

# **Naturschutzjahr 1970 ; Willy Bettschen, septuagénaire ; Vapko-Mitteilungen ; Mitteilung der Wissenschaftlichen Kommission = Communication de la commission scientifique**

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **48 (1970)**

Heft 9

PDF erstellt am: **17.09.2024**

## **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.

riel homogène prélevé pour les recherches. En s'y basant on pourrait supposer qu'autant le nombre que la consistance (le contenu) d'espèces de champignons vivant à l'intérieur des deux complexes de grottes dépendent en grande mesure du caractère de leur milieu rocheux et de leur situation. Là, où les grottes ont un caractère des cavernes peu profondes, dans lesquelles peuvent pénétrer beaucoup de matières organiques, la flore mycologique est nombreuse et non spécifique, tandis que dans les grottes profondes, formées dans un rocher calcaire uniforme, peu de champignons d'espèces communes y peuvent vivre, par contre d'autres espèces y dominant pour lesquelles cette grande quantité de carbonate de calcium ne présente pas d'obstacle à leur développement.

### Bibliographie

- Badura, L., Badura M. (1964):* Some observations on the mycoflora in the litter and soil of the beech forest in Lubsza region. Acta Soc. Bot. Pol. 33/3/.
- Caumartin, V. (1959):* Quelques aspects nouveaux de la microflore des cavernes. Ann. Spel. 14.
- Dudich, E. (1930):* Die Nahrungsquellen der Tierwelt in der Aggteleker Tropfsteinhöhle. Allat. Közlem. 27.
- Dudich, E. (1932):* Biologie der Aggteleker Tropfsteinhöhle «Baradla» in Ungarn. Spelaol. Monogr. 13.
- Dudich, E. (1933):* Die Klassifikation der Höhlen auf biologischer Grundlage. Mitteil. Hohl. Karstf.
- Fischer, E. (1959):* Bakterie dwóch zbiorników wodnych jaskiń tatrzańskich. Pol. Archiw. Hydrobiol. 6.
- Gounot, A. M. (1960):* Recherches sur le linon argileux souterrain et sur son rôle nutritif pour les Niphagus (Amphipodes, Gammarides). Annal. Spéléol. 15.
- Jaton, C., Pochon, J., Delvert, J., Bredillet, M. (1966):* Etude du Mond-Milch de Grottes du Cambodge. Ann. Inst. Pasteur 110.
- Kowalski, K. (1955):* Fauna jaskiń Tatr Polskich. Ochrana Przyrody 23.
- Kürthy, S. (1968):* A magyar barlangok és bányák gombaflórákutása. Mikol. Közlem. 3.
- Liddo, S. (1951):* Ricerche batteriologiche nell'aria delle grotte di Castellana. Contrib. allo studio delle microfl. cavernicola. Boll. Soc. Ital. Biol. Speriment. 27.
- Mańka, K., Gierczak, M., Prusinkiewicz, Z. (1968):* Zamieranie siewek cisa (*Taxus baccata*) w Wierchlesie na tle zespótow saprofitycznych grzybów środowiska glebowego. Pozn. Tow. przyj. Nauk 25.

### Naturschutzjahr 1970

Keine Pilzausstellung ohne Werbung für den Pilzschutz. Jeder Verein, der eine Ausstellung plant, fordere von Hansueli Dietiker, Lenzhardstraße 60, 5600 Lenzburg, für die Dauer der Ausstellung gratis und franko einen Satz *Pilzschutzplakate an*.

## DÖRREX

der ideale elektr. Dörrapparat zur Herstellung von Pilz-Exsikkaten und Dörripilzen für die Küche **Günstiger Spezialpreis!**

Breitenbach, Museumplatz,  
6002 Luzern, Telephon 041 - 23 14 76

Dörrapparat mit 2 Sieben  
300 Watt, 220 Volt, ohne Kabel Fr. **47.-**  
Elektr. Kabel, dazu passend Fr. **6.50**  
Zusatzsiebe, einzeln Fr. **7.50**  
(Bis zu 10 Siebe können aufs Mal verwendet werden.)  
Lieferung auf Rechnung zuzügl. Fr. 2.- für Porto und Verpackung

### Willy Bettschen, septuagénaire

Les abonnés à ce périodique qui comprennent l'allemand auront certainement trouvé dans l'avant-dernier numéro les éloges adressés à notre ami Bettschen, à l'occasion de son septantième anniversaire. Pour nos lecteurs romands, nous ne saurions laisser un silence planer que rien ne justifie. Aussi sied-il de nous associer à nos compatriotes alémaniques, avec quelque retard, il est vrai, pour marquer l'événement.

En effet, Willy Bettschen, véritable «pont» – et de quelle solidité – entre nos deux régions linguistiques, est bien connu en Suisse romande pour y avoir, avec Madame et Monsieur François Marti de Neuchâtel, œuvré des années durant à la promotion de la mycologie. Tâche immense, mais combien belle, qui les conduisait d'exposition en exposition, de conférence en conférence, à une époque difficile que nous avons à peine connue et que les commodités techniques modernes nous rendent étrangère. Bref, Willy Bettschen a accompli un travail énorme et nous ne trahirons pas les véritables sentiments de tous les mycologues romands, si nous lui exprimons – en leur nom – la gratitude qu'il mérite. Nous ne saurions mieux le faire qu'en traçant de notre ami le portrait que son contact presque quotidien nous offre depuis plusieurs années.

Certes nous ne l'avons pas connu, jeune. Mais on raconte que, beau garçon, il a fait battre plus vite et plus fort bien des cœurs féminins. Vigoureusement bâti et volontiers querelleur, il avait acquis dans Bienne des années vingt ou trente une telle réputation que les gendarmes, paniqués, préféreraient fuir à son approche. De cette période mouvementée, il lui est resté bien des qualités : il possède encore l'enthousiasme juvénile, si bien qu'il n'hésitera pas à faire 300 km d'auto pour aller photographier un *Anthurus* que l'on sent 20 km à la ronde ; il a toujours son tempérament de lutteur, toutefois dans le sens noble du terme, c'est-à-dire qu'il appartient à cette race d'hommes peu communs qui savent, quand les circonstances de la vie l'exigent, faire violence à soi et non aux autres.

Avant la quarantaine, Willy Bettschen – «Willou» pour ses amis – a fait un choix : la mycologie est devenue son «hobby» et sa passion. Doué, disons gâté, par la nature, il aurait tout aussi bien pu s'adonner à la peinture ou à la musique et y aurait réussi avec un égal bonheur. Bref, pour la chance de beaucoup, il a choisi la mycologie ; en effet, nombreux sont ceux qui, grâce à sa compétence, sont devenus des connaisseurs, en Suisse alémanique comme en Suisse romande. Plus même ! Certains, abandonnant les lieux communs, bourbeux, dangereux et médiocres de la mycophagie se sont tournés vers les beautés mystérieuses et fascinantes de la détermination. Que ne lui doivent-ils pas ! Chercheur infatigable et enthousiaste, «Willou» est un maître apprécié, dont l'enseignement oral, dispensé avec désintéressement et à toute heure du jour ou de la nuit, enrichit toujours celui qui sait le saisir.

Parlant un dialecte alémanique, détestant le «Hochdeutsch» et en même temps parfait bilingue, il a le mot rauque, mais solide, dans lequel il met de la couleur sans la ménager. Il a hérité le dialecte de ses ancêtres, celui dont s'est servi son

grand-père pour se déclarer à sa grand'mère, là-haut, quelque part sur une alpe grandiose du Kandertal, parmi les rhododendrons complaisants et les myrtilles complices. C'était un jour, il y bien longtemps de cela, alors qu'ils gardaient les chèvres. Dialecte tantôt épais, tantôt subtil, dont nos pauvres oreilles latines ont parfois de la peine à trouver la bonne longueur d'onde.

Ainsi taillé tout d'une pièce dans un bloc de granite oberlandais, «Willou» heurte parfois les personnes non prévenues. Tant pis pour elles. Ses colères, auxquelles on s'habitue et qui vous le rendent – chose paradoxale – encore plus attachant, éclatent brutales et imprévues, par exemple quand les coupeurs acharnés, aux ambitions médiocres, s'en vont, affamés de morilles, profaner les bois avec leurs pieds poisseux. Elles éclatent aussi quand, après une détermination laborieusement menée, un de ceux qui «savent tout» vient mettre en doute le résultat de son travail. C'est alors qu'il qualifie la mycologie d'un terme que nous aurions bien mauvaise grâce à répéter ici, mais qu'un général anglais s'entendit dire un jour à Waterloo. D'un naturel primesautier et non dépourvu d'humour, une fois il nous dit: «Un tel, membre de la WK<sup>1</sup> et imbécile notoire, vient de décéder. Vous devez le remplacer.» Mais celui qui a su bénéficier de son contact enrichissant a pu voir que derrière sa carapace rugueuse se dissimule un caractère de valeur, authentiquement humain et d'une grande sensibilité. Si Willy est un scientifique précis, exigeant d'abord envers lui-même, il sait rester un homme simple. Après une détermination difficile menée à chef ou une photo-couleur prise dans des conditions délicates, notre ami sait mettre un terme au labeur et s'accorder les loisirs qui font de lui un bon vivant. Déguster un chaleureux «Bourgogne», se délecter d'un vigoureux «Bätzi» seelandais, rire aux larmes après une grosse plaisanterie «eschle-rienne» sont autant de possibilités qui meublent sa personnalité extraordinaire. Bref Willy Bettschen est un personnage qui a du relief, autant par ses qualités d'homme que de chercheur. Il a su rester complet, ce qui est un rare privilège à une époque où la science et la spécialisation nous déshumanisent de plus en plus. C'est sur ce dernier jugement dans lequel nous voudrions voir le témoignage de notre affection et de notre gratitude que nous rendons hommage à notre ami et maître, tout en souhaitant qu'il nous reste, encore de longues années, actif et brillant. Puisse-t-on longtemps encore nous abriter sous les rameaux larges et généreux de son amitié.

XM

<sup>1</sup> En allemand, Commission scientifique suisse de mycologie.

## VAPKO-MITTEILUNGEN

### Kronenbecherling

Ein Pilzfreund wünscht Auskunft über die Eßbarkeit des Kronenbecherlings. Er bemerkt in seiner Zuschrift: «In der Literatur ist festzustellen, daß die Art einmal als eßbar, dann wieder als giftig vermerkt sei.»

*Sarcosphaera eximia* (Dur. et Lér.) René Maire (= *Pezizia coronaria* Jacq., = *S. macrocalyx* Auerswald) *Kronenbecherling*. Die Art gilt entschieden als giftig, kann

aber durch sachgemäße Vorbehandlung – Abkochen und Wegschütten des Kochwassers – entgiftet werden. Nach Dr. Moser enthält die Gattung in Europa nur zwei Arten. Die vorgemerkte und die Varietät *nivea* Mos. Die Varietät *nivea* Mos. ist in allen Teilen und die ganze Entwicklungszeit hindurch weiß bleibend.

*Sarcosphaera eximia* hat zunächst einen  $\pm$  kugeligen Fruchtkörper, doch oft durch gegenseitigen Druck, Steine, Wurzeln usw. verbogen bis abgeflacht. Er ist schmutzig-weißlich, bis über 10 cm breit. Bei der Öffnung entsteht zunächst ein Porus. Von diesem aus reißt der obere Teil in  $\pm$  regelmäßig angeordnete, sternförmige Lappen auf. Die Fruchtschicht auf der Innenseite ist zunächst blaß-weißlich, färbt sich dann aber je nach Belichtung leicht bis kräftig violett. Die  $\pm$  filzige Außenseite wird im Alter gelblich bis leicht bräunlich, an den Lappen ist sie  $\pm$  violett überflogen. Im Boden steckenbleibende Fruchtkörper bleiben auch blaß. Im übrigen gibt es bei der Art zahlreiche Unregelmäßigkeiten in der Entwicklung. Das Fleisch ist ziemlich dick, brüchig, weißlich bzw. am Rand violettlich.

Die Sporen sind ellipsoidisch 15–18/8–9  $\mu\text{m}$ , mit zwei Öltropfen. Die Paraphysen sind gegliedert, das heißt an den Septen etwas eingezogen, nach oben zu ein- bis zweimal gegabelt.

Bei der Verwendung des Kronenbecherlings als Pilzgericht ist größte Vorsicht geboten. Vergiftungen wurden bisher allerdings nur von besonders veranlagten Personen gemeldet.

Als Marktpilz ist die Art nicht zugelassen.

Werner Küng, Horgen

Der Vorstand der Vapko lädt hiermit alle Mitgliederbehörden freundlichst ein, ihre Delegierten zur Teilnahme an der

## 42. Jahresversammlung

am 26./27. September 1970 in Willisau-Stadt abzuordnen. Treffpunkt Samstag, 26. September, 14 Uhr, im Hotel «Kreuz». Ein detailliertes Programm mit Traktandenliste wird Ihnen Ende August zugestellt.

Für jeden amtlichen Pilzkontrolleur ist die Teilnahme an der Bestimmungsübung im Sinne eines Wiederholungs- und Fortbildungskurses äußerst nützlich, weshalb ein Mitmachen für jeden eine eigentliche moralische Pflicht ist.

Für die Vapko

R. Schwarzenbach, Präsident / A. Steiger, Sekretär

## MITTEILUNG DER WISSENSCHAFTLICHEN KOMMISSION

---

Am Ende des in Prés-d'Orvin stattgefundenen Pilzbestimmerkurses 1970 habe ich Kleider gefunden, die von Kursteilnehmern vergessen oder verloren wurden. Die meisten Kleider sind schon ihren Eigentümern zurückgegeben worden. Leider bleibt mir eine olivbraune Windjacke. Ich bitte die Person, welcher sie gehört, sich zu melden.

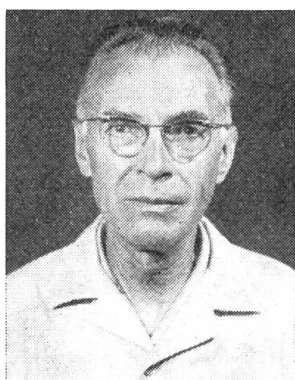
X. Moirandat, 24, Pierre Grise, 2500 Biel

## COMMUNICATION DE LA COMMISSION SCIENTIFIQUE

A la fin du Cours de détermination 1970, qui eut lieu aux Prés-d'Orvin, certains participants ont oublié des habits que le soussigné a trouvés lors de la remise en ordre du chalet. La plupart de ces objets ont déjà pu être rendus à leurs propriétaires. Malheureusement il reste encore une veste en toile kaki qui n'a pas été réclamée. Je prie son propriétaire de s'annoncer.

*X. Moirandat, 24, Pierre Grise, 2500 Bienne*

## TOTENTAFEL



Am 4. Juli starb unerwartet an einer Herzschwäche unser langjähriges, liebes Vereinsmitglied

**Wilhelm E. Schultheiß-Wick**

in seinem 66. Altersjahr. Er war stets ein hilfreicher Kamerad, allseits beliebt, und versäumte nie unsere Vereinsveranstaltungen. Vielen auswärtigen Freunden ist er vom Rütihubelbad oder von den Dreiländertagungen in St. Gallen und Fritzens her bekannt. Wir wollen des lieben Verstorbenen stets ehrend gedenken und sprechen den Hinterbliebenen, vor allem seiner Frau, einer aktiven Mitarbeiterin in unseren Reihen, unser herzliches Beileid aus.

*Verein für Pilzkunde Basel*



Am 1. März 1970 ist unser Mitglied

**Robert Bucher-Venzin**

Restaurant Rosengarten, Wiggen, nach längerem Leiden im Alter von 59 Jahren in die ewige Heimat abberufen worden.

Robert Bucher, von Beruf Schreiner, war ein unermüdlicher Schaffer. In den Jahren 1941/42 baute sich der tüchtige Berufsmann in Wiggen eine guteingerichtete Schreinerei mit angebautem Restaurationsbetrieb. Diese beiden Betriebe brachte er zusammen mit seiner lieben Gattin zur vollen

Blüte. Ein harter Schlag war für ihn der Tod seiner ersten Gattin im Jahre 1955.

Mit seinen sieben Kindern und seinen zwei Betrieben stand er nun allein da. Mit seiner riesigen Energie und einem großen Vertrauen wurde er auch mit seiner großen Bürde fertig, und allmählich heilte auch diese große Wunde.

Im Jahre 1958 verheiratete er sich ein zweitesmal mit Fräulein Venzin, welche ihm eine treue Gattin und den Kindern eine zweite gute Mutter gab.