

**Mitteilungen des Bundesamtes für
Gesundheitswesen = Communication de
l'Office fédéral de la santé publique ; Vapko-
Mitteilungen = Communications Vapko =
Comunicazioni Vapko ; Kurse und Anlässe =
Cours et rencontres = Corsi e riunioni ; Aus
anderen Zeits...**

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **74 (1996)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Birn- und Apfelbäumen und auch den Stachel- und Johannisbeeren geht er ans Leben. In andere Laubhölzer kann er anscheinend nur durch Wundstellen eindringen. Das beste Mittel zur Bekämpfung des Schädling ist das Roden der Baumstümpfe. Einmal befallene Bäume sind rettungslos verloren...»
«... Er wird von altersher als ein vorzügliches Gewürz für Braten, besonders für Hammelfleisch, Tunken und andere Pilze hochgeschätzt. ...»: DÜRRBEHNDL, KNOBLAUCHPILZ, KÜCHENSCHWINDLING.

«... Vor seinem Genusse ist zu warnen, da er bitter schmeckt, und, im eigenen Saft zubereitet, auch Übelkeit und Durchfall hervorruft. Wenn man jedoch den Pilz mit einer reichlichen Messerspitze Natron kocht und das Wasser abgiesst, so schwindet der bittere Geschmack gänzlich. Auf diese Weise behandelte Pilze hinterlassen keine üble Folgen für die Gesundheit. ...»: GRÜNBLÄTTRIGER SCHWEFELKOPF.

«... Er ist jung, solange der Hut noch geschlossen ist und die Blätter noch weiss sind, essbar. Er eignet sich vorzüglich zu Gemüse und Suppen und liefert den besten Pilzextrakt. Er muss aber seiner Vergänglichkeit wegen sofort zubereitet werden. (...) Die zerfliessenden Hüte lassen sich zur Herstellung einer Schreibtinte benutzen. Man legt sie in eine Schale, giesst dann die Flüssigkeit ab und fügt ihr etwas Gummi arabicum sowie zur Verhinderung der Fäulnis einige Tropfen Nelkenöl hinzu. Vor dem Gebrauch ist die Tinte umzuschütteln. Sie könnte auch für Unterschriften auf Dokumente von Wert sein, da sich die Sporen des Pilzes in der Schrift stets nachweisen lassen. ...»: SCHOPF-TINTLING.

Es ist stets interessant und lehrreich, die Bemerkungen bei den einzelnen Beschreibungen aufmerksam zu lesen und nicht nur die Blätter zu betrachten! Aus diesem Grund kann uns auch wissenschaftlich veraltete Pilzliteratur noch manchen nützlichen oder auch spassigen Fingerzeig liefern.

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Nachwort der Redaktion

Damit ja kein Missverständnis entsteht, sei betont, dass die obigen Zeilen aus dem Jahr 1924 stammen. Nach meiner Meinung kann weder der Fliegenpilz noch der Grünblättrige Schwefelkopf durch irgend eine «Spezialbehandlung» essbar gemacht werden. Beide sind und bleiben Giftpilze.
– H.G.

Mitteilung des Bundesamtes für Gesundheitswesen

Anmeldung zur Prüfung als amtliche Pilzkontrolleurin oder Pilzkontrolleur

Mit Inkrafttreten der Verordnung über die Anforderungen an amtliche Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure auf den 1. Juli 1995 (PKV, SR 817.49) ist das Anmeldeverfahren zu dieser Prüfung neu geregelt worden. Nach Artikel 3 dieser Verordnung ist die Anmeldung zu dieser Prüfung an das Bundesamt für Gesundheitswesen (BAG) zu richten. Die Anmeldeformulare hierzu sind beim BAG, Abteilung Vollzug Lebensmittelrecht, Postfach, 3000 Bern 14, bei den Präsidenten der Vapko-Regionalgruppen oder bei den regionalen Vapko-Kursleitern vor und während den Kursen erhältlich. Nach Eingang der Anmeldung beim BAG stellt dieses den Kandidaten eine Rechnung für die Prüfungsgebühren zu. Die Gebühren betragen: Für die Prüfung Fr. 150.– und für den Prüfungsausweis Fr. 50.–. Nach Möglichkeit sollten vorgenannte Gebühren vor dem Prüfungsantritt beglichen werden. Der Prüfungsausweis wird nach bestandener Prüfung jedenfalls nur dann zugestellt, wenn die finanziellen Pflichten tatsächlich erfüllt worden sind.

Für allfällige Auskünfte steht K.-W. Lüthi, Telefon 031 322 95 61, zur Verfügung.

Bern, 10. Mai 1996

BUNDESAMT FÜR GESUNDHEITSWESEN
Abteilung Lebensmittelwissenschaft
Dr. H. Schwab, Abteilungschef

Communication de l'Office fédéral de la santé publique

Inscription à l'examen des contrôleurs officiels des champignons

Avec l'entrée en vigueur le 1^{er} juillet 1995 de l'Ordonnance sur les conditions que doivent remplir

les contrôleurs officiels des champignons (OCoch, RS 817.49), la procédure d'inscription concernant l'examen a été modifiée. Conformément à l'article 3 de l'ordonnance précitée, l'inscription est à adresser à l'Office fédéral de la santé publique (OFSP). Les formulaires pour l'inscription peuvent être obtenus auprès de l'OFSP, Division Exécution du droit sur les denrées alimentaires, case postale, 3000 Berne 14, auprès des présidents des groupements de la Vapko ou auprès des directeurs des cours régionaux de la Vapko, avant et pendant les cours.

L'OFSP, après avoir reçu les formulaires dûment remplis, fera parvenir au candidat une facture pour le règlement des taxes d'examen qui s'élèvent à 150 francs pour l'examen et à 50 francs pour le certificat. Les factures doivent être réglées, dans la mesure du possible, avant le début de l'examen. En tout état de cause le certificat ne sera remis au candidat qui aura été reçu à l'examen que sous réserve de l'acquittement des taxes.

Pour tout renseignement supplémentaire: Monsieur K.-W. Lüthi (tél. 031 322 95 74).

Berne, le 10 mai 1996

OFFICE FÉDÉRAL DE LA SANTÉ PUBLIQUE
Division Science des aliments
Dr H. Schwab, chef de division

Vapko-Mitteilungen

Communications Vapko

Comunicazioni Vapko

Materialbestellungen

Die neue Telefonnummer lautet 052 672 67 83

Ruth Bänziger, Gartenstrasse 7, 8212 Neuhausen

Vapko-Kurs 1996

Der Vapko-Wochenkurs für angehende oder sich im Amt befindende Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure wird vom 7. bis 14. September in Landquart durchgeführt. Es sind noch Plätze frei. Anmeldeformulare oder Auskunft unter Telefon 01 385 44 50, von 8.00 bis 16.00 Uhr, oder Botanischer Garten, Pilzkontrolle, Zollikerstrasse 107, 8008 Zürich.

Hans Gsell

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 1996/Calendrier 1996/Calendario 1996

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali

24./25.8.	Einsiedeln	Pilzbestimmertagung
31.8./1.9.	Broye/Payerne	Journées romandes
7.-14.9.	Landquart	VAPKO-Kurs
9.-14.9.	Veysonnaz VS	Cours VAPKO romand
15.-21.9.	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
21./22.9.	Schaffhausen	VAPKO-Tagung
(24.) 25.-29.9.	3552 Bärau/Langnau	WK-Tagung/Journées CS
4.-6.10.	1624 La Verrerie FR	Cours romand de détermination

Der Mensch erbt die Erde nicht von seinen Eltern, sondern er entlehnt sie von seinen Kindern.

A. de Saint-Exupéry

Pilzschutz in der Schweiz / Protezione dei funghi in Svizzera / La protection des champignons en Suisse

Am Samstag, 7. September, findet in Luzern eine Tagung statt zum Thema: «Langfristige Erhaltung der schweizerischen Pilzflora»

Wie wollen wir künftig in der Schweiz den Pilzschutz regeln? Mit Schonzeiten, Mengenbeschränkungen, Patenten, Reservaten, Roten Listen, regionalen oder einheitlichen Bestimmungen, intensiverer Forschung, oder gar nicht?

Moderation: Herr Dr. F. H. Schwarzenbach

Ort: Luzern (nähere Angaben folgen später)

Datum: Samstag, 7. September 1996, nachmittags 13.00 bis ca. 16.00 Uhr

Anmeldungen sind erwünscht bis spätestens Ende Juli an:

S. Egli, Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft, 8903 Birmensdorf, Tel. 01 739 22 71.

Sabato 24 agosto si terrà a Lugano una giornata sul tema:

«Conservazione a lungo termine della flora micologica Svizzera»

Come vogliamo regolare in futuro la protezione dei funghi in Svizzera? Nessuna regolamentazione? Con giorni di divieto, limitazioni di raccolta, patenti, zone di riserva fungina, Liste Rosse, disposizioni regionali o locali?

Moderatore: Neria Römer

Luogo: FNP SdA, v. Pedotti 14, CP 2014, 6501 Bellinzona

Durata: 13.00 – ca 16.30

Gli interessati sono pregati di annunciarsi entro la metà di luglio a:

Neria Römer, FNP Sottostazione SdA, via Pedotti 14, CP 2014, 6501 Bellinzona,

Tel. 091 821 55 61, Fax 091 821 55 65.

«Conservation à long terme de la flore fongique en Suisse»

Deux séances auront lieu le 24 août à Bellinzona et le 7 septembre à Lucerne. Une réunion semblable est prévue pour la Suisse romande. Des informations plus précises vous parviendront ultérieurement.

**Journées romandes de mycologie, 31 août et 1^{er} septembre 1996
organisées par la Société Mycologique de la Broye, Payerne**

Programme

Samedi 31 août

8 h 30 Rendez-vous à l'école de Mannens FR
9 h 00 Départ pour herborisation
12 h 00 Repas au Restaurant du Marronnier à Grandsivaz FR
après-midi Etude en salle
19 h 00 Repas au Restaurant du Marronnier
le soir (éventuellement) Conférence

Dimanche 1^{er} septembre

Petit déjeuner pour ceux qui dorment sur place
8 h 30 Herborisation ou
 Visite de la réserve fédérale de la Chanéaz, guidée et commentée par François Ayer,
 Institut fédéral FNP (forêt, neige et paysage), Birmensdorf
11 h 30 Apéritif offert par la société de Payerne
12 h 15 Repas de midi
après-midi Selon instructions des moniteurs
16 h 00 Dislocation

Pour renseignements complémentaires: Denis Ramseier, 1775 Mannens, tél. 037 61 46 95

PILZKUNDLICHE FERIENWOCHE IM SCHWARZWALD

**Samstag, 5. Oktober bis Samstag 12. Oktober 1996
für Anfänger, Fortgeschrittene I und II**

Der Verein für Pilzkunde Thurgau führt seit Jahren, in Zusammenarbeit mit der Schule für Pilzkunde und Naturschutz in Hornberg, pilzkundliche Ferienwochen im Schwarzwald durch. Alle Mitglieder des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde können zu den gleichen Bedingungen wie die Mitglieder der Sektion Thurgau teilnehmen.

Kurszentrum: *Schule für Pilzkunde und Naturschutz, Werderstr. 17,
D-78132 Hornberg/Schwarzwald, Tel. 0049 7833 6300*

Unterkunftszentrum: *Cafe-Pension Lauble, Föhrenbühl 65, D-78730 Föhrenbühl/Hornberg
auf der Kammhöhe von Hornberg, 800 m.ü.M., Tel. 0049 7833 6609*

Treffpunkt: *Samstag, 5. Oktober 13.30 Uhr, Marktplatz Frauenfeld oder
14.15 Uhr, Bahnhofplatz Diessenhofen, anschliessend gemeinsame
Fahrt mit Privatautos nach Hornberg.*



Oder direkte Fahrt

*17.00 Uhr, Begrüssung durch Walter Pätzold in der Schule für
Pilzkunde und Naturschutz im Kurszentrum in Hornberg, anschliessend
Zimmerbezug und gemeinsames Nachtessen.*

START IN DIE PILZKUNDLICHE FERIENWOCHE

Sonntag: Gemeinsame Tageswanderung

Montag bis Freitag: **Gruppe für Anfänger**
Einführung in die Pilzkunde, Theorie, anschliessend entsprechende
Pilzwanderungen.

Kursleiter: Max Kürsteiner, Kreuzlingen

Gruppe für Fortgeschrittene I

Voraussetzung: Besuchter Anfängerkurs oder entsprechende
Grundkenntnisse.

Makroskopisches Pilzbestimmen mit dem Bestimmungsschlüssel
„Moser“, anschliessend entsprechende Pilzwanderungen.

Kursleiter: Paul Hofer, Weinfelden

Gruppe für Fortgeschrittene II

Makroskopisches und mikroskopisches Pilzbestimmen mit dem Be-
stimmungsschlüsse „Moser“ in der Schule für Pilzkunde und Natur-
schutz in Hornberg, verbunden mit gezielten Lernexkursionen.

Kursleiter: Walter Pätzold, D-Hornberg

Samstag: Die Rückreise am Samstag, 12. Oktober erfolgt je nach Absprache
gemeinsam oder individuell.

Unterkunftskosten: *Mit Halbpension, je nach Komfort, zwischen DM 49.- und DM 77.-
(ohne Einzelzimmerzuschlag)
Mittagessen jeweils aus dem Rucksack oder in einem Gasthaus*

Kurskosten: Fr. 150.- für Mitglieder VSVP Fr. 200.- für Nichtmitglieder

Anmeldungen: Bis spätestens 30. Juli 1996 mittels Postkarte an:
Hans Rivar, Brunnackerstr. 4, 9507 Stettfurt, Tel. 052/376 24 94

Aus anderen Zeitschriften

Revue des revues

Spigolature micologiche

Boletus, Jahrgang 18, Heft 2, 1994

(Herausgegeben vom Naturschutzbund Deutschland)

H. Kreisel: Judasohren aus China als Speisepilze

In chinesischen Restaurants und in Lebensmittelgeschäften werden häufig Pilze ostasiatischer Herkunft angeboten, u.a. Judasohren. Die mikroskopische Untersuchung dreier Produkte (2 aus China, 1 aus Taiwan) zeigte nun, dass es sich nicht – wie oft angenommen wird – um die bei uns vorkommende *Hirneola auricula-judae* (Bull.: Fr.) Berk. handelt, sondern um die Art *Hirneola nigricans* (Fr.) Graff. Sie unterscheidet sich von «unserem» Judasohr durch die bedeutend längeren Haare des Filzes auf der Aussenseite der Fruchtkörper, die auch etwas grösser und fleischiger sind. *Hirneola nigricans* kommt in Europa nicht vor; die Verbreitung ist pantropisch und ostasiatisch.

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Zeitschrift für Mykologie, Band 60, Heft 1, 1994

(Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie)

H. Bender: Agaricus geesterani C. Bas & P. Heinemann, ein Erstfund für Deutschland (mit Farbtafel)

Es handelt sich um eine bisher nur in Holland (seit 1986) bekannte Art mit grossen, dick- und festfleischigen Fruchtkörpern, die ähnlich wie *Agaricus vaporarius* und *A. bitorquis* wachsen («Erd-schieberverhalten»). Die Hüte sind weisslich, rotbraun bis lila-purpurn und radiallyfaserig-schuppig. Besonders charakteristisch sind die Lila-Töne, die bei älteren Exemplaren noch stärker zum Ausdruck kommen. Der kräftige, zylindrische Stiel hat einen enganliegenden Ringwulst, nach unten abziehbar oder als volvaähnliche Zone an der Stielbasis. Typisch ist auch das auf Druck oder im Schnitt in allen Teilen stark gelb anlaufende Fleisch, das nach 10 bis 20 Minuten nach rosa bis fleischrot umschlägt. Der Autor fand etwas später im direkt angrenzenden Bereich Exemplare von *A. haemorrhoidarius*. Er spielt deshalb mit dem Gedanken, *A. geesterani* könnte ein Hybride zwischen *A. haemorrhoidarius* und *A. bitorquis* sein. (Anmerkung: Darauf könnte auch hindeuten, dass es nicht möglich erschien, diese neue Art in einer der bekannten Sektionen der Gattung *Agaricus* unterzubringen.)

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Zu verkaufen – Zu kaufen gesucht – Zu verschenken

Achats – Ventes – Dons

Compera – Vendita – Regalo

Zu kaufen gesucht:

Compero libri, bollettini, fascicoli societari, collezioni di disegni di funghi in bianco e nero o a colori editi o realizzati in Svizzera da autori svizzeri dal 1700 al 1970. Oppure scritti da micologi svizzeri e pubblicati all'estero.

Escluso SZP-BSM e Mycologia Helvetica.

Indicare per i libri l'anno di edizione e il numero della eventuale ristampa. Cerco «fortemente» il volume di Leuba F. «Les champignons comestibles» in edizione di lingua tedesca.

Inviare elenco e proposte a: MICOSVI, Cas. post. 293, 6828 Balerna (TI).

Zu kaufen gesucht:

Michael-Hennig, Handbuch für Pilzfreunde, Zweiter Band: Nichtblätterpilze. – Verein für Pilzkunde St. Gallen.

Angebote an den Aktuar Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach.