

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 86 (2008)
Heft: 3

Artikel: Das tragische Ende des Mykologen Julius Schäffer 1882-1944 = La fin tragique du mycologue Julius Schäffer 1882-1944
Autor: Flammer, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935815>

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: 24.01.2026

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

Das tragische Ende des Mykologen Julius Schäffer 1882–1944

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Der Russuloge

Wer sich mit der bunten Welt der Täublinge abmühen möchte, kommt nicht an Julius Schäffer vorbei. Seine *Russula*-Monographie von 1933 und 1951 in der Serie «Die Pilze Mitteleuropas» ist für Russulologen immer noch unentbehrlich. Seine bestechend naturgetreuen Gemälde dieser farbenprächtigen Gattung sind eine Augenweide. Schäffers Name ist im Pantheon der Mykologen gut vertreten und zusammen mit einigen Pilzen verewigt, die der Kritik der Neo-Russulogen bis heute noch standhalten konnten. Erwähnt seien nur *Russula aurantiaca*, *curtipes*, *emeticolor*, *firmula*, *parazurea* und *vinosopurpurea*, ebenso die Schäffersche Kreuzungsreaktion: eine orangerote Färbung der Huthaut einiger *Agaricus*-Arten an der Kreuzungsstelle von Anilin und konzentrierter Salpetersäure.

Der Namensvetter

Julius Schäffer darf nicht verwechselt werden mit dem Theologen und Naturwissenschaftler Jacob Christian Schaeffer, 1718–1790, einem naturwissenschaftlichen Pionier an der Schwelle der Neuzeit. Sein Hauptwerk ist den Pilzen gewidmet: «Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur icones» Im vierbändigen Werk wurden 330 kolorierte Kupferstiche von Pilzen dargestellt. Eine gewisse Seelenverwandtschaft lässt sich aus der Tatsache ableiten, dass sich der Lateiner Julius Schäffer zunächst zum Theologiestudium hingezogen fühlte, sich dann jedoch für die Naturwissenschaften begeisterte und sich für den höheren Schuldienst entschied.

Einige Stationen aus dem Leben von Julius Schäffer (4)

J. Schäffer wurde 1882 in Markgröningen, einem kleinen Städtchen in der Nähe Stuttgarts geboren. Ab 1912 wirkte er als Lehrer an der Oberrealschule in Potsdam. Sein Schwiegervater, ein Seminaroberlehrer für Naturwissenschaften führte ihn in die Welt der Pilze ein. Während des 1. Weltkriegs und der Inflationszeit wirkte er als Pilzberater und Kursleiter von Pilzseminarien. Sehr früh begann ihn die bunte Vielfalt der Täublinge zu fesseln, die er naturgetreu mit einer bewundernswerten

Meisterschaft zu malen verstand. Seine *Russula*-Monographie war bald vergriffen. 1970 erschien im Verlag von J. Cramer ein autorisierter Nachdruck der 2. Auflage.

Das fatale Pilzmahl

1939 zogen Schäffers nach Diessen am Ammersee. 1944 wurden Augsburg und Umgebung durch wiederholte Bombenangriffe verwüstet. Schäffer sammelte mit seiner Frau und einer Gruppe von Seminaristinnen *Paxillus involutus*, eine willkommene Bereicherung der Tafel in einer Zeit bitterer Entbehrungen. «Wir könnten eigentlich auch mal wieder Pilze essen. Koch doch unsere Kremplinge morgen Mittag», sagte er zu seiner Frau. Am folgenden Mittag bereitete Frau Schäffer die Pilze. Es war die letzte Pilzmahlzeit ihres Mannes. Frau Schäffer (5): «Nach Tisch musste ich im Ort schnell etwas besorgen, Julius Schäffer setzte sich wie immer, oben in seinem Zimmer an den Schreibtisch um zu arbeiten. Als ich nach einer Stunde wieder kam, rief er nicht fröhlich wie gewöhnlich «huhu» von oben herab, ein Stöhnen drang herunter. Ich rannte die Treppe hinauf, und ein entsetzliches Bild bot sich mir. Heftiges Erbrechen und Durchfall hatten sich eingestellt, Stöhnen und Ächzen drang an mein Ohr». Die herbeigerufene Ärztin hatte keinen Schlauch mehr zum Auspumpen des Magens nachdem ihre Praxis bei einem Luftangriff zerstört wurde. Die Telefonleitung nach dem Weilheimer Krankenhaus war nach einem Fliegerangriff ebenfalls unterbrochen, die Ambulanz infolge Treibstoffmangels ausser Kurs. Erst nach drei Tagen brachte ihn ein Auto nach Weilsheim ins Krankenhaus. Doch das fatale Ende war nicht mehr aufzuhalten. Innerhalb von 17 Tagen versagte ein Organ nach dem andern. Am 21. Oktober 1944 wurde Julius Schäffer von seinem Leiden erlöst.

Paxillus involutus und seine Tücken

Der Kahle – besser – der Empfindliche Krempling mit seinen düsteren, senfgelben bis oliv- oder rotbraunen Farben und seinen unansehnlichen braunen Flecken an Druckstellen ist prima vista nicht besonders einladend. Hingegen duftet er für Pilzliebhaber recht verlockend, frisch, aromatisch,

fruchtig, etwas säuerlich. Der Pilz liebt saure Nadel-, Eichen- und Birkenwälder, Park- und Gartenanlagen und ist einer der häufigsten Grosspilze.

Er hat vor allem in Ostdeutschland für Schlagzeilen gesorgt. Roh gilt er als giftig, zu wenig lang gekocht und zu reichlich verzehrt macht er sich nach 1–4 Stunden mit Brechdurchfällen bemerkbar, die man auch von andern Speisepilzen kennt. Aufhören liessen jedoch vier Todesfälle, die sich weder einem gastrointestinalen Frühsyndrom (Brechdurchfälle innerhalb 4 Stunden nach der Mahlzeit durch obligate Giftpilze) noch einer Indigestion (Schwerverdaulichkeit, Kochfehler usw.) zuordnen liessen. Erst Bschor und Mallach 1963 (1) sowie Schmidt und Mitarbeiter (6) kamen der Ursache einiger ungeklärter Fälle auf die Spur.

In einigen Fällen konnte eine Zersetzung roter Blutkörperchen (Hämolyse) nachgewiesen werden. Voraussetzung war wiederholter Genuss Empfindlicher Kremplinge im Verlaufe von Wochen, Monaten oder Jahren. Der Pilz enthält eine Substanz (Antigen), das bei einigen prädisponierten (?) Kremplingsliebhabern die Bildung von Abwehrstoffen (Antikörpern) induziert. Leider hat nun diese Antigen-Antikörperreaktion einen sehr unangenehmen Nebeneffekt. Der Antigen-Antikörperkomplex dockt an den roten Blutkörperchen an und bewirkt deren Auflösung. Der freie Blutfarbstoff gelangt in den Kreislauf und den Urin. Die Reaktion ist in der Regel mit Brechdurchfällen innerhalb 1–4 Stunden verbunden. Erst nach einer zweiten, dritten, vierten Mahlzeit wird der Blutfarbstoff (Hämoglobin) im Urin ausgeschieden. Denn die Reaktionen werden immer massiver und der Organismus kann das anfallende Hämoglobin nicht mehr zurückgewinnen. In der Literatur stiess ich auf 7 seit 1963 gut dokumentierte Fälle mit 19 Episoden und einem Todesfall (2,7).

In der Regel werden Schadstoffe, die den Körper sensibilisieren, beim Kochen und der Verdauung unschädlich gemacht. Wie sind nun die vermeintlichen Ausnahmen zu erklären?

Wenden wir uns nochmals Julius Schäffer zu. Er war das einzige Opfer jener Kremplingsmahlzeit. Seine Frau und die Seminaristinnen hatten die Mahlzeit schadlos verdaut. Frau Schäffer schreibt über jenes tragische Ereignis im Jahr 1944: «Einmal fanden wir zu unserm Erstaunen zum ersten Mal in der neuen Heimat eine grosse Menge Kremplinge (*Paxillus involutus*). Die hatten wir in Potsdam viel gefunden und gegessen». «Ich muss noch erwähnen, dass wir schon Jahre lang keine Pilze mehr

gegessen hatten; Julius Schäffer hatte eine Abneigung gegen Pilzgerichte bekommen».

Woher die jahrelange Abneigung gegen Pilze? Hatte er vielleicht schon in Potsdam eine unangenehme Erfahrung mit Kremplingen? Eine leichte Magendarmverstimmung, der er keine weitere Bedeutung beimass? Erinnernte sich sein Immunsystem noch an frühere Kontakte mit dem Pilzallergen, dass es so heftig reagierte? Nun haben wir keine Beweise für eine Hämolyse, jedoch handfeste Indizien für ein Paxillus-Syndrom.

Ist das Paxillus-Syndrom selten?

Oder ist es nur die Spitze eines Eisberges? Denn die Hämolyse springt vor allem bei den ersten Episoden noch nicht in die Augen. Sie muss mit empfindlichen Methoden gesucht werden (tiefe Haptoglobulinwerte im Serum, positiver Hämagglutinationstest nach Lefèvre). Wahrscheinlich ist die Paxillus-Allergie nicht häufig, wird jedoch zweifellos leicht übersehen, wenn man nicht gezielt nach ihr sucht.

Ein hoher Gehalt an Schadstoff nach allzu kurzer Kochzeit und/oder ein ungenügender Abbau des Allergens im Verdauungstrakt bei erhöhter Durchlässigkeit der Darmschleimhaut könnten in Frage kommen. Oder bilden Kahle Kremplinge ein Konvolut verschiedener Rassen unterschiedlicher Dignität? Doch diese Frage gehört in das Ressort der Taxonomen.

Fazit:

Rohe Kahle Kremplinge sind als toxisch einzustufen. Sie verursachen Brechdurchfälle innerhalb von 4 Stunden und fallen unter das gastrointestinale Frühsyndrom.

Ungenügend gegarte Pilze oder zu üppige Mahlzeiten können ab und zu ebenfalls obigem Syndrom zugeordnet werden. Es ist eine Ermessensfrage, ob man sich für ein gastrointestinales Frühsyndrom entscheidet (definitionsgemäss obligat toxisch, d.h. alle Teilnehmer der Mahlzeit erkranken) oder für eine fakultative Indigestion. Das eigentliche Paxillus-Syndrom ist selten und typisch für Kremplingsliebhaber mit einer mehr oder weniger langen Vorgeschichte.

Nun bleibt der Empfindliche Krempling ein Problempilz, den wieder ins kulinarische Inventar aufzunehmen zu riskant ist, obwohl... Ich zitiere Hanns Kreisel (3): «In Moskau habe ich im August 1974 gesehen, welch ungeheure Mengen von *Paxillus involutus* dort über die Ladentische der Märkte

gehen, und am Sonntagabend kommt kaum eine Familie mit der S-Bahn von ihrer Datsche zurück, ohne zwei Plastiksäcke voller Kremplinge gut sichtbar mit sich zu tragen...»

Die Russen haben wie es scheint keine Probleme mit den Kahlen Kremplingen. Sind Russinnen bessere Köchinnen, indem sie die Pilze länger garen? Oder macht man weniger Aufhebens und nimmt ein gewisses Restrisiko in Kauf?

Literatur

1. BSCHOR F, MALLACH HJ 1963. Vergiftungen durch den Kahlen Krempling (*Paxillus involutus*), eine geniessbare Pilzart. Archives of Toxicology 20: 85–95.
2. FLAMMER R 1985. Das Paxillus-Syndrom. Immunhämolyse

nach wiederholtem Pilzgenuss. Schweiz. Rundschau für Medizin (Praxis). 74: 997–999.

3. KREISEL H 2007. Pers. Mitt.
4. MICHAEL E, HENNIG B 1970. Handbuch für Pilzfreunde. Bd. V. Fischer, Jena.
5. SCHÄFFER L 1967. Zeitschrift für Pilzkunde 33: 66–67.
6. SCHMIDT J, HARTMANN W, WÜRSTLIN A, DEICHER H 1971. Akutes Nierenversagen durch immunhämolytische Anaemie nach Genuss des Kahlen Kremplings (*Paxillus involutus*). Deutsche med. Wochenschrift 28: 1188–1191.
7. WINKELMANN M, BORCHARD F, STANGL W, GRABENSEE B. 1982. Tödliche verlaufene immunhämolytische Anaemie nach Genuss des Kahlen Kremplings (*Paxillus involutus*). Deutsche med. Wochenschrift 107: 1190–1194.

La fin tragique du mycologue Julius Schäffer 1882–1944

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Le Russulologue

Celui qui désire se confronter au monde coloré des russules ne peut ignorer Julius Schäffer. Sa monographie des Russules de 1933 et de 1951 de la série «Les champignons d'Europe» est un ouvrage de base pour les russulologues. Ses aquarelles naturelles et si hautes en couleurs, sont un régal pour l'œil. Au Panthéon des mycologues, le nom de Schäffer est bien représenté et rendu éternel par certains champignons qui résistent jusqu'à nos jours aux critiques des néomycologues. Evoquons pour cela les espèces suivantes: *Russula aurantiaca*, *curtipes*, *emeticolor*, *firmula*, *parazurea* et *vinosopurpurea*. Citons également la réaction «en croix» dite «de Schäffer»: une coloration rouge orangé sur la cuticule du chapeau de certaines espèces d'Agarics au croisement d'une ligne d'aniline et d'une autre d'acide nitrique concentré.

L'homonyme

Julius Schäffer ne doit pas être confondu avec le théologien et naturaliste Jacob Christian Schaeffer, en 1718–1790, pionnier des sciences naturelles qui vécut au seuil des temps modernes. Son œuvre maîtresse est consacrée aux champignons: «Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbo-

nam nascuntur icones». Cette œuvre en quatre volumes présente 330 gravures de champignons sur cuivre. Une certaine parenté d'âme peut être trouvée du fait que Julius Schäffer se destinait aussi aux études théologiques. Il se prit de passion pour les sciences naturelles et se destina alors aux études scolaires les plus élevées.

Quelques événements marquants de la vie de J. Schäffer (4)

Il naquit en 1882, à Markgrönigen, une petite bourgade à proximité de Stuttgart. A partir de 1912, il tenait un poste de professeur de collège supérieur à Potsdam. Son beau-père, professeur de Sciences naturelles au Grand Séminaire lui fit connaître le monde des champignons. Pendant la Première Guerre mondiale et la période de l'inflation galopante, il exerçait la fonction d'expert en champignons et seul responsable des cours de mycologie au séminaire. Très tôt, la diversité multicolore des russules commença de le captiver, car il savait peindre avec la plus grande fidélité et le plus grand naturel. Sa monographie des russules fut aussitôt épuisée. En 1970, parut une deuxième édition autorisée de cette œuvre, par la maison d'édition J. Cramer.

Le repas de champignons fatal

En 1939, les Schäffer déménageaient près de Dies-sen, au bord de l'Ammersee. En 1944, Augsburg et ses environs étaient dévastés par des bombardements répétés. Schäffer et sa femme accompagnés d'un groupe de séminaristes récoltèrent des Paxilles enroulés (*Paxillus involutus*), un enrichissement bienvenu aux maigres repas de cette période si amère. «Nous pouvons à nouveau déguster des champignons. Prépare notre récolte pour demain midi» demanda-t-il à sa femme. Le lendemain, Mme Schäffer prépara les champignons. Ce fut le dernier repas de son mari. Mme Schäffer raconta ce qui suit: «Après le repas, je dus me rendre rapidement à l'extérieur. Julius était assis, comme toujours, au bureau dans sa chambre pour travailler. Quand je revins une heure après, il n'appela pas comme toujours à mon retour avec un joyeux Hou hou!, mais par un gémissement. Je courus en haut de l'escalier et une image horrible se présenta à mes yeux. Il était atteint de forts vomissements et d'une diarrhée grave. Ses gémissements résonnent encore à mes oreilles». Le médecin n'avait plus aucun flexible pour purger l'estomac, son matériel ayant été détruit lors d'une attaque aérienne. La ligne téléphonique vers l'hôpital Weilheimer avait également été détruite suite à ces bombardements. De plus, à cause de la pénurie de carburant, l'ambulance était immobilisée. Trois jours après le repas, il fut possible d'acheminer Julius vers l'hôpital. L'issue fatale se rapprochait maintenant. En 17 jours, les organes cessèrent leurs fonctions les uns après les autres. Le 21 octobre, Julius Schäffer décédait, libéré de ses souffrances.

Paxillus involutus et ses perfidies

Le paxille enroulé, avec ses tons sombres, allant du jaune olivâtre au brun vineux, taché de brun aux meurtrissures, n'est guère engageant. Pour l'amateur de champignon, au contraire, il dégage une odeur agréable, fraîche et aromatique, fruitée et un peu âpre. Le champignon a pour préférence les forêts de résineux, de chênes et de bouleaux, les parcs et les jardins publics. Cette espèce est l'une des plus fréquentes parmi les champignons de grande taille.

Il a occupé avant tout les gros titres de la presse en Allemagne de l'Est. Cru, il est considéré comme toxique, également dangereux lorsqu'il est trop peu cuit et trop abondamment consommé. Il se manifeste entre une et quatre heures après le repas avec des diarrhées violentes, ce que l'on remarque

avec d'autres espèces comestibles. A l'exception cependant de quatre cas mortels qui ne se laissent classer ni parmi les syndromes gastrointestinaux (diarrhées dans l'espace de quatre heures après le repas impliquant des champignons toxiques) ni par une indigestion (le fait d'avoir l'estomac lourd à cause d'une cuisson ou d'une façon de cuisiner mal adaptée). Seuls Bschor et Mallach en 1963 (1), puis Schmidt et un collaborateur (6) ont réussi à expliciter quelques cas obscurs.

Dans certains cas, on a prouvé une destruction des globules rouges (hémolyse). Il fallait pour cela des consommations répétées au cours des semaines, des mois ou des années précédents. Le champignon contient une substance (antigène) qui induit la formation d'anticorps chez certaines personnes prédisposées, amatrices de paxilles. Malheureusement, cette réaction «anticorps/antigènes» a des effets secondaires très néfastes. Le complexe antigène et anticorps détruit les globules rouges et provoque leur dissolution. L'hémoglobine libérée entre dans la circulation et dans l'urine. En d'autres termes, les réactions sont liées habituellement aux diarrhées survenant entre 1 et 4 heures après l'ingestion du repas. L'hémoglobine est éliminée dans les urines après le 2^e, le 3^e, voire le 4^e repas. Les réactions deviennent de plus en plus massives et l'organisme ne peut plus récupérer l'hémoglobine. Dans la littérature, je suis tombé sur 7 cas bien décrits depuis 1963 avec 19 épisodes et un cas mortel (2,7).

En règle générale, les substances nocives qui attaquent le corps, sont rendues inoffensives grâce à la cuisson ou à la digestion. Comment expliquer maintenant de si graves exceptions?

Si nous revenons au cas de Julius Schäffer, il était l'unique victime de ce repas. Son épouse et les étudiants ont digéré le repas sans aucun dommage. Madame Schäffer relate ceci sur cet événement tragique de 1944: «A notre grande surprise, nous avons trouvé dans notre nouveau domicile une grande quantité de paxilles (*Paxillus involutus*). Autrefois, nous en avions trouvé beaucoup à Potsdam et nous en avions mangés. Je dois encore mentionner que nous n'avions plus mangé de champignons depuis plusieurs années. Julius avait alors une aversion contre les repas de champignons».

D'où venait donc ce dégoût contre les champignons depuis plusieurs années? Avait-il vécu une expérience désagréable à Potsdam avec des paxilles? Souffrait-il d'une légère atteinte intestina-

le ou stomacale, à laquelle il n'avait accordé aucune importance? Son système immunitaire avait-il encore gardé la mémoire de contacts antérieurs avec l'allergène, ce qui pourrait expliquer une réaction si forte? Maintenant, nous n'avons aucune preuve de la présence d'une hémolyse, mais des indications très vraisemblables pour mettre en lumière le syndrome du paxille enroulé.

Le syndrome paxillien est-il rare?

Ou bien est-ce seulement la pointe émergente de l'iceberg? Une hémolyse ne saute pas à priori aux yeux des médecins. Elle doit être recherchée avec des méthodes d'analyse pointue (valeurs d'Haptoglobine basses dans le sérum, test d'hémagglutination positive d'après Lefèvre). L'allergie aux paxilles est probablement rare, elle sera donc facilement omise si on ne la recherche pas d'une manière précise. Une teneur élevée en substances nocives après un temps de cuisson trop court et/ou une décomposition insuffisante des allergènes dans les muqueuses de l'intestin pourraient-elles entrer en ligne de compte? Les paxilles cachent-ils différentes espèces sous une seule apparence connue jusqu'ici? Cette question est du ressort du taxonomiste.

Conclusion:

Le paxille enroulé cru doit être considéré comme toxique. Il est la cause de diarrhées dans l'intervalle des quatre heures suivant l'ingestion et ces

malaises se rapprochent d'un syndrome gastro-intestinal. Parfois, des champignons insuffisamment cuits ou ingérés en trop grande quantité peuvent être la cause du syndrome exposé plus haut. C'est une question d'appréciation si l'on décide de considérer un syndrome gastro-intestinal ou une indigestion facultative hâtive (selon la définition d'un syndrome gastro-intestinal, il faut que tous les convives soient atteints du même malaise).

Le syndrome du paxille enroulé, dont la cause est une hémolyse, est rare et caractéristique, il traîne avec lui une histoire plus ou moins longue. Maintenant, cette espèce sensible pose problème et l'ajouter à nouveau dans la liste des espèces culinaires est bien trop risqué... bien que... je cite Hanns Kreisel (3): «A Moscou, j'ai vu en 1974, sur les comptoirs des marchés, d'immenses quantités de paxilles enroulés et le dimanche soir, rares sont les familles qui ne retournent pas à leur datcha sans deux sacs de plastique plein de paxilles bien visibles...».

Il semble que les Russes n'aient aucun problème avec le paxille enroulé. Les femmes russes sont-elles de meilleures cuisinières, ou cuisent-elles les paxilles bien plus longtemps?

Ou bien, est-on d'accord pour prendre un certain risque à la légère?

Littérature voir le texte en allemand

Traduction J.-J. ROTH

IMPRESSUM

Redaktion | Rédaction | Redazione

Hauptredaktor | Rédacteur responsable | Redattore responsabile
NICOLAS KÜFFER, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09,
E-Mail: redaktion@szp-bsm.ch

Red. franz. Schweiz | Réd. Suisse romande | Red. Svizzera romanda
JEAN-JACQUES ROTH, 2, chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48 E-Mail: jean-jacques.roth@vsvp.com

Redaktionsschluss | Delais rédactionnels | Termini di consegna

- › Für die Vereinsmitteilungen am 10. des Vormonats, für andere Beiträge 6 Wochen vor Erscheinen der SZP.
- › Pour les communications des Sociétés, le 10 du mois qui précède la parution; pour les autres textes, 6 semaines avant la parution du BSM.
- › Per il notiziario sezionale il 10 del mese precedente, per gli altri contributi 6 settimane prima dell'apparizione del BMS.

Adressverwaltung | Adresses | Indirizzi

SILVANA FÜGLISTALER, Obere Halde 2, 8546 Islikon
Fax. 052 375 25 50, E-Mail: silvana.fueglistaler@vsvp.com

Abbonement | Abonnements | Abbonamento

RUEDI FURRER, Mühlackner 25, 4324 Obermumpf
Tel. 079 209 35 83, E-Mail: rudolf.furrer@vsvp.com

Abbonementspreise | Prix d'abonnements | Abbonamento

- › Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz CHF 35.–, Ausland CHF 40.– oder EUR 30.–.
- › Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans la cotisation. Membres isolés: Suisse CHF 35.–, étranger CHF 40.– ou EUR 30.–.
- › Per i membri della USSM l'abbonamento è compreso nella quota sociale. Per i membri delle Società Micologiche della Svizzera italiana l'abbonamento non è compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato separatamente della Società di appartenenza. Per i membri isolati: Svizzera CHF 35.–, estero CHF 40.– o EUR 30.–.

Insertionspreise | Publicité | Inserzioni

- › 1 Seite | page | pagina CHF 500.–
- › ½ Seite | page | pagina CHF 250.–
- › ¼ Seite | page | pagina CHF 130.–