

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 76 (1998)  
**Heft:** 6

**Vorwort:** Liebe Leserin, lieber Leser [...] = Chère lectrice, cher lecteur, [...]  
**Autor:** Cucchi, Ivan

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.11.2024

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

## Liebe Leserin, lieber Leser

**Woher kommt das Karbol im Karbolchampignon?** Obwohl schon 1876 von Genevier als *Agaricus xanthoderma* beschrieben, war der Karbolchampignon bis Anfang der 20er Jahre erstaunlicherweise als eigenständige Art praktisch unbekannt, zumindest im deutschen Sprachgebiet. Wohl wurden Champignons gefunden, die nach Karbol oder Tinte (Jodoform, Lysol) rochen, man hielt sie aber für Schafchampignons, die auf Grund besonderer Umstände diesen speziellen Geruch angenommen hatten.

Eine frühe Meldung über diesen Pilz findet sich in der deutschen Zeitschrift «Der Pilz- und Kräuterfreund» (PUK), Heft 3/1920. Ein Nervenarzt hatte sich und einigen seiner Patienten mit einer Mahlzeit «Schafegerlingen», die nach Jodoform rochen, wenig Freude bereitet, führten sie doch zu Erbrechen, Leib- und Magenschmerzen. Das Ganze wird aber im Heft als ein Paradebeispiel einer sogenannten unechten Pilzvergiftung kommentiert. Trotzdem ruft die Zeitschrift dazu auf, etwaige ähnliche Erlebnisse zu melden. Schon im folgenden Heft (4/5, 1920) erscheinen zwei Leserbriefe zum Thema, mit ersten Deutungsversuchen über die Herkunft des seltsamen Geschmackes und Geruches. Der erste Schreiber berichtet, dass er von drei verschiedenen Seiten über Champignons gehört habe, die nach Lysol geschmeckt hätten und dadurch völlig ungeniessbar gewesen seien. «**Alle waren der offenbar unrichtigen Anschauung, dass an der Sammelstelle Lysol ausgeschüttet worden sei. Die einen Egerlinge stammten von einem mit Pferdedünger gemischtem Erdhaufen im Lager Lechfeld, wo es bekanntlich wegen des vielen Pferdemistes sehr viele Egerlinge gibt. Offenbar übertragen sich die im Pferdemist frisch gebildeten Ammoniakgase auf die Pilze.**» Auch der zweite Leserbriefschreiber, übrigens aus der Schweiz, teilt mit, dass er Schafchampignons gefunden habe, die nach Karbol geschmeckt hätten, «**bei stark grauer Farbe und weinrotem Anflug.**» Er vermutet, solche Pilze wüchsen nur in Wiesen, und schliesst mit den Worten: «**Bei keinem der im Wald gefundenen Exemplare habe ich eine ähnliche Beobachtung gemacht.**» Damit war die Diskussion so richtig in Schwung gebracht. Im nächsten

Heft (6/7, 1920) werden dummerweise gleich beide genannten Theorien widerlegt, denn jemand findet nach Karbol riechende Champignons im «**dichtesten Wald, wo nie ein Pferd hinkommt.**» Ein anderer fragt sich und die Leser: «**Ist wohl der Schafchampignon besonders dazu geeignet, Stoffe aus der Erde in sich aufzunehmen, die durch Abfälle, durch künstliche Düngung, durch Exkremente kranker Tiere (Klauenseuche) in den Erdboden gebracht wurden? Oder haben wir es mit einer besonderen Psalliota [alter Name für Champignon] zu tun, die in den Pilzbüchern noch nicht gekennzeichnet ist?**» Gute Frage. – In Heft 1/1921 noch ein Versuch: «**In der Umgegend war die Klauenseuche ausgebrochen, und um die Rinderherde vor Ansteckung zu schützen, wurden täglich die Klauen desinfiziert, was bei den 80 Tieren auf höchst einfache und wirksame Art gemacht wurde. Vor jeder Tür des Viehhauses war ein breiter, flacher Kasten befestigt, der mit Kalkmilch und Lysol gefüllt war und den alle das Haus verlassenden Tiere passieren mussten. Es ist wirklich kein Wunder, wenn eine solche Herde Tiere mit so gründlich nach Karbol riechenden Füßen täglich auf der Weide herumläuft, dass der Boden diesen Geruch annimmt. Und die Champignons haben offenbar die Eigenschaft, gerade diesen Geruch anzunehmen.**» – Offenbar, andernfalls müssten sie da, wo im Sommer viel barfuss gegangen wird, nach Schweissfüßen riechen.

Aber jetzt zur SZP. In Heft 2/1923 erschien ein Artikel von Fr. Ritter «**Über Champignons mit Karbolgeruch.**» Zu den erwähnten Spekulationen über die Herkunft des «üblen Geruches» fügt er eine weitere hinzu, eine logische zwar, aber leider ebenfalls falsche (**Seite 287**).

**Über die Giftwirkung des Karbolchampignons** gehen die Meinungen seit je her auseinander. Die einen beklagten nach Verzehr mehr oder weniger heftige Vergiftungssymptome, während andere keinerlei Beschwerden hatten. Weiteres dazu auf **Seite 330**.

Wir Redaktoren wünschen allen frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr.

Ivan Cucchi

## Chère lectrice, cher lecteur,

Pourquoi la psalliotte xanthoderme sent-elle le phénol? Bien que Geneviev ait décrit *Agaricus xanthoderma* en 1876 déjà, il est surprenant de constater que ce champignon est resté pratiquement inconnu comme espèce à part entière, du moins dans les pays germanophones, jusqu'au début des années vingt, semble-t-il. Les champignonnières avaient bien trouvé des psalliottes à odeur de phénol, d'encre, d'iodoforme ou de lysol. Mais on considérait qu'il s'agissait de psalliottes champêtres (*A. arvensis*) auxquelles des circonstances particulières avaient conféré cette odeur.

Dans une revue allemande («L'ami des champignons et des herbes», fasc. 3, 1920), il est rapporté qu'un médecin neurologue avait consommé avec quelques-uns de ses patients des «psalliottes champêtres» qui sentaient l'iodoforme; repas désagréable, car suivi de vomissements, de maux de ventre et d'estomac. Mais ce cas est présenté comme typique d'une soi-disant «fausse intoxication fongique». La revue lance néanmoins un appel pour qu'on lui signale des cas analogues. Dans le fascicule suivant déjà (4/5, 1920) ont paru deux lettres de lecteurs sur ce thème, avec un premier essai d'explication sur l'origine de l'odeur et de la saveur particulières. Le premier correspondant raconte qu'il a appris de trois sources différentes la raison pour laquelle des psalliottes auraient contracté l'odeur de lysol qui les avaient rendues impropres à la consommation. «Selon l'opinion, manifestement erronée, des trois interlocuteurs, on avait répandu du lysol sur les stations. Or l'une des récoltes provenait d'un tas de terre mêlée de fumier de cheval, dans un campement de la plaine du Lech où il est bien connu qu'il y a beaucoup de psalliottes en raison de l'abondance de fumier de cheval. **Il est évident que les gaz ammoniacaux produits par ce fumier se sont transmis aux champignons.**» Le second correspondant, au reste un Suisse, écrit qu'il a trouvé des psalliottes champêtres au goût de lysol, «fortement colorées de gris et lavées de rouge vineux». Il écrit aussi qu'à son avis ces champignons ne poussent que dans les prairies et il conclut: «**Je n'ai jamais fait de**

**telles observations chez des exemplaires récoltés en forêt.**»

La discussion était ainsi bien lancée. Dans le cahier suivant (6/7, 1920), ces spéculations sont fâcheusement contredites: quelqu'un y affirme trouver des psalliottes à odeur phénolique «**dans la forêt la plus dense, là où jamais aucun cheval n'a pu pénétrer**». Un autre se demande en prenant les lecteurs à témoins: «**La psalliotte xanthoderme est-elle particulièrement capable de concentrer dans sa chair des composés apportés dans le sol par des gadoues, par des engrais artificiels ou par les excréments d'animaux malades (fièvre aphteuse)? Ou bien avons-nous affaire à une espèce particulière de Psalliota qui n'a pas encore été décrite dans les livres?**» Bonne question. – Une autre explication est proposée dans le cahier 1, 1921: Pour lutter contre la fièvre aphteuse, le bétail devait tremper ses sabots dans un récipient plat rempli de lait de chaux et de lysol. «**Rien d'étonnant, dès lors, qu'un troupeau de vaches aux pattes fleurant le lysol ait transmis cette odeur au terrain en vagabondant dans le pâturage. Et les psalliottes sont manifestement capables de s'en imprégner.**» Manifestement en effet, car là où en été beaucoup de bipèdes passent sans chaussures ni chaussettes, les champignons devraient sentir la sueur des pieds! Venons-en au BSM. Dans le fascicule 2/1923, on trouve un article de Fr. Ritter sur les psalliottes à odeur phénolique. Aux spéculations mentionnées ci-dessus proposant une explication sur l'origine de l'odeur spécifique aux psalliottes xanthodermes, Ritter en ajoute une autre, malheureusement tout aussi erronée (cf. p. 289).

**Les opinions divergent en ce qui concerne les effets toxiques d'*Agaricus xanthoderma*.**

Tantôt il provoque des symptômes plus ou moins violents, tantôt il n'induit aucun désagrément (cf. p. 333).

Quoi qu'il en soit, les rédacteurs vous souhaitent à tous de belles fêtes de fin d'année et vous répètent le conseil – valable pour les psalliottes xanthodermes: Dans le doute, s'abstenir.

Ivan Cucchi  
(trad.: F. Brunelli)