

Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko = Comunicazioni Vapko ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 5/6

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.

Aha, die 6. bearbeitete Auflage wird nicht lange auf sich warten lassen. Das nächste Buch kommt bestimmt (fast wie die Steuererklärung) und wird sicherlich wiederum nicht weniger als sechzig harte Schweizer Franken kosten.

Betriebswirtschaftlich betrachtet ist dieser Betrag ohnehin nur der kleinste Teil der entstehenden Aufwendungen. Ich denke dabei an das Übertragen der unzähligen handschriftlichen Bemerkungen vom alten ins neue Buch. So zirka zwei Sonntagnachmittage werden dafür schon geopfert werden müssen. Als Arbeitszeit betrachtet und mit dem üblichen Kostensatz für Handwerker (inkl. Sonntagszuschlag) bewertet, wäre das neue Buch schlichtweg unbezahlbar ...

Es gibt da allerdings eine recht wirksame Rationalisierungsmöglichkeit: das Übertragen der wenigen relevanten Änderungen vom neuen ins alte Buch wäre sicherlich enorm zeitsparend. Doch was soll's! Es lebe der neue «Moser»!

Boletus

Vapko-Mitteilungen Communications Vapko Comunicazioni Vapko

Jahresbericht einer Pilzkontrollstelle – einmal anders

Ich bin amtlicher Pilzkontrolleur oder – wenn Sie den moderneren Begriff vorziehen – ein Ortspilzexperte. Wie alles «Amtliche» schaut man mich manchmal ein bisschen besonders an. Manche Kunden «benützen» mich einfach, andere sind aber offensichtlich froh und sogar dankbar für meine Arbeit. So hat mir einer auf Neujahr ein artiges Kärtchen geschickt und sich – wie er sich ausdrückte – für die «Überlebenshilfe» bedankt. Für noch andere Leute bin ich aber ein rotes Tuch. Ich sei – wie alle andern Pilzkontrollorgane – mitschuld am Rückgang der Pilze.

Jeder Kontrolleur im Kanton Zürich hat eine Winter-Hausaufgabe zu erledigen: er erstellt seinen Jahresbericht. Ich muss also meine Kontrollscheine durchsehen und zusammenzählen, wie viele Kilogramm von jeder Sorte von Pilzen mir vorgewiesen wurden. Da kaum anzunehmen ist, dass sich ein Leser unserer Pilzzeitschrift dafür interessiert, wie viele Schweinsohren und Morcheln durch meine Hände gingen, warte ich mit solchen Zahlen gar nicht erst auf. Was mich selbst aber wundernahm und was in meinem «amtlichen Bericht» natürlich nicht aufgeführt wird, ist ein Blick in den Sammelkorb eines *Durchschnittskunden*.

Der Durchschnittskunde ist in sehr vielen Fällen keine Einzelperson. Natürlich gibt es auch Einzeltäger. Aber häufig geht man mit seinem Ehegespons auf Pilzjagd und nimmt die Kinder – sofern sie noch nicht Teenager geworden sind – auch gleich mit. – Dieser Durchschnittskunde kam im vergangenen Jahr mit genau 1253 g Pilzen zur Kontrolle. Fast ein Kilogramm (980 g) waren Speisepilze, ein halbes Pfund (248 g) ungeniessbare oder verdorbene und schliesslich noch 25 g giftige Pilze.

In diesem Zusammenhang ist es angebracht, zu vermerken, dass das Pilzesammeln im Kanton Zürich keinerlei Beschränkungen unterliegt. Es gibt keine «verbotenen» Tage. Jeder Tag ist also frei, und eine Gewichtsbeschränkung gibt es auch nicht. – Die in gewissen Kantonen gültige Beschränkung auf 2 kg pro Person und pro Tag wird bei uns auch ohne Gesetz vom Durchschnittskunden nicht nur eingehalten, sondern nur etwa zur Hälfte ausgeschöpft.

Es liesse sich im weiteren zeigen, aus was für Sorten und in welchen Mengen sich die 980 g Speisepilze zusammensetzten, die mein Durchschnittskunde in seinem Korb liegen hatte. Da aber natürlich niemand alle Speisepilzarten auf einmal gesammelt hatte – mein Durchschnittskunde hatte jeweils 5 oder 6 Arten von verschiedenen Speisepilzen –, wäre eine solche Zusammenstellung reichlich fiktiv. – Mich interessierte es aber vielmehr, festzustellen, wie gross die Ernte an einer bestimmten Art war, wenn man die betreffende Art überhaupt fand. So wiesen zum Beispiel 57 meiner Kunden Steinpilze vor:

Vorgewiesene Speisepilze auf der Kontrollstelle Rüti ZH im Jahre 1982
 Champignons comestibles présentés au contrôle en 1982, à Rüti ZH

Pilzart Espèce	Eier- schwämme	Toten- trompeten	Semmel- stoppel- pilze	Habichts- pilze	Perl- pilze	Halli- masch	Reizker	Täublinge	Schirm- linge	Champi- gnons	verschiedene Röhrlinge ohne Steinpilze	Steinpilze
Menge Quantité	Chante- relles	Trompettes des morts	Hydne sinué	Hydne imbriqué	Amanite vineuse	Armillaires	Lactaires sanguins	Russules *	Lépiotes *	Psalliotes *	Bolets divers sauf Cèpes *	Cèpes
über 2 kg plus de 2 kg	-	-	-	-	-	8	-	2	-	1	-	-
1-2 kg	1	1	2	3	-	7	-	6	2	1	-	1
500 g-1 kg	3	5	4	2	1	8	2	10	1	1	6	2
250-500 g	3	6	4	7	4	5	2	19	6	4	21	11
bis 250 g moins de 250 g	52	21	49	20	30	22	54	80	20	26	93	43
Anzahl der Sammler der jewei- ligen Pilzart Nombre de clients	59	33	59	32	35	50	58	117	29	33	120	57
Durchschnittliche Ernte eines Sammlers Poids moyen par cueillette	145 g	299 g	189 g	291 g	111 g	1129 g	95 g	305 g	241 g	298 g	165 g	237 g

* Hier handelt es sich um Sammelarten, bei den Täublingen vor allem um Frauen- und verschiedene Ledertäublinge, bei den Schirmlingen meist um den Parasol oder den Safranschirmling, bei den Champignons hauptsächlich um Anis- oder Waldchampignons, bei den Röhrlingen vor allem um Gold-, Lärchen-, Rotfuss-, Maronen- oder Körnchenröhrling.
 Russules diverses, dont *R. olivacea*, *Lépiote élevée* et *Lépiote déguenillée*, *Bolet élégant*, *Bolet visqueux*, *Bolet à chair rougissante*, *Bolet bai*, *Bolet granulé*, *Psalliotes à odeur anisée* ou du groupe *silvatica*.

- 43 von ihnen hatten eine Jagdausbeute von bis 250g Steinpilzen.
- 11 hatten eine Ernte zwischen 250g und 500g Steinpilzen.
- 2 hatten eine Ernte zwischen 500g und 1000g Steinpilzen.
- 1 hatte eine Ernte zwischen 1kg und 2kg Steinpilzen.
- Niemand hatte eine Ernte von über 2 kg Steinpilzen.

Wer überhaupt das Glück hatte, Steinpilze zu finden, hatte im Mittel eine Ausbeute von einem knappen halben Pfund (237g).

Die entsprechenden Angaben über einige weitere Pilzarten bzw. Sammelarten kann man der beigefügten Tabelle entnehmen.

Aus dieser Tabelle lässt sich u. a. folgendes lesen:

1. $\frac{2}{3}$ der Sammler hatten Ernten von weniger als 250 g einer bestimmten Art (Ausnahmen: Hallimasch, Habichtspilz und Totentrompeten).
2. Elfmal (= 1,6% aller Ernten) wurden mehr als 2kg einer einzigen Pilzart gesammelt. Achtmal betraf dies den Hallimasch.
3. Als Masserpilz kann nur der Hallimasch bezeichnet werden (1129 g pro Sammler).

H. Göpfert, Alpenblickstrasse 53, 8630 Rüti

Rapport annuel non conventionnel d'un contrôleur de champignons

Je suis contrôleur officiel de champignons ou bien, selon une terminologie récente, expert local en champignons. Comme tout agent «officiel», je suis parfois l'objet d'une considération un peu singulière. Certains utilisent simplement mes compétences, d'autres expriment leur satisfaction, voire leur reconnaissance pour mon travail. Quelqu'un m'a envoyé au Nouvel An une gentille petite carte où il me remerciait pour mon «aide à la survie». D'autres personnes encore me regardent d'un œil noir car à leur avis je partage avec les autres organes de contrôle officiels une responsabilité certaine à la raréfaction de la flore fongique.

Durant la saison morte, chaque contrôleur du canton de Zurich doit rédiger un rapport annuel. Il me faut donc analyser mes bulletins de contrôle et totaliser, espèce par espèce, les poids des champignons qui m'ont été apportés au contrôle. Je ne crois guère que ces données pourraient intéresser un lecteur de notre revue: je renonce donc à publier ici combien de kilogrammes de Chanterelles violettes ou de Morilles j'ai manipulés en 1982. Ce qui, plutôt, m'intriguait, et qui ne figure pas bien sûr dans mon «rapport officiel», c'est un coup d'œil dans le panier du *champignonneur moyen*. Dans bien des cas, mon «client-champignonneur-moyen» ne représente pas une seule personne. Evidemment il y a des solitaires. Mais très souvent «le» client représente deux conjoints qui sont allés ensemble chasser le champignon, et même parfois avec les enfants, s'ils n'ont pas atteint l'âge des teenagers. Ce client moyen s'est présenté au contrôle, l'an dernier, avec une cueillette de 1253 g de champignons: presque un kg (980 g) de comestibles, une demi livre (248 g) d'espèces non consommables ou avariées et enfin 25 g de toxiques.

Il faut remarquer que dans le canton de Zurich il n'a été décrété aucune limitation: pas de jours interdits, pas de limite supérieure de cueillette. La limitation à 2 kg par personne et par jour, que le règlement impose dans certains cantons, n'est pas seulement respectée, mais encore réduite presque à sa moitié pour mon client moyen, et cela sans obligation légale.

On pourrait encore analyser quelles espèces constituent les 980 g de champignons comestibles de la corbeille du client moyen. Cependant, comme personne n'a cueilli en une fois toutes les espèces considérées – mon client moyen avait à chaque fois 5 ou 6 espèces comestibles différentes –, cette analyse ne représenterait pas grand-chose. J'étais plus curieux de déterminer l'importance en poids de la cueillette de telle ou telle espèce. Par exemple, 57 personnes présentèrent des Bolets Cèpes au contrôle:

- 43 d'entre elles avaient cueilli moins de 250 g de Cèpes;
- 11 personnes en avaient entre 250 g et 500 g;
- il y a eu deux cueillettes entre 500 g et 1 kg;
- une seule cueillette se situait entre 1 kg et 2 kg;
- personne n'avait dépassé les 2 kg.

La cueillette moyenne des heureux champignonneurs qui ont trouvé des Cèpes atteint à peine une demi livre (237 g).

La table à la page 113 renseignera le lecteur sur quelques autres espèces ou groupes d'espèces comestibles. On y trouvera entre autres les renseignements suivants:

1. Les deux tiers des champignonneurs ont présenté des cueillettes inférieures à 250 g pour une espèce donnée (exceptions: les Armillaires, les Hydnes imbriqués et les Trompettes des morts).
2. Onze fois (c'est-à-dire 1,6% de toutes les cueillettes), on a cueilli plus de 2 kg d'une seule espèce; huit fois il s'agissait d'Armillaires.
3. Seules les Armillaires peuvent être considérées comme cueillies massivement (1129 g par cueilleur).

H. Göpfert, Alpenblickstrasse 53, 8630 Rütli

(Trad.: F. Brunelli)

Kurse und Anlässe Cours et rencontres Corsi e riunioni

Kalender 1983 / Calendrier 1983 / Calendario 1983

- | | |
|--------------|---|
| 12.6. | Journée d'étude U.V.S.M. à Bex |
| 19.6. | Rencontre mycologique Mont-Soleil |
| 3.7. | Rencontre mycologique Gardot |
| 13.8./14.8. | Bestimmertage in Schöftland |
| 21.8. | Zentralschweizerisches Pilzlertreffen in Grenchen |
| 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 |
| 12.9.-14.9. | Cours Vapko du Locle |
| 24.9./25.9. | Vapko-Tagung in Thun |
| 15.10/16.10. | Journées d'études U.V.S.M. à Cossonay |

Cours romand de l'Union suisse des sociétés de mycologie 1983

Mesdames, Messieurs, Amis mycologues,

Le cours annuel romand de Mycologie de l'USSM aura lieu pour la seconde fois en Valais, à Martigny, les 2, 3 et 4 septembre 1983.

Nous vous invitons donc à déléguer quelques-uns de vos membres auxquels nous pourrions proposer la découverte et l'étude de la Flore fongique de la Vallée du Rhône et des vallées qui y convergent.

MM. Xavier Moirandat et Georges Plomb, membres de la CS, ont accepté d'animer et de guider les recherches de détermination des participants: les organisateurs les remercient d'ores et déjà pour leur amicale participation.

Voici quelques éléments utiles pour votre confort:

Début du Cours: vendredi 2.9.1983, dans les locaux du Service du Feu, à la Route du Levant, dès 8 h. 30. Programme journallement affiché au Local.

Logement: Hôtel du Grand-Saint-Bernard (chambres et petit déjeuner de Fr. 25.– à Fr. 30.–): réservation sera faite pour vous dès réception des inscriptions; les participants règlent eux-mêmes leur note d'hôtel.

Finance d'inscription: Fr. 10.– par participant.

Repas: Café-Restaurant de la Douane (voir fiche d'inscription).

Travaux pratiques: Microscopes personnels; une Bibliothèque spécialisée sera à votre disposition.

Inscriptions: Avant le 20 août 1983, par l'intermédiaire des sociétés.

Nous nous faisons un grand plaisir de vous recevoir à Martigny et vous souhaitons à tous une belle saison mycologique.

F. Brunelli

Journées romandes de mycologie

Les journées romandes de mycologie auront lieu à Sion, les 27 et 28 août 1983. Les Sociétés recevront en temps utile le programme et les formules d'inscription. Afin de faciliter les choses, les organisateurs sont reconnaissants aux intéressés de bien vouloir s'inscrire uniquement par le canal de leur Société et remplir la formule avec toutes les précisions demandées.

Cercle Mycologique de Sion et environs

Literaturbesprechung Recension Recensionì

H. Butin: «Krankheiten der Wald- und Parkbäume – Leitfaden zum Bestimmen von Baumkrankheiten». X+172 Seiten, 100 Abbildungen, in 388 Einzeldarstellungen, DM 49.–, ISBN 3-13-639001-6. G. Thieme, Stuttgart 1983.

Echte Pilzfreunde haben ein waches Auge für die ganze Natur. So haben sie meist eine recht gute Kenntnis unserer Bäume, wissen sie doch, dass Pilze und Bäume in Lebensgemeinschaften verbunden sein können. Der aufmerksame Naturliebhaber aber weiss, dass Bäume auch erkranken, ja dass sie Opfer verschiedenster Krankheiten werden können. Einige von ihnen werden durch Hitze oder Frost, durch Nährstoffmangel oder Immissionen (saurer Regen!) oder durch Tiere hervorgerufen; die meisten aber haben botanische Faktoren als Ursachen. Weitaus die häufigsten darunter sind die Pilze. In einigen Fällen handelt es sich bei diesen um grössere Fruchtkörper bildende Basidiomyceten wie den Hallimasch, den Sparrigen Schüppling und verschiedene Porlinge; meist stellen aber Ascomyceten die eigentlichen Schadfaktoren dar.

In seinem Buch gibt Butin eine Darstellung von gegen 400 – botanisch bedingten – Krankheiten unserer Bäume. Dabei wird vor allem das einzelne Krankheitsbild recht eingehend in Wort und Bild beschrieben. Ihm folgt jeweils eine (ebenfalls illustrierte) Darstellung des Krankheitserregers (sehr oft also des Pilzes). Diese ist zwar knapp, aber präzise und gibt zum Beispiel stets die Sporenmasse an. Weitere Hinweise zur sicheren Diagnose sind hilfreich. Ergänzt wird die Beschreibung in den meisten Fällen mit Angaben zur Krankheitsbekämpfung bzw. deren Verhütung.

Das Werk richtet sich an Praktiker und ist eine Art Bestimmungsbuch. Dabei wird vom Ort der Schädigung am Baum ausgegangen. Nach einem ersten Kapitel über Schäden an Blüten, Samen und Früchten folgen weitere über Schäden an Nadeln, Blättern, Knospen, Jungtrieben, Rinden und schliesslich am Holz selbst. Die letzten beiden kleinen Kapitel behandeln Epiphyten, Symbionten, parasitische Blütenpflanzen und Wachstumsanomalien wie zum Beispiel die Hexenbesen. – Wich-