

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 46 (1968)
Heft: 12

Rubrik: Bericht von der 4. Dreiländertagung der Mykologen vom 28. bis 31. August 1968 in St. Gallen ; 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: 15.03.2025

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

von diesem entfernt, bei einer Heuschutzhütte, die von einigen Laub- und Nadelholzbäumen umgeben war, in schwarzer, stark fettiger Erde, ebenfalls unter Ahorn und Gras. Sie scheint recht selten zu sein, wenn man bedenkt, daß ich die jährlichen Ferien extra zum Hypogaeensuchen in die Monate September und Oktober verlegte und mir die Art innert zehn Jahren nur zweimal bekannt wurde.

Beiläufig möchte ich erwähnen, daß unter den Gegenden, die abzusuchen ich durch die Teilnahme an Pilzbestimmernkursen unseres Verbandes Gelegenheit hatte, die Gegenden um Belp und den Belpberg, Hemberg ob Wattwil, Bülach und das Töbital in bezug auf Artenreichtum im Vergleich zu unserer Gegend arm sind, während das Pilatusgebiet an Reichhaltigkeit der Arten unserer Gegend nicht nachsteht. Wie mir Freund Imbach sagte, hat das Pilatusgebiet eingestreute Kalkstellen, was die Ursache des dortigen Artenreichtums sein mag, obwohl ich zwei *Tuber*-Arten, nämlich *excavatum* und *nitidum*, denen nachgesagt wird, sie würden auf Kalkboden vorkommen, in allen Gegenden zahlreich vertreten fand, weshalb nicht nur Kalk allein dafür maßgebend sein kann.

Tuber maculatum Tul. fand ich als Einzelgänger am 29. März 1956 in den Langen Erlen am Hauptweg in der Nähe der bei *borchii* schon erwähnten Spielwiese in einer Mulde, die mit viel Laub und anderen Abfallstoffen des Waldes aufgefüllt war, unter dem Laub dem Humus aufsitzend. Die Peridie war schneeweiß mit etwas schmutzigen (hygrophanen) Flecken, wachsartig, brüchig wie eine dünne Hühnerschale. Der Fruchtkörper war nußgroß, knollig-länglichrund, furchig, mit distinkter deutlicher Basis, Gleba lilagrau, Venae externae kalkweiß, von der Basis an die Peridie gehend, nicht zahlreich, breite Ascuspartien zeigend, Asci ein- bis viersporig, Sporen breitellipsoidisch bis ellipsoidisch, retikuliert, Maschengröße unter 10 μ , aus zweisporigen Asci maß ich 30/37–40/37–47/38 μ , aus einsporigen Asci 37/35–50/38 μ .

Ähnliche Fundzeiten, März und April, verzeichne ich für eine Fundstelle in der Rütihard, Birsfeldner Hard und im Allschwilerwald. Auch dort fand ich sie jeweils nur in einem Exemplar und am Sammeltag selbst, im Walde nur an einer Stelle in Mulden, die mit viel Laub und anderen Dejekten aufgefüllt waren. Als *maculatum* bestimmte ich sie auf Grund ihrer weißen, wachsartigen und brüchigen Peridie. Ihr Geruch weicht nicht von dem in dieser Gruppe vorherrschenden erdig/retlich-/rübenartigen starken Geruch ab. (Fortsetzung folgt)

Bericht von der 4. Dreiländertagung der Mykologen vom 28. bis 31. August 1968 in St. Gallen

Programmgemäß konnte der Organisationsleiter, Herr F. Flück, Teufen, die zahlreich eingetroffenen Teilnehmer um 10 Uhr im Saale des Kongreßhauses «Schützengarten» willkommen heißen. Im Namen der Stadtgemeinde St. Gallen begrüßte anschließend der Vorstand der Polizeiverwaltung, Herr Dr. U. Flückiger, die aus sechs europäischen Ländern versammelten Mykologinnen und Mykologen sowie Pilzfreunde aufs herzlichste. Herr Dr. F. Saxer schilderte die geologischen Verhältnisse in den vorgesehenen Exkursionsgebieten, und Herr H. Oberli machte uns mit deren Pflanzenwelt bekannt.

Die St.-Galler Pilzfreunde hatten eine reichhaltige Sammlung von Pilzen aus dem Güttingerwald und dem Kobelwald zusammengebracht. Noch vor dem Mittagessen begann die Bearbeitung dieses Materials, und interessante Diskussionen ergaben sich zwischen den mehr oder weniger versierten Anwesenden.

Nach dem Mittagessen versammelten sich die Mitglieder der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde zur Jahresversammlung, während die übrigen Teilnehmer sich weiterhin mit der Bestimmung der vorhandenen Pilzarten befaßten.

Der langjährige Schatzmeister der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, Herr Dr. Walter Klinkhardt, war im Laufe des Jahres gestorben und wurde durch den Verleger Cramer aus Lehre ersetzt. Lebhaftige Diskussionen entstanden bei der Festlegung des künftigen Arbeitsprogramms dieser Gesellschaft.

Da viele unserer besten europäischen Spezialisten anwesend waren – Prof. Dr. Moser (Imst), Dr. Donk (Leiden), Dr. Haas (Stuttgart) und Prof. Dr. Clemençon (Lausanne) –, wurden viele Arten bestimmt, und man konnte aus der Familie der Haarschleierlinge, der Porlinge und anderer Ordnungen viele Arten kennenlernen oder sein Wissen darüber vervollständigen.

Auf 19.30 Uhr hatte der Pilzverein St. Gallen zu einem «Pilzschmaus» eingeladen mit der launigen Bemerkung: «Arzt im Hause». Das Essen war vorzüglich und der Arzt wurde nicht verlangt. In gemütlichem Beisammensein endete der erste Tag.

Anderntags versammelten sich die Teilnehmer um 8.17 Uhr zur Fahrt mit der Appenzellerbahn in das Exkursionsgebiet Hirschberg. Es wurden nicht sehr viele Pilzarten gefunden, dafür aber eher seltene Arten, und viele Funde konnten ausgewertet werden. Fahrplanmäßig trafen die Gäste um 12.55 Uhr wieder in St. Gallen ein.

Nach dem Mittagessen versammelten sich die interessierten Mykologinnen und Mykologen zur Arbeitstagung, und jedermann konnte sein Wissen anbringen. Lebhaft wurde diskutiert, und langsam bekamen die Pilze ihre Namen.

Gleichzeitig fanden im nebenan liegenden Vortragssaal interessante Kurzvorträge statt. Herr Dr. med. A. Alder sprach über die gesammelten Erfahrungen bei Pilzvergiftungen während der verfloßenen vierzig Jahre. In zahlreichen Lichtbildern gab er einen Überblick über die giftigen Pilzarten und die Häufigkeit der Vergiftungen durch dieselben, wobei auch die Sterblichkeit in Prozenten erfaßt wurde. Herr O. Hilber referierte über die Geruchstoffe von *Tricholoma sulfureum* und verwandten Arten. Zum Schluß erfreute uns Herr Dr. P. I. Bels mit einem Farbtonfilm über die Kultur von *Lentinus edodes* und einen Film über *Flamulina-velutipes*-Zucht in Japan.

Nach dem anschließenden Nachtessen wurden in geselligem Beisammensein Freundschaften und Bekanntschaften gepflegt.

Am Freitag sammelten sich schon um 7.45 Uhr die Teilnehmer zur Fahrt mit Autocars nach Hemberg/Heiterswil, wo interessante Moore und Nadelwälder auf uns warteten. Moorlandschaften mit ihren extremen Bedingungen sind immer eine Fundgrube für Charakterarten. Nach dem anschließenden Mittagessen im Hotel «Kurfürsten» in Heiterswil wurde ausgiebig bestimmt und diskutiert. Dann besprach Prof. Dr. Moser die selteneren Funde dieser Exkursion, und in kürzester Zeit verwandelte sich die Gaststätte in einen Hörsaal.

Um 17.30 Uhr versammelten wir uns zur Rückfahrt mit unsern Cars nach St. Gallen. Abends fanden wir uns wiederum zum gemeinsamen Nachtessen im Parterresaal des Kongreßhauses zusammen.

Gleichzeitig mit dem Programm der mykologisch interessierten Teilnehmer wurde ein reichhaltiges Programm für Begleitpersonen und speziell Damen durchgeführt. Begeisterte Urteile von Teilnehmerinnen anerkannten die Bemühungen von Frau Flück, und einige der schönsten Orte und Schaustellungen sollen kurz erwähnt werden. Besonders begeistert waren die Damen von den ausgestellten Spitzen und Stickereien vom 15. bis 19. Jahrhundert, der Bootsfahrt auf dem Bodensee und Alten Rhein und dem Besuch des nahen Säntis. Unermüdlich stellte sich Frau Flück den Teilnehmerinnen zur Verfügung.

Am Schlußtag versammelten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer um 9 Uhr im Vortragssaal zu einem Vortrag von Herrn Prof. Dr. M. Moser über die Untergattung *Leprocybe* und ihre Abgrenzung innerhalb der Großgattung *Cortinarius*. Anschließend zeigte uns Frl. Ilse Gruber anhand von Lichtbildern Farb- und Fluoreszenzstoffe bei der Untergattung *Leprocybe*. Sodann besprach Herr Dr. Haas einige seltene Funde dieser Tagung.

In einem kurzen Überblick und einigen kritischen Betrachtungen klang die Tagung aus, nicht ohne daß die beteiligten Gesellschaften dem Pilzverein St. Gallen und besonders dem unermüdlichen Organisator, Herrn F. Flück, und seiner lebenswürdigen Gattin den herzlichsten Dank ausgesprochen hatten. Besonders hervorgehoben wurde die programmgemäße und reibungslose Durchführung der Tagung. Zum Schluß dankte Herr Flück seinen Mitarbeitern für ihren Einsatz und gab der Hoffnung Ausdruck, daß alle Teilnehmer zufriedengestellt seien.

Auf Wiedersehen 1969 in Österreich zur 5. Dreiländertagung der Mykologen!

Der Berichtstatter: *Julius Peter*

VAPKO-MITTEILUNGEN

Der Vorstand der Vapko wünscht allen Mitgliedern ein frohes Weihnachtsfest, alles Gute im neuen Jahr und eine ertragreiche Pilzsaison!

R. Schwarzenbach, Präsident

A. Steiger, Sekretär

Die Morcheln

In den alljährlich im Herbst stattfindenden Lehrkursen der Vapko hat man wiederholt gewünscht, daß über die Morcheln, die ja zur Kurszeit nicht aufgelegt werden können, in unserer Zeitschrift nähere Angaben gemacht würden.

Für die amtliche Pilzkontrolle bietet diese Gattung wohl kaum Schwierigkeiten, da alle Morchelarten eßbar sind. Man hat hier lediglich auf überstandenes oder zersetztes Sammelgut zu achten.

Alle echten Morcheln sind – wie schon erwähnt – eßbar und köstlich. Sie sind möglicherweise, mit Ausnahme der Trüffeln, die wohlschmeckendsten aller Pilzarten. Wenn auch die diversen Morchelarten in Größe, Farbe und Markierungen

sehr verschieden sind, wird man, wenn man einmal das allgemeine Aussehen der Gattung kennengelernt hat, keinen andern Pilz mit den Morcheln verwechseln.

Obwohl saprophytisch, konnten die Morcheln meines Wissens noch nie in Reinkultur bis zum Fruchtkörperstadium gezüchtet werden. Myzelkolonien lassen sich verhältnismäßig leicht erhalten, aber bisher war es noch nicht möglich, Askokarprien in Kultur hervorzubringen. Es bestehen diverse Berichte über Leute, die durch Zerkrümeln von frischen oder getrockneten Askokarprien am Boden Morcheln «pflanzten» und in der nächsten Saison eine Ernte einbrachten. Es wurde berichtet (Heim, 1936), daß in Frankreich eine reiche Ernte als Ergebnis des Zerkrümelns von getrockneten Morcheln-Askokarprien auf vorher mit von Apfelmistereien erhaltenem Apfelmus «gedüngtem» Boden erzielt wurde. Ein kleines Vermögen wartet auf denjenigen, der eine erfolgreiche Methode für den kommerziellen Anbau der Morcheln entwickelt.

Unter den bekannteren Morchelarten finden wir die folgenden: *Morchella conica* Pers., Spitzmorchel; *Morchella semilibera* (D.C. ex Fr.) Lév. (= *Morchella hybrida* Sow. ex Grev. = *Morchella rimosipes* D.C.), Halbfreie Morchel; *Morchella conica* var. *deliciosa* (Fr.), Köstliche Morchel; *Morchella esculenta* Pers. ex St-Amans (= *Morchella vulgaris* Boud.), Speisemorchel; *Morchella esculenta* var. *crassipes* (Vent.?), Dickfüßige Morchel; *Morchella elata* Fr., Hohe Morchel. Das sind einige Morchelarten, die wir schon makroskopisch leicht unterscheiden können. Alle haben Apothezien mit einem ± dicken Stiel und einem genarbtten oder manchmal gefurchten Hut, der wie ein Schwamm aussieht. Die Farbe schwankt von Schmutziggrau bis zu einem dunklen Braun. *Morchella crassipes*, Dickfüßige Morchel, hat die größten Apothezien aller vorerwähnten Arten und vielleicht den köstlichsten Geschmack.

Werner Küng, Horgen

Literatur: C. J. Alexopoulos: «Einführung in die Mykologie». – Meinhard Moser: «Ascomyceten».

Les morilles

Le genre *Morchella* ne pose aucun problème aux contrôleurs officiels, puisque toutes ses espèces sont comestibles. Il faut seulement veiller à ne pas accepter les exemplaires trop mûrs ou décomposés.

Les morilles sont peut-être les champignons les plus délicats, à l'exception des truffes. On ne peut pas les confondre avec d'autres champignons quand on a appris à en connaître les caractéristiques malgré leurs formes et couleurs diverses.

Bien que saprophyte, je ne crois pas qu'on ait réussi en culture pure l'obtention de carpophores complètement développés. On a écrit beaucoup sur les belles récoltes obtenues à partir de morilles fraîches ou séchées qu'on a «plantées» en terre. Heim a écrit qu'on avait mis en terre des déchets de carpophores séchés avec du marc de pommes non fermenté qui avait donné de belles récoltes, mais vite épuisées.

Voici les principales espèces de morilles:

Morchella conica Pers.; *semilibera* (D.C. ex Fr.) Lév. = *hybrida* Sow. ex Grev. = *rimosipes* D.C.; *conica* variété *deliciosa* (Fr.), *esculenta* Pers. ex St-Amans = *vulgaris* Boud.; *esculenta* variété *crassipes* (Vent.?): *elata* Fr.

Ces espèces se distinguent macroscopiquement assez facilement l'une de l'autre. Toutes ont un chapeau alvéolé posé sur un pied plus ou moins gros. La couleur varie du gris sale au brun foncé. *Morchella crassipes* est la plus grande espèce et est peut-être la plus délicate.

Werner Küng, Horgen

TOTENTAFEL



Zur Todesmeldung in der letzten Nummer der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde für Herrn
Emil Rudolf Heinrich Schneider

Ortsexperte und amtlicher Pilzkontrolleur in Steffisburg BE, möchten auch wir, wenn auch etwas verspätet, so doch nicht minder herzlich, unser tiefes Beileid vor allem seiner Gattin und seinen Söhnen und Töchtern und Anverwandten aussprechen und versichern, daß auch wir den lieben Verstorbenen stets in ehrendem Andenken behalten werden.

Emil Schneider hatte seinerzeit bei uns in Heiterswil/Toggenburg den Instruktionskurs für amtliche Pilzkontrolleure mitgemacht und anschließend die für amtliche Pilzkontrolleure erforderliche Eignungsprüfung mit bestem Erfolg bestanden. Das mykologische Wissen von Herrn Emil Schneider war so gut, daß der engere Vorstand der Vapko diesen Mann als zukünftigen Instruktor für unsere Vapko-Kurse in Aussicht genommen hatte. Nun hat auch uns der unerbittliche Tod des lieben Kameraden einen schweren Verlust gebracht. Schade, wirklich schade! *Vapko, Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane*



Am 22. Juli verschied unerwartet unser lieber Pilz- und Naturfreund

Fritz Biedermann

im 81. Lebensjahre. Wer ihn, den kleinen, immer mit Humor versehenen Fritz, kannte, weiß, daß er ein echter Naturfreund war. Seit über 30 Jahren gehörte er unserm Verein an, und gerne haben wir ihm zugehört, wenn er uns aus früheren und einfacheren Zeiten erzählte. Seine mit viel Liebe und Geduld gemachten Bilder mit eingelegtem Holz zeugen noch heute von seinem Können und seiner Verbundenheit mit der Natur. Still bist Du von uns gegangen. Wir danken Dir an dieser Stelle und werden Deiner stets ehrend gedenken. *Verein für Pilzkunde Horgen und Umgebung*