

Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni ; Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko = Comunicazioni Vapko

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **61 (1983)**

Heft 1

PDF erstellt am: **27.07.2024**

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.

Elle soupira: «Comment peut-on mémoriser des noms aussi compliqués ...»

Et toi, lecteur, le peux-tu?

Ernst Wagner, Caromb (France)

(Trad.: F. Brunelli)

Mycophagie et contes de bonne femme

Qui ne connaît, parmi nos lecteurs, la fable de la cuillère d'argent mise à cuire avec un plat de champignons: seraient comestibles les champignons qui laissent la cuillère bien brillante, vénéneux ceux qui la noircissent. J'ai dernièrement pris connaissance par hasard de deux autres fables:

Ne cueille jamais de champignons dont le nom commence par un A. Le conteur, ici, était italien. Si l'on sait qu'en italien il y a relativement peu de champignons qui portent un nom populaire – nos amis transalpins «italianisent» plutôt les noms latins –, cette règle pratique protège au moins les amateurs du groupe des Amanites. Mais aussi des Agaricus (Psalliotés). Souhaitons aux mycophages italiens de ne jamais rencontrer d'Entoloma lividum ou de Russula emetica (La règle joue pour l'un – Agarico livido – mais pas pour l'autre – Rosetta ou Panarola rossa).

Il faut toujours, avec des champignons, cuire du persil. S'il reste vert, alors le plat peut être consommé sans crainte, mais si la couleur du persil s'altère, alors il s'agit de champignons toxiques. La femme qui m'a rapporté cette fable a pu elle-même, dans sa propre chair, constater l'ineptie de cette règle. En effet, après avoir consommé deux Amanites tue-mouches, elle sombra dans un tel état proche de l'ivresse qu'il fallut la conduire à l'hôpital.

Appel aux lecteurs

Qui a entendu, ou peut-être lui-même expérimenté, de tels contes de bonne femme? Invitation cordiale lui est faite alors de coucher sur papier une brève relation sur ce thème et de l'adresser à la rédaction du BSM.

H. Göpfert, Alpenblickstrasse 53, 8360 Rütli

(Trad.: F. Brunelli)

Kurse und Anlässe Cours et rencontres Corsi e riunioni

Unter dieser Rubrik werden Anlässe von internationaler, nationaler und regionaler Bedeutung publiziert / Dans cette rubrique sont publiés des textes d'intérêt international, national et régional / In questa rubrica vengono annunciate le riunioni di importanza internazionale, nazionale e regionale

Kalender 1983 / Calendrier 1983 / Calendario 1983

- 12. 3. Frühjahrstagung in Thalwil
- 19. 3./20. 3. Delegiertenversammlung in Horgen
- 19. 6. Rencontre mycologique Mont-Soleil
- 3. 7. Rencontre mycologique Gardot
- 13. 8./14. 8. Bestimmertage in Schöftland
- 27. 8./28. 8. Journées romandes à Sion
- 27. 8.–3. 9. 1. Vapko-Kurs in Gfellen
- 2. 9.–4. 9. Cours de mycologie in Martigny
- 4. 9.–10. 9. Pilzbestimmerwoche in Meienberg
- 4. 9.–10. 9. Dreiländertagung in Coburg (BRD)
- 10. 9.–17. 9. 2. Vapko-Kurs in Degersheim
- 24. 9./25. 9. Vapko-Tagung in Thun

Frühjahrstagung in Thalwil 1983

Die traditionelle Frühjahrstagung in Thalwil findet am Samstag, den 12. März 1983, mit Beginn um 14 Uhr, im Hotel-Restaurant «Thalwilerhof» (grosser Saal) statt. Einzelmitglieder, die Mitglieder der WK sowie die Mitglieder der ostschweizerischen und zentralschweizerischen Vereine für Pilzkunde sind zu zahlreicher Teilnahme eingeladen. Es betrifft dies folgende Sektionen: Aarau, Appenzell, Baar, Baden-Wettingen, Basel, Birsfelden, Bremgarten, Brugg, Cham, Chur, Davos, Dietikon, Fricktal, Glarus, Horgen, Klingnau, Männedorf, March, Mellingen, Rapperswil, Schlieren, Seetal, St. Gallen, Sursee, Thalwil, Villmergen, Toggenburg, Winterthur, Wohlen AG, Wynental, Zug, Zürich, Zurzach, Vapko. Den Sektionsvorständen wird die Einladung mit der Traktandenliste rechtzeitig zugestellt. *Verein für Pilzkunde Rapperswil und Umgebung*

Vapko-Mitteilungen Communications Vapko Comunicazioni Vapko

Instruktionskurse für Ortspilzexperten 1983

Die Vapko-Instruktionskurse 1983 für Ortspilzexperten werden wiederum in Gfellen/Finsterwald LU und in Degersheim SG durchgeführt.

Der Kurs in Gfellen/Finsterwald findet vom 27. August bis 3. September statt. Der Pensionspreis beträgt Fr. 260.– für eine Woche Vollpension.

Der Kurs in Degersheim findet vom 10. bis 17. September statt. Der Pensionspreis beträgt Fr. 300.– für eine Woche Vollpension.

Das Kursgeld (Unterlagen und Anmeldegebühr) beträgt Fr. 300.–. Kandidaten, welche die Prüfung ablegen möchten, zahlen eine Prüfungsgebühr von Fr. 50.–. Anmeldung und Einzahlung der Prüfungsgebühr erfolgen während des Kurses.

Die Anmeldungen für die Instruktionkurse sind baldmöglichst zu richten an Herrn Eugen Buob, Vapko-Kursleiter, Aubrigstrasse 14, 8833 Samstagern.

Da bereits viele Anmeldungen vorliegen, werden die noch freien Plätze nach Eingang der Anmeldungen vergeben. Der offizielle Anmeldeschluss ist der 31. März 1983. Sollten nach Anmeldeschluss noch freie Plätze vorhanden sein, so können auch Interessenten berücksichtigt werden, welche sich nicht für die amtliche Pilzkontrolle interessieren.

Nach Eingang der Anmeldung werden den Interessenten durch die Kursleitung die Unterlagen zugestellt. Wir möchten besonders darauf hinweisen, dass ein eingehendes Studium der Kursunterlagen, vor allem der Giftpilztafeln, wesentlich zum guten Erfolg des Kursbesuches und der Prüfung beiträgt.

(Im Kurs von Gfellen hat es keine freien Plätze mehr. – Red.)

Vapko-Buchbesprechung

Vor kurzem wurde mir von einem Pilzfreund ein Pilzbuch in die Hand gedrückt und um meine Ansicht über den Wert der abgebildeten Pilze gefragt. Es handelt sich um das grosse Handbuch der Pilze von Giovanni Pacioni. Darin sind 420 Pilze abgebildet; es ist im NSB erschienen. Das Buch ist sehr lesenswert, und auch die Fotos sind mit wenigen Ausnahmen gut. Auf einem tellerförmigen Signet wird der Wert der Pilze dargestellt: tödlich giftig: mit Totenkopf, giftig: mit 4 roten Winkeln, ungeniessbar: X mit grünem Kreuz, essbar: mit einer Gabel, und hervorragender Speisepilz: mit 2 Gabeln. Diese Darstellung macht auch Kindern den Wert der Pilze schnell begreiflich, was ich selber feststellen konnte. Die Sporenpulverfarbe ist farbig wiedergegeben, was in vielen volkstümlichen Büchern fehlt. Weiter ist die Beziehung des Pilzes zu seiner pflanzlichen Umwelt dargestellt, was als objektiv zu betrachten ist. Die ersten 70 Seiten sind interessant, nur werden sie wohl kaum gelesen.

Was mich aber veranlasste, diese Zeilen zu schreiben, ist der im Buch von Pacioni angegebene kulinarische Wert der Pilze. In manchen Fällen teile ich nämlich seine Meinung in dieser Hinsicht nicht. Sicher ist ja, dass dieses Buch auch in die Hände von Pilzexperten kommt.

Auf Seite 17 wird geschrieben, dass der Reizker, der von einem Pilz *Hypomyces deformans* befallen ist, in seinem hohen Speisewert nicht beeinträchtigt wird. Durch den Befall dieses Pilzes werden die Lamellen deformiert, und das Hymenium, die Fruchtschicht, ist unfruchtbar. Der amtliche Pilzexperte darf aber diese befallenen Pilze nie freigeben; denn es könnte sein, dass es sich um andere Parasiten handelt, die toxisch wirken könnten. Nummer 13 (Stachelschuppiger Wulstling – *A. echinocephala*) ist dem Wert nach ein mittelmässiger Speisepilz, er muss aber mit einem X als ungeniessbar bezeichnet werden. Er ist eher ein seltener Pilz und muss geschützt werden. Es ist ja auch nicht alles essbar, was nach Pilz aussieht. Das gleiche gilt auch für Nr. 18 (Amiant-Körnchenschirmling – *Cystoderma amiantinum*), dessen Geruch erdartig und dessen Geschmack mild ist. Der milde Geschmack könnte dazu verleiten, auch andere Pilze, die mild sind, als essbar zu bezeichnen. So sollte ja heute jeder Pilzexperte wissen, dass die *tödlichen Knollenblätterpilze alle mild sind*. Sie sind wohl essbar, aber nur einmal.

Was widerlich riecht und einen unangenehmen Geschmack hat, darf ruhig als ungeniessbar (X) bezeichnet werden, so der Starkriechende Körnchenschirmling – *Cystoderma carcharias* (Nr. 19). Freigegeben wird auch der Rosablättrige Schirmpilz – *Leucoagaricus pudicus* (Nr. 23) nicht; denn ein Laie könnte den schweren Irrtum begehen und ihn mit einem weissen Knollenblätterpilz verwechseln. Der mehr- oder weniger häufig vorkommende Wolliggestiefelte Schirmpilz – *Lepiota clypeolaria* (Nr. 26) ist nicht essbar (X), ebensowenig Nr. 34 (Waldfreundrübling – *Collybia dryophila*, X). In einem guten Pilzgericht danke ich für den penetranten Knoblauchgeruch von Nr. 35 (Schwarzfilziger Knoblauchschildling – *Marasmius alliaceus*, X). Ungeniessbar ist auch Nr. 36. Der Kahlstielige Knoblauchschildling – *Marasmius scorodonius* ist zäh und hart und könnte (halb Pilz, halb Tannennadeln) zu einer Tannadelholzpilzsuppe verarbeitet werden. Gut kochen und würzen, probieren und wegschmeissen! Lassen wir diese und andere Pilze, die ungeniessbar sind, stehen: alle Pilze haben im Reich der Natur ihre Aufgabe. Nr. 38 (Wurzelnder Schleimrübling – *Oudemansiella radicata*) ist mit X zu bezeichnen; höchstens sind die Wurzelspitzen weniger zäh, die aber mit einem Pickel ausgegraben werden müssten. Zum Bittern Kiefernzapfenrübling – *Strobilurus tenacellus* (Nr. 40) wäre zu sagen: Pilze stehen lassen und nur die Kiefernzapfen an Currysauce essen; gilt jedoch nur für solche, die Rossnägel vertragen.

Der Knopfstielige Rübling – *Collybia confluens* (Nr. 41) ist ungeniessbar (X), diese Pilze leben verdorrt am Standort nach dem Regen wieder auf. Wenn schon Nr. 44 (Spindelfüssiger Rübling – *Collybia fusipes*) Verdauungsbeschwerden verursacht, warum wird er denn als essbar bezeichnet? Also X! Bitter ist Nr. 59 (Schuppiger Ritterling – *Tricholoma imbricatum*): X! Der Seifen-

ritterling – *Tricholoma saponaceum* (Nr. 62) soll Vergiftungserscheinungen hervorrufen und soll trotzdem essbar sein? Zudem stinkt er nach einem alten, wässrigen Waschlappen und ist X. Nr. 63 (Grünelber Ritterling – *Tricholoma sejunctum*) ist im Moser als giftig bezeichnet. Also weg damit: X!

Die Erdritterlinge sollen überhaupt nicht als Speisepilze freigegeben werden, schon wegen ihrer Verwechslungsgefahr. Zudem ist noch lange nicht alles *Tricholoma terreum*, und man kann dies erst richtig beurteilen, wenn einige verschiedene Arten vorliegen und mikroskopiert werden. Auch die Literatur ist hier ziemlich widersprüchlich. Der geringwertige Fuchsrote Ritterling – *Tricholoma ustaloides* (Nr. 66) ist X.

Recht seltene Pilze sollten geschützt werden. Hier kann der Pilzexperte mithelfen wie bei Nr. 77 (Schleierritterling – *Leucocortinarius bulbiger*), X. Vorsicht ist geboten bei den kleinen, weissen Trichterlingen, das gilt auch für Nr. 82 (Langes Trichterling – *Clitocybe lanzei*), X. Nr. 90 (Blut-
helmling – *Mycena haematopus*)? Nr. 92 (Buntstieliger Helmling – *Mycena inclinata*)? Nr. 93 (Rosablättriger Helmling – *Mycena galericulata*) sind als schöne Pilze für den Fotoapparat bestimmt, aber sicher keine Speisepilze. Dazu gehören auch alle Saftlinge und sollen mit einem X bezeichnet werden.

Sehr zähe Pilze wie Nr. 117 (Anis-Zähling – *Lentinellus cochleatus*) sind nicht einmal als al dente zu bezeichnen, sondern mit X. Ich kann nicht verstehen, dass scharfe Milchlinge essbar sein sollen, wie Nr. 118 (Graugrüner Milchling – *Lactarius blennius*), X. Wer's nicht glaubt, der möchte die Milch dieses Milchlings probieren, und dann wird er kaum auf die Idee kommen, diese Pilze zu essen. Die im Frühjahr als botanische schwarze Pilzleichen zu findenden Pilze sind ungeniessbar: X. So Nr. 135 (Rauchbrauner Schwarztäubling – *Russula adusta*) sowie alle andern Schwarztäublinge. Das gleiche gilt auch für Nr. 141 (Gemeiner Weissstäubling – *Russula delica*), X. Statt diesen Weissstäublingen könnten auch alte Hüte feingeschnetzelt an guter Sauce verwendet werden. Nr. 143 (Gelbweisser Täubling – *Russula ochroleuca*) ist mindestens mit X zu bezeichnen, hat er doch schon Vergiftungen verursacht.

Der Wurzelnde Fälbling – *Hebeloma radicosum* (Nr. 189) ist sicher kein Speisepilz, statt dessen könnte auch Sägemehl verspeist werden. Das gleiche gilt für Nr. 190 (Schleimiger Schüppling – *Pholiota adiposa*). In diese Kategorie der Ungeniessbaren gehört Nr. 191 (Sparriger Schüppling – *Pholiota squarrosa*): Kabisstirzel mit Safran gefärbt würde ich dem letzteren noch vorziehen. So musste vor kurzem einem Patienten der Magen ausgepumpt werden. Er hatte, wie ich einwandfrei feststellen konnte, Sparrige Schüpplinge gegessen. Der Kohlenschüppling – *Pholiota carbonaria* ist X. Muss denn wirklich alles ausgerissen werden und nachher in den Kehricht wandern? Nr. 198 (Beringter Flämmling – *Gymnopilus spectabilis*) ist bitter und X. Auch ungeniessbar ist der Rötende Porphyrröhrling – *Porphyrellus pseudoscaber*, X. Kein Speisepilz ist der Russgraue Porling – *Boletopsis leucomelaena* (Nr. 259); wer's nicht glaubt, soll ihn schiggen. Als Seltenheit zu schonen und mit X zu bezeichnen ist Nr. 260 (Sklerotienporling – *Polyporus tuberaster*). Das Gallertköpfchen – *Leotia lubrica* (Nr. 273) ist etwas Schönes unter dem Mikroskop, aber sicher nicht etwas Gutes zwischen den Zähnen. Als Ersatz für die Elastische Lorchel – *Helvella elastica* täten es auch alte Strumpf- und Sockenhalter, darum ungeniessbar: X. Dazu gehört auch Nr. 275 (Grubenlorchel – *Helvella lacunosa*), die Weissstielige Lorchel – *Helvella leucopus* (Nr. 276), die Herbstlorchel – *Helvella crispa* (Nr. 277), die Bischofsmütze – *Gyromitra infula* (Nr. 278). Etwas Schönes in Form und Farbe sind die Runzelige Keule – *Clavulina rugosa* (Nr. 337), die Herkules-Keule – *Clavariadelphus pistillaris* (Nr. 338), die abgestutzte Keule – *Clavariadelphus truncatus* (Nr. 339), aber alle drei sind bestimmt keine Speisepilze. Also X: ungeniessbar!

Als Pilzblumen könnte der Tintenfischpilz – *Anthurus archeri* (Nr. 353), die Rote Gitterkugel – *Clathrus ruber* (Nr. 355) und die Schleierdame – *Dictyophora duplicata* (Nr. 356) bezeichnet werden. Sie alle sind keine essbaren Pilze und sind an ihrem Standort zu belassen.

Für einen Pilzexperten ist der Kronenbecherling – *Sarcosphaera coronaria* (Nr. 396) giftig und mindestens als ungeniessbar zu bezeichnen. Etwas Gastronomisches ist der Schmutzbecherling – *Bulgaria inquinans* (Nr. 397) sicher nicht; ich würde empfehlen, nur das Substrat, auf dem er wächst, zu verwenden.

Keine Speisepilze sind die nachfolgenden und mit X zu bezeichnenden Arten: der Scheibenbecherling – *Disciotis venosa* (Nr. 404) (höchstens bei Durchfall verwenden, da zusammenziehend), die Becherlorchel – *Helvella acetabulum* (Nr. 406), die Schwarzweisse Becherlorchel – *Helvella leucomela* (Nr. 407), der Kerbrandige Napfbecherling – *Tarzetta cupularis* (Nr. 408), das Eselohr – *Otidea onotica* (Nr. 410, etwas Seltenes), der Rote Kelchbecherling – *Sarcoscypha coccinea* (Nr. 415), die Spindelsporige Becherlorchel – *Macroscyphus macropus* (Nr. 417).

Den Pilzexperten möchte ich zurufen: «Hütet euch am Morgarten, wenn ihr den Maisbrand – *Ustilago maydis* freigeht!»

Da es sich bei diesem Pilzbuch um ein billiges Buch handelt, ist anzunehmen, dass es doch ziemlich verbreitet sein könnte. Der Pilzexperte hat es in der Hand, hier mitzuhelfen und die von mir unter die Lupe genommenen Arten zu schonen. Die Pilzsammler sollen höflichst, aber konsequent aufgefordert werden, diese Pilze stehen zu lassen, um so dem Pilzabfall einen Riegel vorzuschieben.

Aber auch solche Autoren, die sich keinen Pfifferling dem Schutz der Pilzflora widmen und noch nicht wissen, wie spät es ist, sollen und müssen in Zukunft vermehrt an den Ohren genommen werden.

Eugen Buob, 8833 Samstagern

Unsere Verstorbenen Carnet de deuil Necrologio

Ganz unerwartet ist am ersten Sonntag des neuen Jahres die Gattin unseres Bücherverkäufers, **Frau Angile Wohnlich-Florio**

in ihrem 59. Lebensjahr an einem Herzversagen gestorben. Jahrelang hatte sich die Dahingegangene treu für unsere Buchhandlung eingesetzt. – Herrn Wohnlich sowie den weiteren Angehörigen entbieten wir unser herzliches Beileid.

Geschäftsleitung und Redaktion

C'est avec une profonde tristesse que nous avons appris le brusque décès, le premier dimanche de l'année 1983, de

Madame Angile Wohnlich-Florio

épouse du responsable de la librairie de l'USSM. Madame Wohnlich avait été, durant de longues années, la collaboratrice fidèle et efficace de son mari, au service des membres de l'Union. – A notre collègue Walter Wohnlich et à tous ses proches dans la peine nous présentons nos plus sincères condoléances.

Comité directeur et Rédaction



Am 16. November 1982 ist

Roland Obi

nach langer, schwerer Krankheit von uns geschieden. Er war nicht nur ein guter Pilzler, sondern auch ein guter Kamerad. Zudem war Roland auch Vizepräsident unseres Vereins und Mitglied der Technischen Kommission. Ebenfalls war er ein begeisterter Bergkristallsammler. – Wenn es ein bisschen lustig zu und her ging, war Roland immer mit seinem besten Humor dabei. Roland war eine Frohnatur, möge ihm die Erde leicht sein. Seiner schwerkgeprüften Gattin und seiner Tochter sei unser tiefes Mitgefühl ausgesprochen.

Verein für Pilzkunde Niederbipp