les patients sont rentrés chez eux après un jour de réhydratation et d'administration de charbon actif. Cette «aventure» prouve une fois de plus que la consommation de champignons comestibles à l'état crû peut entraîner des intoxications assez graves; **on ne recommandera jamais assez de ne consommer les champignons qu'après les avoir cuits, et en quantité réduite à chaque repas.**

Je dois signaler enfin un cas où, hélas, un contrôleur officiel est aussi impliqué (raison pour laquelle je ne mentionne pas la localité). Durant une excursion, une dame a consommé un exemplaire crû de *Russula olivacea*, espèce recommandée comme excellent comestible par le contrôleur. Deux heures plus tard ont commencé des vomissements et des manifestations diarrhéiques répétées, qui ont provoqué chez cette dame un état de totale prostration dû à une importante déshydratation.

Après réhydratation, le rétablissement fut rapide. Il est évident, comme l'ont affirmé le contrôleur impliqué et aussi le Tox-Zentrum de Zurich, que la toxicité de la *Russule olivacée* consommée crue ou mal cuite n'est pas encore connue, bien qu'à plusieurs reprises des cas assez nombreux d'intoxication aient été signalés, avant tout d'Italie, par *Russula olivacea* insuffisamment cuite (au grill). Nous saisissons l'occasion pour insister à nouveau: **La Russule olivacée doit être considérée comme toxique, consommée crue ou insuffisamment cuite.**

Cette recommandation termine mon premier rapport de toxicologue de l'USSM. Je souhaite à vous tous une année 1993 riche en champignons et en satisfactions dans vos activités mycologiques.

Dr Adriano Sassi, 6944 Cureglia

Traduction: F. Brunelli

Ein Riesenpilz

Anfangs April 1992 konnte man in der Tagespresse eine kleine Notiz über einen «Riesenpilz» lesen, der kürzlich in den USA von Forschern entdeckt und vermessen wurde. Als Quelle des Artikels wurde die in England erscheinende Zeitschrift «NATURE» vom 2. April 1992 angegeben (siehe Literatur). Ich besorgte mir die erwähnte Zeitschrift aus unserer Bibliothek, um Genaueres über den «Riesenpilz» zu erfahren.

In zwei getrennten Artikeln werden von verschiedenen amerikanischen und kanadischen Forschern die Methoden und die Arbeitsvorgänge zum Bestimmen und Ausmessen eines Individuums von *Armillaria bulbosa* (deutsch: Zwiebfüssiger Hallimasch) beschrieben. Damit ist selbstverständlich nicht etwa ein Fruchtkörper, sondern das Myzel des Pilzes gemeint.

Um den Sachverhalt besser verstehen zu können, bat ich die Abteilung für Pflanzenbiologie um eine Übersetzung der erwähnten Artikel. Herr Ueli Kopp (Doktorand an der Universität Zürich, Pflanzenphysiologie, Zollikerstr. 107, 8008 Zürich) erklärte sich bereit, die schwierigen, mit unzähligen Fachausdrücken gespickten Aufsätze zu übersetzen und eine allgemein verständliche Zusammenfassung zu schreiben.

Weil ich glaube, dass der Riesenpilz auch andere Hobbypilzler interessieren wird, soll das Ergebnis in der SZP etwas ausführlicher als in der Tagespresse behandelt werden.

H. Gsell, Botanischer Garten Zürich, Pilzkontrolle

NB: Herrn Dr. J. Schneller danke ich für die Durchsicht und Beratung beim Schreiben der Artikel.

Armillaria bulbosa, einer der grössten und ältesten noch lebenden Organismen der Welt.

Ungeschlechtlich sich vermehrende Lebewesen kommen im Tier- und Pflanzenreich bei einer Vielzahl von Arten vor. Um ihre Lebensweise und Populationsbiologie besser verstehen zu können, ist eine genetische Untersuchung fast unerlässlich. Bei den höheren Pilzen ist der einzelne aus einem einzigen Individuum hervorgegangene Klon (ein genetisch identisches Individuum) besonders schwierig zu bestimmen und abzugrenzen, weil der grösste Teil des Pilzes sich im Substrat befindet und aus einem Geflecht von miteinander verbundenen Hyphen besteht.

Ob nun Fruchtkörper an einem bestimmten Standort nur von einem einzigen Myzel gebildet worden sind, lässt sich nur feststellen, wenn es gelingt, die physiologische Zusammengehörigkeit zu zeigen oder die genetische Identität nachzuweisen.

Die Autoren der Originalarbeiten berichten über die Möglichkeit, wie einzelne Pilzindividuen (= Klone) an einem Standort mit grosser Sicherheit erkannt werden können. Mit Hilfe von modernen, molekulargenetischen Methoden ist es ihnen gelungen, einen Klon von *A. bulbosa* zu identi-