

# Kalender 1983 = Calendrier 1983 = Calendario 1983 ; Meinungen zum Pilzschutz

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **61 (1983)**

Heft 2

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.

## **Hymenochaete tabacina (Sow. ex Fr.) Lév., Tabakbrauner Borstenscheibling**

- Fruchtkörper:* krustenförmig der Baumrinde aufliegend. Oft oben und an den Randpartien mit gebrechlichen Hütcchen oder zusammengewachsenen Hutkanten, die im jungen Zustand hellrostgelb gefärbt sind. Oberseite jung fein filzig, gezont.
- Fruchtschicht:* stereoid, rost- bis tabakbraun, matt, oft mit für diese Art typischen, kreisförmig angeordneten Unebenheiten. Das Hymenium enthält zahlreiche braune Seten.
- Standort:* vorwiegend an toten Ästen von Weide und Haselnuss, seltener auch an andern Bäumen und Sträuchern. Vereinzelte Funde auf Fichte. Häufig. B. Kobler

## **Hymenochaete tabacina (Sow. ex Fr.) Lév., Hyménochète brun tabac**

- Carpophore:* étalé en croûte sur l'écorce des arbres. La partie supérieure et les bordures forment souvent de petits chapeaux fragiles ou d'étroites projections confluentes, de couleur jaune rouille clair dans la jeunesse. Surface supérieure zonée et finement feutrée chez les jeunes sujets.
- Hyménium:* stéréiforme, brun rouille à brun tabac, mat, avec des excroissances rangées en cercle, caractère souvent typique de cette espèce. On trouve dans l'hyménium de nombreuses soies brunes (spinules).
- Habitat:* sur branches mortes, surtout de noisetier et de saule, plus rarement d'autres arbres et arbustes. Découvertes mentionnées sur pin. Fréquent.

(Trad.: F. Brunelli)

## **Hymenochaete tabacina (Sow. ex Fr.) Lév.**

- Ricettacolo:* cresce a forma di crosta sulla corteccia degli alberi. Sovente nella parte superiore e nelle parti marginali ha piccoli cappelli fragili, oppure l'orlo superiore è strettamente riflesso. Zonato, e da giovane la parte superiore è finemente feltrata.
- Imenio:* liscio e nudo, da bruno ruggine a bruno tabacco, opaco, sovente con protuberanze ordinate a cerchio, che sono tipiche di questa specie. L'imenio contiene numerose setole brune.
- Habitat:* in prevalenza su rami secchi di salici e noccioli, raramente su altri alberi o cespugli. Vi sono rari ritrovamenti su abete rosso. Comune. (Trad.: E. Zenone)

---

### **Kalender 1983 / Calendrier 1983 / Calendario 1983**

- 12.3. Frühjahrstagung in Thalwil  
19.3./20.3. Delegiertenversammlung in Horgen  
19.6. Rencontre mycologique Mont-Soleil  
3.7. Rencontre mycologique Gardot  
13.8./14.8. Bestimmungstage in Schöftland  
27.8./28.8. Journées romandes à Sion  
27.8.-3.9. 1. Vapko-Kurs in Gfellen  
2.9.-4.9. Cours de mycologie in Martigny  
4.9.-10.9. Pilzbestimmerwoche in Meienberg  
4.9.-10.9. Dreiländertagung in Coburg (BRD)  
10.9.-17.9. 2. Vapko-Kurs in Degersheim  
24.9./25.9. Vapko-Tagung in Thun
-



*Hymenochaete tabacina* (Sow. ex Fr.) Lév., Tabakbrauner Borstenscheibling  
Foto: M. Stappung, Döttingen

Année habituelle ou banale si l'on analyse les manifestations organisées par les sociétés dans le cadre de l'USSM. Mais, qu'il s'agisse des rencontres du Mont-Soleil, des Cerneux-Péquignots, des journées de détermination de Baar, de Bulle, des journées de Meienberg ou de Martigny, nous nous plaignons à relever la parfaite organisation, le soin et la compétence des responsables qui mettent tout en œuvre pour offrir aux participants des excursions intéressantes, des locaux adéquats et du matériel de première qualité. Tous les mycologues présents ont ainsi pu bénéficier de journées inoubliables, ont pu s'imprégner d'un coin de notre pays et parfois apprécier son folklore extraordinaire; ils ont pu aussi nouer ou renouer des liens d'amitié profonde qui s'établissent forcément en pareilles occasions.

Traditionnelle fut aussi la Dreiländertagung qui s'est déroulée à Jenbach (près d'Innsbruck) en Autriche où bon nombre de mycologues suisses se sont rendus. Comme toujours en pareille circonstance, la découverte de biotopes nouveaux et la confrontation avec les mycologues d'autres pays ne peuvent être qu'enrichissantes.

Normale et sans surprise fut 1982 à la lecture des rapports des sociétés, mais nous pouvons toutefois relever les quelques points suivants:

- l'USSM s'est enrichi de 4 nouvelles sociétés qui ont été reçues à l'occasion de l'AD 1982, soit les sociétés de Lugano, Cossonay, Pully et Romont;
- le nombre des membres s'est légèrement accru au cours de l'année, une centaine de membres environ;
- la principale activité des sociétés est toujours la mise sur pied de séances de détermination, certaines sociétés n'hésitant pas à les maintenir même en période hivernale;
- très souvent, les séances de détermination sont agrémentées de conférences, pas forcément toujours en rapport avec les champignons, très souvent avec la Nature cependant, ce qui prouve bien que les mycologues sont de véritables amis de la Nature et non de vilains destructeurs;
- nombreuses furent aussi les excursions d'une demi-journée, d'une journée, de plusieurs jours ou même d'une semaine, ainsi que les rencontres entre sociétés amies;
- nombreux furent également les cours de mycologie pour débutants ou pour mycologues avancés; il y eut même des cours de microscopie et des cours de photographie;
- quelques expositions enfin ont été organisées en Suisse, pas tout à fait une vingtaine, plus ou moins bien fréquentées selon les endroits. Il est à souligner que certaines sociétés se sont fortement limitées dans la cueillette (même pas une centaine d'espèces présentées), ce qui n'a nullement retenu les visiteurs (plus de 1000 dans ce cas). Le succès d'une telle manifestation ne repose donc pas sur le nombre des espèces exposées; le ratissage systématique d'une région n'est nullement indispensable!

Cette année encore, nous déplorons le décès d'une cinquantaine de membres que nous honorerons à la prochaine assemblée des délégués.

Les sociétés de Bâle, Berne, Biberist, Cham, Genève, Pully, Sion et Yverdon nous ont signalé les récoltes suivantes: *Agaricus aestivalis*, *Amanita Eliae*, *A. glioderma*, *Boletus amarellus*, *B. leptopus*, *B. lignicola*, *B. lividus*, *B. impolitus*, *B. placidus*, *B. sibiricus*, *B. torosus*, *Calocybe ionides*, *C. onychina*, *C. chrysenteron*, *Camarophyllus lacmus*, *Cantharellus Konradi*, *C. Friesii*, *C. ianthinoxanthus*, *Clitocybe martiorum*, *C. sinopica*, *Crinipellis stipitaria*, *Cystolepiota hetieri*, *Cytidia flocculenta*, *Entoloma pleopodia*, *E. saundersii*, *Hygrocybe irrigata*, *Hygrophorus agathosmus* var. *aureofloccosus*, *H. russocoriaceus*, *H. hyacinthinus*, *H. calyptraeformis*, *H. arbustivus*, *H. melizeus*, *H. citrinus*, *H. atropunctus*, *Lactarius porninsis*, *L. repraesantaneus*, *Leucopaxillus lentus*, *L. tricolor*, *Leptonia corvina*, *Limacella vinoso-rubescens*, *Nolanea hirtipes*, *Mycena purpureofusca*, *Pluteopsis cotonea*, *Pluteus roseipes*, *P. pellitus*, *P. leoninus*, *P. lutescens*, *Poria xantha*, *Psathyrella calcarea*, *Ripartites tricholoma*, *Phylacteria caryophyllea*, *Polyporus confluens*, *P. pes-caprae*, *Russula nauseosa*, *R. mustelina*, *R. farinipes*, *Cystoderma aureum*, *Cyathipodia macropus*, *Helvella sulcata*, *Scutellinia lusatiae*, *Spathularia neesii*, *Urnula craterium*.

En guise de conclusion, j'aimerais encore remercier tous ceux qui ont participé, organisé ou dirigé des manifestations dans le cadre de leur société ou dans le cadre de l'USSM, les présidents des sociétés pour leur constante activité très positive, les membres de la CS (Commission Scientifique) pour leur soutien (conférences, déterminations lors d'expositions, etc.), les auteurs des articles de vulgarisation et scientifiques ainsi que les réalisateurs des planches en couleur. Enfin, je n'oublie pas les membres du comité directeur qui m'ont soutenu tout au long de l'année et qui ont parfaitement accompli leur tâche, parfois ingrate, mais toujours avec le sourire et avec gentillesse.

Le président central: Jean Keller

## Meinungen zum Pilzschutz

*Der Artikel von Hans Frey in der letzten Mainnummer der SZP (Das Kreuz mit den Pilz-Sammlern) hat einige Leser veranlasst, uns auch ihre Ansichten wissen zu lassen. Im folgenden werden diese, zum Teil in etwas gekürzter Form, allen Lesern dargelegt.*

Mit dem mutigen Artikel von Herrn H. Frey bin ich in jedem Punkt absolut einverstanden. Endlich hat sich einer getraut, den Unfug des kollektiven Pilzsammelns (Pilzvereine!) sowie die überflüssigen Kontrollstellen und die damit verbundene staatliche Unterstützung anzuprangern.

\*

R. Gauch, Bern

Meine bisherigen Beobachtungen als Ortspilzexperte der Stadt Bern bestätigen eindeutig, dass die Pilzkontrollstellen für den Pilzschutz kontraproduktiv sind. Starre Sammelbeschränkungen mit Gewichtsabhängigkeit (z.B. 2kg pro Tag und Person) sind unzweckmässig, da beispielsweise gefährdete Eierschwämme einerseits und holzerstörende Hallimascharten andererseits gleich behandelt werden.

Um einen «aktiven» Pilzschutz zu erreichen, sollten zwingend nur noch Pilzsammler zugelassen werden, die (ähnlich wie Jäger und Fischer) eine Prüfung abgelegt haben und den Verpflichtungen eines Patenterwerbs nachgekommen sind. Die VAPKO-Organe und die Vereine für Pilzkunde sollten die Ausbildungsgrundlagen gewährleisten, wobei auch «die Hege» (lies: Pflege der Wälder, Waldputzeten u.ä.) zu organisieren wäre.

\*

H. Klein, Bümpliz

«Zwei Seelen wohnen, ach, in meiner Brust!» Die eine ist gierig, mit mir durch die Wälder zu schweifen, die andere hat es mit Hans Frey. Doch auch *meine* Pilzlerlaufbahn hat mit Eierschwamm und Morchel begonnen, erst später habe ich auch Appetit auf die «Hölzigen» bekommen. Das dürfte noch manchem Hobbygefährten so ergangen sein, auch unserem «Kreuz-Pilz-Sammler» Hans Frey...

Mein Vorschlag, wie mit einfachen Mitteln die Pilzräuberei eingeschränkt werden könnte:

Alle Waldstrassen sind für den öffentlichen Fahrverkehr zu schliessen und die Fehlbaren mit einer saftigen Busse zu belegen, so dass sie merken, dass sie auf dem Holzweg waren. Denn wer weit laufen muss, um einer Beute habhaft zu werden und einzuheimen, der schaut darauf, dass sie nicht allzu schwer wird.

\*

Hellmut Jäger, Goldach

Die Vorschläge von Herrn Frey finde ich sehr konstruktiv. Sie zeugen von Erfahrungen, die ich selber seit Jahren auch gemacht habe. Vor allem habe ich an meiner Pilzkontrollstelle in Bümpliz die Erfahrung gemacht, dass die Pilzkontrolle, obwohl sie gesetzlich vorgeschrieben ist, von unzähligen planlosen Pilzräubern missbraucht wird. Weil in der Schweiz keiner ohne Pilze hungern muss, sollte auch verlangt werden, dass man sich die Grundbegriffe von Gift- und Speisepilzen aneignet oder das Sammeln lässt. Die heutige motorisierte Sammelwut ist ein die Lebensgemeinschaft des Waldes schädigendes Hobby geworden.

Sehr wichtig scheint mir auch, dass Pilze richtig gesammelt werden. Sie sollten sehr sorgfältig mit leichtem Druck nach unten abgedreht werden. Wer sie aber abreisst, fügt dem Mycel nachweisbar grossen Schaden zu. Er lockert nämlich das nährstoffbindende Substrat, so dass keimende Sporen und Primärmycelien austrocknen. Wenn man Maronen, Rotfussröhrlinge, Zigeuner und Eierschwämme ganz sicher kennt, dürfen diese auch abgeschnitten werden. Paul Nydegger, Bümpliz

\*

Bereits seit 10 Jahren befasse ich mich mit dem Sammeln wildwachsender Pilze. Meine Beobachtungen, die ich jeweils peinlich genau notiert habe, beziehen sich zurzeit auf 400 genau festgelegte Fundstellen in der ganzen Schweiz, im Oberland, im Gebiete des Schwarzsees und im französischen Jura, mit eingeschlossen auch das Gebiet des «Forêt de La Chau».

Im Verlaufe der ersten Jahre habe ich unzählige Notizen gemacht: Ich riss die Pilze aus dem Boden, ich schnitt sie mit dem Messer über dem Boden ab, oder ich drehte sie vorsichtig aus dem Boden, ob es sich nun um Morcheln, Steinpilze, Eierschwämme, Stoppelpilze, Schirmlinge oder verschiedene Champignons handelte. Nachfolgend nun das Ergebnis der Auswertung meiner Aufzeichnungen:

- a) An den Standorten, an denen ich die Pilze stehen liess, konnte ich zwei bis drei Wachstumsstösse pro Jahr feststellen. Anzahl der Pilzkörper zwar verschieden, aber gegenüber der Ausgangssituation sich um einen Mittelwert von  $\pm 10\%$  einpendelnd.
- b) An den Standorten, an denen ich die Pilze weggenommen hatte, sei es nun durch vorsichtiges Herausschneiden aus dem Boden oder auch nicht, gab es selten zwei Ernten pro Jahr; in einzelnen Fällen war auch ein Ausbleiben während eines oder gar zweier Jahre festzustellen. Die Anzahl der Pilzkörper nahm dabei stark ab, um sich bei etwa 10% der Anzahl, die ich beim ersten Fund gezählt hatte, zu stabilisieren.
- c) An den Standorten, an denen ich wie bei b) vorging, aber zusätzlich die Abfälle von der Reinigung der Pilzstiele (Basis) auf dem Boden wieder ausstreute, ergab sich ebenfalls ein Rückgang der Anzahl der Pilzkörper, der dann aber in diesem Fall bei etwa 20% der Anzahl des ersten Fundes konstant blieb.
- d) An den Fundstellen, an denen ich die Pilze sehr sorgfältig erntete, indem ich diese knapp über dem Boden abschnitt und die Abfälle aus der Reinigung der Pilzstiele ebenfalls wieder zurückliess, konnten drei bis vier jährliche Wachstumsstösse mit laufend zunehmender Anzahl von Pilzkörpern verzeichnet werden. Die Ernte überschritt dabei oft um 200, 300 ja bis um 400% die erste Ernte.
- e) Bei der Ausgangslage a) kann man alle sechs Jahre ein aussergewöhnliches Vorkommen feststellen.

Um nun meinen Bericht noch abzuschliessen, nachfolgend noch zwei eigene Ideen:

Ein radikales Pilz-Pflückverbot bedeutet einen Missbrauch der Amtsgewalt.

Seitdem es Verbote gibt, hat die Anzahl der Amateur-Pilzsucher zugenommen, und auch die wenigen bis anhin noch nicht aufgedeckten Fundstellen werden bekannt.

(Übersetzung: R. Hotz)

Christian Donzelot, Neuchâtel

\*

Gewichtslimitierungen sind nicht sehr schlau. Oft ist während des Sammelns immer das Maximum im Korb, weniger wertvolle Pilze werden beim Finden besserer einfach weggeworfen. Ideal wäre eine Bewilligung (Lizenz) für Sammler, die eine gewisse Pilzkenntnis besitzen, eventuell kombiniert mit einem Sammelverbot für gefährdete Speisepilze. Gegen die organisierte Sammlerei sollte aber sehr hart durchgegriffen werden!

Leider fördert unser System mit der Pilzkontrolle den Pilzschutz auch nicht gerade. Zu verlockend ist die Devise: Man sammle, lasse kontrollieren und esse! Gerade im guten Pilzjahr 1981 wurde das deutlich; viele Spaziergänger, die sonst nie pilzeln, kamen zur Kontrolle, in der Hoffnung, es bleibe etwas zum Essen übrig. Sammler, die ihnen unbekannte Pilze in Mengen zum Wald herausreissen,

sollten vom Pilzkontrolleur nicht mit dem Samthandschuh angefasst werden! Rechnet man einmal nach, welcher Prozentsatz im Abfall landet, ist der Kontrolleur eher ein Müllmann...

Dass die Behörden Schwierigkeiten mit dem Pilzschutz (und dem Naturschutz im allgemeinen) haben, ist klar, gilt es doch, die Interessen der Industrie, der Automobilisten, der Forstwirtschaft, der Touristen usw. unter einen Hut zu bringen. Sieht man die Liste der ausgestorbenen und gefährdeten Tiere und Pflanzen durch, erkennt man, dass uns keine Alternative bleibt als das «Mit-der-Natur». Wir Pilzliebhaber, Mykologen und Pilzkontrolleure sollten ein Ziel vor Augen haben: die Leute so weit zu bringen, dass die Essbarkeit nicht Hauptsache, sondern eine angenehme Nebensache der eigentümlichsten Pflanzen ist, die wir kennen, der Pilze! Markus Wilhelm, Allschwil

\*

Seit über 20 Jahren mache ich täglich genaue Aufzeichnungen über Temperatur, Hygrometerstand, Niederschläge, Winde und Pilzfunde, wodurch ich einen höchst interessanten Einblick in unser Klimaverhältnis und das Pilzvorkommen genieße. Dabei habe ich sämtliche interessanten Pilzfunde notiert, angefangen bei den wichtigsten essbaren, bis zu den bemerkenswerten giftigen und ungeniessbaren Arten. Aus diesen Aufzeichnungen ist zu sehen, dass bei den essbaren Arten nur beim Eierschwamm und etwas weniger beim Schweinsohr eine gewisse Dezimierung festzustellen ist.

In unserem Land gibt es heute kaum mehr jemanden, der nicht wenigstens den Eierschwamm kennt. Der Zufall oder Umstand, dass gerade dieser Pilz für seine Reifung – zumindest bis er eine gewisse Grösse erreicht hat – je nach Klima 1–4 Wochen benötigt, dabei immer an ein und derselben Stelle vorkommt und somit allen vorbeiziehenden Blicken lange Zeit ausgesetzt ist, bringt es unweigerlich mit sich, dass er von jeher am meisten bedroht war. Dazu kommt, dass die langsam wachsenden Eierschwämme daher meist viel zu klein, ja bereits in Hemdenknöpfchengrösse ausgerissen werden. – Ich schlage deshalb vor, dem Eierschwamm einen bestimmten Schutz zu gewähren und die Quantumsbeschränkung für diese Pilzart von 2 kg auf 500g oder gar auf nur 250g pro Person zu reduzieren (nur 250g geben ja schon eine schöne Schüssel voll). Zudem müsste sein Hutdurchmesser mindestens 4 oder 5 cm erreicht haben!

Im Gegensatz zum lange wachsenden, immer an derselben Stelle vorkommenden Eierschwamm, ist der vor dem Laubwaldrand wachsende Sommersteinpilz schon in 2–3 Tagen gross. Wegen seiner Kurzlebigkeit muss man Glück haben, ihn einmal in jüngerem, madenfreiem Zustand anzutreffen. Nicht selten gibt es in Rudeln so grosse Exemplare, dass nur 3 Stück bereits 2 kg wiegen. Durch seine Lebensweise ist es ihm gegeben, millionenweise Sporen abzuwerfen und somit genügend für seine Vermehrung und Erhaltung zu sorgen. Ich finde es daher höchst schade, die wenigen gesunden Pilze, denen man begegnet, verfaulen zu lassen. Ich schlage deshalb vor, im Gegensatz zum Eierschwamm das Sammelquantum des Sommersteinpilzes auf mindestens 5 kg pro Tag zu erhöhen oder ihn überhaupt frei zu geben.

Das (Berner) Gesetz der Quantumsbeschränkung auf 2 kg sollte meiner Ansicht nach also viel differenzierter aufgebaut werden.

Alle diese Regelungen müssten auf einer Ausweiskarte aufgedruckt sein. Jeder, der in unserem Land Pilze suchen möchte, würde somit verpflichtet, im Besitze einer solchen Ausweiskarte zu sein, die bei einer Behördenstelle einzuholen wäre. Dies sollte auf gesamtschweizerischer Ebene gleich gehandhabt werden, und es wäre nach meiner Meinung leicht einzuführen. Analog einem Fischereipatent würde eine solche Ausweiskarte auch den Pilzsammler über Regeln und Gebote zum Schutze der Pilzflora, vor allem einzelner, besonders gefährdeter Arten orientieren.

Im übrigen vergisst man aber nur allzugern die viel schädlicheren Umwelteinflüsse: die Vernichtung früherer guter Pilzstandorte durch technische Eingriffe, Holzerplätze, Strassen usw., dann die schädlichen Industrie-, Auto- und Flugzeugabgase, kurz gesagt, den gesamten Umweltschmutz, auf den man eben nicht neidisch sein kann – im Gegensatz zu einem Pilzsammler, der einem vielleicht eine Stunde vorher die Pilze vor der Nase weggenommen hat. Edwin Schild, Brienz

Lieber Redaktor,

weisst Du, was in meinen Gehirnkammern passiert ist, als ich den letzten Teil jenes Artikels las? Schwarze, drohende Wolken haben meine Lebensfreude verdunkelt, und plötzlich sah ich an einer Bücherwand meines Studierzimmers etwas wie einen weissen Schirm mit dem Grossen Bruder darauf, und ich wollte fliehen! Ja, sehr weit weg fliehen, vielleicht sogar nach Südamerika, wo sich grosse Wälder befinden. Wo vielleicht die politische Freiheit missachtet wird, wo man sich aber in seiner persönlichen Freiheit nicht so eingeengt fühlt. – Ausdrücke wie «*totales* Pflückverbot», «*muss* unter harte Strafe gestellt werden», «Verantwortungsbewusste *müssen* mir zustimmen», «Euphorie der Aufklärung» wirken in mir wie die markanten Schritte gestiefler Soldaten im Dienst einer Diktatur.

Der Umweltschutz ist eine unserer Aufgaben. Die Mehrheit unserer Mitmenschen ist auch davon überzeugt. Lange erlebten sie gewisse Zerfallserscheinungen unserer Umwelt mit, und lange wurde gegen diese Zerfallserscheinungen nichts unternommen. Das dadurch entstandene Unbehagen wuchs aber dermassen, dass jetzt viele unter uns jede Massnahme im Namen des Umweltschutzes kritiklos willkommen heissen. Solange die getroffenen Massnahmen die gewünschte Vermeidung einer wissenschaftlich festgestellten Umweltgefahr bewirken, sind sie zu begrüssen. Die Massnahmen dürfen aber nicht weiterreichen. Vergewärtigen wir uns, wie öfters aus einer guten Idee durch Übertreibung eine Ideologie zur Unterdrückung der Menschenfreiheit geworden ist! Wer hätte – zum Beispiel – früher daran gedacht, dass gewisse Menschengruppen sich aus der Evolutionstheorie von Darwin die Rechtfertigung herausholen würden, um Millionen von Mitmenschen in den Gaskammern zu vernichten?

Wenn ich den Eindruck habe, dass sich eine Lage verschlechtert hat, muss ich zuerst prüfen, ob dieser Eindruck den Tatsachen entspricht oder nicht, denn mein blosses «Gefühl» könnte falsch sein.

Und wenn ich einmal wissenschaftlich bewiesen habe, dass die verschlechterte Lage tatsächlich existiert, muss ich auch wissenschaftlich beweisen, was die eigentliche Ursache dieser verschlechterten Lage ist. Auf unseren Fall übertragen heisst dies: Ist es bewiesen, dass unsere Pilzflora gegenüber früher arten- sowie individuenmässig tatsächlich ärmer geworden ist? Und wenn ja, ist es bewiesen, dass diese Verarmung der Pilzflora wirklich durch das Pflücken der Pilzfruchtkörper verursacht worden ist? Wo sind die Unterlagen und die Belege solcher Beweise, um so extreme Massnahmen zu rechtfertigen?

Unser lieber Hans aus St. Gallen kennt die Werke von Dr. h. c. E. Nüesch. Weiss er aber auch, was Nüesch 1911 schrieb? 1911, also *vor* der Gründung der Organisationen, deren Tun er beanstandet (Verein für Pilzkunde St. Gallen, gegründet 1923, Verband der Schweizerischen Vereine für Pilzkunde, gegründet 1919, und Vapko, gegründet 1927). Nüesch schrieb damals: «St. Gallen ist arm an Pilzen; arm an Arten und noch viel ärmer an Individuen.» Das ist sicher kein Beweis, dass zwischen 1911 und 1982 keine Verarmung der Pilzflora stattgefunden hat, aber es ist ein Beweis dafür, dass schon vor dem Ersten Weltkrieg unsere Pilzflora als «arm» empfunden worden ist.

Das von H. Frey erwähnte Musterbeispiel aus Belgien ist mir bekannt. Solche überdurchschnittliche Vorkommen habe ich aber auch schon erlebt, und zwar ausserhalb der Reservate! So zum Beispiel an einem 1. November in Bonaduz (GR) *vor* der Einführung der Pilzpflückverbote.

Untersuchungen darüber, ob das Pflücken von Pilzen einen Einfluss auf die Bildung von Fruchtkörpern haben, sind im Gange. Warten wir doch auf die Ergebnisse dieser langjährigen aber ernsthaften Versuche, statt emotionell unsere Regionalpolitiker zu veranlassen, noch mehr Verbote und Einschränkungen einzuführen, deren Notwendigkeit nicht erwiesen ist!

Michel Jaquenoud, St. Gallen

*Die Stimmen, die sich mit den Meinungen und den Empfehlungen von H. Frey nicht decken, sind in den obigen Beiträgen wohl etwas zu kurz gekommen. Deshalb sei hier ein Gedanke wiederholt, den*



*F. Lüthi (Zürich) vor sechs Jahren in der SZP (1977/3) äusserte: «Vergessen wir nicht, dass immer mehr Vorschriften auch die Freizeittätigkeit des Bürgers einschränken und damit die Staatsverdrossenheit fördern. – Eine beharrliche Orientierung der Bevölkerung über Pilzschutzfragen ist noch kaum versucht worden. Liegen nicht gerade hier noch auszuschöpfende Möglichkeiten? Vor allem: Hüten wir uns selbst vor jeder Sammelwut!»* H. Göpfert

## **La carrière et l'œuvre mycologique de deux savants originaires de la région neuchâteloise: Jules Favre et Paul Konrad (III) \***

Par Robert Kühner

Après ses recherches sur les Hauts-marais jurassiens, *Favre* est tout de même monté dans les Alpes grisonnes bien au-dessus de la forêt, jusque vers 3000 m parfois et, explorant avec minutie cette partie de la zone alpine, il a montré que les mycologues avaient eu tort de la négliger jusqu'alors à peu près complètement.

Contrairement à ce que l'on croyait avant les recherches de *Favre*, la zone alpine est riche en champignons supérieurs, essentiellement en Agarics; *Favre* y a dénombré plus de 200 espèces d'Agarics dont environ 45 lui ont paru nouvelles. Cette énorme proportion d'espèces jusqu'alors inconnues de la zone silvatique a incité *D. Lamoure* et l'auteur de ces lignes à entreprendre l'étude mycologique des zones alpines des Alpes françaises, particulièrement du Parc national de Vanoise, étude à laquelle ont été consacrées une douzaine de saisons mycologiques.

Chacun sait que, parmi les plantes à fleurs que l'on rencontre en zone alpine, certaines sont spéciales à cette zone alors que d'autres se retrouvent aussi dans les régions basses. D'après *Schroeter*, ces dernières ne représentent même pas 10% des espèces repérées en zone alpine. Selon *Favre* il y a aussi, parmi les champignons supérieurs rencontrés en zone alpine, deux sortes d'espèces, les unes spéciales à cette zone, les autres se retrouvant également dans les régions basses, mais le pourcentage de ces dernières lui a semblé beaucoup plus élevé que pour les Phanérogames. En effet, selon *Favre*, près de 60% des espèces de champignons recensés en zone alpine se retrouvent dans les régions basses. Pour employer la terminologie de *Favre*, nous disons que, selon lui, le monde des champignons supérieurs comprend une plus forte proportion d'espèces cosmopolites que le monde des plantes à fleurs.

Il est particulièrement instructif à cet égard de considérer la Flore de parties relativement déshéritées de la zone alpine, celles où la neige persiste le plus longtemps, plus précisément ce qu'on appelle les «combes à neige». Qu'y trouve-t-on quand la neige a fini par les évacuer, en plein cœur de l'été?

Les espèces de Plantes à fleurs que l'on y trouve sont très peu nombreuses et, parmi elles, fort peu descendent jusqu'à l'étage subalpin. Or, parmi les champignons, outre quelques espèces particulières de la zone alpine, on y rencontre couramment, comme l'a souligné *Favre*, des espèces communes un peu partout, même en plaine; par exemple *Laccaria laccata*, une espèce que nous avons déjà vue s'aventurer d'autre part jusque dans la sphagnaie sans arbres des Hauts-marais.

Si de nombreux champignons supérieurs rencontrés en zone alpine se retrouvent dans les régions basses, il ne faut pas oublier que, selon *Favre*, bien d'autres espèces d'Agarics semblent spéciales à cette zone. Nous avons dit que, selon lui, sur quelque 200 espèces d'Agarics recensés en zone alpine des Grisons, une quarantaine semblent spéciales à cette zone.

Pourquoi une telle localisation?

Il y a là un mystère que non seulement *Favre* nous a fait découvrir, mais encore qu'il a grandement contribué à élucider.

---

\* Cf. BSM 60, 224 (décembre 1982).