

Appel du service médico-toxicologique

Autor(en): **Schwarz, W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **41 (1963)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937605>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

der Zelle herbeiführen, bis sie schließlich an ihrer schwächsten Stelle, der Spitze, platzt, wobei dann die Kapsel ausgeschleudert wird.

Der Druck im Zellinnern beträgt bis 5 Atmosphären! Nach neuesten Untersuchungen (Zeitschrift «Science», 14. Dezember 1962) werden die Sporen mit einer Geschwindigkeit von 5 bis 10 m pro Sekunde fortgeschleudert. Genaue Beobachtungen haben außerdem gezeigt, daß der Pilz, etwas aus seiner natürlichen, dem Licht zugekehrten Lage gebracht, bereits 10 Minuten später eine Veränderung seiner Haltung vornimmt und sich erneut dem Licht zuwendet. Schließlich sind noch Versuche mit Licht von verschiedenen Wellenlängen gemacht worden. Es hat sich dabei gezeigt, daß der Pilz für Wellen von 400 bis 550 $m\mu$ besonders empfindlich ist.

Noch nicht abgeklärt ist, aus welchem Stoff die lichtempfindliche Basis (orange-rote Färbung) besteht.

Nun ist seinerzeit in der englischen Zeitschrift «Nature» (27. Januar 1962) eine Mitteilung von J. Robinson veröffentlicht worden, welche ein schiefes Licht auf unser Pilzchen wirft. Dieser Mitteilung ist zu entnehmen, daß man vielleicht auch *Pilobolus* verantwortlich machen muß für die Verbreitung einer gefährlichen Krankheit des Stallviehs (parasitische Bronchitis). Der Erreger dieser Krankheit ist eine im Dung vegetierende Larve eines Wurmes (*Nematoda strongyloidea*), welche in einem gewissen Stadium ansteckend wirkt, wenn sie in einen Tierkörper gelangt. Sie wandert durch die Lymphe ins Blut und entwickelt sich dort weiter. Als man Dungkulturen für die Zucht der erwähnten Larve zu Impfzwecken anstellte, beobachtete man, daß die sonst trägen Larven bei Beleuchtung des Substrates sehr lebhaft wurden. Nun entwickelte sich auf demselben öfters auch gleichzeitig *Pilobolus* in Masse, und es geschah folgendes: Die Larven erkletterten die Sporenkapseln, und es wurden sogar bis 50 Stück auf einer einzigen Kapsel gezählt! Man vermutet, daß diese gefährlichen Larven die Luftreise mitmachen wollen, wenn *Pilobolus* seine Sporenkapseln fortschleudert. Man kann sich somit leicht vorstellen, daß die Ansteckungsgefahr für das Vieh auf einer Weide sehr groß ist. J. Robinson wird seine Untersuchungen fortsetzen.

Auf unserm sonst sympathischen Pilzchen lastet also der schwere Verdacht, an der Übertragung einer gefährlichen Viehkrankheit mehr oder weniger aktiv mitzuwirken.

Literatur: E. Grave, Mikrokosmos Nr. 4, 1956. – Ernst Gäumann, Die Pilze. – Science, 14. Dezember 1962. Vol. 138. – Nature, 27. Januar 1962.

Appel du Service médico-toxicologique

Le Dr A. Alder, qui s'est occupé de façon exemplaire de notre Service médico-toxicologique pendant 20 ans, a présenté sa démission lors de la dernière assemblée des délégués. Désigné pour lui succéder, je m'efforcerai de poursuivre son excellent travail. Toutefois, pour remplir la tâche qui m'incombe, j'ai besoin de votre collaboration.

Contrairement à ce que l'on croit souvent, le Service médico-toxicologique n'est pas une grande organisation disposant d'un imposant état-major. Il se compose,

en effet, d'une seule et unique personne! Dans ces conditions, chacun comprendra qu'il est absolument impossible au responsable de ce service de s'abonner à tous les journaux et revues publiés en Suisse pour en tirer les informations dont il a besoin. Il doit donc pouvoir compter sur l'aide de tous les lecteurs de ce bulletin.

Cette aide consiste essentiellement à m'annoncer les cas d'intoxication par des champignons, dont vous avez eu connaissance soit par la presse, soit par des informateurs occasionnels. Pour être complets, vos rapports devraient, dans la mesure du possible, être rédigés d'après le schéma suivant :

1. *Personnes intoxiquées.* Nombre, nom, prénom, âge et adresse. Il va de soi que ces indications seront considérées comme confidentielles et ne seront pas publiées. Elles ne seront utilisées que pour demander des renseignements complémentaires au médecin ou à l'hôpital et pour déceler les cas qui m'auraient été annoncés plusieurs fois.
2. *Nom et adresse du médecin* (ou de l'hôpital) qui s'est occupé des malades.
3. *Date de l'intoxication.*
4. *Récolte.* Date exacte. Endroit. Conditions météorologiques (pluie, gel, etc.). Les champignons ont-ils été récoltés par un amateur ou par un connaisseur? Ont-ils éventuellement été achetés? Où? Ont-ils été contrôlés? Par qui? Comment (par détermination précise d'après les caractères botaniques; par comparaison avec des illustrations; par certains moyens populaires réputés infallibles, tels que pièces d'argent, gousse d'ail, oignon, etc.)? Quel était, aux dires des intéressés, l'aspect général des champignons (fermes ou mous; humides ou secs; desséchés; gelés; jeunes ou vieux)? S'agissait-il éventuellement de champignons séchés, de champignons de couche ou de champignons stérilisés, conservés au vinaigre, etc.?
5. *Espèce.* La personne qui a récolté les champignons, le consommateur, le vendeur et le contrôleur étaient-ils unanimes à ce sujet? Le cas échéant, l'espèce peut aussi être déterminée par un examen des restes du repas ou des épiluchures.
6. Comment les champignons ont-ils été *entreposés* après la récolte (serrés dans un panier, étalés sur du papier, secs, humides [lavés], etc.)? Durée de l'entreposage entre la récolte et l'utilisation.
7. *Préparation.* Les champignons ont-ils été consommés à l'état cru, ou après cuisson (étuvés, frits)? Quand leur préparation eut-elle lieu (heure exacte)? Durée de la cuisson. Indications spéciales quant à la préparation et à la cuisson (ont-ils été pelés, blanchis, cuits entiers ou coupés, etc.?).
8. *Repas.* Heure exacte. Autres mets et boissons servis pendant le repas. Quantité de champignons consommée par chaque convive. Tous les convives furent-ils malades? Est-ce que tous les malades avaient consommé des champignons? Le repas se composait-il éventuellement, en totalité ou en partie, de plats de champignons réchauffés?
9. *Symptômes.* Intervalle de temps entre le repas et l'apparition des premiers signes d'intoxication. En quoi consistaient ces signes (ballonnements, renvois,

maux de ventre, vomissements, diarrhée, sueurs, vertiges, troubles visuels, contraction ou dilatation des pupilles, lassitude, léthargie ou évanouissement, excitation, ivresse, douleurs musculaires, jaunisse, etc.)?

Cours de l'intoxication (amélioration plus ou moins rapide ou aggravation?).

10. *Soins*. Quels furent les premiers soins? Quel fut le traitement médical?

Les points 1 à 3 de ce schéma sont les plus importants et ne devraient manquer dans aucun rapport; eux seuls me permettront de m'adresser à la bonne source pour des renseignements complémentaires. Les points 4 à 10 le sont moins; il serait cependant bon de les traiter, même partiellement, car ils ont aussi leur utilité.

Enfin, je prie toutes les personnes qui m'ont fait l'honneur de lire cet appel:

- de m'adresser sans commentaires, comme imprimés, tous les articles de journaux concernant des empoisonnements par les champignons, en Suisse et à l'étranger, avec indication du nom et du numéro (date) du journal;
- de me signaler les articles toxicologiques paraissant dans d'autres publications (à l'exclusion du BSMF et du DZfPk.), ou de me remettre ces publications en prêt.

D'avance, je vous remercie de votre aimable collaboration. Les communications doivent être adressées à: Dr med. W. Schwarz, Weinberglistrasse 35, Lucerne.

Dr W. Schwarz

Journée d'étude pour mycologues romands

le 1^{er} septembre 1963, à Lausanne

La Société Mycologique Vaudoise se fait un plaisir en tant qu'organisatrice de cette journée, d'inviter les membres des commissions techniques des sociétés romandes de mycologie à venir à Lausanne, le dimanche 1^{er} septembre prochain.

Cette journée, qui est placée sous le patronage de l'Union Suisse des Sociétés Mycologiques, se tiendra au café-restaurant Vaudois (Place de la Riponne, entrée par le Valentin) et débutera à 9 heures. Des champignons, de la littérature et des microscopes seront à la disposition des participants. Nous prions néanmoins les mycologues de se munir de leurs ouvrages préférés pour la détermination et d'apporter quelques champignons peu connus de leur région.

Le repas en commun sera pris dans le même établissement et le menu, à Fr.8.-, sans service, est le suivant:

Crème de bolets
Piccata milanaise
Risotto au parmesan
Salade composée
Cassata napolitaine

Les personnes prenant le repas sont priées de s'inscrire auprès de Monsieur Charles Rège, Tour Grise, 4, Lausanne, jusqu'au lundi 26 août au plus tard.

Le Comité de la S. M. V.