

Tossicità del Cortinarius orellanus Fr. = Die Giftigkeit des Cortinarius orellanus Fr. ; Mycologues romands, attention! ; Vapko-Mitteilungen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **47 (1969)**

Heft 11

PDF erstellt am: **26.06.2024**

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.

Durch diese Zeilen hoffe ich, die von meinem eingangs erwähnten Pilzkameraden ausgesprochene Sorge um die Zukunft seines Vereins etwas gemildert zu haben; vielleicht läßt sich auch für ihn noch ein guter Nachfolger finden. Vor allem hoffe ich auch, daß es nicht zuviel seinesgleichen gibt in unserem Verband. Jedenfalls wollen wir immer bestrebt sein, dem Zweck unserer Vereine und demjenigen unseres Verbandes gerecht zu werden. Wir können das aber nur, wenn der nötige Nachwuchs herangezogen wird. Eine intensive Arbeitsweise muß im Verband und in den Sektionen gewährleistet sein, ebenso Gewissenhaftigkeit und Zuverlässigkeit. Nur so können wir zum Wohle unserer Mitbürger und Freunde etwas beitragen.

Tossicità del *Cortinarius orellanus* Fr.

La commissione scientifica della Società micologica «Carlo Benzoni» di Chiasso sta portando a termine le ricerche sulla tossicità del *Cortinarius orellanus* Fr. trovato quest'anno in discreta quantità in alcune zone del Mendrisiotto e del Malcantone.

Si é constatato in via preliminare che é sufficiente una unica somministrazione in dosi modeste di fungo fresco a cani e topi per provocarne la morte, morte che si verifica dal 4. al 7. giorno dall'ingestione. Nel cane la morte avviene già con 0,5 grammi di fungo fresco per kg/animale, il che fa supporre che una dose di circa 30 grammi di fungo fresco é probabilmente letale per l'uomo. Nell'autopsia si é constatata una degenerazione grassa del tessuto epatico, una lesione grave dei reni e una serie di emorragie, diffuse specie a livello gastro-intestinale. Questo é quanto possiamo comunicare a tutt'oggi; ulteriori dettagli seguiranno alla fine degli esperimenti e l'intero lavoro sarà oggetto di una dettagliata pubblicazione.

Per la SMCB: il Presidente della CS, *Elvezio Römer*

Die Giftigkeit des *Cortinarius orellanus* Fr.

Die Wissenschaftliche Kommission der Società micologica «Carlo Benzoni», Chiasso, ist dabei, die Nachforschungen über die Giftigkeit des *Cortinarius orellanus* Fr., der dieses Jahr in ziemlicher Anzahl in gewissen Gebieten des Mendrisiotto und des Malcantone gefunden worden ist, zu Ende zu führen.

Man hat vorerst herausgefunden, daß eine einzige Verabreichung des frischen Pilzes in kleinen Dosen genügt, um den Tod bei Hunden und Mäusen herbeizuführen. Der Tod tritt 4–7 Tage nach der Einnahme auf. Beim Hund erfolgt der Tod schon bei 0,5 g frischen Pilzes pro kg/Körpergewicht, was uns annehmen läßt, daß eine Menge von zirka 30 Gramm des frischen Pilzes wahrscheinlich für den Menschen tödlich ist. Bei der Autopsie hat man eine Degeneration des Lebergewebes festgestellt, außerdem schwere Nierenschäden und eine Menge Blutungen, hauptsächlich im Magen-Darm-Gebiet. Bis heute können wir nur dieses berichten. Am Ende der Untersuchungen werden nähere Einzelheiten folgen, und die Gesamtarbeit wird der Gegenstand einer sehr detaillierten Veröffentlichung sein.

Mycologues romands, attention!

Dès le numéro de janvier prochain, le *Bulletin suisse de mycologie* publiera de façon régulière la thèse du professeur Dr Georges Becker, de Montbéliard, intitulée
«*Observations sur l'écologie des champignons supérieurs*».

Cette thèse, épuisée et introuvable pratiquement aujourd'hui, a été publiée en 1956. Ecrite dans une langue parfaite, scientifique mais sans sécheresse rébarbative – comme tout ce qui émane du professeur Becker d'ailleurs – cette thèse est le résultat de milliers d'*observations directes sur le terrain*. Le problème des relations des champignons supérieurs avec leur milieu propre est un domaine immense, et les observations faites par l'auteur se révèlent être d'un prodigieux intérêt.

Ce texte paraîtra donc régulièrement sur quatre pages du Bulletin (le cahier intérieur facilement détachable) sauf dans les numéros spéciaux.

Nous souhaitons que les Romands apprécient cette initiative due à la Société neuchâteloise et tendant à développer la partie française de notre revue.

En guise de conclusion à cette brève annonce, nous voulons exprimer au professeur Becker, aussi compréhensif que désintéressé, notre reconnaissance et nos remerciements de l'appui qu'il nous apporte aujourd'hui. AD

VAPKO-MITTEILUNGEN

Vapko-Instruktionskurs 1969 in Heiterswil SG

Zum zwölften Male versammelten sich vom 13. bis 20. September 33 Teilnehmer zum diesjährigen Pilzbestimmungskurs der Vapko in Heiterswil, um ihre Kenntnisse zu erweitern und auf die Probe zu stellen. Davon absolvierten 8 Teilnehmer einen Wiederholungskurs. Vertreten waren die Kantone Zürich, Bern, Luzern, Schwyz, Obwalden, Zug, Solothurn, Baselland, Appenzell-Innerrhoden, St.Gallen, Aargau, Thurgau und Tessin. Als kleine Exklusivität war auch ein Teilnehmer aus Luxemburg mit uns zusammen. Es ist interessant, aus wie vielen verschiedenen Berufen und Jahrgängen (1902–1937) sich der Kurs zusammensetzte. Gerade in dieser Vielfalt aber spürte man echte Kameradschaft auf den Touren und beim Zusammensein, und flotten Teamgeist, wenn es galt, heiklere Fragen zu lösen.

Herr Alfons Steiger, Sekretär der Vapko, begrüßte die Kursteilnehmer, stellte den Leiter und die vier Instruktoren vor und beleuchtete die Wichtigkeit des Kurses. Wie schon seit Bestehen stand der Kurs unter der bewährten Leitung von Herrn Werner Küng, Horgen, dem die vier Instruktoren, die Herren Gody Stäubli (Horgen), Jules Bernauer (Wädenswil), Eugen Buob (Samstagern) und Hans Säuberli (Teufenthal) hilfreich zur Seite standen. Als Quartiermeister amtierte Herr Gody Stäubli, der sich nach dem Herzinfarkt, den er sich letztes Jahr in Heiterswil geholt hatte, wieder gut erholt hat und der auch seinen köstlichen Humor behalten hat. Schon am ersten Abend wünschte unser Leiter, daß alle Teilnehmer das Sie beiseite legen und das kameradschaftliche Du pflegen sollten, was alle gern befolgten.

Obschon in Heiterswil der kommende Herbst mit Nebel und Kälte schon deutlich zu spüren war, wurde doch in Gruppenexkursionen sehr viel interessantes

Pilzmaterial zusammengetragen, das dann in vielen Bestimmungsübungen aussortiert und bestimmt wurde. Insgesamt wurden 316 Pilzarten festgestellt. Ziel des Kurses ist es ja, vorliegende Pilze rasch und sicher zu erkennen und zu bestimmen. Das ist eine unerläßliche Forderung, die sich an den Pilzkontrolleur stellt, damit nicht zu viel auf dem Spiele steht. Daß dieses Ausbildungsziel erreicht wurde, zeigt die Tatsache, daß von 23 Kandidaten 18 die Prüfung als amtliche Pilzkontrolleure bestanden. In dieser Prüfung, die einiges an Kenntnissen erfordert, waren innerhalb von 20 Minuten 70 Pilze zu bestimmen, dies ohne jedes Hilfsmittel. Als Prüfungsexperten walteten nebst den Instruktoren die Herren Theo Meyer (St.Gallen), Robert Schwarzenbach, Präsident der Vapko (Zürich), und Hans Hedinger, Ehrenpräsident der Vapko.

Daß dem Pilzkontrolleur eine große Bedeutung zukommt, zeigt, daß heute immer mehr Leute Pilze sammeln und jedes Jahr trotz wiederholter Warnung einige Pilzvergiftungen vorkommen. Ein solcher Kurs sollte für jeden Pilzkontrolleur obligatorisch sein. Die Gemeinden sollten sich anstrengen, ihre Pilzkenner an diese Kurse zu delegieren.

Neben den eigentlichen Bestimmungsübungen erfuhren wir auch sehr viel Interessantes aus den Vorträgen der Herren Instruktoren. Herr Eugen Buob führte uns ein ins Bestimmungsbuch von Dr. Moser. Über «Giftpilze» referierte Herr Jules Bernauer. Herr Gody Stäubli zeigte uns in seinem Vortrag die sehr differenzierten Formen und die Bestimmungsmerkmale der Pilze. «Die Lebensmittelverordnung» wurde uns erläutert von Herrn Hans Hedinger. Sehr interessant waren auch die Ausführungen von Herrn Werner Küng über «Giftpilze und Pilzgifte». Es wurde gewünscht, daß diese Forschungsergebnisse in der Zeitschrift, eventuell sogar in der Ärztezeitschrift veröffentlicht würden. Leider könnte dieses Unternehmen laut Herrn Küng der Urheberrechte wegen auf einige Schwierigkeiten stoßen. Es wäre aber trotzdem sehr begrüßenswert, wenn die Vapko diese Ausführungen zuhanden der Pilzkontrolleure vervielfältigen würde. Dies wurde von den Kursteilnehmern allgemein gewünscht.

Wie wichtig im Vergiftungsfall die Zusammenarbeit von Pilzkontrolleur und Arzt oft sein kann, erläuterte uns Herr Fritz Müller am Beispiel in Zug, das sich diesen Sommer ereignete. Zur unbedingt raschen und gezielten Behandlung via Toxikologisches Institut kann der Arzt oft erst schreiten, wenn er weiß, welcher Pilz Ursache der Vergiftung ist. – Je mehr Leute Pilze sammeln, um so größer wird auch die Zahl von Vergiftungen sein und um so wichtiger ist die Aufgabe des qualifizierten Pilzkontrolleurs. Zu dieser Qualifikation haben die Kurse in Heiterswil zweifellos vieles beigetragen.

Als nach einem gemütlichen Abend die Teilnehmer am Samstagmittag das Hotel «Churfürsten» verließen, hatte man nicht nur das Gefühl, etwas gelernt zu haben, sondern auch in kameradschaftlichem Zusammensein einander nähergekommen zu sein.

Dazu hatten die Herren Leiter, Kursinstruktoren, Experten und Kursteilnehmer vieles beigetragen. Aber auch die Familie Landolt und ihr Personal, die den Aufenthalt in einer angenehmen Atmosphäre zu halten wußten, leisteten das Ihre zum Gelingen des Kurses. Ihnen allen sei im Namen aller nochmals herzlich gedankt.

Fr. E., Appenzell