

# VAPKO-Mitteilungen ; Aus unsern Verbandsvereinen ; Aus der Tagespresse ; Vereinsmitteilungen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **37 (1959)**

Heft 10

PDF erstellt am: **30.06.2024**

## **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.

Wenn wir demnach einen vermehrten Ernteertrag erzielen wollen, so geht es in erster Linie darum, durch Naturdüngung ein mannigfaltiges und gesundes Bodenleben zu fördern und nicht dasselbe durch Kunstdüngung zu vergiften!

Man steht als moderner Roboter tief beeindruckt, vor dem großen Wunder, das sich ständig in der Erde abspielt, und dem wir es verdanken können, daß wir überhaupt leben. Um so notwendiger ist es, hin und wieder nachzuweisen, wie sehr wir an die Größe der Schöpfung gebunden sind. F. C. Weber

### Sind gefrorene Pilze noch eßbar?

Relativ milde und trockene Witterungsverhältnisse des Spätherbstes ermöglichen dem ausdauernden Sammler trotz eingetretenen Kältegraden, den Frostrasling (*Lyophyllum conglobatum*) oder den Rauchblättrigen Saumpilz (*Naematoloma capnoides*) u. a. m. noch zu finden, während der Samtfußrübling (*Flammulina velutipes*) als ausgesprochener Winterpilz bis zum Frühjahr durchhält.

Bekanntlich werden durch den Gefrierprozeß Zellstrukturen und Protoplasma verändert, was einen beschleunigten Eiweißzerfall zeitigt. Es wird allgemein argumentiert, es sei nie genau feststellbar, wie manchmal das Wechselspiel zwischen Gefrieren und Auftauen schon stattgefunden hätte.

Es steht jedoch fest, daß, wenn einmal eine wirklich ernsthafte Tiefkühlung erfolgt ist, nachher im eisfreien Zustande auch unmittelbar der «matschige Zerfall» eintritt.

Unter diesen Umständen wird bestimmt niemand mehr an kulinarische Genüsse denken.

Umgekehrt, ist das ungefrorene Fleisch noch tadellos, darf man ohne weiteres daraus den Schluß ziehen, daß die vorausgegangene Kälteeinwirkung ohne wesentliche Bedeutung gewesen ist.

Erfahrungswise sind also auch gefrorene Pilze noch eßbar, solange ihre Substanz noch frisch und nicht in Verwesung übergegangen ist. Auffrieren bei nicht hoher Temperatur und rasche Verwendung ist aber dabei notwendig! F. C. W.

---

#### VAPKO-MITTEILUNGEN

---

### Frage Nr. 8

«Welche Giftstoffe enthalten die bekannteren Giftpilze? Wie sind die Wirkungen dieser Giftstoffe?»

Einige stark brennende Arten von Täublingen (*Russula*) und von Milchlingsarten (*Lactarius*) enthalten giftige Harzstoffe (*Resinoides Syndrom*). Die Vergiftungen durch solche Pilzarten äußern sich in sehr starken Durchfällen, in Erbrechen und starken Magenschmerzen.

Der Fliegenpilz (*Amanita muscaria*, *Hooker*) und der Pantherpilz (*Amanita pantherina*, *Secretan*) sollen vier verschiedene Giftstoffe enthalten: *Muscarin* ( $C_5H_{15}NO_3$ ), *Micoatropin*, *Micotoxin* und *Cholin* ( $C_5H_{15}NO_2$ ). Früher hielt man das Muscarin für den Hauptfaktor in diesen Vergiftungen. Eingehende Forschungen haben ergeben, daß diese beiden Pilzarten nur wenig *Muscarin* enthalten. Es sind also mehrere Substanzen an diesen Vergiftungen beteiligt. Vor allem ist es das *Mycoatropin*, das die nervösen Symptome verursacht; dann das Cholin, das die Ursache der Verdauungsbeschwerden ist. Das *Cholin*, seiner chemischen Zusammensetzung nach *Trimethyloxethylammoniumhydroxid*, ist in letzter Zeit neuerlich eingehend untersucht worden, zusammen mit verwandten Verbindungen wie zum Beispiel *Acetylcholin*, *Carbamin*, *Oxylcholin* usw. Diese Substanzen sollen heute in einer Reihe von Medikamenten verwendet werden (*Myon*, *Doryl*, *Lentin* usw.).

In vielen Arten der Rißpilz-Gruppe (*Inocybe*) finden wir als Giftstoff das toxische Alkaloid *Muscarin*. Sehr giftig wirken vor allem: Ziegelroter Rißpilz (*Inocybe Patouillardi*, *Bresadola*), Sternsamiger Rißpilz (*Inocybe asterospora*, *Quélet*), Blasser Rißpilz (*Inocybe eutheles*, *Bk. und Br.*), Erdblätteriger Rißpilz (*Inocybe geophylla*, *Quélet*), Wolliger Rißpilz (*Inocybe lanuginosa*, *Quélet*) usw. Obwohl nicht alle Arten der sehr großen Gattung *Inocybe* giftig sind, muß doch nachdrücklich vor dem Genuß aller Rißpilze gewarnt werden.

Vergiftungen durch den Riesenrötling (*Rhodophyllus sinuatus*, *Singer*) und den Tigerritterling (*Tricholoma pardinum*, *Quélet*) rufen Verdauungsstörungen hervor. Die Vergiftungen (Inkubationsperiode 2–6 Tage) erinnern in mancher Hinsicht an die Wirkung einer starken Dosis von Stibiokalitartaricum,  $C_4H_4SbKO_7$ .

Die Lorcheln und einige Arten von den Becherlingen enthalten Helvellasäure (*Hämolytisches Syndrom*). Dieses Gift ist angeblich nicht hitzebeständig. Durch Abbrühen und Wegschütten des Brühwassers könnten demnach diese Arten, die Helvellasäure enthalten, entgiftet werden. Beim Genuß von Tintlings-Arten (*Coprinus*) ist jeglicher Alkoholkonsum zu unterlassen. Ebenso ist bei der Zubereitung von Gerichten dieser Arten auf Alkoholzusatz in jeder Form zu verzichten, sonst führt deren Genuß zu mehr oder weniger schweren Störungen. Die Störungen äußern sich durch Röten an Körper und Gesicht, zugleich kommt es zu Hitzegefühl, Herzklopfen, Beschleunigung des Pulses auf 130–150 Schläge in der Minute. Wahrscheinlich enthalten einige Arten von Tintlingen eine nicht leicht lösliche Substanz, die sich aber im Alkohol löst, so daß das Gift in einer zur Erkrankung führenden Konzentration ins Blut gelangt. Ohne Alkoholfuhr ist seine Konzentrierung, infolge seiner langsamen und schweren Löslichkeit, so schwach, daß es keine Erkrankung hervorrufen kann.

Die gefährlichsten Giftpilze: Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*, *Secretan*), Weißer Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*, *Lam. ex Secretan*), enthalten verschiedene Giftstoffe. Kobert stellte 1891 ein hämolytisches Gift fest, das so stark sein soll, daß es selbst in 125 000facher Verdünnung die roten Blutkörperchen auflöst. Dieses Gift wird jedoch von einer Temperatur von 65° C zerstört. Kobert nannte dieses Gift *Phallin*. Abel und Ford setzten Koberts Versuche fort und fanden einen weiteren Giftstoff, der durch die Hitze nicht zerstört

wird, und nannten diesen *Amanita-Toxin*. Nach Rabe und Welsmann (1911) hat dieses Gift, das sie *Phallin-Muscarin* nannten und das mit dem *Amanita-Toxin* von Abel und Ford identisch sein soll, in Tieren dieselbe Wirkung wie *Muscarin*. U. Wieland gelang es, einen weiteren Giftstoff in reinem kristallischem Zustand zu isolieren. Dieser Giftstoff führt relativ rasch zum Tode, doch sind hierzu größere Mengen nötig. Er tötet eine Maus in 1–2 Tagen nach der Injektion einer Dosis von 50  $\gamma$  (50 Millionstel eines Gramms) ins Blut. Wieland bezeichnet diesen Giftstoff als *Phalloidin* und bestimmt seine chemische Formel als  $C_{30}H_{43}O_9N_7S$  (Molekulargewicht 677). 1941 gelang es Wieland und Hallermayer, den Hauptgiftstoff von *Amanita phalloides* in reinem Zustand zu isolieren. Dieser äußerst stark giftige Stoff, der eine Maus mit einer Dosis von 5  $\gamma$  (5 Millionstel eines Gramms) tötet, wurde von ihnen *Amanitin* genannt. Seiner Natur nach ist das Gift eine schwache Säure. Die Gesamtformel wurde von den beiden Autoren zu  $C_{33}H_{45}$  (oder  $_{47}O_{12}N_7S$ ) bestimmt (Molekulargewicht 763,8 oder 765,8).

Werner Küng, Horgen

*Literatur:*

«Pilze», von Albert Pilat.  
Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde.  
Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde.

### 31. Jahresversammlung

Samstag/Sonntag, 17./18. Oktober 1959

im Restaurant «Wartmann», Paulstraße 2 (gegenüber Perron 3)  
in Winterthur (ZH)

#### PROGRAMM

#### I. Fachkundlicher Teil

*Samstag, den 17. Oktober*

15.15 Uhr: Eröffnung der Tagung (Begrüßung und Mitteilungen organisatorischer Natur).

Ab 15.30 Uhr: *Bestimmungsübungen* an vorhandenen Pilzen in kleinen Gruppen, jeder nach seinem eigenen Pilzbestimmungsbuch.

17.30 Uhr: Einstündiger Unterbruch zwecks Zimmerbezug.

18.30 Uhr (präzis): Kritik und Diskussion.

19.15 Uhr: Gemeinsames Nachtessen im Speisesaal.

Ab 20.00 Uhr: Freier Gedankenaustausch (dazwischen Überraschungen).

*Sonntag, den 18. Oktober*

Punkt 08.15 Uhr: Vortrag von Herrn Hans Haudenschild, Architekt, Frauenfeld, «Das Bestimmen der Röhrlinge».

09.00 Uhr: Vortrag von Herrn Dr. A. E. Alder, St. Gallen, «Die Pilzvergiftungen in der Schweiz während 4 Jahrzehnten», anschließend Diskussion.

Um 10.00 Uhr folgt:

## **II. Geschäftlicher Teil**

### TRAKTANDEN

1. Wahl von 3 Stimmzählern.
2. Protokoll der Jahresversammlung 1958 in Solothurn.
3. Bericht des Präsidenten.
4. Kassabericht.
5. Revisorenbericht.
6. Festsetzung der Mitgliederbeiträge.
7. Mutationen.
8. Wahl des nächstjährigen Versammlungsortes.
9. Verschiedenes und Umfrage.

Ca. 12.30 Uhr: Gemeinsames Mittagessen (obligatorisch) am Tagungsort.

Ca. 14.30 Uhr: Überraschungen, anschließend Besuch der Gemäldegalerie der Reinhart-Stiftung.

Die Anmeldungen zur Teilnahme sind *sofort* an den Sekretär *Theo Meyer*, Tschudistraße 9, St. Gallen, zu richten.

### AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

---

#### **Die Nuolener Kiebitze**

Im Verein für Pilzkunde Horgen sprach am 26. Januar 1959 Prof. P. Heim, der bekannte Naturschützer und Ornithologe vom oberen Zürichsee, über das Nuolener Ried, seine Flora und Fauna und ganz besonders über die dortige Kiebitzkolonie.

Einleitend zeigte der Referent prächtige Farbdias und erklärte allen verständlich die Entstehung der Landschaft um den Buchberg und ihre Entwicklung von der Eiszeit bis zur Gegenwart. In diesem Gebiet wachsen noch heute nicht nur interessante und seltene Pflanzen, auch die Vogelwelt ist hier in einer Vielfalt von Arten vertreten. Diese Tatsache bewog Pater Heim, alles daran zu setzen, damit

ein Teil des Nuolener Riedes unter Naturschutz gestellt werden konnte. Seit 1948 macht er hier Studien und Untersuchungen, die sich vornehmlich mit dem Leben der großen Brachvögel und Kiebitze befassen.

Ein eigentlicher Dokumentarfilm, in Farben aufgenommen, zeigte den Anwesenden das wunderbare Leben im Ried. Man erlebte die düsteren Tage des Nachwinters und den endlich über diese siegenden Frühling mit seinen Anemonen, Mehlprimeln, dem Blau des Frühlingsenzians und der Rückkehr der Kiebitze. Wer den begeisterten Erläuterungen des Referenten folgte, dem offenbarte sich das ganze geheimnisvolle Leben dieser schönen und stolzen Vögel. Herrlich war es, zu sehen, wie diese schon im Februar auf ihrer Nordlandreise im Ried rasteten. Dann folgten die gaukelnden Flugspiele, das Drehen der Spielnester durch die Männchen, und schließlich saß das Weibchen auf den vier dunkelgesprenkelten Eiern. Deutlich ließ der Film erkennen, daß die Brutzeit eine große Wachsamkeit der Vögel erfordert. Hermelin, Ratten, Füchse und Krähen sind arge Eierräuber. Auch den Akt des Schlüpfens, wie unter sichtlicher Anstrengung der kleine Schnabel die Eischale sprengte, konnte Pater Heim festhalten. Kaum waren die Jungen trocken, stolperten sie schon, rasch vorwärtsgehend und wieder plötzlich anhaltend, wie es die Alten zu tun pflegen, über die Riedgrasbüschel. Auf Warnrufe der Eltern sah man sie blitzschnell reagieren und sich ducken. Dank ihrem Jugendkleid, das das Streifenmuster von Licht und Schatten im Riedgras trefflich nachahmt; sind sie in der Schutzstellung kaum zu erkennen. Es gehörte viel Geduld des Forschers dazu, das «Familienleben» der Kiebitze bis in Einzelheiten zu beobachten. Aus den Aufzeichnungen sei in Kürze festgehalten: Am Tage des Schlüpfens wiegen die Jungen meist 15 Gramm, wenige sind 21 Gramm schwer. Während der ersten 4 bis 5 Tage ist keine Gewichtszunahme festzustellen. Später nimmt das Gewicht täglich um durchschnittlich 4,4 Gramm zu. Nach 40 Tagen sind sie flugfähig und wiegen nun 173 Gramm. Bereits Mitte Juni sind es die Altvögel, 14 Tage später die Jungen, die unser Land schon wieder verlassen. Pater Heim hat Dutzende von Kiebitzen mit Ringen unserer Vogelwarte Sempach versehen, und deshalb ist man über die Reise der Vögel unterrichtet. Die Nuolener Kiebitze fliegen vorerst nach Westen – ein Vogel wurde in Brüssel gefangen –, und 2 bis 3 Monate später ziehen sie nach Süden und überwintern im südlichen Spanien. Ein «Nuolener» wurde in Cadix tot aufgefunden. Die Distanz vom oberen Zürichsee bis dorthin beträgt 1750 km.

Mit der ihm eigenen Liebe für jegliche Kreatur forderte Pater Heim dazu auf, immer und überall den Naturschutzgedanken zu fördern. Er gab seiner Freude Ausdruck, daß die Genoßsame Wangen (SZ) als Eigentümerin des Nuolener Riedes den Bestrebungen des Naturschutzes soviel Verständnis entgegenbringt. Ein besonderes Anliegen war es ihm, auch seinen Helfern: dem Verbands zum Schutze des Landschaftsbildes am Zürichsee, dem Schweiz. Bund für Naturschutz, dem Verband Schweiz. Vogelschutzvereine und unserem Mitglied E. Gattiker, Horgen, zu danken. Sie alle helfen Prof. Heim tatkräftig und uneigennützig, seine Bestrebungen zu fördern.

Wir danken Pater Heim aufrichtig und wünschen, daß seine Schlußworte «Gott segne das ehrbare Handwerk des Naturschützers» immer in Erfüllung gehen mögen.

G. S.

### Zur Pilzvergiftung im Tessin

Kürzlich machte die Meldung von einer *tödlichen Pilzvergiftung im Tessin* die Runde durch die Schweizer Presse. Diese Meldung bedarf dringend einer *Korrektur*. Es stand da nämlich zu lesen, daß das unglückliche Opfer dieser Pilzvergiftung ein bekannter Pilzfachmann gewesen sei. Jeder Leser dieser Nachricht, der sich schon einmal etwas näher mit Pilzkunde (Mykologie) beschäftigt hat, wußte auf den ersten Blick, daß an dieser Meldung etwas nicht stimmen konnte. Erkundigungen haben denn auch ergeben, daß das Opfer wohl ein fleißiger Waldgänger und Pilzsucher gewesen ist, der das Glück hatte, jahrelang ohne Pilzvergiftung davongekommen zu sein, dann aber doch einmal einen folgenschweren Mißgriff getan hat. Ein Pilzfachmann war er auf keinen Fall. Er war weder Mitglied eines Vereins für Pilzkunde noch besaß er das nötige Rüstzeug, um als Pilzfachmann gelten zu können.

Wer ein Pilzfachmann sein will, hat sich jahrelang einem intensiven Studium der Mykologie zu unterziehen, und zwar nicht nur in der Praxis als Waldgänger, sondern auch mit Hilfe der sehr umfangreichen Pilzliteratur. In den Sektionen des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde werden Fachleute herangebildet in zahlreichen Kursen, die sich oft über Wochen erstrecken. Sie sind es, die dann im Schoße der Sektionen des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde die Mitglieder zu Pilzkennern machen, so daß sie ohne Gefahr der wunderschönen Liebhaberei des Pilzesammelns obliegen können. Es ist denn auch tatsächlich kein Fall bekannt geworden, wo ein Mitglied des Vereins für Pilzkunde einer tödlichen Pilzvergiftung zum Opfer gefallen wäre.

Es wäre nun sicher falsch, zu glauben, daß nur ein Pilzfachmann Pilze sammeln dürfe. Bei den Exkursionen, die der Pilzverein an den Sonntagen veranstaltet, werden alle gesammelten Pilze aufs genaueste kontrolliert, sie werden mit dem lateinischen und deutschen Namen bezeichnet, es wird erklärt, ob der Pilz eßbar oder giftig oder nur ungenießbar ist. Es wird vor allen Dingen auf die entscheidenden Merkmale hingewiesen, die den giftigen vom eßbaren Pilz unterscheiden. Wer auf eigene Faust zum Pilzsammeln auszieht, darf nach seiner Rückkehr ohne Kosten den Rat der Pilzfachleute des Vereins einholen. So ist auch dem Anfänger Gelegenheit geboten, den herrlichen Genuß des Pilzesammelns zu erleben. Allein schon die originellen Namen der Pilze bieten dem Liebhaber viel Freude. So wachsen in unsern Wäldern unter vielen hundert andern die Ziegenlippe, die Krause Glucke, der Speiteufel, der Eichhase, der Ritterling, die Bärentatze, die Bischofsmütze, der Mönchskopf, der Hexenröhrling, der Kaiserling, der Satansröhrling, der Samtfußkrempling usw. E. H.

## Der Europäische Rat für den Codex alimentarius

Dieser Rat führte eine Sitzung in Wien durch, an der Sachverständige aus 18 Ländern teilnahmen. Die Kapitel über die Probenahme zur Überwachung des Lebensmittelverkehrs und über Pilze wurden praktisch fertiggestellt; die Ausarbeitung des gesamten Lebensmittelbuches wird noch etwa 4 Jahre dauern. Die nächste Tagung soll im Jahre 1960 wieder in Wien stattfinden. -r.

### VEREINSMITTEILUNGEN

---

#### Bern

24. Oktober: *Halbtagesexkursion* unter Leitung von Herrn R. Stettler nach Herrenschandlen-Stuckishaus. Treffpunkt 13.45 Uhr Transit Bern.

#### Bümpliz

Der Vorstand bittet die Mitglieder, folgende Daten für den Verein zu reservieren: 19. Oktober, 20.00 Uhr, *Monatsversammlung* im Restaurant «Bären», Bümpliz.

7. November: *Familienabend*. Einladung und Programm für diesen Anlaß werden allen Mitgliedern noch zugestellt.

#### Biel/Bienne

18. Oktober: *Pilzbestimmertagung* der westschweizerischen Sektionen in Ins.

25. Oktober: *Exkursion* nach Romont-Lengnau. Ganzer Tag, Rucksackverpflegung. Autobus Neumarktplatz ab: 08.55 Uhr.

26. Oktober: *Monatsversammlung* im Lokal, Restaurant «Eintracht».

18 octobre: *Journée d'étude* des sections romands à Anet.

25 octobre: *Excursion* à Romont-Longeau. Pique-nique. Dép. Autobus, place du marché à 08 h. 55.

26 octobre: *Assemblée mensuelle* dans notre local, Restaurant «Eintracht».

#### Chur

Nächste *Monatsversammlung*: Montag, den 19. Oktober, 20.00 Uhr, im Restaurant «Blaue Kugel», Chur.

*Letzte Exkursion*: Sonntag, den 25. Oktober, in den Connwald. Chur ab mit Rh. Bahn nach Trins um 07.04 Uhr. Rückkehr ab Trins 16.50 Uhr oder 18.29 Uhr. Rucksackverpflegung.

#### Niederbipp

Der Vorstand dankt denjenigen Mitgliedern, die am guten Gelingen der Pilzausstellung mitgewirkt haben. Besten Dank Herrn Widmer für seine gute Betreuung.

*Lotto* 19./20. Dezember.

Bitte Jahresbeiträge nicht vergessen.

#### Oberburg

Nächste *Monatsversammlung* am 26. Oktober. Exkursion nach Ballenbühl am 18., evtl. 25. Oktober. Oberburg ab 08.02 Uhr, Ankunft in Oberburg 17.38 Uhr.

Großes *Lotto* am 7. und 8. November im «Löwen».

#### St. Gallen

18. Oktober: Lommiserwald. *Tagestour*. Rucksackverpflegung. St. Gallen ab 08.34 Uhr, Wil an 09.16 Uhr. Treffpunkt mit den Motorisierten an der Straßenkreuzung nach Bronschhofen ca. 09.30 Uhr. Leiter: J. Gegenschatz.

25. Oktober: *Tagestour* nach dem Rorschacherberg gemeinsam mit der St. Gall. Naturwiss. Gesellschaft und der Vereinigung der Freunde des Bot. Gartens. Interessenten mögen sich jeweils am Montagabend beim Pilzbestimmen in der Amtl. Pilzkontrolle um die genaueren Daten der Durchführung erkundigen.

8., evtl. 15. November: *Feldrietwald* bei Andwil. *Halbtagestour*. Leiter: Theo Meyer. Abfahrt mit den Autos ab St. Gallen 08.00 Uhr.

#### Wynenthal

Die auf den 18. Oktober angesetzte *Schlußexkursion* fällt aus. Die *Generalversammlung*



findet statt am 5. Dezember im Gasthof «Löwen», Gontenschwil. Die Traktandenliste folgt zu gegebener Zeit.

#### **Winterthur**

*Monatsversammlung:* Montag, 19. Oktober  
20.00 Uhr, im Vereinslokal Restaurant «Reh».

#### **Zürich**

18. Oktober: *Exkursion* Hasenberg–Heitersberg. Leiter E. Kohler, Tel. 45 65 84. Abfahrt Zürich HB 07.46 Uhr, Killwangen an 08.11 Uhr.

Bitte sich spätestens bis Samstag zwischen 19.00 und 21.00 Uhr beim Exkursionsleiter melden.

Die Exkursion vom 27. September nach Rafz wurde mangels Pilzvorkommen abgesagt. Die Trockenheit hat endlich einer nassen Witterung Platz gemacht und wir hoffen, daß unsere Pilzler wieder einmal auf ihre Rechnung kommen. Sollte dies der Fall sein, so werden wir eine Exkursion zusätzlich einschalten. Dies wird am folgenden Montag, den 19. Oktober, bekanntgegeben, anlässlich der Zusammenkunft im «Hinteren Sternen».

On achèterait **microscope**

*d'occasion en bon état, statif monoculaire avec objectif à immersion, permettant toutes les observations désirables en mycologie. – Offres à Zuffèrey Norbert, Cercle mycologique de Sierre, ruelle du Manoir 7, SIERRE (VS)*

# PILZLITERATUR

die durch die Vereinsfunktionäre preiswert geliefert wird:

Verband	Schweizer Pilztafeln: Bd. I, Farbtafeln von 40 Pilzarten Bd. II, Farbtafeln von 75 Pilzarten Bd. III, Farbtafeln von 80 Pilzarten Französischer Text zu Band III, Schweizer Pilztafeln Bd. IV, Farbtafeln von 75 Pilzarten Bde. I, II und IV werden auch in französischer Sprache herausgegeben
Haas	Pilze Mitteleuropas, Band I und II
Habersaat	Schweizer Pilzflora (Bestimmungsbuch) Schweizer Pilzbuch Nos champignons
Imbach	Pilzflora des Kantons Luzern
Locquin	Petite flore des champignons de France Chromotaxia
Lörtscher	Kleines Fremdwörterbuch der Pilzkunde
Julius Schäffer	Russulae, 20 vierfarbige Tafeln mit 100 Arten und Varietäten. Monographie, 295 Seiten, 2 Tafeln
Michael-Hennig	Handbuch für Pilzfreunde, Bd. I
W. Neuhoff	Die Milchlinge, 16 vierfarbige Tafeln, eine Sporentafel und 3 Tafeln mit Mycobildern. Monographie, 248 Seiten
Knapp	Die europäischen Hypogaeengattungen und ihre Gattungstypen, I. Teil
Helmut Gams	Kleine Kryptogamenflora von Mitteleuropa, Blätter und Bauchpilze, von Dr. Moser, 2. Auflage
Frau Ernst-Menti	Schweizerisches Pilzkochbuch, Verlag Verein für Pilzkunde Thun und Umgebung
Müller	Neues Schweizerisches Pilzkochbuch
Favre	Les associations fongiques des hautes marais jurassiens et de quelques régions voisines Les champignons supérieurs de la zone alpine du parc National suisse Register der Zeitschrift 1923–1957
Romagnesi	Nouvel Atlas des champignons, Band I
Weber	Bestimmungsdoppeltafeln
Zeitlmayr	Knaurs Pilzbuch
J. Jaccottet	Pilze. Mit 64 Farbtafeln und 246 Seiten Text Les champignons dans la nature

Bestellungen sind zu richten an die Sektionen oder an den Bücherversand  
des Verbandes schweizerischer Vereine für Pilzkunde:

*Adolf Beck, Tscharnherhof, Landquart*

Postcheckkonto X 5010 Chur

Telephon (081) 5 15 72

NB. Preislisten liegen bei den Sektionen auf

A. Z.

Bern 18

*Es lohnt sich für jeden Pilzfreund*

die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde sorgfältig aufzubewahren

Wir liefern Ihnen hierzu hübsche, passende

**LEINEN - EINBANDDECKEN**

zum Preise von nur Fr. 1.60

*Das Einbinden inklusive Einbanddecke kostet Fr. 4.75*

Sie erhalten dadurch ein gefälliges Nachschlagewerk, das Ihnen Freude bereitet

Bestellungen sind zu richten an den Verlag der Zeitschrift für Pilzkunde

*Benteli AG · Buchdruckerei · Bern-Bümpliz*