Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 76 (1998)

Heft: 3

Artikel: 75 Jahre SZP : Vergiftungsfälle, veröffentlicht in den Heften Nr. 1 und Nr. 2 des ersten Jahrgangs 1923 (Auswahl) : die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921 = Le BSM fête ses 75 ans : extraits d'un article paru dans les numéros 1 et 2, 1ère ann...

Autor: Thellung, Fritz

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936319

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: 14.07.2025

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

75 Jahre SZP: Vergiftungsfälle, veröffentlicht in den Heften Nr. 1 und Nr. 2 des ersten Jahrganges 1923 (Auswahl)

Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921.

Von Dr. med. Fritz Thellung, Winterthur.

Referat an der Delegiertenversammlung des schweizerischen Vereins für Pilzkunde, März 1922.

Unser Prinzip ist es, Pilzvergiftungen nicht etwa zu vertuschen, sondern nach Möglichkeit klarzulegen und deren Ursachen unsern Mitgliedern und weitern Kreisen bekannt zu geben. Eine Gefahr, die man genau kennt, kann man umso leichter vermeiden. Vom vernünftigen Genuss frischer, sicher bestimmter Speisepilze soll sich durch diese Fälle niemand abschrecken lassen; ist doch, ganz abgesehen vom Wohlgeschmack, die Ausnutzung der in den Schwämmen ruhenden Schätze von Nährstoffen gerade in heutiger Zeit auch in der Schweiz vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus äusserst wünschenswert.

Die 1921 in der Schweiz vorgekommenen Pilzvergiftungen bieten ein getreues Abbild der Pilzvegetation. Während des ganzen trockenen Sommers verlautete nichts von Erkrankungen infolge Pilzgenuss, im September dagegen häuften sich plötzlich die Fälle. Beinahe alle Mitteilungen, mit Ausnahme von zwei Fällen aus dem Waadtland, stammten aus dem Kanton Zürich. Ich muss jedoch annehmen, es seien in der übrigen Schweiz doch auch leichtere Fälle vorgekommen, aber nicht in die Presse und zur Kenntnis unserer Mitglieder gelangt. Von der Stadt Zürich hat mir über die meisten Fälle Herr Schifferle berichtet, und zwar jeweilen schon mit dem Resultat seiner eigenen sachkundigen Untersuchung. Ausserdem habe ich bei meinen eigenen Nachfragen von Mitgliedern, Aerzten, Anstalten und Behörden stets bereitwillige Auskunft erhalten. Allen Genannten sei auch an dieser Stelle für ihre wertvolle Mithilfe gedankt.

(...)

Fall 2 trug sich im September in Zürich zu und wurde mir von Hrn. Dr. Fiertz mitgeteilt. **Eine Familie von drei Personen ass Pilze, die von einem Händler ohne Kontrollschein gekauft waren**. Bald stellten sich bei allen drei Personen Leibschmerzen und starkes Erbrechen ein. Die Untersuchung eines nicht zubereiteten Restes der Pilze im Bot. Garten ergab: Rehpilze und Tigerritterlinge, Tricholoma tigrinum Schff.

Fall 3. Ein Gastwirt in Winterthur, der ziemlich viele Pilze kennt, sammelte ein Netz voll verschiedener Pilze. **Eine Art, die er nicht kannte, wollte er nachträglich ausscheiden; er wurde aber abgerufen, und unterdessen bereitete die Köchin die Hälfte der Pilze ohne Auswahl zu**. Der Wirt und zwei Angestellte verzehrten sie zum Nachtessen. Nach einer Viertelstunde bekamen alle Leibschmerzen, heftiges Erbrechen und Durchfall. Die schwächliche Köchin musste am nächsten Tage das Bett hüten.

Ich konnte die nicht zubereiteten Pilze untersuchen und fand 13 Arten, nämlich: Vereinzelte Exemplare von allen möglichen essbaren Pilzen; dann einige Stücke von Hebeloma crustuliniforme Bull., gemeiner Fälbling (dieser Pilz galt früher als giftig, ist aber während des Krieges als essbar befunden worden); etwa der dritte Teil der Pilze waren Tigerritterlinge (Bestätigung durch die Kontrollstelle des Bot. Gartens Zürich). Das war die Art, die der Sammler mit Recht hatte ausschliessen wollen.

Fall 4 spielte sich in der Sektion Winterthur ab. **Ein Mitglied, guter Pilzkenner, brachte in die Sitzung ein paar junge graue Ritterlinge**. Er hielt sie für den grau-

en Ritterling, Tricholoma portentosum Fr., sie waren nur etwas zu hell. Wir dachten an Trich. tigrinum, glaubten es aber ausschliessen zu können, denn der Stiel war lang und schlank, die Oberhaut hell silbergrau, beinahe glatt, nur mit zarter Andeutung von Schuppen. Ich glaubte es mit dem Erdritterling, Trich. terreum Schff., zu tun zu haben; da ich jedoch meiner Sache nicht sicher war, warnte ich vor dem Genuss. Unser Mitglied glaubte aber die gleiche Art schon gegessen zu haben, holte am nächsten Tage vom gleichen Standort eine Portion dieser Ritterlinge, und es wurde eine Platte voll von 4 Personen verzehrt. Mann und Frau assen mässig viel, ein $1^1/_2$-jähriges Kind eine Gabel voll, den grössten Teil ein 2. Sektionsmitglied. Allen schmeckte das Gericht gut, doch schon nach einer Viertel- bis halben Stunde traten bei allen die gleichen Krankheitserscheinungen auf wie im letzten Fall. Sogar das Kind musste seine Gabel voll Pilze büssen. Mitglied 2 wurde so stark mitgenommen, dass es mehrere Tage das Bett hüten musste.

Nach dieser Bescherung wussten wir, woran wir waren: Es waren doch Tigerritterlinge. Den Beweis erhielten wir durch Beobachtung der Pilze am Standort: Dort entwickelten sich in den nächsten Tagen aus den gleichen jungen Exemplaren typische Tigerritterlinge mit breiten, grauvioletten Schuppen. – Wir hatten, seitdem wir 2 Jahre zuvor durch Herrn Schreier mit dem Tigerritterling bekannt gemacht worden waren, diesem Pilz stets unsere Aufmerksamkeit geschenkt und ihn in der Umgebung von Winterthur in Menge gefunden; dennoch liessen wir uns im vorliegenden Falle durch die abweichenden Eigenschaften junger Exemplare täuschen und wurden erst durch den Schaden klug. Ich glaubte den Fall, bei dem wir uns nicht mit Ruhm bedeckt haben, als warnendes Beispiel genau schildern zu sollen.

Tricholoma tigrinum hat also wieder 10 Personen vergiftet und ist noch zu wenig bekannt. Ich halte es für wünschenswert, unsern Mitgliedern nochmals eine Beschreibung mit Abbildung zukommen zu lassen. Die einzige Abbildung in der deutschen Literatur finde ich bei Ricken. Dass das bei Michael abgebildete Trich. tumidum wirklich Trich. tigrinum darstellt, wie Ricken im Vademecum annimmt, scheint mir sehr zweifelhaft. Auch in der französischen Literatur finde ich nur bei Sartory & Maire eine Abbildung.

(...)

Die beiden nächsten Fälle, die als einzige wegen ihres tragischen Verlaufs den Weg in die Presse gefunden haben, führen uns ins Waadtland.

Fall 8. In Commugny lebte eine sechsköpfige Bauernfamilie: Vater, 16-jährige Tochter, drei Knaben von acht bis zwölf Jahren und ein Knecht. **An einem Sonntagmorgen sammelte der Knecht, der von Pilzkunde keine Ahnung hatte, ein Gericht Pilze**. Mittags assen alle sechs davon. Nachmittag und Abend verliefen ohne Störung. Nach acht Uhr traten beim Knecht, um Mitternacht bei den andern Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfall auf, und zwar von Stunde zu Stunde schlimmer. Am Morgen waren die Knaben so erschöpft, dass sie nach der Stuhlentleerung nicht mehr ohne Hilfe ins Bett steigen konnten; einer blieb am Boden liegen. Der Vater nahm an, das komme von den Pilzen, aber es werde schon wieder vorübergehen; das Mädchen aber rief den Arzt. Tagelang bemühten sich nun der Arzt, seine Frau und eine Anzahl Samariter um die Familie, aber nach zwei bis vier Tagen starben zwei Knaben und das Mädchen. Die andern erholten sich langsam. Die Leiden der Unglücklichen waren schrecklich, besonders die Qualen des Durstes. Als der Arzt, um das unstillbare Erbrechen zu lindern, das Trinken beschränkte, schraubten sie die Bettflaschen auf und tranken daraus! Man vergegenwärtige sich die Tragik des Falles z.B. bei dem 16-jährigen Mädchen: Es besorgte den mutterlosen Haushalt, bereitete die Pilze zu und ass davon. Abends acht Uhr ging es, mit dem tödlichen Gift im Leibe, ahnungslos zum Tanz, erkrankte dort um Mit-

ternacht und kehrte mühsam heim. Am Morgen schleppte es sich, gegen den Willen des Vaters, zum nächsten Telephon, um den Arzt zu rufen, und starb nach drei Tagen.

Der behandelnde Arzt, Herr Dr. Mercier, dem ich den Bericht verdanke, bemühte sich um die Feststellung der Art der schuldigen Pilze. Die Ueberreste des Mahls auf dem Misthaufen waren zu stark zersetzt, um noch etwas erkennen zu lassen. Auf vorgezeigten Abbildungen vermochte der Knecht, der die Schwämme gesammelt hatte, die Art nicht anzugeben. Darauf ging der Arzt selbst an den ihm bezeichneten Standort, suchte zusammen, was er dort fand und liess seine Ausbeute in Genf bestimmen; es befand sich aber kein Giftpilz darunter.

Eine botanische Diagnose konnte also nicht gestellt werden. Fragen wir nun aber, ob wir nach den Krankheitserscheinungen auf die Pilzart schliessen können, so weisen diese ganz bestimmt auf Knollenblätterpilze. Der späte Beginn der Erkrankung und der ganze schwere Verlauf sind typisch für diese Teufel unter den Pilzen. (...) Wir werden sicher nicht fehlgehen, wenn wir unsere Vergiftung auf's Schuldkonto einer der Arten der Knollenblätterpilze setzen.

Fall 9. Eine Frau in Nyon kaufte auf dem dortigen Pilzmarkt ein Pfund kontrollierte Pilze; alle von der gleichen Art. Mittags assen davon vier Personen: Der Mann wenig, da ihm der Geschmack des Gerichts nicht zusagte, das Dienstmädchen noch weniger, dagegen die Frau und ein siebenjähriger Knabe ziemlich viel. Verlauf genau wie im letzten Fall; Erkrankung aller vier Personen um Mitternacht etc. Die Frau und der Knabe starben am dritten und vierten Tage, die beiden andern erholten sich. Der behandelnde Arzt, Herr Dr. Fauconnet, schloss seinen Bericht mit den Worten: »Ces cas m'ont laissé un souvenir des plus pénibles, ces malheureux ont atrocement souffert.«

Die Untersuchung der Ueberreste durch mehrere kompetente Personen ergab in diesem Falle mit Sicherheit, dass es sich um Amanita phalloides Fr. handelte! Es hat also ein Pfund grüner Knollenblätterpilze auf einem Pilzmarkt unbeanstandet die Kontrolle passiert! Die Kontrolle wurde offiziell ausgeübt durch einen Polizisten, der nicht pilzkundig ist. Er hatte allerdings den Auftrag, wenn ihm Pilze verdächtig vorkommen, sich an den pilzkundigen Apotheker des Ortes zu wenden. Im besprochenen Fall glaubte er keine Veranlassung dazu zu haben. Nach dem Unglück wurde ihm die Kontrolle sofort entzogen. Bevor wir auf den unglücklichen brigadier de police den ersten Stein werfen, müssen wir Folgendes bedenken: Einmal ist Amanita phalloides – der gefährlichste Knollenblätterpilz, der keinen unangenehmen Geruch hat und auf dem Hute meist keine Hüllreste trägt – hauptsächlich zu erkennen an der Scheide am untern Stielende. Wurde diese entfernt, so kann er leicht verkannt werden; und in diesem Zustand, mit abgeschnittenem untern Stielende, ist er in Winterthur wie in Zürich schon auf dem Pilzmarkt aufgetaucht! Ferner aber fällt die Verantwortung eigentlich weniger auf den Polizeisoldaten, der eben von Pilzen nichts verstand, als auf die Behörde, die ihn zum Kontrolleur machte. Sie war nicht gut beraten, als sie es für genügend hielt, den Beamten bei ihm verdächtig scheinenden Arten an einen Kundigen zu weisen.

Es heisst so gewöhnlich, in der Westschweiz sei es um die Pilzkunde besser bestellt als in der deutschen Schweiz; in der Schule werde sie gelehrt, jeder Bauer habe seinen Sack mit getrockneten Totentrompeten u.s.w. Die beiden besprochenen Fälle, die fünf Menschenleben gekostet haben, beweisen, dass dies nicht allgemein zutrifft. Eine Ausbreitung unserer Tätigkeit auf die Westschweiz und Aufklärung des Publikums daselbst läge also sicherlich im Interesse des Volkswohls, und die Verhütung solcher Unglücksfälle wäre einen Bundesbeitrag wert.

Fall 10. Folgender Fall kam wieder in Zürich vor. **Ein Arbeitsloser, der sich Pilzkenner nennt, verkaufte 4 kg selbstgesammelte, nicht kontrollierte Pilze an ei-**

nen Wirt. Acht Personen assen davon und erkrankten nach kurzer Zeit an Erbrechen und Durchfall. Herr Schifferle fand keine Ueberreste mehr vor und konnte die genossenen Arten nicht feststellen. Vier Tage später brachte der Mann wieder Pilze in die gleiche Wirtschaft. Der Wirt rief die Polizei; die Pilze wurden im botanischen Garten untersucht; es waren lauter geniessbare Arten, meist Täublinge. Der Mann behauptete, das erste Mal die gleichen Arten gehabt zu haben.

Fall 11, ebenfalls in Zürich. **Ein arbeitsloser Kellner verkaufte in einer Wirtschaft 3 Pfund selbstgesammelte Pilze**, die er als Kenner für essbar erklärte. Am folgenden Tage assen von diesen Pilzen 17 Personen, und alle erkrankten binnen Kurzem an Magen- und Darmstörungen. Auch hier bemühte sich Herr Schifferle vergeblich um die Feststellung der Arten, da keine Reste mehr vorhanden waren und die befragten Personen keine genügende Beschreibung geben konnten.

Die beiden Vergiftungen sind also botanisch unaufgeklärt; vielleicht handelte es sich um verdorbene Pilze. Interessant sind sie als Zeichen der Zeit. Arbeitslose suchen Verdienst; sie sammeln Pilze, lassen sie nicht kontrollieren, um die Taxe zu sparen und verkaufen sie in Wirtschaften, wo sie am ehesten auf Absatz hoffen. Und die Wirte kaufen aus Mitleid die Ware, benutzen vielleicht auch die Gelegenheit, billiger als auf dem Markt zu einem Pilzgemüse zu kommen. So wird dem Hausierverbot für Pilze zuwidergehandelt und die Gäste der Gefahr einer Vergiftung ausgesetzt.

(...)

Zwei letzte Fälle endlich haben die **schweiz. Unfallversicherungsanstalt** beschäftigt. Diese Anstalt anerkennt Vergiftungen infolge Verwechslung von Speise- und Giftpilzen als Unfall; dagegen werden Erkrankungen durch verdorbene Pilze nicht entschädigt.

Fall 15. Ein Italiener in Schaffhausen liess selbstgesammelte Pilze, die er nicht kannte, vom dortigen offiziellen Pilzkontrolleur bestimmen. Dieser konstatierte frische Mousserons, Paxillus prunulus Scop. und Schafchampignons, Psalliota arvensis Schff., zusammen kaum ein Pfund. Diese Pilze wurden mit einem Zweifrankenstück gedämpft und von vier Personen verzehrt, die meisten vom Familienoberhaupt. Nach einer Stunde bekamen alle Erbrechen und Durchfall, der Vater ausserdem Aufregung und Herzschwäche; er war mehrere Tage arbeitsunfähig. Der Fall wurde als Unfall angemeldet. Ich wurde um ein Gutachten ersucht, ob es sich überhaupt um Pilzvergiftung handle, und ob Verwechslung von Gift- mit Speisepilzen vorliegen könne.

Die genaue Beschreibung des Kontrolleurs liess eine Verwechslung beinahe sicher ausschliessen; er konnte auch versichern, dass die Champignons keinen Karbolgeruch gehabt hatten, in welch letzterem Falle nach neueren Erfahrungen leichte Gesundheitsstörungen durch sie möglich gewesen wären. Es bestand begründeter Verdacht, dass die Leute den wenigen untersuchten Pilzen nachträglich noch andere Pilze beigefügt haben, und dass unter diesen schädliche gewesen seien. Aber nachweisen liess sich dies nicht. Auch die übrigen zugleich genossenen Speisen waren einwandfrei. Ich musste mich dahin aussprechen, dass aus den Akten ein sicherer Entscheid, und überhaupt eine Erklärung des seltsamen Falles, nicht möglich sei. Der Fall wurde dann, wie es im Zweifelsfall richtig war, als Unfall anerkannt.

Fall 16. Ein Mann mit empfindlichem Magen verzehrte Steinpilze und Champignons, die drei Tage zuvor gesammelt und zwei Tage zuvor gekocht worden waren, trank dazu Most und nachher Wasser und bekam Erbrechen und Durchfall. Tags zuvor hatten andere Personen vom gleichen Gericht ohne Schaden genossen. Dieser Fall wurde ebenfalls der Unfallversicherungsanstalt angemeldet, und von dieser mit gutem Grunde abgelehnt.

Le BSM fête ses 75 ans: extraits d'un article paru dans les numéros 1 et 2, 1ère année, 1923

Intoxications par les champignons en Suisse en 1921

Dr med. Fritz Thellung, Winterthur (trad-ad.: F. Brunelli)

L'auteur de l'article dont nous présentons ici des extraits a été le premier président de la CS de l'USSM, créée en 1920 déjà. Le docteur en médecine F. Thellung fonctionna comme tel jusqu'en 1937; il présidait aussi ce qu'on nommait alors la «section médico-toxicologique». En ce qui concerne les intoxications décrites, le lecteur d'aujourd'hui constatera que les choses n'ont pas vraiment changé ...

Mieux un danger est connu, plus il est facile de s'en protéger. L'un des rôles de l'USSM, et en particulier du président de la «section médico-toxicologique» est d'expliquer à ses membres, et par eux à des cercles plus larges et avec le plus de précision possible, les raisons pour lesquelles des gens s'empoisonnent en consommant des champignons. En 1921, pas d'intoxication pendant un été sec, mais dès septembre les cas se sont multipliés, selon les informations glanées chez des membres ou auprès de médecins et d'établissements hospitaliers. Bien que la plupart des cas proviennent du canton de Zurich, d'une part deux cas m'ont été signalés dans le canton de Vaud et d'autre part il est probable que d'autres intoxications aient eu lieu ailleurs en Suisse, mais dont ni la presse ni nos membres n'ont eu connaissance.

Cas N° 2. Une famille a consommé des champignons achetés chez un commerçant sans bulletin de contrôle. Les trois convives souffrirent bientôt de coliques et de violents vomissements. L'observation, au Jardin Botanique de Zurich, des restes non apprêtés révéla que le repas comprenait des hydnes imbriqués et des tricholomes tigrés.

Cas N° 3. Un restaurateur de Winterthur, qui connaît un assez grand nombre de champignons, avait récolté un plein panier d'espèces différentes. **Après coup, il voulait en écarter une espèce qu'il ne connaissait pas; mais quelqu'un l'a demandé et entre temps sa cuisinière en avait apprêté la moitié sans faire un choix parmi les champignons cueillis**. Le restaurateur et deux de ses employés les consommèrent au repas du soir. Un quart d'heure plus tard, tous les trois eurent de violentes douleurs abdominales, des diarrhées et des vomissements incoercibles. La frêle cuisinière dut garder le lit le lendemain. Dans la moitié non apprêtée j'ai trouvé 13 espèces différentes: des exemplaires isolés de diverses espèces comestibles, quelques hébélomes échaudés (cette espèce était autrefois reconnue toxique, mais elle passait pour comestible pendant la guerre [de 14–18! N.d.t.]), mais il y avait surtout des tricholomes tigrés (un tiers), et c'est justement ces champignons que le restaurateur voulait écarter.

Cas N° 4. Un membre de la société mycologique de Winterthur, bon connaisseur, avait apporté à la soirée de détermination quelques exemplaires de tricholomes gris. Il pensait avoir affaire au tricholome prétentieux, mais ils étaient un peu trop pâles. Nous avons pensé au tricholome tigré, mais nous avons cru pouvoir écarter cette hypothèse: le pied était long et svelte, la cuticule était gris argenté pâle, presque lisse, à peine marquée de squamules. J'ai pensé qu'il devait s'agir du tricholome terreux mais, comme j'avais un doute, je conseillai à mon collègue de ne pas les consommer. Pourtant, comme celui-ci pensait avoir déjà mangé sans dommage cette espèce, il alla en récolter le lendemain sur la station, et 4 personnes en mangèrent toute une platée; l'homme et sa femme une quantité modérée, un enfant d'un an et demi une grosse fourchetée, et un autre membre de la société une quantité plus importante. On trouva le plat fort bon mais, un quart d'heure à une demi-heure plus tard les mêmes symptômes qu'au cas précédent se manifestèrent chez tous les convives, et aussi chez l'enfant. Le membre invité a même dû garder le lit plusieurs jours.

Après ces malheurs, nous savions à quoi nous en tenir: c'était bien des tricholomes tigrés. Nous avons visité la station les jours suivants: les jeunes exemplaires s'étaient développés et leurs chapeaux s'ornaient des larges méchules gris-violet typiques de l'espèce. Par Monsieur Schreier,

nous avions fait connaissance du tigré il y a deux ans et nous avons prêté dès lors grande attention à ce champignon, d'autant que nous l'avons trouvé en grande quantité dans les environs de Winterthur; en l'occurrence, nous avons été trompés par l'aspect inhabituel de jeunes sujets et l'accident m'a rendu prudent. Malgré nos hésitations peu glorieuses, il m'a semblé nécessaire de présenter ce cas avec précision, en guise d'exemplaire avertissement.
Le tricholome tigré, pas assez connu encore, a donc intoxiqué 10 personnes (cas 2, 3 et 4). Il est souhaitable que nos membres en reçoivent à nouveau une description bien illustrée. Dans la littérature en allemand je n'ai trouvé une icône que chez Ricken. Dans son Vademecum, Ricken note que le *Tricholoma tumidum* représenté par Michael serait en réalité *T. tigrinum*, ce qui me paraît très douteux. Dans la littérature en français, je n'ai trouvé une icône que chez Sartori & Maire.

Cas N° 8. Une famille paysanne de Commugny comptait 6 personnes: le père, une fille de 16 ans, 3 garçons de 8 à 12 ans et un domestique. **Un dimanche matin le domestique, qui n'y connaissait rien, récolta des champignons dans le voisinage de la ferme**. Toute la maisonnée en mangea au repas de midi. L'après-midi et la soirée, rien à signaler. Mais dès 20 h pour le domestique, vers minuit pour les autres, se déclarèrent des maux de ventre, des diarrhées et des vomissements, d'heure en heure plus violents. Le matin suivant, les garçons étaient dans un tel état d'épuisement que, après leur passage sur le trône, ils ne pouvaient plus grimper sans aide dans leur lit; l'un d'eux restait même affalé par terre. Le père pensa bien que les champignons étaient la cause de ces ennuis et que cela passerait sans autre; mais la jeune fille appela le médecin. Avec l'aide de sa femme et de quelques samaritains, le médecin prodigua à chacun des soins attentifs tout au long des jours suivants, mais la jeune fille et deux garçons moururent après 2 à 4 jours. Les douleurs des pauvres gens étaient atroces, ils avaient tellement soif que, lorsque le médecin limita les boissons pour calmer les vomissements incoercibles, ils dévissèrent leur bouillotte pour en boire le contenu. Qu'on se représente la tragédie de ce cas, par exemple celui de la jeune fille de 16 ans: dans un foyer sans maman, elle s'occupait du ménage, elle prépara le repas fatal et y prit part, elle alla danser le soir sans se douter qu'un poison allait la détruire, elle rentra péniblement vers minuit, déjà souffrante. Le lendemain matin, contre l'avis de son père, elle se traîna jusqu'au téléphone le plus proche pour appeler le médecin et elle succomba le troisième jour.
Le médecin traitant, M. le Dr Mercier, que je remercie pour ses renseignements, chercha à identifier le champignon coupable, mais les restes qu'on avait jetés sur le tas de fumier étaient trop avariés pour permettre une détermination. Le domestique, qui avait récolté les champignons, ne sut pas les reconnaître d'après les images qu'on lui avait montrées. Puis le Dr Mercier se rendit lui-même sur la station que lui avait indiquée le domestique, il récolta tout ce qu'il y trouva, fit parvenir sa cueillette à Genève; on n'y trouva aucune espèce vénéneuse. Il ne fut donc pas possible de déterminer botaniquement l'espèce ayant causé l'intoxication.
Mais la description des symptômes subis par les membres de cette famille ne laissent aucun doute, il y avait dans la récolte des amanites mortelles du groupe de la phalloïde. Le long temps de latence et l'évolution clinique sont la signature diabolique de ces espèces.
Cas N° 9. **Une femme de Nyon achète au marché une livre de champignons contrôlés, tous de la même espèce**. Au repas de midi prennent part 4 personnes: L'homme en mange peu, ne trouvant la préparation guère à son goût, la servante en mange encore moins, mais l'épouse et le fils de 7 ans font honneur au plat. L'évolution de l'intoxication est exactement identique à celle du cas précédent: début des symptômes vers minuit, etc. La maman et le garçon moururent le troisième et le quatrième jour, les deux autres s'en sont tirés. Le médecin traitant, M. le Dr Fauconnet, termine ainsi son rapport: «Ces cas m'ont laissé un souvenir des plus pénibles, ces malheureux ont atrocement souffert.»
L'étude des restes par plusieurs personnes compétentes montra avec certitude que dans ce cas il s'agissait d'amanites phalloïdes! Donc une livre de ce champignon mortel avait passé sans encombre le filtre du contrôle sur un marché public! **Ce contrôle avait été assuré par un policier incompétent. Sa tâche officielle consistait à s'adresser au pharmacien local,**

lorsque des champignons lui paraissaient suspects. Dans le cas présent, il avait cru ne pas avoir une raison de s'inquiéter. Après cet événement tragique, il fut immédiatement démis de cette tâche.
Avant de jeter la pierre au malheureux brigadier de police, je vous propose deux considérations. D'une part l'amanite phalloïde – la plus dangereuse, dont l'odeur n'est pas désagréable et dont le chapeau, en général, n'est orné d'aucun reste de voile – est reconnaissable avant tout à la présence d'une volve à la base du pied. Si cette volve manque, des confusions sont tout à fait possibles; et dans ce cas, lorsque le champignon a été coupé au-dessus de la base du pied, il est déjà arrivé à Winterthur comme à Zurich, qu'on en trouve dans les lots offerts en vente sur les marchés! D'autre part, la responsabilité de l'accident incombe en somme moins au policier incompétent qu'aux autorités qui l'avaient nommé contrôleur. Elles étaient bien mal inspirées de considérer qu'il suffisait audit policier d'avoir **recours au pharmacien seulement lorsque des champignons lui paraissaient suspects**.
On prétend que, dans le domaine de la connaissance des champignons, la situation serait meilleure en Suisse romande qu'en Suisse alémanique; on y enseignerait la mycologie dans les écoles, chaque paysan aurait des provisions de trompettes des morts séchées, etc. Les deux cas rapportés ci-dessus, qui ont coûté la vie à 5 personnes, démontrent qu'il n'en est pas ainsi. Notre activité doit donc s'étendre vers la Suisse occidentale, nous devons y informer les gens dans l'intérêt du bien public; pour protéger la population contre de tels accidents, il serait souhaitable que des dispositions soient prises au niveau fédéral.

Dans d'autres cas (pas trop graves) décrits par le Dr Thellung, il n'a pas été possible de déterminer les espèces responsables ou bien on a soupçonné une confusion entre des psalliotes comestibles et des jaunissantes; une éventuelle consommation de champignons avariés est aussi évoquée. L'article mentionne encore le test de la fameuse pièce de 2 francs (en argent à cette époque, N.d.t.), et le fait que le colportage de champignons non contrôlés (déjà interdit alors, N.d.t.), vendus à des restaurateurs trop charitables, rapportait quelques sous bienvenus à des récolteurs au chômage.

Bericht des Verbandstoxikologen für das Jahr 1997

Das Jahr 1997 war von einer gewissen Pilzarmut geprägt, dies gilt mehr oder weniger für alle Regionen der Schweiz. Sehr starke Regenfälle (gebietsweise bis hin zu Überschwemmungen) anfangs Sommer und ein trockener Herbst führten zu diesem nicht besonders günstigen Pilzjahr. Was die Vergiftungen anbelangt, folgten sie dem Trend der letzten Jahre und waren eher selten, nach der Gesetzmässigkeit: wenig Pilze = wenig Vergiftungsfälle.
Von 120 angefragten Spitälern antworteten deren 94; in 16 Spitälern wurden 39 Personen mit Pilzvergiftungen behandelt. Auffallend das Fehlen von Daten des Hôpital Cantonal de Genève. Wir wissen aus der Presse, dass dort Ende September eine regelrechte Einlieferungswelle stattgefunden hatte. Es waren Personen, die Vergiftungen durch den Konsum des Tigerritterlings (*T. pardalotum*) erlitten hatten. Seit 2 Jahren gibt dieses Krankenhaus aus uns unbekannten Gründen keine Informationen mehr heraus. Das Total der hospitalisierten Fälle dürfte somit in der Schweiz etwas über 50 Personen betragen.
Glücklicherweise wurden keine Vergiftungsfälle mit tödlichem Ausgang bekannt; ein einziger schwerer Fall einer Vergiftung mit einem Grünen Knollenblätterpilz (*A. phalloides*) ereignete sich allerdings in Locarno. Ein etwas ungewöhnlicher Fall, denn der Patient berichtete von Erbrechen und Durchfällen 6 bis 8 Stunden nach der Mahlzeit und meldete sich erst ganze 6 Tage (!!!) später im Krankenhaus (es ist uns unbekannt, ob er sich vorgängig an einen Arzt gewandt hatte). Die Dosis konnte aber nicht besonders hoch gewesen sein, denn die Vergiftung nahm, obwohl sie einen Leberschaden verursachte, zum Glück für den Patienten einen vergleichsweise günstigen Verlauf.