

# Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko = Comunicazioni Vapko

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 8

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.

Gemäss den Vapko-Statuten können nur Gemeinden, Kreise oder Bezirke, welche eine amtliche Pilzkontrollstelle unterhalten, Aktivmitglieder der Vereinigung werden. Im Jahresbeitrag der Mitglieder ist die Abonnieerung auf die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde (SZP) und die Mycologia Helvetica inbegriffen. Sollten sich bei der Zustellung dieser Zeitschriften Schwierigkeiten ergeben, so können sich die einzelnen Ortspilzexperten, welche im Auftrag einer Mitgliedergemeinde die Pilzkontrolle durchführen, an den Sekretär der Regionalgruppe der Vapko wenden. Die entsprechenden Adressen sind:  
Vapko Deutschschweiz: Edi Steiner, Untere Plessurstrasse 148, 7000 Chur  
Groupement romand Vapko: Marcel Huguenin, Service d'hygiène, 2300 La Chaux-de-Fonds  
Gruppo Vapko Svizzera italiana: Marco Cattori, via alla Ramogna 10, 6600 Locarno

En conformité avec les statuts, ne peuvent devenir membres actifs de la Vapko que les communes, districts ou groupements qui assurent le fonctionnement d'un point de contrôle officiel des champignons. La cotisation annuelle des membres inclut les abonnements au Bulletin suisse de Mycologie et à la revue scientifique Mycologia Helvetica.

Il peut surgir quelque difficulté au niveau de la distribution de ces publications: dans ce cas nous prions les contrôleurs officiels, qui effectuent leur travail sous le mandat d'une commune membre de la Vapko, de bien vouloir s'adresser au Secrétaire régional de l'Association.

Groupement romand Vapko: Marcel Huguenin, Service d'hygiène, 2300 La Chaux-de-Fonds  
Gruppo Vapko Svizzera italiana: Marco Cattori, via alla Ramogna 10, 6600 Locarno  
Vapko Deutschschweiz: Edi Steiner, Untere Plessurstrasse 148, 7000 Chur

In base agli statuti della Vapko, soltanto comuni, circoli o circondari, i quali hanno un posto ufficiale di controllo dei funghi, possono diventare membri attivi dell'associazione. Nel contributo annuale dei membri sono compresi gli abbonamenti al Bollettino Svizzero di Micologia (BSM) e a Mycologia Helvetica. Se il recapito di questi giornali dovesse presentare difficoltà, allora gli esperti locali, i quali effettuano i controlli per incarico dei comuni membri, possono rivolgersi ai rispettivi secretari regionali della Vapko, i cui indirizzi sono:

Gruppo Vapko Svizzera italiana: Marco Cattori, via alla Ramogna 10, 6600 Locarno  
Groupement romand Vapko: Marcel Huguenin, Service d'hygiène, 2300 La Chaux-de-Fonds  
Vapko Deutschschweiz: Edi Steiner, Untere Plessurstrasse 148, 7000 Chur

### **Zollbeamte besitzen «Pilzaugen» – Morchel-Becherling, *Disciotis venosa***

Ein Zollbeamter aus Kreuzlingen war es, der mit seinen sprichwörtlichen «Späheraugen» neben einigen guten Glocken- und Speisemorcheln diesen geschätzten Pilz entdeckte und damit zur Verfeinerung seines Sonntagmenüs hätte beitragen können. Als wahrer Pilzfreund zog er es jedoch vor, dieses sehenswerte Objekt der Trockenpilz-Lehr-Sammlung von Frau A. Vogelreuter zu Anschauungszwecken zur Verfügung zu stellen.

Die Innenseite dieses schüsselförmigen, gerippten Pilzes ähnelt samtigem hell- oder dunkelbraunem Wildleder. Sie beherbergt auch die *Abertausenden von Sporen*, die, vom Frühlingswind hinweggetragen, sich gern auf tonigem Boden, auf Waldwegen niederlassen und dort für Nachkommenschaft sorgen. Die Aussenseite des gefurchten bechergestalteten Waldkobolds ist weisslich-creme und zart kleiig. Nur etwa 1 cm lang ist der rippige, oft im Boden verborgene Stiel. Bis 15 cm kann ein solches Gebilde messen. Zöllner Peter Hilpert fand jenen Becherling in der Nähe eines Baches. Vorwiegend Eschen und Hainbuchen seien dort heimisch. Obwohl diese Pilze nicht eben selten sind, werden sie meistens übersehen.



(Foto: Keune)

Wohl auch, weil sie kein bisschen Ähnlichkeit mit Hut-Stiel-Pilzen im üblichen Sinne aufweisen und weil sie es lieben, sich bescheiden, möglichst eng ihrem Substrat anzuschmiegen.

Selbstsicher räumte denn auch unser kreuzbraver Gesetzeshüter ein: «Zweimal bin ich vorbeigloofe.»

Morchel-Becherling, *Disciotis venosa*. Begrüssenswerter Frühlingsbote. April bis Mai in Auenwäldern und an Wiesen-, Acker- und Strassenrändern. Sporen elliptisch,  $19-25 \times 10-15 \mu\text{m}$ . – Ähnlich ist der Grösste Scheibling (*Discina perlata*). die Sporen dieses Pilzes sind aber spindelig-ellipsoid. Enden zugespitzt, ein zentraler Tropfen und je ein kleines Tröpfchen an jedem Ende.  $27-35 \times 10-12 \mu\text{m}$ . – Bruno Hennig schreibt über den Grössten Scheibling: «Guter Speisepilz, vom Verfasser jedes Jahr in Mengen gegessen.» Aus heutigem Gesichtswinkel betrachtet neigen wir eher zur Ansicht: Pilze schützen, Pilze stehen lassen!

Alice Vogelreuter, OPE Kreuzlingen

### L'œil de lynx du douanier – la Pézize veinée, *Disciotis venosa*

C'est un douanier de Kreuzlingen qui la découvrit et qui aurait pu, grâce à son regard perçant, améliorer son menu dominical en mélangeant sa trouvaille, un remarquable comestible, à quelques morilles ou verpes. Ami de la nature, ledit douanier préféra pourtant remettre sa découverte à Madame A. Vogelreuter, en complément à sa collection didactique de champignons séchés.

La surface interne de cette espèce, en forme de coupe plissée, ressemble à une peau de daim, tel un velours brun clair ou brun foncé. Sur cette face fertile se développent les milliers de spores que le vent printanier emporte et dépose sur des terrains argileux et sur les sentiers forestiers, où elles germeront pour des fructifications futures.

La surface externe de ce joli lutin des bois est crème blanchâtre et finement furfuracée. Un petit pied, épais et côtelé, d'à peine un cm, se cache souvent dans le sol. Le diamètre de la coupe peut atteindre 15 cm.

Le douanier P. Hilpert trouva cette pézize dans le voisinage d'un ruisseau, bordé surtout de hêtres et de frênes. Cette espèce n'est guère considérée comme rare, mais elle passe souvent inaperçue: probablement en raison du peu de similitude avec le champignon traditionnel «pied-chapeau», mais aussi parce qu'elle sait se camoufler modestement et le plus étroitement possible à son substrat.

La Pézize veinée est une messagère du printemps: on la trouve d'avril à mai de long des cordons forestiers, en bordure de prairies, de champs et de chemins. Ses spores sont elliptiques et mesurent  $19-25 \times 10-15 \mu\text{m}$ .

Une espèce ressemblante est la *Discina perlata*, dont les spores sont cependant fusiformes-ellipsoïdes, amincies aux extrémités, avec une grosse goutte centrale et une gouttelette à chaque bout; elles mesurent  $27-35 \times 10-12 \mu\text{m}$ .

B. Hennig écrit que «*D. perlata* est un bon comestible, consommé chaque année en grande quantité par l'auteur». Je serais d'un autre avis, plus conforme à une vision actuelle des choses: Protégeons les champignons et laissons-les dans la nature!

Alice Vogelreuter, contr. off., Kreuzlingen

(Trad.: F. Brunelli)