

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 77 (1999)
Heft: 6

Rubrik: Briefe = Lettres = Lettere ; VAPKO-Mitteilungen = Communications VAPKO = Comunicazioni VAPKO ; Zwei Gedichte ; Fundmeldungen = Trouvailles intéressantes = Ritrovamenti ; Mitteilungen des Verbandsvorstandes VSVP = Communications du comité directeur USSM = Comunicazioni del comitato direttore USSM ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni ; myco@net ; Zu verkauf...

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: 14.01.2026

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

Eine Insel mit Trüffeln, Eierschwämmen und Japanern

«Aiola, die mykologische Perle am Zugersee», unter diesem Titel ist in der SZP Nr. 4, 1999, von «Boletus» ein interessanter Artikel erschienen.

Da ich als Wurzelsepp von Eielen alles, was über meine Insel geschrieben wird, von der Zentrale über Satellit auf meinem PC empfange, muss ich hier grundsätzlich reagieren.

Erstens ist mir natürlich dieser Boletus wohl bekannt, und ich konnte beobachten, dass er seit gut einem Jahr mit seinen Fangversuchen auf seiner Nusschale den Zugersee unsicher machte. Stauen musste ich über seine Ausrüstung. Da hat er tatsächlich die Lupe für die Bestimmung der Fischschuppe, eine Pinzette für das sorgfältige Lösen des Fisches ab der Angel und eine Gänsefeder zum Durchröhren des Rogens bei sich. Im Gegensatz zu diesen feinen Utensilien liegt ein derber Totschläger im Boot, den er allerdings noch nicht viel gebraucht hat. Interessant ist auch, dass der von ihm beschriebene Werkzeugkasten und die auffallende Bekleidung genau stimmen.

Doch nun zurück zu seinem Artikel «Aiola». Hier haben wir wieder einmal einen typischen Fall von Nicht-Beherrschung der Geräte, sprich Kompass, Handy und vor allem GPS. Bei der Namensgebung der Insel im Zugersee hat es unserem Boletus heftig in die Schüssel geregnet. Auf Aiola haben ab dem 11. Jahrhundert die Aiolier gelebt. Diese Aiolier waren einer der griechischen Hauptstämme, dessen Name sich von dem mythischen Stammvater Aiolus herleitet. Dieses Volk hat vor allem die Inseln in Kleinasien besiedelt, und ich glaube kaum, dass sie bis zum Zugersee vorgedrungen sind.

Diese Insel, die unser Jünger Petri Boletus meint, heisst nämlich nicht Aiola, sondern Eielen und hat nichts mit den Aioliern zu tun.

Südlich von Oberwil bei Zug ist im Jahre 1615 nach einer langen Regenperiode bei einem Hof eine Landzunge in den See versunken. Das Gelände war sehr steil, und durch diesen Ufereinbruch entstand eine kleine Insel. In alten Schriften heisst dieses Gebiet Eichelen und später dann Eielen. Hinter dem Namen Eichelen kann man annehmen, dass hier früher viele Eichen standen. Als alter Wurzelsepp weiss ich, dass sich vom Kiemen her über den Zugersee genau über diese Insel, dann über den Zugerberg ins Ägerital, ein Kalkstreifen zieht. Bei Kalk und Eichen müssten eigentlich auch Trüffeln sein, und so wäre es natürlich möglich, dass gewitzte Mykologen hier immer noch nach dieser Köstlichkeit suchen. Ich muss mich aber auch fragen, ob unser Boletus genau wegen diesem Verdacht ein Boot gekauft hat, auch seine Wohnsitze Walchwil und Oberwil lassen vermuten, dass er der Pilzflora dieser Insel schon lange auf der Spur ist. Auf eine andere Vermutung für diese aussergewöhnliche Pilzsuche hat mich nun der Artikel von Boletus gebracht. Es wäre doch auch möglich, dass vor einigen hundert Jahren ein Japaner bei der Insel anlegte, dort tief glosse Kölbe voll Eierschwämme gefunden hat und dann diesem Flecken, voller Freuden, Eielen gesagt hat. Alles ist möglich!

Alle diese Vermutungen werden in nächster Zeit geklärt, hab ich doch vernommen, dass unser Boletus seine Nusschale verschenkt und sich ein richtiges Boot mit eingebautem Echolot gekauft hat. Dieses Echolot wird normalerweise zum Aufspüren von Fischen gebraucht. Ich bin mir aber sicher, dass Boletus einen Weg finden und dieses Gerät zur Ortung gewisser Pilze umbauen wird. Nun werden wir ihn in nächster Zeit nur noch bei der Absuche des Seegrundes nach vorhandenen Raritäten um die Insel Eielen finden.

Lieber Boletus, lass es doch sein, fische die Fische im See und suche die Pilze im Wald.

Herzlich grüsst Dich

der Wurzelsepp von Eielen

Zwei neue Ehrenmitglieder der VAPKO-Deutschschweiz: Hans-Peter Neukom und Stefan Eberle

Ehrenmitgliedschaft für Hans-Peter Neukom, Sekretär der VAPKO-DS



Ganz junge Ehrenmitglieder sind selten. Meist erwirbt man sich diese Auszeichnung nach vielen Jahren ehrenamtlicher Vereinstätigkeit. Sie ist also eher eine mit dem Älterwerden verbundene Begleiterscheinung des Geehrten. Dass dies nicht immer so sein muss, beweist unser heute Geehrter.

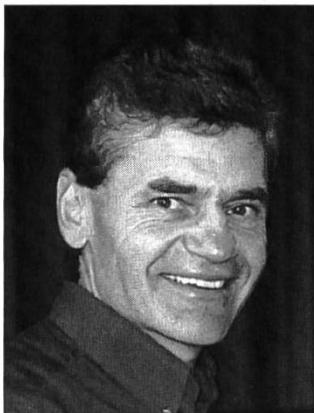
Unser neu zu ernennendes Ehrenmitglied der VAPKO hat sich in den vergangenen Jahren vor allem als Pilz-Journalist hervorgetan. Er schreibt sehr gut und regelmässig. Er bedient die SZP, die Zürichsee-Zeitung, die Apotheker-Zeitung, die Coop-Zeitung und die Pilz-Zeitung des Pilzvereins Region Einsiedeln, um nur einige der Blätter zu nennen, in denen seine Artikel über Pilze regelmässig erschienen sind. Es erstaunt daher nicht, dass der Geehrte dem Journalisten-Verband ange-

hört. Nebst seinem beamteten Beruf im Laboratorium des Kantons Zürich findet er noch Zeit, um als Quasi-Präsident des Vereins für Pilzkunde Zürich zu amten. So nebenbei beschäftigt er sich noch mit Wein und mit dem Börsenhandel und mit Pilzesuchen.

Seine nebenberufliche Haupttätigkeit ist jedoch die VAPKO, welcher er seit 1988 angehört und in der er das arbeitsintensive Amt des Sekretärs versieht. Unser Hans-Peter Neukom hat sich seit Anbeginn seines VAPKO-Amtes um die Interessen und die Ziele der VAPKO so viele Verdienste erworben, dass ihm die Ehrenmitgliedschaft unserer Vereinigung nach Ansicht des Vorstandes gebührt. Da in diesem Saal nur solche Teilnehmer sind, welche die VAPKO-Prüfung bestanden haben, also keine solchen, die unser neues Ehrenmitglied bei der VAPKO-Prüfung durchfallen liess, nehme ich an, dass Hans-Peter Neukom die Ehrenmitgliedschaft mit einem herzlichen Applaus verliehen wird, womit zugleich auch der verdiente und herzliche Dank verbunden ist. Wein ist meistens rasch vergänglich. Damit sich Hans-Peter stets an diesen Augenblick und an uns und die VAPKO erinnert, erhält er vier Aktien der Radio Zürichsee AG, die ganz gut in sein Aktien-Portefeuille passen.

Oswald Rohner, Vize-Präsident der VAPKO-DS, VAPKO-Tagung 1999, Burgdorf

Ehrenmitgliedschaft für Stefan Eberle, GSLI-Vertreter der VAPKO-DS



Sehr geehrte Damen und Herren!

Stefan Eberle ist ein Hüter – verstehen Sie mich nicht falsch, ich meine nicht ein Ladenhüter – er ist ein Hüter des Gesetzes, nämlich des Lebensmittelgesetzes. Er amtet im Kanton St. Gallen als Eidg. dipl. Lebensmittelinspektor. Dementsprechend ist er auch Mitglied der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektoren GSLI, und als deren Vertreter nimmt er seit 1987 Einsitz im Vorstand der VAPKO-Deutschschweiz. Doch sein Wirkungskreis geht weit über diesen Einsitz hinaus. Besonders profiliert hat er sich anlässlich des alljährlich stattfindenden VAPKO-Kurses. Mit pädagogischem Feingefühl und hoher fachlicher Kompetenz führt er die Prüflinge in die relativ komplizierte Materie der

Lebensmittelgesetzgebung ein. Seine Arbeit in der Prüfungskommission und als Experte bei den Prüfungen wird allseits hoch geschätzt. Seine ruhige und besonnene Art kommt auch bei der Vorstandesarbeit voll zum Tragen und verdient grosse Anerkennung. Stets setzte er sich für die Interessen und Ziele der VAPKO ein, er stellt sich voll in ihre Dienste.

Auch in der Freizeit ist Stefan Eberle ein Hüter. Der Naturfreund hütet nämlich Schafe. So konnte man erfahren, dass er auch schon junge Schäflein mit der Flasche grossgezogen hat. Hier fast schon überflüssig, seine Passion zu den Pilzen zu erwähnen.

Er ist aber auch ein Hüter des Radsports. So steigt er mehrmals in der Woche mit Freunden aus dem Dorf auf sein geliebtes Rennrad. Ein beliebtes Ziel seiner radsportlichen Vorbereitung ist die Veloinsel Mallorca.

Sehr geehrte Anwesende, ich bitte Sie, mit einem tosendem Applaus den Antrag des Vorstandes, Stefan Eberle zum Ehrenmitglied zu ernennen, zu bestätigen.

Stefan Eberle ist ein sportlicher Mann. Dies soll, vor allem zu Gunsten der VAPKO, auch so bleiben. Wir überreichen ihm einen Gutschein für einen grösseren Einkauf in einem schweizweit bekannten Radsportgeschäft.

Peter Kaupp, Präsident der VAPKO-DS, VAPKO-Tagung 1999, Burgdorf

Aktuelle Vorstandsadressen der VAPKO-Deutschschweiz

Präsident:

Peter Kaupp
Kant. Labor Basel-Stadt
Kannenfeldstr. 2
Postfach
4012 Basel

Tel.: P. 061/911 03 16
G. 061/385 25 00

Fax: G. 061/385 25 09

Vizepräsident:

Oswald Rohner
Postfach 450
8840 Einsiedeln

Tel.: P. 055/412 86 84
G. 055/442 27 42

Fax: G. 055/442 58 29

Sekretär:

Hans-Peter Neukom
Kant. Labor Zürich
Postfach
8030 Zürich

Tel.: P. 01/910 01 91
G. 01/252 56 54

Fax: G. 01/262 47 53

Kassier und Registerführer:

Konrad Schibl
Ziegelhau 8
5400 Baden

Tel.: P. 056/222 58 72
G. 056/200 82 40

Aktuarin:

Silvana Füglistaler
Obere Halde 2
8546 Islikon

Tel.: P. 052/375 10 16
Fax: G. 052/375 25 50

Kursleiterin:

Anita Wehrli
Oberseenerstr. 46
8405 Winterthur

Tel.: P. 052/232 43 60
G. 052/212 07 22
Fax: G. 052/213 11 75

GSLI-Vertreter:

Stefan Eberle
Kirchwiese 4
9327 Tübach

Tel.: P. 071/841 62 86
G. 071/224 56 77
Fax: G. 071/224 57 73

Materialverwalterin:

Ruth Bänziger
Gartenstr. 7
8212 Neuhausen

Tel.: P. 052/672 67 83
Fax: P. 052/672 67 83

Der VAPKO-Deutschschweiz gemeldete Pilzvergiftungsfälle

September 1998 bis August 1999

H.-P. Neukom

Sekretär der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (VAPKO),
c/o Kantonales Labor Zürich, Postfach, 8030 Zürich

Im folgenden Beitrag wird auf die bei der VAPKO gemeldeten Vergiftungsfälle ausführlicher eingegangen.

Datum: 15.9.1998. **Ort:** Wölflinswil. **Anzahl Personen:** 2.

Konsumierte Pilzart: Netzstieliger Hexenröhrling (*Boletus luridus*).

Vergiftungssymptome: Erbrechen und Durchfall, eine Person zeigte Nierenschmerzen, Schüttelfrost und feinmotorische Störungen.

Bemerkungen: Anhand der vorgelegten getrockneten Pilzvorräte – die z.T. feucht und von Schimmel befallen waren – konnte die angeforderte Pilzkontrolleurin den Netzstieligen Hexenröhrling feststellen. Nach Aussage der Patienten wurden die gesammelten Exemplare mit dem essbaren Schusterpilz verwechselt, da ihnen der Unterschied zwischen Netzstieligem und Flockenstieligem Hexenröhrling unbekannt war. 50 g getrocknete Pilze wurden in Rotwein (!) eingelegt und zusammen mit Fleisch und Tomatensalat gekocht konsumiert. Beide Personen mussten drei Tage auf der Notfallstation hospitalisiert werden.

Der Fall zeigt, dass doch hin und wieder heftigere gastrointestinale Symptome nach dem Genuss des Netzstieligen Hexenröhrlings, vor allem in Zusammenhang mit Alkohol, hervorgerufen werden. In wie weit der Schimmel an den festgestellten Symptomen beteiligt war, kann nicht schlüssig beurteilt werden. Der Fall zeigt einmal mehr, dass die Diskussionen um die Giftigkeit des Netzstieligen Hexenröhrlings (*Boletus luridus*) nicht nur aus der Luft gegriffen sind. Er darf deshalb in den Pilzkontrollstellen nicht zu Speisezwecken freigegeben werden. (Siehe dazu auch SZP 2/1999, Seite 88).

Datum: 23.9.1998. **Ort:** Adliswil. **Anzahl Personen:** 2.

Konsumierte Pilzart: Riesenrötling (*Entoloma sinuatum*).

Vergiftungssymptome: Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Bauchkrämpfe.

Bemerkungen: Anhand von Rüstabfällen (z.T. grössere Stücke) konnte sowohl makro- wie auch mikroskopisch eindeutig der Riesenrötling identifiziert werden. Eine grössere Menge der Pilze wurde gut gekocht konsumiert. Erste Beschwerden traten dann schon nach 30 Min. auf, worauf die Personen ins Spital eingewiesen wurden. Die Patienten konnten nach dem negativen Befund bezüglich Knollenblätterpilze am folgenden Tag aus dem Spital entlassen werden.

Datum: 29.9.1998. **Ort:** Erlinsbach. **Anzahl Personen:** 3.

Konsumierte Pilzarten: Maronenröhrling (*Xerocomus badius*) und Grünblättriger Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*).

Vergiftungssymptome: Unwohlsein, Erbrechen.

Bemerkungen: Weil die beteiligten Personen die gut gekochte Pilzmahlzeit als bitter und widerlich empfanden, wurden zum Glück bloss ein bis zwei Löffel davon konsumiert. Bei allen Beteiligten trat eine rasche Besserung ein, nachdem sie erbrechen mussten. Auf eine Spitaleinweisung wurde daher verzichtet.

Datum: 1.10.1998. **Ort:** Kreuzlingen. **Anzahl Personen:** 1.

Konsumierte Pilzart: Karbolchampignon (*Agaricus xanthoderma*).

Vergiftungssymptome: Erbrechen.

Bemerkungen: Zur näheren Abklärung wurde der Patient ins Kantonsspital eingewiesen. Aus den noch vorhandenen Rüstabfällen wurde aber eindeutig der Karbolchampignon bestimmt, so dass der Patient noch am selben Tag wieder entlassen werden konnte.

Knollenblätterpilzvergiftung durch vermeintliche Kaiserlinge?

Am 28. September 1999 mussten zwei Personen mit Verdacht auf eine Knollenblätterpilzvergiftung ins Spital eingeliefert werden. Sie hatten auf dem Markt in Vevey VD Speisepilze gekauft und konsumiert. Im Folgenden soll auf den Vergiftungsfall und die daraus entstandenen Folgen näher eingegangen werden.

Für die gefährliche und heimtückische Vergiftung mit Knollenblätterpilzen sind folgende drei Arten der Gattung Wulstlinge (*Amanita*) verantwortlich: der Grüne Knollenblätterpilz (*A. phalloides*), der Frühlings-Knollenblätterpilz (*A. verna*) sowie der Spitzhütige Knollenblätterpilz (*A. virosa*). Diese drei Pilze verursachen die meisten Todesfälle.

In der gleichen Gattung finden wir aber auch beliebte Speisepilze wie zum Beispiel den Kaiserling (*Amanita caesarea*), welcher auch auf der «Liste der als Speisepilze zugelassenen Pilze» der Pilzverordnung, Anhang 1, für den Handel zugelassen ist.

Ablauf des Vergiftungsfalls

Vor kurzem musste ein älteres Ehepaar mit Verdacht auf eine Knollenblätterpilzvergiftung ins Spital eingeliefert werden. Sie hatten auf dem Markt von Vevey kontrollierte Kaiserlinge (Stichprobenkontrolle, zehn Prozent des Warenloses) gekauft und verzehrt. Durch den für Kaiserlinge nicht arttypischen Geruch und Geschmack aufmerksam geworden, alarmierte das Paar das Kantonale Labor VD. Der sofort angeforderte Pilzkontrolleur stellte in den noch vorhandenen Rüstabfällen offensichtlich Teile von Grünen Knollenblätterpilzen fest, worauf die beiden Personen unverzüglich ins Spital überwiesen worden sind. Da sie nur sehr geringe Mengen der Mahlzeit konsumiert hatten, traten bei den Patienten glücklicherweise keine Symptome einer Knollenblätterpilzvergiftung auf.

Die Frage bleibt jedoch bestehen, ob es sich wirklich um Knollenblätterpilze handelte, die die beiden Patienten in kleinen Mengen verspiessen hatten, denn der Geschmack dieses Pilzes wird in der Literatur als «unauffällig» beschrieben. Waren es vielleicht doch «nur» verdorbene Kaiserlinge, die den Betroffenen negativ aufgefallen waren?

Es bleibt zu hoffen, dass die zurzeit laufenden Untersuchungen bald Klarheit in diesem Vergiftungsfall schaffen werden.

Kontrolle von wild gewachsenen Speisepilzen

Dieser Fall zeigt, dass eine Stichprobenkontrolle von zehn Prozent bei wild gewachsenen, importierten Speisepilzen (insbesondere Kaiserlingen), die in den Handel und Verkauf gelangen, offensichtlich völlig ungenügend ist. Bei vor allem jungen, noch in der Eihülle (*Velum universale*) steckenden Kaiserlingen kommt erschwerend hinzu, dass sie in diesem Entwicklungsstadium nur sehr schwer von jungen Knollenblätterpilzen zu unterscheiden sind. Haben die Kaiserlinge einmal die Eihülle durchbrochen, können sie einfach – zum Beispiel an der roten Hutfarbe oder anhand des gelben Stiels und der gelben Lamellenfarbe – von Knollenblätterpilzen unterschieden werden. In der Regel werden ja auch keine grösseren Mengen Kaiserlinge importiert (in diesem Fall waren es 18 Kilogramm). Es sollte deshalb kein Problem sein, eine lückenlose Kontrolle von frischen Kaiserlingen durchzuführen.

Folgen für den Pilzhandel

In letzter Zeit befanden sich Frischpilz-Importsendungen im Handel, von denen nicht einmal zehn Prozent kontrolliert waren. So wurde eine Verkaufsbewilligung für wildgewachsene Speisepilze ausgestellt, bei der sage und schreibe nur gerade 10 kg einer Sendung von 4,5 Tonnen kontrolliert waren! Dass hier im höchsten Masse fahrlässig gehandelt wurde, zeigt der oben erwähnte Fall. Daher müssen im Kanton Zürich ab sofort alle im Handel angebotenen Speisepilze – ausgenommen sind Zuchtpilze – vorgängig einer integralen amtlichen Pilzkontrolle unterzogen werden. Dies schreibt auch der Art. 198 der Lebensmittelverordnung von 1995 vor, in dem wild gewachsene Speisepilze nur nach amtlicher Kontrolle an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden dürfen.

H.-P. Neukom

Datum: 2.10.1998. **Ort:** Kyburg SO. **Anzahl Personen:** 2.

Konsumierte Pilzart: Karbolchampignon (*Agaricus xanthoderma*), Wiesen Champignon (*Agaricus campestris*).

Vergiftungssymptome: Brechdurchfälle und Magenkrämpfe.

Bemerkungen: Auch in diesem Fall konnten dank den noch vorhandenen Rüstabfällen die beiden Pilzarten bestimmt werden. Die beiden Patienten hatten nach den Brechdurchfällen keine weiteren Komplikationen.

Datum: 13.8.1999. **Ort:** Luzern. **Anzahl Personen:** 3.

Konsumierte Pilzart: Schönfussröhrling (*Boletus calopus*).

Vergiftungssymptome: Erbrechen und Magenbeschwerden.

Bemerkungen: Nach einer Mahlzeit mit Schönfussröhrlingen traten ungefähr drei bis vier Stunden später bei allen Personen heftige Magenbeschwerden auf. Das am Pilzessen beteiligte 4-jährige Kind musste mehrmals erbrechen. Im Gegensatz zu den Eltern, die nicht erbrechen mussten (oder nicht erbrechen konnten). Nach zwei Tagen verspürten alle noch immer leichtere Magenbeschwerden. Ein Arzt oder Spital wurde nicht konsultiert.

Wiederum wurde in keinem der oben erwähnten Vergiftungsfälle das Sammelgut einer amtlichen Pilzkontrollstelle vorgelegt!

Dank

An dieser Stelle möchte die VAPKO allen Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleuren für das exakte und prompte Melden von Pilzvergiftungen den besten Dank aussprechen. Durch ihren Beitrag kann auch die Toxikologie der Pilzerkrankungen profitieren und so zu neuen oder erweiterten Kenntnissen gelangen, die schliesslich dem Pilzsammler und Konsumenten zugute kommen.



Hypholoma fasciculare,
Grünblättriger Schwefelkopf, Hypholome en touffes

Foto: V. Widmer

Intoxications par des amanites phalloïdes prises pour des amanites des Césars?

Le 28 septembre 1999, deux personnes achètent des champignons au marché, à Vevey. Après en avoir consommé une partie, elles sont admises à l'hôpital, où l'on soupçonne une intoxication phalloïdienne. Que s'est-il passé?

L'insidieuse et dangereuse intoxication à syndrome phalloïdien est due à la consommation de trois espèces d'amanites: l'amanite phalloïde (*Amanita phalloides*), l'amanite vireuse (*A. virosa*) et l'amanite printanière (*A. verna*). Ce sont les trois espèces qui causent la majorité des cas mortels. Dans le même genre *Amanita*, on trouve aussi des espèces délectables, comme par exemple l'amanite des Césars (*A. caesarea*), espèce admise dans la liste des champignons comestibles autorisés à la vente par l'Och (Ordonnance fédérale sur les champignons, Annexe 1).

Chronologie de ce cas d'empoisonnement

Il y a quelques semaines, un couple d'âge avancé est hospitalisé avec suspicion d'une intoxication phalloïdienne. Ils avaient acheté sur le marché de Vevey des amanites des Césars contrôlées (contrôle par sondage, 10% du lot) et en avaient consommé une partie. Rendus méfiants par la saveur et l'odeur non typiques de leur préparation, le couple alarma le laboratoire cantonal vaudois. Un contrôleur officiel fut aussitôt dépêché et put constater avec évidence dans les épluchures des morceaux d'amanite phalloïde: les deux personnes furent immédiatement hospitalisées. Fort heureusement, elles n'avaient consommé qu'une petite portion de leur repas, de sorte que n'apparurent pas les symptômes habituels lors d'une intoxication phalloïdienne. Reste pourtant la question de savoir s'il y avait vraiment des amanites phalloïdes, consommées en petite quantité, si l'on sait que, selon la littérature, leur saveur n'a rien de particulier. Ne s'agissait-il peut-être que d'amanites des Césars avariées qui avaient alerté le couple par leur goût désagréable? Il reste à souhaiter que les recherches en cours feront toute la clarté sur ce cas d'intoxication.

Le contrôle de champignons sauvages comestibles

Ce cas démontre qu'un contrôle par sondage (10% du lot) de champignons sauvages importés est totalement insuffisant, en particulier pour des amanites. On sait par exemple qu'il est difficile de différencier une amanite des Césars d'une amanite phalloïde lorsque le champignon tout jeune a encore la forme d'un œuf enveloppé dans le voile général. (De tels champignons devraient être légalement interdits à la vente. N.d.t.) Une fois sortis de leur «gangue» les deux espèces se différencient alors facilement, par exemple à la couleur rouge orangé de la cuticule piléique ou à la couleur jaune du pied d'une amanite des Césars. En général, la quantité de champignons frais ainsi importés est relativement faible pour les amanites des Césars (dans le cas présent, 18 kg) et un contrôle intégral du lot complet ne devrait pas poser de problèmes. (Le contrôleur en écarterait, d'ailleurs, les sujets non encore développés et non différenciables d'une autre espèce sans les couper en deux. N.d.t.)

Conséquences pour le commerce des champignons

Récemment, on a mis dans le commerce des champignons dont moins de 10% avaient été contrôlés. À titre d'exemple, une autorisation de vente d'un lot de 4,5 tonnes de champignons sauvages frais a été délivrée, alors que seulement un sondage de 10 kg avait été contrôlé: sic! Le cas décrit ci-dessus montre à l'évidence une coupable négligence. L'ODA (Ordonnance sur les Denrées Alimentaires, 1995), en son article 198 précise que les champignons sauvages comestibles ne doivent être offerts aux consommateurs et consommatrices qu'après avoir été officiellement contrôlés. En appliquant cet article à la lettre, tout contrôle de champignons à commercialiser devrait se faire intégralement et non par sondage. (C'est du reste ce que doit faire un contrôleur officiel pour les récoltes privées. N.d.t.)

H.-P. Neukom (trad.: F. Brunelli)

Intoxications par des champignons

Cas annoncés à la VAPKO (Suisse alémanique) de septembre 1998 à août 1999

H.-P. Neukom, Laboratoire cantonal, Case postale, 8030 Zurich

Le rapport de H.-P. Neukom, secrétaire de la VAPKO (Association Suisse des Offices de contrôle officiel des Champignons), signale six cas d'intoxications qui ont eu lieu en Suisse alémanique, impliquant au total 13 personnes. Les espèces incriminées sont successivement: le bolet blafard (*Boletus luridus*), l'entolome livide (*Entoloma sinuatum*), un mélange de bolets bais (*Xerocomus badius*) et d'hypholomes en touffes (*Hypholoma fasciculare*), la psalliole jaunissante (*Agaricus xanthoderma*) et le bolet à beau pied (*Boletus calopus*).

Les bolets blafards, apprêtés dans une sauce au vin rouge, ont provoqué vomissements, diarrhées, douleurs rénales, frissons et légers troubles moteurs; trois jours d'hospitalisation au service des urgences. Ce n'est pas la première fois que cette espèce est mise en cause, en particulier lorsqu'elle est associée à une consommation d'alcool. Conclusion pour les contrôleurs: déclarer l'espèce毒ique et l'éliminer des paniers.

Les entolomes livides, comme à l'accoutumée, ont provoqué malaises, vomissements, diarrhées et maux de ventre; temps de latence: 30 minutes; un jour d'hospitalisation seulement.

Les hypholomes en touffes, amers, ont causé malaises et vomissements; intoxication bénigne, sans hospitalisation; rétablissement rapide pour les trois personnes concernées.

Les psalliotes jaunissantes (deux cas, trois personnes concernées) ont provoqué vomissements et maux d'estomac; l'espèce en cause a pu être déterminée par un contrôleur grâce aux épluchures. Pas de suite désagréable après libération par vomissements (non provoqués).

Les bolets à beau pied ont causé des maux d'estomac et des vomissements seulement trois à quatre heures après leur consommation. Pas d'hospitalisation, mais de violents vomissements répétés chez un enfant de quatre ans; pas de vomissements chez les deux adultes, mais des douleurs stomachales qui ont duré plus de deux jours.

Dans aucun des cas mentionnés les champignons n'avaient été présentés à un poste de contrôle officiel!

(résumé: F. Brunelli)

Cours du groupement romand de la VAPKO, Veysonnaz 1999

La semaine annuelle organisée par le groupement romand de la VAPKO s'est déroulée du 13 au 18 septembre 1999 dans les locaux mis à disposition par l'hôtel Chalet Royal à Veysonnaz (VS). Fréquentés par une septantaine de participants, les cours de formation et de perfectionnement ont été suivis de façon assidue, dans une atmosphère de travail et de franche amitié, sous l'expertise conduite de moniteurs qui n'ont ménagé ni leur peine ni leur disponibilité. Dame Nature s'était mise à l'unisson, produisant des espèces et des sporophores en suffisance pour chaque groupe, même pour la classe des mycologues et pour celles dont le programme chargé ne permettait pas des sorties en herborisation et dont les moniteurs-pique-assiette venaient régulièrement en quête de matériel auprès des chanceux qui pouvaient chaque matin s'égayer dans les forêts valaisannes.

Les cinq personnes qui se sont présentées aux examens de contrôleur officiel ont réussi leur pensem; déjà applaudis pour leur performance lors du dernier repas de midi, qu'elles reçoivent ici nos félicitations renouvelées; nous leur souhaitons beaucoup de plaisir dans leur nouvelle fonction au sein de leurs communes respectives. Ces nouveaux contrôleurs sont: à Genève, Mesdames Catherine Oberlin Luisier et Joëlle Nançoz Crisafulli; à Anières, Madame Ursula Buchert; à Courfaivre, Monsieur Jean-Claude Schaller et à Le Sentier, Monsieur Daniel Wild.

Pour la dernière année du siècle et du millénaire, c'est encore en Valais, et toujours à Veysonnaz, qu'aura lieu le cours du groupement romand de la VAPKO. Qu'on se le dise. Avec nos meilleurs vœux à tous les «vapkistes».

p/VAPKO, groupement romand, F. Brunelli

Zwei Gedichte

Dieter Pfunder

Kamorstr. 17, 8200 Schaffhausen

Vorgetragen am Schlussabend der VAPKO-Woche vom 11.–17. September 1999 in Landquart

Die Würmerhochzeit

Den Würmchenmann im Birkenpilz
zerreisst es fast vor Liebe.
Vom Hirn hinab bis zu der Milz
verspürt er heisse Triebe.

So kriecht er hin denn wohlgemut
zum Reizker nebenaus,
in dessen wohlgezontem Hut
das Liebchen ist zu Haus.

Auch Würmchenweib ist ganz verknallt
und lässt das Würmchen ein.
Weit herum im Walde schallt:
Bald wird Hochzeit sein!

Die Braut gekleidet ganz in Schimmel,
der Bräutigam in Kremplings Samt,
zu Glöckchennabelings Gebimmel
schreiten sie zum Standesamt.

Zum Hochzeitsmahl gibts Zystiden,
zum Tanz spielt auf mit lautem Ton
der beste Musiker hienieden,
auf dem Sterigmenxylophon.

Auch Gäste sind noch eingeladen:
Tausendfüssler, Fadenwurm,
Fliegenlarven und auch Maden,
tanzen wild im Hochzeitssturm.

Doch plötzlich naht mit Stiefelschritt
ein böser Pilzler sich der Schar,
versetzt dem Festtagspilz 'nen Tritt,
womit das Fest zu Ende war.

Larve, Made und auch Schabe
tragen s'Würmchenpaar zu Grabe.
Sanft senkt sich der Sarg hernieder.
Trompeten blasen Klaglieder.

Auf den Gräbern – s'ist zum Heulen –
stehn mahnend abgestutzte Keulen.

Auch du stehst mal an der Lebenswende.
ENDE

Ein guter Ratschlag

Marlinchen rüstet mit Bedacht
ein Körbchen Pilze für den Znacht.
Im Pilze ist an einem Ort
ein kleines Loch, das muss jetzt fort.
Marlinchen schneidet – zeg, zeg, zeg –
immer wieder Scheibchen weg,
dass sie dann am guten Ende
den Schluss des Würmchenganges fände.
«Dr Abfallbärg wird immer scheener,
das Pilzle aber immer kleener!»
Doch schliesslich führt, es staunt der Laie,
der Wurmgang ganz abrupt ins Freie.
Ein Löchlein hier und eines dort,
das heisst, der Wurm ist wieder fort.
Bei grader Zahl, das ist doch klar,
ist nicht mehr da, was einmal war.
Ist die Lochzahl ungerade,
sitzt darin noch eine Made.
Du musst dich nicht mit Rüsten quälen,
du brauchst nur die Löcher zählen!



Illustration: «Grause Klucke»

Wurzelnder Bitterröhrling, *Boletus radicans* (Pers.: Fr.) mit abweichenden Merkmalen

Willi Martinelli

Schäflibachstr. 7, 8953 Dietikon

In einem kleinen Waldstück im Mittelland im Kanton Aargau, das mir Hans Gsell vor seinem Wegzug vor ein paar Jahren «anvertraute», fand ich Ende September bis Anfang Oktober mehrere Exemplare des Wurzelnden Bitterröhrlings. Sie hatten eine stark rot gefärbte Stielbasis (auch im Fleisch), zudem fehlte das feine Netz am Stiel vollständig, beides Merkmale, die ich an meinen anderen Funden des Wurzelnden Bitterröhrlings noch nie festgestellt habe.

Mir kam sofort eine Notiz aus dem Buch «I Boleti» von R. Galli in den Sinn. Er berichtet von einem einmaligen Fund des Wurzelnden Bitterröhrlings von G. Panzera aus Sizilien mit genau dieser roten Stielbasis und dem fehlenden Netz. Der Pilz wurde dort unter Eichen (*Quercus ilex*) gefunden und provisorisch *Boletus radicans forma sanguinipes ad interim* getauft. Laut Galli könnte dieser Pilz bei weiteren Funden aus anderen Regionen, aber ähnlichen Standorten, durchaus in den Rang einer Varietät oder sogar in den Rang einer neuen Art erhoben werden.

Interessant ist nun, dass in «meinem» Waldstück ebenfalls viele Eichen stehen, zusammen mit anderen Laubbäumen wie Buchen und Hainbuchen. Es scheint auch ein eher warmer und trockener Standort zu sein, finde ich doch dort – neben vielen anderen interessanten Pilzen – auch den Satansröhrling (*B. satanas*) und den Blasshütigen Röhrling (*B. depilatus*). Über die Bodenbeschaffenheit ist in der Notiz von Galli nichts zu finden, mein Standort ist jedenfalls eindeutig kalkhaltig (auch der Geflecktblättrige Schneckling, *Hygrophorus russula*, wächst dort).

Galli meint, dass jedem, der sich für Röhrlinge interessiert und der darauf achtet, ein solcher Pilz auffallen muss. Ich kann mich seiner Meinung nur anschliessen und hoffe, dass hier weitere Meldungen Klarheit schaffen. Dies ist sicher nötig, denn um die ganze Sache noch ein wenig komplizierter zu machen: Ich habe auch schon Wurzelnde Bitterröhrlinge gefunden, die zwar eine relativ satt rote Stielbasis aufwiesen, die aber eine klare Netzzeichnung am Stiel zeigten.

Datum: Ende September bis Anfang Oktober 1999. **Standort:** Laubwald mit vorherrschend Eichen, Buchen und Hainbuchen auf kalkhaltigem Boden, 400 m ü. M.

Collection de *Boletus radicans* avec des caractères déviants (résumé F. Brunelli)

Dans un petit bois du Plateau suisse, en Argovie, bosquet que Hans Gsell m'avait indiqué en confidence, j'ai trouvé plusieurs exemplaires de bolets radicants, de fin septembre au début octobre de cette année. La base du pied, y compris la chair, était intensément colorée de rouge et de plus il n'y avait pas trace de fin réseau sur sa surface, deux caractéristiques que je n'avais jamais observées dans mes autres récoltes de *Boletus radicans*.

Je me souvins aussitôt d'une remarque lue dans «I Boleti», de Roberto Galli. Elle rapporte une unique récolte de G. Panzera, en Sicile, de bolets radicants montrant aussi la base du pied rouge et l'absence de réseau. Ils avaient été trouvés sous un chêne-vert (*Quercus ilex*) et provisoirement baptisés *B. radicans forma sanguinipes ad interim*. Galli écrit que si ce champignon serait récolté dans d'autres régions mais dans des biotopes analogues, le taxon pourrait sans autre être élevé au rang d'une variété, et même d'une espèce.

Ce qui est intéressant, c'est que dans «mon» petit bois, il y a aussi beaucoup de chênes, accompagnés d'autres feuillus, tels que des hêtres et des charmes. Il semble aussi que la station soit plutôt chaude et sécharde, puisque j'y trouve – outre de nombreux autres champignons intéressants – le bolet Satan (*B. satanas*) et le bolet feutré (*B. depilatus*). Galli ne dit rien sur la nature du sol, mais ma station est évidemment basique (j'y trouve aussi l'hygrophore russule, *Hygrophorus russula*).

Galli pense qu'un tel champignon doit frapper tout fureteur bon observateur qui s'intéresse aux bolets. Je partage son avis et espère que d'autres récoltes seront annoncées ici. Cet appel est vraiment nécessaire car, pour compliquer encore un peu les choses, j'ai déjà trouvé des bolets radicants dont la base du pied était colorée de rouge assez saturé, mais avec une évidente réticulation de la surface!

Données de récolte: fin septembre à début octobre 1999, en forêt de feuillus avec dominance de chênes, de hêtres et de charmes, sur terrain calcaire, altitude 400 m.



Boletus radicans,

Wurzelnder Bitterröhrling:
ein Exemplar mit abweichen-
den Merkmalen ne-
ben einem «normalen»
Exemplar.

le bolet radicant: un
exemplaire à caractères
déviants et un sujet «nor-
mal».

Foto: W. Martinelli

Umfrage an die Mitglieder des VSVP: Verbandsbeiträge – Idee eines neuen Modells

Liebe Pilzfreunde

An der DV in Zug haben Sie einer Erhöhung der Verbandsabgaben zwecks Sicherung der VSVP-Finanzen zugestimmt. Das immer wieder zur Diskussion stehende Thema des «obligatorischen» Bezugs unserer Zeitschrift ist damit aber auch in Zukunft nicht vom Tisch. Deshalb setzte der VSVP-Vorstand eine Kommission ein zur Überarbeitung von unserem derzeitigen Mitgliederstatus. Das Ergebnis liegt vor:

Loslösung des Abonnements der SZP/BSM vom Verbandsbeitrag

Die Grundidee besteht darin, die Kosten für das Abonnement der Pilzzeitung vom Verbandsbeitrag der Mitglieder-Vereine zu trennen; d. h., die Vereine würden für jedes Mitglied (Voll- und Anschlussmitglieder) eine Abgabe an den Verband leisten, welche bedeutend kleiner wäre als bisher (ca. Fr. 8 bis 10.–). Die Zeitschrift würde durch Einzelmitglieder abonniert zu einem Preis von Fr. 35.– pro Jahr.

Bei diesem Modell würde jedoch die Gefahr bestehen, dass die SZP/BSM bei grossem Rückgang der bisherigen Abo-Zahlen in ihrem Fortbestand gefährdet wäre. Um einer solchen Entwicklung entgegenzuwirken, wären folgende Voraussetzungen notwendig:

1. Die Vereine würden ihre internen Mitgliederbeiträge wesentlich herabsetzen, da ja die Abgaben für die SZP wegfallen würden.
2. Die Verbandsbeiträge müssten für alle Vereinsmitglieder geleistet werden. Der VSVP-Kassier müsste eine vollständige Mitgliederliste der Vereine erhalten.
3. Ein anfänglich zu erwartender Abonnementsrückgang müsste aufgefangen werden durch vorgesehene Anwerbung von neuen Lesern aus Mitgliederbeständen von Vereinen, welche bisher unserem Verband nicht angeschlossen waren (sog. «wilde» Pilzvereine und weitere Natur verbundene Vereine).

Der VSVP-Vorstand bittet alle Leserinnen und Leser der SZP um Mithilfe in der Meinungsbildung zu dieser Frage in Form einer Antwort mittels stehendem Talon.

Wir danken bestens für Ihre Mithilfe.

Der Vorstand VSVP

Cotisations à l'USSM: un nouveau modèle

Chers amis mycologues,

Lors de l'Assemblée des délégués à Zoug, vous avez accepté une augmentation de la cotisation annuelle dans le but d'équilibrer les finances de l'USSM. Malgré ce vote positif, la question de l'abonnement «obligatoire» au Bulletin Suisse de Mycologie (BSM) reste encore et toujours un thème de discussions. C'est pourquoi votre Comité a chargé une commission de se pencher sur l'actuelle définition de membre de l'USSM. Le résultat de son étude est la proposition suivante:

Disjonction de l'abonnement au BSM et de la cotisation annuelle

L'idée est de séparer le coût de l'abonnement à la revue d'une part, et la cotisation annuelle des membres et des sociétés affiliées d'autre part. Autrement dit: les sociétés affiliées verseraient à

Neues Modell «Verbandsbeiträge VSVP» Cotisations à l'USSM: un nouveau modèle

Bitte nur einen der vier nachfolgenden Punkte beantworten.
Important: Ne cocher qu'une case parmi les quatre ci-après.

1. Ich bin der Ansicht, dass am bisherigen Modus nichts geändert werden soll.
1. Je suis contre ce changement et pour le maintien de la formule actuelle.

2. Ich bin für die Einführung des neuen Modells in Form eines Testversuchs über die Dauer von einem Jahr, wobei nur die neuen Mitglieder (als Testpersonen oder als Testverein) nach der zukünftigen Version ihren Beitrag zu bezahlen haben.
2. Je suis favorable à l'introduction de la nouvelle formule sous forme de test, pour la durée d'une année, et seulement pour de nouveaux abonnés (personnes physiques et/ou sociétés), la formule actuelle étant maintenue pour les sociétés affiliées.

3. Ich bin für die neue Version, aber bei sofortiger Einführung nach entsprechender Beschlussfassung an der kommenden Delegiertenversammlung des Verbandes VSVP.
3. Je suis favorable à l'introduction immédiate de la nouvelle formule, après prise de décision par la prochaine assemblée des délégués.

4. Ich kann mich weder für die bisherige noch für die neue Form entschliessen und schlage deshalb eine neue Version vor, welche ich diesem Talon beilege.
4. Je ne suis favorable ni à l'ancienne formule ni à la nouvelle formule proposée; je fais une autre proposition que je joins en annexe au présent coupon.

Bemerkungen / Remarques

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Name und Adresse:

Nom et adresse:.....

Bitte Antwort zurücksenden bis spätestens Ende Dezember 1999 an das Sekretariat VSVP.
Votre réponse, s.v.p., au plus tard pour la fin décembre 1999.

Verena Kohli, Wyhalde 3, 5611 Anglikon

l'USSM, pour chacun de leurs membres, de quelque catégorie qu'ils soient, un montant bien inférieur (de Fr. 8.- à Fr. 10.-) à celui dont elles s'acquittent actuellement et l'abonnement serait individuel, au prix de Fr. 35.- annuellement.

Ce modèle peut entraîner comme conséquence une forte diminution du nombre des abonnés par rapport à la situation actuelle. Pour faire face à ce danger, les mesures suivantes devraient être prises:

1. Les sociétés affiliées devraient sensiblement diminuer le montant de leurs propres cotisations puisque le montant de l'abonnement au BSM n'y serait plus inclus.
2. La cotisation à l'USSM devrait être réglée pour **tous** les membres des sociétés affiliées et une liste complète de ces membres devrait être remise au caissier de l'Union.
3. Un recul initial prévisible du nombre d'abonnés devrait être compensé par une campagne d'acquisition de nouveaux lecteurs issus de sociétés non encore affiliées à l'USSM et d'autres sociétés dont les objectifs sont liés à la Nature.

Le Comité de l'USSM invite tous les lecteurs du BSM à exprimer leur opinion en remplissant la formule en page 323 et en la faisant parvenir au plus tard pour la fin décembre 1999 au secrétariat de l'Union.

Merci pour votre collaboration.

Le Comité de l'USSM

Kurse + Anlässe
Cours + rencontres
Corsi + riunioni

Kalender 2000 / Calendrier 2000/ Calendario 2000

Allgemeine Veranstaltungen / Manifestations générales / Manifestazioni generali

Bitte berücksichtigt beim Erstellen des Jahresprogramms 2000 die nachfolgenden Daten der allgemeinen Veranstaltungen des VSVP!

Dans votre programme d'activité 2000, veuillez tenir compte des dates suivantes des manifestations générales de l'USSM!

Vi prego nell'allestimento del Vostro programma annuale 2000 di tener conto delle seguenti date della Unione delle Società Micologiche Svizzere USMS!

1.6. au	4.6.	Grangeneuve/Posieux FR	Cours Discomycètes (R. Dougoud)
19.8. und	20.8.	Interlaken	Pilzbestimmertagung
9.9. et	10.9.	Malvilliers, 2043 Boudevilliers	Journées romandes de Mycologie
9.9. bis	15.9.	Landquart	Kurs VAPKO-Deutschschweiz
11.9. au	15.9.	Veysonnaz VS	Cours romand VAPKO
17.9. bis	23.9.	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
19.9. bis	24.9.	Regensburg	Mykologische Dreiländertagung
26.9. bis	1.10.	Chiasso	WK-Tagung / Journées CS
6.10. au	8.10.	Mayens de Chamoson VS	Cours romand de détermination

Präsidentenkonferenzen / Conférences des présidents:

19.2.	Neuchâtel	Sociétés romandes
26.2.	Niederbipp	Region Bern / Biel/Basel
4.3.	Klingnau	Region Zentral- und Ostschweiz

Échos des Journées européennes du cortinaire à Einsiedeln

Du 18 au 24 septembre 1999, les XVII^{èmes} Journées européennes du cortinaire (JEC) ont fait halte à Einsiedeln, village situé au cœur de la Suisse primitive dans le canton de Schwyz, bourgade célèbre par son monastère de Bénédictins, par ses incendies répétés au long de son histoire et par son traditionnel spectacle «Das grosse Welttheater» qui déroulera ses fastes au cours de l'an 2000.



Quelque cent participants, venus de tous les coins d'Europe, ont été chaleureusement accueillis et encadrés par Oswald Rohner, président de la Société Mycologique d'Einsiedeln et de l'Association suisse de cortinariologie (SVEC), ainsi que par ses collaborateurs et collaboratrices; ladite Association, nouvellement fondée, a évidemment comme objectif l'étude des cortinaires de notre pays et le soutien en Suisse des activités des JEC.

Tout a été entrepris et réalisé de main de maître pour rendre notre séjour agréable et enrichissant: vastes locaux à disposition pour l'étude au «Dorfzentrum», intendance sur place, logement à proximité et transport en cars postaux pour les herborisations sur le terrain.

Les Suisses romands, nous étions huit personnes; elles ont pu, et nos visiteurs étrangers aussi, au cours de nos escapades, admirer la magnifique campagne environnante, verdoyante et fleurie, sous un ciel clair balayé par le foehn.

Que nous ont réservé les hêtraies-sapinières alcalines de l'étage submontagnard (800–1300 m) et les forêts acides de conifères de l'étage montagnard, par exemple au pied des Mythen? Nous ne garderons pas que le souvenir des terrains gras, dans les clairières aux hautes herbes, où nos pas s'enfonçaient comme les sabots des vaches schwyzoises...

Selon l'analyse et le résumé de ces journées, présentés par Walter Pätzold, président des JEC, environ 100 espèces de cortinaires ont été déterminées et présentées sur les tables d'exposition. Citons par exemple *Cortinarius caninus* (Fr.) Fr., le cortinaire des chiens, de la section des *Anomali*, récolté sur la plupart des lieux de récolte, et ce sous différentes formes, tant ce champignon présente un polymorphisme extrême. Il peut être le sosie de *C. anomalus* (Fr.: Fr.) Fr., le cortinaire irrégulier, mais, fort heureusement, la réaction vive, rose vineux, de sa chair par le formol permet de bien le différencier.

C. fulvoochrascens Hry, le cortinaire fauve ocracé, que Moser classe dans la section *Calochroi*, sous-section *Glaukopodes*, dans sa «Kleine Kryptogamenflora», a été aussi souvent récolté dans les forêts humides de conifères. Son chapeau fauve ocracé, son pied à bulbe marginé et sa chair bleuâtre dans le pied mais blanc-jaunâtre dans le bulbe en font une espèce bien typée.

C. solis-occasus Melot, joliment nommé le cortinaire coucher-de-soleil (à cause de la chaude couleur brun rouge de ses lames?), est aussi une espèce des conifères, voisine de *C. laniger*, dont elle diffère par son chapeau lisse, par un port plus trapu, par les colorations lilacines dans le stipe et par le voile, lilacin aussi, visible en particulier à la marge des jeunes exemplaires.

Quant aux petits *Telamonia* ou *Hydrocybe*, joie et défi à l'observation et à l'intelligence du cortinariologue, ils furent nombreux dans les petites boîtes de récolte, mais sur les tables d'exposition, ce fut une autre affaire. Ils furent surtout sujets de longues discussions entre «élèves attentifs et curieux» et des «maîtres passionnés» tels que François Ayer, Doris Laber, Karl Soop et Walter Pätzold, ceux-ci toujours aimablement disposés à renseigner et à présenter leurs points de vue sur telle ou telle espèce.

Un grand merci à tous les organisateurs et aux participants, qui firent de ces JEC une rencontre enrichissante et qui, dans leur passion pour les cortinaires, ont déjà pris rendez-vous pour les JEC de l'an 2000 (du 7 au 14 octobre) à Kalter am See, dans le Sud-Tirol.

Isabelle Favre & François Brunelli

myco@net

Pilze im Internet?

Aber sicher. Hier ein paar Lieblingslinks von Matthias Steudler, Präsident Verein für Pilzkunde Thurgau.

<http://home.t-online.de/home/Biologische.Pilze/index.htm>

Eine Seite für Pilzzucht. Allerdings lässt die Schrift zu wünschen übrig. Sonst gut. Sprache: Deutsch.

<http://fungi.co.nz/forest/index.htm>

Eine schön gemachte Seite aus Neuseeland. Viele unbekannte Pilze! Topp gestaltet! Sprache: Englisch.

<http://www.keil.ukans.edu/~fungi/>

Wohl ein Muss für jeden Pilzfreak: Hier sind Datenbanken und Gesellschaften, Professoren und Universitäten weltweit verlinkt! Sprache: Englisch.

<http://www.pip.dknet.dk/~fvl/mushimage/imageframe.htm>

Eine Seite aus Dänemark mit guten Suchoptionen für schöne Pilzbilder. Sprache: Englisch und Dänisch.

<http://search.yahoo.com/bin/search?p=mushroom>

Hier finden Pilzfreunde wohl so fast alles, was es auf dem weltweiten Netz so an Pilzseiten hat. Yahoo hat wieder einmal die Nase vorn! Sprache: Englisch.

<http://www.premier1.net/~igor/>

Igor ist Mitglied der Snohomish Mycological Society irgendwo in Oregon. Seine Seite ist ganz informativ und gut gemacht. Allerdings braucht die erste Seite ein wenig lange zum Aufbau. Sprache: Englisch.

<http://www.pdf.ch/Pilzzeitung/Index.html>

Ein wenig Eigenwerbung darf auch sein! Die ultimative Homepage des Vereins für Pilzkunde Thurgau! Sprache: Deutsch.

Zu verkaufen – Zu kaufen gesucht – Zu verschenken

Achats – Ventes – Dons

Compera – Vendita – Regalo

Pilzler-Taschenuhren komplett mit Uhrenkette à Fr. 58.–.

Ab 5 Stück Spezialrabatt.

N.B. Sofortservice für Batterien

Uhren-Service Schweizer, 4928 Wolfwil. Tel.: 062 926 23 30