

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 33 (1955)

Heft: 12

Rubrik: VAPKO-Mitteilungen ; Mitteilung der Geschäftsleitung

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: 22.01.2026

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

Wir konnten feststellen, daß es durchaus möglich ist, die komplexen, bei der Kompostierung stattfindenden Prozesse auch direkt mykologisch zu steuern. Es besteht kein Zweifel, daß durch Vereinigung der indirekten ökologischen mit der direkten mykologischen Lenkung der Kompostierung Fortschritte bei der Gewinnung von fruchtbarem Humus zu erwarten sind. Neben der Schaffung spezieller Entwicklungsbedingungen für die Pilzarten, die bei der Kompostierung erwünscht sind, ist daher die Beimpfung von Komposthaufen mit bestimmten Pilzarten zu erwägen.

Zusammenfassend läßt sich vielleicht sagen, daß ein wesentliches Merkmal unserer Arbeiten ist, daß wir die positiven Leistungen der Pilzpflanzen zu erfassen versuchen. Sollte es uns gelingen, die Aufmerksamkeit der Landwirte, Gärtner, Biologen, Agrarbiologen und vor allem auch der Mykologen darauf zu lenken, daß die durch Pilzpflanzen bedingten Humus- und Mykorrhizabildungen die Voraussetzungen für fruchtbare Böden und die Entwicklung fast aller höheren Pflanzen sind, wird die angewandte Pilzkunde nicht länger ein kleines Spezialgebiet sein, dem nur wenige Fachmykologen ihre Aufmerksamkeit widmen.

V A P K O - M I T T E I L U N G E N

Regenwetter und Pilzfarben

Von PD Dr. J. Schlittler

Bald können wir sagen, daß zwei verregnete Sommer hinter uns liegen, die sich bis jetzt durch eine mäßige Pilzausbeute auszeichneten. Abgesehen vom Eierschwamm, Perlpilz und zahlreichen andern hohe Nässe und verhältnismäßig geringe Wärme vorziehenden Pilzen, war der Ertrag an guten Arten nicht rühmenswert. Jenes dampfende Pilzklima, wie es in heißen trockenen Sommern nach ergebnigen Gewitterregen sich einstellte, und die Pilze aus dem Boden zauberte, konnte man in diesen zwei Sommern wenig beobachten. Eine gründliche Bodendurchwärmung im Waldesinnern erfolgte nur lokal und meist recht spät. Daher erschienen auch die an starke Bodendurchwärmung mit nachfolgenden warmen Gewittern gebundenen Pilze, wie der Feldchampignon oder der Satanspilz während beiden Jahren nie in auffälliger Anzahl.

Lehrreich waren aber in diesen Sommern für den beobachtenden Pilzsammler die verschiedenen Farbnuancierungen, in denen ein und dieselbe Pilzart, im Vergleich zu ihrer Normalfärbung auftreten konnte. Mit dem abweichenden, regenverwaschenen Aussehen brachten selbst gut bekannte Pilzarten manchen Pilzkenner in momentane Verlegenheit und zeigten deutlich, wie mangelhaft und irreführend selbst gute farbige Pilzabbildungen sein können, wenn man zwischen dem gefundenen Pilz und der Abbildung kurzweg einen starren Vergleich zieht und nicht aus der Erfahrung in Gedanken Leben in die Pilzabbildung hinein bringt, sie richtig in die Natur zu übersetzen versteht. Selbst wenn man die Fähigkeiten und Leistungen vieler klassischer und späterer bedeutender Mycologen, die uns in Diagnosen, Beschreibungen und Pilzgemälden ihre reiche Kenntnis hinterlassen

haben, hoch einschätzt, darf man sich die Frage stellen, ob nicht die Rätsel, die uns etliche ihrer bildlich und schriftlich dargestellten Pilzarten aufgeben, sich lösen ließen, wenn man die Beobachtungen über die Witterungseinflüsse auf die Pilzfarben und Pilzgestalten etwas besser kennen und auf diese fraglichen Bilder anwenden würde. Damals, im Zeitalter der «Artkonstanz» (wer sie abstritt, wurde nicht ernst genommen) beachtete man solche Veränderungen wenig, und witterungsbedingte Modifikationen wurden eher als eine neue Art beschrieben, als daß man zugab, eine Art könnte ihre Konstanz verlieren. Unter diesem Gesichtspunkt würde der heute verheerende und bald uninteressant werdende Artenreichtum, das Vielzuviel an alt und neu beschriebenen Pilzarten etwas abnehmen zugunsten relativ weniger labiler, aber auch vom nicht hochspezialisierten Pilzkenner noch einigermaßen zu überblickenden Pilzarten.

Jeder kurze Gang in den übernassen Wald lehrt uns, daß es wahrscheinlich ziemlich weniger Pilzarten als Pilzdiagnosen gibt, der Artbegriff so aufgefaßt, daß ein mehr oder weniger scharfer Hiatus zwischen den einzelnen Arten besteht, und diese ohne verwirrende Haarspaltereien sich einigermaßen erkennen lassen. Es ist eine kleine Kunst, eine komplizierte Materie, wie die der Pilze, durch Artneubeschreibungen so zu verwirren, daß kaum jemand sich darin noch zurechtfindet, als vielmehr diese in einfache, auch für den Fernerstehenden, klare, vom einen Extrem ins andere variierende Einheiten zu gliedern. Den weinrötlichen Perlpilz lernen wir jetzt im verregneten Walde als bleichsüchtigen, gelbrötlichen Pilz kennen, oft im jüngsten Zustand vom Regen schon sozusagen kahl gewaschen. Ähnlich hell kann der sonst so schön braune Brätling werden. Bei den Täublingen steht es mit der Unterscheidung oft ganz schlimm, da vermögen selbst die wertvollen und schönen Farbtafeln der Russula-Monographie von Julius Schaeffer nicht mehr ganz auszuhelfen. Der Speisetäubling drückt fast weißlich unter dem modernden Laub hervor, kaum noch Spuren jenes typischen Fleischrosa zeigend. Lange dauert es in der mit Feuchtigkeit geschwängerten Waldluft, bis der Hut des Spangrünen Täublings sich bequemt die Oberfläche deutlich in die charakteristischen Schuppen aufreißen zu lassen. Selbst verfrühte Büschel des wohlbekannten Hallimasch hält man zweifelnd und werweisend in den Händen, weil die noch kleinen Hütchen völlig kahlgewaschen und fast so unregelmäßig satt- und honigbraun sind wie beim Stockschwämmchen. Nur der weiße Sporenstaub verrät dann ihre Identität.

Wenn wir uns bei den Gängen durch den Wald auch nicht immer eines guten Sammlergebnisses erfreuen können, so wollen wir uns um so mehr über das freuen, was wir in dieser Beziehung lernen können.

Pilzbestimmerkurs I und II im Kurhaus «Himmelrich» ob Kriens

vom 2.-8. und 9.-15. Oktober 1955

Von Charles Schwärzel

Nachdem letztes Jahr die Bestimmertagungen an verschiedenen Orten der Ost-, Zentral- und Westschweiz durchgeführt wurden, hatte sich die Verbandsleitung entschlossen, sie dieses Jahr zentralisiert durchzuführen. Sie wählte dafür das

Kurhaus «Himmelrich» ob Kriens und wahrlich, sie hätte keinen schöneren und geeigneteren Ort auswählen können. In 686 Meter Höhe, auf einer Anhöhe ob Kriens gelegen und in einer Stunde bequemen Weges erreichbar, hatte man von dort eine wunderbare Aussicht auf die Stadt Luzern, den See und die Inner-schweizer Berge. Das teilweise schöne Wetter und die reichen Landschaftskennisse eines Kursteilnehmers, die er seinen Kameraden vermittelte, machten diese Aussicht zum Erlebnis. Kein Wunder, daß bei geeigneten Witterungsverhältnissen viele Kursteilnehmer schon vor dem Morgenessen draußen im Gartenrestaurant anzutreffen waren und sich die morgendliche Aussicht nicht entgehen lassen wollten. Aber auch nachts boten die von der Luzerner Bucht heraufblinkenden tausend und aber tausend Lichter einen fesselnden Anblick.

Nachdem der Hauptharst der Teilnehmer Samstag nachmittag an den Ort der wöchentlichen Instruktion gepilgert und oben angekommen war, wurden die Kurse durch den WK-Präsidenten, Herrn Furrer, eröffnet, der mit seinen Worten Sinn und Zweck der Bestimmertagungen erläuterte und das Instruktionsprogramm bekanntgab. Am Sonntagvormittag wurden die Kursteilnehmer dann in die verschiedenen Gruppen der Pilzbestimmer-Anwärter und Bestimmer eingeteilt. Zu diesem Zwecke überbrachte Freund Imbach Pilze, die von ihm und einigen Luzerner Freunden gesammelt wurden und von den Teilnehmern zu bestimmen waren. Die Unterrichtung der Bestimmer-Anwärter hatte Herr Werner Küng übernommen, während die Bestimmer in zwei Gruppen aufgeteilt und durch die Herren Süß und Bettschen betreut wurden. Nachdem Sonntag nachmittag eine Exkursion sämtlicher Gruppen nach Schwendelberg Verarbeitungsmaterial für einige Tage einbrachte, wurde Montag vormittag mit dem internen Schulungsunterricht begonnen. Gearbeitet wurde in allen Gruppen und Kursen fast ausschließlich mit der 2. Auflage des von Herrn Dr. Moser erstellten Bestimmungsbuches der Röhrlinge, Blätter- und Bauchpilze. Zur Bestimmung der nicht darin enthaltenen Pilze waren andere Werke wie z. B. das Vademekum in genügender Anzahl durch die Teilnehmer mitgebracht worden. Mancher, der dem neuen Bestimmungsbuch Mosers anfänglich skeptisch gegenüberstand, lernte es im Verlaufe des Kurses schätzen. Eine große Hilfe und Erleichterung besonders für die Bestimmer-Anwärter war auch die vom Verbande den Kursteilnehmern zur Verfügung gestellte Bestimmungstabelle der Gattungen. Durch die Zentralisation der Kurse konnten den Teilnehmern die großen Tafelwerke unserer Verbandsbibliothek wie Bresadola, Konrad und Maublanc, Lange, Ricken, nebst anderer, wichtiger Literatur zum Studium und zu Vergleichszwecken zugänglich gemacht werden. Die Bibliothek wurde dann auch lebhaft und ausgiebig benutzt und erwies sich als ungemein nützlich. Als eine große Hilfe erwiesen sich auch die durch Kursteilnehmer zur Verfügung gestellten Mikroskope. Entweder, daß sie im Zweifelsfalle eine sichere Bestimmung erst ermöglichten oder daß Teilnehmer in die Grundbegriffe des Mikroskopierens eingeführt werden konnten. Hier war der Vorteil der zentral durchgeführten Kurse besonders in die Augen springend. Es wurden durch die Gruppe Küng 2, die Gruppe Süß 1 und die Gruppe Bettschen 4, im ganzen 7 Mikroskope gestellt, die nun abwechselungsweise sämtlichen Gruppen zur Verfügung standen. Wären die Kurse dezentralisiert durchgeführt worden so hätte die Gruppe Küng nur 2, die Gruppe Süß sogar nur 1 Mikroskop zur Verfügung gehabt.

Aber noch etwas anderes sprach für die Beibehaltung der zentral durchgeführten Kurse mit gleichzeitig mehreren Gruppen. Nämlich die Kameradschaft und die Geselligkeit. Neidlos wollen wir Basler anerkennen, daß wir in punkto Humor und Witz am Unterhaltungsabend, der am Freitag die Teilnehmer von Kurs I bis lange nach Mitternacht zusammenhielt, durch die Berner geschlagen wurden. Ein eigens für diesen Abend engagierter Handharmonikaspieler und eine Jodlerin sorgten für Abwechslung und ließen die Stunden nur allzu rasch verrinnen. Während am Anfang die Teilnehmer von Kurs I sich noch die meisten per «Sie» anredeten, hatte sich im Verlaufe der Woche vielfach das «Du» herausgeschält. Gewiß ein Zeichen dafür, daß der Kurs in voller Harmonie verlief und getragen war, einerseits durch Kameradschaft unter den Teilnehmern und andererseits durch ein herzliches Einvernehmen mit den Leitern.

Die Pilzflora, die bei Kurs I nichts zu wünschen übrig ließ, ging während der Zeit des Kurses II in den höheren Lagen rapid zurück. Trotzdem hatte es noch genügend Material, daß auch hier die Teilnehmer durch Theorie, Exkursionen und Bestimmungsübungen im Gelände und an Hand des eingebrachten Materials in der Pilzkunde gefördert oder eingeführt werden konnten. Die Leitung von Kurs II lag in den bewährten Händen von Herrn Süß. Ihm sowie den Herren Bettschen und Küng, ferner dem WK-Präsidenten, Herrn Imbach, und den Luzerner Pilzfreunden, der Geschäftsleitung sowie auch der Familie Haas für die vorzüglichen uns servierten Mahlzeiten, sei herzlich gedankt.

Die Erfahrung hat wiederum gezeigt, daß solche Kurse den Teilnehmern eine solide Grundlage geben, auf welcher sie weiterbauen können. Die Meinung der Teilnehmer war denn auch die, daß diese Bestimmerkurse mit einigen organisatorischen Änderungen auch in Zukunft weitergeführt werden sollen.

Kleine Speisepilzfloristik der Innerschweiz für 1955

5. Bericht

Daß sich die Natur gelegentlich beachtliche Seitensprünge erlaubt, ist jedem von uns zur Genüge bekannt. Jene aber von diesem Jahre glichen denn schon eher kunstgerecht geschlagenen Purzelbäumen. So erschien die erste Auflage des *Märzellerling* bereits im Dezember 1954. Während den Monaten Januar, Februar, März, April, Mai und Juni konnte er, wenn auch oft nur in bescheidenen Mengen, immer wieder eingebracht werden. Der letzte Fund davon jedoch wurde im Oktober getätigt. Ähnlich verhielt es sich auch mit den *Morcheln* aus der *Conicagruppe*. Hier darf die Ernte als befriedigend angesprochen werden. Als Novum hingegen möchte erwähnt sein, daß im Tiefland (Emmenweid) anfangs Juli noch prächtige Exemplare gefunden wurden. Mit der *Gemeinen Morchel* haperte es aber dann bedenklich. Die einbrechenden Fröste verhinderten das Gedeihen, oder sie zerstörten die bereits erschienenen jungen Fruchtkörper. Diesem Witterungscharakter unterlag auch der *Aderbecherling*. Ebenso mager fielen die Ergebnisse beim *Mai-ritterling* und beim *Frühjahrsrötling* aus. Zur Freude aller Pilzfreunde beglückte dann der «längst ausgerottete» Eierpilz vom Juni bis Ende Oktober mit überreichem Segen. Schlimm stand es wiederum mit den Arten aus der Röhrlingsfamilie.

Der kleine *Steinpilz*-Schuß im August wirkte nur wenig überzeugend. Desgleichen blieben auch der *Maronenröhrling* und der *Schuppenstielige Hexenröhrling* weit hinter den in sie gesetzten Erwartungen zurück. Dieses Manko vermochte selbst die schönen Pousse der dunklen Herbstform des *Rotfußröhrlings* nicht wettzumachen. Der *Mönchskopf* zeigte seine Schrullen darin, daß er an gewissen Standorten herdenweise auftrat, an andern dagegen kaum beobachtet werden konnte. «Zum Mähen» im wahrsten Sinne des Wortes, gedieh die *Totentrompete*. Schade, daß der *Trompetenpifferling* nicht in die gleichen Fußstapfen trat. Summa summarum: die ganze Pilzsaison zeigte sich in einer auffälligen Zerrissenheit. Deren Ursachen dürften im Mangel an Bodenwärme gelegen haben, bedingt durch einen allzufrostigen Frühling mit einem darauffolgenden sehr nassen Sommer.

Durchgehen wir die Berichte der vergangenen Jahre, so drängt sich uns immer mehr der Gedanke an die Version der biblischen sieben mageren Jahre auf. In diesem Falle verbliebe uns als Trost einzig die Erkenntnis, daß wir die dickere Hälfte schließlich hinter uns haben und demnach schon 1958 das «goldene Pilzzeitalter» beginnen müßte. Qui vivra verra!

E.J. Imbach

MITTEILUNG DER GESCHÄFTSLEITUNG

Die Monographie «Die Milchlinge von Dr. W. Neuhoff wird im Laufe des Monats Dezember zum Versand kommen und in unserem Buchhandel zu beziehen sein. Preis Fr. 86.–. Sektionspreis Fr. 75.–. Für die Subskribenten beträgt der Preis Fr. 75.–. Für Bestellungen bis zum 31. Januar kann noch der Subskriptionspreis von Fr. 75.– berechnet werden.

Kleines Naturwunder!

«Struppi» und sein Meister «Charly» trafen ab Basel kommend mit einer Pünktlichkeit in Luzern ein, die jeden währschaften Schweizer Chronometer vor Neid ob solcher Präzision in seine Bestandteile hätte auflösen müssen. Wir Teilnehmer an der geplanten Trüffeljagd aber waren gespannt auf die kommenden Dinge wie etwa die Menschenhaut auf einer Kannibalentrommel. Diese Spannung steigerte sich noch, da «Struppi» als Ouvertüre zu der ihm zugesuchten Aufgabe seine Schnauze gegen den nebelverhängten Himmel richtete, so, als wollte er die Götter seines jahrtausendealten Hundegeschlechts um Beistand und Segen beschwören. Doch schon hakte er ein, zog Kreise bis außerhalb unserer Sichtweite, unterteilte sie, würdigte die aussichtslosen Partien keines Blickes mehr, unterteilte den verbliebenen Rest nochmals und ein kurzes Scharren am Standort verriet, daß er ein Meister seines Faches, vielleicht der einzige in der Schweiz sei. Immer wieder mußten wir ob diesem Phänomen von Geruchsinn staunen. In selten gesehener Eintracht bedauerten wir dann beim Mittagessen nur, daß «Struppi» von dem vortrefflichen Rehpfeffer für seine ausgezeichneten Leistungen nicht ein Häppchen erhielt. Auch hier sollte sich der alte Grundsatz, daß man nicht zwei Herren zu gleicher Zeit dienen kann, erneut bestätigen. Entweder Trüffeln oder Wild! «Struppi» hatte sich für erstere entschieden. Seinem Meister «Charly» verblieb dann noch die Aufgabe, uns aus seinem reichen Wissen schöpfend, die an ein Dutzend gefundenen Arten zu erklären, was schließlich die Beteiligten der Erkenntnis näherbrachte, daß es auch unter der Erde noch Sachen gibt, von denen sich unsere Pilzlerweisheit nichts träumen läßt!

Zwischen Oktober und November 1955.

E.J.I.