

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 84 (2006)
Heft: 6

Rubrik: Periskop 8 = Périscope 8

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: 03.04.2025

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

Neuigkeiten über den Grünling, *Tricholoma equestre*

Der Grünling wurde aufgrund des Artikels von Bedry und Mitarbeitern (1) in Italien und der Schweiz auf die Liste der Giftpilze gesetzt, während er z.B. in Frankreich und Polen weiterhin als Speisepilz gilt. Zwischen 1992 und 2000 wurden in Frankreich 12 Fälle von Muskelzersetzung (Rhabdomyolyse) entdeckt, wovon drei Fälle tödlich verliefen. 2002 berichtete ein polnisches Team über zwei weitere Patienten mit Rhabdomyolyse (2). Alle Erkrankten hatten innerhalb weniger Tage drei- bis neunmal Grünlinge verzehrt. Als Gradmesser für die Rhabdomyolyse dient die Bestimmung der Kreatinkinase (CK). Verfütterung von pulverisierten Grünlingen an Mäuse führte ebenfalls zu einem Anstieg der CK. Im Periskop 7 (SZP 5/2006) habe ich auf den Artikel von Nieminen, Kirsi und Mustonen hingewiesen (6). Die finnischen Autoren stellten bei Mäusen auch einen Anstieg der CK nach Verabreichung von pulverisierten *Russula* spp., *Cantharellus cibarius*, *Albatrellus ovinus* und *Leccinum versipelle* fest. Die Versuchsanordnung war dieselbe wie die bei *Tricholoma equestre*. An der quergestreiften Muskulatur und an der Leber waren bei der moderaten Dosierung noch keine Schäden auszumachen.

Diese brisanten Entdeckungen riefen nach einem Versuch an Freiwilligen. So fand das finnische Team bei vier Personen nach einmaligem Genuss von 70 g Grünlingen keinen CK-Anstieg (5). Das polnische Team unter Chodorowski überprüfte das Verhalten der CK und der Leberenzyme (AST und ALT) an 56 Freiwilligen (3). 43 Personen verzehrten nur ein einziges Mal Grünlinge in einer Menge von 70–150 g, 13 zwei- bis viermal innerhalb vier aufeinander folgender Tage in einer Menge von 300 bis 1200 g (!!). 27 Personen standen wegen erhöhten Blutfetten unter Behandlung mit Statinen, sieben unter Fibraten und zwei unter Statinen und Fibraten.

Das Resultat ist verblüffend: Kein signifikanter Anstieg der CK. Einzig bei den zwei Patienten, die Statine und Fibrate zur Behandlung der erhöhten Blutfette einnahmen, war die CK über das Doppelte der Norm erhöht. Es ist bekannt, dass unter Behandlung mit Fibraten und Statinen ab und zu erhöhte CK-Werte und sehr selten auch Rhabdomyolysen festgestellt werden.

Fazit: Also bleibt der Grünling doch ein Speisepilz? Die polnischen Autoren finden, dass ein moderater Genuss von Grünlingen sogar Patienten unter Behandlung mit Statinen und Fibraten gestattet werden dürfe. Kleinere Mengen bei einmaligem Genuss wären demnach ohne Folgen.

Doch es harren noch einige Fragen einer Antwort. Es scheint, dass der Schlüssel vielleicht doch bei einer kleinen Zahl von Individuen zu suchen ist, die infolge eines Gendefektes oder einer erworbenen Störung nicht imstande sind die muskelschädigende Substanz, ein Myolysin, abzubauen oder auszuscheiden. Somit würde es sich um eine unechte Vergiftung handeln.

Soll ein Pilz definitiv auf die Liste der Giftpilze gesetzt werden, nur weil einige wenige Pilzliebhaber an einem angeborenen oder erworbenen Stoffwechseldefekt leiden? Auf diese Möglichkeit hatte ich bereits 2003 hingewiesen (4). Wären bei diesen Personen nicht auch Rhabdomyolysen nach Genuss anderer Speisepilze, die bei Mäusen genau so wie der Grünling zu Erhöhungen der CK führen, zu erwarten?

Leider ist die chemische Struktur des hypothetischen Myolysins noch nicht bekannt. Auch weiss man noch nichts über mögliche Merkmalsträger eines angeborenen oder erworbenen Defektes. Ferner müssen Kontaminationen der Pilze mit Chemikalien oder Schimmelpilzen erwogen werden. Wie steht es mit Doppelgängern des Grünlings? Es bleibt noch viel zu tun.

1. BEDRYR, BAUDRIMONT I, DEFFIEUX G, CREPPY EE, POMIES JP et al: Wild- mushroom intoxication as a cause of rhabdomyolysis. N Engl J Med 2001; 345: 798–802.
2. CHODOROWSKY Z, WALDMAN W, SEIN-ANAND J: Acute poisoning with *Tricholoma equestre*. Przegl Lek 2002; 59: 386–387.
3. CHODOROWSKY Z, SEIN-ANAND J, MADALINSKI M, RUTKOWSKI B, CYLKOWSKA B, RUTKOWSKI P et al: Enzymatic examination of potential interaction between statins or fibrates and consumed *Tricholoma equestre*. Przegl Lek 2005; 62: 468–470
4. FLAMMER R, HORAK E: Giftpilze-Pilzgifte. Schwabe Basel 2003.

5. NIEMINEN P, MUSTONEN A, KIRSI M: Increased plasma creatine kinase activities triggered by edible wild mushrooms. *Food Chem Toxicol* 2005; 43: 133.
6. NIEMINEN P, KIRSI M, MUSTONEN AM: Suspected myotoxicity of edible wild mushrooms. *Soc Experimental Biology and Medicine* 2006; 221–228.

Beeinflusst der Schopftintling die Neurodermitis?

Pollenallergien und Kontaktekzeme sind uns vertraut. Viele Menschen sind für allergische Erkrankungen anfällig. Beim Einatmen von Birken-, Gräser-, Artemisia- und Ambrosiapollen usw. werden allergische Reaktionen in Form von Heuschnupfen oder Asthma aktiviert. Während dem Pollenflug in der Öffentlichkeit grosse Beachtung geschenkt wird, erfährt man kaum etwas über den Sporenflug von Pilzen, ausgenommen Schimmelpilzen. Bekannt sind Sofortreaktionen nach Einatmen von Sporenstaub in der verarbeitenden Pilzindustrie und bei der Heimzucht von Pilzen in geschlossenen Räumen in Form von Niesreiz, Bindehautentzündung und Asthma. Verzögerte Reaktionen manifestieren sich nach einigen Stunden mit Husten, Müdigkeit, Fieber, Muskel- und Thoraxschmerzen (Pilzzüchterlunge).

Basidiosporen sind in der Luft allgegenwärtig und wahrscheinlich häufiger als vermutet Auslöser asthmatischer Reaktionen. Ein Ärzteteam des Instituts für Immunologie und Allergologie der Universitätsklinik Bern ging der Frage nach, ob Sporen von *Coprinus comatus* bei Patienten mit atopischer Dermatitis (Neurodermitis) den Krankheitsverlauf beeinflussen könnten. Geprüft wurden 66 Patienten mit atopischer Dermatitis oder Asthma und 20 gesunde Kontrollpersonen. Bei den 38 Neurodermitikern, bei denen die Studie zu Ende geführt werden konnte, waren die Tests in 12 Fällen positiv, bei den Asthmatikern und gesunden Kontrollpersonen negativ.

Fazit: Die Autoren vermuten, dass auch *Coprinus*-Sporen als mögliche Ursache von Neurodermitis-Schüben eine Rolle spielen könnten.

FISCHER B, YAWALKAR N, BRANDER KA, PICHLER WJ, HELBLING A: *Coprinus comatus* (shaggy cap) is a potential source of aeroallergen that may provoke atopic dermatitis. *J Allergy Clin Immunol* 1999; 104: 836–841.

Massenvergiftung durch den Bruchreizker, *Lactarius helvus*

Zahlreiche Pilze gelten aufgrund mündlicher Überlieferungen als giftig oder giftverdächtig. Leider vermisst man häufig gut fundierte Berichte. Die folgende Begebenheit aus dem Jahr 1949 am Bezirkskrankenhaus in Leipzig verdient es, nochmals aus der Versenkung geholt zu werden.

Im Oktober 1949 lieferte eine Firma, die in der Nähe von Leipzig eine Sammelstelle unterhielt, dem Bezirkskrankenhaus 217 kg Mischpilze, bestehend aus Maronen, Birkenpilzen, Pfifferlingen, einigen Kremplingen und Egerlingen sowie zahlreichen Bruchreizkern.

In gutem Glauben wollte man dem Personal und den Patienten eine köstliche Mahlzeit bereiten. Einzig Kinder und Patienten mit Magen-Darm-, Herz-, Nieren- und Leberleiden erhielten keine Pilze.

Überzeugt von der Schmackhaftigkeit des Gerichts, servierte das Personal die Pilze mit Salzkartoffeln. Jede Portion enthielt etwa 200 g Mischpilze mit einem geschätzten Anteil von 25–30 g Bruchreizkern.

Von 497 Personen erkrankten 418, die meisten innerhalb von 15–60 Minuten.

Brechreiz, Erbrechen und Leibschmerzen standen im Vordergrund mit 95, 60 und 36%. Speichelfluss wurde bei 27% und Durchfall nur bei 13% der Patienten beobachtet. Erbrochen wurde bis maximal sechsmal. Der Mageninhalt roch würzig nach Pilzen, die Durchfälle waren schleimig-blutig. Die meisten Patienten erholten sich innerhalb weniger Stunden.

79 Patienten blieben beschwerdefrei, sei es, dass sie nur wenig vom Pilzgericht kosteten, sei es, dass die Pilze im Gericht nicht homogen verteilt waren.

Lactarius helvus wächst oft massenhaft auf sauren, moorigen Böden. Der nach Liebstöckel riechende Pilz werde in kleinen Mengen als Würze – frisch oder getrocknet – durchaus vertragen.

KLEMM G. Beobachtungen über den Verlauf einer Massenvergiftung mit dem Bruchreizker *Lactarius helvus* Fries. *Mykologisches Mitteilungsblatt* 1961; 5: 1–4.

Briefkasten

Kann *Agaricus essettei* (*abruptibulbus*) als Speisepilz empfohlen werden?

In neueren Feldführern und populären Bestimmungsbüchern wird toxikologischen Fragen vermehrt Beachtung geschenkt. Darunter fallen auch Hinweise auf potenziell krebserregende Substanzen bei einigen *Agaricus*-Arten (Champignons, Egerlingen). Zur Diskussion stehen Agaritin und Cadmium.

Agaritin ist ein natürlich vorkommendes Derivat der Glutaminsäure und wurde bei folgenden *Agaricus*-Arten in unterschiedlichen Mengen nachgewiesen: *A. bisporus*, *campester*, *arvensis*, *excellens*, *macrosporus*, *silvicola*, *bitorquis* und *augustus*. Während Agaritin selbst nicht carcinogen (krebserregend) ist, gilt dies nicht für zwei seiner Spaltprodukte, die bei Mäusen und Hamstern Tumore induzierten. *A. essettei* enthält zwar Agaritin, jedoch in geringeren Mengen als der Zuchtchampignon (3). Es ist sehr fraglich, ob anhand von Tierversuchen eine Gefährdung des Menschen durch Agaritin, bzw. seiner Abbauprodukte, abgeleitet werden kann. Der menschliche Organismus verfügt über zahlreiche Mechanismen, schädliche Substanzen zu neutralisieren und auszuscheiden, geschädigte Zellen zu eliminieren und molekulare Defekte zu reparieren.

Bei 26 Zucht- und Wildpilzen anderer Gattungen als *Agaricus* wurde kein Agaritin nachgewiesen (4).

Cadmium (Cd) ist ein Wachstumsfaktor für den Schiefknolligen Anischampignon *A. essettei* (2). Die Werte schwanken je nach Herkunft und Cd-Gehalt der Böden zwischen 0,33 und 77,9 mg/kg Trockengewicht: Mittelwert aus 13 Proben 26,4 mg/kg (2). Stijve fand in einer Aufsammlung aus Bedigliora (TI) 61 mg/kg Trockengewicht (5).

Cd ist bei zahlreichen gilbenden *Agaricus*-Arten ein Problem. Akute Störungen sind nach Genuss dieser Pilze nicht zu erwarten. Man darf jedoch nicht vergessen, dass Cd, ein hochgiftiges Schwermetall, im Laufe der Jahre in den Nieren kritische Werte erreicht, auch wenn nur etwa 5% im Darm resorbiert werden. Cd bleibt dann 10–30 Jahre lang im Körper, reichert sich in den Nieren an, beeinträchtigt den Calciumstoffwechsel und führt erst im Alter von über 50 Jahren zu Kno-

chenschwund und allgemeiner Abwehrschwäche. Das Krebsrisiko ist jedoch gering.

Die Böden sind infolge Cd-haltiger Phosphatdünger, Klärschlamm, Nickel-Cadmium-Batterien und Verbrennen von Grünabfällen mit Cd verseucht, das von Tabakpflanzen, verschiedenen Salaten, Gemüse und Futterpflanzen aufgenommen wird und mit der Nahrung in den menschlichen und tierischen Kreislauf gelangt. Sehr grosse Cd-Mengen finden sich auch in Nieren von Schweinen und Rindern. Besonders gefährdet sind Raucher, da Cd beim Inhalieren in grösseren Mengen in den Lungen resorbiert wird. Ferner gelangt Cd aus der Luft in die Erde und ins Wasser, wobei auch Fische verseucht werden. In den 60er-Jahren erkrankten in Japan in der Präfektur Toyama viele Bewohner im Einflussbereich einer Mine, wo Silber, Blei, Kupfer und Cadmium abgebaut wurden, an der oft tödlichen Itai-Itai-Krankheit, die zu einem sehr schweren und schmerzhaften Knochenschwund mit Verformung des Körpers führte. Wasser, Reispflanzen und Fische waren verseucht. Erst nach einigen Jahren fand man die Ursache dieser auch lautmalerisch als Aua-Aua bezeichneten Vergiftung.

Fazit: Aufgrund der aktuellen Datenlage kann *Agaricus essettei* nicht als Speisepilz empfohlen werden.

1. MEISCH HU, SCHMITT JA, REINLE W: Schwermetalle in höheren Pilzen. Cadmium, Zink, Kupfer. Z Naturforsch. 1977; 33c: 172–181.
2. MEISCH HU, SCHOLL R, SCHMITT JA: Cadmium – ein Wachstumsfaktor für den Schiefknolligen Anischampignon, (Peck) Kaufmann. Z Naturforsch 1981; 36c: 765–771.
3. STIJVE T, FUMEAUX R, PHILIPPOSIAN G: AGARITIN – a p-hydroxymethylphenylhydrazine derivative in cultivated mushrooms (*Agaricus bisporus*), and some of its wild-growing relatives. Dtsch Lebensmittel-Rundschau 1986; 82: 243–248.
4. STIJVE T, PITTET A: Absence of Agaritine in *Pleurotus* species and other cultivated and wild-growing mushrooms not belonging to the genus *Agaricus*. Dtsch Lebensmittel-Rundschau 2000; 96: 251–254.
5. STIJVE T. Pers.Mitt. 2006

Des nouvelles du tricholome équestre

Alors que cette espèce reste classée en France et en Pologne comme comestible, le tricholome équestre en raison des articles de Bedry et de ses collaborateurs (1), a été placé en Suisse et en Italie dans la série des champignons toxiques. Entre 1992 et 2000, une douzaine de cas de rhabdomyolyse ont été mis en évidence, dont trois cas avec une issue mortelle. En 2002, une équipe polonaise évoqua encore deux cas supplémentaires d'intoxication. Toutes les victimes avaient consommé en peu de jours, entre deux à neuf repas de tricholomes équestres. Pour mesurer la rhabdomyolyse, le taux de créatine kinase (CK) est utilisé. Le fait de nourrir des souris avec des tricholomes réduits en poudre conduit également à une élévation de ce taux. Dans le Périscope 7 (BSM 5/2006), j'ai fait référence aux travaux de Nieminen, Kirsi et de Mustonen (6). Les auteurs finnois ont aussi constaté chez les rongeurs une élévation du taux de CK après administration de poudre de *Russula sp*, *Cantharellus cibarius*, *Albatrellus ovinus* et *Leccinum versipelle*. Les circonstances d'administration ont été identiques à celles utilisées pour le tricholome équestre. A doses modérées, aucun dommage n'a pu être décelé sur la musculature striée et sur le foie.

Ces constatations ont appelé à poursuivre les recherches sur des consommateurs volontaires. L'équipe de chercheurs finnois n'a décelé aucune augmentation du taux de CK chez quatre volontaires ayant consommé un unique repas de 70 grammes de tricholomes (5). Sous la conduite de Chodorowski, l'équipe polonaise mit à l'épreuve le comportement des taux de CK et des enzymes du foie (AST et ALT) sur 56 volontaires. Quarante-trois personnes ont consommé un unique repas de tricholomes, entre 70 à 150 grammes. Treize personnes mangèrent entre deux et quatre repas sur quatre jours de suite, une quantité de 300 à 1200 grammes (!!). Vingt-sept d'entre elles restèrent sous traitement avec des statines, sept avec des fibrates et deux, avec statines et fibrates à cause des taux élevés des graisses sanguines.

Le résultat est très étonnant: aucune élévation marquante du taux de CK. Chez les deux patients

traités avec des statines et des fibrates seulement, la CK était élevée au double de la norme.

Il est notoirement connu qu'en traitant les patients avec des fibrates et des statines, de temps à autres, les valeurs de la CK sont plus élevées et que rarement des rhabdomyolyses peuvent se déclencher.

Conclusion: Le tricholome reste-t-il un champignon comestible? Les auteurs polonais estiment qu'une consommation modérée de tricholomes peut être permise même pour des patients traités pour des problèmes de cholestérol. Des petites quantités ingérées lors d'un unique repas demeurent sans suite désagréable.

Il faut pourtant constater qu'il subsiste encore quelques questions en attente de réponses. Il se pourrait que la clé de cette histoire puisse être trouvée chez quelques individus qui ne peuvent détruire ou annuler l'effet de la substance détruisant les muscles, une myolysine. Ceci en raison d'un défaut génétique ou d'une autre perturbation de l'organisme. Il ne s'agirait donc pas ici d'une véritable intoxication.

Il ne convient pas de citer sur la liste des champignons toxiques, une espèce qui ne ferait souffrir que quelques personnes en raison d'une faiblesse de leur propre organisme. J'avais déjà en 2003 attiré l'attention de tous sur cette possibilité. Peut-être pourrait-on repérer chez l'homme des taux élevés de la CK et des rhabdomyolyses après consommation de champignons autres que le tricholome équestre par analogie avec les réactions chez les souris.

Malheureusement, la structure chimique de cette myolysine hypothétique est encore inconnue. On ne sait encore rien des porteurs défectueux de caractères innés ou acquis, ainsi qu'il en va chez le tricholome. Il reste encore beaucoup à faire.

Littérature: voir le texte en allemand.

Boîte aux lettres

Peut-on recommander *Agaricus essettei* (*abruptibulbus*) à la consommation?

Dans les nouveaux guides de terrain et dans les ouvrages populaires de détermination, on attire l'attention fréquemment sur les questions toxicologiques. On traite aussi des questions sur les substances potentiellement cancérigènes présentes chez quelques agarics (*Psalliotes*, champignons de Paris).

L'agaritine est un dérivé naturel de l'acide glutamique et peut être décelée en différentes concentrations chez les espèces suivantes: *A. bisporus*, *campester*, *arvensis*, *excellens*, *macrosporus*, *silvicola*, *bitorquis* et *augustus*. Alors que l'agaritine en elle-même n'est pas cancérigène, ceci n'est pas valable pour deux de ses sous-produits qui induisent des cancers chez les souris et les hamsters.

A. essettei et le champignon de Paris contient des agaritines, en faibles quantités (3). C'est une question problématique, que de décider si, en raison d'essais sur des animaux, on peut mettre en évidence un risque pour les humains. L'organisme de l'homme possède de nombreux mécanismes qui peuvent neutraliser des substances dangereuses, d'éliminer des cellules endommagées ou de réparer des dégâts moléculaires.

Dans 25 espèces de champignons cultivés et sauvages d'autres genres qu' *Agaricus*, aucune agaritine n'a pu être décelée (4).

Cadmium (Cd) est un facteur de croissance pour le champignon anisé *A. essettei* (2). Selon les récoltes et la teneur de Cd dans le sol, il varie entre 0,33–77,9 mg/kg de poids sec: valeur moyenne sur 13 essais: 26,4 mg/kg (2). Stijve a mesuré dans une récolte en provenance de Bedigliora (TI) 61 mg/kg de poids sec (5). Le Cd pose problème pour de nombreuses espèces d'agarics. Des malaises aigus ne sont pas à redouter après consommation de ces champignons. Pourtant, il ne faut pas oublier que le cadmium est un métal lourd de haute toxicité, qu'il peut atteindre

au cours des années des valeurs critiques concentrées dans les reins, bien que seulement 5% se résorbent dans les intestins.

Le Cd reste entre 10 et 30 ans dans l'organisme, se fixe dans les reins et perturbe le métabolisme des échanges de calcium. Aux alentours de l'âge de 50 ans seulement, il peut conduire à des dommages osseux et à une faiblesse générale des défenses de l'organisme. Le risque de cancer est donc faible. Les sols sont contaminés par le cadmium contenu dans les engrais phosphatés, les boues d'épuration, des batteries au nickel-cadmium ainsi que par la combustion des plantes vertes. Le cadmium se trouve en concentrations importantes dans les feuilles de tabac, dans différents végétaux, légumes et plantes fourragères. Il entre dans le cycle de la nourriture des hommes et des animaux. De grandes concentrations de Cd peuvent se trouver dans les reins des porcs et des bœufs. Les fumeurs sont particulièrement exposés car ils inhalent du Cd en grande quantité dans leurs poumons.

Plus loin, le cadmium se répand de l'atmosphère dans les sols et dans les eaux et il contamine les poissons. Lors des années soixante, au Japon, dans la Préfecture de Toyama, de nombreux habitants tombèrent malades à cause des pollutions d'une mine qui exploitait de l'argent, du plomb, du cuivre et du cadmium. Ils contractèrent la maladie de Itai-Itai, souvent mortelle, qui se caractérise par de très graves et très douloureuses atteintes osseuses, conduisant à des déformations corporelles. L'eau, les rizières et les poissons étaient contaminés.

Il y a quelques années seulement que l'on a découvert ainsi la cause de cette maladie nommée Aua-Aua, de manière si pittoresque.

Conclusion: en raison des connaissances actuelles, *Agaricus essettei* ne peut être recommandé à la consommation.

Littérature: voir le texte en allemand.

Le Coprin chevelu a-t-il une influence sur les névrodermites?

Nous connaissons bien l'eczéma et les allergies aux pollens. Nombreuses sont les personnes exposées aux atteintes allergiques. En respirant les pollens de bouleaux, de graminées, d'Artémisia ou d'Ambroisie, des réactions allergiques se manifestent sous forme de rhume des foins ou d'asthme. Alors que l'on accorde une importante attention dans le public à ces pollens, on ne sait presque rien des spores de champignons, excepté celles des Coprins.

On connaît bien les réactions immédiates après respiration de spores dans les industries de transformation des champignons, ou dans l'élevage des champignons en chambre peu ventilée. Elles se manifestent par des éternuements, des conjonctivites ou de l'asthme. Des réactions ultérieures se manifestent après quelques heures avec de la toux, fatigue, fièvre, douleurs musculaires ou thoraciques (atteinte pulmonaire du cultivateur de champignons).

Les basidiospores sont omniprésents dans l'atmosphère et vraisemblablement les réactions asthmatiques sont plus fréquentes que supposé. Une équipe de chercheurs de l'Institut d'immunologie et d'allergologie de la clinique universitaire de Berne s'est penchée sur la question des spores de *Coprinus comatus* pouvant déclencher chez des patients des modifications du cours de dermatites atopiques (neurodermites). 66 patients avec dermatite atopique ou asthme et 20 personnes saines ont suivi un test cutané. Chez 38 personnes atteintes, chez qui l'étude a pu être conduite jusqu'au terme, les tests ont révélé 12 cas positifs chez les asthmatiques et négatifs chez les personnes saines.

Conclusion: Les auteurs pensent que les spores de Coprins peuvent influencer les neurodermites.
Littérature: voir le texte en allemand.

Intoxication en masse par *Lactarius helvus*

De nombreux champignons sont connus pour être toxiques ou suspects par la tradition orale. Malheureusement, on oublie souvent les rapports exacts sur des événements passés. L'événement suivant date de 1949, survenu dans l'hôpital d'arrondissement de Leipzig, mérite d'être relaté encore une fois.

En octobre 1949, une entreprise gérant un dépôt central de récolte a livré une préparation de 217 kg de mélange de champignons, composé de bolets bais et de bolets rudes, chanterelles, quelques



GUIDO BIERI

Lactarius helvus im moorigen Föhrenwald | dans la pinède

paxilles et agarics, ainsi que nombreux *Lactarius helvus*.

En toute bonne foi, on voulait offrir au personnel et aux patients un repas de choix. Seuls quelques enfants et les patients atteints d'une maladie à l'estomac, au cœur, aux reins et au foie ne mangèrent aucun champignon.

Les champignons furent accompagnés par des pommes de terre, tous étaient persuadés de la bonne qualité gustative du mets. Chaque portion comprenait environs 200 g de mélange de champignon, comprenant une portion estimée de 25 à 30 g de *Lactarius helvus*.

Sur 497 personnes, 418 tombèrent malades, pour la plupart entre 15 et 60 minutes.

Nausées, vomissements et douleurs au ventre ont été les plus importantes avec 95, 60 et 36% des malaises. Une salivation importante atteint 27% des convives et 13% seulement eurent des diarrhées. Certains ont dû vomir jusqu'à six fois. Le contenu stomacal sentait fort les champignons; les diarrhées étaient glaireuses et sanglantes. La plupart des patients se sont remis en quelques heures.

79 patients n'ont pas ressenti ces malaises, soit parce qu'ils aimaient peu les champignons ou que ceux-ci étaient mal répartis dans la recette.

Lactarius helvus croît souvent en masse dans les terrains moussus et acides. Le champignon a l'odeur de «maggi» est employé en petites quantités comme condiment, frais ou séché.

Littérature: voir le texte en allemand.

Traduction: J.-J. Roth