Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 44 (1966)

Heft: 10

Rubrik: Prés-d'Orvin 1966 ; Cours de détermination à Prés-d'Orvin 1966 ; Prof.

Dr. F. Petrak, Wien, 80jährig; 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: 30.10.2025

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

Die dünnschichtehromatographische Auftrennung des methanolischen Extraktes führte zu zwei Stoffgruppen, die ihrerseits nach dem Laufenlassen über eine Sephadex-Säule in mehrere Fraktionen aufgeteilt wurden. Diese wurden UV-spektroskopisch und dünnschichtehromatographisch analysiert und als α -Amanitin und Phalloidin (etwa im Molverhältnis 3:1) sowie als β -Amanitin identifiziert. Die genannten Verbindungen sind höchst toxische Bicyclopeptide und kommen zusammen mit vier weiteren Vertretern dieser Giftklasse (Phalloin, Phallacidin, γ -Amanitin, Amanin) im Grünen Knollenblätterpilz vor. Es ist in diesem Zusammenhang interessant, daß im Gelben Knollenblätterpilz (A. citrina) kein einziger dieser genannten Giftstoffe enthalten ist.

Außer Frage steht damit auch die Tatsache, daß A. phalloides var. verna genauso hochgiftig ist wie A. phalloides.

Literatur: Th. Wieland, H. Schiefer, U. Gebert, «Naturwissenschaften,» 53, 39-40 (1966).

Am Grabe Julius Schaeffers

Februar 1966

Auf dem Friedhof von St. Georgen, einem kleinen Vorort von Dießen am Ammersee, ist Julius Schaeffer zur letzten Ruhe gebettet, am Fuße des hübschen Wehrkirchleins, das den Dreißigjährigen Krieg erlebte und an dem der Verstorbene immer besonderen Gefallen fand. Eine steile Treppe führt durch die hohe Mauer, die das Kirchlein umgibt, empor zum Friedhof. Auf einem schlichten Findling steht: «Julius Schaeffer, * 6. Juni 1882, † 21. Oktober 1944.»

Schon im Vorfrühling schmücken Erica carnea, Seidelbast und Leberblümchen den Grabhügel; eine Eibe, eine Tuja, eine Berberitze und ein prächtiger Goldregen umgeben den Stein. Jetzt, zur Winterszeit, überschatten die goldenen Trauben dieses Baumes das Grab nicht mehr; nur die kahlen Zweige neigen sich trauernd darüber. Aber an seinem Stamm hat sich, mitten im Winter, eine große Gruppe von Pilzen angesiedelt, dachziegelförmig übereinander geordnet, den Lilastaub auf die Kameraden verstäubend, seitlich zum Grabe hingewandt, die glänzenden dunkelbraunen Lappen trauernd verneigend:

Wundersames Gebilde, nicht Blume, / nicht Blatt, noch Baum,

Wie aus versunkenem Grunde / heimlich entstiegener Traum. (G. Unterbuchner) Es ist der Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*), der hier einen Gruß entsendet dem großen Mykologen Julius Schaeffer.

Hans Spaeth, Aalen (Württemberg)

Prés-d'Orvin 1966

Eine erwartungsvolle Schar Pilzfreunde vereinigte sich vom 16. bis 23. Juli im Naturfreundehaus in Prés-d'Orvin zu einem Pilzbestimmerkurs. Per Auto, Motorrad, mit dem Funibus oder zu Fuß kamen sie einzeln oder in Gruppen an, und man spürte von allem Anfang die Bereitschaft für eine gute Zusammenarbeit. Kaum angekommen, bildeten sich schon die ersten Gruppen, die das mitgebrachte Material kritisch unter die Lupe nahmen. Leider meinte es Petrus mit uns nicht so besonders gut, kehrten doch die Sammlergruppen am Sonntagabend ziemlich feucht und mit geringer Ausbeute wieder in das heimelige Haus am Berg zurück. Nach der Arbeitsgruppenbildung am Montagmorgen nahmen die tüchtigen Leh-

rer alle unter ihre Fittiche: K. Widmer die Anfänger, H. Egli die Fortgeschrittenen und G. Houriet die welschen Pilzler. Es ist mir ein Bedürfnis, allen Gruppenleitern im Namen aller Teilnehmer den herzlichsten Dank auszusprechen, haben sie sich doch große Mühe gegeben, von ihrem großen Wissen so viel an uns weiterzugeben.

Gäste waren uns immer herzlich willkommen. Brachten sie erst noch etwas mit, so war die Freude doppelt groß. Das größte Geschenk bereiteten uns die Herren Eschler und Halser vom Zentralvorstand. Als seltene Gelegenheit bekamen wir die Originale der Pilztafeln unseres großen schweizerischen Pilzmalers und -kenners Hans Walty zu Gesicht. Unsere Meinung: Einmalig! Auf jedem Gesicht aber stand eine große Frage geschrieben: Ist es richtig, daß Bilder von solcher Echtheit hinter den Mauern der Landesbibliothek ein Schattendasein fristen müssen? Es muß doch eine Möglichkeit geben (eventuell über den Weg einer Subskription), diese einmaligen Pilztafeln zu veröffentlichen. Das wäre doch eine verdienstvolle Aufgabe einer kleinen Arbeitsgruppe, dieses angefangene Werk Hans Waltys zu vollenden!

Aber nicht nur der Wissenschaft wurde gehuldigt, auch der Spaß kam zu seinem Recht, denn nur denken in einer Ferienwoche greift das Gemüt an. Mit einem guten Glas Himbeersaft wurde so mancher Abend begonnen und oft auch spät beendet. Eine große Freude hat uns H. Egli mit Dias seiner Orchideen gemacht. Man spürte die Freude und Hingabe des Züchters an jedem Bild, das er auf einer improvisierten Leinwand zeigte. Nur allzu schnell verstrich die Zeit, und man fand sich wieder beim Essen, das der verdiente Küchenchef E. Renfer mit einem Minimum an Geld, aber einem Maximum an Güte immer wieder auf den Tisch brachte. Herzlichen Dank ihm und seinen treuen Helfern!

Allen Pilzfreunden, die sich vorgenommen haben, einmal einen Wochenkurs mitzumachen, kann ich nur empfehlen: meldet euch ohne Zögern zu einem Kurs unseres Verbandes. Ihr werdet so vieles lernen und mit Kollegen der gleichen Interessen zusammenkommen, daß ihr nur profitieren könnt. Mir hat die Woche in Prés-d'Orvin so vieles gegeben, daß ich nur allen Lehrern und ganz speziell unserem aufmerksamen Kursleiter Willy Bettschen, Biel, herzlich «danke schön» sagen kann.

Benjamin

Cours de détermination à Prés-d'Orvin 1966

Ce cours, dirigé avec bonhomie par M. Willy Bettschen, de Bienne, a connu un franc succès, puisque de quarante participants, Suisses alémaniques et Suisses romands se sont réunis du 17 au 23 juillet dans l'accueillante cabane des Amis de la Nature, à Prés-d'Orvin pour se perfectionner dans cette difficile étude des champignons.

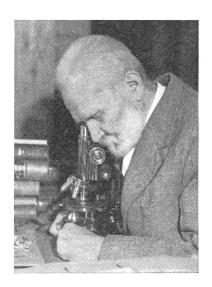
Malgré le temps froid, pluvieux et maussade, l'ambiance du cours fut très chaleureuse, et des liens de bonne camaraderie furent créés ou renforcés à cette occasion. C'est d'ailleurs un des bienfaits de la mycologie: permettre une rencontre fraternelle de gens souvent très différents par leur métier, leur langue, leur provenance, mais unis par une passion commune.

Ce cours fut dirigé par M. Bettschen dans un esprit très libre, ce dont nous le félicitons: chacun pouvait en effet travailler selon son rythme et son goût, qui à apprendre à utiliser les manuels de détermination, qui à s'initier à l'emploi des réactifs, qui à s'essayer à des coupes délicates pour le microscope. Et la grande salle de la cabane présentait un étonnant spectacle de ruche bourdonnante au travail.

Si les champignons ne furent pas excessivement abondants, ils furent quand même assez variés pour donner du fil à retordre même aux plus avancés, et nous pûmes admirer bien quelques espèces très intéressantes ou peu communes.

Relevons aussi l'immense privilège que nous vous eu de pouvoir admirer les splendides planches originales du regretté Hans Walty, trésor que la Bibliothèque tient un peu trop caché, pensons-nous.

En conclusion, nous tenons encore à remercier M. Bettschen et les moniteurs pour leur travail et leur dévouement, sans oublier le cuisinier, sur qui repose aussi une bonne partie de la réussite d'un tel cours. Un participant: E. Rochat



Prof. Dr. F. Petrak, Wien, 80jährig

Am 9. Oktober 1966 feiert Herr Prof. Dr. F. Petrak in Wien seinen 80. Geburtstag. Der Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde entbietet dem Jubilar zu diesem Anlaß seine tiefempfundenen Glückwünsche.

Herr Petrak hat seinen erfolgreichen Weg als Mykologe unter schwierigsten äußeren Umständen verfolgt und nur dank seiner Beharrlichkeit und seiner Anspruchslosigkeit durchgehalten. Erst mit 52 Jahren erhielt er am Naturhistorischen Museum in Wien eine seinen Fähigkeiten angepaßte Stellung, die er aber schon 1951 wegen Erreichung der Altersgrenze wieder aufgeben mußte.

Wir Mykologen sind Herrn Petrak nicht nur wegen seiner überaus fruchtbaren Publikationstätigkeit, die so zahlreiche zweifel- und fehlerhafte Beschreibungen und Namen vor allem von Kleinpilzen klargestellt hat, zu Dank verpflichtet. Es gibt darüber hinaus zwei weitere Zeugen seiner Aktivität, an die wir uns heute erinnern wollen. Seit den zwanziger Jahren hat er in «Just's Botanischem Jahresbericht» laufend die Namen der neu beschriebenen Pilze zusammengestellt. Wenn diese große Literaturarbeit auch später von anderer Seite übernommen wurde, weil ein Einzelner dieses große Unternehmen allein nicht mehr bewältigen konnte, so bleibt Petraks Name doch stets mit diesem Werk verbunden. Und nach dem Krieg hat er allen widrigen Umständen trotzend die wegen der Kriegsereignisse eingegangene Zeitschrift «Annales Mycologici» unter dem Namen «Sydowia» (Sydow war der Herausgeber der «Annales Mycologici») neu herausgegeben und seither mit wachsendem Erfolg über die stattliche Zahl von 18 Bänden geführt. E. M.

Mitteilung der Redaktion

Der Artikel von M. Tortić, Zagreb, «Eine Sukzession von Pilzen auf Baumstümpfen», erschienen in Nr. 8/1966, Seite 117, ist die deutsche Übersetzung des Artikels «Primjer Sukcesije kod Viših Gljiva» aus Acta Botanica Croatica, Vol. XX/XXI 1961/1962.

Mitteilung des Verbandsbuchhandels

Auf Ende dieses Jahres wird der zweite Teil der Röhrlingsmonographie von Rolf Singer lieferbar sein. Prospekte hiezu können ab sofort bezogen werden von Walter Eschler, Postfach, 3006 Bern.

Der Instruktionskurs in Heiterswil

Der Instruktionskurs für amtliche Pilzkontrolleure, der bereits zum neuntenmal, in der Zeit vom 10. bis 17. September 1966, wieder im Hotel «Kurfirsten» in Heiterswil/Toggenburg stattgefunden hat, gehört bereits der Vergangenheit an. Er stand unter der bewährten Leitung von Herrn Werner Küng (Gemeindeammann von Horgen) und seinen Helfern, den Instruktoren G. Stäubli (Horgen), Jules Bernauer (Wädenswil), Eugen Buob (Samstagern-Richterswil) und Hans Säuberli (Teufenthal AG), und konnte bis auf zwei Regentage bei strahlendem Herbstwetter durchgeführt werden.

34 Kursteilnehmer, davon 2 Damen, hatten es gewagt, diesen sehr lehrreichen Instruktionskurs zu absolvieren. Da heuer das Pilzvorkommen gerade zu dieser Zeit etwas knapp war, mußte eine Exkursion mehr eingelegt werden, weshalb keine Zeit mehr für einen speziellen Vortrag über die Pilzvergiftungen erübrigt werden konnte. Über die Giftpilze selber und deren Verwechslungsmöglichkeiten wurde aber ganz selbstverständlich ausgiebig genug orientiert.

Zur Prüfung haben sich gegen Ende des Kurses 27 Teilnehmer, darunter auch die beiden Damen, gemeldet. Mit dem Prädikat «sehr gut» haben 11 Teilnehmer, und alle andern mit dem immer noch erfreulichen «gut» abgeschlossen. Keinem der Prüflinge mußte nur «befriedigend» testiert werden. Als Siegerin ging die eine der beiden Damen, Frau Martha Schmutz-Moesch (amtliche Pilzkontrolleurin von Wildegg, Gemeinde Möriken-Wildegg AG, gleichzeitig Pilzbestimmerin in der Sektion Aarau) hervor, da sie in kürzester Frist alle aufgelegten 70 Pilze sofort erkannte und richtig benennen konnte. Unter den Prüflingen mit dem Prädikat «sehr gut» war auch der kantonale Lebensmittelinspektor von Lugano, Herr Umiker, der zusammen mit seiner Frau den Kurs besuchte. Beide legten die Prüfung ab, um uns zu helfen, auch im Tessin - wie uns dies in der welschen Schweiz gelungen ist - eine Unterabteilung der Vapko, ein «Gruppo ticinese della Vapko», zu gründen. Herr und Frau Umiker erhielten ihre Einführung in die Pilzkunde von Herrn Hans Kern, alt Lehrer, Mitglied des Vereins für Pilzkunde Zürich und auch im Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde ein bestausgewiesener Mykologe, der heute in der Nähe des Wohnortes der beiden Kursteilnehmer aus dem Tessin, am schönen Origliosee bei Lugano, wohnt und trotz seines hohen Alters (80) sich immer noch intensiv mit der Botanik und der Mykologie befaßt.

Die Begeisterung und die Kameradschaft war auch in diesem Instruktionskurs wieder groß und sehr erfreulich. Die Pension und die Verpflegung bei den Wirtsleuten, Herrn und Frau Landolt, war wieder vorzüglich und wurde allgemein gelobt, so daß auch wir von der Vapko-Leitung Herrn und Frau Landolt (dieser als ausgezeichneter Köchin), aber auch dem Service- und Küchenpersonal sowie dem Helfer in der Landwirtschaft, der für die gute Milch sorgte, herzlichen Dank sagen möchten.

Bereits haben sich einige Teilnehmer, die sich diesmal zur Prüfung noch nicht gemeldet hatten, für den nächstjährigen Kurs, dann mit Prüfung, angemeldet, so daß allen weiteren Interessenten empfohlen wird, sich möglichst früh beim Vapko-

Organisator dieser Instruktionskurse, Herrn Theo Meyer, amtlicher Pilzkontrolleur für St. Gallen und Vapko-Kassier, Tschudistraße 9, 9000 St. Gallen, anzumelden.

J. H., Vapko-Präsident

Boletus rhodoxanthus

Ist Boletus rhodoxanthus (Rosahütiger Röhrling) bitter? Diese Frage stellte mir ein Teilnehmer an der Vapko-Tagung in Zurzach. Dabei wies er mir zwei Exemplare vor (vermeintlich Boletus rhodoxanthus), die beide ziemlich bitter schmeckten. Im Moment konnte ich keine andere Erklärung abgeben, als daß weder Boletus rhodoxanthus noch Boletus purpureus (Purupurröhrling) bitter sein sollten. Oberflächlich betrachtet konnte es sich tatsächlich um eine dieser beiden Arten handeln, wenn der bittere Geschmack nicht vorhanden gewesen wäre. Nach Abschluß der Tagung nahm ich die beiden Exemplare, die angeblich aus dem Schwarzwald stammten, mit nach Hause zum näheren Studium.

In der «Kleinen Kryptogamenflora von Mitteleuropa» von Dr. M. Moser ist der Boletus rhodoxanthus (Kbch.), Rosahütiger Röhrling, als Varietät von Boletus purpureus Fr., Purpurröhrling, festgehalten (ebenfalls als Synonym desselben in «Die Röhrlinge» von Hans Kern), ohne Vermerk des bitteren Geschmacks.

Hingegen schreibt Dr. M. Moser in der «Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde» Nr. 8, 1951, Seite 5, «Zur Frage der Genießbarkeit des Purpurröhrlings, Boletus rhodoxanthus (Krbh.) Kbch.» In dieser Abhandlung weist der Autor auf den tatsächlich existierenden Boletus lupinus hin. Und nicht nur das: Es soll sogar zwei verschiedene Pilze geben, die in konstanten Formen auftreten. Der eine hiervon, der echte Wolfsröhrling, Boletus lupinus im Sinne von Romagnesi, der dem Friesschen Pilz entsprechen dürfte, der andere im Sinne von Bresadola. Dieser und Boletus rhodoxanthus scheinen nun in Mitteleuropa vielfach in einen Topf geworfen worden zu sein. Und dies nicht nur mykologisch, sondern, wie die verschiedenen Urteile über die Genießbarkeit zeigen, auch küchenmäßig. Dies ist aber auch niemandem zu verdenken, da diese beiden Arten tatsächlich leicht zu verwechseln sind.

In einer Gegenüberstellung der wichtigsten Merkmale hat Dr. Moser in der erwähnten Abhandlung unter «Fleisch» bemerkt: «Boletus rhodoxanthus = Geruch und Geschmack nicht auffallend; bei Boletus lupinus ss. Bres. non Fr., Wolfsröhrling, dagegen: Fleisch = Geschmack mild, bisweilen aber auch deutlich bitterlich.»

Darnach kam ich zur Überzeugung, daß die mir in Zurzach vorgelegten Exemplare dem *Boletus lupinus*, Wolfsröhrling, zugewiesen werden müssen, und daß *Boletus purpureus* wie *Boletus rhodoxanthus* nach wie vor nicht von bitterem Geschmack sein werden.

Literatur: «Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde», Nr.8/1955. Dr. M. Moser, «Kleine Kryptogamenflora von Mitteleuropa».

Le Boletus rhodoxanthus (Bolet pourpre) est-il amer? Cette question m'a été posée par un participant à la journée de la Vapko, à Zurzach. Il me montra deux exemplaires qui étaient amers et qui paraissaient être Boletus rhodoxanthus. Sur le moment, je n'ai pu donner d'autre explication que ni Boletus rhodoxanthus ni Boletus purpureus devaient être amers. Un examen superficiel conduisait à l'une ou à l'autre de ces deux espèces, si ce goût amer n'avait pas existé. A la fin de la journée,

je pris avec moi, pour les étudier, les deux espèces, qui avaient été cueillies dans la Forêt Noire.

Dans l'ouvrage de M.M.Moser «Kleine Kryptogamenflora von Mitteleuropa» Boletus rhodoxanthus (Kbch.) est une variété de Boletus purpureus Fr. (donné aussi comme synonyme dans l'ouvrage «Die Röhrlinge» de Hans Kern), sans remarque au sujet du goût amer. D'autre part, M.M.Moser écrit dans le nº 8 (1951) du «Bulletin suisse de mycologie», page 5, sur la question de la comestibilité de Boletus rhodoxanthus (Krbh.) Kbch. qu'il existe un Boletus lupinus. Il devrait même en exister deux formes: l'un le Boletus lupinus au sens de Romagnési, qui devrait ressembler à l'espèce de Fries, l'autre au sens de Bresadola. Celui-ci et Boletus rhodoxanthus semblent avoir souvent été cueillis et confondus en Europe centrale.

M.M.Moser a dressé un tableau des différences existant entre ces espèces et a écrit sous chair: «Boletus rhodoxanthus: odeur et goût sans caractéristique, Boletus lupinus ss. Bresadola, non Fries: goût doux, mais peut être aussi amer.»

C'est pourquoi je prétends que les exemplaires de Zurzach doivent être classés comme Boletus lupinus, parce que ni purpureus ni rhodoxanthus n'ont la chair amère.

Werner Küng, Horgen

TOTENTAFEL

Leider mußten wir am 12. September 1966 von unserem Ehrenmitglied

Walter Küenzi

Steffisburg, für immer Abschied nehmen. Ein langes, sehr schweres Leiden hat ihn vom Diesseits abberufen. Am 1. September 1940 wurde Walter Küenzi in den Pilzverein Thun aufgenommen. Er war ein treues Mitglied und opferte dem Verein viel Zeit. Er war nicht nur Pilz-, sondern auch ein großer Kinderfreund; an den Familienausflügen, die der Pilzverein durchführte, nahm er sich in rührender Weise aller Kinder an. Im Januar 1961 wurde Walter Küenzi die Ehrenmitgliedschaft verliehen. Allzufrüh ist er von uns geschieden. Wir werden seiner stets ehrend gedenken.

Verein für Pilzkunde Thun und Umgebung

BUCHBESPRECHUNGEN

Flore de poche

Dans la série «Guide du Naturaliste» des Editions Delachaux & Niestlé, a paru un Guide des champignons. Plus de 600 espèces y sont décrites, accompagnées d'une clef de détermination et de plusieurs chapitres sur les caractères généraux des champignons supérieurs.

Cet ouvrage est une adaptation, pour l'Europe occidentale et centrale, par le Dr Aloys Duperrex, de la célèbre et très importante *Flora agaricina danica* de J. E. Lange, éminent mycologue.

L'œuvre originale, qui comprend cinq tomes illustrés de 200 planches en couleurs, fut publiée entre 1935 et 1941. Les aquarelles furent peintes par Lange lui-même et ce sont elles surtout qui firent la réputation de cette flore: 1200 espèces de champignons à lamelles représentées avec talent. Morten Lange, le fils de l'auteur, procéda à un choix parmi les plus grandes et les plus courantes pour en composer cette édition condensée et compléta avec des champignons appartenant à d'autres groupes, dont les planches furent éxécutées par deux peintres: E. Sunesen et P. Dahlström. Cette édition danoise parut en 1961. Dans l'adaptation française, Monsieur Duperrex a rajouté une trentaine d'espèces communes dans nos régions, alors qu'elles sont peu fréquentes dans les pays nordiques.