

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 53 (1975)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 23.02.2026

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

fühlte ich mich allein mit mir selber und weit weg von allem – bis ich über mir ein Steinchen rollen hörte, was mich natürlich hochblicken liess.

Was da gewollt unauffällig auf mich zukam, das waren zwei Männer in Überkleidern. Der erste, möglicherweise bildete er die Vorhut, schien an mir vorbeizuzielen. Etwas höher erblickte ich den zweiten, dieser mit einem breiten Feuerwehrgurt und einem langen aufgerollten Seil bewaffnet. Die Polizeimützen hätte ich beinahe übersehen, dann aber schaltete ich ausnahmsweise einmal recht schnell. Indem ich weiter Moospölsterchen absuchte, harrete ich, innerlich lachend, der Dinge, die da kommen sollten. Ich brauchte nicht lange zu warten. Der erste Mann, welcher mich wie unabsichtlich zu umgehen suchte, was ihm aber des Geländes wegen einige Mühe bereitete, meldete sich. Betont neutral, wie mir schien, fragte er: «So, haben wir Schwierigkeiten?» Ich tat erstaunt. «Wieso Schwierigkeiten?» Es schien genau die Antwort, die er erwartete. «Ja, was machen Sie denn hier die ganze Zeit?» Ich freute mich auf die Reaktion, die meine Antwort haben würde. «Pilze suchen», sagte ich teilnahmslos, während der Mann mit dem Seil sich diskret im Hintergrund hielt. Aber meine Auskunft passte anscheinend in das Konzept meines Fragestellers, und ich hatte das Gefühl, dass er einen vorgefassten, leisen Verdacht bestätigt fand. «So, so», meinte er. Und darauf vorsichtig: «Wo haben Sie denn Ihr Körbchen?» Er näherte sich langsam, jetzt von der Seite her. «Zu Hause gelassen.» Seine Augen blickten mitleidig. Ich konterte nach: «So grosse Pilze gibt es hier nicht, dass man für die einen Korb brauchte.» Dabei zog ich mich behende auf den nächsthöheren Absatz und kauerte mich nieder. Auf seinem Gesicht war nun doch endlich etwas Verwirrung, und ich konnte mein Grinsen nicht mehr unterdrücken. Ich zog meine Plastischachtel mit Stielbovisten und Erdsternen aus meiner Manteltasche und hielt sie ihm von oben her unter die Nase mit der Bemerkung: «Ich habe mal von jemandem gehört, der ist verhaftet worden, weil er nachts in einer Parkanlage die Büsche nach Nachtfaltern absuchte.» – «Das sind Pilze?» staunte er, und «wachsen denn diese jetzt mitten im Winter?» – «Zum Teil wenigstens», entgegnete ich, immer noch grinsend. Er schien zu überlegen und sah mich nachdenklich an. Dann erhellte sich sein Gesicht. «Es hat uns jemand angerufen, es wäre da schon den ganzen Nachmittag ein alter Mann in den Felsen, der nicht mehr vorwärts und nicht zurück könne, vielleicht sei es auch ein Verrückter. Da mussten wir natürlich nachsehen, was da los ist.» Er feixte übers ganze Gesicht, tippte an seine Mütze, gab seinem Kollegen einen Wink, und gemeinsam kletterten sie wieder zum Waldrand hoch.

Ich selbst machte mich an den Abstieg. Ich grinste nicht mehr. Etwas verunsichert, wer nun eigentlich wen an der Nase herumgeführt hatte, dachte ich: Das mit dem Verrückten ginge ja noch, aber der alte Mann – wenn man einmal die Vierzig erreicht hat, sieht man doch auf der andern Seite des Hügels hinunter ...

Die gefundenen Gasteromyceten waren: *Tulostoma brumale*, *Geastrum quadrifidum*, *Geastrum fimbriatum*, *Geastrum floriforme*, *Geastrum asper*. In den Moospölsterchen fanden sich *T. brumale*.

Hans Schaeren, Sonceboz

## Champignons vénéneux et leurs matières toxiques (I)

Lors de nos réunions et cours, le vœux fut souvent exprimé que l'on traite ce sujet dans le Bulletin suisse de mycologie. Ce désir est justifié, les champignons et leurs toxines jouant un rôle important dans le contrôle des champignons.

Vénéneux sont tous les champignons qui sous des conditions physiologiques normales contiennent des toxines en tant que partie intégrante de leur composition. Par conséquent, ne sont pas

déclarés vénéneux les champignons qui, de par leur nature, ne contiennent aucune matière toxique mais qui, par suite de conservation inadéquate (par ex. trop prolongée), provoquant un début de décomposition, peuvent devenir toxiques. La consommation de tels champignons peut, par suite d'infections bactérielles graves, provoquer des cas d'intoxication mortels.

Le nombre de champignons vénéneux est relativement réduit; en tous cas, bien moins élevé qu'on ne le croit généralement. Le danger de consommation de tels champignons se trouve encore réduit du fait qu'un certain nombre d'espèces vénéneuses se signalent par un goût ou une odeur désagréables, fortement amer (*Hypholome fasciculé*), brûlant, âcre (certains lactaires et certaines russules). Cependant, le fait que les espèces les plus vénéneuses (amanites, helvelles, inocybes) ne se signalent nullement par ces particularités et sont même d'un goût agréable peut être fatal, d'autant plus que leur degré de toxicité n'est diminué ni par le séchage, ni par le blanchissage.

### *Chimie des champignons vénéneux*

Jusqu'à ce jour, seules l'amanitine et la phalloïdine contenues dans l'amanite vireuse et l'amanite phalloïde sont exactement déterminées ainsi que la muscarine qui se rencontre dans certains inocybes, dans l'amanite tue-mouches et l'amanite panthère.

### *Localisation des toxines*

Celles-ci sont probablement réparties dans toutes les parties du champignon. Il est prouvé que l'opinion ancienne que certaines toxines ne se trouvaient que dans la peau du chapeau est erronée (Steidle, H., DMW, 1928) et qu'il faut à tout prix éviter de considérer comme comestibles et de conseiller la dégustation de certains champignons vénéneux après leur avoir retiré la peau du chapeau.

### *Détermination des champignons vénéneux*

Seule la connaissance exacte des caractères botaniques – non seulement de l'habitat, de la forme et de la couleur, mais encore forme et grandeur des spores entre-autres sont importantes – permet de reconnaître avec certitude les champignons vénéneux et d'éviter de les confondre avec des champignons comestibles. La plupart des intoxications par champignons résultant d'une telle confusion, il serait vraiment précieux de pouvoir différencier les deux sortes par certains signes ou réactions sans avoir besoin d'en connaître les caractéristiques botaniques exactes. Malheureusement, ces possibilités de différenciement n'existent pas. Les opinions ou assertions contraires, aujourd'hui encore très répandues (p.ex. coloration d'une cuiller ou d'un oignon lors de la cuisson d'un plat contenant des champignons vénéneux), sont fausses et doivent être définitivement éliminées. D'autre part, le différenciement de champignons comestibles et vénéneux d'après leurs caractéristiques botaniques est rendu difficile même pour le connaisseur du fait que les formes et les couleurs d'une même espèce de champignon peuvent varier selon l'âge, la région, l'habitat, les particularités du terrain, et du fait que certaines espèces comprennent toute une lignée de sous-espèces, quelquefois considérées comme espèces indépendantes. A ceci s'ajoute l'impossibilité, pour la plupart des amateurs de champignons, de déterminer la forme et la grosseur des spores, une des constatations les plus importantes pour le différenciement des champignons vénéneux et comestibles. Si, comme je l'ai déjà relevé, un goût agréable ne signifie pas qu'un champignon soit comestible, chez certains genres (p.ex. les russules, les lactaires), l'absence d'un goût âcre, poivré est le signe d'inoffensivité. De là vient la juste remarque que toutes les russules et tous les lactaires à saveur douce sont comestibles. Ceci ne veut naturellement pas dire que toutes les espèces à saveur forte soient vénéneuses (lactaire poivré). Cette caractéristique n'est cependant, dans la pratique, pas très précieuse, la saveur de chaque russule, ou de chaque lactaire, ne pouvant de prime abord être déterminée pour décider avec certitude de sa toxicité ou de sa comestibilité.

Werner Küng, Horgen

## Giftpilze und Pilzgifte (II)

Mit vorliegendem Artikel will ich die Problematik der Giftigkeit und die physiologische Wirkung der heimischen Pilze weiterführen. Viele Pilzfreunde interessieren sich für die als giftig bezeichnete Art: *Gyromitra esculenta* (Persoon) Fries, *Speiselorchel*. Sie stellen fest, dass die Speiselorchel glaubwürdiger Quellen zufolge absolut essbar sei. Zu dieser irrigen Auffassung möchte ich bemerken, dass die Art ohne sorgfältige Vorbehandlung unbedingt als giftig gilt. Verschiedene Vergiftungsfälle, durch den Genuss unvorbehandelter Speiselorcheln, bestätigen dies. Durch sachgemässes Abbrühen und Weggiessen des Brühwassers oder durch den Dörrprozess kann das Pilzgut der Speiselorchel entgiftet werden. Auf dieses Vorgehen haben wir übrigens schon wiederholt hingewiesen.

Einem Sonderabdruck der «Wiener klinischen Wochenschrift», 59. Jahrg., Nr. 17, entnehmen wir einem Vortrag von Dr. Kurt Lohwag, gehalten vor der Gesellschaft der Ärzte in Wien am 13. Dezember 1946, unter anderem folgendes: Der interessanteste Pilz aus der Gruppe – die Vergiftungen durch falsche Zubereitung oder durch unsachgemässe Verwertung von Pilzen hervorruft – ist die *Gyromitra esculenta* (Speiselorchel — *Helvella esculenta*), ein beliebter Speisepilz, der bei unsachgemässer Zubereitung ein gefährlicher Giftpilz wird und bereits Todesfälle verursacht hat.

Wie sehr die Speiselorchel in manchen Gegenden als Speisepilz geschätzt wird, möchte ich anhand einer Schätzungszahl zeigen. So wurden nach M. Seidel (Gramberg, 1939) im Frühjahr 1935 in der Lausitz und in Schlesien 1000 Zentner dieser schmackhaften Pilze geerntet, die einen Wert von 40 000 Reichsmark darstellten. Es war daher klar, dass man solche Pilze schwerlich von der Marktamtliste streichen konnte. Wird die Speiselorchel genau nach den vorgeschriebenen Kochanleitungen behandelt, kann es zu keiner Vergiftung führen. Der Pilz muss 5–10 Minuten gekocht werden, das Kochwasser, welches die Giftstoffe gelöst enthält, ist wegzugiessen. Weiter stellt Dr. Kurt Lohwag fest, ein ungelöstes Problem sei es noch immer, dass die Speiselorchel von vielen Menschen auch ohne Abkochung gegessen werden kann. Als Erklärung gibt es nur zwei Möglichkeiten. Entweder ist der Giftstoff an den einzelnen Standorten in verschiedenen Mengen vorhanden, oder die Menschen besitzen eine verschiedene Widerstandskraft gegen dieses Gift.

Das Gift der Speiselorchel wird als Helvellasäure ( $C_{12}H_{20}O_7$ ) bezeichnet, doch konnte die Substanz bis jetzt noch nicht rein dargestellt werden. G. Reif (1935) konnte eine neuartige Farbreaktion (siehe SZP 1941, S. 51, Referat von Dr. Walter Hämmerle, gehalten an der 15. Jahresversammlung der Vapko am 3. November 1940 in Olten) bei der Speiselorchel feststellen. Er untersuchte verschiedene Pilze, worunter auch einige giftige *Amanita*-Arten waren, und konnte dabei beobachten, dass einzig die Speiselorchel mit dem bekannten Mecke'schen Alkaloidreagens, welches selenige Säure in konzentrierter Schwefelsäure gelöst enthält, die rote Selenausscheidung hervorrief. Auf alle Fälle kann diese Reaktion zur Prüfung des Lorchelgiftes herangezogen werden.

Beschreibung der Art: Hymenium (Hut) fast kaffeebraun, mit darm- oder hirntartig gewundenen oder wellig verlaufenden Wülsten, unregelmässig aufgeblasen, teilweise mit dem Stiel verwachsen, teilweise lappig-abstehend, bald rundlich, bald eckig, sogar mehrspitzig, 3–8 cm hoch und breit. Stiel blass, schwachfilzig, oft grubig, bald zylindrisch, bald breitgedrückt, markig, später hohl und zellig. Sporen: elliptisch 17–20/8–11  $\mu$ m, mit zwei kleinen Öltropfen. Paraphysen: fädig, 4–7  $\mu$ m. Vegetationszeit Frühjahr (März bis Mai). Besonders um Nadelholzstrünke, aber überhaupt im Nadelwald.

Werner Küng, Horgen

### Literatur:

Dr. Adalbert Ricken: Vademecum für Pilzfreunde.

Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, 1941.

Wiener klinische Wochenschrift, Sonderabdruck aus Nr. 17, 1947.



## Mykologische Dreiländertagung in Emmendingen vom 1. bis 5. September 1975

Die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde e. V. lädt die Mitglieder der Schweizerischen Vereine für Pilzkunde, der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft und ihre eigenen Mitglieder, aber auch die Mykologen aus dem vierten Nachbarland Frankreich sowie alle interessierten Mykologen anderer Länder zur 9. Mykologischen Dreiländertagung nach D-783 Emmendingen herzlich ein. Emmendingen ist Grosse Kreisstadt mit über 20000 Einwohnern und liegt 15 Kilometer nördlich von Freiburg i. Br. Das gemütliche Städtchen am Schwarzwaldrand ist Ausgangspunkt lohnender Ausflugsziele und umgeben von grossen, pilzreichen Wäldern. Im Osten sind es kalkreiche Laubmischwälder der Schwarzwaldvorberge, dahinter Nadelwälder des Hochschwarzwaldes (bis 1500 m ü. M.). Im Westen sind es Eichen-Hainbuchen-Wälder der Oberrheinebene, Eichen-Rotbuchen-Wälder des kleinen Vulkangebirges Kaiserstuhl und urtümliche Rheinauenwälder des Taubergiessengebietes.

### *Vorläufiges Tagungsprogramm*

Montag, 1. September: Anreise.

9 bis 17 Uhr: *Sonderprogramm* für Porlingsfreunde im Goethe-Gymnasium (Abteilung Biologie). Das genaue Programm wird den Interessenten später bekanntgegeben.

19 Uhr: Eröffnung der Dreiländertagung im Evangelischen Gemeindehaus. Begrüssung der Tagungsteilnehmer durch den Oberbürgermeister und Vertreter der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

20 Uhr: Einführung in die Geologie und Vegetation der Umgebung und der Exkursionsgebiete.

Dienstag, 2. September:

8 Uhr: Halbtagesexkursion in die Laubmischwälder der Emmendinger Vorbergzone. Mittagessen in Emmendingen. Nachmittags Fundbearbeitung.

20 Uhr: Vorträge.

Mittwoch, 3. September:

8 Uhr: Ganztagesexkursion in den Südschwarzwald. Gruppe A: Bannwaldgebiet Conventwald und Naturschutzgebiet «Hinterzartener Moor» (Hochmoor mit randlichen Piceeten). Gruppe B: Rinken (Feldberggebiet)–Mathisleweiher–Hinterzarten (hochmontane bis subalpine Nadelwälder, Weiden, kleinere Hoch- und Flachmoore). Mittagessen in Hinterzarten und Breitnau. Rückkunft etwa 16 Uhr in Emmendingen.

20 Uhr: Vorträge.

Donnerstag, 4. September:

Ganztags Fundbearbeitung. Bei nicht zu trockener Witterung und bei Interesse Halbtagesexkursionen (vormittags) möglich. A: schwach saure Eichen-Hainbuchen-Wälder der Oberrheinebene bei Emmendingen; B: Orchideen-Buchen-Wälder (Carici-Fageten) des Kaiserstuhls.

*Damenprogramm*: Fahrt nach Freiburg. Besichtigung des Münsters und von Museen. Kaffee-fahrt mit der Seilschwebbahn auf den Schauinsland (1200 m ü. M.). – 19.30 Uhr: Abfahrt zur Weinprobe im Kaiserstuhl.

Freitag, 5. September:

8 Uhr: Abfahrt zur Halbtagesexkursion in die Rheinauen bei Weisweil-Rheinhausen (Eichen-Ulmen-Wälder und Silberweidenaue). Mittagessen in Emmendingen.

16 Uhr: Schlussbesprechung der Funde mit Dr. H. Haas.

20 Uhr: Abschlussabend und gemütliches Beisammensein.

Samstag, 6. September: Abreisetag.

*Sonderprogramm:* 8 Uhr: Abfahrt nach Rust. – 9 bis 12 Uhr: Bootsfahrt mit romantischen Fiskähnen (je acht Personen) durch die für Mitteleuropa einmalige Flussauenlandschaft des Taubergiessen.

*Tagungsgebühr* DM 25.–, für Familienangehörige DM 15.–.

*Anmeldung* bis 30. Juni erbeten. Interessenten aus der Schweiz verlangen Anmeldeformulare bei A. Nyffenegger, Muristrasse 5, 3123 Belp, Tel. 031 81 11 51. Sonstige Auskünfte bitte direkt einholen beim Organisationskomitee (Adresse siehe unten!).

*Hinweis:* Während der Tagung wird eine vollständige Motivsammlung «Pilze auf Briefmarken» aus aller Welt ausgestellt (Aussteller: W. Kühnl).

Für das Organisationskomitee: Dieter Knoch, D-783 Emmendingen, Mozartstrasse 8.

## Literaturbesprechung Recension

*Unsere Pilze.* In der Hallwag-Taschenbuchreihe «Botanik» ist ein neues Büchlein mit dem Titel «Unsere Pilze» von Hans Mauch und Konrad Lauber im Herbst 1974 erschienen, das das bisherige Pilzbüchlein von Habersaat aus dem gleichen Verlag ersetzen soll.

Das handliche Taschenbuch, in gewohnt gediegener Aufmachung des Verlages, enthält 174 Pilzarten in Farbe mit je einer kurzen, treffenden Beschreibung des abgebildeten Pilzes.

Der Textteil vor dem Bildteil gibt Auskunft über Pilzjagd und Pilzschutz, die Stellung der Pilze im Pflanzenreich, Bau und Lebensweise der Pilze, Giftpilze, Pilzgifte und Pilzvergiftungen, Pilze als Nahrungsmittel und für Pilzliebhaber, die sich tiefer in das interessante Gebiet der Mykologie einarbeiten wollen, die Verwendung des Mikroskops in der Pilzkunde.

Die Abbildungen, fast durchwegs Standortaufnahmen, und die Beschreibungen sind gegliedert in Lamellenpilze, Röhrlinge, übrige Basidienpilze und Schlauchpilze. Am Schluss des Büchleins sind noch Angaben über Pilzliteratur. Ein deutsches Namensverzeichnis der Pilze schliesst das Büchlein ab.

Die Farbaufnahmen der einzelnen Pilze an ihrem Standort sind ausgezeichnet. Die beiden Autoren wissen mit grossem Geschick und Können die typischen Artmerkmale der einzelnen Pilze in ihren Farbaufnahmen zur Darstellung zu bringen.

Das neue Taschenbuch kann jedem Pilzfreund im Hinblick auf die kommende Pilzsaison aufs wärmste empfohlen werden. Es ist auch im Buchhandel des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde zum Preis von Fr. 8.30 erhältlich. Hz

## Unsere Verstorbenen Carnet de deuil

Am 25. Januar erreichte uns die Nachricht vom Hinschied unseres langjährigen Pilzfreundes und treuen Mitgliedes

### Giovanni Longhi

Binningen. Er war ein eifriges Mitglied unserer Sektion und besuchte früher regelmässig unsere Anlässe. Aus gesundheitlichen Gründen und wegen vieler anderer Verpflichtungen war es ihm in den letzten Jahren leider nicht mehr möglich, regelmässig an unserem Vereinsleben teilzunehmen. Wir bitten, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren, und sprechen seiner Gattin und den Angehörigen unser herzliches Beileid aus.

*Verein für Pilzkunde Birsfelden und Umgebung*