

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 43 (1965)  
**Heft:** 12

**Rubrik:** Benützet die Verbands-Diasammlung für jeden Lichtbildervortrag! ;  
VAPKO-Mitteilungen

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 03.04.2025

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

Nr. 2

*Hut*: 6–8 cm breit, wenig schmierig, eingewachsen faserig, goldgelb, ockergelb. Auf dem Scheitel ocker-weißliche Fetzen des Velum universale.

*Lamellen*: tonblau (mit undeutlichem Rosareflex?), gedrängt.

*Schneide*: uneben, ausgefressen.

*Stiel*: 4,5–6 cm lang, 12–18 mm dick, weiß, seidig glänzend.

*Knolle*: flach gerandet, schief, ungleichmäßig.

*Fleisch*: milchweiß.

*Cortina*: weißlich.

*Velum universale*: weißlich am Knollenrand und auf dem Hutscheitel.

*Geschmack*: mild.

*Geruch*: null.

*Chemische Reaktionen*: NaOH + Fleisch = schwach bräunlich. NaOH + Huthaut = fast rotbraun.

*Sporen*: 8–9/5–5,5  $\mu$ , mandelförmig, punktiert, gelbbraun.

*Standort*: Auenwald, Juragebiet, unter Kiefern, Oktober 1965.

Nr. 3

*Hut*: 3–6 cm breit, feucht schmierig, eingewachsen-radialfaserig.

*Huthaut*: hellgrün-ockerlich, vom Scheitel her mit bräunlichen Fasern überdeckt.

*Lamellen*: schmutziggelblich, Schneide uneben.

*Stiel*: 4,5–6 cm lang, 7–18 mm dick, unten weißlich-gelblich, oben lila.

*Knolle*: sehr ungleich, aber immer gerandet. Knollenrand goldgelb. Knollenuntersicht goldgelb.

*Fleisch*: weißlich in Stiel und Hut. Unter Hut- und Stielhaut lila, in Knolle gelblich.

*Cortina*: weiß-gelblich.

*Velum universale*: goldgelb an Knolle und auf dem Hut.

*Geschmack*: mild, dumpf.

*Geruch*: null.

*Chemische Reaktionen*: NaOH + Fleisch = violettlich. NaOH + Huthaut = sofort schön tintenrot.

*Sporen*: 11–12,5–13/8–8,5  $\mu$ , mandelförmig, beidseitig etwas spitz, grobwarzig, braun.

*Standort*: Auenwald, Juragebiet, Mischwald, Oktober 1965.

**Benützet die Verbands-Diasammlung für jeden Lichtbildervortrag!**

Auf Verlangen wird Ihnen sofort ein Dia-Bestellschein mit der Liste der erhältlichen Lichtbilder zugestellt.

Die Leihgebühr setzt sich zusammen:

– Grundtaxe von Fr. 1.–.

– Gebühr pro Einzelbild Fr.–.10 (Standort- oder Atelieraufnahme).

– Gebühr pro Doppelbild Fr.–.15 (Standort- und Atelieraufnahme).

– Portospesen.

Dia-Verwalter: Herr Ernst Rahm, Grafiker, 7050 Arosa.

**Rapport**

du Cours pour inspecteurs de champignons, organisé par le groupement romand des organes officiels de contrôle des champignons, du 29 septembre au 2 octobre 1965, au Chalet-à-Gobet, sur Lausanne

Ce cours a été suivi par une trentaine de participants de la Suisse romande et du Tessin.

Le samedi 2 octobre 1965, ont eu lieu les examens, dont j'ai été appelé à fonctionner comme expert avec M. Gaudin.

A 6 h. 45, quatre candidats devaient faire le contrôle des champignons sur le marché de la Place de la Riponne, à Lausanne, ensuite dans les bureaux du Service d'Hygiène, où a eu lieu la Théorie botanique, avec Mlle Kraft, M. Gaudin et votre serviteur, et de là au Chalet-à-Gobet pour la détermination des espèces exposées.

Les quatre candidats ont très bien réussi leurs examens, mais il leur faudra compléter les connaissances mycologiques.

M. <i>Sassi</i> , Lugano,	pour le marché . . . . .	note	5
	pour la théorie . . . . .	note	5
	pour la détermination . . . . .	note	4½
		total des notes	14½
		moyenne	4¾
M. <i>Biangetti</i> , Locarno,	pour le marché . . . . .	note	6
	pour la théorie . . . . .	note	5
	pour la détermination . . . . .	note	4
		total des notes	15
		moyenne	5
M. <i>Diserens</i> , Lausanne,	pour le marché . . . . .	note	6
	pour la théorie . . . . .	note	5
	pour la détermination . . . . .	note	5
		total des notes	16
		moyenne	5¾
M. <i>Garzarolli</i> , Vevey,	pour le marché . . . . .	note	6
	pour la théorie . . . . .	note	5
	pour la détermination . . . . .	note	6
		total des notes	17
		moyenne	5¾

Ses quatre candidats recevront le diplôme fédéral d'inspecteur.

*Lucien Vannaz, expert-contrôleur des champignons, Fribourg*