# Bericht des Verbandstoxikologen für das Jahr 1990 ; Jahresbericht der Dias-Kommission ; Rapport 1990 de la commission des planches en couleurs ; Mitteilung der Redaktion ; Aus anderen Zeitschriften = Revue des revues = Spigolature micologiche

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **69 (1991)**

Heft 11

PDF erstellt am: **27.05.2024**

**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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

accessible à chacun. Une multiplicité insoupçonnée ou incomplètement connue est livrée de façon expressive et directe au regard du lecteur et l'invite à une exploration plus approfondie. Point n'est besoin d'être mycologue pour comprendre le contenu de ces ouvrages, de sorte que ce contenu devient un patrimoine culturel universel. Une autre nouveauté est le lien établi entre la mycologie exposée et la géographie de la Suisse centrale. L'information biologique ne s'enferme pas dans un système clos, mais elle prend référence à ce qui existe déjà, à ce qui est déjà connu en d'autres volets de notre Culture. Ce sont des livres de mycologie humaniste.
Les grandes iconographies mycologiques créées dans la première moitié de notre siècle ne représentent qu'un très petit nombre de ces champignons, et en majorité d'une façon très insatisfaisante. L'accent était porté sur les gros champignons, et ces images ont aussi stimulé les recherches ultérieures dans ce domaine. Les livres de Breitenbach et Kränzlin ont eu un impact tout à fait analogue: Ils ont stimulé un intérêt accru de larges cercles de chercheurs en mycologie pour ces petits champignons dont on ne s'est occupé souvent que marginalement jusqu'ici; ils les ont encouragés à étudier ces organismes de plus près. Après la parution du premier tome, des collègues m'ont écrit des Etats-Unis pour savoir comment l'acquérir: Cet ouvrage, ils l'estimaient incontournable! Durant mon séjour professionnel d'assez longue durée au Japon, j'ai pu voir à plusieurs reprises les deux premiers tomes de «Champignons de Suisse» trônant sur la table de travail de mes collègues asiatiques. L'intérêt pour la série publiée par Messieurs Breitenbach et Kränzlin dépasse largement les frontières de notre pays ou plutôt largement celles de notre continent. Partout s'éveillent de nouvelles vocations, partout naissent de nouveaux centres, qui justement centrent leur intérêt sur ces champignons. Et c'est là le mérite scientifique essentiel des auteurs de ces ouvrages. Vraiment, ils inaugurent une époque nouvelle. Je suis heureux de pouvoir ici les féliciter!

H. Clémençon, Lausanne

*(Traduction: F. Brunelli)*

---

## Bericht des Verbandstoxikologen für das Jahr 1990

Auch das Jahr 1990 ist ein recht sonderbares Jahr gewesen, was den Witterungsverlauf betraf. Nach einem milden und trockenen Winter folgten ein kalter und regnerischer Frühling, ein heisser und sehr trockener Sommer und schliesslich ein sehr regnerischer Herbst mit milden Temperaturen bis um die Monatsmitte November. Darum ist auch das Pilzjahr aus dem Rahmen gefallen: Ende Juni konnte man im Südtessin Nebelkappen (*Lepista nebularis*), Violette Rötelritterlinge (*Lepista nuda*) und Fliegenpilze (*Amanita muscaria*) finden, und von anfangs Oktober bis Mitte November erlebten wir eine wahre Schwemme von Röhrlingen, Champignons, Riesenschirmlingen, Ritterlingen und Knollenblätterpilzen. Natürlich löste dies eine sofortige und hektische Pilzjagd aus, die aber viele Pilzvergiftungen befürchten liess, da sehr viele Pilzfruchtkörper – wohl wegen der starken Niederschläge – keineswegs ein typisches Aussehen aufwiesen, was Farbe und Bekleidung anbetraf.
Die folgenden Angaben wurden mir zum Teil von Spitälern und zum Teil von Privatpersonen übermittelt. Ich danke auch dem Ortspilzexperten H. Neukom für seine genauen Angaben über den Vergiftungsfall mit dem Stachelschuppigen Wulstling (*Amanita echinocephala*) vom 15. August in Küsnacht ZH. Wie Herr Neukom richtigerweise in seinem Artikel (SZP 68 [12]: 234 [1990]) erwähnt, weiss man über die Giftigkeit dieses Pilzes nur wenig. In einigen Publikationen wird er als verdächtig, in andern zwar als essbar, aber als minderwertig angegeben; nach Ammirati (1985) soll er toxische Stoffe enthalten.
33 Spitäler erklärten, keine Fälle von Pilzvergiftungen behandelt zu haben; die Antworten von zwölf anderen seien hier zusammengefasst:

- In Sursee wurde ein Ehepaar wegen schweren Verdauungsstörungen hospitalisiert, die 6 Stunden nach einer Pilzmahlzeit auftraten, die aus verschiedenen Pilzarten bestanden hatte. Nach einer Magen-Darm-Spülung fühlten sich die Patienten rasch besser und konnten gleichentags aus dem Spital entlassen werden.

- In Neuenburg wurden zwischen dem 2. Juli und dem 20. Oktober 10 leichte Vergiftungsfälle behandelt, die auf den Genuss von unbestimmten Pilzarten zurückzuführen waren.
- Zwei Vergiftungsfälle mit schwerer Gastroenteritis durch den Tigerritterling (*Tricholoma pardinum*) meldete Luzern. Problemlose Heilung nach Magenspülung, Verabreichung von Glaubersalz und Kohle sowie intravenöse Rehydratation. Zwei weitere Magen-Darm-Verstimmungen waren das eine Mal durch Täublinge, das andere Mal durch den Maronenröhrling (*Xerocomus badius*) verursacht.
- Als Notfall wurde in Aarau ein Patient mit starkem Durchfall 6 Stunden nach einer Mahlzeit aufgenommen. Der zugezogene Pilzkontrolleur untersuchte die Mahlzeitenreste und restliche, getrocknete Pilze und konnte darum eine Knollenblätterpilzvergiftung ausschliessen, welche bei der Latenz der Symptome auch in Frage gekommen wäre. Der Patient erholte sich rasch und konnte am folgenden Tag entlassen werden. Seine Ehefrau, die sehr wenig von den Pilzen gegessen hatte, fühlte sich nach einmaligem Durchfall und selbsteingeleitetem Erbrechen schon bald bedeutend besser. Wahrscheinlich handelte es sich um einen Vergiftungsfall durch verdorbene Pilze. – Eine dritte Patientin fühlte eine halbe Stunde nach dem Verspeisen von rohen (und unbestimmten) Pilzen kolikartige Bauchschmerzen. Nach einer Magenspülung und Verabreichung von Glaubersalz und Kohle erholte sie sich rasch.
- Eine Vergiftung durch Täublinge und Trichterlinge wurde in St-Imier erfolgreich durch Magenspülung und Behandlung mit Atropin und Kohle behandelt.
- Zwei Vergiftungen wurden in Siders/Sierre Champignons (*Agaricus silvicola* ?) und drei weitere dem Tigerritterling (*Tricholoma pardinum*) angelastet.
- Im Tessin verzeichnete man 4 Vergiftungsfälle durch den Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) einen durch den Garten-Schirmpilz (*Macrolepiota venenata*) und einen durch den Faltentintling (*Coprinus atramentarius*). Daneben gab es wiederum die schon fast zur Gewohnheit gewordenen mehr oder weniger gravierenden Magen-Darm-Störungen, verursacht durch den Hallimasch (*Armillaria mellea* s. l., 6 Fälle) und die Nebelkappe (*Lepista nebularis,* 5 Fälle), weil diese Pilze nicht genügend gekocht oder aber schon etwas verdorben waren.

Es ist bemerkenswert, festzustellen, dass eine lange Latenzzeit (die allerdings immer ein alarmierendes Anzeichen bleibt) nicht in allen Fällen gleichbedeutend ist mit einer schweren Vergiftung. Tatsächlich gibt es Fälle mit einer Latenzzeit von 6–10–18 Stunden, die durch verdorbene oder mangelhaft gekochte Pilze verursacht wurden (z. B. durch den Steinpilze, *Boletus edulis;* den Hallimasch, *Armillaria mellea;* den Rotstieligen Ledertäubling, *Russula olivacea;* die Nebelkappe, *Lepista nebularis*). Eine rasch durchgeführte Untersuchung – womöglich der Rüstabfälle – ist deshalb sehr wichtig. Natürlich sollen weitere Untersuchungen wie diejenige der Sporen auch nicht vernachlässigt werden. Häufig ist dies aber alles andere als einfach, wenn verschiedene Arten miteinander gekocht wurden. Dies kann sich sogar als unmöglich herausstellen, wenn es sich um junge, noch nicht reife Pilzfruchtkörper handelte. Wünschenswert wäre es natürlich, wenn der Patient bei seiner Ankunft im Spital ein Exemplar der Pilze mitbringt, die er verspeist hat.
Anlässlich des ersten *Nationalen Kongresses über Pilzvergiftungen* (22.–23. Oktober 1988 in Rovereto, Italien) erwähnte Riccardo Mazza einen Fall, bei dem der Zitronengelbe Rauhkopf (*Cortinarius limonius*) verspeist wurde, eine Pilzart, die man bis anhin als verdächtig oder giftig betrachtet hat. Ein Pilzsammler verspeiste solche Pilze ohne die geringsten nachteiligen Folgen. Er gab an, dies regelmässig und schon während 4 Jahren getan zu haben. Seinen Freunden und Verwandten – etwa 30 Personen – hatte er geringere Mengen des gleichen Pilzes auch gegeben, und auch sie hatten keinerlei Beschwerden erlitten. Nach Riccardo Mazza scheint *Cortinarius limonius* essbar zu sein. Aber unabhängig davon, ob sein Geschmack angenehm ist oder nicht, sollte davon abgeraten werden, ihn als Speisepilz zu sammeln, gibt es doch zu viele giftige Arten, die ihm sehr ähnlich sehen. Im übrigen stellt der Bericht natürlich nur einen isolierten Fall dar. Um aber hieb- und stichfeste Sicherheit über die Essbarkeit von *Cortinarius limonius* zu erlangen, müsste man weitere ähnliche Fälle kennen und eine Dokumentation anlegen, die eine mögliche Inkonsistenz der Harmlosigkeit des Pilzes ausschliesst.

Die Mykotoxikologie, das Wissen um Giftpilze und Pilzgifte, entwickelt sich ständig weiter; sie bedarf noch vieler Erfahrungen und Studien. Unerlässlich dabei ist aber bei jeder Schlussfolgerung *die Vorsicht.*

Dr. E. Römer, Farmacia San Luca, 6987 Caslano

*(Übersetzung: H. Göpfert)*

---

## Jahresbericht 1990 der Dias-Kommission

Nach einer umfassenden neuen systematischen Einordnung und Revision des Bildmaterials der Dias-Sammlung unseres Verbandes, verbunden mit einer Verbesserung der Bildqualität, infolge geschenkweise erhaltenen Dias und teilweise Zukauf von Bildern, konnte in der Nr. 11/90 unserer Zeitschrift erstmals die aktuelle Bestandesliste der Kollektion, eingeteilt in die zu beziehenden 17 Vortragsserien, veröffentlicht werden. Wir verfügen zur Zeit über eine Sammlung von rund 2000 Dias. An dieser Stelle möchte ich Herrn François Brunelli allerbestens danken für die grosse und vortreffliche Arbeit im Zusammenhang mit der übersichtlichen Darstellung der Dias-Liste in der SZP. Zu einigen kritischen Bemerkungen, warum die Liste mit den wissenschaftlichen Namen erschien, möchte ich in Erinnerung rufen, dass unser Land nicht nur aus Deutschschweizern besteht.
Erfreulicherweise erhielten wir im vergangenen Jahr wiederum geschenkweise neue Dias, die sehr der Vervollständigung und Verbesserung der Sammlung dienten. So überliess Herr Gianfelice Lucchini, Gentilino an die 100 Bilder, die sehr willkommen waren. Ebenso erhielten wir Bildmaterial von den Herren P. Blattner, Küttigen; O. Hotz, Zürich; W. Martinelli, Dietikon; F. Patanè, Urdorf; M. Wilhelm, Allschwil und H. D. Zehfuss, Pirmasens. Allen diesen Spendern möchte ich den allerbesten Dank im Namen des Verbandes aussprechen. Nach wie vor sind wir dankbar für weitere gute Bilder. Zum voraus vielen Dank.

*Dias-Verleih-Dienst 1990*
Die Nachfrage nach unseren Dias-Serien für Vorträge war letztes Jahr etwas geringer als im Vorjahr. In 13 Sendungen konnten 1240 Bilder vermittelt werden. In allerjüngster Zeit ist eine merkliche Steigerung der Bestellungen zu verzeichnen, was aber erst im Bericht 1991 zur Geltung kommen wird. Ich möchte allen Dias-Bezügern danken für die sofortige Rücksendung der Bilder in geordnetem Zustand. Es ist wichtig, dass ich die Bilder gleich nach dem Vortrag wieder erhalte. Nur so ist es möglich, eingehende Bestellungen zum gewünschten Termin hin zu erledigen.

Bernhard Kobler

---

## Rapport 1990 de la commission des planches en couleurs

Avec le numéro de mai–juin 1991 se terminera la série des 16 planches déjà imprimées. A partir du numéro de juillet, le Bulletin Suisse de Mycologie aura un nouveau visage. D'une part la page de couverture sera polychrome et il sera possible dorénavant de prévoir plusieurs pages en couleurs. Dans la nouvelle conception, les planches polychromes seront imprimées en pleine page et non collées comme auparavant.
Nous abandonnons ainsi l'ancien mode de faire où, pour des raisons économiques, nous faisions imprimer des séries de 16 planches en une fois. L'avantage pour les auteurs est évident: ils n'auront plus à attendre de longs mois pour publier leur travail, soit jusqu'à ce que la série en cours de publication soit épuisée. Mais alors nous lançons un pressant appel à tous les mycologues de l'Union: nous avons besoin d'articles, accompagnés de photos ou de diapositives d'excellente qualité. Comme par le passé, les documents photographiques sont à proposer au responsable de la commission.

Durant toute l'année 1990, la parution des planches en couleurs s'est faite régulièrement et sans accroc: ces planches sont une composante essentielle et promotionnelle pour notre périodique. Dans ce contexte, je voudrais remercier en particulier les rédacteurs, MM. Heinz Göpfert et François Brunelli pour leur collaboration à la fois agréable et exemplaire.

Le commissaire: Bernhard Kobler

*(Traduction: F. Brunelli)*

## Mitteilung der Redaktion

Im vergangenen Mai sandte mir WK-Mitglied P. Baumann einen Beitrag über *Cheimonophyllum candidissimum*, den er 1990 in der Schweiz gefunden hatte. Aus Platzgründen konnte diese Arbeit leider noch nicht in der SZP erscheinen. – H. G.

## Aus anderen Zeitschriften
## Revue des revues
## Spigolature micologiche

**Documents mycologiques, Bd. XIX, Heft 76, 1989**
(Herausgegeben von der Association d'Ecologie et de Mycologie, Lille)

**G. Chevassut et P. Bertéa: Et si nous parlions des Inocybes?**
Die Risspilze (*Inocybe*) bilden eine sehr artenreiche Gattung (je nach Autor gegen 200 oder mehr). Die meisten Arten haben keine auffälligen äusserlichen Merkmale und können deshalb nur mikroskopisch bestimmt werden. Etwa zwei Dutzend Arten sind aber auch makroskopisch einigermassen sicher erkennbar, wie z. B .:

*1. Am Geruch*
- Nach Birnen: *I. bongardii* (Hut bis 8 cm, hellbraun, schwach gebuckelt; Stiel und Fleisch ± rötend).
- Erdig-moderig: *I. cervicolor* (sehr ähnlich *I. bongardii,* aber meist kleiner, etwas dunkler und ± stärker schuppig).
- Nach Jasmin mit Phenolkomponente: *I. pyriodora* (Hut bis 6 cm, braunfaserig auf hellerem Grund; Stiel ähnlich wie Hut) und *I. corydalina* (ziemlich ähnlich *I. pyriodora,* aber mit grünlichem Buckel und etwas hellerem Stiel).
- Nach bitteren Mandeln: *I. hirtella* (Hut bis 4 cm, gelb; Stiel weisslich, ganz bereift).

*2. An der Hutfarbe*
- Weiss: *I. fibrosa* (Hut bis 8 cm; Frk. kräftig mit *Tricholoma-Habitus;* auch Lamellen lange weiss) und *I. geophylla* (Hut bis 4 cm; Frk. schmächtig; Lamellen bald graubraun).
- Lila: *I. geophylla* var. *lilacina* (auch Stiel lila).
- Weinrot/violettbraun: *I. adaequata* (= *jurana*) (Hut bis 10 cm, fleischig; auch Stielbasis violett-rötlich).

*3. An der Farbe der Stielbasis*
- Schwärzend: *I. atripes* (Hut bis 5 cm, braun, filzig-schuppig; ganzer Stiel bereift).
- Blaugrün: *I. calamistrata* (Hut bis 5 cm, dunkelbraun sparrig-schuppig; Stiel ähnlich).

*4. Am Röten der (anfangs weissen) Fruchtkörper*
- Stielbasis mit gerandeter Knolle: *I. godeyi.*
- Stielbasis ohne gerandete Knolle: *I. patouillardii* (Fruchtkörper zeimlich kräftig; Frühjahr bis Sommer bei Laubbäumen) und *I. pudica* (Fruchtkörper relativ schlank; Sommer bis Herbst bei Nadelbäumen).

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147,
4058 Basel