

Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko ; Mitteilungen der Redaktion

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **52 (1974)**

Heft 12

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

VAPKO-MITTEILUNGEN

Instruktionskurse 1975 für Ortspilzexperten

Dem dringenden Bedürfnis entsprechend führt die Vapko im kommenden Jahr zwei Instruktionkurse für Ortspilzexperten durch:

«Gfellen» Finsterwald/Entlebuch vom 31. August bis 6. September 1975, mit Arbeitsbeginn Montag, 1. September, um 8 Uhr. Zimmerbezug und Gruppeneinteilung Sonntagabend, 31. August. Teilnehmerzahl maximal 24 Personen. Dieser Kurs ist ausschliesslich für Teilnehmer reserviert, welche die Prüfung noch nicht abgelegt haben.

Hemberg/Toggenburg vom 13. bis 20. September 1975, mit Arbeitsbeginn Sonntag, 14. September, um 8 Uhr. Zimmerbezug und Gruppeneinteilung Samstagabend, 13. September. Teilnehmerzahl maximal 40 Personen, inklusive Interessenten für den Fortbildungskurs.

In beiden Kursen wird ein Kursgeld von Fr. 50.– erhoben; die Prüfungsgebühr beträgt unverändert Fr. 50.–. Interessenten werden dringend ersucht, die Anmeldung durch die zuständige Amtsstelle möglichst umgehend vornehmen zu lassen. Die Kursleitung behält sich das Recht vor, bei zu einseitiger Belegung die Interessenten dem einen oder andern Kurs zuzuteilen, ebenso bei ungenügenden Anmeldungen den Kurs in «Gfellen» fallenzulassen. – In beiden Kursen wird nach der selben Methode instruiert. Die Prüfungen erfolgen in Übereinstimmung mit dem eidg. «Reglement über die Ortspilzexperten» vom 1. August 1972. Anmeldungen ausschliesslich schriftlich an *Herrn Theo Meyer, Tschudistrasse 9, 9000 St. Gallen*. Anmeldeschluss 28. Februar 1975.

Jubiläumsversammlung 1975 in Solothurn

Das Datum für unsere Jahresversammlung 1975 wurde auf den 4./5. Oktober festgelegt. Wir bitten, dieses Datum vorzumerken.

An die Vereine für Pilzkunde ergeht die Bitte, diese Tage nicht zu belegen, um den Ortspilzexperten aus ihren Reihen die Teilnahme an unserer 50-Jahr-Feier zu ermöglichen.

Rettichhelmling – *Mycena pura* Qué! – giftig!

Anlässlich der WK-Tagung 1974 gab Herr Prof. Dr. M. Moser bekannt, dass im Rettichhelmling (*Mycena pura* Qué!) Muscarin festgestellt wurde. Aus diesem Grunde muss diese Pilzart als giftig erachtet werden und darf somit auch an Sammler zum Genuss nicht mehr freigegeben werden.

Zum bevorstehenden Jahreswechsel entbieten Vorstand und Instruktoren allen zuständigen Amtsstellen und Ortspilzexperten die besten Wünsche und sprechen allen den Dank für die gewissenhafte Pflichterfüllung aus!

Vorstand und Instruktoren der Vapko

Ein Blick...

Vielleicht möchten die Leser der «Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde» gern einen Blick durch mein Mikroskop werfen. Ein kleines, von mir noch niemals gesehenes Phänomen bot sich kürzlich meinen suchenden Augen. Nach zahlreichen wieder und wieder durchgeführten Beobachtungen an Champignonsporen konnte ich mich jetzt am Anblick von Sporen eines *Agaricus bitorquis* (Quél.) Sacc. (*A. campester* var. *edulis* Vitt.) erfreuen, die im Begriffe sind, auszukeimen. Über zehn



Agaricus bitorquis (Quél.) Sacc.: auskeimende Sporen, 4–6/4–5 μm (Keimschlauch unberücksichtigt).

verschiedene Entwicklungsstadien konnte ich beobachten. Teils fast auseinander-gesprengte, teils völlig deformierte oder formveränderte Sporen bevölkerten meinen Objektträger. Während des Mikroskopierkurses anlässlich des Instruktion-kurses der Vapko in Hemberg vom 7. bis 14. September fand dieses Sporenpräparat dann auch viel Interesse bei den fachkundigen Teilnehmern.

In schöner Erinnerung an Hemberg Alice Vogelreuter, Pilzkontrolle Kreuzlingen

Rückblick auf den ersten Vapko-Instruktionskurs auf «Gfellen» ob Entlebuch vom 26. bis 31. August 1974

Unter Leitung von Werner Küng aus Horgen trafen sich am 26. August 18 Teilnehmer auf «Gfellen» in der Innerschweiz zum ersten Vapko-Parallelkurs zu demjenigen auf Hemberg. Genau die Hälfte der Teilnehmer stammte aus den Ämtern Willisau und Entlebuch, die übrigen aus den Kantonen Baselland, Solothurn, Tes-sin und Zürich. Obwohl das Pilzvorkommen in dieser letzten Augustwoche nicht gerade ideal war, konnten dank dem Einsatz des hiesigen Pilzvereins und einiger nimmermüder Frühaufsteher in dieser Arbeitswoche über 200 verschiedene Arten bestimmt werden.

Am Freitag und Samstag stiegen 12 Teilnehmer des Kurses in die Prüfung, welche von allen Kandidaten bestanden wurde. Die Luzerner Kandidaten waren von Walter Kiser aus Sarnen während anderthalb Jahren sehr gewissenhaft vorbereitet worden. Das Resultat war dementsprechend sehr erfreulich. Es ist allen späteren Interessenten für diese Prüfung nur zu empfehlen, sich in einem Pilzverein auf dieses Abenteuer vorzubereiten. Leichter wird und kann die Vapko diese Prüfungsbestimmungen nicht machen, denn hier kann irren tödlich sein.

Habt Dank, Martha Schmutz, Werner Küng, Godi Stäubli und nicht zuletzt Robert Schwarzenbach sowie alle, die Ihr zum Gelingen beigetragen habt! Es waren schwere, aber auch schöne Tage auf «Gfellen».

Die Bemühungen der Wirtfamilie Felder, die schönen Zimmer, die herrliche Lage der «Gfellen» und hin und wieder ein «Kaffi», alles das berechtigt uns zur Hoffnung, dass wir uns im nächsten Jahr im Entlebuch wiedersehen werden.

Ein Teilnehmer: af

COMMUNICATIONS VAPKO

Cortinellus berkeleyanus Ito et Imai, syn. Cortinellus shiitake P. Henn., le champignon shiitake

Depuis que, ces derniers temps, le contrôle des champignons séchés est de plus en plus discuté, il est également souvent question de *Cortinellus berkeleyanus*. En Suisse, le matériel séché à contrôler étant exclusivement importé, le champignon shiitake y occupe une place importante. Il est donc très compréhensible que nos membres désirent en savoir davantage sur cette espèce si discutée. Les participants au dernier cours Vapko (1973) à Hemberg, eurent la possibilité d'en voir quelques exemplaires non coupés. A l'occasion de ses précieux exposés sur les champignons séchés, notre président Robert Schwarzenbach mit à la disposition des participants quelques exemplaires de shiitake pour étude.

Le prof. Dr Kurt Lowag écrit entre autres dans le No 17 (1954) du «Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde»: Suite à un de mes travaux, paru en 1951 dans le «Mushroom Grower's Association Bulletin», je reçus une lettre de Masatomi Ohga (Japon), qui attirait mon attention sur la culture du shiitake et me proposait d'en faire quelques essais. Shiitake est le nom japonais de *Cortinellus berkeleyanus* Ito et Imai (syn. *C. shiitake* P. Henn.) qui, comme F. Passecker, lui donne le nom allemand de Shiitake- ou Pasaniapilz. Le mot japonais «shii» désigne l'arbre *Pasania cuspidata* et «take» veut dire champignon, d'où le nom allemand «Pasaniapilz». La culture de ce champignon remonte, au Japon, à plus de 2000 ans déjà (Ramsbottom, 1953).

En Europe, il a été déjà souvent cultivé avec succès (H. Mayr 1909 et F. Passecker 1933 et 1947) mais, autant que nous le sachions, sa culture ne fut pas poursuivie. Selon l'avis de Masatomi Ohga, il devrait être possible de le cultiver partout. Il est intéressant de constater qu'au Japon et en Chine la culture du shiitake s'est imposée, tandis que le champignon de Paris et sa culture y sont inconnus. La production annuelle du Japon dépasse 1000 tonnes de shiitakes séchés dont plus de la moitié est exportée dans le monde entier.

Le shiitake est un saprophyte typique et croît sur du bois mort. Il ne peut extraire sa nourriture du sol. Des bois déjà attaqués par d'autres champignons ne conviennent plus à sa culture. Le bois frais coupé de chêne, de charme, d'aune et de marronnier sont à recommander pour sa culture. Pour en assurer le succès, employer des rondins de 1 à 1,5 m de longueur et de 8 à 10 cm de diamètre. Ces rondins doivent être frais et avoir une écorce intacte. Ceci est très important, car les jeunes carpophores se forment dans l'écorce de laquelle ils s'échappent vers le haut lors de leur croissance. Un bois malade doit absolument être évité comme substrat.

Pour l'inoculation on peut se servir de spores. Molisch (1926) et Passecker (1933) ont réussi à cultiver ce champignon à partir de spores. Plus simplement, on inocule un mélange de sciure et d'hyphes préparé spécialement à cet effet.

La récolte commence après 6 à 20 mois. Au Japon, les périodes de récolte sont au printemps et en automne. On peut récolter pendant 4 à 8 ans. L'entretien des rondins (substrat) est d'une grande importance et seule une longue expérience permettra un traitement approprié.

La moyenne de rentabilité se calcule sur la récolte des quatre premières années et doit égaler le poids du rondin. Le champignon sec représente le 10–13 % du poids frais. Le bois ayant servi de substrat à ce champignon montre les signes habituels de moisissure blanche.

Description de l'espèce. Suivant la position du champignon, le pied est central ou latéral. Le chapeau est de couleur brune avec un quantité de flocons fins. Il peut atteindre 12–16 cm de diamètre. La marge, d'abord enroulée, s'étend par la suite et montre alors des lamelles, blanches au début, puis se teintant légèrement de jaune. La tige est blanche, finement squameuse, d'égale épaisseur, légèrement renflée à la base.

La période de développement s'étend sur 5–8 jours. Après ce temps, le champignon reste encore longtemps frais. Sa chair est coriace. Son goût agréable, légèrement doux. L'espèce étant assez indigeste, une petite quantité suffit pour la préparation d'un plat. Ce champignon se laisse très bien sécher. Les japonais l'apprécient aussi parce qu'il contient 0,2–0,4 % d'ergostérine.

Séché, il se rencontre sur tous les marchés au Japon, ce qui est très avantageux pour le producteur qui n'a ainsi pas de soucis d'écoulement.

Werner Küng, Horgen

Littérature: Dr Kurt Lohwag dans «Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde» 1954. – J. Liese: Der Shiitakepilz, Natur und Nahrung, 2, Heft 11/12.

MITTEILUNGEN DER REDAKTION

Frohe Festtage und ein pilzreiches neues Jahr

wünscht der Redaktor allen Leserinnen und Lesern. Herzlichen Dank allen Autoren für die zahlreichen volkstümlichen wie wissenschaftlichen Beiträge, welche im vergangenen Jahr bei mir eingetroffen sind. Gleichzeitig bitte ich alle jene Verfasser um Nachsicht, deren Arbeiten aus Platzgründen noch nicht veröffentlicht werden konnten.

Pilzvergiftungsfälle

In letzter Zeit las und hörte man von etlichen, teilweise sehr schweren Vergiftungen durch Pilze. Wir bitten die Leser, vor allem die zuständigen Ortspilzexperten, Pilzvergiftungsfälle unserer Verbandstoxikologin zu melden. Ihre Adresse lautet: Frau Dr. Annamaria Mäder, Via V. d'Alberti 2, 6600 Locarno.

Cas d'intoxication dus à des champignons

On a lu ou entendu causer, ces derniers temps, de quelques empoisonnements, parfois graves, dus à des champignons. Nous prions les lecteurs, et surtout les contrôleurs compétents de signaler d'éventuels cas d'empoisonnements à la toxicologue de l'Union. Son adresse est la suivante: Mme Dr Annamaria Mäder, Via V. d'Alberti 2, 6600 Locarno.

Redaktionsschluss

Um immer wieder auftretenden Missverständnissen vorzubeugen, bitte ich die Verfasser von Artikeln und Nachrufen sowie die Berichterstatter von Sektionsmitteilungen, sich an die folgenden reglementarisch festgelegten Einsendezeiten zu halten:

- volkstümliche und wissenschaftliche Arbeiten sowie Nachrufe und Buchbesprechungen müssen am 20. des Vormonats,
- Sektionsmitteilungen am Letzten des Vormonats im Besitze des Redaktors sein.

Später eintreffende Artikel und Berichte werden auf eine spätere Nummer zurückgelegt. In den wissenschaftlichen (blauen) Nummern werden Nekrologe nur ausnahmsweise veröffentlicht. Es ist unvermeidlich, dass sich zu gewissen Jahreszeiten die Einsendungen anhäufen, um sich zu einem andern Zeitpunkt fast auf die Nullstufe zu verringern. Die vorrätigen Artikel werden nach Möglichkeit in chronologischer Reihenfolge oder aber nach der Dringlichkeit veröffentlicht. Es ist mir oft nicht möglich, den Publikationszeitpunkt genau vorauszusagen. Ich bitte die Autoren um diesbezügliches Verständnis.

Der Redaktor

TOTENTAFEL

Tiefbetrübt teilen wir Ihnen mit, dass uns

Rudolf Braun



geboren am 4. März 1931, infolge Herzversagens für immer verlassen hat. Wir fühlen mit seiner lieben Familie die grosse Lücke, die er hinterlassen hat, denn auch uns als Freunden und im Verein ist er unersetzlich. Sein korrektes, taktvolles Helfen all denen, die für das Bestehen des Vereins besorgt sind, und seine Freundlichkeit jedem einzelnen gegenüber lassen ihn unvergesslich bleiben. Möge sein Beispiel zur Besinnung, zur Verantwortung dem Ganzen gegenüber aufrufen.

Verein für Pilzkunde Winterthur