

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 48 (1970)
Heft: 5

Rubrik: Benützt die Verbands-Diasammlung für jeden Lichtbildervortrag! ;
Einladung zur Pilzbestimmertagung 1970 ; Wissenschaftliche
Kommission = Commission scientifique ; 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>

Schülern die Talente ausgesucht, beobachtet und zum Teil mit großen Mitteln gefördert. Man hat also dort erkannt, daß für eine spätere gute Leistung bereits bei den Jugendlichen gezielt angesetzt werden muß. Es wird den Jungen etwas geboten.

Wie ist das bei uns Pilzern? Welcher Pilzverein führt zum Beispiel eine Jugendgruppe? Mir ist keiner bekannt. Ich glaube aber, daß in jeder Schulklasse mindestens eine Schülerin oder ein Schüler ist, die oder der an der Naturkunde besonders Freude hätte. Diese Freude sollte man doch fördern und erfassen, wie eben beim Sport! Was wird gemacht? Diesen jugendlichen Naturfreunden wird doch, außer der wöchentlichen Naturkundstunde, die vom Lehrer mit über 90 % Nichtinteressierten durchexerziert werden muß, im allgemeinen nichts geboten. Zudem, wie viele Lehrer sind heute noch überdurchschnittliche Naturfreunde?

Ich glaube, wenn man dies alles in Betracht zieht, sieht man, daß bei uns die Jugend entschieden zu kurz kommt.

Heute wird bereits, zum Beispiel auch an der Thalwiler Tagung, der Pilzschutz gefordert. Nach meiner Ansicht darf man aber nichts fordern, ohne selbst aufzubauen. Der Aufbau fängt aber immer unten an, also hier bei der Jugend. Es wäre doch in jedem Pilzverein mit wenig Mehraufwand möglich, eine Jugendgruppe zu führen. Man könnte doch zum Beispiel am Montag von 18 bis 19 Uhr eine Jugendstunde aufziehen. Damit die Sache nicht zu monoton wird, dürfte man nicht immer über Pilze referieren, sondern müßte auch die übrige Pflanzen- und Tierwelt miteinbeziehen. Man müßte mit den Jungen auch hinaus in die Natur. Wie viele Eltern haben heute dafür noch Zeit und Interesse? Bei wem sollen sich die jungen Naturfreunde anschließen? Wo finden sie Unterstützung für ihre, vielleicht noch verborgene Naturfreude?

Ich glaube, wenn jeder Pilzverein eine Jugendgruppe aufbauen würde, hätten auch wir Pilzler in einigen Jahren den für uns bitter notwendigen Nachwuchs.

Dies sind meine Gedanken für das Naturschutzjahr 1970. Es würde mich freuen, wenn ich in dieser Hinsicht mit anderen Pilzvereinen eventuelle Erfahrungen austauschen könnte.

Benützt 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 aus:

- Grundtaxe von Fr. 1.-
- Gebühr pro Einzelbild Fr.-.10 (Standort- oder Atelieraufnahme)
- Gebühr pro Doppelbild Fr.-.15 (Standort- und Atelieraufnahme)
- Portospesen

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

Einladung zur Pilzbestimmertagung 1970

Datum und Ort: 22. und 23. August, im Gasthof «Drei Sternen», Murgenthal
Technische Leitung: Theo Altherr, WK-Präsident
Gruppenleiter: Mitglieder der WK und Pilzbestimmer
Durchführende Sektion: Pilzverein Murgenthal und Umgebung

Programm

Samstag, den 22. August:

- 14.00 Uhr Besammlung im Gasthof «Drei Sternen». Abgabe der Gutscheine für Mahlzeiten und Unterkunft. Inkasso der Teilnehmergebühr, Fr. 10.–
- 14.45 Uhr Begrüßung und Bildung von Arbeitsgruppen
- 15.00 Uhr Bestimmungsübungen unter Führung der Gruppenleiter
- 16.30 Uhr Viertelstündige Pause
- 16.45 Uhr Fortsetzung der Bestimmungsarbeit
- 18.00 Uhr Bezug der Unterkünfte
- 19.00 Uhr Gemeinsames Nachtessen im Gasthof «Drei Sternen»
- 20.15 Uhr Diskussionsstunde mit musikalischer Unterhaltung.

Sonntag, den 23. August:

- 07.30 Uhr Frühstück in den Restaurants. Für Benützer des Massenlagers im Gasthof «Drei Sternen»
- 08.30 Uhr Arbeitsbeginn der Bestimmungsübungen
- 12.00 Uhr Gemeinsames Mittagessen im Gasthof «Drei Sternen»
- 14.00 Uhr Besprechung und Kritik

Jeder Teilnehmer bringt nach Möglichkeit mit: M. Moser: Basidiomyceten II (Agaricales), Lupe 8–10fach, Schreibzeug.

Am Tagungsort stehen zur Verfügung: Verbandsbibliothek (Bresadola, Lange, Konrad und Maublanc, Monographien usw.) Mikroskop, Reagenzien.

Anmeldeformulare werden frühzeitig verschickt.

Verein für Pilzkunde Murgenthal und Theo Altherr, WK-Präsident

WISSENSCHAFTLICHE KOMMISSION

Mitteilung

an die Teilnehmer am Pilzbestimmertag 1970

Dieser Kurs findet in der Woche vom 26. Juli bis 1. August in der Berghütte des Arbeiter-Ski-Clubs Biel in Les Prés-d'Orvin, über Biel, statt. Die Kosten werden sehr wahrscheinlich Fr. 20.– pro Tag nicht übersteigen.

Einschreibgebühr; Wir bitten die schon angemeldeten Personen sowie diejenigen, die sich noch anmelden wollen, den Betrag von Fr. 10.– (als Einschreibgebühr) auf das Postscheckkonto Xavier Moirandat, 25-16378, 2500 Biel, einzuzahlen. Damit wird die Anmeldung definitiv. Der Organisator dankt im voraus.

X. Moirandat

COMMISSION SCIENTIFIQUE

Communiqué

Le soussigné informe les participants que le cours de détermination 1970 aura lieu la semaine du 26 juillet au 1^{er} août, au chalet «Arbeiter-Ski-Club Biel», aux Prés-d'Orvin, sur Bienne. Les frais ne dépasseront probablement pas Fr. 20.- par jour.

Frais d'inscription: Les personnes déjà annoncées, ainsi que celles qui veulent s'annoncer, sont priées de verser la somme de Fr. 10.- comme frais d'inscription, au compte de chèques Xavier Moirandat, 25-16378, 2500 Bienne. Après quoi l'inscription sera définitive. Le soussigné remercie d'avance les intéressés.

X. Moriandat

VAPKO - MITTEILUNGEN

Cours central d'instruction pour inspecteurs

Un cours central d'instruction pour inspecteurs, suivi subsidiairement d'une session d'examens officiels, conformément aux dispositions en vigueur aura lieu l'automne prochain.

Durée du cours: du mardi 29 septembre au vendredi 2 octobre 1970.

Lieu: Vers-chez-les-Blanc (Lausanne), salle de gymnastique.

Lieu de rendez-vous: Mardi 29 septembre à 10h. dans le hall central de la gare CFF à Lausanne. Pour les automobilistes, rendez-vous au Café Populaire à Vers-chez-les-Blanc à 10h.30.

Prix par participant: Membres Vapko: Fr.140.- pour 4 jours en pension complète, Fr.90.- pour 4 jours seulement avec dîner. Non-membres: Fr.170.- pour 4 jours en pension complète, Fr.120.- pour 4 jours seulement avec dîner.

Service intérieur: Logement et repas à l'Hôtel et Restaurant des Chevreuils à Vers-chez-les-Blanc (chambres à 2 lits).

Les sociétés mycologiques romandes et tessinoises peuvent envoyer 2 représentants par section. Le cours est donné en français exclusivement.

Chaque participant prendra avec lui ses livres de travail (les deux «Maublanc» et le Tome III du «Petit Atlas des champignons» de Romagnesi sont reconnus comme manuels officiels; les professeurs s'y référeront pour tout ce qui concerne la terminologie et la classification).

Les inspecteurs qui désirent s'inscrire pour les examens du samedi 3 octobre (finance Fr.30.-) peuvent se renseigner auprès du secrétariat qui leur adressera la documentation nécessaire.

Précisions qu'une circulaire, sera adressée en temps voulu aux intéressés, avec formule d'inscription.

Secrétariat Vapko, Service d'hygiène
2, Escaliers du Marché, 1000 Lausanne

Bedingt eßbare Pilze

An den Repetitionskursen vor den Jahresversammlungen der Vapko werden öfters Fragen gestellt über gewisse Pilzarten, die manchmal als giftig, manchmal als ungenießbar und dann wieder als «bedingt» eßbar in der Literatur bezeichnet werden. Wunschgemäß will ich hier auf einige wenige Arten eintreten.

Clitocybe nebularis (Batsch ex Fr.) Kummer, *Nebelgrauer Trichterling*. Von vielen Pilzfreunden wird die Art als vorzüglicher und absolut unschädlicher Speisepilz bezeichnet, ohne irgendwelche Beschwerden nach deren Genuß. Andere Pilzliebhaber haben jedoch schon schlechte Erfahrungen gemacht, mit kürzer oder länger dauernden Beschwerden nach dem Genuß des Nebelgrauen Trichterlings. In der amtlichen Pilzkontrolle müssen wir daher sehr vorsichtig sein. Für den Markt ist die Art nicht freigegeben. Beim Eigenverbrauch sollten wir die Art nur mit dem klaren Vermerk «Erst nach gehörigem Abbrühen eßbar» freigegeben. Große und alte Exemplare sind aus dem Sammelgut zu entfernen.

Coprinus comatus (Müll. in Fl. Dan. ex Fr.) S. F. Gray, *Schopftintling*. Der Schopftintling ist eßbar. Es wird jedoch ausdrücklich vor nachfolgendem Alkoholgenuß gewarnt, woraus auf etwaige Giftwirkung zu schließen und der Pilz mindestens als suspekt anzusehen sein dürfte.

Coprinus atramentarius (Bull. ex Fr.) Fr., *Faltentintling*. Auch hier besteht die Auffassung, daß die Art eßbar sei, aber zusammen mit Alkohol genossen, selbst bei Alkoholgenuß bis zu zwei Tagen nach der Pilzaufnahme, eine an die Kalkstickstoffvergiftung erinnernde Vergiftung hervorruft.

Lactarius helvus Fr., *Maggipilz*. Frisch wird die Art als verdächtig (\pm giftig) bezeichnet. Gedörnt gilt der Maggipilz als absolut genießbarer und sehr geschätzter Gewürzpilz.

Lactarius volemus Fr., *Brätling*. Daß diese Art auch Schwierigkeiten machte, teilte W. Matheis, Münchwilen, in der SZP Nr. 5/1967, Seite 70, mit. Für den Markt ist die Art zugelassen.

Armillaria mellea (Vahl in Fl. Dan. ex Fr.) Karst., *Hallimasch*. Über diese Art wurde schon viel geschrieben. Sie sollte nur nach gehöriger Vorbehandlung (Abbrühen) als Speisepilz verwendet werden. Auf jeden Fall muß auf jedem Kontrollschein (nur für Eigenverbrauch zuzulassen) der Hinweis der Vorbehandlung angebracht werden.

Werner Küng, Horgen

Champignons comestibles sous réserves

Lors des cours de répétition précédant les réunions annuelles de la Vapko, on pose souvent des questions concernant certains champignons qui dans la littérature sont parfois considérés soit comme vénéneux, soit comme immangeables, soit comme comestibles sous réserves (suspects). Pour satisfaire à ces demandes, nous allons fournir des explications sur quelques espèces courantes.

Clitocybe nebularis (Batsch ex Fr.) Kummer. Le Clitocybe nébuleux. De nombreux mycophages considèrent cette espèce comme bon comestible et absolument

inoffensive, n'entraînant aucun malaise après consommation. D'autres mycologues par contre ont éprouvé, après consommation, de sérieux malaises ayant duré un certain temps. Les services de contrôle devront donc faire preuve de beaucoup de prudence. L'espèce n'est pas admise sur les marchés. Quant à la consommation personnelle, il ne faudrait la permettre qu'avec la mention «Ne consommer qu'après un sérieux blanchiment». Les grands exemplaires ainsi que ceux déjà âgés devront être éliminés.

Coprinus comatus (Müll. in Fl. Danic. ex Fr.) Fr. Le Coprin chevelu. Le Coprin chevelu est comestible. Mais il est expressément déconseillé de boire de l'alcool après consommation, ce qui laisse supposer qu'il y a danger d'allergie et que l'espèce doit être considérée comme suspecte.

Coprinus atramentarius (Bull. ex Fr.) Fr. Le Coprin noir d'encre. Pour cette espèce on admet également qu'elle est comestible, mais consommée avec une boisson alcoolique, même après deux jours, il apparaît une intoxication qui rappelle celle du cyanamide de calcium.

Lactarius helvus, Fr. Le Lactaire à odeur de Maggi (ou de *Levisticum officinale*). Consommé à l'état frais, cette espèce est considérée comme suspecte (plus ou moins vénéneuse!). Séchée, ce Lactaire est absolument comestible et est très estimé comme condiment.

Lactarius volemus, Fr. (Vachette). W. Matheis, Münchwilen, nous informe dans la BSM No 5/1967, page 70, que cette espèce aurait provoqué des malaises. Le champignon est admis sur les marchés.

Armillaria mellea (Vahl in Fl. Dan. ex Fr.) Karst. Armillaire couleur de miel. On a déjà beaucoup écrit sur cette espèce. Elle ne devrait être consommée qu'après un sérieux blanchiment. En tout cas, sur chaque fiche de contrôle (uniquement pour la consommation personnelle) doit figurer le mode de cuisson de ce champignon.

Werner Küng, Horgen

TOTENTAFEL



Nach kurzem Leiden ist der bekannte Mykologe und Zoologe

Oberstudienrat Prof. Dr. Ernst Thirring

im 80. Altersjahr am 7. Februar 1970 in Wien gestorben. Mit ihm ist nicht nur ein ausgezeichnete Pädagoge, sondern auch ein großer Naturfreund und Insektenkenner, ein im besonderen auf Lactarien und Russulaceen spezialisierter Mykologe, vor allem aber ein äußerst liebenswerter und stets hilfsbereiter Mensch von uns gegangen.

Bereits vor dem Zweiten Weltkrieg war Thirring ein arbeitendes Mitglied der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft. Als 1953 Prof. Dr. Franz Petrak seine Stelle als Präsident der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft zurücklegte, wurde Thirring zum Präsidenten gewählt und führte die Gesellschaft bis zu seinem Tode.