

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 42 (1964)
Heft: 6

Rubrik: VAPKO-Mitteilungen

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: 03.04.2025

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

Der Röhrenpilz, *Suillus Grevillei* (Klotzsch.) Sing. (= *elegans* [Schum. ex Fr.]) ist konstant unter *L. decidua* zu finden, wobei es sich um Mykorrhiza handeln kann. Oft sind auch nur die spezifischen Abbauprodukte der Streu Vergesellschaftsgrund. Noch andere unerforschte Zusammenhänge können mitbeteiligt sein. Nach meinen Beobachtungen vermag der Goldröhrling auch der Japanlärche zu folgen. Es wäre wertvoll, festzustellen, welche anderen *L.-decidua*-Begleiter zugleich auch *L.-leptolepis*-Begleiter wären!

Literatur und Abbildung aus: Mitteilungen der Naturwissenschaftlichen Gesellschaft Winterthur, Jubiläumsheft zum 75jährigen Bestehen, Jahrgang 1956–1958 (Selbstverlag).

VAPKO-MITTEILUNGEN

Instruktionskurs

Unser diesjähriger Instruktionkurs mit Prüfungen wird definitiv in der Zeit vom 12.–19. September 1964 im Kurhaus «Kurfirsten» in Heiterswil (Toggenburg SG) durchgeführt. Der Kurs ist bereits voll besetzt. Die angemeldeten Teilnehmer werden demnächst das Programm mit allen Angaben über die erforderliche Literatur und sonstiger persönlicher Ausrüstung erhalten.

Jahresversammlung

Unsere diesjährige Vapko-Jahresversammlung mit Bestimmungsübungen am Samstagnachmittag findet am 26./27. September 1964, Samstag und Sonntag, im schönen Bäderstädtchen Zurzach AG statt.

Reservieren Sie sich heute schon diese Tage. Die Bestimmungsübungen von Samstagnachmittag sind speziell für solche Teilnehmer arrangiert, die noch keine Gelegenheit hatten, an unseren Spezialkursen in Heiterswil/Toggenburg teilzunehmen. Das definitive Programm wird später erscheinen.

Tafeln und Pilzkontrollscheine

Unsere Tafeln «Amtliche Pilzkontrollstelle» (Metall mit schwarzer Schrift) sind endlich da. Kostenpunkt pro Stück Fr.27.– (inkl. Porto, Verpackung und Umtriebspesen).

Ferner sind auch die Pilzkontrollscheine, wie gemäß der eidg. LMV Art.206 Abs.4 vorgesehen, da. Kostenpunkt pro Block à 50 Scheine, 100 Blatt inkl. Durchschrift = Fr.2.50 (Porto usw. inbegriffen).

Wir bitten um schriftliche Bestellung, sowohl für die Tafeln wie für die Kontrollscheine, direkt an den Vapko-Sekretär Rob. Schwarzenbach, Winterthurerstraße 73, Zürich 6, Tel. 051 26 33 46. Auch solche Amtsstellen, die hiefür ihr Interesse schon auf dem roten Fragebogen bekundet haben, werden gebeten, ihre Bestellung nochmals schriftlich zu wiederholen.

Frage Nr. 30

«Wir finden in unserem Gebiet alljährlich viele Frühjahrslorcheln. Einige Pilzfreunde sagen, daß diese ohne Vorbehandlung schon genossen worden seien, ohne

irgendwelche Beschwerden zu verursachen. Andere behaupten, die Art sei giftig und könnte nur nach genügender Vorbehandlung als Gericht verwendet werden.»

Gyromitra esculenta Fries (*Helvella esculenta* Pers.), Frühjahrslorchel. Trotz der Angaben, daß die Frühjahrslorchel von bestimmten Personen auch im frischen Zustand *ohne* entsprechende Vorbehandlung ohne Schaden vertragen werden soll, sollte *Gyromitra esculenta* entweder nach wenigstens zweiwöchigem Trocknen oder, wenn *frisch* zur Bereitung von Pilzgerichten verwendet, nur nach genügender Vorbehandlung genossen werden. Vorbehandlung: Das Sammelgut der Frühjahrslorcheln muß am besten 5 bis 10 Minuten in kochendem Zustand gehalten und dann auf einem Ablaufsieb möglichst vollständig von dem giftigen Abkochwasser befreit werden; dann spült man, nach völligem Abtropfen des ersten Kochwassers und nach Ausdrücken der Pilze, nochmals mit frischem heißem Wasser nach und läßt auch dieses ganz abtropfen. Trotz dieser weitgehenden Vorbehandlung bleibt anscheinend immer noch etwas von dem Lorchelgift zurück, weswegen pro Person maximal ein Pfund Frühjahrslorcheln (Rohgewicht) genossen und der Pilzgenuß innerhalb 48 Stunden nicht wiederholt werden sollte.

Bloßes Abwaschen der Pilze zur Entgiftung ist völlig zwecklos. Abkochen ohne sorgfältige Entfernung des Abkochwassers oder Beigabe von Salz sind ebenfalls ohne entgiftende Wirkung. Auch zu kurzes Abkochen (weniger als 5 Minuten) und nicht genügendes Entfernen des Abkochwassers reicht nicht zur Entgiftung der Frühjahrslorchel aus.

Werner Küng, Horgen

Question n° 30

«Dans notre région, les Gyromitres comestibles sont chaque année très nombreux. Certains collègues prétendent que ce champignon a déjà été consommé impunément sans traitement préalable. D'autres affirment que cette espèce est toxique et ne peut être consommée qu'après avoir subi une préparation spéciale.»

Gyromitra esculenta Fries – (*Helvella esculenta* Pers.) – Gyromitre comestible, Morillon. Bien que certains prétendent avoir mangé impunément ce champignon à l'état frais, sans avoir pris de précautions particulières, il est recommandé de ne le consommer qu'après une dessiccation de 2 semaines au moins. Si toutefois l'on tient à utiliser les Gyromitres comestibles à l'état frais, il est indispensable de leur faire subir la préparation suivante avant de les apprêter: blanchir la récolte à l'eau bouillante, pendant 5 à 10 min.; débarrasser ensuite les champignons de l'eau de cuisson (nocive) en les mettant égoutter dans un tamis et en les pressant; rincer à l'eau chaude et égoutter de nouveau complètement. Il semble que ce traitement n'élimine pas totalement la toxicité des Gyromitres comestibles. C'est pourquoi une même personne ne devrait pas manger plus de 500 grammes (poids frais) de ce champignon par repas et devrait attendre au moins 48 heures avant d'en consommer à nouveau.

Un simple rinçage des champignons frais est absolument sans effet. De même, une récolte blanchie pendant moins de 5 min., même dans de l'eau salée, conserve toute sa toxicité. Enfin, il est absolument indispensable d'éliminer complètement l'eau dans laquelle les champignons ont été blanchis.