

Vapko-Mitteilungen ; Gesucht : Redaktor der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **48 (1970)**

Heft 12

PDF erstellt am: **16.07.2024**

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.

Einige Bemerkungen zur Ausbildung. Der Pilzkontrolleur ist in erster Linie auf das Selbststudium angewiesen. Daraus ergibt sich zwangsläufig ein sehr individueller Bildungsstand je nach der Intensität des Pilzstudiums und der Übung auf Grund der vorzunehmenden Pilzkontrolle. Der Pilzkontrolleur kann und soll seine Kenntnisse in einem Pilzverein vertiefen. Zudem bietet die Vapko hinsichtlich der Ausbildung ausserordentlich gute Gelegenheiten durch die jährlich durchgeführten Kurse in Heiterswil und im Waadtland. Ferner sind einige Kantone (Aargau, Zürich) dazu übergegangen, jährliche Fortbildungskurse für Pilzkontrolleure durchzuführen. Es darf demnach zu diesem Problem doch gesagt werden, dass genügend Möglichkeiten für die Ausbildung der Pilzkontrolleure bestehen. Es muss aber ein jeder weitgehend selber die Initiative dazu ergreifen!!

Bedeutend schwieriger zu beurteilen ist die Frage der Salarierung der Pilzkontrolleure. Zweifelsohne bestehen in dieser Hinsicht noch Unzulänglichkeiten. Diese Frage wurde anlässlich der diesjährigen Jahresversammlung der Vapko in Willisau zur Sprache gebracht, und es ist nur zu hoffen, dass man baldmöglichst zu einer befriedigenden Lösung dieses Problems kommen wird. Wünschenswert wäre die Ausarbeitung von Richtlinien über die Salarierung der Pilzkontrolleure, damit den zuständigen Behörden konkrete Unterlagen zur Verfügung stehen.

Abschliessend sei noch auf einen anderen interessanten Aspekt bei der Zuerkennung von Strafminderungsgründen hingewiesen:

«Bis zu einem gewissen Grade wirkt sich sodann die Tatsache entlastend aus, dass es auch der Geschädigte, der immerhin seit gut acht Jahren Pilze sammelt und sich – wie er selber zugibt – in Pilzen relativ gut auskennt, hätte skeptisch stimmen müssen, als er sah, wie unsicher der Kontrolleur bei der Bestimmung der Pilze war. Auf Grund seiner eigenen Kenntnisse hätte der Geschädigte sicher wissen müssen, wie gefährlich es ist, Pilze zu essen, die nicht eindeutig identifiziert werden konnten, und es wäre ihm deshalb zuzumuten gewesen, aus den unbestimmten Erklärungen des Angeklagten über die Art dieses Pilzes den einzig richtigen Schluss zu ziehen und diesen Pilz bzw. die weiteren gleichen Pilze durch seine Frau nicht kochen zu lassen. Dass er dies nicht tat, war unvorsichtig.»

B. Cloetta, Zürich

VAPKO-MITTEILUNGEN

Der Faltentintling

Eine amtliche Pilzkontrollstelle stellt folgende Frage: «Ist der Faltentintling essbar? Warum macht er Schwierigkeiten, wenn mit der Mahlzeit oder nachher Alkohol konsumiert wird?»

Coprinus atramentarius (Bull. ex Fr.) Fr., *Faltentintling*, kann gewöhnlich ohne Störung gegessen werden, ruft aber Krankheitserscheinungen hervor, wenn zugleich oder nachher Alkohol, auch in ganz mässiger Menge, genossen wird. Es tritt an verschiedenen Stellen des Körpers eine starke Rötung der Haut auf, ferner Beschleunigung der Herztätigkeit und Herzklopfen. Die Beschwerden sind lästig, aber in der Regel harmlos und verschwinden im Verlauf einiger Stunden wieder. Wird jedoch während der nächsten Tage wieder Alkohol konsumiert, ohne dass nochmals Tintlinge gegessen werden, so treten die genau gleichen Erscheinungen erneut auf.

Eine Erklärung dieser seltsamen Symptome (nach Dr. med. F. Thellung, Gunten, in der SZP, 1946, S. 96) kann durch folgende Annahme versucht werden: Die Verdauung der Pilze geht langsam vor sich, und die in ihnen enthaltene, nur schwach giftige Substanz braucht einige Zeit, um gelöst und in die Blutzirkulation aufgenommen zu werden. Das Vorhandensein von Alkohol vermag die Lösung und die Resorption zu beschleunigen und so die Konzentration des Giftes im Blute genügend zu steigern, um so erst die krankhaften Erscheinungen auftreten zu lassen. Beim Fehlen von Alkohol dagegen wird die im Körper zirkulierende Menge nie genügend gross, um die Giftwirkung hervorzurufen. Dass dann mehrere Tage lang nochmals die gleiche Reaktion infolge wiederholten Alkoholgenusses auftreten kann, erklärt sich vielleicht durch längeres Verweilen von Pilzresten im Darm. Es wurde aber auch vermutet, dass der alkohollösliche Stoff in der Leber aufgespeichert wird, und dass neueingeführter Alkohol wieder eine gewisse Menge davon in die Zirkulation überführt.

Eine solche Rolle (immer nach Dr. med. F. Thellung) des Alkohols steht in der Toxikologie nicht ohne Analogie da. Das durch den Faltentintling ausgelöste Krankheitsbild stimmt auffallend überein mit demjenigen der seinerzeit in Deutschland beobachteten Kalkstickstoff-Krankheit. Diese wird verursacht durch die Einatmung des Staubes von Kalziumzyanamid, einem Kunstdünger; sie tritt bedeutend ausgeprägter und schon bei viel kleineren Mengen auf bei Personen, die vorher Alkohol zu sich genommen haben. Auf die chemische Natur des Tintlingsgiftes kann aber daraus nicht geschlossen werden. *Werner Küng, Horgen*

Coprinus atramentarius

Un service officiel de contrôle nous pose la question suivante: le Coprin noir d'encre est-il comestible? Pour quelles raisons occasionne-t-il des troubles lorsque pendant ou après le repas on consomme une boisson alcoolisée?

Coprinus atramentarius (Bull. ex Fr.) Fr., Coprin noir d'encre, peut généralement être consommé impunément, mais des troubles symptomatiques apparaissent lorsque l'on absorbe de l'alcool, même en petites quantités, pendant ou après le repas. On constate sur différents points du corps une forte rubéfaction, ainsi qu'une accélération du pouls et de la tachycardie. Les symptômes sont désagréables, mais sont en général sans gravité et disparaissent après quelques heures.

Si par contre on consomme dans les jours qui suivent une nouvelle fois de l'alcool, sans même que l'on ait absorbé de ce Coprin, les mêmes symptômes réapparaissent.

On peut expliquer ces étranges symptômes (d'après Dr. med. F. Thellung, Gunten, BSM, 1946, p. 96) de la manière suivante: la digestion du champignon s'opère lentement et les substances faiblement toxiques qu'il renferme mettent un certain temps avant de parvenir dans le sang. Il est probable que la présence d'alcool accélère l'entrée et la résorption dans l'appareil circulatoire et de ce fait augmente la concentration de la substance toxique dans le sang, faisant alors apparaître les troubles. En l'absence d'alcool, les quantités présentes dans le sang ne sont jamais assez importantes pour faire apparaître une intoxication.

On s'explique peut-être la réapparition des symptômes après absorption d'alcool pendant les jours suivant le repas par un séjour prolongé de restes de champignon dans l'intestin.

On suppose également que la substance soluble dans l'alcool est stockée dans le foie et qu'une nouvelle ingestion d'alcool libère une certaine quantité qui passe dans la circulation.

Toujours d'après Dr. med. F. Thellung, le rôle attribué à l'alcool dans la toxicologie n'est pas un fait isolé. Les symptômes provoqués par le Coprin noir d'encre correspondent remarquablement avec les phénomènes d'intoxication par le cyanamide de calcium observés naguère en Allemagne. Cette maladie est provoquée par l'inhalation de la poussière du cyanamide de calcium qui est un engrais. Elle apparaît d'une manière beaucoup plus frappante (et à bien plus faibles doses) chez des individus qui ont absorbé auparavant de l'alcool.

Ces faits ne permettent toutefois pas d'expliquer la nature chimique, voire l'identité de la toxine du Coprin noir d'encre. Werner Küng, Horgen

Ein seltener Fund

Boletus junquilleus (Quél.) Boud. (= *Boletus pseudosulphureus* Kbh.), *Schwefelgelber Hexenröhrling*. Im Herbst 1969 sandte man mir von einer Pilzkontrollstelle im unteren Rheintal zwei Exemplare dieser seltenen Art zu.

Es ist ein grosser, schwerer, überall ± gelber Pilz (hellschwefelgelb bis blass zitronengelb, kanariengelb, primelgelb bis ins Orange gehend), der an den Berührungspunkten sofort dunkelblau anläuft. Die Hüte hatten einen Durchmesser von 13 und 18 cm, halbkugelig bis kissenförmig, ± grubig-runzelig, Huthaut kaum abziehbar. Stiel ± keulig-bauchig, ziemlich dick, feinflockig punktiert (keine Spur von einem Netz), die Flocken beim älteren Pilz etwas dunkler als der Untergrund. Stielfarbe gelb wie beim Hut, bei Druckstellen ebenfalls sofort blauend. Das Fleisch ist lebhaft gelb, im Schnitt sofort blauend, dann wieder ausbleichend, in der Stielsbasis ± braunrötlich durchzogen. Geschmack mild bis leicht säuerlich, Geruch unbedeutend. Sporen 11–15/5–6,5 µm, spindelig, gelbbraun, glatt.

Rolf Singer bemerkt in «Die Röhrlinge, II. Teil»: «Imler betrachtet diese Art als Varietät von *Boletus erythropus*. Im Hinblick auf die mikroskopischen und mikrochemischen Eigenschaften scheint diese Auffassung einiges für sich zu haben, kann aber im Hinblick auf Hut- und Porenfärbung, Standort und Verbreitung nur in einem Sinn akzeptiert werden, der den Varietätsbegriff unserem heutigen Artbegriff gleichstellt. Dies geht schon daraus hervor, dass Imler seine eigene Definition für den Varietätsbegriff veröffentlicht hat und auch *Boletus regius* und *Boletus fechtneri* für Varietäten des *Boletus appendiculatus* hält.»

Kallenbach hat die Art 1923 als *Boletus pseudosulphureus* beschrieben.

Der Speisewert der Art ist unbekannt, vermutlich essbar, doch als Seltenheit dringend zu schonen. Werner Küng, Horgen

Literatur: Singer, «Die Röhrlinge».

Gesucht: Redaktor der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde

(nebenamtliche Tätigkeit)

Unser beliebter und verdienter Redaktor, Ehrenmitglied unseres Verbandes und ausgezeichneter Pilzkenner Herr Julius Peter, Chur, ist nach schwerer, heimtückischer Krankheit in seinem 71. Altersjahr gestorben. Herr J. Peter hat seit 1962 die Last der monatlichen Herausgabe der SZP mit viel Erfolg, aber auch mit vielen Opfern seiner Freizeit getragen.

Der neue Redaktor sollte Schweizer Bürger sein, die deutsche Sprache in Wort und Schrift beherrschen, über gute Kenntnisse der französischen Sprache verfügen, die Fähigkeit aufweisen, pilzkundliche Artikel zu korrigieren und zum Teil neu zu verfassen. Er sollte über gute Kenntnisse der wissenschaftlichen botanischen und mykologischen Bezeichnungen verfügen. Geschick im Verkehr mit den Autoren und der Druckerei sind gewünscht. Haupterfordernis ist jedoch genügende Freizeit zu gründlicher und ausdauernder Redaktorentätigkeit und Werbung von Artikeln. Jahreshonorar gemäss Beschluss der DV 1970 Fr. 1200.– plus Spesen für Tätigkeit im Verbandsvorstand.

Wir bitten Interessenten, ihre Bewerbung bis 31. Januar 1971 an den Verbandspräsidenten, Herrn R. Hotz, 3006 Bern, Ostermundigenstrasse 44, zu richten, der auch für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung steht (Tel. 031 41 10 03). Der endgültige Vorschlag erfolgt gemeinsam durch den Verbandsvorstand zuhanden der DV, während dann die Wahl an der DV vom 28. März 1971 erfolgt. Der Amtsantritt erfolgt nach Übereinkunft.

Der Verbandsvorstand

Das Inhaltsverzeichnis und das lateinische Namensverzeichnis des Jahrganges 1970 erscheinen im Januar-Heft 1971.

TOTENTAFEL



Am 22. August, zwei Tage nach seinem 81. Geburtstag, starb unser Ehrenmitglied

Gebhard Schlapfer

Er gehörte seinerzeit zu den engsten Mitarbeitern des rund 14 Tage nachher verstorbenen Emil Imbach. Auch er war ein Pilzfreund mit Leib und Seele und ein fleissiger, unermüdlicher Arbeiter, der keine grossen Worte machte und eher als der ruhende Gegenpol zum oft vor Temperament überschäumenden Emil Imbach angesehen werden darf.

Gerhard Schlapfer gehörte seit 1939 der Technischen Kommission unseres Vereins an, die er 1953–1955 leitete. 1956–1960 war er Vereinspräsident, und 1959 erhielt er die Vereins-Ehrenmitgliedschaft verliehen. Lange Jahre war er auch Mitglied der Wissenschaftlichen Kommission des Verbandes,