

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 70 (1992)
Heft: 8

Rubrik: Merkblatt für Pilzsammler und Waldbesucher = Les dix commandements du mycologue amateur = Pro memoria per il raccoglitore di funghi

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: 08.11.2024

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

Schwindelanfälle nach dem Genuss von Kupferroten Schmierlingen (*Chroogomphus rutilus* [Schff.: Fr.] O.K. Miller)

Jeder Pilzler hat seine Bilder; der eine sieht ein ganzes Nest Steinpilze, und der andere träumt von einem ganz seltenen Pilz. Mir schwebte ein Gericht vom Kupferroten Schmierling vor meinem geistigen Auge.

Ich fand sie auch: sechs junge, mittelgrosse und wunderschöne Exemplare. Zu Hause, mit etwas Zwiebeln, Salz und Pfeffer dran, das weiss ja jeder, kochte ich die Pilze und verzehrte sie genüsslich.

Nach ungefähr zehn Minuten hatte ich starken Harndrang. Nach weiteren zehn Minuten musste ich wieder gehen. Dabei staunte ich, wieviel Wasser ich ausschied. Und nach einer nochmaligen Viertelstunde musste ich schon wieder.

Wie ich das WC verliess, fühlte ich es wie Sand an den Fusssohlen. Ich vermeinte zu schweben und hatte auch mein Schweregefühl verloren. Dazu waren die Senkrechten nicht mehr senkrecht, und der Korridorboden ging steil abwärts. Ich realisierte nicht, dass ich schräg am Türgericht hing. Vielmehr glaubte ich, nicht loslassen zu können, da ich sonst den Korridor hinunterrutschen würde. Die Tiefe des Korridors erschreckte mich. Dabei ist er in Wirklichkeit nur 2 m, 20 cm mehr als meine Stehhöhe.

Die Ermüdung der Arme war stärker; ich musste loslassen. Aber gar nichts passierte. Ich hatte auch weder Atemnot noch Angstgefühle.

Jetzt konnte ich auch langsam überlegen, was mit mir los war. «Eine Pilzvergiftung ist das nicht; aber ich habe zuviel Wasser verloren. Also muss ich wieder trinken.» Mit Mühe schleppte ich mich zum Schüttstein, nahm einen Becher, einen Teelöffel Salz und goss lauwarmes Wasser darüber. Ich trank und harrte der Dinge, die da kommen sollten. Die Welt rückte wieder zurecht, die Wände wurden senkrecht und der Boden horizontal. Wie lange der ganze Spuk gedauert hatte, vermag ich nicht zu sagen.

Fragen habe ich natürlich viele: Hat der Kupferrote Schmierling einen harntreibenden Stoff? Welchen? Haben andere Pilzler auch schon solche Erfahrungen gemacht? Besteht für mich eine Gefahr nach diesem Harnfall? Kennt jemand einen Hinweis in der Pilzliteratur?

Max Lang, Untere Heslibachstrasse 67, 8700 Küsnacht

Kommentar eines Arztes:

Der Bericht von Herrn Lang legt die Vermutung nahe, dass die erwähnte Mahlzeit eine wasser-treibende Substanz enthielt.

Die Verzerrungen des Raumgefühls lassen sich durch eine akute Störung des Wasser- und Elektrolythaushaltes deuten. Eine psychotrope Substanz scheint nicht in Frage zu kommen, da sonst keine psychischen Störungen auftraten.

Wer hat mit dem Kupferroten Schmierling schon ähnliche Erfahrungen gemacht? Es würden mich *alle* Beobachtungen interessieren, auch jene, bei denen die Pilze unbeschadet verzehrt wurden.

Dr. med. R. Flammer, Spisergasse 41, 9000 St. Gallen

Merkblatt für Pilzsammler und Waldbesucher

1. Schonen Sie das Biotop des Waldes. Einerseits sind Pilze für einen gesunden Wald lebenswichtig, andererseits kann nur ein gesunder Wald ein vermehrtes Pilzwachstum bringen.
2. Verwenden Sie zum Pilzsammeln nur Körbchen, aber nie Plastiksäcke.
3. Pflücken Sie fachgerecht: Der Pilz als Fruchtkörper wird vom Standort sorgfältig gelöst und ausgedreht, gleichzeitig deckt man die Vertiefung mit Humus ab, damit die freigelegten gesunden Myzelien nicht austrocknen. Der vernünftige Pilzsammler hinterlässt keine Spuren – der Wald bleibt sauber.
4. Pflücken Sie zum Essen nur die Pilze, die Sie bereits als Speisepilze sicher kennen. Giftige oder für den Kochtopf ungeeignete Pilze bleiben unangetastet.

5. Pflücken Sie zum Essen nur so viele Pilze, als Sie mit Ihrer Familie in einer Mahlzeit verzehren können.
6. Die gesammelten Pilze sollen schon im Walde von anhaftender Erde, Nadeln usw. befreit werden. Dabei ist jedoch zu beachten, dass die besonderen Merkmale wie Stielbasis usw. nicht beeinträchtigt werden.
7. Ganz junge oder alte Pilze sowie madige und von Ungeziefer angefressene Exemplare sind als Speisepilze wertlos, also stehen lassen, damit der Sporenabwurf gewährleistet ist.
8. Pflücken Sie unbekannte Pilze zur Bestimmung nur in zwei oder drei Exemplaren, vorsichtig aus dem Boden drehen, nicht säubern und Standort usw. notieren.
9. Seltene Pilzarten sind unbedingt zu schonen.
10. Wenn Sie nicht ein ausgewiesener Pilzkenner sind, sollten Sie nie ein Pilzgericht auf den Tisch bringen, welches aus unkontrollierten Pilzen hergestellt wurde.
Die berühmten Hausmittel, wie «Silberlöffel oder Zwiebeln mitkochen», «angenagte Pilze seien ungiftig» usw., sind lauter Ammenmärchen.

Nur einwandfrei bestimmte oder kontrollierte Pilze schützen vor Vergiftungen.

Die amtlichen Pilzkontrollorgane haben auch Pilzsammlern auf deren Wunsch zur Verfügung zu stehen, welche die von ihnen gesammelten Pilze nicht in den Verkehr bringen, sondern im eigenen Haushalt verwenden wollen. Die Pilzsammler müssen ihr ganzes Sammelgut nach Arten getrennt zur Kontrolle vorlegen.

Die Adressen können bei den örtlichen Gesundheitsbehörden angefordert werden. Frische wildgewachsene Pilze dürfen als Lebensmittel erst angeboten oder feilgehalten werden, nachdem sie von den amtlichen Pilzkontrollorganen geprüft und als Nahrungsmittel geeignet befunden worden sind. Diese Vorschrift bezieht sich auch auf die in Kollektivhaushaltungen zur Verabreichung bestimmten frischen Pilze. Das Hausieren mit Pilzen ist verboten (Auszug aus der eidg. Lebensmittelverordnung Art.203, 204 und 216).

Zusammengestellt vom Verein für Pilzkunde Thurgau

Les dix commandements du mycologue amateur

1. Protégez le biotope forestier. D'une part les champignons constituent un échelon vital pour la forêt, d'autre part une forêt saine est seule à même d'assurer un développement harmonieux des carpophores. Est-il nécessaire d'ajouter que les papiers gras, les bouteilles – en verre ou en plastique –, la vaisselle jetable et les emballages déparent le paysage, se dégradent difficilement et n'ont rien à faire en forêt?
2. Pour vos récoltes utilisez des paniers et jamais des sacs en plastique.
3. Récoltez correctement: ou bien en libérant les carpophores du sol par une légère torsion, ou bien en sectionnant la base du pied; dans les deux cas, recouvrir la cavité créée ou le moignon avec de l'humus, pour éviter un dessèchement du mycélium; derrière un récolteur soigneux, on ne doit trouver aucune trace de son passage: la forêt reste parfaitement propre.
4. Ne récoltez, pour la consommation, que les espèces que vous connaissez avec certitude comme comestibles. Laissez intacts des champignons toxiques ou non consommables ou inconnus.
5. Ne récoltez, pour la consommation, que la quantité nécessaire pour un repas familial.
6. Nettoyez déjà en forêt les champignons récoltés: libérez-les de la terre et des débris végétaux qui y adhèrent. Veillez pourtant à ne pas endommager des caractères permettant un contrôle spécifique (base du pied, anneau, etc.).
7. Ne pas récolter des sujets très jeunes (laissez-les mûrir) ou très vieux (leur odeur est souvent repoussante), ni des exemplaires véreux ou partiellement consommés par des

insettes: ils ne présentent aucun intérêt culinaire et d'autre part leur sporulation est nécessaire à la survie de l'espèce. Si vous constatez après coup qu'un champignon est véreux, reposez-le dans son biotope et dans sa position naturelle (dissémination des spores).

8. En vue d'étude d'une espèce inconnue, ne récoltez que deux ou trois carpophores, si possible à divers stades de développement. La récolte doit être particulièrement soignée (torsion, ou mieux en soulevant délicatement avec le couteau fiché en terre sous le pied); veillez à conserver tous les caractères distinctifs, isolez les espèces dans des emballages séparés, notez les caractéristiques de l'habitat, humez les odeurs sur place, etc.
9. Des espèces rares doivent absolument être protégées: on doit toujours laisser quelques exemplaires intacts sur la station.
10. À moins que vous soyez un connaisseur expérimenté, vous ne devriez jamais mettre sur votre table un plat de champignons non officiellement contrôlés. Méfiez-vous des «trucs de bonne femme», jamais fiables (cuiller d'argent ou oignon qui noircit ou non, sujets soi-disant comestibles parce que des limaces s'en sont délectées, etc.): **la détermination sûre ou bien le contrôle officiel sont les seuls moyens fiables pour éviter les intoxications.** Les contrôleurs officiels sont à disposition des récolteurs qui ne commercialisent pas leurs cueillettes mais qui veulent les utiliser pour leur usage personnel. Les récolteurs doivent présenter au contrôle la totalité de leur cueillette, en séparant les espèces dans leur panier. Les adresses des contrôleurs officiels sont fournies par les autorités locales en matière d'hygiène ou par la police.

Les champignons sauvages frais ne peuvent être considérés comme produits alimentaires ou être commercialisés qu'après examen par un organe de contrôle. Cette règle concerne aussi les champignons utilisés dans les ménages communautaires.

Le colportage des champignons est interdit (ord. féd. sur les denrées alimentaires – ODA, art. 203, 204 et 216).

Soc. myc. de Thurgovie & F.B.

Pro memoria per il raccoglitore di funghi

1. Proteggete il biotopo forestale. I funghi sono vitali per un bosco sano, e d'altra parte in un bosco sano cresce una maggior quantità di carpofori.
2. Per raccogliere funghi usate solamente cesti e mai sacchi di plastica.
3. Raccogliete correttamente: i carpofori devono essere tolti dal terreno o torcendoli leggermente oppure tagliandoli alla base del gambo, la cavità o il moncone di gambo rimasti nel terreno saranno ricoperti di humus per evitare il disseccamento del micelio. Il raccoglitore avveduto non lascia tracce del suo passaggio e la foresta rimane perfettamente pulita.
4. Per scopi culinari raccogliete solamente i funghi che conoscete perfettamente. Lasciate intatti i funghi velenosi, quelli sconosciuti e quelli non più adatti al consumo.
5. Per il consumo domestico raccogliete soltanto quanto basta per un pasto della vostra famiglia.
6. I funghi raccolti devono essere puliti nel bosco. Fate però attenzione a non danneggiare le caratteristiche del fungo, le quali ne permettono la determinazione (anello, base del gambo, ecc.).
7. Non devono essere raccolti i funghi vecchi e neppure quelli molto giovani (lasciateli maturare!). Se potete constatare che un carpoforo è bacato, lasciatelo sul posto, le sue spore contribuiranno alla sopravvivenza della specie.
8. Se intendete studiare una specie sconosciuta, raccoglietene soltanto due o tre esemplari nei diversi stadi di sviluppo. La raccolta si farà con cura, il fungo verrà estratto dal terreno per intero (non tagliato alla base), custodito separatamente nel cesto con un imballaggio appropriato, dopo aver controllato l'habitat, l'odore e eventuali altri particolari che si possono perdere strada facendo.

9. Specie rare, se riconosciute, devono essere protette, quindi qualche esemplare dovrà rimanere sul terreno.
10. Se non siete un conoscitore esperto, non portate mai sulla vostra tavola un piatto cucinato con funghi non controllati preventivamente. Diffidate delle famose ricette domestiche: «cucchiaio d'argento», «cipolle», «i funghi rosicchiati dalle lumache non sono velenosi», e così via, sono solamente vecchie favole.

Soltanto funghi determinati con certezza oppure controllati da esperti in materia ci preservano da avvelenamenti. Gli organi ufficiali di controllo sono pure a disposizione di coloro che raccolgono funghi per uso domestico.

Ai controllori di funghi i raccoglitori devono presentare tutto il loro raccolto e non soltanto qualche esemplare, e possibilmente separati secondo le specie.

Gli indirizzi dei controllori ufficiali possono essere richiesti alle autorità locali in materia di igiene o eventualmente alla polizia. Funghi freschi selvatici, ossia non coltivati, non possono essere dichiarati generi alimentari, e possono essere venduti soltanto dopo il controllo da parte dei competenti organi ufficiali. La vendita ambulante di casa in casa è vietata (ordinanza federale sui generi alimentari, art. 203, 204 et 216).

Soc. mic. di Turgovia

(Traduzione: E. Zenone)

«On devrait interdire les Sociétés mycologiques...»

On devrait aussi supprimer le contrôle officiel des champignons!» Une chose plus extraordinaire encore m'a été dite un jour; «Les membres d'une Société de mycologie devraient avoir l'obligation de détruire en forêt tous les champignons toxiques!» Amis des champignons, c'est lors d'une table ronde tenue chez nous à Biberist, il y a quelque temps, que j'ai entendu de tels propos.

Il est probable que vous aussi, lecteurs du BSM, vous avez entendu des réflexions analogues et vous avez de plus constaté que vos tentatives d'éducation sont restées sans effet. Récemment, un passionné de pêche exprimait les mêmes récriminations. Ils ont beau jeu, les pêcheurs: ils veillent eux-mêmes au repeuplement des rivières. Les amis des champignons sont peut-être mieux lotis, car leurs sujets poussent encore et toujours sans intervention humaine. On peut se demander si les objections à l'adresse des Sociétés de mycologie sont un phénomène purement passager; peut-être que ces réflexions désabusées masquent en réalité une politique d'intérêts individuels.

Je n'ai pas l'intention de déclarer la guerre aux pêcheurs et autres adversaires de nos Sociétés mycologiques, mais je voudrais apporter un autre éclairage, en connaissance de cause, en ce qui concerne la récolte des champignons.

J'ai étudié l'histoire de notre société, fondée en 1917, qui compte donc bientôt trois quarts de siècle. En 1919 fut fondée l'Union Suisse des Sociétés Mycologiques et en 1923 paraissait le premier numéro du Bulletin Suisse de Mycologie. J'ai feuilleté tous les bulletins parus depuis cette date, m'intéressant particulièrement non seulement au développement de notre Société et de l'Union, mais aussi aux observations des mycologues il y a quelques décennies. Si depuis le début du siècle beaucoup de choses ont changé dans la systématique et la nomenclature, il faut néanmoins constater que dans les Sociétés de mycologie le comportement est pratiquement resté inchangé jusqu'à ce jour et qu'il n'est aucunement nécessaire de le modifier.

Il y a 70 ans, il y avait de bons et de mauvais champignons, tout comme aujourd'hui. Il y a 70 ans, il y avait des espèces qui se raréfiaient dans le temps — qu'il s'agisse d'espèces comestibles ou non comestibles — et là aussi rien n'a changé. Ce qui par contre s'est profondément modifié, c'est l'exploitation de nos forêts. Autrefois, on sauvegardait au mieux leur état naturel; aujourd'hui, elles ont été transformées de façon à produire du bois de service — souvent monospécifique — ce qui exerce une forte influence sur le monde des champignons. Plus