

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 59 (1981)
Heft: 6

Rubrik: Pilzrezepte = Recettes pour champignons ; Pilzschutz durch Aufklärung, ein Hauptziel des neugegründeten Vereins für Pilzkunde Thurgau ; Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko = Comunicazioni Vapko ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

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: 15.03.2025

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

Pilzrezepte

Juni: Stockschwämmchen, *Kuehneromyces mutabilis*

Stockschwämmchensuppe

Zutaten: 250 g Stockschwämmchen, 1 Zwiebel, 1 Esslöffel feingehackte Bärlauchblätter (falls nicht vorhanden, kann auch mit Petersilie, Majoran oder Thymian gewürzt werden), 1 Esslöffel Mehl, 1 Liter Bouillon, 1 dl Rahm, 2 Eigelb, Pfeffer.

Zubereitung: Die Butter erhitzen, die gehackte Zwiebel glasig dünsten. Die vorbereiteten, fein geschnittenen Stockschwämmchen und den gehackten Bärlauch (oder andere Gewürzkräuter) dazugeben, das Mehl darüberstäuben, gut durchdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen und nochmals aufkochen. Pfanne vom Feuer nehmen, die in Rahm verquirlten Eigelb darunterühren, dann darf die Suppe nicht mehr kochen. Mit etwas Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Recettes pour champignons

Juin: Pholiote remarquable, *Kuehneromyces mutabilis*

Soupe de pholiotés remarquables

Ingrédients: 250 g de pholiotés, 1 oignon, 1 cuiller à soupe de feuilles d'ail des ours hachées (à défaut, persil, marjolaine ou thym), 1 cuiller à soupe de farine, 1 l de bouillon, 1 dl de crème, 2 jaunes d'œufs, poivre.

Préparation: Faire revenir l'oignon dans le beurre chaud sans brunir. Ajouter les champignons émincés et l'ail des ours, saupoudrer de farine et cuire à l'étuvée. Mouiller avec le bouillon et laisser cuire encore une fois. Retirer la casserole du feu, y ajouter les jaunes d'œufs battus dans la crème; ne plus laisser cuire. Assaisonner d'un peu de poivre.

(Traduction: M. Meizoz)



KUEHNEROMYCES MUTABILIS

Juli: Champignons und Eierpilze
Agaricus und *Cantharellus cibarius*

Pilzkörbchen

Zutaten: 300 g Champignons und Eierpilze, 1 Esslöffel Butter, Salz, Pfeffer, 8 mittelgrosse Tomaten, 1 Eigelb, 2 Teelöffel Senf, 1 Esslöffel Essig, 1 Teelöffel Zitronensaft, ca. 1 dl Salatöl, 1 Eiweiss, 100 g Schinken, gehackte Petersilie, 1 hartgekochtes Ei.

Zubereitung: Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden, in der Butter gar dünsten, leicht salzen, auskühlen lassen. Tomaten waschen, abtrocknen und so zurechtschneiden, dass sie wie kleine Körbchen aussehen, aushöhlen (das Innere für Suppe oder Sauce verwenden), innen mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen. Aus dem Eigelb, Senf, Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Salatöl eine Mayonnaise zubereiten. Das steif geschlagene Eiweiss darunterziehen. Schinken, Petersilie und die Pilze unter die Mayonnaise heben und in die vorbereiteten Tomaten füllen. Auf jede Tomate eine leicht mit Paprika überstäubte Eischeibe legen. Auf einer mit grünem Salat ausgelegten Platte anrichten.

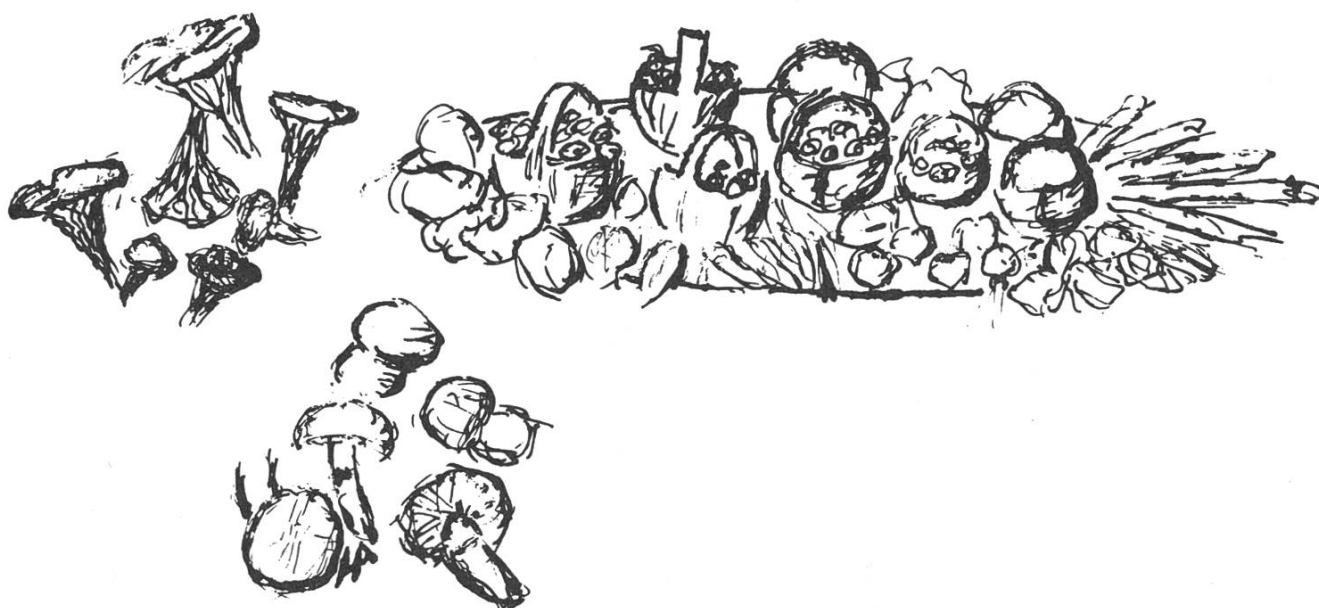
H. Portmann, äussere Schmiede, 6218 Ettiswil

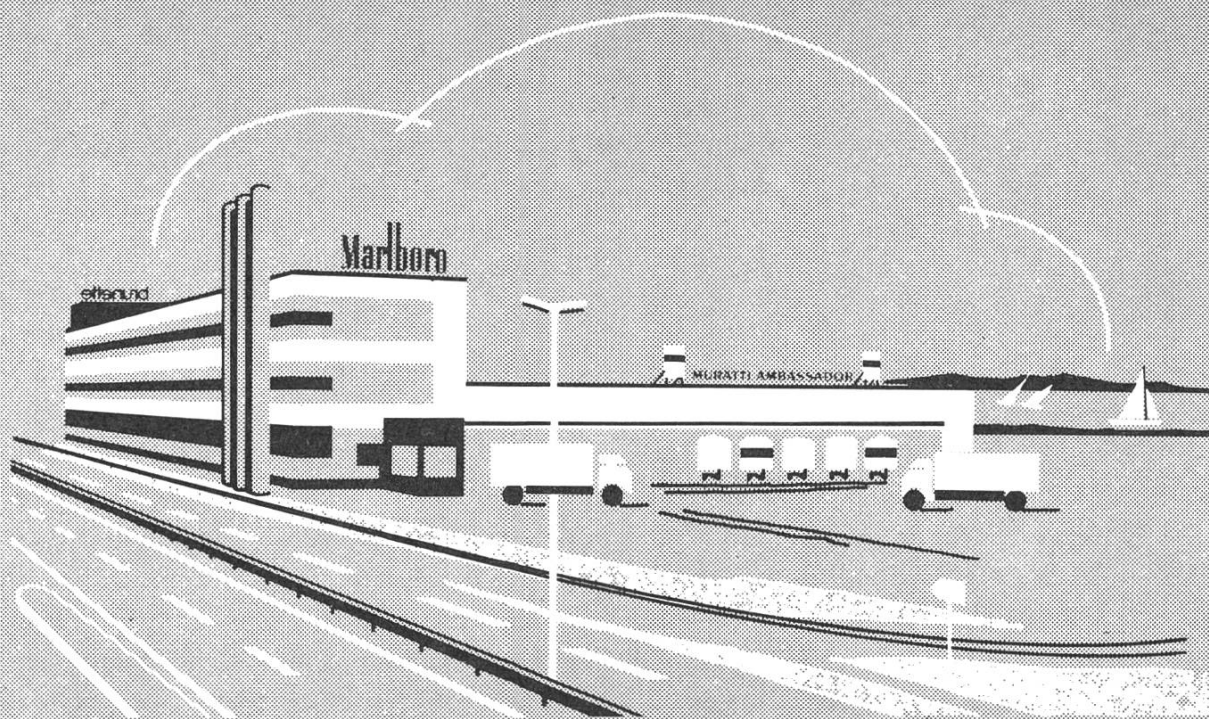
Juillet: Agarics et de chanterelles,
Agaricus et *Cantharellus cibarius*

Corbeilles de champignons

Ingrédients: 300 g d'agarics et de chanterelles, 1 cuiller à soupe de beurre, sel, poivre, 8 tomates de grosseur moyenne, 1 jaune d'œuf, 2 cuiller à thé de moutarde, 1 cuiller à soupe de vinaigre, 1 cuiller à thé de jus de citron, env. 1 dl d'huile à salade, 1 blanc d'œuf, 100 g de jambon, persil haché, 1 œuf cuit dur.

Préparation: Nettoyer les champignons et les couper en petits morceaux et les faire cuire dans le beurre, saler légèrement et laisser refroidir. Laver les tomates, les sécher et les découper de manière qu'elles ressemblent à de petites corbeilles; les vider (utiliser l'intérieur pour soupe ou sauce), saupoudrer légèrement l'intérieur de sel et poivre. Préparer une mayonnaise avec le jaune d'œuf, moutarde, vinaigre, jus de citron, sel, poivre et huile. Y ajouter le blanc d'œuf battu ferme. Mélanger jambon, persil et champignons à la mayonnaise et en remplir les tomates. Sur chaque tomate placer une tranche d'œuf saupoudrée de paprika. Dresser sur un plat garni de salade verte.





Invitation!

Le plus important fabricant de cigarettes
de Suisse vous invite très cordialement à
visiter son centre de production
à Serrières-Neuchâtel.

Visites le mardi, mercredi et jeudi,
à 9 h 00, 9 h 30 et 14 h 00, et certains
samedis matin.

Prévenez-nous de votre visite, seul ou
en groupe (tél. 038 / 21 11 45).



FABRIQUES DE TABAC RÉUNIES SA
Serrières-Neuchâtel

Pilzschutz durch Aufklärung, ein Hauptziel des neugegründeten Vereins für Pilzkunde Thurgau

An der Gründungsversammlung vom 10. Januar 1981 in Frauenfeld beschlossen die Mitglieder des Vereins für Pilzkunde St. Gallen / Untersektion Frauenfeld die Gründung einer selbständigen Sektion unter dem Namen «Verein für Pilzkunde Thurgau».

Bereits 1974 wurde die Idee gefasst, einen Verein für Pilzkunde im Thurgau zu gründen. Dies war damals jedoch mit zwölf interessierten Pilzfreunden aus Frauenfeld nicht möglich, so dass sich ein Anschluss als Untersektion an den Verein für Pilzkunde St. Gallen ergab. Die Zusammenarbeit mit der Sektion St. Gallen verlief ausgezeichnet, und beide Teile profitierten voneinander. Frauenfeld entwickelte sich in der Folge zu einer sehr aktiven Untersektion, so dass beide Seiten die Gründung einer selbständigen Sektion befürworteten. Das Gesuch um Prüfung der Statuten und um Aufnahme des Vereins als Sektion in den Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde ist bereits Ende Januar beim Verbandsvorstand eingereicht worden.

Der Verein für Pilzkunde Thurgau weist heute die stolze Zahl von 90 Mitgliedern auf, wobei alle thurgauischen Ortspilzexpertinnen und -experten im Verein aktiv tätig sind. Die Vereinsmitglieder stammen aus allen Teilen des Kantons Thurgau und vereinzelt auch aus dem Kanton Schaffhausen. Es ist bereits vorgesehen, in den nächsten Jahren eine Untersektion Schaffhausen anzugliedern. Bekanntlich besteht bis heute im Kanton Schaffhausen kein Verein für Pilzkunde. Der Verein umfasst zudem Mitglieder aus allen Sozialschichten und Altersklassen, wobei rund ein Viertel Frauen sind. Im Vorstand sind Hans Rivar (Frauenfeld) als Präsident, Joachim Dürst (Frauenfeld) als Vizepräsident, Raphael Halter (Frauenfeld) als Aktuar, Jost Kuoni (Frauenfeld) als Sekretär, Dr. Kurt Lanner (Frauenfeld) als Kassier, Bernhard Elmer (Neuhausen SH) als Bibliothekar, Mira Stoll (Mettschlatt) als Materialverwalterin tätig. Die fachliche Leitung des Vereins obliegt der Pilzbestimmerkommission unter der Leitung von Thomas Ledergerber (Erlen) als Obmann, den Mitgliedern Paul Hofer (Weinfeld), Joachim Dürst (Frauenfeld) sowie allen thurgauischen Ortspilzexpertinnen und -experten. Die Hauptziele des Vereins sind insbesondere die Förderung der Pilzkunde und der Schutz der einheimischen Pilzflora. Weitere Ziele sind die Verhinderung von Pilzvergiftungen, die Anleitung zur Verwertung der Pilze und die Mithilfe bei der Aus- und Weiterbildung der amtlichen Ortspilzexperten.

Um diese Ziele zu erreichen, führt der Verein regelmässig Lernexkursionen, Pilzbestimmungsabende in Frauenfeld, Pfyn und Weinfeld, Vorträge und Kurse durch. Die Höhepunkte im Jahresprogramm 1981 sind der Wochenendkurs in Hornberg (Schwarzwald) und die pilzkundliche Ferienwoche in Seewis (Prättigau). 1982 ist sogar eine Studienreise in die Türkei geplant. Die Vorbereitungsarbeiten für eine Pilzschutz-Wanderausstellung im Jahre 1982 sind ebenfalls im Gange. Weiterhin wird auch die Zusammenarbeit mit Organisationen verwandter Zielsetzung und die Aufklärung der Bevölkerung bezüglich Pilz- und Naturschutz gefördert. Der Grundstock einer Fachbibliothek und ein vereinseigenes Mikroskop sind bereits vorhanden. Selbstverständlich werden in den nächsten Jahren laufend Neuanschaffungen folgen. Neben der rein fachlichen Zusammenarbeit wird aber auch die kameradschaftliche und gesellschaftliche Seite im Verein gepflegt. Für 1981 stehen in diesem Zusammenhang insbesondere ein Adventabend und eine gemütliche Silvesterfeier im Programm. Der neugegründete Verein für Pilzkunde Thurgau möchte auch an dieser Stelle nochmals der Sektion St. Gallen, insbesondere den Vorstandsmitgliedern, für die fachliche und kameradschaftliche Starthilfe recht herzlich danken. Wir hoffen weiterhin auf eine enge Zusammenarbeit mit der Sektion St. Gallen und sind auch gewillt, eine gute Sektion innerhalb des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde zu werden.

Im Namen des Vorstandes Verein für Pilzkunde Thurgau
Hans Rivar, Präsident, Frauenfeld

Vapko-Instruktionskurs

Im Kurs vom 12. bis 19. September in Degersheim SG sind noch einige Plätze frei. Interessenten, auch solche ausserhalb der Pilzkontrolle, wollen sich bitte baldmöglichst bei unserem Kursleiter, Eugen Buob, Aubrigstrasse 14, 8833 Samstagern, Tel. 01 784 01 35, melden. Vapko-Vorstand

Vapko – Groupement romand

C'est en 1956 que s'est créée, à Lausanne, une association professionnelle pour le contrôle des champignons, désignée sous l'appellation de Groupement romand de la Vapko.

Cet organe officiel répondait à un besoin. Pendant la dernière guerre, le commerce des champignons s'est considérablement développé et notamment les marchés ont pris une importance toujours plus grande. On ne se contentait pas seulement de vendre des agarics champêtres, des bolets et des chanterelles sur le marché de Lausanne, mais à la fin de la guerre, les espèces commercialisées dépassaient la centaine. Après la guerre, ce négoce a continué et s'est même encore développé par la suite.

Sur les conseils de la Vapko suisse, qui avait déjà son siège à Zurich, les inspecteurs des denrées alimentaires de la ville de Lausanne formèrent une association identique dont les statuts étaient en accord avec ceux de leurs collègues alémaniques. La fondation de la Vapko suisse remonte à 1925 et le commerce des champignons fait l'objet des articles 203 à 216 de l'ODA (Ordonnance réglant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels du 26 mai 1936) édictée par le Service Fédéral de l'Hygiène Publique qui est devenu par la suite l'Office Fédéral de la Santé Publique.

Il est donc évident que le contrôle des champignons est une nécessité et rapidement les laboratoires cantonaux romands ainsi que bien des communes ont adhéré à cette association professionnelle naissante, qui aujourd'hui compte 68 offices de contrôle des champignons.

L'activité actuelle du Groupement romand est la formation de contrôleurs officiels aptes à vérifier les cueillettes particulières de champignons et établir les feuilles de contrôle des marchés. L'inspecteur doit également connaître les conserves sous toutes leurs formes et être capable de contrôler les champignons secs mis en vente dans le commerce.

Le but que le Groupement romand de la Vapko désire atteindre à l'avenir est la révision des statuts qui ne sont actuellement plus conformes. Aujourd'hui, il existe trois groupements linguistiques indépendants qui organisent leurs cours avec sessions d'examens, chacun pour leur compte; la cohésion manque donc dans cette association. Il serait indiqué que ces trois groupements soient régis par un comité central qui donnerait ses directives et qui serait en relation avec les instances fédérales. Le règlement d'examen du 1er août 1972 édicté par le Service Fédéral de l'Hygiène Publique, concernant les experts locaux du contrôle des champignons, est maintenant dépassé. Ces dernières années, la liste des champignons toxiques et mortels s'allonge, il en existe actuellement plus de soixante, alors que ledit règlement n'en mentionne que trois qui sont des espèces éliminatoires si elles ne sont pas reconnues par le candidat aux examens.

Le Groupement romand souhaite encore que le certificat de capacité délivré aux inspecteurs soit officiellement reconnu par l'Office Fédéral de la Santé Publique.

Vapko – Groupement romand Le président: G. Scheibler

Galerina marginata

Neue Erkenntnisse auf dem Sektor Giftpilze liessen deren Anzahl in den letzten Jahren anwachsen. Die in dieser Nummer eingelebte Farbtafel des Nadelholzhäublings (*Galerina marginata*) und der untenstehende Text wurden uns von der Vapko aus dem «Leitfaden für amtliche Pilzkontrolleure» zur Verfügung gestellt.

Les nouvelles acquisitions scientifiques concernant les champignons toxiques font que le nombre de ceux-ci est en constante augmentation. La planche couleur de *Galerina marginata*, issue du «Leitfaden für amtliche Pilzkontrolleure» et insérée dans ce numéro spécial, ainsi que le texte qui l'accompagne, nous ont été gracieusement mis à disposition par la Vapko.

I nuovi acquisti scientifici sui funghi tossici provocano un aumento di quest'ultimi. La stampa a colori di *Galerina marginata*, proveniente del «Leitfaden für amtliche Pilzkontrolleure» e pubblicata in questo numero speciale, con la descrizione che l'accompagna, ci sono stati messi gentilmente a disposizione d'alla Vapko.

Mykologisches Mitteilungsblatt 24, 1, 1980

Galerina marginata (Fr.) Kühn., der Nadelholzhäubling, und *Galerina autumnalis* (Peck) Smith et Sing. enthalten Amatoxine und könnten bei Verwechslung mit *Kuehneromyces mutabilis* (Schff. ex Fr.) Sing. et Smith, dem Stockschwämmchen, ein Phalloides-Syndrom auslösen, das heisst eine sogenannte Knollenblätterpilzvergiftung. Die beiden Arten galten als Amerikaner. F. Gröger weist nun in einer Arbeit über die giftverdächtigen Häublinge nach, dass *Galerina autumnalis* in Europa ebenso wie *Galerina marginata* gefunden werden kann. In Thüringen wurde an Buchenstubben *Galerina autumnalis* entdeckt. In Westthüringen ist der Pilz verbreitet. Er wurde bisher nur an *Fagus* gefunden, während *Galerina marginata* nicht ausschliesslich an Nadelholz gebunden ist, sondern auch an Weidenstubben und in Riedgras- und Schilfbeständen entdeckt wurde.

Neben der dehnbaren, abziehbaren Oberhaut bei *Galerina autumnalis* wird der Pilzexperte unter Umständen die warzigen Sporen und einen positiven Zeitungstest nach Wieland als differentialdiagnostisches Merkmal gegenüber *Kuehneromyces mutabilis* nachweisen müssen.

R. Flammer, Spisergasse 41, 9000 St. Gallen

Galerina marginata (Fr.) Kühn. et *Galerina autumnalis* (Peck) Smith & Sing. contiennent des amatoxines et pourraient déclencher le syndrome phalloïdien (intoxication du type *Amanita phalloides*) s'ils sont confondus avec *Kuehneromyces mutabilis* (Schff. ex Fr.) Sing. & Smith. Les deux premières espèces mentionnées sont généralement considérées comme espèces américaines. F. Gröger signale cependant, dans un travail sur la toxicité présumée des *Galerina*, que *G. autumnalis* peut être trouvé aussi bien chez nous qu'en Amérique. Il a été trouvé par exemple en Thuringe, sur une souche de hêtre. Par ailleurs, dans la partie ouest de la Thuringe, il est fréquent. Toutefois, il n'a été récolté que sur *Fagus* (hêtre). *G. marginata*, pour sa part, n'est pas exclusivement lié aux conifères puisqu'il vient aussi sur saules ou dans les zones marécageuses et colonisées par les joncs.

G. autumnalis se caractérise par une cuticule élastique et séparable mais, le contrôleur devra tout de même vérifier, à l'occasion, les spores verruqueuses au microscope et la réaction positive au test de Wieland pour être certain qu'il s'agit de l'espèce en question et non de *K. mutabilis*.

(Traduction: Jean Keller)

Veranstaltungskalender

15./16. August	Bestimmertagung in Reichenburg
23. August	Zentralschweizerisches Pilzlerreffen in Ettiswil (siehe SZP 4/1981)
29./30. August	Journée d'étude à Delémont
31. Aug.–5. Sept.	1. Vapko-Kurs in Gfellen
14.–19. September	2. Vapko-Kurs in Degersheim
5. Sept.–10. Okt.	Ausstellung in Le Grand Cachot
6.–12. September	Bestimmerlehrwoche in Meienberg
26./27. September	Vapko-Tagung in Winterthur
23.–25. Oktober	Cours de mycologie à Grandsivaz
23.–29. September	Europäischer Mykologenkongress in Bologna

Mostra commemorativa

Chiasso, 4–7 settembre 1981, Sala Diego Chiesa. La micologia chiassese da Carlo Benzoni ai nostri giorni.

Ricorre quest'anno il ventennale della scomparsa del micologo chiassese Carlo Benzoni (1876–1961), padre della micologia ticinese e già membro d'onore della Federazione Svizzera di Micologia. La Società Micologica di Chiasso, a lui intestata, organizza una mostra commemorativa con l'esposizione di disegni, lettere, libri e materiale autentico appartenuto al Benzoni e inoltre illustrerà l'attività dello studio scientifico dei funghi superiori nel Cantone Ticino sviluppato nell'ultimo ventennio da diversi membri della Micologica C. Benzoni. Nel quadro della manifestazione chiassese verrà pure presentato il quarto numero della rivista «Rassegna Micologica Ticinese» e verrà pure tenuta una importante conferenza sulla Micologia Italiana con relazioni del Dr. C.L. Alessio di Torino e dell'Ing. E. Rebaudengo di Ceva. L'apertura della mostra avverrà venerdì 4 settembre alle ore 17.30.

Mostra Micologica Cantonale

Lugano, 12/13 settembre 1981, Padiglione Conza

Organizzata dalla Società Micologica di Chiasso in collaborazione con la neocostituita Società Micologica di Lugano, si terrà per la prima volta nella città del Ceresio la tradizionale Mostra Micologica Cantonale che propone ai visitatori i funghi freschi raccolti nei boschi del Cantone Ticino. L'allestimento tecnico – scientifico dell'esposizione sarà ispirato a una moderna concezione della conoscenza del mondo dei funghi. Particolare attenzione verrà riservata all'informazione generale sull'ambiente dal punto di vista ecologico e naturalistico. Se per i principianti sarà l'occasione di apprendere le prime basi della classificazione botanica dei miceti, per i competenti, e particolarmente per i micologi della Svizzera tedesca e romanda che attendiamo numerosi, sarà l'occasione per ammirare, se la stagione sarà propizia, le rarità che i boschi sudalpini sanno offrire al quadro generale della micologia svizzera. A. Riva, Via Pusterla 12, 6828 Balerna

Rencontre mycologique des Pontins

Dimanche 21 juin 1981, dès 9 h. au restaurant des Pontins.

Société mycologique et botanique d'Erguel