

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 89 (2011)
Heft: 2

Rubrik: Periskop 32 = Périscope 32

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: 19.02.2025

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

Diskussion

Der Kohlenleistling hat mehrmals Gattung und Namen geändert: es existieren 11 Synonyme! In Europa wächst aus der Gattung *Faerberia* nur diese eine Art. Der Kohlenleistling hat ein dimitisches Hyphensystem und stark dickwandige Zystiden mit einer inkrustierten Spitze, ähnlich denen einiger Rindenpilze (Corticaceae), beispielsweise aus den Gattungen *Hyphoderma* oder *Peniophora*.

Die Gattung gehörte einst zur Familie der Pleurotaceae, zusammen mit *Hohenbuehelia*, die allerdings ein monomytisches Hyphensystem besitzt. Heutzutage gehört *Faerberia* zur Familie der Polyporaceae (Hibbet & Thorn 2000).

Das Synonym *Geopetalum geogenium* (DC.) Pat. wird auch als Synonym von *Hohenbuehelia petaloides* (Bull.) Schulzer gebraucht. Der gleiche Name gilt manchmal auch als Synonym für *Cheimonophyllum candidissimum* (Berk. & M.A. Curtis) Singer.

Nahe verwandete Gattungen und Arten: *Arrhenia epichysium* (Pers.) Redhead et al. und *Cantharellus cinereus* (Pers.) Fr. sehen beide sehr ähnlich aus wie *Faerberia carbonaria*, doch unterscheiden sie sich deutlich in der Ökologie und in ihren mikroskopischen Merkmalen.

Die Art ist eigentlich unverwechselbar: die Habitatsanprüche an verbrannten Stellen und ein Wachstum besonders nach ausgiebigen Niederschlägen in Frühjahr und Herbst machen sich auch makroskopisch einfach zu bestimmen. Die mikroskopischen Merkmale sind sehr interessant jedoch ziemlich komplex. Aus all diesen Gründen ist der Kohlenleistling einzigartig.

Literatur siehe italienischer Originalartikel.

Übersetzung N. KÜFFER

PERISKOP 32

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Muscarin-Syndrom: Vergiftungen durch Inocyben Zwischen November 2006 und Januar 2008 wurden am Poison Information Centre in Haifa, Israel, 14 typische Muscarin-Vergiftungen durch Risspilze registriert, und zwar durch den Kegelligen Risspilz (*Inocybe fastigiata*), den Erdblättrigen Risspilz (*I. geophylla*) und den Ziegelroten Risspilz (*I. erubescens*). Die Latenzzeit schwankte zwischen 15 Minuten und 2 Stunden (eine Ausnahme von 5 Stunden). Alter der Patienten zwischen 8 und 60 Jahren. Behandlung: Kochsalzinfusionen, Mittel gegen Erbrechen (Antiemetika), 1 mg Atropin in 5 Fällen. Alle Patienten erholten sich innerhalb 12 Stunden. Zu den Initialsymptomen eines Muscarin-Syndroms gehören: Erbrechen, Durchfall, Schweissausbruch, Speichel- und Tränenfluss, enge Pupillen (Miosis), Blutdruckabfall und Pulsverlangsamung. Auffallend ist, dass in 5 Fällen eine Pulsbeschleunigung auf über 100/min und nur in 1 Fall eine Verlangsamung auf 45/min festgestellt wurde. Der Blutdruck war nur in 1 Fall auffallend tief (70/40 mm Hg).

Die Autoren deuten das Fehlen der klassischen Zeichen Blutdruckabfall/Pulsverlangsamung als Folge des Flüssigkeitsverlusts infolge der Brechdurchfälle und der Angstreaktionen.

Fazit: Frühsymptome wie Hypotonie und Bradycardie sind typische Zeichen einer Muscarinvergiftung. Normalisierung des Blutdrucks und der Pulsfrequenz sind Zeichen der spontanen Gegensteuerung des Organismus und/oder der Behandlung mit Atropin.

LURIE Y., WASSER S.P., TAHA M., SHEHADE H., NIJIM J., HOFFMANN Y., BASIS F., VARDI M., LAVON O., SUAED S., BISHARAT B. & Y. BENTUR 2009. Mushroom poisoning from species of genus *Inocybe* (fiber head mushroom): a case series with exact species identification. *Clinical Toxicology* 47: 562-565.

Konfrontation mit dem Birnenstäubling (*Lycoperdon piriforme*) Ein Ehepaar in den 60ern, beide Akademiker, verzehren eiförmige, weisse Pilze, die sie als Boviste bestimmt hatten. Die Ehe-

frau erkrankt nach 7 Stunden an heftigem Erbrechen, an Durchfällen mit blutigen Beimengungen und Schweissausbrüchen. Der Ehemann blieb nach der zu gleichen Teilen verzehrten Mahlzeit beschwerdefrei und erhielt vorsorglich Medizinalkohle. Die lange Latenzzeit bei der Ehefrau liess den Verdacht auf ein Phalloides-Syndrom nicht sicher ausräumen, weshalb ihr Silibinin verabreicht wurde. Nach drei Tagen wurde sie geheilt entlassen, die Leberwerte zeigten keinen markanten, für eine Knollenblätterpilz-Vergiftung typischen Anstieg.

Erst nach der Entlassung wurden auf dem Boden des Fahrzeugs zwei wenige mm grosse Bruchstücke von Peridien gefunden, die sich Birnenstäublingen zuordnen liessen. Im Nachhinein sorgten olfaktorische Divergenzen für Kopfzerbrechen. Die Frau hatte die Pilze als wohlriechend in ihrer Duftzentrale abgelegt, während der Pilzexperte Birnenstäublinge als unangenehm, leicht nach Leuchtgas riechend in seinem Gedächtnis gespeichert hatte. Eine ebenfalls im Nachhinein vorgezeigte, überbelichtete Aufnahme des Fundes liess die Farbe der Peridie nicht sicher bestimmen.

Fazit: Der Vorschlag des Pilzexperten die Frau nach dem Phalloides-Protokoll (Silibinin, Flüssigkeitsersatz, Medizinalkohle) zu behandeln war korrekt, auch wenn nachträglich auf Silibinin hätte verzichtet werden können. Die Annahme einer Kontamination des Sammelgutes mit dem Hexenei eines Grünen oder Weissen Knollenblätterpilzes

war, wenn auch nicht sicher auszuschliessen, unwahrscheinlich. Der Fall zeigt deutlich die individuelle Verträglichkeit bzw. Unverträglichkeit von Pilzen. Ueber den kulinarischen Wert von *Lycoperdon perlatum* und *L. piriforme* sind die Meinungen geteilt. Da viele Sammler mit Kameras unterwegs sind, gehört die Frage nach Konterfeis von Pilzen zum Fragekatalog.

Weshalb wird der Rosatielige Ledertäubling (*Russula olivacea*) im Periskop 30 (SZP 6/2010) als Giftpilz bezeichnet? Ein Leser berichtet, dass bei einem kollektiven Pilzmahl im Schwarzwald auch einige Rosatielige Ledertäublinge einem Mischgericht beigefügt wurden. Seines Wissens hätte keiner der Teilnehmer über negative Folgen des Eintopfs geklagt.

Antwort: Der Pilzschmaus stand unter der kundigen Führung eines Mykologen, der wusste, dass *Russula olivacea* längere Garzeiten erfordert. Auch der Verdünnungseffekt in einem Mischgericht spielt eine nicht unbedeutende Rolle, falls die Schadstoffe nicht vollständig vernichtet werden.

Da jedoch die knackigen Pilze besonders in Italien oft nur gegrillt werden, sind Brechdurchfälle mit unterschiedlichen Latenzzeiten von 2 bis zu 12 Stunden die Regel. Auch zu kurze Garzeiten in der Pfanne vermögen die Pilze nicht zu entgiften. Da bleibt dem Toxikologen keine Wahl: Offiziell ist und bleibt *Russula olivacea* ein Giftpilz.

PÉRISCOPE 32

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Syndrome muscarinien: intoxication par les Inocybes Entre novembre 2006 et janvier 2008, 14 cas typiques d'intoxication par ingestion d'Inocybes, ont été enregistrés par le «Poison Information Centre» à Haïfa en Israël; les espèces incriminées étaient *Inocybe fastigiata*, *I. geophylla* et *I. erubescens*. Les temps de latence oscillaient entre 15 minutes et deux heures, à une exception: un cas avec 5 heures. L'âge des patients, entre 8 et 60 ans. Traitement: infusion de sel de cuisine, médicaments contre les vomissements (antiémétiques), 1 mg d'atropine pour 5 cas. Tous les patients ont vu leur santé se rétablir en 12 heures. Ces cas appartiennent aux symptômes initiaux d'un syndrome

muscarinien: vomissements, diarrhées, sueurs abondantes, accès de salive et de larmes, pupilles rétrécies (myosis), chute de la pression sanguine et pouls ralenti. Il est étonnant de constater que dans 5 cas, une accélération de la vitesse de pulsation cardiaque, plus de 100 puls/min et dans un seul cas, un ralentissement cardiaque a été constaté, à 45puls/min. La pression sanguine a chuté anormalement que dans un cas seulement (70/40 mm Hg).

Les auteurs interprètent l'absence du rapport entre chute de pression sanguine/ralentissement des pulsations cardiaques comme une conséquence de la perte des liquides qui suivent les vomissements et diarrhées et les réactions d'angoisse.

Conclusion: Les symptômes précoces comme l'hypotonie et la bradycardie, sont des indices typiques d'une intoxication à la muscarine. La régulation de la pression sanguine et du rythme cardiaque sont des signes de la gestion spontanée et interne à l'organisme et/ou dû au traitement à l'atropine.

Confrontation avec le *Lycoperdon piriforme* (*Lycoperdon en forme de poire*) Un couple d'universitaires dans la soixantaine dégustait des champignons blancs, en forme d'oeuf, qu'ils avaient déterminés comme des Bovistes. La femme tomba malade, sept heures après le repas, souffrant de violents vomissements, de diarrhées avec des pertes de sang et des accès de sueur. Le conjoint n'a éprouvé aucun trouble ni douleur après avoir consommé la même quantité de champignons. Il a reçu par précaution les mêmes traitements au charbon actif. Le temps de latence long pouvait laisser un soupçon de syndrome phalloïdien chez son épouse. C'est pourquoi un traitement à la silibinine lui a été administré. Trois jours plus tard, elle était guérie et pouvait rejoindre son domicile. Les valeurs hépatiques ne montraient aucun caractère marquant pour une augmentation typique en cas d'intoxication aux Amanites toxiques.

Après le départ de l'hôpital, deux petits fragments de péridium de quelques mm² ont été retrouvés sur le plancher de la voiture; ces deux fragments que l'on a pu rapporter à *Lycoperdon pyriforme*. Par la suite, les divergences olfactives ont donné quelque souci aux spécialistes. L'épouse avait gardé en mémoire ces champignons, comme dégageant une odeur agréable, alors que l'expert l'avait mémorisée comme désagréable, rappelant l'odeur du gaz d'éclairage. Une photographie de la trouvaille a pu être présentée, photo surexposée, qui ne facilitait pas du tout la définition de la couleur du péridium.

Conclusion: La proposition des experts, de donner à l'épouse un traitement contre les intoxications aux Amanites phalloïdes (silibinine, compensation des pertes de liquides corporels, charbons actifs) était adéquate, même si l'on aurait pu renoncer après coup à la silibinine. L'hypothèse d'une contamination des champignons par des oeufs d'Amanites blanches ou vertes était possible, bien que peu vraisemblable en définitive. Ce cas met en lumière les facteurs individuels de tolérance ou d'intolérance à une intoxication. Au sujet de la valeur culinaire de *Lycoperdon perlatum* et *L. pyriforme*, les avis sont partagés. Puisqu'un grand nombre de ramasseurs

de champignons utilisent leur appareil de photos, la question des portraits de champignons sera remise en question ultérieurement.

Pourquoi *Russula olivacea* est-elle décrite comme un champignon toxique dans le Périscope du BSM 6/2010? Un lecteur raconte un repas de groupe pris dans la Forêt Noire: des Russules olivacées avaient été mélangées à la préparation. A sa connaissance, aucun des participants n'avait souffert de troubles ou s'étaient plaint des conséquences négatives de ce repas.

Réponse: Le festin de champignons était soumis à la conduite d'un expert mycologue. Il savait que *Russula olivacea* nécessite un temps de cuisson plus long. De plus, l'effet de mélange de diverses espèces joue un rôle au cas où une substance toxique n'aurait été complètement éliminée.

Puisque les champignons, sous forme de chips, sont souvent seulement grillés comme on le fait en Italie, par exemple, des vomissements ont été signalés avec des temps de latence entre 2 et 12 heures. De brefs temps de cuisson dans la poêle (moins de 10 min.) ne permettent pas d'éliminer une toxine. Même une cuisson prolongée ne garantit pas une consommation sans troubles intestinaux. Il ne reste au toxicologue aucun autre choix: *Russula olivacea* est et reste un champignon toxique à titre officiel.

Traduction J.-J. ROTH



Entoloma clypeatum Schildrötling

PHOTO RENÉ FLAMMER