

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
<b>Herausgeber:</b>	Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
<b>Band:</b>	41 (1963)
<b>Heft:</b>	11
<b>Rubrik:</b>	Zum Literaturwettbewerb der SZP 1963/64 ; Mitteilung der Geschäftsleitung ; Bericht über den Pilzbestimmerkurs im Jura ; Bericht über den Pilzbestimmerkurs 1963 in Heiterswil ; Rückblick auf die Pilzbestimmertagung 1963 ; VAPKO-Mitteilungen

### **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:** 07.02.2026

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

#### *Pilz Nr.4*

Hut: schmierig, trocken matt. Grundfarbe ockerlich-grünlich mit fast bis zum Rand verlaufenden, eingewachsenen, dichtliegenden Fasern orange geflammt.

Lamellen: bläulichviolettlich, dann bräunend, dünn, gedrängt, fast angewachsen. Schneide uneben.

Stiel: trocken, Farbe unten goldocker, oben lila. Velum universale undeutlich. Cortina bestäubt rostrot.

Fleisch: in Stiel violettlich, in Knolle hellocker, im Hut weißlich.

Geruch: dumpf, muffig.

Geschmack: mild.

Sporen: 7–8/ 4,5–5  $\mu$ , elliptisch, gelbbraun.

Chemische Reaktionen: ohne deutliche Resultate mit Laugen oder Lugol.

Habitat: Gut entwickeltes Exemplar aus gruppenbildendem Hexenring mit teilweise büschelig wachsenden Fruchtkörpern in feuchtem Fichtenwald auf Silikatboden. Zustand 6 Stunden nach der Ernte. 7. Oktober 1963.

#### **Zum Literaturwettbewerb der SZP 1963/64**

In Nr.5 der schweizerischen Pilzzeitschrift (1963, Seite 79) wurde von der Redaktion und dem Verbandsvorstand ein Literaturwettbewerb ausgeschrieben. Für die Einreichung der Manuskripte wurde der 1. Dezember 1963 vorgesehen. Auf Wunsch verschiedener Teilnehmer muß die etwas knappe *Frist* auf den 30. Juni 1964 verlängert werden. Es sei noch darauf hingewiesen, daß die ausgesetzten Buchpreise auf Wunsch durch andere Bücher der gleichen Preislage ausgetauscht werden können. Das übliche Zeilenhonorar wird zusätzlich ausgerichtet. Wir hoffen, daß nun mancher die Zeit finden kann, um den Wettbewerb mitzumachen. Mit Spannung erwarten wir Ihre Eingabe.

*Die Redaktion und der Vorstand*

---

#### **MITTEILUNGEN DER GESCHÄFTSLEITUNG**

---

#### **Meldungen über Pilzvergiftungsfälle**

Herr Dr. med. W. Schwarz, Luzern, sah sich leider gezwungen, infolge unvorhergesehener beruflicher Mehrarbeit als Verbandstoxikologe zurückzutreten.

Herr Dr. med. A. Alder, St. Gallen, hat sich im Einvernehmen mit Herrn Dr. Schwarz und der Geschäftsleitung in verdankenswerter Weise bereit erklärt, das Amt des Verbandstoxikologen weiterhin zu betreuen. Wir bitten Sie, alle Meldungen über Pilzvergiftungen wieder wie früher an Herrn Dr. med. A. Alder, Bahnhofstraße 2, St. Gallen, zu senden.

*Die Geschäftsleitung des VSVP, Bern*

## Zum Jahresbericht der Sektionen

Wie alle Jahre, haben die Sektionen die Formulare zur Eintragung des Jahresberichtes über die Geschehnisse während des Jahres 1963 erhalten. Wir bitten Sie besonders, die Ausfüllung der folgenden Abschnitte nicht zu vergessen:

1. *Mitgliederzahl.* Wir benötigen diese Angaben zur Kontrolle der Verbandsbeiträge.
  2. *Verschiedenes.* Wir bitten Sie, in kurzen Worten mitzuteilen, wie die Pilzernte im Jahre 1963 im Gebiete der Sektion ausgefallen ist.
  3. Rücksendung des Formulars an untenstehende Adresse auf den 1. Dezember 1963, damit die Auswertung in der Januarausgabe der SZP erfolgen kann.
- Besten Dank für Ihre Mühe.

*Der Verbandspräsident: E.H. Weber, Polygonstraße 53, Bern*

## Voranzeige Delegiertenversammlung 1964

Die nächste Delegiertenversammlung des VSVP wird am 31. Mai 1964 in Lausanne stattfinden. Das Datum wurde zu dieser ungewöhnlich späten Jahreszeit angesetzt, um den Delegierten zu ermöglichen, die DV mit einem Besuch der Expo zu verbinden. Die rührige Sektion Lausanne bemüht sich jetzt schon um günstige Unterkünfte.

Wir erinnern daran, daß *Anträge an die DV*, von Sektionen und Verbandskommissionen, bis spätestens am 15. Dezember 1963 schriftlich beim Verbandspräsidenten eintreffen müssen.

*Der Verbandspräsident: E.H. Weber, Polygonstraße 53, Bern*

---

## Bericht über den Pilzbestimmerkurs im Jura

Vom 20. bis 27. Juli 1963 hat im schön gelegenen Berghaus des ATV Biel-Ost, in Prés-d'Orvin ob Biel, der vom Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde organisierte Pilzbestimmungskurs stattgefunden.

Der Kursleiter, Herr Adolf Nyffenegger, WK-Präsident, Belp, verstand es vorzüglich, den Kurs sehr lehrreich und interessant zu gestalten. Das während der ganzen Woche anhaltende schöne und warme Wetter bot uns Gelegenheit, jeden Tag im Freien zu arbeiten. An den Exkursionen, die in der näheren und weiteren Umgebung durchgeführt wurden, erwiesen sich die schönen Jurawiesen und Wälder als sehr pilzreich. Tag für Tag wurde allgemein ernsthaft gearbeitet, und zweifellos ist jeder Teilnehmer dankbar für das Gelernte.

Der Verbandsleitung wie auch Herrn Adolf Nyffenegger als Kursleiter und Herrn Karl Widmer, Lehrer der französischsprechenden Teilnehmer, möchten wir an dieser Stelle für ihre Bemühungen gebührend danken.

Herr und Frau Marti, Neuenburg, Willy Bettschen, Biel, beehrten uns mit ihren Besuchen, die uns sehr freuten.

Für die gute und reichliche Verpflegung danken wir unserem Küchenchef, Herrn Ernst Renfer, Präsident des Pilzvereins Lengnau, wie seinen tüchtigen Helferinnen, Frau Aeschlimann und Frau Gerber, beide aus Büren an der Aare. Nur allzugerne hörten wir den Ruf «Mangiare!». *Fr.*

### Bericht über den Pilzbestimmerkurs 1963 in Heiterswil

Vom 7. bis 14. September fand auch dieses Jahr wieder im Hotel «Churfirsten» in Heiterswil ein Pilzbestimmerkurs unseres Verbandes statt. Gleichzeitig führte auch die VAPKO dort einen Kurs für angehende amtliche Pilzkontrolleure durch. Die Organisation des ganzen Kurses lag wieder in den bewährten Händen von Werner Küng, dem der Quartiermeister Gody Stäubli tatkräftig unter die Arme griff.

Der Pilzbestimmungskurs war in drei Gruppen zu je sechs Teilnehmern gegliedert, wobei als Gruppenleiter und Lehrer Adolf Nyffenegger, unser WK-Präsident, Hans Säuberli, und Rudolf Hotz mit viel Geschick und Freude amteten. Der VAPKO-Kurs gliederte sich in zwei Gruppen mit je sieben Teilnehmern, denen Gody Stäubli und Jules Bernauer als Leiter vorstanden.

Trostloser Regen und dichter Nebel empfing die Teilnehmer am Samstagnachmittag in Heiterswil, das an diesem Tag gar nicht «heiter» dreinblickte. Auch der Sonntag war mit grauen Nebelfetzen verhangen; doch vom Montag an besserte sich das Wetter zusehends und ließ uns dann bei strahlendem Sonnenschein eine Woche im schönen Toggenburg verbringen, die so rasch kein Kursteilnehmer mehr vergessen wird.

Bereits am Sonntagmorgen begann die Arbeit mit einem Einführungsreferat von R. Hotz über den Gebrauch der Pilzbestimmungstafeln unseres Verbandspräsidenten E.H. Weber. Die erste Exkursion in die nächsten umliegenden Wälder brachte uns eine solche Fülle von Pilzmaterial für unsere Bestimmungsübungen, daß uns allen das Herz im Leibe lachte. Aber schon am Dienstag war alles Fundmaterial verarbeitet, was von der intensiven Arbeit herrührte, so daß eine weitere Morgenexkursion in das nahe Hochmoor notwendig wurde, um neues Pilzmaterial zu beschaffen. Diese Exkursion bescherte uns eine Fülle interessanter Pilze. In zwei Kurzreferaten wurden die Kursteilnehmer durch R. Hotz auch mit den Geheimnissen der lateinischen und zum Teil auch der griechischen Sprache etwas vertraut gemacht.

Am Mittwoch referierte Willy Arndt in seiner unnachahmlichen Art und Weise über «Erfahrungen eines alten Pilzbestimmers». Der Präsident der VAPKO, Herr Hans Hedinger, folgte vom Mittwoch an bis zum Schluß des Kurses mit großem Interesse der Arbeit der VAPKO. Walter Eschler erwirkte bei der Eidgenössischen Landesbibliothek, daß wir an zwei Abenden in den Genuß kamen, die Original-Pilztafeln von Kunstmaler Hans Walty betrachten zu können. Welch eine Fülle von wunderbarem, unverwertetem Material liegt doch in diesem Lebenswerk, das immer noch darauf wartet, zugunsten der Mykologie erschlossen zu werden.

Alle Kursteilnehmer – unter den angehenden Pilzbestimmern befanden sich auch vier Damen – gingen mit Interesse und viel Lerneifer an die ihnen gestellten Aufgaben und konnten unter der tatkräftigen Anleitung der Gruppenleiter bis zum Kursende recht gute Erfolge aufweisen, auf die sie stolz sein dürfen. Alle Teilnehmer der VAPKO-Gruppe, die sich für die Prüfungen als amtliche Pilzkontrolleure angemeldet hatten, bestanden diese mit ausgezeichnetem Erfolg. Aber auch die Kameradschaft kam während dieser Kurswoche nicht zu kurz. Ein gemütlicher Familienabend beschloß die lehrreiche Woche in Heiterswil, wobei zum guten Gelingen außer dem sonnigen Wetter, der guten Kameradschaft und dem Lerneifer, auch die vorzügliche Verpflegung durch unsere liebenswürdigen Gastgeber, die Familie Landolt, Hotel «Churfürsten», ihr gut Teil beitrug.

So war denn der diesjährige Pilzbestimmekurs in Heiterswil wieder ein voller Erfolg, der der umsichtigen und taktvollen Leitung unseres Freundes Werner Küng und seinem Adlatus Gody Stäubli zu verdanken ist.

Eine Zusammenstellung der von den Kursteilnehmern bestimmten Pilzarten folgt später in unserer Zeitschrift. R.H.

### **Rückblick auf die Pilzbestimmertagung 1963**

Die Pilzbestimmertagung 1963 gehört der Vergangenheit an. Sie konnte bei schönstem Wetter und großer Beteiligung zur Zufriedenheit fast aller Anwesenden durchgeführt werden.

Der Dank für die geleistete Arbeit, welcher Art sie auch gewesen sei, geht an die beteiligten WK-Mitglieder, an die Organisatoren und Helfer der Vereine Baar, Cham und Zug und nicht zuletzt an die Pilzler, welche uns Frischmaterial gebracht haben, daß es eine Freude war.

Anläßlich der Tagung wurde von verschiedener Seite gerügt, daß die vorhandenen Pilze nicht alle beschriftet waren. Ich gebe hier meine Überlegungen bekannt, warum dies nicht der Fall war:

1. An einer Pilzbestimmertagung sollen die Teilnehmer unter kundiger Führung selber bestimmen und beschriften.
2. Aus Zeitgründen ist es nicht möglich, den anfallenden Artenreichtum an einem solchen Anlaß mit Sicherheit zu bestimmen.
3. Die gewöhnlichen, häufigen Arten können innert kürzester Frist aus dem Gedächtnis angeschrieben werden. Hat das für einen Pilzbestimmer einen Sinn?
4. Wenn alle Pilzarten beschriftet wären, würde die Diskussion unter den Teilnehmern (aus welcher bekanntlich viel zu lernen ist) fast gänzlich wegfallen und das etikettierte Material vorurteilslos betrachtet anstatt kritisch geprüft.

Abschließend stelle ich fest, daß immerhin ein Unterschied zwischen einem Pilzertreffen und einer Pilzbestimmertagung sein sollte. Dieser Unterschied ist, neben dem technischen Aufbau, vor allem im Niveau der Beteiligten zu suchen. Der Zweck einer Pilzbestimmertagung geht dahin, den Pilzbestimmern oder -anwärtern, welche durch unsere Sektionen delegiert werden, in technischer wie praktischer Hinsicht Lehrreiches zu bieten. Daß dabei die kameradschaftliche Seite nicht zu kurz kommen soll, ist eine Selbstverständlichkeit.

*Der WK-Präsident: A. Nyffenegger*

Was versteht man unter «unechten Pilzvergiftungen»? Ein Pilzfreund stellte mir die Frage, was eine unechte Pilzvergiftung sei; er hätte eine Abhandlung gelesen, in welcher Personen an unechten Pilzvergiftungen erkrankt seien.

Es ist eine alte Tatsache, daß nicht nur giftige Pilzarten eine Krankheit nach dem Pilzgenuss bewirken können. Alte und naß eingesammelte, oder unsachgemäß aufbewahrte Pilze verderben bekanntlich sehr rasch. Sie wirken bereits gesundheitsschädlich, noch ehe sie sich durch üblichen Geruch auffallend kennzeichnen. So genossene Pilze können schwere Magen- und Darmstörungen hervorrufen. Diese gesundheitlichen Störungen werden schlechthin als Pilzvergiftung bezeichnet und in den Statistiken auch als solche aufgeführt. Da aber solche Vergiftungen nicht direkt von Giftpilzen herrühren, werden sie als «unechte Pilzvergiftungen» bezeichnet. Die Giftwirkung ist in der Regel gleich wie beim Genuss verdorbener Lebensmittel.

Unechte Pilzvergiftungen können aber auch wiederaufgewärmte Pilzgerichte hervorrufen. Wenn gekochte Pilze allzulange herumstehen und dann schließlich, wieder aufgewärmt, genossen werden, können auch sie sehr schwere gesundheitliche Störungen bewirken.

Das gleiche gilt auch für tiefgekühlte Pilze. Wenn diese einmal nach der Tiefkühlung aufgewärmt worden sind, sollten sie nicht wieder ins Kühlfach verbracht und später verwendet werden. Auch bei derart behandeltem Pilzgut könnte eine Vergiftung auftreten – eine unechte Pilzvergiftung – da ja das eingefrorene Sammelgut nur aus eßbaren Pilzen bestehen würde.

*Werner Küng, Horgen*

### *Résumé français*

Qu'entend-on par «faux empoisonnements de champignons»? Un ami mycologue me le demanda à la suite d'un texte qu'il avait lu et qui mentionnait que des personnes en avaient souffert.

C'est un fait connu que des champignons non vénéneux peuvent aussi provoquer des troubles. C'est ainsi que des champignons vieux ou gorgés d'eau, conservés de manière inappropriée, sont connus pour se gâter très rapidement. Ils sont malsains avant même qu'on ne le remarque par une mauvaise odeur. La consommation de tels champignons peut provoquer des lourdeurs d'estomac et des troubles intestinaux. Ces dérangements seront désignés à tort comme étant des empoisonnements de champignons. Mais comme ces empoisonnements ne sont pas provoqués par des champignons vénéneux, ils seront désignés par «faux empoisonnements». L'effet du poison est en règle générale le même que celui provoqué par la consommation de vivres avariés.

De «faux empoisonnements» peuvent aussi être provoqués par des champignons réchauffés. Des champignons cuits qui restent trop longtemps inconsommés et qui sont ensuite réchauffés peuvent aussi provoquer de graves troubles.

Il en est de même pour les champignons congelés. Quand ceux-ci sont dégelés, ils ne doivent pas être à nouveau congelés pour être utilisés plus tard.