

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
<b>Herausgeber:</b>	Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
<b>Band:</b>	32 (1954)
<b>Heft:</b>	11
<b>Rubrik:</b>	VAPKO-Mitteilungen ; Bericht eines Teilnehmers am Pilzbestimmerkurs vom 22.-28. August 1954 im Naturfreundehaus Kaien ob Heiden ; Kurzbericht über den Pilzbestimmerkurs in Les Prés-d'Orvin

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 08.01.2026

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

«schön fest», indem sie aber in Wirklichkeit gerade das Gegenteil sein könnte! Sämtliche, hauptsächlich aber die organoleptischen Untersuchungen, sind immer im eisfreien Zustande vorzunehmen. Um schlußendlich jede Zweifel zu beseitigen, empfiehlt es sich, alle Gefrierpilze abzubrühen. Nun wird mancher enttäuscht einwenden: «Da kommt wieder einmal so ein chronischer Abbrüher!» Tatsache ist jedoch, daß man um diese Zeit seine Ansprüche nicht mehr so hoch schrauben darf wie in der Saison. Jede Mahlzeit noch frischer Pilze, vor dem bevorstehenden Wintereinbruch, ist ein Geschenk!

Selbstverständlich soll bei meinen Ausführungen die Rücksichtnahme auf die Individualität einzelner Arten nicht ganz außer acht gelassen werden. Ohne jegliche negative Erscheinung, sowie geschmacklich einwandfrei, genoß ich einige Gerichte, deren Exemplare hart gefroren waren.

Eine Mahlzeit bestand zum Beispiel aus:

Blauer Lacktrichterling, *Clitocybe laccata*, Scop.

Kaffeebrauner Trichterling, *Clitocybe cyathiformis*, (Fr. ex B.) Qu.

Elfenbein-Schneckling, *Limacium eburneus*, Fr. ex B.

Semmel-Stoppelpilz, *Hydnnum repandum*, Fries ex Linné.

Purpurfilziger Ritterling, *Tricholoma rutilans* (Fr. ex Sch.) Qu.

Erdritterling, *Tricholoma terreum*, (Fr. ex Sch.) Qu.

Der einzige Geselle, den ich vorsichtshalber ganz aus unserer «Nordpol-Exkursion» ausschalten möchte, ist der Hallimasch, *Clitocybe mellea*, Fries.

Außerdem ist ja um diese Spätjahreszeit nur noch eine beschränkte Anzahl Arten vertreten. Wie bei so manchen mykologischen Momenten, könnten natürlich auch hier allergische Reaktionen in Erscheinung treten. In dieser Hinsicht aber, sollte sich jeder mehr oder weniger selbst kennen.

## VAPKO - Mitteilungen

---

### Vergiftungen durch roh genossene Pilze

nach einem Vortrag an der Jahresversammlung der Vapko am 27. Sept. 1953 in Vevey

*Von Dr. med. A. E. Alder*

Vergiftungen, oder besser gesagt Gesundheitsschädigungen durch roh genossene Pilze, sind nicht sehr häufig, kommen aber immer wieder vor. Viele Leute sind dann verwundert, daß sie nach dem Genuß von guten Speisepilzen erkranken. Es lohnt sich darum wohl, wieder einmal auf dieses Thema zu sprechen zu kommen.

Es ist bekannt, daß die Pilze dank ihrem Aufbau, sie enthalten u.a. Zellulose und chitinähnliche Substanzen, größere Anforderungen an die Verdauungsorgane stellen als andere Speisen. Es ist darum eigentlich selbstverständlich, daß die Pilze im allgemeinen nur gekocht genossen werden sollten. Durch den Kochprozeß werden diese schwer verdaulichen Substanzen weicher und zudem werden die Pilze durch das Kochen und die üblichen Zutaten auch schmackhafter.

Unter einer eigentlichen Pilzvergiftung verstehen wir eine Erkrankung nach dem Genuß von gifthaltigen Pilzen, also solchen, die Amanitatoxin, Helvellasäure, Pilz-

atropin, Muskarin oder die chemisch noch nicht genau bekannten harzartigen, scharfen Stoffe enthalten, die z.B. im Tigerritterling, im Riesenrötling, in den scharfen Täublingen und in vielen anderen Pilzen vorkommen.

Neben diesen echten Pilzvergiftungen gibt es auch Gesundheitsstörungen durch zu reichliche Pilzmahlzeiten, wobei die Pilze nicht richtig gekaut wurden, durch verdorbene Pilze und durch solche, die allergische Reaktionen auslösen können.

Zu dieser Gruppe gehören auch die Erkrankungen, die nach dem Genuß von rohen Pilzen auftreten. Durch den Kochprozeß werden die Pilze nicht nur verdaulicher gemacht, sondern es werden auch viele chemische Stoffe durch die Hitze verändert und zum Teil unschädlich gemacht. Wir kennen eine Reihe von Pilzen, die bedingt giftig sind und durch Abbrühen, d.h. durch Kochen und Abgießen des Kochwassers, entgiftet werden können, z.B. der Hallimasch, der nebelgraue Trichterling, der kahle Krempling, die Speiselorchel, der Kronenbecherling usw.

Bei den eigentlichen Giftpilzen bedeutet das Abkochen keinen Vorteil gegenüber dem Rohgenuß, da die meisten Pilzgifte hitzebeständig und nicht wasserlöslich sind, so daß sie durch den Kochprozeß nicht unschädlich gemacht werden können.

Für den Rohgenuß als Salate, ohne jedes Kochen, eignen sich nur *Tremelodens gelatinosus* Pers., der Eispilz und *Guepinia rufa* Jacq., der Gallerttrichterling. Alle übrigen Pilze, die als Salat verwendet werden sollen, müssen kurz vorgekocht werden. Das Übergießen der rohen Pilze mit heißem Wasser oder ganz kurzes Abbrühen genügt in der Regel nicht, da dabei die schwer verdaulichen Substanzen nicht erweicht werden. Habersaat (1) und Wagner (2) empfehlen als Salate, nach Abbrühen, eine ganze Reihe von Arten, wie Steinpilze, Schnecklinge, Reizker Schweinsohren, Schopftintling, Winterrübling, Täublinge, Kuhmaul u.a. Dabei empfiehlt es sich aber immer, die Pilze gut vorzukochen und dann als Salat zuzubereiten. Selbstverständlich ist, daß hierfür nur frische Pilze verwendet werden dürfen, da alte und zersetzte Pilze leicht zu Verdauungsbeschwerden führen.

Wenn auch Erkrankungen nach roh genossenen Pilzen selten sind im Vergleich mit den eigentlichen Pilzvergiftungen, müssen wir doch vorbeugende Maßnahmen treffen. Öfters sind auch Erkrankungen vorgekommen, wenn Leute im Walde zur Bestimmung der Pilze kleine Kostproben zu sich nahmen. Selbstverständlich müssen wir immer wieder zur Abklärung der Arten Pilze auf die Zunge nehmen, aber wir müssen diese Pilzstücke nicht schlucken, sondern wieder ausspucken.

Seit 35 Jahren werden alle in der Schweiz vorkommenden Pilzvergiftungen registriert und bearbeitet. Dr. Thellung (3) hatte schon eine ganze Reihe von Erkrankungen durch Rohgenuß von Pilzen festgestellt. Seit 1943 habe ich in der Schweiz 186 Pilzvergiftungsfälle registriert, wobei 687 Personen erkrankten. Davon waren 14 Personen durch Rohgenuß erkrankt, also nur 2% sämtlicher Vergiftungsfälle. Im Gegensatz zu den übrigen Pilzvergiftungen lassen sich diese Störungen aber vermeiden durch richtige Zubereitung der Pilze.

In einem einzigen Falle ist es im Jahre 1920 im Berner Jura zu einer tödlichen Vergiftung nach Rohgenuß des Kronenbecherlings, *Sarcosphaera eximia* Lév. gekommen. Thellung machte darauf aufmerksam, daß in den ersten Jahren seiner Beobachtungen 21 Personen unzweifelhaft durch den Kronenbecherling vergiftet wurden. Allerdings handelte es sich dabei nicht immer um rohgenossene sondern

auch um nicht abgebrühte, gekochte Pilze. Seit 1925 ist kein diesbezüglicher Fall mehr bekannt geworden.

Abgesehen von dem oben erwähnten Falle sind die Vergiftungen durch Rohgenuß immer harmlos verlaufen.

#### **Zusammenstellung der Pilzarten, die nach Rohgenuß zu Vergiftungen führten**

1. ***Amanita vaginata* Quél.**, der Scheidenstreifling, der bei richtiger Zubereitung ein guter Speisepilz ist, hat im Jahre 1945 in Genf, zwei Stunden nach Rohgenuß, zu einer schweren Erkrankung geführt, wobei eine Nierenschädigung mit stark erhöhtem Rest-Stickstoffgehalt im Blute bis 178 mg%, Blutdruckabfall und eine Leukozytose von 17 600 festgestellt wurde. Auch Thellung berichtete über drei Fälle von schweren Vergiftungen nach roh genossenen Scheidenstreiflingen (4).
2. ***Amanita strobiliformis* Vitt.**, der fransige Wulstling, verursachte im Jahre 1943 bei vier Personen nach Rohgenuß als Salat Krankheitserscheinungen, die eine zweitägige Arbeitsunfähigkeit bedingten.
3. ***Amanita gemmata* (Fr) Gillet**, der narzissengelbe Wulstling, der auch in gekochtem Zustand, wenn in größerer Menge genossen, Vergiftungen verursachen kann, führte nach Pouchet (5) ebenfalls nach Rohgenuß zu Vergiftungserscheinungen.
4. ***Tricholoma pardinum* Quél.**, der Tigerritterling, verursachte im Jahre 1943 nach Rohgenuß eines Stückes Vergiftungserscheinungen. Hierbei handelt es sich allerdings um einen Giftpilz, der auch in gekochtem Zustand immer Vergiftungen hervorruft.
5. ***Entoloma lividum* (Bull) Quél.**, der Riesenrötling, verschuldete in den letzten Jahren immer wieder zahlreiche Vergiftungen bei richtiger Zubereitung. Im Jahre 1949 verzehrte in Genf eine Frau rohe Riesenrötlinge und erkrankte nach einer halben Stunde, allerdings nicht schwerer als die Vergiftung nach dem Genuß von gekochten Exemplaren aufzutreten pflegt.
6. Durch den Frühlingsrötling, ***Entoloma clypeatum* (Fr) Quél.**, wurde im Jahre 1935 in Pfäffikon ein Knabe, der einige Pilze in rohem Zustand gegessen hatte, ziemlich schwer vergiftet. Bekanntlich gilt dieser Pilz in gekochtem Zustand als schmackhaft und harmlos.
7. Durch ***Russula olivacea* (Schff.)** erfolgten 1946 und 1949 in Thun und in St. Gallen Vergiftungen nach Rohgenuß, die jedoch in kurzer Zeit wieder behoben werden konnten. Auch Thellung beobachtete bei 5 Personen Vergiftungserscheinungen nach dem Rohgenuß von milden Täublingen.
8. ***Paxillus involutus* Fr. ex Batsch**, der kahle Krempling, hat schon oft in rohem Zustand zu Vergiftungen geführt. Darüber berichtete ausführlich Hennig (6). Der Krempling ist ein guter Speisepilz, sofern er gut gekocht und abgebrüht verzehrt wird.
9. Auch der Hallimasch, ***Armillariella mellea* Karst** führte schon nach Genuß in rohem Zustand zu Vergiftungen. Vereinzelte Vergiftungsfälle sind jedoch auch bei dem gekochten Pilze, wenn er nicht abgebrüht wurde, vorgekommen, so daß der Hallimasch heute nur als bedingt marktfähig gilt.

10. Lange war die Genießbarkeit des Hexenröhrlings, **Boletus luridus Fr. ex Sch.**, umstritten. Heute wissen wir, daß er, wenn er gekocht und abgebrüht wird, ungiftig ist. In rohem Zustande hat er jedoch schon verschiedentlich Vergiftungen verursacht, siehe Thellung (7).

11. Ähnlich verhält sich der Schusterpilz, **Boletus erythropus Fr.**

12. **Boletus satanas Lenz**, der Satansröhrling, der ja wegen seines Muskaringehaltes bekanntlich giftig ist, wirkt in rohem Zustande besonders gefährlich.

13. Die Vergiftung durch den Kronenbecherling, **Plicaria coronaria**, wurde schon oben erwähnt.

14. Auch durch die weiße Trüffel, **Choiromyces maeandriformis Vitt.** wurden nach Rohgenuß einige Vergiftungsfälle beobachtet.

15. Im Jahre 1945 bereitete sich eine Frau in Zürich einen Salat aus rohen Steinpilzen, Stäublingen und Semmelstoppelpilzen. Am folgenden Tage erkrankte sie an recht schweren Vergiftungsscheinungen, die sogar zu Bewußtlosigkeit führten.

Die krankhaften Symptome zeigen sich bei Rohgenuß der Pilze oft erst am folgenden Tage mit gestörtem Allgemeinbefinden, Schwächegefühl und Leistungsunfähigkeit. Nicht immer treten Erbrechen und Durchfall auf. Aymonin und Cordier (8) beobachteten schon im Jahre 1926, daß bei roh genossenen Pilzen besonders starke Gesundheitsstörungen auftreten, wenn sie zusammen mit reichlich Obst genossen werden. Es ist möglich, daß organische Säuren zusammen mit den rohen Pilzen giftig wirken. Genauere Untersuchungen sind jedoch hierüber noch nicht angestellt.

Aus den obigen Ausführungen geht wohl mit Deutlichkeit hervor, daß die Pilze mit nur wenig Ausnahmen nicht für den Rohgenuß geeignet sind. Die amtlichen Pilzkontrolleure sollten darum das Publikum immer wieder darauf aufmerksam machen, daß die Pilze gekocht werden müssen, und daß nur gekochte Pilze als Salate zubereitet werden sollten.

### Literatur

1. E. Habersaat, Schweizer Pilzbuch.
2. C. Wagner, die Pilzküche.
3. Dr. Thellung, S. Z. P. 1946, S. 79.
4. Dr. Thellung, S. Z. P. 1933, S. 135.
5. Pouchet, Bull. Soc. Linné. 1931, S. 101.
6. Hennig, S. Z. P. 1932, S. 96.
7. Dr. Thellung, S. Z. P. 1932, S. 113.
8. Aymonin et Cordier, Bull. Soc. Myc. de France, 1926, S. 245.

### Bericht über die Vapko-Tagung in Luzern

Unsere diesjährige Generalversammlung vom 10. Oktober im «Pilatusblick» in Luzern verzeichnete einen Massenaufmarsch. So konnte unser rühriger Präsident Hedinger neben einer Reihe prominenter Gäste 83 Pilzkontrolleure von 58 Amtsstellen begrüßen. Jahres- und Kassenberichte sowie der Antrag des Vorstandes auf Beibehaltung der bisherigen Mitgliederbeiträge wurden ohne Diskussion genehmigt. Die Demission des Kassiers, Dr. A. Farine, wurde nur insofern gutgeheißen, als er vom Kassieramt entlastet wurde. Er steht uns im Vorstand als gewandter Übersetzer und Beisitzer weiterhin zur Verfügung. Die Kassageschäfte übernimmt Armin Reichenbach, St. Gallen,

während als weiterer Beisitzer der französischsprechenden Schweiz Lebensmittelinspektor R. Häggerli in Lausanne gewonnen werden konnte. Demnach umfaßt der Vorstand 7 Mitglieder und zwar 4 deutscher und 3 französischer Zunge. Erwartungsgemäß stark applaudiert wurde der interessante und instruktive Vortrag von PD Dr. J. Schlittler über: Erkennung und Kontrolle der Trockenpilze. (Das Referat wird an dieser Stelle noch ausführlich wiedergegeben werden.) Nach dem ausgezeichneten Mittagessen und den launigen Tischreden der Vertreter von Kanton und Stadt Luzern begaben sich die Pilzkontrolleure an die SLA, wo man schließlich den einen oder andern in der Waadtländer Weinstube wieder antreffen konnte. eye

Band IV der «Schweizer Pilztafeln» ist erschienen (Preis: Fr. 5.50). Ebenso kommt das «Neue Schweizer Pilzkochbuch» von A. L. Müller zur Neuauflage (Preis: Fr. 2.90). Bestellungen für beide Broschüren sind zu richten an den Sekretär Theo Meyer, Tschudistraße 9, St. Gallen.

### **Bericht eines Teilnehmers am Pilzbestimmekurs vom 22.–28. August 1954 im Naturfreundehaus Kaien ob Heiden**

«Ferien und pilzeln, eine ganz vorzügliche Kombination» war meine Überlegung, als ich beschloß, mit meiner Frau einmal einem Pilzbestimmekurs unseres Verbandes beizuhören. Während das Pilzeln voll auf die Rechnung kam, zeigte es sich aber, daß der Kurs eher mit Militärdienst als mit Ferien zu vergleichen war. Die vorgeschriebene Tageseinteilung lautete: 7.00 Tagwacht, 7.30 Morgenessen, 8.00–10.00 Theorie, 10.00–12.00 Exkursionen und Übungen im Gelände, 12.15 Mittagessen, 14.00–18.00 Bestimmungsarbeiten: 1. Bestimmungen durch die Teilnehmer, 2. Ausstellungen, 3. Erklärungen, 4. Besprechungen des Materials, 5. Einzelreferate, 6. Arbeiten mit dem Bestimmungsformular, 7. Literaturbesprechungen. Gegenüber einem militärischen Tagesbefehl fehlten also nur das Hauptverlesen, das Zimmerverlesen und das Lichterlöschen. Sogar die typische Eigenschaft eines Tagesbefehls, daß das Antreten immer sehr pünktlich, das Abtreten jedoch fast immer mit kleinerer oder größerer Verspätung erfolgt, war vorhanden, doch war dies diesmal nicht den Offizieren, sondern unserem Eifer zuzuschreiben. Der Stoff fesselte uns dermaßen, daß wir uns in der knappen Freizeit noch mit ihm befaßten und oft noch schnell eine Bestimmung oder eine Ergänzung des Gelernten vornahmen.

Es fanden sich 11 Teilnehmer aus der Ost- und Zentralschweiz ein, wovon 4 Herren bereits als amtliche Pilzkontrolleure fungieren. Eine Anfangsprüfung klärte unseren Kursleiter, Herrn Dr. med. A. Alder, St. Gallen, über die schon vorhandenen Kenntnisse auf und ein Schlußexamen beehrte ihn über den Erfolg des Kurses, der zur vollen Befriedigung aller ausgefallen ist. Das kameradschaftliche Verhältnis unter den Teilnehmern ließ keine Wünsche offen, hingegen sahen wir die Sonne nur wenige Stunden und die Empfehlung auf Mitnahme eines Regenschutzes hatte leider ihre volle Berechtigung.

Während der Theoriestunden wurden die Anatomie der höheren Pilze (nur makroskopisch), systematische und botanische Merkmale, Fachausdrücke, Klassifikation, Anleitung über Benutzung der Literatur und Zeitschriften, Anleitung über die Weiterleitung der Kenntnisse an andere Personen, Gift- und Speisepilze behandelt. Im Praktikum wurde das Hauptgewicht auf die Aneignung einer gewissen Fertigkeit im Bestimmen der Pilze nach der «Kleinen Kryptogamenflora von Mitteleuropa» von Gams/Moser gelegt. Wir haben alle dieses Buch als einen ganz vorzüglichen Schlüssel kennengelernt. Etwas Mühe verursachte den meisten die fast ausschließliche Verwendung der lateinischen Namen während des Kurses; dies um so mehr, als die in den ältern Pilzbüchern aufgeführten lateinischen Namen zum großen Teil geändert worden sind, indem Dr. Moser die Zahl der Gattungen durch Unterteilung auf 124 vermehrt hat, was zu vielen Umbenennungen geführt hat. So ist beispielsweise aus dem *Limacium vitellum* ein *Hygrophorus hypothejus*, aus der *Pholiota mutabilis* eine *Kuehneromyces mutabilis*, aus der *Lepiota procera* eine *Macrolepiota procera*, aus der *Hypholoma fasciculare* eine *Naematoloma fasciculare* und aus dem *Boletus elegans* gar der *Suillus Grevillei* geworden. Ferner sind verschiedene Pilze in andere Gattungen umgeteilt worden. Persönlich habe ich in der «Kryptogamenflora» vermißt, daß bei jeder Gattung die Merkmale nochmals repetiert sind, daß die Pilze fortlaufend nummeriert und alle Pilze mit deutschen Namen versehen sind, wie es Habersaat in der «Pilzflora» so schön gemacht hat; aber vielleicht ist dies ein Zeichen, daß ich eben noch zu wenig fortgeschritten bin. Im Verstohlenen habe ich oft nachsehen

müssen, wie dieser oder jener Pilz auf deutsch heißt, denn nur allzuhald entfallen einem Nicht-Lateiner die lateinischen Namen wieder, und anderseits wollen die Leute, die mich um Auskunft über gefundene Pilze ersuchen, vor allem den deutschen Namen und Angaben über die Eßbarkeit hören. Hingegen ist natürlich die lateinische Nomenklatur unerlässlich, sobald man sich auf wissenschaftliche Art mit Pilzen beschäftigt.



Teilnehmer am Pilzbestimmerkurs I «Lachenweg»  
Leiter: Dr. A. Alder, St. Gallen (zweiter von rechts)

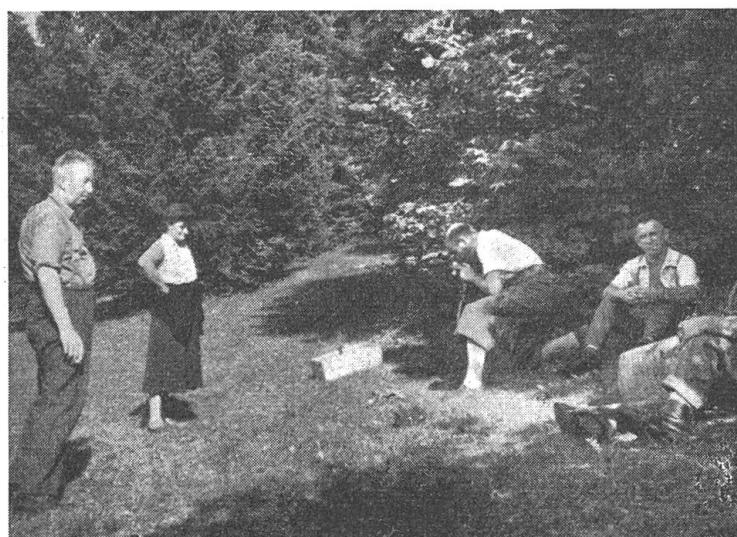
So haben wir innert 8 Tagen weit über 200 Pilzsorten gefunden, bestimmt und besprochen. Daneben erfreuten wir uns einer ausgezeichneten Verpflegung, wofür unseren Köchen Herrn und Frau Reichenbach ein Kompliment gebührt. Zu großem Dank sind wir aber vor allem unserem Kursleiter, Herrn Dr. A. Alder, verpflichtet, der keine Mühe gescheut hat, uns bestmöglich in die Geheimnisse der Mykologie einzuführen. Es wäre sehr zu begrüßen und ein großes Verdienst unseres Verbandes, wenn die Pilzbestimmungswochen in Zukunft alljährlich durchgeführt werden könnten. Ich würde mich selbst mit Freuden wieder einem solchen Kurs anschließen, denn auch auf diesem Gebiet gilt: Je mehr man weiß, desto mehr merkt man, wie wenig man weiß. Bei der Durchführung weiterer Kurse wäre meines Erachtens von Vorteil, wenn die Teilnehmerzahl auf etwa 8 beschränkt würde und wenn eine gewisse Unterteilung nach Vorkenntnissen stattfinden könnte. Ich könnte mir die Einteilung beispielsweise wie folgt denken: 1. Klasse für Leute mit geringen Vorkenntnissen, 2. Klasse für Leute mit guten Vorkenntnissen und vielleicht noch eine 3. Klasse für alte Routiniers, die sich dann mit seltenen oder sehr schwer bestimmmbaren Pilzen befassen würden und denen ein Mikroskop und die notwendigen Chemikalien zur Verfügung gestellt würden. So wäre, glaube ich, jedem geholfen; dem Anfänger, daß er nicht zu sehr belastet wird und dann dem Kurs nicht mehr richtig folgen kann und dem erfahrenen Pilzler, daß er keine Zeit mehr mit Sachen, die ihm schon selbstverständlich sind, verliert.

H. Haudenschild, Frauenfeld

### Kurzbericht über den Pilzbestimmerkurs in Les Prés-d'Orvin

Als eifriger Schüler unseres liebenswürdigen und initiativen Leiters, Pilzfreund Willy Beetschen in Biel, möchte ich bekanntgeben, daß alle Teilnehmer dieses Kurses einige schöne und lehrreiche «Arbeitstage» miteinander verbringen durften. Willig unterzog sich jeder unserer Teilnehmer den Anordnungen unseres Leiters, und so durften wir viele neue Kenntnisse buchen und uns im speziellen mit der Bestimmungsmethode nach dem neuesten Bestimmungsbuch von Hr. Moser einüben und befassen. Reich war unsere Ernte an den verschiedensten Pilzgattungen und -arten. Selbst unsere «Neulinge» im Bestimmen fanden ihre große Freude mit den neuesten Bestimmungs-

methoden, und wir alle wünschen und hoffen, daß auch jeder alte und verknöcherte «Pilzbestimmer» sich früher oder später doch noch bekehren lassen wird, Vademecum hin oder her, auch wir alle müssen einigermaßen mit den neuesten Forschungsergebnissen Bekanntschaft schließen und uns so gut als möglich den neuesten Erkenntnissen anpassen.



Ein seltener Fund? Teilnehmer des Kurses Les Prés-d'Orvin auf Pilzsuche

Wir alle sagten bei unserem Abschied: «Auf Wiedersehen nächstes Jahr» zum abermaligen Pilzbestimmerkurs in «Les Prés-d'Orvin» und vielen Dank unserem Leiter und Pilzfreund Willy Beetschen!

J. Battaglia, Glarus

## AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

### Société mycologique d'Erguel

Nous avons le plaisir de faire part aux membres de la Société mycologique de Suisse que notre section fêtera le samedi, 20 novembre prochain, le 10<sup>e</sup> anniversaire de la fondation de notre société.

En effet, c'est en automne 1944 que quelques amis de la mycologie, et aussi sur l'instigation de Madame et Monsieur F. Marti de Neuchâtel, fondaient la société mycologique d'Erguel. Que de chemins poursuivis depuis, que de sorties dans les bois et les pâturages, mais surtout nous pouvons bien affirmer qu'un puissant travail a été fait. Plusieurs membres dévoués et bien disposés pour cette science si intéressante et passionnante aussi, ont donné le meilleur d'eux-mêmes, beaucoup de temps et de loisirs, pour vulgariser, et faire connaître au loin, l'activité de notre petite société.

Plusieurs expositions furent organisées avec grand succès, manifestations de déterminations tous les lundi soirs de la belle saison, établissement de dias, en quantité importante, achat pour cela d'appareils modernes de photo et de projection, y compris l'achat d'une magnifique bibliothèque mycologique.

A l'occasion de la modeste manifestation du 20 novembre prochain, il sera évoqué notre activité durant cette décennie, qui a donné aux membres intéressés à la mycologie, des heures claires et utiles, et aux profanes en mycologie, des conseils et des directives en vue de cœillettes fructueuses.

Les amis mycologues qui se joindront à nous seront les bienvenus, et nous recommandons vivement à tous nos membres d'être présents.