

# Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko ; Pilzbestimmerwoche im Kurhaus Richental

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **52 (1974)**

Heft 1

PDF erstellt am: **27.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

en papier. A la maison, ainsi que nous l'avions dit dans Cp II: 144, 1972, les polypores sont sortis de leur enveloppe respective pour être séchés. Aussi longtemps que nous ne nous sommes pas décidés de les fungariser, nous inscrivons les données macro- et microscopiques dans notre Journal général en gardant l'enveloppe près du polypore ou s'il s'agit de vérifier uniquement une supposition facile à confirmer, les quelques données nécessaires peuvent être même indiquées sur l'enveloppe si après détermination l'exemplaire à contrôler ne nous intéresse plus. Si nous voulons le fungariser, nous transmettons les données de la récolte sur une fiche A6 pour chaque espèce et colonie, et sur le même côté se trouveront toutes les données nécessaires macroscopiques, tandis que l'envers de la fiche servira aux esquisses et aux données microscopiques. A ce stade, le polypore séché est rangé dans un sachet en plastic, est éventuellement empoisonné, reçoit le numéro d'ordre du fungarium qui se répète sur la fiche qui, elle, est rangée alphabétiquement dans le fichier du fungarium de polypores: l'enveloppe, d'ailleurs probablement salie ou déchirée, a terminé son rôle et est jetée. (La fungarisation sera traitée plus tard en détail.)

Cp II: 145, 1972: Nous avons dit que la sporulation peut être obtenue de nombreux polypores, surtout des *Coriolus*, plusieurs mois après la récolte en les mouillant de façon qu'ils absorbent suffisamment d'eau et en les laissant sporuler la nuit sous un gobelet en plastic. Sur ce, nous avons appris plus tard que l'on a essayé de faire sporuler ainsi des *Ganoderma* et des *Amauroderma*, sans succès certes, bien au contraire, dans un cas même avec des moisissures:

Nous ne sommes pas, ou pas encore, en mesure de déterminer de façon précise le groupe de polypores qui s'adaptent à une telle sporulation tardive. Essayons quand même de présenter une hypothèse: outre qu'il devait être frais à la récolte, comme nous l'avions déjà écrit, le polypore doit être annuel, donc pas pérenne, être sans croûte, avoir la trame lâche et ne pas se rigidifier corné quand il sèche. C'est le cas p. ex. des *Coriolus*, de la plupart des *Gloeophyllum*, des *Cerrena*, des *Cerrenella*, de certains *Antrodia* (surtout d'*Antrodia malicola*).

Cp VII: 117, 1973: Basidiome: nous avons écrit que ce terme a été introduit par Steyaert en 1972. Or, en lisant Maas-Geesteranus «Hydnaceous Fungi of the Eastern Old World»: 11, 1971, nous remarquons que Donk l'a déjà introduit en 1969, dans *Taxon* 18: 666. *Un polyporiste*

---

## VAPKO-MITTEILUNGEN

### Kurs für amtliche Pilzkontrolleure

*9. bis 17. September 1973 in Hemberg*

Hemberg – für viele bereits ein Begriff, nämlich für jene, welche ihr Wissen auffrischen wollten, frühere Abiturienten mit Drang nach neuen Erkenntnissen. Ein Mekka der Pilzkunde, eine Stätte geballten Wissens, zudem eine wunderschöne Gegend, mit sanften grünen Hügeln, umrahmt von dunklen sich wiegenden Wäldern. Hochmoor und tannenbewachsene Kuppen, in deren Runsen muntere Bächlein zu Tale plätschern, Glockengeläute – dunkel und voll im Klang, dazwischen



spitzes blechernes Geschelle – Kühe und Ziegen auf saftigen Weiden. Hin und wieder ein profiliertes, verschmitztes Gesicht, den unvermeidlichen Stumpen paffend, oder das charakteristische Appenzellerpfeifchen, kopfunten haltend – bedächtig und doch flink im ganzen Gehabe.

Die Gaststube des «Löwen» begann sich langsam zu füllen, alte Bekannte grüssten sich, Neulinge schauten sich misstrauisch um. In etwas zähflüssigen Gesprächen kam man sich näher, und es dauerte bis zur Dämmerung, bis das erlösende Du den Damm brach. Eine fröhliche, ungezwungene Gesellschaft feierte bei viel Wein und munteren Gesprächen Verbrüderung. Man war sich einig, hier waren die Richtigen beisammen. Manche steinerne Miene wurde zum freundlichen Gesicht, und manch zackige Antwort zum brüderlichen Lächeln.

Man hat es von seiten der Instruktoren auch schon in früheren Jahren verstanden, eine gelöste Atmosphäre in diesen Kurs zu bringen. Viele Probleme und Hemmungen wurden dadurch gemildert, und eine erspriessliche Arbeit resultierte aus den gelungenen Bemühungen.

Die Instruktionsarbeit, die hier geleistet wurde und noch geleistet wird, ist bewundernswert. Zukünftige Prüflinge ohne vorherige Kenntnisse erreichen in vorbildlichem Teamwork mit ihren Lehrern ein sehr hohes Niveau. Harte, intensive Arbeit wird hier geleistet und das Wissen um diese Materie in gutem, verständlichem «Latein» weitervermittelt.



Nach zwei, drei Tagen wagten auch die Neulinge in Gespräche einzugreifen, hin und wieder sogar mit wissenschaftlichen Bezeichnungen, etwas zaghaft noch – oft den fragenden Blick auf die alten Füchse gerichtet –, aber doch vom Willen beseelt,

es richtig zu machen. Ein reichhaltiges Programm liess uns acht Stunden am Tag intensiv Mykologie büffeln. Das Pilzvorkommen war nicht besonders, doch anfängliche Schwierigkeiten mit Frischmaterial waren durch intensiven Einsatz bald behoben. Viele Giftpilze, deren Bedeutung ausser Zweifel steht, wurden gefunden, bestimmt und jedem erklärt.

Einige kleinere Exkursionen in die nähere Umgebung wurden mit dem Ziele durchgeführt, altes unbrauchbares Material durch frisches zu ersetzen, um den Unterricht so real wie möglich zu gestalten. Dankbar wurde dieser Gedanke von den Teilnehmern entgegengenommen, vor allem schon, um die Lungen mit frischer Luft zu füllen und die harte Arbeit am Pilzseziertisch und am Mikroskop mit Streifzügen in die Natur zu kompensieren. Solche Exkursionen liessen auch erkennen, dass Standorte von Pilzen eine erhebliche Rolle bei der Bestimmung spielen; es gehört zur Systematik der Mykologie wie Mikroskopieren und die chemische Reagenz. – Viele Vorträge bereicherten den Lehrgang.

Unser allseits geschätzter Robert Schwarzenbach referierte über Dörrpilze, Pilzkonserven, über Bestimmungen bei der Einfuhr obgenannter Pilzprodukte und das Erkennen verdorbener Dörr- und Konservenpilze, über Machenschaften gewisser pilzverarbeitender Industrien und deren Tricks, unkontrollierte Ware an den Mann zu bringen.

Ein interessanter Lehrgang über die Bedienung des Mikroskopes und Möglichkeiten der Pilzbestimmung auf besagtem wissenschaftlichem Wege wurde uns durch Eugen Buob in klarem Vortrag vermittelt. Die intensive Arbeit auch ausserhalb der Vapko-Kurse, die im Dienste der Aufklärung von Pilzvergiftungen geleistet wird, sei an dieser Stelle bestens verdankt.

Ein klares Programm wurde durch den Leiter des Lehrkörpers, Werner Küng, in schneidiger Regie durchgeführt. Die Arbeit der Klassenlehrer – Martha Schmutz, Jules Bernauer, Hans Säuberli und Godi Stäubli – hat Früchte getragen. Am besten ist dies dokumentiert dadurch, dass alle Prüflinge die harten Schlussprüfungen schriftlich sowie am Objekt – es lagen 70 Pilze auf – bestanden haben. Eine wirklich grossartige Leistung von Lehrern und Schülern.



Sechs Tage harter Arbeit waren bald zu Ende. Doch fehlte es an den verlängerten Abenden in der niedrigen Gaststube mit den durchgebogenen Tragbalken auch nicht an der nötigen Fröhlichkeit. Die ungezwungene Ausgelassenheit brach sich Bahn, als die Schlussprüfungen glücklich überstanden waren. Die Dorfmusik Hemberg blies am letzten Abend den «Auszug der Gladiatoren», und Märsche und Polkas trugen zur besten Unterhaltung bei.

Zwei Handharmonikavirtuosen, begleitet von Albert, dem Chromosomenhändler, spielten anschliessend zur Freude und Unterhaltung der gut 45 Teilnehmer zum Tanze auf – die Stimmung begann zu überborden.

Eine Schnitzelbank geisselte – mitunter auch im beissenden Spott – Schwächen und Allüren einiger Teilnehmer, durch treffende Illustrationen von Gret Lutz-Stemmler unterstrichen. Die Karikaturen wurden nachher unter den Anwesenden versteigert und fanden reissenden Absatz, welcher sich in einem schönen Betrag für das nächstjährige Unterhaltungsbudget niederschlug. Bis in die späte Nacht – lies frühen Morgen – zogen sich die Festlichkeiten hin.

Die Gesetze der Schwerkraft, unterstützt durch den Veltliner, machten sich immer deutlicher bemerkbar und liessen all die tapferen Krieger nach und nach auf etwas unsicheren Beinen ihre Himmelbetten aufsuchen. Vor dem Aufbruch in die heimatlichen Gefilde sei hier ein Lob sowie auch Dank an die Küche und an das Personal des Gasthofs «Löwen» in Hemberg ausgesprochen. Der folgende Morgen: Abschied und das Versprechen, sich wiederzusehen. Hämisch meckerte ein betagter Ziegenbock inmitten gehörnter Damen, als der letzte Benzinkasten talwärts rollte.

Wolfgang Müller

## COMMUNICATIONS VAPKO

---

### **Pleurotus perpusillus Fr., pleurote en forme de cloche**

Vers la fin de l'automne 1971, un mycologue m'envoya, bien emballé, un petit morceau de branche de bois mort. Sur ce rameau se trouvaient de petits champignons en forme de fleur dont l'éblouissante blancheur apparaissait comme une merveille de la nature. En y regardant de plus près, on pouvait constater qu'il s'agissait d'un pleurote. Après recherche dans la littérature à disposition, je découvris dans «Natur und Volk», Francfort-sur-le-Main, tome 65, fasc. 11, 1935, un article du Dr K. A. Jurasky, Freiberg, sur «Glockenförmiger Seitling» (pleurote en forme de cloche).

Ce nom de «Glockenförmiger Seitling» ne figure dans les livres, aujourd'hui comme alors, que provisoirement. De si minuscules champignons n'ont aucune importance pour le mycologue moyen et ne sont guère remarqués que par ceux qui courent bois et forêts à la recherche de champignons avec un intérêt autre que culinaire. Seul un amour désintéressé de la nature permet de reconnaître la beauté sous la plus simple apparence.

Nous trouvons *Pleurotus perpusillus* sous des buissons à demi dénudés, où l'humidité de l'arrière-automne aide à la putréfaction de toutes sortes de restes de

plantes. Sur des feuilles pourrissantes, sur de menus rameaux et sur des herbes jaunies, poussent ces petits champignons blancs au chapeau en forme de coquillage dont ceux qui atteignent 10 mm de diamètre comptent déjà parmi les plus gros mais qui ne mesurent en général que la moitié à peine. Ils n'ont aucune tige, le chapeau étant directement lié au terrain nourricier. La partie inférieure, aux lamelles en éventail, est généralement tournée vers le haut. Notre petit *Pleurotus perpusillus* est un bon exemple de dissémination à travers le monde de nombreux champignons. Dissémination facilitée par les minuscules proportions de leurs spores. Selon le Dr Jurasky, ce champignon pousse aussi bien en Amérique du nord, en Amérique du sud, en Afrique (Natal) et même en Australie qu'en Europe.

### Pilzbestimmerwoche im Kurhaus Richenthal

Sonntag, 9. September, versammelten sich im idyllischen Kurhaus Richenthal 22 Pilzfreunde aus der deutschsprachigen Schweiz zur Pilzbestimmerwoche 1973. Der Präsident der Wissenschaftlichen Kommission, Herr Theo Alther, bedauerte bei der Begrüssung, dass diesmal wieder keine Anfängergruppe gebildet werden könne (offensichtlich gibt's im Schweizerischen Pilzverband keine Anfänger mehr!). Herr Alther amtete zwar als Kursleiter, benutzte aber diese Woche dazu, um die Diansammlung unseres Verbandes zu ordnen. Er stellte uns als seinen Vertreter Hans Schwegler aus Steinhausen vor. Hans Schwegler leitete zugleich auch die Nationalliga A (Gruppe 3). Gruppe 2 leitete Walter Eschler aus Bern, in der als besondere Novität der gesamte Vorstand des hiesigen Pilzvereines sass. Dazwischen arbeitete noch eine Gruppe Freischaffender (auch das gibt's in unserem Verband), wo jeder jeden leitete. Die drei anwesenden Damen, die den Kurs mitmachten, wurden speziell willkommen geheissen.

Am Montagmorgen um 8 Uhr begann die Bestimmungsarbeit mit dem Material, das die Kursteilnehmer mitgebracht hatten. Am Dienstag ging's auf die erste Exkursion in die umliegenden Wälder von Richenthal. Trotz sehr schlechtem Pilzvorkommen wurde für anderthalb Tage Bestimmungsmaterial eingesammelt. Am Abend hielt uns Hans Schwegler einen sehr schönen Diavortrag über Pilze, verbunden mit einem Wettbewerb, den die Freischaffenden zu ihren Gunsten entschieden. Mittwoch nachmittags ging's wieder auf Exkursion, wobei sich einige Unentwegte bis in die Hochmoore des Emmentales wagten. Es wurde strikte darauf geachtet, bereits bestimmte, vorhandene Pilze stehen zu lassen.

Ab Mittwoch trafen laufend Schlachtenbummler bei uns in Richenthal ein. So fanden unser Zentralpräsident, Herr Hotz, sowie Herr Prof. Cléménçon den Weg zum Kurhaus Richenthal. Dann hatten wir in Herrn und Frau Marti für zwei Tage liebe Gäste, was ganz besonders unsere *Russula*-Freunde begeisterte. Am Donnerstagabend hielt uns der Pilz- und Naturfreund Ernst Beck aus Derendingen einen Tonbildvortrag unter dem Titel «Ein Tag im Herbst». Den Organisatoren von Unterhaltungsabenden oder anderen Veranstaltungen im Rahmen der Pilzvereine kann der Schreibende nur sagen: «Nicht verzagen – Beck Ernst fragen!»

Am Freitag war bereits der letzte Arbeitstag und damit die letzte Exkursion auf dem Programm. Der Schreibende hatte die Ehre, diese zu führen, und zwar aufs Niederenzi im Napfgebiet. Wir fanden eine nur dort vorkommende Pilzart, welche von unseren Spezialisten sofort als «Niederenzikaffisaftling» bestimmt wurde. Da dieser nur sehr kurze Zeit haltbar ist und im «Moser» nicht gefunden wurde, wurde er gleich inhaliert. Am Nachmittag wurde nochmals emsig gearbeitet, von den Leitern kritisiert, und dann ging's über zu einem gemütlichen Abschiedsfest. Es war ein schöner Abend, wobei der Wirtfamilie Troxler vom Kurhaus und ihren netten Helferinnen im Gästebuch des Kurhauses ein besonderes Kränzchen gewunden wurde. Habt Dank, liebe Leute, es war einfach grossartig! An alle Sänger, Dichter, Witze- und Moritäten-Erzähler: Ohne euch wäre der Abend bestimmt nicht so fröhlich verlaufen.

Unseren Leitern nochmals besten Dank. Der Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde darf stolz sein, solche Kenner in seinen Reihen zu haben, die ihr Wissen nicht nur schubladisieren, sondern für die Zukunft weitergeben.

*Otto Affentranger*

## TOTENTAFEL

---

Am 8. September 1973 wurde in Niederbipp unser lieber Pilzfreund

### **Werner Kunz-Kiener**

zu Grabe getragen. Im Alter von 51 Jahren schied er von uns durch einen Schlaganfall. Er war ein lieber Kamerad. Er besuchte die Versammlungen regelmässig in Roggwil, und auch bei Exkursionen war er immer dabei. Wir verlieren in ihm ein wertvolles Mitglied. Wir möchten den Hinterbliebenen unser aufrichtiges Beileid zum Ausdruck bringen und werden des Verstorbenen stets ehrend gedenken.

*Verein für Pilzkunde Roggwil und Umgebung*



Mit Bestürzung vernahmen wir, dass unser liebes Gründungsmitglied

### **Karl Richner-Fiechter**

am 13. November 1973 im Alter von 60 Jahren und fast neun Monaten von uns gegangen ist.

Am 15. Oktober 1960 half er den Pilzverein Rapperswil gründen. Er übernahm das wichtige Amt eines Rechnungsrevisors. Die Generalversammlung vom 2. März 1963 vertraute ihm das Kassawesen an, das er zur vollen Zufriedenheit bis zum 23. Januar 1965 ausübte.

Wenn er auch in den letzten Jahren nicht jeden Vereinsanlass besuchen konnte, war Karl, der nie ein grosses Wesen von sich machte, immer ein gern gesehenes Mitglied.