

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 46 (1968)  
**Heft:** 11

**Rubrik:** Ein Mikroskopierkurs für Pilzler ; Vapko-Mitteilungen ; Mitteilung der Verbandsleitung

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 26.04.2025

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

slave. Vers la fin de sa vie, Clusius envoya cette riche collection à l'imprimerie où elle se perdit. Clusius déplora fort cette perte dans son dernier ouvrage qui parut après sa mort. Toutefois, 300 ans plus tard, on retrouva cette collection dans la bibliothèque de l'université de Leyden.

Clusius a décrit en tout 21 genres de champignons comestibles et 26 genres de vénéneux. Il désigna les genres par des chiffres romains et les espèces en chiffres arabes. Les espèces comestibles étaient au nombre de 51 et les genres vénéneux comprenaient 65 espèces, soit un total de 116 espèces décrites. Clusius n'a jamais parlé ni de l'odeur ni du goût des champignons, car il n'en aurait paraît-il jamais mangé.

La plupart des champignons décrits dans son «*Fungorium historia*» appartiennent au groupe des Hyménomycètes, les autres aux Gastéromycètes et quelques-uns aux Dicomycètes. Clusius donnait aussi des recettes culinaires et l'utilisation de certains champignons comme médicament. Il déterminait les champignons avec assez de précision (grandeur, couleur, lieu de la récolte et même situation géographique).

Clusius est considéré comme le plus grand botaniste de la Renaissance. Il est étonnant de constater qu'il ait trouvé, malgré les cruautés inhérentes à ce siècle, autant d'énergie, de volonté et de joie au travail pour accomplir cette œuvre géniale.

### **Ein Mikroskopierkurs für Pilzler**

Es besteht die Möglichkeit, im Herbst 1969 einen verbandsinternen Mikroskopierkurs durchzuführen. Aus praktischen Gründen wird Lausanne als Kursort ins Auge gefaßt, da dort am Botanischen Institut der Universität die nötigen Räume und Einrichtungen zur Verfügung stehen. Für Unterkunft und Verpflegung müssen aber in diesem Falle die Teilnehmer mit den lokalen Hotels und Restaurants auf eigener Basis Abmachungen treffen. Der Kursleiter ist aber gewillt, nötigenfalls mit einer Adreßliste die Suche zu erleichtern. – Provisorischer Kursinhalt:

1. Theorie und Praxis der Lichtmikroskopie.
2. Mikroskopische Technik für Mykologen.
3. Die Zell- und Gewebetypen der höheren Pilze, vorzüglich der Blätterpilze.
4. Arbeiten mit frischen Pilzen.
5. Anlage einer Exsikkatensammlung und Arbeiten mit Exsikkaten.

Die Kurssprache ist deutsch. – Kursleiter: Professor Dr. H. Cléménçon, Institut de Botanique Systématique, Université de Lausanne, avenue de Cour 14bis, 1007 Lausanne.

Zur Vorbereitung des Kurses werden die Interessenten gebeten, einen Fragebogen auszufüllen, der folgende Fragen umfaßt:

Name – Wohnort. – Eigenes Mikroskop? (Wenn ja, Marke). – Können Sie ein Mikroskop in den Kurs bringen? – Bevorzugte Dauer des Kurses: A. Eine Woche (von Samstag zu Samstag; von Sonntag zu Sonntag; von Montag zu Montag; andere Vorschläge); B. Zehn Tage (von – bis, Wochentage); C. Zwei Wochen (von – bis, Wochentage). – Bevorzugte Daten des Kurses 1969? (Zur Verfügung steht der

Zeitraum vom 1. September bis zum 11. Oktober 1969). – Persönliche Erfahrung des Interessenten (mykologisch, mikroskopisch). – Würde Lausanne für Sie als Kursort in Frage kommen? – Wären Sie oder Ihre Sektion bereit, einen Gebührebeitrag zu bezahlen, der es erlauben würde, a) einem Pilzsammler die Aufenthaltskosten zu bezahlen, so daß die Kursteilnehmer nicht mit den Exkursionen belastet werden und so mehr Zeit für die Aufgabe des Kurses zur Verfügung steht? – b) das benötigte technische Material zu beschaffen (ohne Mikroskop), das anschließend von den Teilnehmern mitgenommen werden könnte? – Anregungen und Wünsche der Interessenten.

Fragebogen können beim Verbandspräsidenten, Herrn Hans Egli, Suglen 398, 5015 Untererlinsbach, angefordert werden und sind ausgefüllt bis zum 31. Dezember 1968 an Herrn Prof. Dr. Heinz Cléménçon, Institut de Botanique Systématique, Université de Lausanne, avenue de Cour 14bis, 1007 Lausanne, zu senden.

## VAPKO-MITTEILUNGEN

---

### ***Amanita lividopalescens* Gill., Scheidenstreifling**

Ein amtlicher Pilzkontrolleur aus dem Kanton Solothurn schreibt uns, daß in seinem Kontrollkreis ein Pilzsammler ein kleines Exemplar des Scheidenstreiflings in rohem Zustand verzehrt habe. Hierauf habe er sehr starke gesundheitliche Störungen durchgemacht. Der zugezogene Arzt habe erklärt, daß diese Störungen wahrscheinlich auf den Genuß dieses Scheidenstreiflings zurückzuführen seien. Er fragt uns an, ob dieser Rohgenuß eines einwandfreien Speisepilzes tatsächlich solche Folgen haben könne.

Hierzu möchten wir antworten, daß in den Pilzkontrollstellen immer darauf aufmerksam gemacht werden sollte, daß sämtliche Speisepilze nur in gekochtem Zustande genossen werden dürfen. Speisepilze, in rohem Zustande genossen, können gesundheitliche Störungen – wie in vorstehender Anfrage – nach sich ziehen.

Einem Vortrag von Herrn Dr. med. Alfred Alder, St. Gallen – gehalten an einem Vapko-Lehrkurs – konnte seinerzeit entnommen werden, daß in einem ihm bekannten Fall ein Pilzsammler einen *Amanita lividopalescens* Gill., Scheidenstreifling, fand und diesen in rohem Zustande aß. Nach zwei Stunden stellte sich reichlich Erbrechen und Durchfall ein. Nach sechs Stunden nahm der herbeigerufene Arzt eine Magenspülung vor. Da der Patient weiter über große Schwäche und intensiven Durst klagte, wurde er ins Spital eingewiesen. Es bestanden keine Schweiße und keine Delirien. Die Durchfälle hielten noch am folgenden Tag an. Der Blutdruck sank bei diesem 50jährigen Mann auf 60 mm, der Puls war schwach und beschleunigt. Der Kranke wurde stimuliert mit Coramin, erhielt Percorten und intravenöse Infusionen von Traubenzucker und Kochsalzlösungen. Es zeigte sich eine Anurie (fehlende Harnabsonderung) während 36 Stunden. Der Harnstoffgehalt des Blutes betrug mit 178 mg% das Vierfache der Norm. In den folgenden Tagen zeigten sich Reizerscheinungen von seiten der Nieren mit Eiweiß- und Zylinderausscheidung. Fieber bestand längere Zeit, sowie beschleunigte Atmung. Nach zwölf Tagen Spitalaufenthalt benötigte der Mann noch eine Erholungszeit von 14 Tagen.

In diesem Fall handelte es sich um eine recht schwere Vergiftung durch die nämliche Pilzart, wie sie die Anfrage enthält. Die Pilzart war einwandfrei festgestellt worden. Die Vergiftung kann nur dadurch verursacht worden sein, daß der Pilz roh genossen wurde. Man kann daher – auch von der Pilzkontrollstelle her – nicht genug davor warnen, daß die *Speisepilze nur in gut gekochtem Zustand genossen werden dürfen*.

*Werner Küng, Horgen*

### **Amanita lividopallescens Gill.**

Un contrôleur officiel du canton de Solothurn nous écrit que dans sa circonscription un chercheur de champignons avait consommé un petit exemplaire de l'Amanite pâlelivide (*lividopallescens* Gill.) à l'état cru. Il en ressentit par la suite de violents maux. Le médecin appelé en consultation déclara que ces symptômes devaient être imputés très certainement à l'ingestion de cette Amanite. Le contrôleur nous demande si la consommation à l'état cru d'un champignon réputé comestible pouvait avoir des suites aussi graves.

Ce fait nous invite à attirer l'attention des services de contrôle sur l'importance qu'il y a de ne manger les champignons comestibles que blanchis (ou frits). Les espèces consommées à l'état cru peuvent provoquer des accidents, ainsi que nous venons de le constater.

M. le Dr méd. Alfred Alder, St-Gall, dans une conférence donnée lors d'un cours d'initiation Vapko relate un fait précis où un récolteur ayant trouvé une Amanite *lividopallescens*, la mangea à l'état cru. Après deux heures il ressentit des vomissements violents accompagnés de diarrhée. Après six heures le médecin fit effectuer un lavage d'estomac. Vu qu'une grande faiblesse persistait et que le malade se plaignait d'une soif ardente, le médecin ordonna son admission à l'hôpital. On ne constata ni sueur ni délire. La diarrhée persista le lendemain. La tension, chez cet homme de 50 ans tomba à 60 mm, le pouls était faible et rapide. On soutint le malade avec de la Coramine, on lui administra du Percortène et des injections intra-veineuses de sucre de raisin et de solution de sel marin. On constata une anurie (impossibilité d'uriner) qui persista pendant 36 heures. La teneur en urée dans le sang avec 178 mg % avait quadruplé par rapport aux valeurs normales.

Dans les jours qui suivirent, il se produisit une réaction rénale se traduisant par une élimination d'albumine et de cylindres. On enregistra pendant assez longtemps un état fébrile ainsi qu'une augmentation des mouvements respiratoires.

Après un séjour de 12 jours à l'hôpital, le malade dut encore prendre 15 jours de convalescence.

Dans le présent cas il s'était agi d'un très grave empoisonnement par le même champignon dont il a été parlé au début de l'article. L'espèce avait pu être déterminée avec certitude. L'intoxication n'a pu avoir lieu que parce que l'Amanite avait été consommée à l'état cru.

On ne peut donc pas assez (également du côté des services de contrôle) insister sur le fait que les champignons comestibles ne doivent être consommés qu'à l'état bien cuit.

*Werner Küng, Horgen*

## MITTEILUNG DER VERBANDSLEITUNG

---

Anläßlich der diesjährigen WK-Studentage in Hausen am Albis wurde der Verbandsleitung ein Betrag von Fr.100.– von Ungenannt als Legat übergeben. Herzlichen Dank dem hochherzigen Spender!

### TOTENTAFEL

---

Der Tod hat, schmerzlich für die Angehörigen wie für uns, zwei wertvolle Menschen aus unseren Reihen gerissen.

Unerwartet, wenn auch nicht ganz unvorgesehen, erreichte uns am 23. Februar die Trauerbotschaft vom Hinschied unseres langjährigen, treuen Ehrenmitgliedes

#### **Frau Anna Ernst-Menti**

Die liebe Verstorbene gehörte seit fast 40 Jahren unserem Verein an. Mit ihrem im Jahre 1937 verstorbenen Manne hat sie sich speziell während der Krisenjahre für die Verwertung der Pilze eingesetzt. So ist es nicht verwunderlich, daß sie es wagte, zusammen mit Mitgliedern unseres Vereins ein Pilzkochbuch – es war das erste in der Schweiz – herauszugeben. Mit Erfolg und in kurzer Zeit war die erste Auflage verkauft, so daß, wieder unter ihrer Leitung, die zweite Auflage gedruckt werden konnte. Für ihren vorbildlichen Einsatz ernannte sie unser Verein zum Ehrenmitglied.

Frau Ernst erlitt, kurz nach ihrer Pensionierung als Schulhausabwartin, einen Unfall, so daß sie lange Zeit im Spital und anschließend in der Krankenabteilung des Bürgerheimes verbringen mußte. Aber auch vom Krankenbett aus verfolgte sie die Geschicke unseres Vereins. Noch am 15. Februar verdankte sie in einem Brief die Einladung für die Hauptversammlung. Acht Tage später, es war der 23. Februar, wurde sie unerwartet von einem Schlag getroffen.

Wir danken auch an dieser Stelle Frau Ernst für die geleistete Arbeit herzlich und werden ihrer stets ehrend gedenken.

Am 4. Oktober verschied nach langer Leidenszeit, jedoch unerwartet, im Alter von nur 62 Jahren unser Vorstandsmitglied

#### **Emil Schneider**

Der Verstorbene war während 12 Jahren Mitglied unseres Vereins. Im Jahre 1959 übernahm er das Amt des Technischen Leiters, das er bis zu seinem Tode versah. Mit seiner Wahl zum Ortsexperten der Gemeinde Steffisburg wurde ihm auch die amtliche Pilzkontrolle übertragen, die er mit großem Geschick und Gewissenhaftigkeit ausbaute. Immer war Emil bereit, sein Wissen zu erweitern, um so seine Aufgabe noch besser zu erfüllen. Als im Jahre 1965 die amtlichen Pilzkontrolleure ihre Jahresversammlung in Steffisburg durchführten, war er der Initiant dieser Tagung und ausgezeichnete Organisator.