

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 86 (2008)
Heft: 5

Rubrik: Periskop 18 = Périscope 18

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>

«Giftpilze-Pilzgifte» (3). Malheureusement, selon une lettre qu'il m'adressa, le livre était sans valeur, car il ne réservait à sa méthode aucune place.

Une chose est certaine: Bastien a sensibilisé les médecins et le public plus large au problème grave des intoxications par les champignons. Mais il ne pouvait se satisfaire d'amener sa petite brique au travail de la thérapeutique, ni de nourrir le travail

d'une équipe pour améliorer les soins médicaux face aux intoxications aux amanites. Tout ou rien fut sa devise et le tragique de sa vie.

Littérature voir le texte en allemand.

Traduction J.-J. ROTH

Méthode selon Bastien Traitement d'urgence pendant les 24 premières heures après le début des symptômes:

- Compensation des liquides perdus
- Vitamine C en intraveineuse
- Antibiotiques (Nifuroxazid et Dihydrostreptomycine) pour stériliser les intestins
- Administration de levures par voie orale

PERISKOP 18

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Vorsicht beim Mulchen und Umschichten von Kompost Schimmelpilze sind allgegenwärtig. Sie spielen als Recycler im Kreislauf der Natur eine bedeutende Rolle und beschränken sich nicht nur auf den Abbau von totem pflanzlichem und tierischem Material. Unter günstigen Bedingungen gedeihen sie auch in lebenden Organismen.

Ein 47-jähriger Schweizer mulchte seinen Garten mit verrottendem pflanzlichem Material. Dabei wurde er von einer Sporenwolke eingenebelt. 24 Stunden später erkrankte er an Husten, Thorax- und Muskelschmerzen, Atemnot und Fieber.

Nach einer Woche wurde er hospitalisiert. Die Lungenentzündung wurde auf einen bakteriellen Infekt zurückgeführt und entsprechend behandelt. Der Pilznebel hatte dem Gärtner anscheinend keinen Eindruck gemacht. Als sich die Situation stetig verschlechterte, fand der Partner des Patienten, die Ursache der Krankheit könnte bei jener Mulchwolke zu suchen sein. Zu spät. Der Schimmelpilz *Aspergillus fumigatus* hatte bereits den ganzen Organismus überschwemmt und alle Künste der Intensivmedizin konnten den Patienten nicht mehr retten. Der Patient war HIV negativ. Hatte er vielleicht sonst eine leichte Immunschwäche? Lungenschaden bei einem Schweizer? Und wenn

den Ärzten nichts mehr einfällt, steht immer wieder das Rauchen zur Debatte.

Schimmelpilze verursachen allergisches Asthma, allergische Bronchitis, sie nisten sich in die Lungen ein (Lungenspergillose) und bei Immunschwäche breiten sie sich oft im ganzen Körper aus (Pilzsepsis).

Fazit: Vorsicht beim Mulchen und Umschichten von Kompost. Verderbliche Abfälle sofort aus den Wohnungen entfernen.

RUSSEL K., BROADBRIDGE C., MURRAY S., WAGHORN D. & A. MAHONEY 2008. Gardening can seriously damage your health. *Lancet* 371: 2056.

Vergiftungen durch *Entoloma vernum* Saviuc und Mitarbeiter berichteten am Europäischen Toxikologen-Kongress in Sevilla (Mai 2008) über 4 Vergiftungen in Südfrankreich (1999 und 2006) durch den Frühjahrs-Giftrötling infolge Verwechslung mit *Marasmius oreades* (Nelken-Schwindling) und *Entoloma aprile* (April-Rötling), der allerdings auch nicht als Speisepilz empfohlen werden kann.

Symptome: Erbrechen und Durchfälle. Latenzzeit 8–12 Stunden. In der Literatur finden sich nur wenige Vergiftungsfälle. Das Toxin ist nicht bekannt.

Dass *Entoloma vernum* diese lange Latenzzeit mit *Entoloma lividum* teile, wie im Abstrakt behauptet wird, stimmt jedoch nicht. Der Riesen-Rötling löst innerhalb von 1–4 Stunden Brechdurchfälle aus. *Entoloma vernum* teilt hingegen die lange Latenzzeit mit amanitinhaltigen Pilzen. Dabei müsste in erster Linie *Amanita verna* (Frühjahrs-Wulstling) in die Differentialdiagnose einbezogen werden.

SAVIUC P., MOREAU P.A., SOUILHÉ SAM-LAÏ N., GAMELIN L., PULCE C., BURLET J.M. & V. DANIEL 2008. Four cases of poisoning by *Entoloma vernum*. Abstract 255. EAPCCT, Sevilla.

Pilzvergiftungen in Nord-Amerika 2006 2006 wurden von M.W. Beug, einem Vertreter des NAMA Toxicology Committee 48 Fälle von Amanitinvergiftungen erfasst.

In Chiapas, Mexiko, starben bei einem Ereignis alle 10 Personen (4 Erwachsene, 6 Kinder), bei einem weiteren kollektiven Pilzessen 8 von 16. Diese sehr hohe Mortalität von 69% ist typisch für Entwicklungsländer und entspricht der Mortalität in Westeuropa in der ersten Hälfte des letzten Jahr-

hunderts. Die restlichen 22 Vergiftungen verteilen sich über die USA (CA, MN, NJ, NY, WI). Mortalität 23%. Während über die 30 vergangenen Jahre nur 126 Amanitinvergiftungen statistisch erfasst wurden, d.h. nur 4 Fälle pro Jahr, wurden 2006 48 Fälle registriert, wobei dies sicher bei weitem nicht der Realität entspricht. Ärzte und Bevölkerung werden nur zögerlich gegenüber den Gefahren des Myzetismus sensibilisiert.

Die Früherfassung liegt noch im Argen, Pilzkontrollen nach westeuropäischem Standard fehlen, Silibinin gehört nicht zum therapeutischen Inventar, der ELISA-Test wird kaum als diagnostisches Hilfsmittel eingesetzt. In einem Fall wurde Silibinin eingeflogen. Nach Beug trat nach intravenöser Verabreichung von Silibinin bei 4 Patienten eine dramatische Besserung ein, die Leberfunktion erholte sich wider Erwarten. Nur ein 83-jähriger Mann starb an Nierenversagen.

BEUG M.W. 2007. NAMA Toxicology Committee Report for 2006. Recent Mushroom poisoning in North America. *Miclavinea* 17: 63–72.

FOTOS GUGLIELMO MARTINELLI



Frühlings-Giftrötling | Entolome printanière
(*Entoloma vernum*)



Riesenrötling | Entolome livide
(*Entoloma sinuatum*)

Pilzallergien Ein Pilzsucher trug eine grosse *Sparassis crispa* über zwei Meilen in seinen blossen Armen nach Hause. Er reagierte darauf mit einem Nesselausschlag am ganzen Körper. Dauer 4 Tage.

Das Tragen von drei Fliegenpilzen in den Händen führte zu Juckreiz, Paranoia und Verwirrung. Weitere Hinweise fehlen. Vermutlich Drogenex-

periment, das der Patient im Nachhinein zu veruschen suchte. Der erwähnte Hautkontakt war sicher nicht Ursache der Vergiftung.

Tiefgefrorene, rohe Eierschwämme wurden gebraten. Am Morgen nach dem Pilzmahl war der Mann vom Scheitel bis zur Sohle von einem Ausschlag befallen.

Briefkasten

Kulinarischer Wert von *Sarcomyxa serotina* (*Panellus serotinus*) Der etwas bittere Pilz ist nach Breitenbach und Kränzlin, ebenso nach Cetto essbar. Nach Romagnesi ist der Gelbstielige Muschelseitling «sans valeur». Geschmacksache!!

Wie schützt man sich beim Umgang mit verschimmeltem Material? Atem anhalten bei flüchtigem Kontakt (Haushaltabfälle), Atemschutz mit Maske beim Mulchen und Bearbeiten von Kompost.

PÉRISCOPE 18

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Prudence avec le paillage et le mélange de différents composts Les moisissures sont omniprésentes. Elles jouent un rôle considérable comme recycleur dans le cycle de vie de la nature et ne se confinent pas seulement à la décomposition du matériel mort des végétaux et des animaux. Dans des conditions favorables, elles envahissent également les organismes vivants.

Un soudeur de 47 ans amendait son jardin avec des matières végétales décomposées. En faisant cela, il fut entouré comme dans un brouillard de spores. Vingt-quatre heures plus tard, il était atteint de toux, de douleurs thoraciques et musculaires, de détresse respiratoire et de fièvre.

Une semaine plus tard, il fut hospitalisé. L'inflammation pulmonaire fut attribuée à une infection bactérienne et fut soignée en conséquence. Le nuage de spores fongiques n'avait pas frappé apparemment l'attention du jardinier.

Alors que sa situation de santé s'aggravait de plus en plus, l'épouse du patient pensa que l'origine de cette maladie pouvait être à rechercher

dans ce nuage de spores. Trop tard. La moisissure *Aspergillus fumigatus* avait envahi tout l'organisme et tout l'art de la médecine intensive ne put sauver le patient.

Celui-ci n'était pas atteint par le virus HIV. Peut-être avait-il une légère faiblesse dans son système immunitaire? Des poumons endommagés par les risques inhérents de sa profession?

Et si rien ne vient à l'esprit des médecins comme explication, le tabagisme revient toujours au cœur des débats. Des moisissures peuvent être à l'origine de l'asthme, des bronchites allergiques. Ils s'installent dans les poumons (aspergillose pulmonaire) et profitent des faiblesses du système immunitaire en se répandant souvent dans la totalité du corps (septicémie de champignon).

Conclusion: Prudence avec les matières organiques en amendant les sols et au mélange avec différents composts. Les déchets comportant des moisissures doivent être éloignés des habitations sans délai.

Littérature voir le texte en allemand.

Intoxication avec *Entoloma vernum* Saviuc et ses collaborateurs ont communiqué au Congrès des Toxicologues européens de Séville (mai 2008) quatre cas d'intoxication par *Entoloma vernum*, des cas de confusion avec *Marasmius oreades* et *Entoloma aprile* (dont la consommation n'est absolument pas à recommander) survenus dans le sud de la France (1999 et 2000).

Symptômes: Vomissements et diarrhée. Temps de latence entre 8 et 12 heures. Dans la littérature toxicologique, on ne trouve que peu de cas d'intoxication. La toxine en cause est inconnue.

Que l'Entolome printanier (*Entoloma vernum*) partage ce temps de latence relativement long avec l'Entolome livide comme il est affirmé dans l'extrait de l'article, ne peut pas être exact. L'Entolome livide déclenche des diarrhées violentes dans l'espace de temps de 1 à 4 heures.

Entoloma vernum partage au contraire ce temps de latence long avec des champignons contenant de l'amanitine. A cause de cela, l'amanite printanière (*Amanita verna*) devrait être prise en compte en premier lieu dans le diagnostic.

Littérature voir le texte en allemand.

Intoxication aux champignons en Amérique du Nord en 2006 M. W. Beug, représentant du «NAMA Toxicology Committee» a présenté 48 cas d'intoxications à l'amanitine.

Au Chiapas, Mexique, dix personnes sont mortes en un seul événement (4 adultes et 6 enfants); lors d'un autre repas collectif de champignons 8 personnes sur 16 sont décédées. Cette mortalité très élevée (69%) est typique pour des accidents survenus dans des pays en voie de développement. Elle est comparable avec les taux de mortalité rencontrés en Europe occidentale au cours de la première moitié du siècle dernier. Le reste des intoxications, 22 cas, sont survenus aux USA (CA, MN, NJ, NY, WI). Mortalité 23%.

Au cours des 30 dernières années, on a enregistré seulement 126 cas d'intoxications à l'amanitine, c'est-à-dire 4 cas par année. En 2006, 48 cas ont été enregistrés ce qui ne correspond certainement pas à la réalité. Les médecins et la population sont sensibilisés seulement avec réticence aux dangers des empoisonnements dus aux champignons.

Le diagnostic précoce laisse encore à désirer, les contrôles de champignons selon les standards européens manquent, la silibinine n'appartient pas encore à l'arsenal de la thérapeutique, le test ELISA est à peine employé comme moyen de diagnostic.

Dans un cas, la silibinine fut employée. D'après Beug, une amélioration évidente fut constatée après administration en intraveineuse chez 4 patients, les fonctions hépatiques se sont rétablies contre toute attente. Seul, un homme de 83 ans décédait d'insuffisance rénale.

Littérature voir le texte en allemand.

Allergie aux champignons Dans l'article mentionné plus haut, Beug évoque cet accident dermatologique curieux. Un amateur de champignon a porté dans ses bras un grand *Sparassis crispa* sur presque 4 kilomètres jusqu'à son domicile. Une réaction semblable à celle que les orties causent sur la peau fut constatée sur tout le corps. Durée: 4 jours.

Le fait de porter trois fructifications d'amanites tue-mouches a causé démangeaisons, paranoïa et confusion des sens. D'autres précisions manquent. Probablement une expérience avec des drogues que le patient a cherché à cacher par la suite. Le contact évoqué avec la peau n'était certainement pas la raison de l'intoxication.

Des chanterelles congelées ont été rôties crues. Le lendemain suivant le repas, le gourmet a été couvert d'un prurit de la tête aux pieds.

Littérature voir le texte en allemand.

Traduction J.-J. ROTH

Boîte aux lettres

La valeur culinaire de *Sarcomyxa serotina* (*Panellus serotinus*) D'après Breitenbach & Kränzlin, cette espèce est quelque peu amère, selon Cetto, elle est mangeable. Selon Romagnesi, ce champignon est sans «valeur». C'est une question de goût personnel!

Comment peut-on se protéger en cas de matériel moisi dans son environnement proche? Retenir sa respiration en cas de produits volatils (déchets ménagers), protection des voies respiratoires avec un masque en cas de paillage et de travaux avec du compost.