

| | |
|---------------------|--|
| Zeitschrift: | Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie |
| Herausgeber: | Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde |
| Band: | 49 (1971) |
| Heft: | 6 |
| Rubrik: | Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko ; Wissenschaftliche Kommission ; Zentralschweizerisches Pilzertreffen ; Journée d'étude des sociétés romandes ; Société Mycologique d'Erguel |

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: 22.02.2026

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

den. Wie *anthracinus* fand ich sie ohne Mycelhülle, schwarz, glatt erscheinend, mit Lupenbetrachtung aber regelmäßig und feinst mit Wärzchen bedeckt, haselnußgroß und schwach darüber, Innenperidie weiß, Geruch säuerlich-angenehm nach Basilika. Über *leucosporus*, die entweder eine blasse, ockerbraune, braunrötliche oder braunschwarze, aber nie ganz schwarze Peridie wie die drei vorher erwähnten Arten hat, habe ich 1959 in der SZP, S. 174, berichtet. *Leucosporus* ist eine Art, die einen *Tuber brumale* ähnlichen Geruch besitzt und deshalb von meinem Hündchen außerordentlich gerne wie echte Trüffel angezeigt wurde. Sie ist in unserem Kantonsgebiet nicht selten. Ich stellte sie unter *Quercus* im Wäldchen am Jakobsbergerwieglein vis-à-vis der Reservoiranlage, etwas innerhalb des Waldes, auf nacktem Boden fest. Unter *Quercus* und *Fagus silvatica* habe ich sie auch in den Waldungen des Dinkelberges gesammelt, unter *Carpinus betulus* in der Rütihard, auf allen Stellen immer auf nacktem Boden ohne Laubdecke. Innerhalb und angrenzend an unser Kantonsgebiet stellte ich sie schätzungsweise an zwei Dutzend Stellen fest. Wo ich sie in Gesellschaft mit *Tuber aestivum* fand und aus diesem Grund diese Stellen, *aestivum* suchend, mehrere Jahre beging, fand ich sie standortstreu. Sie hat eine eingedrückte Basis oder eine tiefe basale Grube ähnlich *Tuber excavatum*. Die Fruchtkörper sind kugelig, niedergedrückt oder unregelmäßig rundlich von der Größe einer Erbse bis zu derjenigen einer größeren Haselnuß. Die Außenperidie ist ausnehmend dünn, von Auge glatt erscheinend, unter der Lupe jedoch papillös uneben. Die Innenperidie gräulichbraun, rötlichbraun bis schwarzbraun oder lachsrotlich, zwei bis dreimal so dick wie die Außenperidie, beide zusammen meistens weniger als 1 mm messend, die Fruchtkörper ohne Mycelhülle, ziemlich tief im Boden und meistens einzeln ohne weitere arteigene Exemplare liegend, die Gesellschaft anderer Hypogaeen jedoch liebend. Die unreifen Sporen sind hell, weißlich bis rötlich, wie sie auch von Vittadini beschrieben wurden, reif aber wie alle *Elaphomyces*-Sporen rußig, undurchsichtig, gekörnelt, was sich auf der Spore als Strichelung zeigt und sie netzig erscheinen lässt. Ich maß 12–18 µm, 15–16 µm in größter Mehrheit.

(Fortsetzung folgt)

VAPKO-MITTEILUNGEN

Pilzkurs der Vapko in Heiterswil

Vor dem Hotel «Kurfürsten», das rund 1000 Meter über Meer liegt, standen am späten Nachmittag des 12. Septembers 1970 die Kursleiter mit Gefolge zur Begrüssung der Teilnehmer. Auch der Präsident der Vapko, Herr Robert Schwarzenbach, fehlte nicht, und an seiner Seite stand der Sekretär der Vapko, Herr Alfons Steiger. Offiziell wurden die 38 Kursteilnehmer und -teilnehmerinnen (drei Damen) beim Abendessen durch den Vapko-Präsidenten begrüssst. Seine Hinweise auf eine bevorstehende arbeitsreiche Woche machten uns keinen Eindruck, denn wir waren alle lernbegierig. Auf recht sympathische Art grüsste uns die Hauptperson des Kurses, Herr Werner Küng, Kursleiter. Er stellte uns die

Herren Gody Stäubli, Eugen Buob, Jules Bernauer und Hans Säuberli vor, die uns als Fachkräfte und Gruppenleiter zur Verfügung standen.

Am Sonntag wurden Arbeitsgruppen gebildet, und Theorie und Pilzsammeln in der Nähe wechselten im Tagesprogramm. Von Sonntag keine Spur, nur Pilze, Beschreibung derselben, Fachbücher, Lupen waren unsere Umgebung. Bereits wurde von Kollege Hans Wismann ein geflügeltes Wort geprägt: Alles leidet an Moseritis, einer scheinbaren Krankheit, die nur bei Pilzbeflissenem feststellbar ist.

Der Montag war wieder gezielter Arbeitstag. Man sprach schon von Prüfungen und Prüfungsaufgaben. An der Fachdiskussion am Nachmittag hat sich etwas Lustiges ereignet, indem Kollege Heiri den Kursleiter fragte, ob man den Pilz kochen könne. Werner Küng antwortete ihm: «Du kannst den Pilz kochen, aber nicht essen!»

Am Dienstag wurde ein sehr schöner, ausserordentlich grosser Scheidenstreifling gefunden, der mehr photographiert und gefilmt wurde als jede Schönheitskönigin.

Der Mittwoch brachte uns noch keine grosse Abwechslung, denn harte Arbeit wie in den vorangegangenen Tagen war die Devise.

Am Donnerstag rüstete sich jedermann für die Exkursion in das Hochmoor bei Kellen. Um acht Uhr waren dort oben die Pilze noch leicht gefroren. Ein findiger Kopf, von Werner Küng «de Bärtli» genannt, machte darauf aufmerksam, es seien nur solche Pilze zu sammeln, die wir kennen. Auf diese Weise würden nur ausgesuchte Pilze für die Prüfung bereit sein, was sich bestimmt lohnen würde. Aber die Vielfalt der Arten war kaum zu überblicken. Die Leiter hatten allerhand zu tun, bis die Pilze für die Prüfung ausgewählt, eingeordnet und bis zur Prüfung vor neugierigen Blicken versorgt waren. – Am Nachmittag brachten die Kandidaten die schriftliche Prüfung über die Giftpilze hinter sich.

Der Freitag war ohne Zweifel der Höhepunkt der Woche. Die Prüfungskandidaten wurden abgesondert, um jegliche Spickerei zu verunmöglichen. 19 Kandidaten, davon eine Frau, legten die Prüfung ab, was genau der Hälfte der Kursteilnehmer entspricht. Wir gratulieren allen, welche die Prüfung bestanden haben.

Der Schlussabend stand ganz im Zeichen einer originellen Schnitzelbank, bestehend aus 14 Liederstrophen und den dazugehörenden Bildern, letztere von unserer verehrten Gret Lutz-Stemmler gemalt. Als Organisator für die Unterhaltung zeichnete unser Allroundman Hans Wismann, der in einem ausgezeichneten Prolog einführte und für die gesamte Darbietung sorgte. Wir alle danken dafür.

Nun noch einige Bemerkungen allgemeiner Art über den Kurs. Vorerst ist es mir ein Bedürfnis, den Organisatoren, den Kursleitern zu danken, die in vollem Einsatz für den Erfolg des Kurses sorgten. Der gute Geist und die flotte Zusammenarbeit am Kurs bestätigten, dass gute Kräfte am Werk sind und dass diese Kurse nicht ein Ferienleben bedeuten, sondern Ziel und Aufgabe haben. Bei der Prüfung lagen 70 Pilzarten auf, die innert 20 Minuten nach Gattung, Art und Geniessbarkeit zu beurteilen waren. Das ist keine leichte Aufgabe und fordert dem Prüfling wesentliche Kenntnisse ab. Meine persönlichen Erfahrungen gehen dahin, dass es ausgeschlossen ist, ohne gründliche Vorkenntnisse in Heiterswil am Ende einer Woche die Prüfung zu bestehen. Ich habe den Fehler gemacht, dass ich vor diesem Kurs zuwenig an den Pilzbestimmungsübungen im Pilzverein Aarau

mitgearbeitet habe. Wer sich mit Pilzen abgeben will, schliesse sich einem Pilzverein an!

In Heiterswil wurden noch zwei Feststellungen notiert. Dem Unterzeichneten wurde mitgeteilt, dass Hallimasch von Forstfachleuten mit Fungizid (mehr oder weniger giftige chemische Substanzen) bekämpft werden. Wir können bis heute den Beweis nicht erbringen, ob diese Meldung stimmt. Jedenfalls ist diesbezüglich Vorsicht geboten. Wir werden zusammen mit den Forstämtern unseres Kantons die Sache noch näher abklären. Im weiteren sei berichtet, dass der lästige Ritterling, Moser Nr. 376, *Tricholoma inamoenum*, eine Pilzvergiftung verursacht hat und daher als giftig zu bezeichnen ist.

Mit grossem Dank und Anerkennung für alle geleistete Arbeit in Heiterswil bleibt mir diese schöne Woche in Erinnerung.

Hans Broger, kantonaler Lebensmittelinspektor, Aarau

COMMUNICATIONS VAPKO

Cours central d'instruction pour inspecteurs

Un cours central d'instruction pour inspecteurs, suivi subsidiairement d'une session d'examens officiels, conformément aux dispositions en vigueur aura lieu l'automne prochain.

Durée du cours: du mardi 28 septembre au 1^{er} octobre 1971.

Lieu: 1622 Les Paccots sur Châtel-St-Denis FR.

Lieu de rendez-vous: Mardi 28 septembre à 10 h. dans le hall central de la gare CFF à Lausanne; pour les automobilistes, rendez-vous à l'Hôtel-restaurant «Corbetta» aux Paccots à 10 h. 30.

Prix par participant: Membres Vapko Fr. 170.- pour 4 jours en pension complète; Fr. 120.- pour 4 jours seulement avec dîner. Non membres Fr. 190.- pour 4 jours en pension complète; Fr. 140.- pour 4 jours seulement avec dîner.

Service intérieur: Logement, repas et salle de cours à l'Hôtel-restaurant «Corbetta» aux Paccots sur Châtel-St-Denis (chambres à 2 lits).

Les sociétés mycologiques romandes et tessinoises peuvent envoyer deux représentants par section. Le cours est donné en français exclusivement.

Chaque participant prendra avec lui ses livres de travail (les deux «Maublanc» et le Tome III du «Petit Atlas des champignons» de Romagnesi sont reconnus comme manuels officiels; les professeurs s'y référeront pour tout ce qui concerne la terminologie et la classification).

Les inspecteurs qui désirent s'inscrire pour les examens du samedi 2 octobre (finance Fr. 50.-) peuvent se renseigner auprès du secrétariat qui leur adressera la documentation nécessaire.

Précisons qu'une circulaire sera adressée en temps voulu aux intéressés avec formule d'inscription.

*Secrétariat Vapko, Groupement romand
2, Escaliers du Marché, Lausanne*

WISSENSCHAFTLICHE KOMMISSION**Pilzbestimmerwoche 1971**

Die Pilzbestimmerwoche 1971 wird vom 12. bis 18. September durchgeführt, und zwar wieder in Rudswilbad, Ersigen (bei Kirchberg BE). Um unsren welschen Freunden Gelegenheit zu geben, auch einmal im Herbst einen Kurs besuchen zu können, werden wir eine Gruppe französischsprechender Teilnehmer bilden.

Interessenten wollen sich jetzt schon provisorisch beim Unterzeichneten anmelden, damit entsprechend disponiert werden kann.

Der Präsident: Th. Alther, Zum Bischofstein 9, 4000 Basel

Semaine de détermination 1971

La semaine de détermination 1971 aura lieu du 12 au 18 septembre à Rudswilbad, Ersigen (près de Kirchberg). Pour donner, une fois, à nos amis romands la possibilité de suivre un cours en automne, un groupe sera formé pour les participants de langue française.

Les intéressés sont priés de s'annoncer provisoirement dès maintenant auprès du soussigné afin que les mesures nécessaires puissent être prises.

Commission scientifique de l'USSM

Le président: Th. Alther, Zum Bischofstein 9, 4000 Bâle

Einladung zur Pilzbestimmertagung 1971

Datum und Ort: 21. und 22. August, Berufsschulhaus Bürenstrasse, Lyss. Technische Leitung: Theo Alther, WK-Präsident. Gruppenleiter: Mitglieder der WK. Durchführende Sektion: Verein für Pilzkunde Lyss.

*Programm**Samstag, 21. August:*

14 Uhr: Besammlung im Berufsschulhaus, Abgabe der Gutscheine für Essen und Unterkunft, Inkasso der Teilnehmergebühr je Fr. 10.– – 14.45 Uhr: Begrüssung und Bildung von Arbeitsgruppen. – 15 Uhr: Bestimmungsübungen unter Führung der Gruppenleiter. – 16.30 Uhr: Pause. – 16.45 Uhr: Fortsetzung der Bestimmungsarbeit. – 18 Uhr: Bezug der Unterkünfte. – 19 Uhr: Gemeinsames Nachessen im Hotel «Post» beim Bahnhof. – 20.15 Uhr: Diskussionsstunde und geselliges Beisammensein.

Sonntag, 22. August:

7.30 Uhr: Frühstück in den Hotels, Benutzer des Massenlagers im Hotel «Post». – 8.30 Uhr: Bestimmungsübungen. – 10 Uhr: Pause. – 10.15 Uhr: Fortsetzung der

Bestimmungsarbeiten. – 12 Uhr: Gemeinsames Mittagessen im Hotel «Post». – 14 Uhr: Besprechung und Kritik.

Jeder Teilnehmer bringt mit: Bestimmungsbuch Moser Band II/b2, Lupe (8–10fach), Schreibzeug.

Am Tagungsort stehen zur Verfügung: Bresadola, Lange, Konrad & Maublanc usw., Mikroskop und Reagenzien.

Die Anmeldeformulare werden demnächst von Lyss aus verschickt.

Verein für Pilzkunde Lyss und Theo Alther, WK-Präsident

Zentralschweizerisches Pilzlertreffen

am 4. Juli 1971 im Gasthof «3 Sternen», Murgenthal

Anlässlich des Pilzlertreffens in Derendingen wurde die Durchführung des diesjährigen Pilzlertreffens unserer Sektion Murgenthal übertragen. Das Treffen wird bei jeder Witterung durchgeführt.

Folgenden Sektionen wurde das Programm mit den Mitteilungen über Ankunft und Abmarsch zu den Exkursionen rechtzeitig zugestellt:

| | | |
|--------------|--------------------|---------------|
| Aarau | Emmental | Niederbipp |
| Basel | Entlebuch-Wolhusen | Oberburg |
| Belp | Erlach | Olten |
| Bern | Ersigen | Pieterlen |
| Biberist | Grenchen | Roggwil-Wynau |
| Biel | Herzogenbuchsee | Solothurn |
| Birrfelden | Huttwil | Thun |
| Bümpliz | Langenthal | Wangen a.d.A. |
| Büren a.d.A. | Lengnau | Wilderswil |
| Burgdorf | Luzern | Wynenthal |
| Büttenberg | Lyss | |
| Derendingen | Melchnau | |

Wir hoffen auf schönes Wetter und auf eine grosse Besucherzahl. Mit freundlichem Pilzlergruss

Verein für Pilzkunde Murgenthal und Umgebung

Journée d'étude des sociétés romandes

La société de mycologie de Neuchâtel porte à la connaissance des sociétés romandes de mycologie affiliées à l'USSM que la journée d'étude 1971 se tiendra le *dimanche 29 août à l'institut de Botanique de l'Université, à Neuchâtel*.

Que toutes les personnes concernées retiennent déjà cette date! Le programme détaillé sera envoyé à chaque société et, de plus, paraîtra dans le prochain numéro du Bulletin Suisse. Pensez déjà aux champignons intéressants de votre région que vous pourriez nous présenter à cette occasion!

Le comité d'organisation

Société Mycologique d'Erguel

Notre société invite les mycologues à sa traditionnelle journée le dimanche 20 juin aux Pontins s. St-Imier. La détermination des cueillettes commencera dès 11 heures (restaurant et possibilité de pique-nique).

TOTENTAFEL

Nach über 35jähriger Mitgliedschaft verschied kurz vor Ostern unser Freimitglied
Frau Elisabeth Stamm

Wir sprechen an dieser Stelle ihren Angehörigen unser herzliches Beileid aus.
 Unser Verein verliert mit ihr eine stille und treue Persönlichkeit, die wir ehrend
 in unserer Erinnerung behalten werden. Verein für Pilzkunde Zürich

LITERATURBESPRECHUNGEN

Elias Landolt: Geschützte Pflanzen in der Schweiz. 212 Seiten mit 160 farbigen Abbildungen sowie mit Auszügen aus den eidgenössischen und kantonalen Pflanzenschutzgesetzen. Taschenformat. Preis Fr. 15.80.

Gegen 3000 verschiedene Blütenpflanzen und Farne kommen wild in der Schweiz vor. Das schmucke, von Professor E. Landolt, dem Direktor des Geobotanischen Institutes der ETH in Zürich, verfasste Buch gibt mit den vielen hervorragenden Farbphotos einen Eindruck von der Fülle und macht das Durchblättern zum Genuss. Die knappen Bildlegenden fassen die Merkmale der gezeigten Pflanzen zusammen und geben Aufschluss über Vorkommen, Blütezeit und den Schutz, denn das Buch will durch Vermitteln der Kenntnisse die Freude an der Pflanzenwelt wecken und damit den so dringenden Schutz fördern. Die 160 Farbphotos bilden zusammen mit den Auszügen aus den gesetzlichen Schutzbestimmungen der Eidgenossenschaft und der Kantone den Hauptteil des Buches. Sie erlauben dem Naturfreund, die wichtigsten in der Schweiz geschützten Pflanzen in der Natur ohne das Benützen eines komplizierten und oft schwer verständlichen Schlüssels zu erkennen. Der einleitende Text führt den Leser in konzentrierter, aber allgemein-verständlicher Form in die Entstehungsgeschichte unserer Pflanzenwelt ein und schildert die naturgegebenen und die menschlichen Einflüsse, die über das Vorkommen einer Pflanzenart entscheiden. Eindrücklich schildert der Autor die mit der modernen Technik verbundenen Gefahren, die zum Beispiel im Kanton Aargau zum Verschwinden von 200 Arten geführt haben. E. Landolt wirbt nicht nur für den Schutz, sondern gibt konkrete Hinweise zum Erhalten und Vermehren der gefährdeten Pflanzenwelt. Jeder Naturfreund, vor allem auch die Lehrerschaft, wird mit Gewinn zu dem hübschen und anregenden Buch greifen, zu dem der Autor, der Drucker und der Schweizerische Bund für Naturschutz als Verleger zu beglückwünschen sind. Sekretariat SBN