

# Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko ; 7. Mykologische Dreiländertagung in Brienz BE (Schweiz) ; Präsidentenkonferenz der zentral- und westschweizerischen Vereine für Pilzkunde

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **50 (1972)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

## VAPKO-MITTEILUNGEN

**Kurs für Ortpilzexperten in Hemberg SG**

Wie die Pilze aus dem Boden zu schiessen pflegen, so steht jedes Jahr unweigerlich der Instruktionskurs der Vapko vor der Tür. Der Kurs dauerte vom 11. bis 18. September 1971 und gehört demnach schon der Vergangenheit an.

Wie Rekruten mit Kofferli schneiten aus allen Landesteilen (die welsche Schweiz ausgenommen) die Teilnehmer auf Hemberg herein. Zum Glück war der Kursleiter, unser lieber Werner Küng, kein General, sonst hätte er sich bestimmt gefragt, was Rekruten mit den verschiedenen Körben vorhaben!



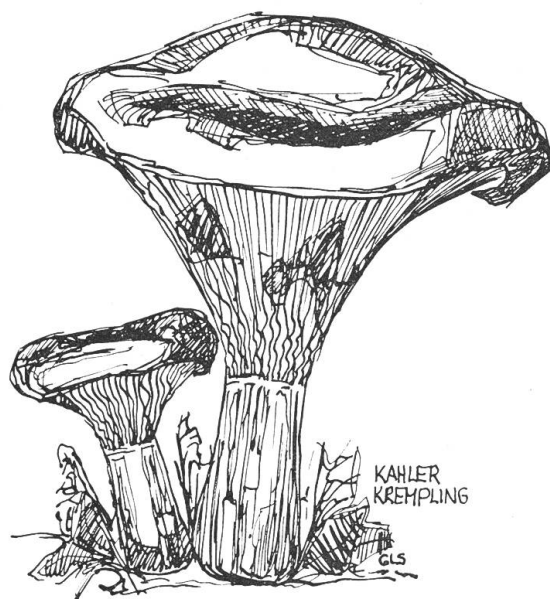
Am Samstagabend waren fast alle Plätze besetzt, drei oder vier Pilzler kamen etwas später, allerdings keine Prüfungskandidaten mit Herzklopfen. Der Kursleiter, der Quartierchef und die Instrukturen wurden auf sehr nette Weise vorgestellt. Es waren die Herren Werner Küng, Godi Stäubli, Jules Bernauer, Eugen Buob und Hans Säuberli.

Gearbeitet wurde in vier Gruppen. Jeden Tag wechselten mehr oder weniger die Gruppenleiter, um uns sehr ernsthaft und gewissenhaft in die Arbeit und Pflichten eines Pilzkontrolleurs einzuführen. Im Laufe der Woche wurden die einzelnen

Gruppen abwechselnd in Bestimmungsübungen, Mikroskopieren, Pilzsammeln zu Übungszwecken herangezogen. Die äusserst interessanten Kurzvorträge von allen Instruktoren und zusätzlich von alt Lebensmittelinspektor Hans Hedinger alias Hallimasch und Robert Schwarzenbach wurden gemeinsam gespannt verfolgt.

Als der Donnerstag nahte, war ich froh, kein Pilz zu sein, die Angst hätte mich wurmig gemacht. Man kam sich wieder wie ein Student vor, als es galt, die schriftliche Prüfung abzulegen. Ruhiger wie sonst, grauer wie früher, aber mit dem Bewusstsein, sein Bestes zu geben, ging die Zeit, sechs beliebige Giftpilze im Zehn-Punkte-System zu beschreiben, im Nu vorbei.

Von den 34 Teilnehmern meldeten sich 15 Personen zur Prüfung. Der spannendste Teil kam als praktische Prüfung am Freitag. Innert 20 Minuten mussten 70 Pilze nach Gattung, Art und Genusswert bestimmt, das heisst erkannt werden, wenn möglich richtig. (Wenn es auf mich angekommen wäre, müsste man alle Täublinge verbieten!) Als Experten wurden zusätzlich Robert Schwarzenbach, Hans Hedinger und Theo Meyer zugezogen. Die zwei ersten Herren prüften uns über die neue Lebensmittelverordnung, was die Pilze betrifft. Mit einer netten Feier, umrahmt vom Musikverein Hemberg, und einem herrlichen Essen vom Wirteehepaar Herrn und Frau Landolt des Hotels «Löwen» fand der Kurs einen würdigen Abschluss.



Noch einige Daten rein informativer Art: Bestimmt wurden nach der Liste von Godi Stäubli 220 Arten. Neu war, dass der Kahle Krempling (*Paxillus involutus*) ab sofort nicht mehr als Speisepilz gilt, ja er wurde sogar als giftig erklärt. 15 Teilnehmer unterzogen sich der Prüfung, 12 davon mit Erfolg.

Tausend Dank im Namen aller an die Adresse der fünf Instruktoren. Herzliche Grüsse an alle Teilnehmer für ihre freundschaftliche Kameradschaft.

Gret Lutz-Stemmler, Hüntwangen

## COMMUNICATIONS VAPKO

## Croissance de champignons sur les lieux d'anciens foyers

Un expert en champignons du Toggenburg s'occupe de façon approfondie de champignons poussant sur les lieux d'anciens foyers. Il est d'avis que ces espèces ne poussent que dans ces endroits-là et que leur détermination s'en trouve ainsi facilitée.

Il est connu depuis longtemps dans la mycologie, qu'après les incendies de forêt et sur les lieux d'anciens foyers, certaines espèces de champignons font leur apparition, parmi lesquels appartiennent, outre de nombreux Ascomycètes, toute une série d'Agaricacées. Selon les observations de Moser (1949), ces espèces de champignons se classent en divers groupes : les anthracobiontes, qui ne se rencontrent que sur le lieu d'anciens foyers, puis, les anthracophiles, qui ont une préférence marquée pour ces mêmes endroits mais se rencontrent également sur des terrains non brûlés et, enfin, les anthracophobes qui évitent de tels endroits.

Notre connaissance des facteurs causant l'apparition des anthracobiontes et des anthracophiles sur le lieu d'anciens foyers – écrit l'auteur finlandais V. Hintikka, dans *Karstenia* V 1960 – est relativement réduite et fondée principalement sur des recherches sur les Ascomycètes. La Physiologie du champignon anthracobionte *Pyronema omphalodes* (Bull. ex St. Amans) Fuckel est assez exactement connue (Robinson 1928). Seaver (1909) a par ailleurs constaté que cette sorte de champignon apparait dans des serres, sur des vases stérilisés à la vapeur et sur lesquels ils ont dû apparaitre après la stérilisation, leurs spores ne supportant pas la chaleur. A son avis, l'apparition de *Pyronema* n'est rendue possible que par les matières nutritives libérées par la stérilisation. Moser également a observé chez *Geopyxis carbonaria* (Alb. & Schw.) qu'il ne se fructifie que si il est cultivé sur l'humus de pin stérilisé mais pas sur celui non stérilisé.

Nous allons étudier, dans cet article, la relation existant entre 4 Agaricacées apparaissant sur le lieux d'anciens foyers, soit : *Pholiota carbonaria* (Fr.), *Tephrocybe carbonaria* (Vel.), *Fayodia maura* (Fr.), *Coprinus angulatus* et certains éléments de l'habitat se modifiant par combustion. D'après Moser, les deux premières sont des anthracobiontes, les deux autres, des anthracophiles. Selon V. Intikka, ces espèces de champignons n'ont jamais été trouvées sur sol non calciné. En Europe centrale, *Fayodia maura* (Fr.) pousse parfois dans d'ordinaires forêts de pins (Ebert 1958) et *Coprinus angulatus* sur des écorces de chêne pourries (Imler selon Moser 1949). D'après des recherches effectuées par Lange (1944) et Ebert (1958), ces espèces sont les plus caractéristiques Ascomycètes croissant sur les lieux d'anciens foyers. Seul de ces espèces, *Coprinus angulatus* Peck (= *Coprinus boudieri* [Quélet]) a été cultivé (Lang 1952) et s'est régulièrement fructifié sur du fumier de cheval Agar.

La diminution de l'acidité du sol due aux carbonates de la cendre de bois semble être le principal élément de l'habitat se trouvant modifié par suite de combustion.

Werner Küng, Horgen

## 7. Mykologische Dreiländertagung in Brienz BE (Schweiz)

7.–12. September 1972

Der Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde lädt die Mykologen und Pilzfreunde aus Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie aus andern Ländern zur 7. gemeinsamen Tagung nach Brienz, Berner Oberland (Schweiz), herzlich ein.

Das Tagungsprogramm wird in der April-Nummer der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde veröffentlicht. Anmeldeformulare sind dann ebenfalls erhältlich. Alle Anfragen an R. Hotz, 3006 Bern, Ostermundigenstrasse 44, Telefon 031 41 10 03.

*Der Zentralpräsident*

L'Union suisse des sociétés de mycologie a le plaisir d'inviter les mycologues et amis des champignons d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse à leur 7<sup>e</sup> congrès à Brienz, Oberland bernois, Suisse. Les mycologues d'autres pays sont également les bienvenus.

Le programme de ces journées figurera dans le numéro d'avril du Bulletin suisse de mycologie. Les formules d'inscription seront également délivrées dès ce moment-là. Toutes les demandes doivent être adressées à M. R. Hotz, 3006 Berne, Ostermundigenstrasse 44, tél. 031 41 10 03.

*Le président central*

## Präsidentenkonferenz der zentral- und westschweizerischen Vereine für Pilzkunde

Samstag, den 4. März, 14.15 Uhr, im Restaurant «Falken», Solothurn.

Die Präsidenten der nachfolgend aufgeführten Vereine sind gebeten, dieses Datum für die Zusammenkunft zu reservieren.

Basel	Derendingen	Lengnau	Pieterlen
Belp	Emmental	Lyss	Roggwil
Bern	Entlebuch	Melchnau	Schöftland
Biberist	Erlach	Moutier	Solothurn
Biel	Ersigen	Murgenthal	Thun
Bümpliz	Grenchen	Neuchâtel	Wangen a. d. A.
Büren a. d. A.	Herzogenbuchsee	Niederbipp	Wilderswil
Burgdorf	Huttwil	Oberburg	
Büttenberg	Langenthal	Olten	

Mitte Februar wird den Sektionspräsidenten eine persönliche Einladung mit den Traktanden zukommen.

Der Tagespräsident ist im Geschäft erreichbar unter Tel. 032 41 51 51. Er wünscht ein frohes neues Jahr, gute Gesundheit und gute Kameradschaft.

*Tagespräsident: Walter Brunner, Oberfeldweg 27, 3250 Lyss, Sektion Biel.*