



1/2014

SZP BSM

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Bulletin Suisse de Mycologie

Bollettino Svizzero di Micologia



Erscheint vierteljährlich

Trimestriel

Trimestrale

92. Jahrgang

92^e année

Anno XCII

SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde
BSM Bulletin Suisse de Mycologie
BSM Bollettino Svizzero di Micologia

92. Jahrgang | Februar 2014 | Heft 1 | ISSN 0373-2959

Inhalt Sommaire Sommario	
3	Editorial Éditorial
4	Il fungo speciale 1: Russula arpalices S. MELERA & C. OSTELLARI
8	Pilzporträt 1: Arpalices Täubling S. MELERA & C. OSTELLARI
12	Pilzporträt 8: Neues von Winter-Stachelnabeling M. WILHELM
13	Portrait d'un champignon 8: Des nouvelles d'une espèce hivernale M. WILHELM
14	Wir stellen vor... Barbara Jäggi P. MEIER
15	Studienwoche der WK auf dem Menzberg P. MEIER
16	Wissen über Pilze auffrischen H.-P. NEUKOM
20	Ein mykologischer Schulbesuch... F. & C. MALER
22	Lezione di micologia sul terreno Pilzkunde-Unterricht im Felde F. PANZINI
23	Besprechungen Révisions Recensioni
25	Kurse & Anlässe Cours & Rencontres Corsi & Riunioni
26	VAPKO-Kurs 2013: neue PilzkontrolleurInnen H.-P. NEUKOM
27	Unsere Verstorbenen Carnet de deuil Necrologio
29	Vereinsmitteilungen Communiqués des sociétés Notiziario sezionale
27	Impressum

AUTORENANSCHRIFTEN | ADRESSES DES AUTEURS | INDIRIZZI DEGLI AUTORI

JÖRG GILGEN, Kältberggässli 16, CH-3414 Oberburg, E-Mail: pilzjg@bluewin.ch
FRANZISKA & CLAUS MALER, Dammweg 8, CH-4107 Ettingen, E-Mail: franziska.maler@vsvp.com
PETER MEIER, Kleinzeltweg 3, CH-5522 Tägerig, E-Mail: pean.meier@bluewin.ch
SACHA MELERA, Int i Gruss 6, CH-6702 Claro, E-Mail: sacha.melera@postmail.ch
HANS-PETER NEUKOM, Kantonales Labor Zürich, Fehrenstrasse 15, Postfach, CH-8032 Zürich, E-Mail: hans-peter.neukom@klzh.ch
CARLO OSTELLARI, Via Brennero 1, I-20811 Cesano Maderno, E-Mail: carlo.ostellari@gmail.com
FRANCESCO PANZINI, Via Corta 3, CH-6872 Salorino, E-Mail: francesco.panzini@vsvp.com
ALFREDO RIVA, Via G. Pusterla 10, CH-6828 Balerna, E-Mail: tiziano.bavera@bluewin.ch
BÉATRICE SENN-IRLET, WSL, Zürcherstrasse 111, CH-8903 Birmensdorf, E-Mail: beatrice.senn@wsl.ch

Titelbild | Couverture | Copertina: Zedern-Sandborstling (Geopora sumneriana) | Foto: BÉATRICE SENN-IRLET, Lindenmattstrasse 94, CH-3065 Bolligen

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Wieso in die Ferne schweifen, das Gute liegt so nah. Dies ist der Leitsatz für das Jahresthema von 2014. Die grosse Mehrheit der schweizerischen Bevölkerung lebt in mehr oder weniger dichten Siedlungsräumen, in Städten oder deren Agglomerationen. Unsere Wohngebiete sind jedoch kaum je reine Betonwüsten, fast immer enthalten sie grössere oder kleinere Grüninseln, seien es Privatgärten oder Grünanlagen aller Art (Pärke, Friedhöfe, Baumhecken, Alleen, etc). Wo es Pflanzen und insbesondere verholzte Strukturen hat, sind Pilze ganzjährig nicht weit! Es lohnt sich immer genauer hinzusehen. Im Winter fallen die Pilzfruchtkörper an Baumstämmen und -strünken stärker auf, im Sommer und Herbst sind es eher die Grünstreifen mit all den bodenbewohnenden Pilzarten und im Spätherbst die Pilzchen an bemoosten Baumrinden und bemoosten Mauern. Wer hat nicht schon von sagenhaften Mengen an Morcheln auf Holzschnipseln gehört oder sie selbst gesehen und pflücken können! Beim Umstechen im Garten sind Trüffeln gefunden worden, und selbst in Blumentöpfen in bewohnten Zimmern zeigen sich manchmal Lamellenpilzchen. In luftfeuchten Kellern gilt es zudem ein wachsames Auge auf jegliches Pilzwachstum an Holz zu haben, es könnte sich ja um den gefürchteten Hausschwamm handeln.

Zu einer grossen Pilzvielfalt im Siedlungsraum können auch wir selbst beitragen. Beispielsweise in dem wir im eigenen Garten einheimische Sträucher und Bäume pflanzen, nirgends unnötig düngen, magere und moosige Standorte zulassen, abgestorbene Baumteile nicht sofort absägen, Fungizide – welch schrecklicher Name in den Ohren jedes Pilzfreundes! – vermeiden. Auf Gemeindeebene können wir uns einsetzen, dass in Grünanlagen pilzfreundliche, einheimische Baumarten gepflanzt werden, dass alte Einzelbäume so lange wie nur möglich stehen gelassen werden, dass Parkanlagen nicht gedüngt werden, moosige Mauern nicht geputzt werden etc. Ein interessantes Pilzjahr wünscht

BÉATRICE SENN-IRLET

Éditorial

Chère Lectrice, cher Lecteur,

Pourquoi errer si loin, alors que les trésors sont à nos pieds?
Et voilà le thème de l'année 2014. La grande majorité de la population suisse vit dans des agglomérations plus ou moins denses, dans leurs banlieues ou les villages. Nos zones résidentielles ne sont jamais formées de purs déserts de béton; elles contiennent toujours des îlots plus ou moins verts, des jardins de toutes sortes (parcs, cimetières, allées bordées d'arbres, jardins privés ou espaces verts). Là où l'on a planté des arbres, des structures vertes et boisées, toute l'année, les champignons ne sont pas loin!
Cela vaut la peine d'observer attentivement notre environnement urbain.
En hiver, les fructifications sur les troncs d'arbres et les souches sont étonnamment plus visibles. En été et en automne, ce sont plutôt les zones de verdure qui abritent toutes sortes de champignons colonisant les sols. En arrière-automne, les petites espèces colonisent les écorces des arbres et les murs moussus. Celui qui n'a jamais vu les légendaires quantités de morilles sur les déchets de bois, pourra peut-être les apercevoir et les cueillir lui-même. Cachées dans les jardins, des truffes ont été découvertes et même dans les pots de fleurs, des espèces à lamelles se montrent parfois. En outre, dans les

caves humides privées d'air, il faut garder l'oeil vigilant sur chaque croissance de champignon du bois d'œuvre, il pourrait s'agir de la mérule tant redoutée...
Nous pouvons aussi participer à l'enrichissement de la diversité fongique dans notre espace urbain. Par exemple, lorsque nous plantons un buisson ou un arbre dans notre propre jardin, inutile de répandre des engrais! Nous pouvons tolérer les endroits maigres ou moussus, il n'est absolument pas nécessaire de scier tout arbre sec!
Répandre des fongicides – mot terrible qui résonne dans les oreilles des amis des champignons! – n'a souvent aucune utilité. Sur le plan communal, nous pouvons nous engager pour promouvoir la plantation dans nos parcs et promenades d'espèces d'arbres locales liées aux espèces fongiques mycorhiziennes.
Nous pouvons aider à conserver les vieux arbres à rester debout le plus longtemps possible, à éviter d'enrichir d'engrais nos parcs et à nettoyer les murs couverts de mousses.

C'est une intéressante année mycologique que vous souhaite

BÉATRICE SENN-IRLET

TRADUCTION: J.-J. ROTH



NICOLAS KÜFFER

Russula arpalices

SACHA MELERA & CARLO OSTELLARI

Introduzione

Dopo un lungo periodo di siccità, con l'arrivo delle sospirate piogge, ecco che, lungo le rive golenali del fiume Ticino, appare *Russula arpalices*.

Questa piccola russula si caratterizza per la superficie pileica relativamente brillante, le cui graduazioni di colori variano dal rosso rame al rosso-bruno, più o meno impallidente a rosa carminio. La sporata varia tra l'ocra e il giallo, IIIId-IVa del codice Romagnesi e 14 del codice Dagron. La carne si macchia, a volte, vivamente di giallo, senza reagire al FeSO₄. L'odore è di frutta misto a pelargonio se si tratta di esemplari giovani e il sapore è dolce. *Russula elegans* Bres. sensu Romagn. e *Russula fluxicolor* Donelli hanno caratteristiche molto simili.

Materiali e metodi

La descrizione dei caratteri macroscopici e le reazioni chimiche (solfato ferroso al 10% e tintura di guaiaco), sono state effettuate su materiale fresco.

La definizione dei colori è stata effettuata con l'ausilio del codice Seguy. Le indicazioni sul colore del deposito sporale, seguono i codici Dagron e Romagnesi.

Per le osservazioni microscopiche sono stati utilizzati microscopi Leitz Laborlux e Carl Zeiss KF 2. Lo studio della cuticola è stato condotto su materiale fresco con Rosso Congo, su materiale essiccato con Rosso Congo ammoniacale. Per evidenziare le ornamentazioni delle spore è stato impiegato il reattivo di Melzer.

Le misurazioni, le foto e i disegni dei caratteri microscopici sono stati eseguiti da Carlo Ostellari; mentre le foto dei funghi e

del luogo di raccolta sono state realizzate con l'ausilio di un apparecchio fotografico Nikon D5100 da Sacha Melera.

La dimensione delle spore è stata stabilita attraverso 30 misurazioni, tenendo conto della misura minima e massima calcolata sulla base dello scarto quadratico medio. Il numero nella metà rappresenta la media. Sistematica adottata: Sarnari (1998).

Russula arpalices Sarnari

Bollettino dell'Associazione Micologica ed Ecologica Romana 30-31: 12 (1993). Typus: Holotypus n. 93/601, in Herb. IB. Posizione sistematica: genere *Russula* Pers.: Fr., sottogenere *Russula* emend. Sarnari, sezione *Tenellae* (Qué!) Sarnari e sottosezione *Rhodellinae* (Romagn.) Bon.

Diagnosi originale in latino

Pileo 30-50 (60) mm lato, e convexo, lobato, inconcinno, paulum depresso, polito, colore rubro, cinnabarino, sive rufescente, aliquando in medio cupreo vel vix purpurascente. Margine obtusa, breviter sulcata. Lamellis distantibus, antice obtusis, postice adnatis, sive rotundatis, venosis, fragilibus, aetate ochraceis. Stipite claviformi, aliquando sursum dilatato, 25-40 x 10-16 (18) mm, spongioso farcto, albido, mox flavo-brunneo ad instar Russulae melliolentis. Carne albidula, demum flavescens, vix brunnescente, miti, odore Russulam queletii in mentem revocante, FeSO₄ ope nec colorata. Sporis in cumulo ochraceis, circum IIIc, IVa (Cod. Romagnesii), obovoideis, 7,5-9,6 x 6,3-7,5 µm, cristis subreticulatis, verrucis usque ad 0,8 µm altis. Basidiis claviformibus, 48-60 x 10-14 µm. Cystidiis 65-90 x 8-13 µm. Cute pilis 2-4,5 µm latis e longiter attenuatis affilatis, rarissimis obtusis, dermatocystidiisque cylindraceis, x 4-7 (8) µm, paulum septatis, nec incrustatis. Habitatione sub frondosis. Holotypus: Val Piana (BL), 19-7-93, sub Fago sylvatica. In Herb. IB conservatur n. 93/601.

Cappello I 30-50 (85) mm, inizialmente convesso in seguito espanso, progressivamente appianato, depresso a maturità, più o meno orbicolare o asimmetrico, spesso lobato, margine ottuso, infine scanalato per un breve tratto. Superficie più o meno scabrosa al centro, altrove sublisca. Cuticola umida e brillante alla raccolta, opaca con il prosciugamento. Colore rosso rame, rosso brunastro, rosa carminio con il disco più scuro, verso rosso ocra S-147-S149, S179 al margine e rosso ocra S-146, S-691, S-696 («acajou») e S-701 («terre d'ombre»), nei carpofori più grandi ocra S-336-S340 al margine e S-205 («incarnat») con piccole macchie giallastre nelle zone contuse e segni di ingiallimento della carne nelle parti erose.

Lamelle I arrotondate in avanti, adnate o arrotondate all'inserzione, relativamente spesse negli esemplari sviluppati, filo intero e concolore, rettilinee, solo alla fine un po' ventricose, ben spaziate a maturità, intervenate, molto fragili, pallide, di color ocra a maturità, con macchie ocra nelle parti esposte.

Gambo I 25-40 x 10-14 (19) mm, eccentrico, claviforme, svasato sotto le lamelle, talvolta ritorto o compresso su di un fianco, a volte fusiforme, finemente corrugato, biancastro, da subito bruno ruggine nella parte infissa nel terreno, poi macchiato più

o meno estesamente di ocra S-337, ripieno di soffice midollo.

Carne I bianca, abbastanza fragile, poi macchiata di color ocra. Sapore dolce e odore di frutta-pelargonio. Quest'ultimo carattere è più marcato nei soggetti giovani. Reazione alla tintura di Guaiaco: rapida e intensa; al FeSO₄: nulla.

Sporata I IIIId-IVa del codice Romagnesi e 14 del codice Dagron.

Spore I (7,5-) 8,4 (-9,3) x (6,0-) 6,6 (-7,2) µm (Q=(1,25-) 1,27 (-1,29)m volume 195,04, obovoidali, allungate, echinulate, crestate e in parte connesse, subreticolate, a volte presentano una maglia chiusa, a verruche ottusamente coniche, alte fino a 0,8 µm. Tacca sopraillare a bordi verrucosi e amiloidia poco intensa.

Basidi I clavati, 45-60 x 10-14 µm.

Cistidi I claviformi, fusiformi, 65-90 x 10-14 µm.

Cuticola I formata da peli larghi 3-4 µm, lungamente attenuati e in massima parte affilati, quelli ottusi rarissimi, accompagnati da dermatocistidi più o meno cilindrici, con parte ventrale di 5-8 µm, divisi fino a 5-6 setti.

Habitat e raccolte studiate

Specie raccolta in un bosco di latifoglie con *Populus tremula*, *Populus alba*, *Tilia cordata*, *Acer* sp., *Robinia pseudoacacia*, su substrato sabbioso, argilloso neutro pH 6-6,5.

Raccolte studiate: 4 giugno 2011, Bellinzona, 220 m s.l.m., coordinate 721.043/116.024, leg. F. Bariffi, det. S. Melera; 7 e 11 giugno 2011, Bellinzona, 220ms.l.m., coordinate 721.043/116.024, leg. e det. S. Melera e C. Ostellari. Exsiccata depositate presso il Museo cantonale di storia naturale di Lugano (LUG).

Discussione

Qui di seguito vi presentiamo la storia di *Russula arpalices*: Mauro Sarnari ha dedicato questa russula alla micologa Arpalice Alpago Novello. D'estate, nella casera di Melere (BL) di quest'ultima, a 850 m s.l.m., si svolgevano riunioni micologiche con la presenza di importanti personaggi: Francesco Bellù, Paul Bertéa, Enrico Bizio, Emanuele Campo, Massimo Candusso, Giuseppe Conelli, Marco Floriani, Francis Fouchier, Ezio Fumanelli, Thomas Kuyper, Per MArstad, Reinhold Pöder, François & Elise Marti, Luciano Michelin, Angelo Moron, Pierre Neville, Claudio Rossi, Juhani Ruotsalainen, Giampaolo Simonini, Jukka Vauras e non da ultimo Mauro Sarnari.

La specie fu descritta la prima volta da Sarnari nel 1993 sulla rivista dell'Associazione Micologica ed Ecologica Romana. Il 19 luglio 1993, in località Valpiana nel comune di Limana (BL) a circa 900 m s.l.m, Fabio Padovan e Nicola Poletini, trovarono sei basidiocarpi, una parte nell'erba e una parte nella lettiera di foglie di faggio. Nelle vicinanze, vi era anche qualche pioppo tremolo. Prima di allora, più precisamente il 16 luglio 1988, un unico esemplare era però già stato rinvenuto sul Valico Inversaturo, non molto distante da Amatrice (RI). Anche in quel caso, il fungo era stato trovato nell'erba, sotto faggio.

Sarnari (2005) classificò *Russula arpalices* nella sottosezione *Rhodellinae*. Quest'ultima raggruppa funghi dal cappello fondamentalmente rosso, dal rosso più o meno vivo e puro al rosso rame, rosso carminio, rosso porpora. La sporata varia dal color crema, passando dall'ocra, al giallo. La carne di sapore dolce, ingiallisce in misura talvolta debole e localizzata. L'habitat è rappresentato principalmente da querce, faggi o betulle.

Moron et al. (2003) scrissero un articolo su alcune specie della sezione *Tenellae* tra cui *Russula arpalices*, sul bollettino del Gruppo micologico G. Bredadola di Trento, un volume dedicato agli Atti del X seminario su Russulales e Boletales di Baselga di Piné del 2002. Il loro ritrovamento avvenne il 29 luglio 2002. Essi raccolsero questa specie non molto lontano dal luogo del primo ritrovamento, ossia in Valpiana (Limana) BL, sul bordo di una stradina agricola in ambiente prativo falciato, con la sola presenza di radi, grossi pioppi, in posizione soleggiata. Altri basidiomi furono scoperti da Alpago Novello nel settembre 2003 e da Moron l'8 luglio 2004.

Sarnari (2005) pubblicò il secondo tomo della sua opera monumentale: Monografia illustrata del genere *Russula*. Nel testo troviamo la descrizione di *Russula arpalices* unitamente a delle note tassonomiche, storico e nomenclatoriali su cui interverremo in un secondo tempo. Nel 2008, a seguito di nuovi ritrovamenti, Moron & Alpago Novello (2008) pubblicarono alcune riflessioni su *Russula arpalices*. La maggior parte degli esemplari furono trovati in un pioppeto puro (*Populus tremula*) in Valpiana di Limana. Solo due degli esemplari raccolti furono trovati nel luogo da cui Sarnari descrisse la specie. A questo proposito va notato che la località in questione distava dal bosco

RUSSULA ARPALICES Corpi fruttiferi | Fruchtkörper

SACHA MELERA



di pioppi circa 70-80 m. Per questo motivo, contrariamente a quanto sostenuto fino ad allora da Sarnari, la presenza di questo fungo potrebbe verosimilmente essere legata alla presenza del pioppo.

Nel 2011, René Chalange, scrisse un articolo riguardo alcune raccolte effettuate tra il 2006 e il 2011 in Francia. I ritrovamenti hanno un denominatore comune: tutti i funghi furono raccolti sotto pioppo (*Populus tremula* e *P. canescens*) lungo sentieri in zone luminose, raramente all'interno del bosco, ad inizio stagione. Viste le caratteristiche di *Russula arpalices* (ingiallimento e odore fruttato), l'autore francese è del parere che fosse più opportuno inserire il taxon nella sottosezione *Odorantinae* Bon (sistematica Bon 1988). Chalange (2011) è convinto che il fungo è strettamente legato al pioppo.

Il nostro ritrovamento è stato reso possibile grazie alla segnalazione ricevuta dall'amico Fabio Bariffi. Lungo le rive del fiume Ticino nei pressi di Bellinzona, più precisamente in un bosco di latifoglie con *Populus tremula*, *Populus alba*, *Tilia cordata*, *Acer* sp. e *Robinia pseudoacacia*, su substrato sabbioso, argilloso neutro pH 6-6,5, siamo riusciti a trovare alcuni esemplari. Per almeno due settimane, il fungo ha continuato a proliferare fino a contare un centinaio di esemplari nella stessa zona. Questo ci ha permesso di effettuare degli esami approfonditi e identificare nel dettaglio le peculiarità e le caratteristiche di *Russula arpalices*.

Non neghiamo che l'attribuzione dei funghi ritrovati a *Russula arpalices* ci ha dato una certa soddisfazione. Con grande entusiasmo iniziammo quindi a sfogliare diversi articoli e opere dedicate a questo specifico fungo.

Durante questo lavoro di ricerca ci imbattemmo nella monografia di Sarnari (2005), nella quale lo stesso autore elaborava alcune interessanti riflessioni in merito a *Russula arpalices*. Data l'utilità delle stesse nel contesto della nostra ricerca, qui di seguito riportiamo fedelmente un estratto interessante del testo summenzionato.

«Il presente capitolo ricostruisce la complessa vicenda storico-nomenclatoriale di *Russula elegans* Bres., specie dalle molteplici identità (nomen dubium sensu auct. pl.), che si pone, tuttavia, come riferimento tassonomico obbligato di *Russula arpalices* alla luce della ben nota (mis)interpretazione di Romagnesi (1967: 626). Questi ridescrive l'antico taxon dei Funghi Tridentini come Puella-

rinae, attribuendole un cappello da rosso ciliegia a rosso carminio, a bruno-rame, più o meno impallidente sui toni rosastri, sporata ai limiti inferiori del giallo, verso IIIc e IVa, carne nettamente ingiallente, soprattutto nel gambo e nelle parti erose, con odore di frutta appena percettibile e reazione debolissima al FeSO_4 . Le spore sarebbero di media taglia («7-8,5 x 6,25-7,5 μm »), a creste sottili, confluenti in un parziale reticolo, i basidi di 35-45 (-52) x 9,5-11,5 μm , i peli dell'epicutis abbastanza speciali, più cortamente articolati e larghi rispetto a quanto osservabile nelle *Tenellae* ordinarie («2,5-5 (-6)»).

A fronte di questo schema, la nostra *Russula arpalices* sembrerebbe differire per alcuni caratteri di modesto rilievo, quali la carne odorante, i terminali dell'epicutis attenuati, le spore un po' più lunghe (con una larghezza, tuttavia, sostanzialmente identica), la taglia dei basidi. In ogni caso, la manifesta diversità del *typus* originario di Bresadola e l'evidenza di nomen confusum che svantaggia il taxon a esso riconducibile ci hanno convinto a proporre la nuova specie.

Da notare che la diagnosi dei Funghi Tridentini (Bresadola 1881) descrive una piccola russula dal cappello «viscidus», largo appena «3-5 cm», con centro «roseo-carneus» e margine «ochraceo-soffusus», la cuticola pileica granulosa («pileus...totus dense granulatus»), le lamelle fittissime («confertissimis»), pallide, poi «ochraceo-aurantiacae», la carne «in vetustis ochracea», di sapore «acris», spore biancastre in massa («albidae»), vistosamente aculeate («eximie echinulatae»), l'habitat «in sylvis coniferarum». La successiva ridescrizione dell'Iconographia Mycologica (Bresadola 1929) introduce rettifiche riguardo al sapore, detto «leviter acris, dein mitiv», e alla sfumatura di colore delle spore in massa, definite questa volta, abbastanza cripticamente, «chlorino-hyalinae».

La sostanziale indecifrabilità di questa diagnosi, falsata da presumibili inesattezze di testo, e qualche ambiguità insita nella descrizione del 1929 spiegano le difformi interpretazioni avanzate nel tempo dai micologi e lo stato di nomen confusum che ne deriva (sensu Cooke 1889, Melzer & Zvára 1927 = *Urentes* della Serie *Maculata*; sensu Singer 1923 = var. di *Russula nauseosa*; sensu J. Blum 1962 = *Xerampelinae*; sensu Jul. Schäffer 1952, Donelli 1997 = *Russula melliolens*; sensu Romagn. 1967 = *puellarinae*).

• Uno dei primi analisti che ha cercato di

sciogliere l'enigma dei Funghi Tridentini è Singer 1932 il quale, avendo già ricombinato il taxon di Bresadola come varietà di *Russula nauseosa* nel 1923, pensa di dover attribuire il senso di Bataille e di Cooke all'odierna *Russula sanguinea* («*Russula rosacea* Fr.»). In realtà, il testo di questi Autori – e di Bataille in particolare – si presenta come mera ritrascrizione della diagnosi di Bresadola; e il senso di Cooke, almeno quello dei British Fungi, sembra concernere l'odierna *Russula maculata* (quest'ultima scambiata con *Russula globispora* nell'iconografia dell'Autore inglese). La nota di Singer non risulta in ogni caso priva di interesse, poiché l'ipotesi che *Russula elegans* debba rappresentare una piccola sanguinea a carne ingiallente (= «var. *pseudorosacea*») rischia di apparire, virtualmente, come una delle più aderenti alle indicazioni del prologo.

• Diverse sono le conclusioni di Melzer & Zvára (1927), i quali, non alieni – si può presumere – dalle suggestioni dell'anzidetta iconografia (Cooke 1889, tav. 1018 «1027»), finiscono per ricondurre il taxon di Bresadola a una varietà di *R. maculata*. Tuttavia, alcuni dati insiti nella diagnosi dei Funghi Tridentini, in particolare quelli pertinenti alla sporata biancastra, dovrebbero escludere la loro interpretazione.

• Blum (1961) ridescrive *Russula elegans* come *Xerampelinae* molto vicina alla «var. *pseudomelliolens*». Questa forma, da lui più volte incontrata, corrisponderebbe alla tavola originale di Bresadola per l'intensità del viraggio e la superficie pileica asciutta e fessurata, decorata da una punteggiatura rossa e bianca tanto netta da evocare *Cortinarius bolaris*. Lo stesso Blum (1962: 88), avendo osservato identico fenomeno in una raccolta di *Russula melzeri*, non esclude nemmeno che la diagnosi dell'abate trentino possa concernere un'aberrazione del taxon di Zvára. Pur nell'ambiguità di questo duplice punto di vista, è evidente come l'autore francese si preoccupi di dare un senso all'indicazione del rivestimento pileico «totus dense granulatus», nel convincimento che le fioccosità associate al *typus* dei Funghi Tridentini deponga per una russula dal cappello tipicamente vellutato e screpolante. In effetti, questo carattere farebbe pensare addirittura a un'*Incrustatula*, se non fosse per il sapore manifestamente «acre».

• Romagnesi (1967) pensa che tanta «granulosità» non escluda la sua interpretazione del taxon di Bresadola, quando i grossi peli della «*Puellarinae*» da lui

descritta, nel caso di abnorme sviluppo, potrebbero rendere ragione della fisionomia punteggiata della superficie pileica. Ad ogni buon conto, questa tesi, non in tutto rispondente agli insegnamenti del protologo (cfr. sapore, sporata, habitat), è considerata con riserva in «*Russules d'Europe*» (: 626), dove un realistico punto interrogativo è posto in testa alla ridescrizione del taxon.

• Resta, per finire, la deduzione di J. Schäffer (1952), particolarmente significativa poiché basata sull'analisi del materiale bresadoliano depositato nel museo di Stoccolma. Nel riesaminare a sua volta questi campioni, Donelli (1997) ha osservato come la busta contenitore d'erbario recasse in calce la firma di Bresadola per l'anagrafe della raccolta («Gocciadoro, Junio 1903») e la firma di J. Schäffer per i dati concernenti la revisione. Poiché quest'ultima circostanza è resa nota nella monografia dell'autore tedesco (Jul. Schäff. 1952: 126), lo specialista reggiano non ha potuto fare a

meno di stupirsi della disattenzione con cui i micologi hanno dimostrato di affrontare il caso di *Russula elegans*. Orbene, in base all'analisi di J. Schäffer 1952, e a quella successiva di Donelli (1997), il materiale bresadoliano sarebbe eterogeneo, comprendendo due distinte specie, identificabili, rispettivamente, come *Russula puellaris* e *R. melliolens* («das grossere Exemplar: melliolens!; das kleinere was anders: puellaris» è l'annotazione riportata dall'autore tedesco, di proprio pugno, sulla busta contenitore d'erbario). È ben chiarire che la non originalità di questo campione, datata «1903», la sua natura ibrida e qualche incongruenza rispetto al protologo del 1881 (cfr. ad esempio il sapore «acre») lo rendono solo parzialmente utilizzabile nella ricognizione del taxon. Donelli pensa che le grosse spore prefigurate da Bresadola («8-11 x 8-10») e il loro pallore in massa («in cumulo albidae») debbano far intendere *Russula elegans*, restrittivamente, come sinonimo di *Russula melliolens* Quél. (mal si conviene

a quest'ipotesi l'habitat originario «in sylvis coniferarum», ma l'esperienza di Romagnesi (1967: 674) è chiamata in causa per giustificare l'apparente anomalia). Poiché, tuttavia, l'iconotipus dei Funghi Tridentini ritrae una piccola russula dal margine pileico striato e le spore aculeate (dettaglio che riecheggia le «*spora eximie echinulatae*» della diagnosi), pensiamo che il senso vero del taxon sia meglio identificabile con *Russula puellaris* («f. rubida»), adeguatamente rispondente per la partnership di aghifoglie e il pigmento rosso vivo. Meno importanti dovrebbero essere, da questo punto di vista, le misure sporiali, alquanto imprecise in Bresadola, fors'anche inquinate da macropore aberranti e dall'inclusione del rilievo ornamentale nel calcolo. È evidente, per altri versi, come le informazioni riguardo al cappello «totus dense granulatus» e al sapore «acre» restino anomalie difficili da spiegare alla luce delle diverse ipotesi avanzate. Tuttavia, grazie al contributo di J. Schäffer (1952) e a quello più recente di G. Donelli (1997), l'ombra di mistero che da sempre avvolge l'antico taxon di Bresadola sembra potersi dire finalmente dissolta.»

Sulla base di quanto letto iniziammo quindi ad ampliare la nostra ricerca di letteratura sul soggetto per vedere se era possibile trovare altri articoli di rilievo che parlassero di *Russula elegans* Bres. sensu Romagn. La nostra ricerca non fu vana in quanto trovammo diversi documenti particolarmente interessanti.

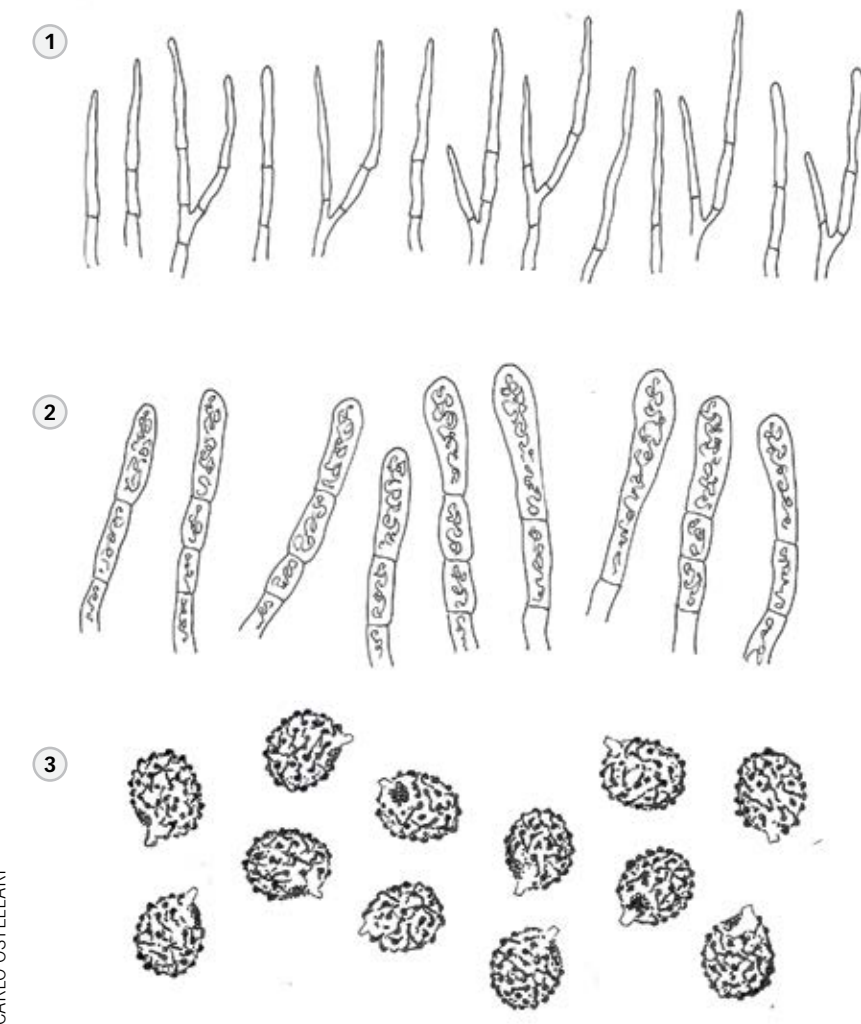
Il primo articolo risale al 2004 e fu scritto dal micologo austriaco Pidlich-Aigner (2004). Esso riguardava un rinvenimento avvenuto a Neusiedl am See, Illmitz, Hölle in Austria, ad un'altezza di 120 m s.l.m., in un bosco di *Robinia pseudoacacia* e *Populus alba*, terreno ghiaioso-sabbioso nelle vicinanze delle rive di un lago il 3 ottobre 2001 e il 5 ottobre 2002.

Un altro articolo, pubblicato nel 2005, parlava di un ritrovamento effettuato il 31 luglio 2004 e il 4 settembre 2004 da due micologi tedeschi (Krauch & Jurkeit 2005). Essi trovarono *Russula elegans* a Bad Driburg, Germania, ad un'altezza di 220 m s.l.m., sotto *Populus tremula*.

Walley & Le Jeune (2007) descrissero *Russula elegans* sulla base di una raccolta effettuata il 7 settembre 2006 e il 12 ottobre 2006 a Brugge, Belgio, sotto *Populus canescens* nella terra battuta.

Chalange, sempre nel suo articolo del 2011, è del parere che *Russula elegans*,

RUSSULA ARPALICES 1: Peli | Haare; 2. Cistidi | Zystiden; 3: Spore | Sporen



CARLO OSTELLARI

dal profilo macroscopico, sia molto simile a *Russula arpalices*, si differenzerebbe da quest'ultima per le spore ovoidali e per i peli molto settati e ottusi alle estremità.

Sempre nel 2011, Carlos Monedero Garcia, nella sua monografia «El Género Russula en la Península Ibérica» descrisse *Russula elegans* trovata nel 2000 sotto *Populus alba* in Spagna. Lo stesso autore ipotizza che *Russula arpalices* e *R. elegans* siano la stessa specie.

Sulla base di questa documentazione, in particolare sulla base delle descrizioni dettagliate delle due specie, iniziammo a interrogarci sulle similitudini esistenti tra i due taxa. Per ottenere maggiori chiarimenti a questo proposito, ci rivolgemmo dunque anche al micologo francese Jean-Michel Trendel a cui chiedemmo in particolare modo la sua opinione in merito ai due taxa. Secondo quanto riferitoci da Trendel, *Russula arpalices* e *R. elegans* potrebbero, effettivamente, essere identiche.

Ora, alla luce della succitata documentazione e, allo scopo di fare chiarezza sulla situazione, abbiamo confrontato tutte le

caratteristiche macro e microscopiche di tutte le descrizioni, compresi i disegni. Dalle risultanze dei confronti è possibile senz'altro affermare che ci troviamo di fronte allo stesso fungo. Riguardo l'habitat è importante sottolineare come tutte le raccolte siano da associare al pioppo. Con tutta probabilità nel nord Europa il fungo è chiamato *Russula elegans*, vista la scuola di Henry Romagnesi e in Italia *R. arpalices* grazie all'influenza di Sarnari. Lasciamo il compito al lettore di leggere la descrizione dell'autore francese di *R. elegans*.

Infine, ma non da ultimo, occorre pure segnalare l'articolo di Donelli (1997), pubblicato nel 1997. In quest'articolo egli descriveva una nuova specie: *Russula fluxicolor*. Nel leggere la descrizione delle caratteristiche del fungo fatta dall'autore, non può passare certo inosservato il fatto che non vi siano che differenze minime tra *R. fluxicolor* e *R. arpalices*. Questo lascia supporre che, come per *R. elegans* anche in questo caso si sia in presenza della stessa specie di fungo. Lo stesso Sarnari, sempre nella sua monografia,

precisa che: «Il valore non irresistibile dei caratteri preposti a garanzia dell'indipendenza dei taxa (*Russula elegans*, *R. fluxicolor* e *R. arpalices*) consiglia un approfondimento di analisi. I dubbi sono acuiti dal fatto che una recente raccolta di *Russula arpalices*, nella stazione originaria di Val Piana, ha mostrato solo lievi tracce dell'odore atteso, dando modo di pensare che questo carattere possa risentire delle condizioni di sviluppo dei corpi fruttiferi.»

Siamo comunque convinti che per togliere ogni dubbio sulla distinzione o meno delle tre specie, bisognerebbe confrontare le diverse essiccata effettuando anche analisi molecolare.

Per terminare in senso ironico si potrebbe affermare: all'analisi molecolare l'ardua sentenza.

Ringraziamenti

Ringraziamo sentitamente il micologo Jean Michel Trendel per le puntuali e precise informazioni e Fabio Bariffi per averci segnalato il luogo di raccolta.

danach matter werdend. Kupfer- und braunrot, bis karminrosa, die Hutoberfläche dunkler, bis ockerrot S147-S149, S179 am Rand und ockerrot S146, S691, S696 («acajou») und S701 («terre d'ombres»), bei grösseren Fruchtkörpern ocker S336-S340 am Rand und S205 («incarnat») mit kleinen, gelblichen Flecken an aufgerissenen Stellen und Zeichen von Gilben des Fleisches.

Lamellen I Vorne rundlich, angewachsen oder an der Anwuchsstelle abgerundet, ziemlich dick bei ausgewachsenen Exemplaren, Schneide ganz und gleichfarbig, gerade, nur am Ende ein bisschen bauchig, im Alter breit stehend, sehr zerbrechlich, bleich, im Alter ockerfarbig mit Flecken an den ausgesetzten Stellen.

Stiel I 25–40 × 10–14 (19) mm, exzentrisch, keulenförmig, unter den Lamellen hohl, manchmal verdreht oder auf einer Seite zusammengedrückt, manchmal fusiform, fein runzelig, weisslich, an der Basis schnell rostrot werdend und mit mehr oder weniger ockerfarbigen Flecken S337, mit einem weichen Mark gefüllt.

Fleisch I Weiss, ziemlich brüchig, ockerfarbig gefleckt. Geschmack süsslich und Geruch fruchtig-pelargonienartig (bei

jungen Exemplaren stärker ausgeprägt). Guajakol-Reaktion: schnell und intensiv, keine Reaktion bei FeSO₄.

Sporenpulver I IIIId-Iva auf der Skala von Romagnesi und 14 auf der Skala von Dargron.

Sporen I (7,5–) 8,4 (–9,3) × (6,0–) 6,6 (–7,2) µm (Q = (1,25–) 1,27 (–1,29) Volumen 195,04, ovoid, länglich, echinulat, krestat und zum Teil miteinander verbunden, fast netzartig, manchmal davon gänzlich umschlossen, mit konisch und stumpfen Warzen, die bis 0,8 µm gross werden. Suprahilare Depression mit warzigen Rändern, wenig ausgeprägte Amyloidie.

Basidien I Keulig, 45–60 × 10–14 µm.

Zystiden I Keulenförmig, fusiform, 65–90 × 10–14 µm.

Kutikula I Aus 3–4 µm breiten Haaren bestehend, länglich anliegend und an vielen Stellen spitz, die stumpfen sind selten, zusammen mit mehr oder weniger zylindrischen Dermatozystiden (5–8 µm dick und mit 5–6 Septen).

Habitat und untersuchte Funde

Gefunden in einem Laubwald mit Zitterpappel (*Populus tremula*), Silber-Pappel

(*P. alba*), Winterlinde (*Tilia cordata*), Ahorn (*Acer* sp.), Robinie (*Robinia pseudacacia*), auf sandigem, wenig tonhaltigem Boden (pH 6–6,5).

Untersuchte Funde: 4. Juni 2011, Bellinzona, 220 m ü.M., Koordinaten 721.043/116.024, leg. F. Bariffi, det. S. Melera; 7. und 11. Juni 2011, Bellinzona, 220 m ü.M., Koordinaten 721.043/116.024, leg. und det. S. Melera und C. Ostellari. Exsikkata bei den Autoren.

Diskussion

Hier möchten wir kurz die Geschichte von Arpalices Täubling erzählen: Mauro Sarnari (1993) widmete diese Täublingsart der Mykologin Arpalice Alpago Novello. Im Sommer wurden in ihrem Ferienhaus in Melere (Provinz Belluno, Italien) auf 850 m ü.M. mykologische Treffen abgehalten mit verschiedenen wichtigen Persönlichkeiten: Francesco Bellù, Paul Bertéa, Enrico Bizio, Emanuele Campo, Massimo Candusso, Giuseppe Conelli, Marco Floriani, Francis Fouchier, Ezio Fumanelli, Thomas Kuyper, Per MArstad, Reinhold Pöder, François & Elise Marti, Luciano Michelin, Angelo Moron, Pierre Neville, Claudio Rossi, Juhani Ruotsalainen.

Arpalices Täubling (*Russula arpalices*)

SACHA MELERA & CARLO OSTEALLARI • ÜBERSETZUNG: N. KÜFFER

Einleitung

Nach einer langen Trockenperiode erschien zusammen mit den lang ersehnten Regenfällen in den Auenwäldern entlang des Ticino Arpalices Täubling. Dieser kleine Täubling zeichnet sich aus durch seinen relativ glänzenden, von kupferrot bis braunrot gefärbten Hut, der im Alter zu karminrot ausblasst. Das Sporenpulver variiert von ocker bis gelb IIIId–IVa auf Romagnesis Skala, 14 auf Dargrons Skala. Das Fleisch fleckt manchmal lebhaft gelb, ohne mit FeSO₄ eine Reaktion zu zeigen. Der Geruch ist bei jungen Exemplaren fruchtig bis pelargonien-artig, der Geschmack mild. Der Elegante Täubling (*Russula elegans* Bres. sensu Romagn.) und der Verwischtfarbige Täubling (*R. fluxicolor* Donelli) besitzen sehr ähnliche Merkmale.

Material und Methoden

Die makroskopische Beschreibung und die chemischen Reaktionen (Eisensulfat 10 % und Guajakol) wurden an Frischmaterial durchgeführt. Die Bestimmung der Farben erfolgte mit Hilfe der Skalen von Seguy (für die Fruchtkörper) sowie Dragon und Romagnesi (für das Sporenpulver). Für die mikroskopischen Untersuchungen wurde ein Mikroskop von Leitz Laborlux und Carl Zeiss KF2 benutzt. Die Kutikula wurde an Frischmaterial und an einem Exsikkata in Kongorot untersucht. Um die Sporenornamentation beobachten zu können, wurde mit Melzer-Reagens gearbeitet. Die Messungen, Bilder und Zeichnungen der mikroskopischen Merkmale stammen von Carlo Ostellari, während die Bilder der Fruchtkörper und des Fundortes von Sacha Melera sind, aufgenommen mit einer Nikon D5100. Die Sporenmessungen

wurden an 30 Sporen gemacht; angegeben sind jeweils der Minimal- und Maximalwert, sowie der Mittelwert. Wir folgen der Systematik von Sarnari (1998).

Russula arpalices Sarnari

Bollettino dell'Associazione Micologica ed Ecologica Romana 30-31: 12 (1993). Systematische Position: Gattung *Russula*, Pers.:Fr., Untergattung *Russula* emed. Sarnari, Sektion *Tenellae* (Qué.) Sarnari, Untersektion *Rhodellinae* (Romagn.) Bon.

Hut I 30–50 (85) cm, anfangs konvex, dann ausgebreitet und abgeflacht, im Alter sogar eingesunken, mehr oder weniger rund oder asymmetrisch, häufig gelappt, Rand stumpf, teils ausgefranst. Oberfläche in der Mitte rau, sonst meist glatt. Kutikula bei der Ernte feucht und glänzend,

RUSSULA ARPALICES Stazione presso Bellinzona | Fundort bei Bellinzona

SACHA MELERA



nen, Giampaolo Simonini, Jukka Vauras und nicht zuletzt Mauro Sarnari.

Am 19. Juli 1993 fanden Fabio Padovan und Nicola Poletti auf circa 900 m ü.M. in der Gemeinde Limana (Provinz Belluno) sechs Fruchtkörper teils im Gras, teils in Buchenlaubstreu. In der Nähe standen auch ein paar Zitterpappeln. Vor diesem Zeitpunkt (16. Juli 1988) war ein einziges Exemplar gefunden worden im Valico Inversaturo nicht weit von Amatrice (Provinz Rieti). Auch in diesem Fall in Laubstreu unter Buchen.

Sarnari (2005) klassierte *Russula arpalices* in der Untersektion *Rhodellinae*. Diese umfasst Arten mit rotem Hut: von mehr oder weniger lebhaftem reinem rot bis zu kupferrot, karmin- und pupurrot. Das Sporenpulver variiert von cremefarben über ocker bis gelb. Das Fleisch schmeckt süsslich und gilbt gerne. Sie wachsen meist bei Eichen, Buchen oder Birken.

Moron et al. (2003) schrieben einen Artikel über einige Arten der Sektion *Tenellae*, unter anderem über *Russula arpalices*. Sie hatten die Art am 29. Juli 2002 gefunden. Der Fundort war nicht weit vom ersten Fundort entfernt in Valpiana (Limana), an einem Wegrand an einer besonnten Stelle, in der Nähe standen dicke Pappeln. Weitere Fruchtkörper wurden von Arpalice Alpago Novello im September 2003 und von Moron am 8. Juli 2004 gefunden.

Sarnari publizierte 2005 den zweiten Band seines monumentalen Werkes einer illustrierten Monographie der Gattung *Russula*. Im Text findet sich die Beschreibung der *R. arpalices*, zusammen mit taxonomischen, historischen und nomenklatorischen Bemerkungen.

Moron & Alpago Novello (2008) publizierten in der Folge einige Überlegungen zu *R. arpalices*. Die meisten Exemplare wurden in einem Pappelwald in Valpiana di Limana gefunden. Nur zwei Fruchtkörper stammen von Fundort, wo Sarnari die Art ursprünglich beschrieben hatte. In diesem Zusammenhang soll erwähnt werden, dass dieser 70–80 m weg von einem Pappelwald stand. Aus diesem Grund scheint diese Art an Pappeln gebunden zu sein, anders als Sarnari (2005) dies bis anhin geschrieben hatte.

Chalange (2011) beschrieb in einem Artikel Funden aus den Jahren 2006 bis 2011 aus Frankreich. Allen Funden gemeinsam ist der Standort unter Pappeln (*Populus tremula* und *P. canescens*) an hellen Stellen, selten im Waldesinnern und früh in der Saison. Angesichts der

Merkmale von *Russula arpalices* (Gilben und fruchtiger Geruch), ist dieser französische Autor der Meinung, dass diese Art eher in die Untersektion *Odorantinae* Bon (Bon 1988) gehört. Er ist zudem überzeugt, dass die Art strikt an Pappeln gebunden ist.

Dank einem Freund von uns, Fabio Bariffi, fanden wir den Standort im Tessin, entlang des Ticino in der Nähe von Bellinzona, genauer in einem Laubmischwald mit Zitterpappel, Silberpappel, Winterlinde, Ahorn und Robinie auf sandigem, ein bisschen tonhaltigem Boden mit einem pH-Wert 6–6,5. Während zweier Wochen fanden wir insgesamt ungefähr hundert Fruchtkörper an diesem Standort. Dies gab uns die Möglichkeit vertiefte Untersuchungen zu den Besonderheiten und Merkmalen von *Russula arpalices* durchzuführen.

Wir leugnen nicht, dass uns die Zuordnung unserer Funde zu *Russula arpalices* eine gewisse Genugtuung brachte. Mit grossem Enthusiasmus begannen wir in verschiedenen Artikeln und Büchern zu schmökern, die sich mit dieser Art befassen. Während dieser Arbeit vertieften wir uns auch in Sarnari (2005) und stiessen auf interessante Überlegungen zu dieser Art.

Auf der Grundlage dieser Ausführungen begannen wir unsere Suche nach Literatur zu dieser Art auszuweiten und suchten nach Arbeiten, die sich mit *R. elegans* Bres. sensu Romagn. befassen. Unsere Suche war nicht umsonst, denn wir fanden einige sehr interessante Artikel.

Der erste Artikel stammt von Pidlich-Aigner (2004): er berichtet darin von einem Fund am Neusiedlersee in Österreich in Illmitz, Hölle auf 120 m ü.M. in einem Robinien-Silberpappeln-Wald auf kiesig-sandigem Boden in Ufernähe gefunden am 3. und 5. Oktober 2002.

In einem anderen Artikel (Krauch & Jurkeit 2005) steht, dass *Russula elegans* am 31. Juli 2004 in Bad Driburg in Deutschland auf 220 m ü.M. gefunden worden war unter Zitterpappel.

Walley & Le Jeune (2007) bestimmten *Russula elegans* an Funden aus Brugge in Belgien vom 7. September 2006 und 12. Oktober 2006 unter Graupappel.

Chalange (2011) ist der Ansicht, dass sich *Russula arpalices* von *R. elegans* durch die ovalen Sporen und die stark septierten und stumpfen Haaren unterscheidet.

Monedero Garcia (2011) bestimmte *Russula elegans* aus Spanien unter Sil-

berpappel und vermutet, dass *Russula elegans* und *R. arpalices* ein und dieselbe Art sind.

Aufgrund dieser detaillierten Dokumentation begannen wir uns zu fragen, ob es sich tatsächlich um eine eigenständige Art handelt. Um darüber grössere Klarheit zu bekommen, wandten wir uns an den französischen Mykologen Jean-Michel Trendel. Nach ihm könnten die beiden Täublingsarten tatsächlich identisch sein.

Nun haben wir, um endlich Licht in die verworrene Situation rund um die beiden Arten zu bringen, die makro- und mikroskopischen Merkmale aller Beschreibungen und Abbildungen zusammengestellt. Als Ergebnis schliessen wir, dass die beiden Arten identisch sind. In Nordeuropa wird sie *R. elegans* genannt, südlich der Alpen *R. arpalices*. Wir überlassen es den Leserinnen und Lesern die französische Originalbeschreibung von *R. elegans* zu studieren.

Schliesslich möchten wir nicht zuletzt den Beitrag von Donelli (1997) erwähnen. In diesem Artikel beschreibt er eine neue Art: *Russula fluxicolor*. Beim Lesen der Diagnose fällt auf, dass sich diese neue Art nur minim von *R. arpalices* unterscheidet. Dies veranlasst zur Vermutung, dass es sich auch hier nur um ein Synonym vom *R. elegans* handelt. Sarnari (2005) präzisiert in seiner Monographie: «Der nicht unüberwindliche Wert der vorgeschlagenen Merkmale der Arten (*R. elegans*, *R. fluxicolor* und *R. arpalices*) verlangt nach vertieften Analysen. Die Zweifel wurden offensichtlich, weil ein neuerer Fund an der Typus-Lokalität von *R. arpalices* in Val Piana, nur leichte Spuren des erwarteten Dufts besass. Dies nährt den Verdacht, dass dieses Merkmal vom Alter der Fruchtkörper abhängig sein könnte.»

Wir sind aber überzeugt, dass man für eine bessere Abgrenzung zwischen den drei Arten die verschiedenen Exsikkata molekularen Analysen unterziehen müsste.

Um mit einer ironischen Note zu schliessen: in einer molekularen Analyse liegt die Weisheit...

Dank

Wir danken dem Mykologen Jean Michel Trendel herzlich für die präzisen Informationen und Fabio Bariffi sei gedankt, dass er uns den Fundort zeigte.

Bibliografia | Literatur

ALPAGO NOVELLO A. 2006. Funghi rari e poco noti della sinistra Piave in Valbelluna, Verona.

BLUM J. 1961. Russules, compléments (II), Bulletin de la Société Mycologique de France 77: 152.

BLUM J. 1962. Les Russules, Flore monographique des Russules de la France et des pays voisins, Editions Paul Lechevalier, Paris.

BON. M. 1988. Clé monographique des Russules d'Europe. Documents Mycologiques 70-71: 1-120.

BRESADOLA G. 1881. Fungi Tridentini, Trento.

BRESADOLA G. 1882. Observations mycologiques et espèces nouvelles. Revue. Mycologique 4: 87-90.

BRESADOLA B. 1929-1933. Iconografia Mycologica, Museo Tridentino di Scienze Naturali, Mediolanum, Trento.

CHALANGE R. 2011. Espèces peu communes récoltées en Île-de-France, Bulletin de la Société Mycologique de France 127 (3-4): 273-276.

COOKE M.C. 1881-1891. Illustrations of British Fungi, London.

DONELLI G. 1997. *Russula fluxicolor*, specie nuova della sottosezione Puellarinae, Atti del VII° Seminario «Russulales e Boletales», Marola (RE): 29-41

KRAUCH F. & W. JURKEIT 2005. Sensationelle Täublingsfunde im Jahr 2004 in Nordrhein-Westfalen und in Nordhessen. Zeitschrift für Mykologie 71(1): 63-84.

MELZER V. & ZWARA J. 1927. Ceske Holubinky, Arch. Pr. Prirod. Vyzk. Cech. 17 (4): 1-126.

MONEDERO GARCIA C. 2011. El Género *Russula* en la península Ibérica, Centro de Estudios Micológicos de Euskadi, Euskadiko Mikologia Ikastegia.

MORON A., ALPAGO NOVELLO A. & L. MICHELIN 2003. Considerazioni su alcune specie di *Tenellae*, Baselia di Pinè (TN), 2-6 ottobre 2002. BGMB 46 (3): 33-56.

MORON A. & A. ALPAGO NOVELLO 2008. Qualche riflessione su *Russula arpalices* alla luce di nuove raccolte di questi ultimi anni, 27-30 settembre e 1 ottobre 2006. Pagine di Micologia 30: 5-7.

PIDLICH-AIGNER H. 2004. Bemerkenswerte *Russula*-Funde aus Österreich 1, Österreichische Zeitschrift für Pilzkunde 13: 39-53

ROMAGNESI H. 1967. Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord, Paris (F), Bordas

SARNARI M. 1993. *Russula* nuove o interessanti dell'Italia centrale e mediterranea – XXIV contributo. AMER 30-31, Anno X-XI, 1993-1994 (3-1): 8-13

SARNARI M. 2005. Monografia illustrata del genere *Russula* in Europa. Tomo secondo, Associazione Micologica Bresadola, Trento.

SCHÄFFER J. 1952. *Russula* Monographie, 2° Die Pilze Mitteleuropas Vol. III, Julius Klinkhardt, Germany.

SEGUY E. 1936. Code universel des couleurs, Editions Lechevalier, Paris.

SINGER R. 1923. Die Täublinge Mitteleuropas, Zeitschrift für Pilzkunde: 1.

SINGER R. 1932. Monographie der Gattung *Russula* 2°, Beiheft Botanisches Centralblatt 49 (2): 205-380.

WALLEYN R. & G. LE JEUNE 2007. *Russula elegans* Bres. s.s. Romagnesi – Vergelende netspoorrussula. AMK Mededelingen: 46-47

RUSSULA ARPALICES Corpi fruttiferi | Fruchtkörper

SACHA MELERA



Jahresthema 2014: Pilze in meinem Quartier, in meinem Dorf

Aufgabe an alle Vereine: Definiert in eurem Quartier, eurem Dorf ein Gebiet, das ihr in diesem Jahr bezüglich Pilze genauer untersuchen möchtet. Dies kann ein Stadtpark oder Friedhof sein oder ein aufgegebenes Gelände. Oder auch ein Wäldchen oder Gehölz im Siedlungsgebiet. Macht das Gebiet bekannt: bei den Bewohnern, den Quartiervereinen, naturkundlichen Gesellschaften, der lokalen Presse und auch beim VSVP. Schickt uns eure Funddaten von Pilzen! An Urs Kellerhals, VSVP, Buchenweg 6, 4600 Olten.

Dieses Thema bietet einige interessante Vorteile: ein ganzjähriges Programm, keine langen Anfahrtswege, es bietet die Möglichkeit die unmittelbare Umgebung näher kennenzulernen und Exkursionsmöglichkeiten für jedermann, auch für diejenigen, die nicht mehr so gut zu Fuss sind.

Die Fundzettel können auf der Homepage des VSVP heruntergeladen werden unter www.vsvp.com > Thema des Jahres

Herzlichen Dank für eure wertvolle Mitarbeit!

NICOLAS KÜFFER



Pilze in meinem Quartier

Datum: __. __. 2014

Gattung:

Art: Autor:

Deutscher Name:

Fundort: Kanton:

Gemeinde: Verein für Pilzkunde:

Koordinaten: X: Y: Höhe: Genauigkeit:

100 m

200 m

Finder: Bestimmer:

Bestimmungs-Literatur, Seite:

Lebensraum:

☐ Parkanlage

☐ Baumhecken

☐ Allee

☐ Gärten

☐ Rasen

☐ Mauer

☐ Moosige Mauer

☐ Industriegelände

☐ Schotter

☐ Asphaltstrasse

☐ Sportanlage

☐ Gebäude

☐ Bach-/Flussufer

☐ Seedefer

☐ Baumstumpf

☐ Streu, oberirdische Pflanzenteile

☐ Laubstreu

☐ Humus

☐ Erde

☐ Holz

☐ Stamm stehend

☐ Stamm liegend

☐ Ast liegend

☐ holzige Früchte

☐ Brandstelle

☐ Pilz

☐ Torfmoos

☐ tierisches

☐ sonstiges

☐ Fichte

☐ Tanne

☐ Föhre

☐ Lärche

☐ Buche

☐ Eiche

☐ Esche

☐ Birke

☐ Ahorn

☐ Weide

☐ Pappel

☐ Robinie

☐ Hasel

☐ Linde

☐ Ulme

☐ Picea

☐ Abies

☐ Pinus

☐ Larix

☐ Fagus

☐ Quercus

☐ Fraxinus

☐ Betula

☐ Acer

☐ Salix

☐ Populus

☐ Robinia

☐ Corylus

☐ Tilia

☐ Ulmus

Benvenuti a Chiasso

per l'occasione dei festeggiamenti del 50.mo di fondazione della Società Micologica Carlo Benzoni che si inaugurano con la 96.ma Assemblea dei Delegati della USSM

ALFREDO RIVA & FRANCESCO PANZINI

I membri della Società Micologica Carlo Benzoni di Chiasso, il sodalizio degli amici dei funghi più meridionale dell'intera Confederazione, situato a collegamento e ponte culturale naturalistico con la vicina Italia, festeggia quest'anno il suo mezzo secolo di intensa, costante e sempre entusiastica attività popolare, istruttiva e scientifica.

Forse molti amici non sanno perché il nostro sodalizio si richiama a Carlo Benzoni (1876–1961) micologo autodidatta, socio onorario dell'Unione Svizzera delle Società Micologiche e ritenuto giustamente uno dei padri della micologica ticinese.

Egli infatti fondò nel 1929 a Chiasso, dove era nato nel 1876, la prima Associazione Micologica Chiasso la quale aderì nel 1930 alla USSM. Tra il 1927 ed il 1948 pubblicò nel Bollettino della Società Ticinese delle Scienze Naturali ben 12 dispense dal titolo «Contribuzione alla conoscenza dei principali funghi mangerecci e velenosi del Cantone Ticino» elencando e descrivendo, era un'assoluta primizia allora, ben 930 imenomiceti, 113 gasteromiceti e, postumo, la STNS Museo Lugano completò i suoi inediti con 110 discomiceti.

Questo è l'inizio della Micologia Ticinensis oggi arricchita abbondantemente grazie a numerosi suoi seguaci formati nelle consorelle ticinesi.

Eventi imprevisti interruppero provvisoriamente l'attività sociale, che però, ancora per opera di Carlo Benzoni, fu rifondata nel 1938 e che fu riammessa alla Federazione nazionale con il nome «Pilzclub Chiasso Sektion Tessin». Scomparso il primo «seminatore» nel 1961 la pianta non si estinse ed il micelio benzoniano riprese vita nel 1964 con la fondazione dell'attuale sodalizio. A Chiasso e da molti comuni del Ticino meridionale si può dire che la ricorrenza per la SMCB è si cinquantennale, ma la vita micologica in questa regione si sta avvicinando al 75.esimo.

Non è in questa sede ricordare e ripercorrere le infinite occasioni realizzate dai vari presidenti e comitati succedutisi, siano esse di carattere divulgativo popolare, con mostre micologiche e gite didattiche e come ritrovo regolare ogni lunedì presso la sede sociale, da oltre 10 anni, nello stabile Palapenz del Comune di Chiasso.

La nostra posizione geografica ci ha permesso di essere molto collaborativi con la grande micologia italiana e le rispettive sezioni AMB e UMI, partecipando a molteplici simposi, congressi e con l'occasione di conoscere grandi micologi, diversi purtroppo già scomparsi.

E' grazie a questi se abbiamo potuto favorire anche le altre società dell'USSM

con le conoscenze della funga degli ambienti mediterranei, trentini e piemontesi.

Oltre all'intensa attività sociale la SMCB ha sempre riservato un particolare impegno dei suoi migliori soci alla collaborazione con il Museo di Storia Naturale di Lugano, micoteca

LUG, depositando centinaia di reperti e distinguendosi, ci permettiamo di dire, tra le più attive nella Confederazione con l'edizione di specifiche e curate edizioni librerie. Citiamo brevemente la collana di 4 volumi «Funghi e boschi del Cantone Ticino», le 5 edizioni della «Rassegna Micologica Ticinese», il volume «Funghi Ipogei-Tartufi del Cantone Ticino» e recentemente, nel 2008, la monografia «Funghi del Monte San Giorgio» RMT nr 6 sunto aggiornato di 40 anni di ricerca in questa regione ben nota per i vari aspetti naturalistici e oggi zona protetta a livello mondiale dal patrimonio Unesco.

Ringraziamo già sin d'ora gli amici che vorranno intraprendere la trasferta, certamente non breve, per partecipare all'Assemblea dei Delegati USSM. Verrete accolti con la simpatia e l'amicizia latina che molti di voi hanno già avuto occasione di apprezzare.

Vi aspettiamo numerosi a Chiasso domenica 30 marzo 2014!

Willkommen in Chiasso

in Chiasso anlässlich der Feierlichkeiten zum 50. Gründungsjubiläum der Gesellschaft für Mykologie Carlo Benzoni, welche mit der 96. Delegiertenversammlung VSP eröffnet werden

ALFREDO RIVA & FRANCESCO PANZINI

Die Gesellschaft für Mykologie Carlo Benzoni vereint Pilzfreunde im südlichsten Teil der Eidgenossenschaft und feiert dieses Jahr ein halbes Jahrhundert Bestehen. Ein Jubiläum, dass wir dank beständiger und begeisterter Teilnahme der Bevölkerung, stets unter bildendenden und wissenschaftlichen Aspekt, feiern dürfen.

Vielleicht wissen Sie nicht, dass sich unser Verein auf Carlo Benzoni (1876-1961) bezieht, ein autodidaktischer Mykologe, Ehrenmitglied des Verbandes der Schweizerischen Vereine für Pilzkunde und zu Recht als einer der Väter der Mykologie im Tessin gilt.

Er gründete 1929 in Chiasso, wo er 1876 geboren wurde, den ersten Mykologischen Verein Chiasso, welcher sich 1930 dem VSP anschloss. Zwischen 1927 und 1948 publizierte er im Bulletin der Tessiner Gesellschaft für Naturwissenschaften über 12 Veröffentlichungen mit dem Titel «Beitrag zur Kenntnis der wichtigsten essbaren und giftigen Pilzen im Kanton Tessin», mit Auflistung und Beschreibung, eine absolute Neuigkeit seinerzeit, mit über 930 Hymenomyce-ten, 113 Gasteromyceten und das Kantonale Naturkundemuseum in Lugano vervollständigte postum seine unveröffentlichten 110 Discomyceten.

Dies ist der Beginn der Micologia Ticinensis, welche erfreulicherweise bis heute von einer zahlreichen Anhängerschar bereichert wird. Die Vereinsaktivität wurde durch unvorhergesehene Ereignisse

vorübergehend unterbrochen. Dann, immer noch unter Mitwirkung von Carlo Benzoni im Jahr 1938, neu gegründet und unter dem Namen «Pilzclub Chiasso Sektion Tessin» am nationalen Verband wieder zugelassen. Nach dem Tod des ersten Säckmanns im Jahr 1961, war die Pflanze nicht vom Aussterben bedroht und 1964 wurde das Myzel benzoniano mit der Gründung des gegenwärtigen Vereins wieder zum Leben erweckt. In Chiasso und von vielen Gemeinden im südlichen Tessin kann man sagen, dass es sich um das 50. Jubiläum der SMBC handelt, aber die mykologischen Aktivitäten in dieser Region nähern sich an das 75jährige Jubiläum.

Wie werden hier nicht die unzähligen Anlässe aufreihen, welche von den aufeinanderfolgenden Präsidenten und Ausschüssen im Laufe der Zeit realisiert wurden, mit populärwissenschaftlichen Charakter, wie Pilzausstellungen, Ausflüge und seit über zehn Jahren unsere Treffen jeden Montag im Gebäude Palapenz der Gemeinde Chiasso, unseren Vereinssitz.

Unsere geografische Lage erlaubte uns, mit der grossen italienischen Mykologie und den jeweiligen Sektionen AMB und UMI zusammenzuarbeiten. Die Teilnahme an zahlreichen Symposien und Kongressen bot uns die Gelegenheit, grosse Mykologen kennenzulernen, leider sind einige von Ihnen nicht mehr unter uns.

Dank diesen Möglichkeiten konnten wir auch an andere Gesellschaften der

USSM die Kenntnisse der Pilze im mediterranen Raum, dem Südtirol und dem Piemont weiterreichen.

Neben der intensiven Vereinstätigkeit hat die SMCB für seine herausragenden Mitglieder eine besondere Aufgabe reserviert, nämlich die Zusammenarbeit mit dem Naturkundemuseum in Lugano, der Micoteca LUG, wo hunderte von Exponaten deponiert wurden. An dieser Stelle erlauben wir uns einzuflechten, dass wir zu den aktivsten Gesellschaften in der Eidgenossenschaft zählen, wenn es um die Herausgabe von Fachliteratur geht. Wir erinnern kurz an die Serie von vier Bänden «Pilze und Wälder im Kanton Tessin», die fünf Ausgaben «Rassegna Micologica Ticinese», den Band «Hypogäen-Trüffel im Kanton Tessin» und zuletzt 2008 die Monographie «Pilze des Monte San Giorgio» RMT Nr. 6 eine aktualisierte Zusammenfassung von über 40 Jahren Forschung, in dieser für die Naturvielfalt bekannten Region, heute Naturschutzgebiet und von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt.

Wir bedanken uns bei denjenigen, die die lange Reise zu uns antreten, um an der Delegiertenversammlung des VSP teilzunehmen. Wir werden Sie mit Sympathie und lateinischer Gastfreundschaft begrüßen, vielen von Ihnen hatten bereits die Gelegenheit, uns von dieser Seite kennen zu lernen... Wir zählen auf eine zahlreiche Teilnahme am Sonntag, 30. März 2014!



BIENVENUE à Chiasso à l'occasion des Fêtes solennelles du 50^e anniversaire de la fondation de la Société Mycologique Carlo Benzoni, qui s'ouvrent avec la 96^e Assemblée des Délégués de l'USSM

ALFREDO RIVA & FRANCESCO PANZINI • TRADUCTION: J.-J. ROTH

La Société Mycologique Carlo Benzoni réunit les amis des champignons de la partie la plus méridionale de la Confédération. Elle fête cette année son demi-siècle d'existence. Un anniversaire que nous pouvons célébrer grâce à la participation constante et enthousiaste de la population, et ceci sous l'éclairage de la formation et de la science.

Il est possible que quelques amis ignorent pourquoi notre société porte le nom de Carlo Benzoni (1876–1961), un mycologue autodidacte, membre d'honneur de l'Union suisse des Sociétés de mycologie que nous considérons de droit comme Père de la mycologie au Tessin. Il a fondé en 1929, à Chiasso, sa ville natale, la première société mycologique qui a rejoint l'Union suisse en 1930. Entre 1927 et 1948, il a publié dans le bulletin de la société tessinoise des Sciences naturelles, une douzaine d'articles avec le titre «Contribution à la connaissance des champignons les plus importants, comestibles et vénéneux du canton du Tessin». Il a établi une liste et des descriptions, une absolue nouveauté pour l'époque, avec plus de 930 Hyménomycètes, 113 Gastéromycètes; le musée d'histoire naturelle de Lugano a complété à titre posthume, un ensemble de 110 Discomycètes.

Ce fut le début de la Mycologie tessinoise, laquelle s'est enrichie depuis lors

de nombreux adhérentes et d'adhérents, qui forment maintenant les sociétés mycologiques tessinoises.

Les activités de la société se sont interrompues temporairement à cause d'événements imprévus. Pour lutter contre ces difficultés, avec la collaboration de Carlo Benzoni, en 1938, fut fondé «le club des champignons de Chiasso», section tessinoise qui fut admis sous ce nom par l'USSM. Après le décès du premier «perturbateur» en 1961, notre jeune société n'a pas été menacée d'extinction. En 1964, le «mycélium Carlo Benzoni» s'est réveillé avec la société actuelle.

A Chiasso et dans bien des communes tessinoises du Sud du canton, on peut dire que nous fêtons maintenant le 50^e anniversaire de la société C. Benzoni, mais que ses activités sont plus anciennes et peuvent fêter leur 75^e anniversaire. Les événements innombrables de notre société ont été organisés par les présidents successifs et les différents comités au cours du temps, avec comme constante, le caractère scientifique et la vulgarisation, grâce aux expositions de champignons, aux excursions et, depuis 10 ans, aux séances tenues chaque lundi dans notre bâtiment, nommé Palapenz, dans la commune de Chiasso, siège de notre société. La position de notre société nous permet de collaborer avec la my-

pouvons aussi enrichir les connaissances de l'Union sur les champignons de l'espace méditerranéen, du Sud Tirol et du Piémont.

En plus de l'activité intensive de notre société, la SMCB et quelques-uns de ses membres éminents ont collaboré à enrichir la mycothèque du musée d'histoire naturelle de Lugano (LUG), dans laquelle des centaines d'exsiccata ont été déposés.

Nous nous permettons de nous compter parmi les sociétés les plus actives de la confédération mais de manière différentes des autres sociétés mycologiques, car notre société a contribué largement à la création d'ouvrages de la littérature spécialisée.

Nous rappelons à votre mémoire, les quatre volumes des « Champignons et forêts du canton du Tessin », les cinq éditions de l'ouvrage « Rassegna Micologica Ticinese », l'ouvrage « Hypogäen-Truffel im Kanton Tessin » et la plus récente parution « Pilze des Montes San Giorgio » RMT n°6, un résumé actuel de plus de 40 ans de recherches, au cours desquels la diversité biologique de cette région, aujourd'hui réserve naturelle, élevée au rang des paysages protégés et inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Nous remercions tous les amis qui vont parcourir un long voyage pour parvenir jusqu'à nous et participer à l'Assemblée des Délégués de l'USSM. Nous leur adressons nos salutations amicales et leur assurons que l'hospitalité latine, qu'ils ont certainement déjà appréciée, leur est entièrement acquise.

Nous espérons une participation importante de tous, ce dimanche 30 mars 2014.

Studienwoche der WK auf dem Menzberg

Der neue Präsident heisst Urs Kellerhals

PETER MEIER

Herrliches Herbstwetter, ein nicht üppiges, aber doch erfreuliches Pilzvorkommen in den Wäldern des Napfgebietes, gute Arbeitsbedingungen in den Räumen des Gasthofs Menzberg (mit freundlichem und zuvorkommendem Personal und ausgezeichnete Küche).

Dies ein paar Eckpunkte der traditionellen WK-Studienwoche vom 23. bis 28. September 2013. Die gut 40 TeilnehmerInnen gingen jeweils am Morgen – geführt von ortskundigen Mitgliedern des Vereins für Pilzkunde Menznau – auf Pilzsuche. Die Funde wurden dann am Nachmittag bestimmt und spezielle Arten an der gemeinsamen Besprechung – zweisprachig: Deutsch und Französisch – am frühen Abend auf der Hotelterrasse vorgestellt.

An zwei Abenden traf man sich nach dem Essen zu den traditionellen Vorträgen:

Markus Wilhelm präsentierte «Pilze und anderes aus dem Midi-Pyrenées», René Dougoud sprach über «Sur des disco-mycètes d'intérêt particulier, récoltés en Suisse», und Béatrice Senn-Irlet informierte über «Pilze der alpinen Stufe – das Projekt Hotspot Furka» (ein Projekt der Uni Basel; ausser der Referentin nahmen die WK-Mitglieder Cristina Spinelli, Thomas Brodtbeck und Markus Wilhelm teil).

Wichtige Ergebnisse aus der Generalversammlung vom Freitagnachmittag:

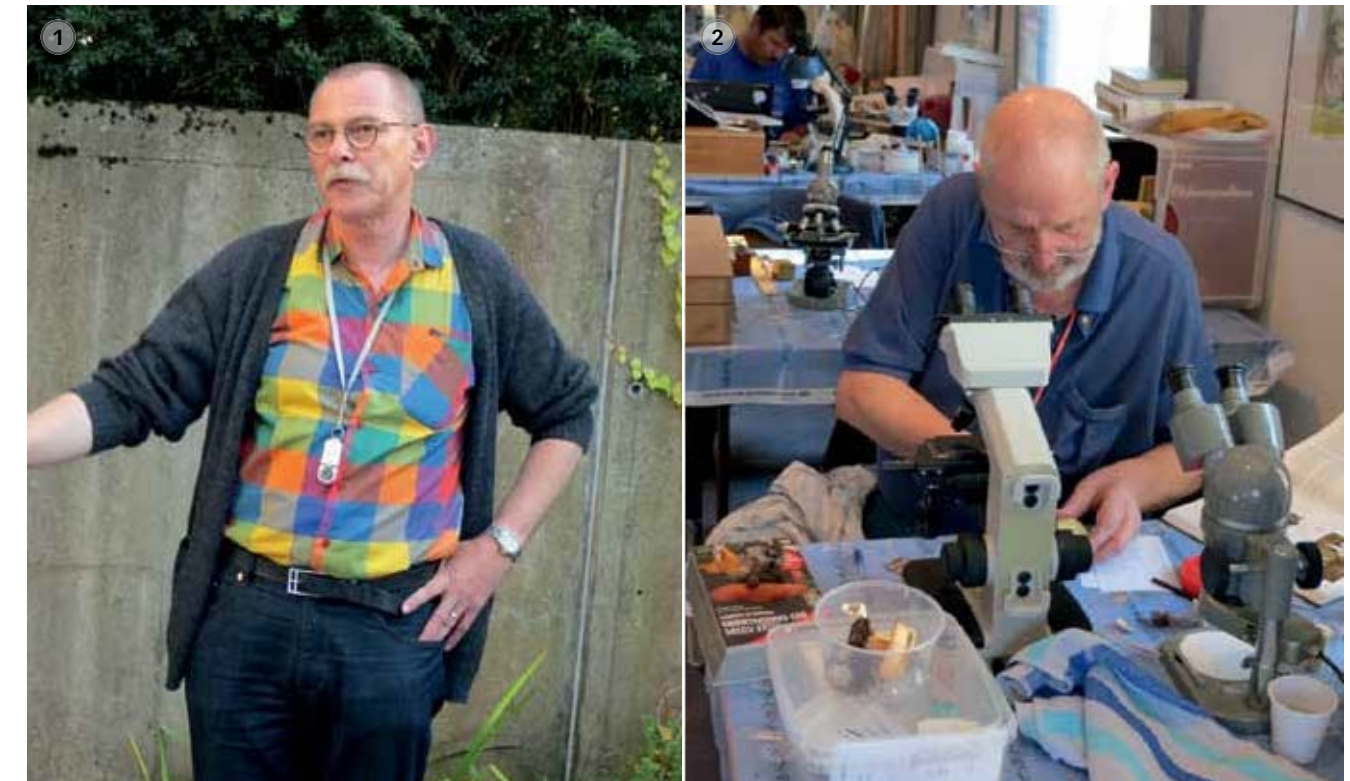
Als neuer Präsident der WK wurde einstimmig Urs Kellerhals, Olten, gewählt. Er

wird an der DV vom kommenden März in Chiasso den Delegierten zur Wahl vorgeschlagen werden. Vizepräsident aus der Romandie ist wie bisher René Dougoud, der Vizepräsident Ticino ist noch vakant. Neues Mitglied der WK: Pierre-Alain Lapaire. Neue Anwärter: Geni Christen und Martin Urben. Als Gast wird Barbara Zoller eingeladen.

Auch dieses Jahr ermöglichte die Woche auf dem Menzberg den WK-Mitgliedern interessante Studien mit den Pilzen aus dem voralpinen Gebiet und vor allem den sehr geschätzten kameradschaftlichen Gedanken- und Erfahrungsaustausch.

1. Der neue WK-Präsident Urs Kellerhals.
2. Das neue WK-Mitglied Pierre-Alain Lapaire.

Photos PETER MEIER



Wissen über Pilze auffrischen

HANS-PETER NEUKOM

Viele Pilzsammler vertrauen vor der Mahlzeit auf einen Pilzkontrolleur. Damit die Experten dieses Vertrauen auch verdienen, bilden sie sich jedes Jahr weiter. So am ersten Oktoberwochenende auf Boldern in Männedorf.

Ein grosses Fachwissen haben die Pilzkontrolleure, die von den Gemeinden im Nebenamts engagiert sind. «Ihre Aufgabe ist es, aus der Pilzernte von Sammlern rasch und sicher ungeniessbare und giftige Pilze von essbaren zu trennen», beschreibt Liliane Theurillat, Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (VAPKO), die verantwortungsvolle Tätigkeit. Diesen Service bieten sie während der ganzen Pilzsaison, die von August bis November dauert.

Um ihre Tätigkeit, in der es immerhin um Leben und Tod gehen kann, gewissenhaft auszuüben, bilden sie sich in Pilzvereinen und Verbandskursen weiter. Wie wichtig diese Arbeit ist, belegen die 41,2 Kilo tödlich giftigen Knollenblätterpilze, welche in den letzten zehn Jahren allein die Zürcher Pilzkontrolleure aus dem privaten Sammelgut aussortiert haben. Diese Menge hätte fast 1000 Pilzliebhaber lebensbedrohlich vergiften können.

Ohne Pilze keinen Wein und Wald

Die diesjährige VAPKO-Weiterbildung und GV führte die Pilzkontrolleure aus der Deutschschweiz erstmals auf Boldern in Männedorf, hoch über dem Zürichsee gelegen. Organisiert war der Anlass von Ruth Bernhard, Pilzkontrolleurin für Egg und Vorstandsmitglied des Vereins für Pilzkunde Zürich. Für die Organisation und den perfekten Ablauf sei ihr ein herzliches Dankeschön von Seiten der VAPKO ausgesprochen.

Pünktlich um 13 Uhr eröffnete die VAPKO-Präsidentin Liliane Theurillat die Tagung. Danach übergab Sie das Wort an Rolf Etter, dem Zürcher Kantonschemiker, der in früheren Jahren ein aktives Mitglied des Vereins für Pilzkunde Thawil war. Er betonte, dass Pilze in unserem Kultkreis eine wichtige Bedeutung haben: «Ohne Pilze gibt es kein Brot und Bier, keinen Wein und Wald.» Nicht nur in der Lebensmittelbranche bei der Herstellung von Salami, Weichkäse und dem Fleischersatz Quorn, sondern auch in der Medizin seien gewisse Pilze nützlich. Als bekanntestes Beispiel nannte Rolf Etter das Antibiotikum Penicillin, das 1928 vom Bakteriologen Alexander Flemming

im Schimmelpilz *Penicillium notatum* zufällig entdeckt wurde. Im Anschluss an diese Entdeckung wurden bis heute viele weitere Antibiotika, die gegen Infektionskrankheiten wirken, aus Schimmelpilzkulturen isoliert. Pilze können bei Menschen und Tieren aber auch zu gefährlichen Krankheiten führen. Etwa die durch Schimmelpilze ausgelöste parasitäre Infektionskrankheit des lebenden Gewebes, die sogenannte Mykose. Zum Schluss seiner Begrüssungsrede dankte Rolf Etter den Anwesenden für ihre Pilzkontrolltätigkeit im Dienste des Gesundheitsschutzes und wünschte allen eine interessante und lehrreiche Tagung.

Anschliessend referierte Prof. Christian Mätzler in einem spannenden Vortrag über das wenige bekannte Haareis.

Reiche Artenvielfalt

Nach einer kurzen Pause ging es den Pilzen mit einschlägiger Fachliteratur an den Kragen. Kontrolleurinnen und Kontrolleure bestimmten die von den Mitgliedern des Vereins für Pilzkunde Region Pfannenstiel in verdankenswerter Weise frisch gesammelten Pilze. Auch viele Teilnehmende brachten Pilze mit. So kam

eine reiche Artenvielfalt auf die Tische. Nicht jede Pilzart ist jedoch makroskopisch eindeutig zu identifizieren. Dafür betreuten die VAPKO-Instruktoren Ivan Cucchi und Erich Herzig je ein Mikroskop. So konnten die Teilnehmer in heiklen Fällen die Hilfe der Experten in Anspruch nehmen. Interessant war, dass im Rasen der Parkanlage des Bildungszentrums Boldern zwei nicht alltägliche Pilzarten gefunden wurden, auf die hier kurz eingegangen werden soll. Ein rund drei Zentimeter grosses Pilzchen, das durch seine grau-bräunlich-dunklen Fruchtkörper eher an einen Erdritterling oder einen Wasserkopf (*Telamonia*) erinnert, entpuppte sich unter dem Mikroskop als Spinnweb-Rötling (*Entoloma araneosum* var. *fulvostrigosum*). Vor allem seine grauen Lamellen ohne Rotstich und das bei jungen Fruchtkörpern gut sichtbare feine spinnwebige Velum – daher wohl auch der Deutsche Name – lassen auf den ersten Blick nicht auf einen Rötling schliessen.

Im Rasen, unter einem Bergahorn, fand sich eine etwa fünf Zentimeter grosse mausgraue Pilzart. Diese wurde schliesslich als Spitzgebuckelter Erd-Ritterling (*Tricholoma inocybeoides*) bestimmt. Seine Fruchtkörper erinnern an den Gilbenden Erd-Ritterling (*T. scalpturatum*). Der Spitzgebuckelte Erd-Ritterling unterscheidet sich aber durch seine, wenn überhaupt, nur schwach gilbenden Lamellen und ist jung mit faserigen Velumresten zwischen Hut und Stiel verbunden. Sein Geruch ist stark mehlig.

Am Schluss der Bestimmungsübungen hatten die fleissigen Teilnehmenden 238 Pilze mit deutschen und lateinischen Namen angeschrieben. Natürlich musste auch der Wert «Speisepilz», «kein Speisepilz» oder «Giftpilz» notiert werden. Denn ein Pilzkontrolleur muss rasch und sicher entscheiden, ob ein Pilz essbar oder eben giftig ist.

Ob die vielen Pilzarten auch richtig bestimmt worden sind, zeigte dann die ausführliche Besprechung mit den VAPKO-Instruktoren Rita Illien und Barbara Zoller. Gravierende Fehlbestimmungen zwischen Speise- und Giftpilzen waren keine auszumachen. Insgesamt wurden 24 Pilze falsch bestimmt. Fehlbestimmungen waren dabei oft in der gleichen Gattung zu verzeichnen. Die Instruktorinnen konnten den Kontrolleuren ein gutes Zeugnis ausstellen.

Freiwilliger Pilztest

Der während den Pilzbestimmungsübun-

gen vom VAPKO-Kursleiter This Schenkel bestens organisierte Pilzerkennungstest, absolvierten und bestanden 23 Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure. Von den 20 aufgelegten Arten mussten mindestens 15 ohne Hilfsmittel richtig bestimmt und der Wert angegeben werden. Vor der Pilzbesprechung geht This Schenkel kurz auf einige knifflige Arten ein, die beim Test auflagen. Einiges Kopfzerbrechen bereitete der Knollige Schleierling (*Leucocortinarius bulbiger*). Dieser visuell stark an einen Haarschleierling erinnernde Pilz hat aber kein rostrotes Sporenpulver sondern weisses. Daher steht er systematisch in einer eigenen Gattung (*Leucocortinarius*) und zwar als einzige Art. Es sei keine Schande diesen Pilz als giftigen Haarschleierling zu bezeichnen, denn bei einer Kontrolle hätten sie ihn ja aus dem Sammelgut aussortiert, so der Kursleiter.

Gefährlicher sei es hingegen bei den jungen büschelig gewachsenen, giftigen Riesenrötlingen, wenn diese als bedingt essbare Nebelgraue Trichterlinge bestimmt würden. Man müsse wissen, dass der Riesenrötling eben büschelig wachsen kann – nie aber der Nebelgraue Trichterling! Hier sei der Geruch ein wichtiges Bestimmungsmerkmal: Riecht doch die Nebelkappe aufdringlich, unangenehm süsslich, im Gegensatz zum Riesenrötling, der einen mehligartigen Geruch aufweist.

Apéro und Bankette

Um 19 Uhr fand der von der VAPKO gespendete Apéro statt. Die Präsidentin erläutert, dass weder der Kanton noch die Gemeinde einen Apéro gespendet habe, wie dies in anderen Jahren üblich war. Dies sei in der langen Geschichte der VAPKO noch nie vorgekommen. Als Grund wurde die angespannte Finanzlage angegeben.

Anschliessend geniesst die Festgesellschaft im Bankettesaal den Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeln, die Tomatencremesuppe, das Schweinsgeschnetzelte «Zürcher Art» mit Tagliatelle und Brokkoli. Zum Dessert wurde ein frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace serviert. Während dem Festessen hebt Musik-Allrounder Peter E. Weber aus Esslingen die Stimmung unter den Anwesenden mit seinen gekannten musikalischen Tönen. Die Stimmung der Festgesellschaft war gut. Ein Abend, der nichts zu wünschen übrig liess.

Jahresversammlung

Pünktlich am Sonntagmorgen um neun

Uhr treffen sich 41 Abgeordnete von Mitgliedsgemeinden im Saal des Bildungszentrums Boldern zur 85. Jahresversammlung. Das absolute Mehr beträgt 21.

Auch der VSVP-Präsident Rolf Niggli ist anwesend und wird herzlich begrüsst.

Nachdem die Stimmenzähler gewählt waren, führte die VAPKO-Präsidentin Liliane Theurillat die Versammlung sicher durch die Traktandenliste.

Die Jahresberichte der Präsidentin und des Kursleiters wurden unter Applaus einstimmig angenommen.

Die von der Kassiererin Michèle Meyer präsentierte Jahresrechnung gab zu keinerlei Diskussionen Anlass. Der Antrag der Revisoren auf Annahme der Rechnung und Déchargeerteilung an den Vorstand wurde ohne Gegenstimme und Enthaltung angenommen.

Wahlen: 2011 ist kein Wahljahr. Infolge der Demissionen der VAPKO-Kassiererin Michèle Meyer, muss dieses Amt neu besetzt werden. Der Vorstand schlägt Monika Ackermann (siehe Kasten) vor. Die Versammlung stimmt diesem Vorschlag einstimmig zu.

Die Präsidentin würdigt die geleistete Arbeit von Michèle Meyer. Sie trat 2006 in den Vorstand als Beisitzerin und wurde 2007 an der GV in Lugnorre/FR als Kassiererin gewählt. Sie habe das verantwortungsvolle Amt mit viel Geschick und Können ausgeübt. Nie fehlte auch nur ein Rappen in der Kasse. Für die geleistete Arbeit und die äusserst angenehme Zusammenarbeit, überreicht ihr die Präsidentin ein wohlverdientes Geschenk.

Mutationen und Todesfälle: Dank den Einzelmitgliedern (214) ist der Mitgliederbestand auf total 511 angestiegen. Zu Ehren des verstorbenen Kollegen Armin Balmer, Pilzkontrolleur für die Gemeinde Schüpfen, erhebt sich die Versammlung zu einer Schweigeminute.

Für die nächste VAPKO-Tagung stellt sich als Organisatorin unsere Präsidentin Liliane Theurillat zur Verfügung. Ort: Muri bei Bern, Landgasthof Sternen, Datum: 4. und 5. Oktober 2014.

Unter dem Traktandum Verschiedenes erläutert die Präsidentin, dass an der GV 2014 mehrere Vorstandschargen neu zu besetzen seien. Es sind dies: Präsident (Nachfolge geregelt) Vize-Präsident (offen), Sekretär/Presseverantwortlicher (offen), Internetverantwortlicher (Nachfolge geregelt). Lassen sich in absehbarer Zeit keine geeigneten Personen für die Ämter finden, werde man ein Inserat in der SZP aufgeben.

1. Eine reiche Artenvielfalt von Pilzarten an der VAPKO-Tagung in Männedorf.

2. Konzentriertes Arbeiten der Pilzkontrolleurinnen und -kontrolleure bei den Pilzbestimmungsübungen.

Photos HANS-PETER NEUKOM



Pilzvergiftungen 2013

In Abwesenheit von Katharina Schenk-Jäger, Verbandstoxikologin des VSP, berichtet Michel Schneider, der mit Schenk-Jäger den Spitaldiagnostikkurs der VAPKO unterrichtet, über die beim Tox-Zentrum registrierten Pilzvergiftungen. Bis Ende September 2013 seien 368 Anfragen zu Pilzen eingegangen. Das sind 117 Anfragen weniger als im selben Zeitraum 2012. Der Grund dafür könnte sein, dass die Pilze noch vor wenigen Wochen nur spärlich aus dem Boden spriessten. Erfreulich ist auch, dass bis zum jetzigen Zeitpunkt (noch) keine Vergiftung mit den lebensbedrohenden Knollenblätterpilzen beim Tox-Zentrum eingegangen sei.

Alkoholintoleranz

Interessant ist der Vergiftungsfall mit dem Spitzschuppigen Stachelschirmling (*Echinoderma asperum*), welcher dieses Jahr beim Tox-Zentrum in Zürich registriert wurde. Vermutungen zufolge löst der Spitzschuppige Stachelschirmling bei gleichzeitigem Alkoholenuss eine Alkoholintoleranz aus. Ersten Untersuchungen zufolge blockiert der noch unbekannte Giftstoff den Abbau des Alkohols in der Leber auf der Stufe des Acetaldehyds. Dabei kommt es innert Minuten bis zu einer Stunde – ähnlich dem Coprinus-Syndrom beim Grauen Falten-Tintling (*Coprinus atramentarius*) – zu einer Acetaldehyd-Vergiftung mit folgenden Symptomen: Herzrasen, Atemnot, Gesichtsrötung Schwindel und Kopfschmerzen.

Der Spitzschuppige Stachelschirmling wurde bisher von der VAPKO als «kein Speisepilz» bezeichnet. Werden die Vermutungen bestätigt, sollte der Pilz in die «Liste der Giftpilzarten» integriert werden.

Zecken-Rekordjahr

Nicht nur Verwechslungen von Speise- und Giftpilzen bedrohen den Pilzsammler, sondern auch kleine, lästige, aber gefährliche spinnenartige Tierchen – die Zecken. Längere Diskussionen löste deshalb der am Sonntag veröffentlichte online Artikel des Tages Anzeigers – «2013 ist ein Zecken-Rekordjahr» – aus. Noch nie sollen sich in der Schweiz so viele Menschen mit dem Frühsommer-Meningo-Enzephalitis (FSME)-Virus angesteckt haben. Das laufende Jahr war laut dem Bundesamt für Gesundheit ein Zecken-Rekordjahr. Es wurden bisher 172 Fälle von schweren FSME-Erkrankungen registriert, mehr als im gesamten Rekordjahr 2011. Laut Experten gilt das Risiko neu für das ganze Land, nicht nur in einzelnen Regionen.

Nachdem keine weiteren Meldungen zum Traktandum eingegangen sind, schliesst die Vorsitzende um 10.30 Uhr die GV und lädt zum von der VAPKO gespendeten Apéro und anschliessenden Mittagessen ein.

Neue VAPKO-Kassiererin

Durch den Rücktritt von Michèle Meyer als VAPKO-Kassiererin musste das Amt an der GV 2013 neu besetzt werden. Für das verantwortungsvolle Amt schlägt der Vorstand Monika Ackermann vor, die von der Versammlung einstimmig gewählt wurde.

Monika Ackermann wurde 1966 in Birsfelden geboren und ist dort aufgewachsen. Sie ist verheiratet und Mutter von drei Kindern und wohnt seit 19 Jahren in der Stadt Bern. Als Mitglied des Pilzvereins Ostermundigen ist sie im Ausbildungsteam tätig und mitverantwortlich für das Kurswesen. Erst 2012 bestand sie die VAPKO-Prüfung und kontrolliert bereits in Vechigen bei Bern das private Sammelgut als Pilzkontrolleurin.

An der Uni Basel studierte sie Nationalökonomie und arbeitete danach bei verschiedenen Firmen im Controlling, Personalwesen und in Finanzbuchhaltung. Ihr breites Fachwissen brachte sie in verschiedenen Revisorien ein und ist zurzeit als Revisorin einer Baugenossenschaft tätig.

Der VAPKO-Vorstand wünscht Monika Ackermann bei der Ausübung des vertrauenswürdigsten Amtes viel Freude und Erfolg.

3. Christian Mätzler, emeritierter Professor der Uni Bern (links), und Rolf Etter, Zürcher Kantonschemiker, staunten über die mehr oder weniger bekannten Pilzarten.

4. Ruth Bernhard, Pilzkontrolleurin und Organisatorin der VAPKO-Tagung: «Auch der Pilzgeruch ist ein wichtiges Bestimmungsmerkmal.»

Photos HANS-PETER NEUKOM



Haareis, was ist das?

Seltsame Formen bilden nicht nur einige Pilzfruchtkörper wie Tintenfischpilz und Korallenpilze, sondern auch Eis. Während der kalten Jahreszeit kann man in den Wäldern mit etwas Glück, eine schöne Naturscheinung beobachten – das sogenannte Haareis. Es wurde zwar schon 1918 von Alfred Wegener, dem Vater der Kontinentalverschiebungstheorie, beschrieben. Wie es zu dieser filigranen Eisbildung auf morschem Laubholz kommt, ist immer noch ein «biophysikalisches Rätsel». Ähnliche Phänomene sind Bandeis an Pflanzenstengeln und Kammeis am Boden. Bekannt sind auch Raureif und Schneekristalle, die aus Wasserdampf in der Atmosphäre entstehen.

Doch was ist Haareis? Es entsteht an abgestorbenen Ästen und Baumstämmchen, am Waldboden und auch an noch stehendem Holz. Die Eishaare – etwa 0.02 mm dick wie feines Menschenhaar und oft über 100 mm lang – wachsen quer zur Astachse an rindenfreien Stellen. Solange genügend Wasser aus dem Holz nachgeliefert wird, wachsen die Eishaare mit einer erstaunlichen Geschwindigkeit von 5 bis 10 mm pro Stunde. Dabei muss sich die Lufttemperatur leicht unter 0°C befinden, damit das austretende Wasser gefrieren kann. Das Holz muss zudem von einem Pilz durchwuchert sein, der dann die auffällige Haarform entstehen lässt. «In einer kürzlich publizierten wissenschaftlichen Arbeit* ist es uns nun gelungen, die Pilzart in allen untersuchten Haareis-Hölzern zu bestimmen», sagt Christian Mätzler in seinem spannenden, interessanten Vortrag und erklärt: «Nur wenn diese Pilzart auch im Holz vorhanden war, konnte sich Haareis bilden.» Dabei handelt es sich um die Rosagetönte Gallertkruste (*Exidiopsis effusa*), ein Nichtblätterpilz, der zu den Gallertpilzverwandten (Tremellaceae) gehört. In dieser Familie finden sich übrigens der bekannte Fleischrote Gallerttrichter und der Eispilz. Seit über zehn Jahren interessiert sich Christian Mätzler, emeritierter Professor, Institut für Angewandte Physik, Uni Bern, für das Phänomen Haareis.

* Mätzler C., Wagner G., Preuss G. & D. Hofmann 2013. Enlightening the Mystery of Hair Ice, IAP Research Report No. 2013-01-MW, Institute of Applied Physics, University of Bern, Bern.

5 und 6. Das spannende Phänomen Haareis

Photos CHRISTIAN MÄTZLER



Ein mykologischer Schulbesuch...

von und mit Fränzi und Claus Maler



Thema Pilze in einer 2. Klasse
im Neubadschulhaus / Basel

Ausschnitte aus Texten, die die Kinder selber verfasst haben.

Naja: Als wir bei der Blockhütte ankamen, hatten wir viele Pilze gefunden, dann gab es ein Pilzrisotto.

Fabia: Am Vollerstag habe ich einen Ausflug mit der Schule gemacht in den Wald.

Alice: Ich habe 2 Portionen Risotto gegessen. Der Fliegenpilz kann nicht fliegen, sondern er lockt Fliegen an (Robert).

Mineta: Ich habe es toll, weil Herr und Frau Maler uns Pilze gezeigt haben.

Dana: Wir waren im Wald Pilze suchen.

Fabian: Wir waren im Wald mit Herrn und Frau Maler und Herrn Keller und wir haben viele verschiedene Pilze gefunden.

Galia: Der giftigste Pilz ist der grüne Knoblauchblätterpilz.

Lara: Wir haben ganz viele Pilze gefunden: Champignons und Baumpilze.

David: Der Fliegenpilz ist auch sehr giftig, aber der Champignon ist ein guter Speisepilz.

Jason: Den Knoblauchschwindling kann man essen.

Jakob: Wir haben einen Pilz zerschnitten. Dann haben wir den Pilz unter einen Plastikbecher getan.

Karl: Herr Maler und Frau Maler sind in unser Schulzimmer gekommen.

Linus: Sie haben uns den giftigsten Pilz gezeigt.

Jonas: Frau Maler, Herr Maler und Herr Keller zeigten uns Mischlinge.

Burak: Ein Steinpilz ist gut.

Norwin: Wir haben eine getrocknete Morchel ins Wasser gelegt.

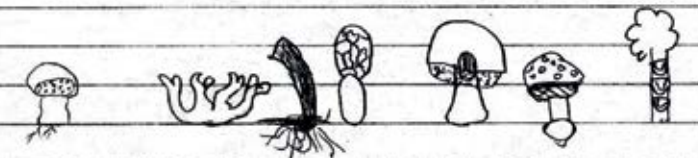
Kai: Pilze mögen feuchte Böden.

Dante: Korallenpilze können giftig sein.

Akshayan: Ich habe einen Dachpilz gefunden mit Burak.

Mia: Meine Lieblingspilze sind der Fliegenpilz und der Champignon.

Kira: Wir haben viele Pilze gesehen: Zum Beispiel einen Korallenpilz und Baumpilze.



Sylli Stahel, Klassenlehrerin: Die Einführungs-Doppelkennung zum Thema Pilze im Klassenzimmer und der Ausflug in den Ettinger Wald waren schlicht überwältigend. Herr und Frau Maler haben Grossartiges geleistet. Danke!



Lezione di micologia sul terreno Pilzkunde-Unterricht im Feld

FRANCESCO PANZINI

Martedì 23 settembre, su iniziativa della Maestra Paola D'Ambrosio delle scuole di Arzo con la collaborazione di alcuni membri della Società Micologica Carlo Benzoni di Chiasso, si è svolta nei boschi della Perfetta, un'uscita con gli allievi della 3 elementare. Anche se la situazione fungina non è delle migliori o forse meglio dire per niente favorevole, grazie all'apporto di vario materiale da parte dei soci SMCB, gli allievi hanno ricevuto un'infarinatura di base con spiegazioni inerenti alle descrizioni dei funghi, con le varie caratteristiche, commestibilità e tossicità. Accattivante e stimolante la spontaneità e la curiosità degli allievi che sul terreno si sono dati da fare nella ricerca. Un'esperienza da ripetere. Visto

che è l'anno dell'Amanita muscaria e dalla USSM è stato promosso un concorso, abbiamo provveduto a coinvolgere i 23 allievi. Non appena saranno pronti provvederemo all'inoltro. In allegato la foto di gruppo pubblicata anche sui giornali ticinesi.

Am Dienstag, 23. September, auf Initiative der Lehrerin Frau Paola D'Ambrosio aus der Schule in Arzo und in Zusammenarbeit mit einigen Mitgliedern der Gesellschaft für Mykologie Società Micologica Carlo Benzoni Chiasso, fand in den Wäldern im Gebiet Perfetta, ein Ausflug mit den Schülern der 3. Elementarklasse statt. Obwohl der Zeitpunkt denkbar ungünstig war, konnte dank tatkräftiger

Unterstützung der Mitglieder der SMCB verschiedene Materialien zur Verfügung gestellt werden, um den Schülern ein paar grundlegende Erläuterungen im Zusammenhang mit der Beschreibung, verschiedener Merkmale, essbaren und giftigen Pilzen näherzubringen. Die Schüler gingen mit fesselnder und inspirierender Spontaneität auf Pilzsuche.

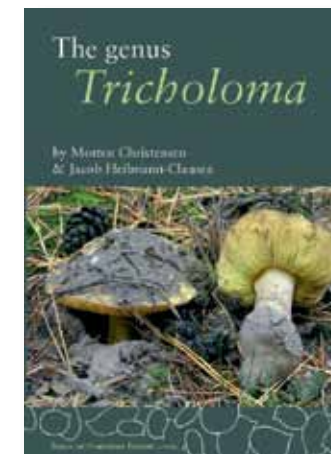
Eine Erfahrung zum Wiederholen. Da wir das Jahr des Fliegenpilzes haben und von der USSM ein Wettbewerb ausgeschrieben wurde, konnten wir 23 Schüler einbeziehen. Sobald die Zeichnungen fertig sind werden wir diese weiterleiten. In der Beilage das Gruppenfoto, welches in den Tessiner Tageszeitungen veröffentlicht wurde.



Besprechungen Révisions Recensioni

The Genus Tricholoma

ALFREDO RIVA



M. CHRISTENSEN & J. HEILMANN-CLAUSEN
Fungi of Northern Europe, vol. 4.
The Danish Mycological Society. August 2013.
ISBN: 978-8798 358 183.
17 x 24 cm, testo inglese, 228 pp., fotocolor 108,
disegni sporali e cartografia. Prezzo: CHF 66.-

zu bestellen in der Verbandsbuchhandlung:
www.vsvp.com > shop

Per la bibliografia micologica il 2013 può essere definito l'anno dei *Tricholoma* perché, oltre ai due volumi presentati nel SZP/BSM 2-2013 editi in primavera ecco arrivare, a fine agosto, il quarto volume della collana danese «Fungi of Northern Europe» redatto dai micologi Morten Christensen & Jacob Heilmann-Clausen dedicato al Genere *Tricholoma* (Fr.) Staude.

Lo diciamo subito, questo è il testo più aggiornato su questi «funghi carnosì» apparso nell'ultimo decennio. Ottima

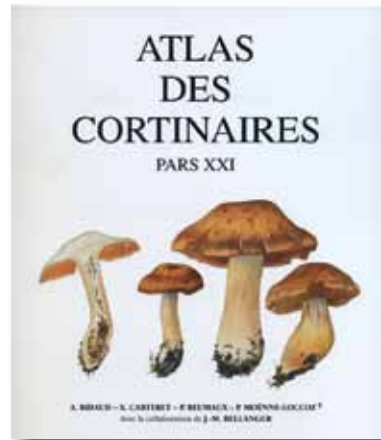
la composizione grafica, i disegni sporali, la cartografia, eccellenti e fedeli le riproduzioni fotografiche, tutte in habitat, realizzate da diversi collaboratori. L'introduzione, i commenti e le schede (description, ecology and distribution, discussion) sono aggiornate fino alle pubblicazioni del 2012-13. Le chiavi di determinazione, da Key A a Key F sono correlate ai caratteri morfocromatici come le precedenti edizione di Bon 1984 e Riva 1988-2003. La nomenclatura generale proposta è quella di Knudsen & Versterholt in «Flora Nordica 1988» e da Vellinga in «Agaricina Neerlandica 1988». La assoluta novità di questa monografia è una prima proposta di classificazione infragenerica correlata a una linea dedotta dalle relazioni molecolari, alcune provvisorie, rilevate dai dati ITS. Questa suddivide il Gen. *Tricholoma* in 16 clade, 10 sezioni e 76 specie. Per evitare malintesi l'usufruttuario dovrà tenere ben presente le note «interpretazioni geolattitudinali» che da sempre non sono unanimi tra la scuola nord-europea settentrionale e quella sudalpina, submeridionale e mediterranea. Ci riferiamo in particolare alle sezioni *Terreae* e *Albobrunnea*, che richiedono l'approfondimento comparativo dei sinonimi e dei nomi «misappli». Per questo fondamentali sono le pagine 42-47 dove vengono indicate le interpretazioni degli autori confrontando le illustrazioni e pubblicazioni precedenti date da: Lange 1935, Marchand 1986, Riva 1988, Breitenbach & Kränzlin 1999, Dähnke

1993, Galli 1999, Krieglsteiner 2001, Riva 2003, Eyssartier & Roux 2011, Kirby 2012 e Ludwig 2012, non tutte condivisibili o opinabili. Nuove specie provvisorie sono: *T. ilkkaii*, *T. boreosulphureus*, *T. bryogenum*, nuova combinazione *T. rapipes* (Krombh.) Heilm., Claus. & Mort. Chr. e le tipizzazioni di 15 specie. Per noi «euromeridionali» l'interpretazione della Sezione *Terrea* è troppo restrittiva conoscendo le sicure specie indipendenti esistenti quali *T. gausapatum* (Fr.:Fr.) Quél, *T. myomyces* (Pers.:Fr.) J.E. Lange, *T. leucoterreum* Marriot & Turetta. Pure nella sezione *Genulina* il *T. pessundatum* è ancora s.s. auct. vari, mentre sono state separate (Riva 2003) il *T. tridentinum* Sing., il *T. cedretorum* (Bon) Riva e la sua var. *ochraceopallidum* (Bon) Riva. Nella iconografia due immagini sono atipiche. Il *T. umbonatum* Clem. & Bon è generalmente più olivastro nel centro del cappello, esatto esemplare piccolo a destra, mentre il *T. fulvum* (DC.: Fr.) Bigeard & H. Guill. non ha le lamelle gialle tipiche ma va riportato a *Tr. pseudonictitans* Bon specie assai comune e noto nel centro e sud europeo. Errato è il fotocolor del *T. bonii* Basso & Candusso, a noi ben noto, cromaticamente bianco-isabellino e privo di pigmentazioni e squamosità grigio fuliginose.

Ripetiamo, il volume è indispensabile per la conoscenza del genere *Tricholoma* e non deve mancare nella biblioteca personale o societaria.

Atlas des Cortinaires Pars XXI

JEAN-JACQUES ROTH



A. BIDAUD, X. CARTERET, P. REUMAUX & P. MOËNNE-LOCCOZ, avec la collaboration de J.-M. Bellanger
Atlas des Cortinaires, Pars XXI
Ouvrage publié par les éditions Fédération mycologique Dauphiné-Savoie (Marlioz), décembre 2013, imprimerie Tecnografica Lomazzo (Italie).
Prix: CHF 165.-

à commander à la librairie de l'USSM:
www.vsvp.com > shop

Contenu de la Pars XXI: un livret (95 pages) avec des clés de détermination des sections présentées ainsi que les sporogrammes des espèces, les validations, les tables des matières alphabétiques des Cortinaires déjà discutées. La partie descriptive contient les fiches et 45 planches des espèces.

Les auteurs bien connus de l'Atlas des Cortinaires continuent l'exploration du Genre Cortinaire en publiant cette Pars XXI. Le Sous-genre *Hydrocybe*, section *Jubarini* et les sections *Renidentes* et *Balaustini* sont présentés, selon le découpage proposé dans la Pars II, 1990.

Cette Pars nous offre une nouveauté: des commentaires sur des taxons avec leur analyse moléculaire, par Jean-Michel Ballanger. Voici un exemple des apports de cette analyse avec une discussion sur *C. perjurus* Bid. & Reumaux, sp. nov. Cette espèce a tout d'un membre de la section des *Balaustini*, mais son analyse moléculaire la place sans aucun doute dans les *Brunnei*. Après quelques exemples mettant en jeu cette analyse, les auteurs affirment que le monde des formes et

celui du monde moléculaire divergent, se superposent en diverses réalités.

Cette nouveauté est bien lointaine des moyens des praticiens de la mycologie. Pour ceux-ci, restent la morphologie et les nuances des formes, la diversité des teintes, les valeurs subtiles des mesures des spores, infinie variabilité sur les portées de la symphonie des Cortinaires.

Cette nouvelle Pars, poursuite infatigable de ce monde sans frontières, rend plus complète son exploration. Elle présente trois sections très délicates d'un des sous-genres parmi les plus difficiles, 34 nouvelles espèces, 7 espèces nommées «ad int.» et 3 var., formes ou comb. nov.

A lire ces dernières lignes, on conçoit aisément que les reproches déjà exprimés au cours des parutions antérieures subsistent: nombre important d'espèces nouvelles, complexité extrême des Cortinaires que bien peu d'entre nous, pourrions admirer un jour, peu de recoupement avec les autres visions de ce genre.

Par contre, les praticiens et visiteurs des Cortinaires ne vont pas se plaindre de tenir dès maintenant en leurs mains un outil d'orientation pour se repérer dans le labyrinthe des Hydrocybes.



Quant à la partie iconographique, les dessins mettent en valeur les infinies nuances de brun, de texture et de teinte de voile, d'hygrophanéité. Les espèces sont représentées généreusement, avec, pour la plupart du temps, trois à quatre fructifications. Les espèces apparaissent ainsi plus vivantes, leur donnant souvent une apparence naturelle et une relative diversité. Pour la finesse des dessins, relevons entre autre, par exemple, *C. atrox*, pl: 892, ou encore *C. subbalaustinus* f. *nigrospurcatus*, pl: 906; les teintes bleues lacérées de *C. carneinatus*, pl: 899, semblent orner des fructifications cueillies et dessinées ce matin même. Quel talent!

Une réussite iconographique qui élève au rang de chef-d'œuvre incontournable cette représentation du monde des Cortinaires. Saura-t-on décerner aux praticiens de la mycologie et de la Cortinariologie, une reconnaissance pour leur courage et leur patience devant ce monument insaisissable!

Wir stellen vor...

Barbara Jäggi-Gretler, Leiterin Finanzen VSV

PETER MEIER

La traduction en français se trouve dans le BSM 4/2013 à la page 18.

SZP: Barbara, stellst du dich bitte kurz vor?

Barbara: Ich bin in Aarau geboren und im Kanton Aargau aufgewachsen. Ab der 6. Klasse sind wir im Thurgau gelandet und dort bin ich hängen geblieben, mit einem Zwischenintermezzo in Zürich nach meiner Ausbildung zur Kaufmännischen Angestellten.

Persönlich bin ich ein offener, interessierter Mensch, der eher etwas rastlos ist und auch öfters Themen hinterfragt. Ich mag abwechslungsreiche Herausforderungen und bin gerne draussen in der Natur.

SZP: Bist du Mitglied eines Pilzvereins?

Barbara: Ja, ich gehöre dem Thurgauer Pilzverein an, seitdem ich das Amt des Kassiers im Vorstand innehabe. Ich bin also erst seit kurzem beigetreten, habe mir aber vorgenommen, diesen Herbst mich etwas intensiver mit der Welt der Pilze zu beschäftigen.

SZP: Du bist von der DV in Genf, auf Deinen Wunsch, für maximal für 2 Jahre als Leiterin Finanzen gewählt worden. Was heisst dies für dich?

Barbara: Nun, ein Mehraufwand in meiner Freizeit und auch eine Herausforderung. Es liegt in der Sache, dass ich als Finanzmensch eher strukturiert vorgehe und entsprechend auch einen Aufwand betreibe. Dies soll Dritten eine Transparenz geben, damit die Zahlen auch gelesen und verstanden werden.

SZP: Welche Schwergewichte wirst du setzen?



Fritz Burkhalter
Sekretär
Verband Schweizer
Pilzproduzenten
VSP



**Champignons
Suisses**

VSP agiert im 2014

Die Weiterentwicklung der Schweizer Pilzproduktion, zur Sicherung wirtschaftlicher Produktionsbetriebe in der Schweiz, steht im Fokus der Aktivitäten 2014. Die beantragte Schaffung von Erzeugerorganisationen beim Bundesamt für Landwirtschaft und die Stärkung der Absatzförderung dienen der Marktverteidigung der Branche bei zunehmendem Importdruck und offenen Grenzen. Der Ausbau der Schweizer Exportpilz-Produktion erfolgt mit den Champignons-Produzenten durch gemeinsame Marktbearbeitung und in Partnerschaft mit den Abnehmern. Bei Marktfahrern und Direktvermarkter wird das Angebot weiter ausgebaut.

Veranstaltungen

5. April 2014
GV VSP, Andermatt & Erstfeld

25. April bis 4. Mai 2014
VSP im Grünen Zentrum, BEA

25. April bis 4. Mai 2014
VSP an der LUGA

3. September 2014
VSP Mitgliedertagung, Jegenstorf

Rezept

Kartoffelgratin mit Pilzen Zutaten (für 4 Personen)

100g frische Pilze nach Ihrer Wahl
(Champignons, Shiitake,
Austernseitlinge)
130g Reibkäse
1kg mehligkochende Kartoffeln
3dl Milch
2dl Halbrahm
2 TL Salz
Muskatnuss & Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen und mit einer Raffel in 3mm dicke Stücke schneiden. Geben Sie die Kartoffeln in eine Gratinform.

Milch, Rahm und Pilze in Pfanne geben. Mit Salz, wenig Pfeffer und Muskatnuss würzen, erhitzen und über die Kartoffeln giessen. 100g Reibkäse unter den Gratin mischen.

Ofen auf 200°C vorheizen und den Gratin 50 Minuten backen.

Gegen Ende der Backzeit Form mit Aluminiumfolie überdecken.

Erst 5 Minuten vor Ende den restlichen Käse über den Gratin verteilen.

Den Gratin anrichten. Fertig!

Guten Appetit!

Täglich frisch aus Schweizer Produktion



Champignon de Paris

Shiitake



Austernpilz

Pom Pom blanc

Kräuterseitling



Grifola

Shimeji/Buchenpilz

Mitglieder des Verband Schweizer Pilzproduzenten

Biopilze Schneeberg, Obfelden ZH
Gotthard-Pilze GmbH, Erstfeld UR
Inwiler Edelpilze, Inwil LU
Kernser Edelpilze GmbH, Oberdorf NW
Laubscher's Vitalpilze, Walperswil BE
Les champignons de Cartigny sàrl, Cartigny GE
Lupi Austernpilze, Oberdorf-Stans
Pilzfarm Stockental GmbH, Niederstocken BE
Romanens Pilz GmbH, Gossau ZH
Stadler Champidistribution SA, Aigle
Suter Champignon-Kulturen, Frick
TrüffelGarten Schweiz, Büren a. A. BE
Wauwiler Champignons AG, Wauwil
Zürcher Champignonkulturen AG, Belp

Rezepte und Tipps:

www.pilzrezepte.ch
www.champignons-suisses.ch

Kurse & Anlässe | Cours & Rencontres | Corsi & Riunioni

Kalender 2014 | Calendrier 2014 | Calendario 2014

So, 30. März di, 30 mars do, 30 marzo	Delegiertenversammlung VSVP Assemblée des délégués USSM Assemblea dei delegati USSM	Chiasso Società Micologica Carlo Benzone Chiasso
So–Fr, 3.–8. August di–ve, 3–8 août do–ve, 3–8 agosto	10th International Mycological Congress IMC10	Bangkok Thailand Thaïlande Thailandia www.imc10.com
Sa–So, 30.–31. August	Pilzbestimmungstag	Huttwil, Verein für Pilzkunde Huttwil verena.broennimann@vsvp.com
lu–ve, 8.–12. septembre	Cours d'instruction pour contrôleurs de champignons	Veysonnaz VAPKO, J.-M. Ducommun jmducommun.vapko@net2000.ch
Sa–Fr, 13.–19. September	Ausbildungskurse für Pilzkontrolle mit und ohne Prüfung	Landquart VAPKO, This Schenkel vapkokurs@pilze.ch
Sa–So, 13.–14. September	Ausbildungskurs für Notfall-Pilzexpertinnen und -Pilzexperten	Landquart VAPKO, This Schenkel vapkokurs@pilze.ch
Mo–Sa, 15.–20. September lu–sa, 15–20 septembre lu–sa, 15–20 settembre	WK-Tagung Journées de la CS Giornate della CS	Ambri VSVP USSM, Urs Kellerhals e Società Micologica Carlo Benzone urs.kellerhals@bluewin.ch
Sa, 20. September sa, 20 septembre sa, 20 settembre	Nationaler Tag des Pilzes Journée nationale du champignon Giornata nazionale del fungo	Schweiz Vereine Sociétés Società
So–Sa, 21.–27. September	Mykologische Studienwoche	Escholzmatt, VSVP, Markus Wilhelm amwilhelm@hispeed.ch
lu–ve, 29 settembre–3 ottobre	Corso di formazione per controllori di funghi	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori dodi.mario@bluewin.ch
Sa–So, 4.–5. Oktober	VAPKO-Tagung Region Deutschschweiz	Bern, VAPKO, Liliane Theurillat l.theurillat@bluewin.ch
So–Sa, 5.–11. Oktober di–sa, 5–11 octobre	Europäische Cortinarientagung Journées européennes du Cortinaire	Oberhof (Thüringen) Deutschland Allemagne Germania www.jec-cortinari.org
ma–sa, 14–18 octobre ma–sa, 14–18 ottobre	Journées romandes d'études et de détermination Giornate romande di studio e di determinazione	Posieux Société fribourgeoise de mycologie contact@mycofr.ch

HYGROPHORUS LATATIBUNDUS Grosser Kiefern-Schneckling | Hygrophore gluant

BRUNO GILGEN



Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer
Pilzproduzenten VSP
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisses.ch
www.pilzrezepte.ch



Schweiz. Natürlich.

Ausbildungskurse für Pilzkontrolle mit und ohne Prüfung sowie WK 2014

VAPKO

Die VAPKO organisiert auch im Jahr 2014 einen Wochenkurs für angehende und sich im Amt befindende Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure.	
Kursbeschreibung	Der Kurs ohne Prüfung richtet sich an Pilzinteressierte mit guten Vorkenntnissen, der Kurs mit Prüfung an Personen mit umfassenden Vorkenntnissen. Die Kursunterlagen werden nach Einzahlung des Kursgeldes geliefert. Eine sorgfältige Einarbeitung in die Materie ist insbesondere für Prüfungskandidaten unumgänglich. Um den Fähigkeitsausweis der VAPKO als ausgewiesene Pilzfachperson zu erhalten, müssen während dem Kurs fünf Prüfungen bestanden werden. Die Wiederholungskurse mit und ohne Mikroskop sind für ausgebildete Pilzkontrolleure. Auch dieses Jahr wird ein WK-Kombi angeboten. Dabei wird die Hälfte der Zeit makroskopisch, die andere mikroskopisch bestimmt. Voraussetzung für die Teilnahme sind ein absolvierter WK-Mik und die Fähigkeit, selbständig Präparate herzustellen und die mikroskopischen Beobachtungen zu interpretieren.
Datum	Sonntag, 13. September bis Freitag, 19. September 2014
Ort	Landwirtschaftliche Schule Plantahof, Landquart
Kosten	Das Kursgeld beträgt CHF 650.- Die aktuellste Version des Leitfadens wird in Form einer CD an alle Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer geliefert. Personen, die Einzelmitglied der VAPKO sind oder von einer der VAPKO angeschlossenen Gemeinde in den Kurs geschickt werden, erhalten einen Rabatt von CHF 100.- Der Pensionspreis beträgt knapp CHF 600.- für 6 Tage Vollpension.
Anmeldung	Die Anmeldung ist definitiv, sobald das Kursgeld von CHF 650.-, resp. CHF 550.-, einbezahlt ist, dann wird auch die Leitfaden-CD zugestellt.
Anmeldeschluss	31. Mai 2014. Es werden nur schriftliche Anmeldungen entgegen genommen und nach Eingang berücksichtigt.
	Anmeldeformulare können telefonisch, schriftlich oder per Mail beim Kursleiter angefordert werden: This Schenkel Friedhofstrasse 97, 8048 Zürich Tel. 079 219 91 02 E-Mail vapkokurs@pilze.ch

Gesucht: Kassierin oder Kassier VSVP

Hauptaufgaben: Führen der Verbandsbuchhaltung (ohne Buchhandel)
Inkasso Mitgliederbeiträge
Fakturierung Abonnemente der SZP
Zahlungsverkehr

Was erwarten wir: Erfahrungen in den erwähnten Fachgebieten
Exakte Arbeitsweise
Einsatzfreude und Verantwortungsbewusstsein

Was bieten wir: Anspruchsvolles Arbeitsumfeld
Abwechslungsreiche und selbständige Arbeit
Motiviertes und hilfsbereites Team

Hast du Interesse mit einer lebhaften Organisation erfolgreich in die Zukunft zu gehen?
Dann melde dich bis zum 15. März 2014 bei:

Rolf Niggli, Verbandspräsident
Hauptstrasse 69, 4566 Kriegstetten
Telefon privat 032 685 01 75 oder mobil 079 350 28 94
E-Mail rolf.niggli@vsvp.com

Neuausrichtung – Ausbildungskurs für Notfall-Pilzexpertinnen und -pilzexperten

VAPKO

2014 bietet die VAPKO wiederum den neu gestalteten Ausbildungskurs für Notfall-Pilzexperten und -expertinnen an. Die Auswertungen der Vergiftungsfälle, bei der Notfall-Pilzexpertinnen und -experten zum Einsatz gekommen sind, haben gezeigt, dass der Schwerpunkt oft bei der makroskopischen Pilzbestimmung liegt. Die mikroskopischen Anforderungen beschränken sich in der Akutsituation auf die Sporenerkennung der wichtigsten Giftpilzarten. Für die Teilnahme an diesem abwechslungsreichen und äusserst lehrreichen Kurs genügen daher Grundkenntnisse in der Pilzmikroskopie sowie ein absolvierter WK ohne Mikroskop.	
Kursbeschreibung	2014 bietet die VAPKO den neu gestalteten Ausbildungskurs für Notfall-Pilzexperten und -expertinnen erstmals an. Der Kurs richtet sich an Personen, die sich für medizinisch-toxikologische Fragestellungen bei Pilzvergiftungen interessieren. Nach Absolvierung des Kurses sind sie in der Lage, die Betroffenen und den Arzt bei einer Vergiftung mit Pilzen wirksam zu unterstützen. Für bereits ausgebildete Notfallpilzexpertinnen und -experten eignet sich der Kurs wegen der Neuausrichtung auch als Weiterbildung. Voraussetzung für eine Kursteilnahme sind das VAPKO-Diplom Pilzkontrolleur, mindestens ein absolvierter WK und Grundkenntnisse im Mikroskopieren. Instruktoren sind Dr. med. Katharina Schenk-Jäger und Michel Schneider. Ausrüstung: Die Teilnehmenden bringen ihr eigenes Mikroskop inklusiv Chemikalien mit.
Datum	Samstag und Sonntag, 13. und 14. September 2014
Ort	Landwirtschaftliche Schule Plantahof, Landquart
Kosten	Das Kursgeld beträgt CHF 250.- inklusiv Arbeitsheft «Mykologische Notfalldiagnostik» (von Dr. med. René Flammer), ohne Arbeitsheft CHF 210.- Dieses ist Pflichtliteratur für die Kursteilnahme und wird nach Eingang der Anmeldung und der Kurseinzahlung verschickt. Der Pensionspreis beträgt zirka CHF 200.-. Voraussichtlich logieren die Teilnehmenden dieses Kurses im Hotel.
Anmeldeschluss	31. Mai 2014. Die maximale Kursteilnehmerzahl beschränkt sich auf 8 Personen. Es können nur schriftliche Anmeldungen angenommen werden und werden nach Eingang berücksichtigt.
	Anmeldeformulare telefonisch, schriftlich oder per E-Mail beim VAPKO-Kursleiter: This Schenkel Friedhofstrasse 97, 8048 Zürich Tel. 079 219 91 02 E-Mail vapkokurs@pilze.ch

Impressum

REDAKTION | RÉDACTION | REDAZIONE
Hauptredaktor | Rédacteur responsable | Redattore responsabile
Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09,
E-Mail: redaktion@szp-bsm.ch
Red. franz. Schweiz | Réd. Suisse romande | Red. Svizzera romanda
Jean-Jacques Roth, 2, chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48 E-Mail: jean-jacques.roth@vsvp.com
REDAKTIONSSCHLUSS | DELAIS RÉDACTIONNELS | TERMINI DI CONSEGNA
Für die Vereinsmitteilungen 28.01., 28.04., 28.07. und 28.10. Für andere
Beiträge jeweils zwei Wochen früher. | Pour les communications des Sociétés:
28 01, 28 04, 28 07 et 28 10; pour les autres textes, deux semaines avant ces
dates. | Per il notiziario sezionale: 28 01, 28 04, 28 07 e 28 10., per gli altri
contributi due settimane prima di queste date.
ADRESSVERWALTUNG | ADRESSES | INDIRIZZI
Silvana Füglistaler, Obere Halde 2, 8546 Islikon
Fax 052 375 25 50, E-Mail: silvana.fueglistaler@vsvp.com
DRUCK | IMPRESSION | IMPRESSIONE
www.jordibelp.ch

ABONNEMENTE | ABONNEMENTS | ABBONAMENTO
Barbara Jäggi, Bachstrasse 17, 8280 Kreuzlingen
E-Mail: barbara.jaeggi@vsvp.com
Abonnementspreise | Prix d'abonnements | Abbonamento
Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz
CHF 35.-, Ausland CHF 40.- oder EUR 30.-
Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans
la cotisation. Membres isolés: Suisse CHF 35.-, étranger CHF 40.- ou EUR 30.-
Per i membri della USSM l'abbonamento è compreso nella quota sociale. Per i
membri delle Società Micologiche della Svizzera italiana l'abbonamento non è
compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato separatamente della
Società di appartenenza. Per i membri isolati: Svizzera CHF 35.-, estero CHF
40.- o EUR 30.-
INSERATE (FARBIG) | PUBLICITÉ (EN COULEUR) | INSERZIONI (IN COLORE)
1 Seite | page | pagina CHF 1000.-
1/2 Seite | page | pagina CHF 600.-
1/3 Seite | page | pagina CHF 400.-
1/4 Seite | page | pagina CHF 300.-
Mitglieder des VSVP | Membres de l'USSM | Membri dell'USSM -30 %

Bezug von Chemikalien zur Pilzbestimmung

Die Chemikalien werden im Frühling an der Delegiertenversammlung gegen Barzahlung ausgeliefert.

Einheitspreis pro Fläschchen: Fr. 5.–. Aus Sicherheitsgründen erfolgt kein Postversand.

Makrochemikalien/Réactifs macrochimiques

- ☐ Kalilauge (KOH) 20% – Potasse (KOH)
- ☐ Natronlauge 20% – Soude
- ☐ Ammoniak 25% – Ammoniaque
- ☐ Salzsäure 36% – Acide chlorhydrique
- ☐ Salpetersäure 65% – Acide nitrique
- ☐ Schwefelsäure 60% – Acide sulfurique
- ☐ Eisen-II-Sulfatlösung 10% – Sulfate de fer
- ☐ Anilin – Aniline
- ☐ Formalin 35% – Formaline
- ☐ Guajak-Tinktur – Teinture de gaïac
- ☐ Sulfovanillin – Sulfovanilline

Mikrochemikalien/Réactifs microchimiques

- ☐ Glycerinpuffer GSD (Ersatz für L4) – Tampon glycéro GSD (remplace le L4)
- ☐ Melzers Reagens – Réactif de Melzer
- ☐ Baumwollblau – Bleu coton
- ☐ Brillantkresylblau – Bleu de crésyl
- ☐ Kongorot SDS – Rouge Congo SDS
- ☐ Sudan IV – Soudan IV
- ☐ Toluidinblau – Bleu de toluidine
- ☐ Phloxin B – Phloxine B
- ☐ Immersionsöl – Huile d'immersion

Chemikalien für Spitaldiagnostik/Réactifs hospitaliers

- ☐ Kalilauge 3% – Potasse (KOH)
- ☐ Salzsäure 25% – Acide chlorhydrique
- ☐ Salzsäure 5% – Acide chlorhydrique
- ☐ Karbolfuchsin – Fuchsin phénolique
- ☐ Eisenbeize – Solution acétique de chlorure de fer
- ☐ Karminessigsäure – Carmin acétique
- ☐ Eisenchloridlösung – Solution de chlorure de fer

Weitere Chemikalien nach Absprache. Leere Fläschli komplett mit Pipette oder Spatel Fr. 1.–, Ersatzpipetten Fr. –.80.

Bestellungen bitte schriftlich an:

Maria Neuhäusler, Risiweg 18, 8810 Horgen
Tel. 043 244 02 55, E-Mail: maria.neuhaeusler@bluewin.ch
 oder

Hugo Ritter, Sihlhaldenstrasse 65, 8136 Gattikon
Tel. 044 720 08 15, E-Mail: hugo.ritter@bluewin.ch

Bestellschluss für die DV vom 30. März in Chiasso: **20. März 2014.**

Commande de réactifs pour la macro- et la microscopie

L'USSM organise des livraisons de réactifs, sur commande, pour l'étude macro- et microscopique des champignons: au printemps lors de l'Assemblée des délégués. Paiement comptant à la livraison.

Prix de chaque flacon: CHF 5.–. Pour des raisons de sécurité, nous ne pouvons pas effectuer des livraisons par colis postaux.

Autres réactifs selon entretien. Bouteilles vides complètes avec pipette ou bêche Fr. 1.–; Pipettes Fr.–.80.

Adressez vos commandes par écrit à:

Maria Neuhäusler, Risiweg 18, 8810 Horgen
Tel. 043 244 02 55, E-Mail: maria.neuhaeusler@bluewin.ch
 ou

Hugo Ritter, Sihlhaldenstrasse 65, 8136 Gattikon
Tel. 044 720 08 15, E-Mail: hugo.ritter@bluewin.ch

Délai de commande pour l'AD du 30 mars à Chiasso: **20 mars 2014**

Journées romandes d'étude et de détermination 2014

La société fribourgeoise de mycologie a le plaisir de vous convier, du 14 au 18 octobre 2014, aux Journées romandes d'étude et de détermination, organisées à votre intention sous l'égide de l'Union suisse des sociétés de mycologie (USSM).

Ces journées sont prévues dans un très bon confort de travail, au sein de l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg, à Grangeneuve / Posieux, près de Fribourg (sortie d'autoroute Fribourg Sud ou sortie Matran), dans le bâtiment de Direction et du Centre d'accueil (parc à proximité immédiate).

Des moniteurs, membres de la Commission scientifique suisse de mycologie seront à disposition des participants. L'USSM met les ouvrages de sa bibliothèque itinérante à disposition. L'étude se déroulera dans plusieurs salles spacieuses et lumineuses, équipées Wifi.

Chaque hôte bénéficie, au sein de l'Institut, d'une chambre individuelle. Le prix est de CHF 70.–, petit déjeuner compris (douches à l'étage). Les repas sont prévus dans le réfectoire libre-service de l'Institut. Plusieurs menus sont proposés

pour le repas de midi, le menu de base, au prix de CHF 12.50. Le menu du soir est fixé à CHF 12.–.

Le programme détaillé, le formulaire d'inscription ainsi que le plan accès se trouvent sur notre site à l'adresse suivante: <http://www.mycofr.ch/journees/journees.htm>

Renseignements: contact@mycofr.ch

Délai d'inscription: 30 septembre 2014
 Inscription: Société fribourgeoise de Mycologie, Case postale 994, 1701 Fribourg



VAPKO Stellenangebote

Offres d'emploi

Offerte d'impiego

Folgende Gemeinde sucht dringend eine Pilzkontrolleurin/einen Pilzkontrolleur:

3770 Zweisimmen BE

Drei weitere Gemeinden sind der Kontrollstelle angeschlossen.

Die Öffnungszeiten können selbst bestimmt werden (von August bis Ende Oktober).

8192 Glattfelden ZH

Die Gemeinde Egliisau ist angeschlossen. Die Öffnungszeiten können selbst bestimmt werden (von August bis Ende Oktober).

5332 Rekingen AG

Mehrere Gemeinden sind angeschlossen. Die Öffnungszeiten können selbst bestimmt werden (von August bis Ende Oktober).

Die Arbeit der Kontrolleurinnen und Kontrolleure wird sehr geschätzt.

Wenn ihr für ein bis zwei Stunden wöchentlich (auch vorübergehend) einspringen könnt, meldet euch und erweist damit der Bevölkerung einen Dienst! Vielen Dank. Ihr erreicht mich telefonisch, per Mail oder schriftlich:

Ruth Bänziger
 Gartenstrasse 8
 8212 Neuhausen am Rheinfall

Tel. 052 672 67 83
 E-Mail: ruth.baenziger@gmx.ch

Vereinsmitteilungen

Communiqués des sociétés | Notiziario sezionale

Bachtel | Freitag, 7. März, 20 Uhr: Generalversammlung im Pilzlokal. – Sonntag, 6. April, 7.30–9.30 Uhr: Exkursion mit Naturschutzverein Wetzikon, Seegräben (Thema Vögel), Emmetschloo. – Samstag, 31. Mai, 9–16 Uhr: Grundkurs Jacques Meier, Anmeldung erforderlich, im Pilzlokal. – Samstag, 5. Juli, 9–16 Uhr: Mikroskopier-Tag mit Jacques Meier. Anmeldung erforderlich im Pilzlokal. Sonntag, 13. Juli, 8 Uhr: Pilzkundliche Exkursion, Domenico. Schlipfplatz beim Pilzlokal. – Sonntag, 17. August, 8 Uhr: Pilzkundliche Exkursion, Jacques. Schlipfplatz beim Pilzlokal. – Freitag–Sonntag, 29.–31. August: Chilbi Wald, René Lustenberger. – Sonntag, 21. September, 8 Uhr: Pilzkundliche Exkursion. Schlipfplatz beim Pilzlokal. – Freitag–Sonntag, 26.–28. September: Pilzkundliches Wochenende im Zürcher Weinland. Anmeldung erforderlich. – Samstag, 11. Oktober: Pilzkundliche Exkursion mit pro Zürcher Berggebiet. – Sonntag, 9. November, 9 Uhr: Pilzkundliche Exkursion. Schlipfplatz beim Pilzlokal. www.bachtelpilz.ch.

Baden | www.pilz-baden.ch

Bad Zurzach | www.centerpoint.ch, Zurzach, Verein für Pilzkunde.

Basel | Jeden Montag ab 19.30 Uhr: Bestimmungsabend im Praktikumsraum des Botanischen Gartens der Universität Basel beim Spalantor. www.pilze-basel.ch

Bern | www.pilzverein-bern.ch

Bern-Bümpliz | www.pilzverein-buempliz.ch

Biberist | Samstag, 15. März, 17 Uhr: Generalversammlung im Restaurant Post in Biberist. Anschliessend an die GV gibt's ein Nachtessen. – Dienstag, 8. April, 20 Uhr: Vortrag über Giftpilze von Boss Heinz, Pilzverein Herzogenbuchsee im Arbeitslokal, Egemoos – Pintli, Blümlisalpstrasse 8, Biberist (Alterssiedlung). www.pilzeonline.ch

Biel | www.seelandpilze.ch

Bremgarten AG |

www.pilzverein-bremgarten.ch

Cham | Jeden letzten Montag im Monat, von November bis Juli, Pilzhöck um

19.30 Uhr im Restaurant Pöstli in Steinhäusen. www.pilzverein-cham.ch

Chur | Wenn nicht anders vermerkt, finden die Anlässe im Restaurant Schweizerhof in der Salvatorenstrasse 56 in Chur statt (Tel. 081 252 23 74). – Montag, 10. März 2014, 19.30 Uhr: 78. Generalversammlung mit Nachtessen. www.pilzverein-gr.ch

Dietikon | Freitag, 14. März, 19 Uhr: 84. Generalversammlung (Sommerau). www.pilzverein-dietikon.ch

Einsiedeln | Für Veranstaltungen und Exkursionen siehe www.pilzverein-einsiedeln.ch

Escholz matt | www.pilzvereine.org/escholz matt

Fribourg SFM | 17. Mai, 9h: Visite guidée et commentée du jardin botanique de Fribourg. Rendez-vous à l'entrée du jardin, chemin du Musée 6. Inscription: president@mycofr.ch. – 15. Juni: Sortie à la Grande Carrière, Champmartin-Gletterens. Inscription: excursions@mycofr.ch. – 20. Juli: Sortie mycologique à Neyruz. Inscription: excursions@mycofr.ch. – 17. August: Rencontre des sociétés de Bulle, Fribourg et Romont à la cabane de Lucens. Inscription: excursions@mycofr.ch. – 21. September: Sortie mycologique à la cabane des Verdrières à Aumont. Inscription: excursions@mycofr.ch. – 26. Oktober, 9h30: Sortie mycologique au Bois de Ville à Cudrefin. Rendez-vous sur place. Inscription: com.scientifique@mycofr.ch. Tous les détails des sorties sont disponibles sur notre site www.mycofr.ch/programme annuel ou auprès de contact@mycofr.ch.

Fricktal | Weitere Infos: www.moehlin.ch/verein.php?id=73&club_id=102

Genève | Toutes les séances ont lieu le lundi dès 19 h, sauf les lundis fériés et entre Noël et Nouvel An. Visitez notre site: <http://champignons-geneve.ch> A 19 h séance de détermination et ouverture de la bibliothèque. Les conférences ont lieu à 20 h. Celles-ci se tiennent dans le bâtiment de Sciences III, au bd d'Yvoy, salle 0009. Lundi 27 janvier, 20h: Assemblée générale. – Vendredi 31 janvier: Soirée de la Société. – Lundi, 24 février, 20h:

Conférence de Mme Pilar Junier: La Logistique du Sol: autoroutes fongiques et transport de bactéries. – Lundi 10 mars, 20h: Présentation des champignons du printemps (1^e partie) avec diapositives, resp. J.-J. Roth, salle 0009, Sciences III. – Lundi 17 mars, 20h: Présentation des champignons du printemps (2^e partie) avec diapositives, resp. C. Boujon, salle 0009, Sciences III. – Samedi 22 mars, 14h: Sortie: La Laire, rdv au Pont des Râclerets, dir. Valleiry, Chancy II. Rens. J.-J. Roth (tél 022 771 14 48). – Lundi 31 mars, 20h: Conférence de M. Julliard, film réalisé par l'auteur sur notre région: animaux dans leur milieu (3^e partie), salle 0009, Sciences III. – Samedi 12 avril, 14h: Sortie: Bois des Mouilles (Onex). Rens. J.-J. Roth (tél 022 771 14 48). – Lundi 28 avril, 20h: Conférence de M. Claude Boujon, Comment s'orienter dans le labyrinthe des Cortinaires, salle 0009, Sciences III. – Dimanche 25 mai, 9h: Sortie en association avec la Société mycologique de Divonne: forêt de Disse rdv au parking de Gex, fin officielle de la sortie à midi. Rens. M. Chemarin (+33 450 42 02 14). – Lundi 26 mai, 20h: Conférence de M. René Dougoud, Les Ascomycètes, morphologie et détermination, salle 0009, Sciences III. – Dimanche 15 juin: Sortie: Terrain Jacob à Meyrin, avec grillade, pour clore les festivités du 100^e anniversaire de la SMG. Sur inscription et horaire selon site Internet. – Lundi 23 juin, 20h: Travaux des membres, plusieurs sujets seront présentés par nos membres. Venez nombreux! – Samedi 5 et Dimanche 6 juillet, Nuit de la Science. – Dimanche 17 août, 9h30: Sortie: Jura vaudois. La Givriner, rdv à La Givriner. Rens. Isabelle Favre (tél. 021 701 17 47). Apportez votre pique-nique. – Samedi 13 septembre, 10h: Sortie avec la Société mycologique de la Côte. Parking du Collège des Perretes à Gland. Lieu de récolte à définir sur place. Rens. Isabelle Favre. (tél 021 701 17 47). Apportez votre pique-nique. – Vendredi 26 au dimanche 28 septembre: Weekend de la SMG, Besain, selon inscription (une inscription sera ouverte salle 0009; seules les 16 premières in-

scriptions seront honorées). – Samedi 18 octobre, 14h: Sortie: Près du Cynodrome, parking de la cabane forestière, chemin des Douves, à Versoix. Rens. Anne Schrupf (tél : 022 344 14 76). – Lundi 27 octobre, 20h: Présentation des champignons de saison. Ouverte à tous les membres de la SMG, salle 0009. Suivi d'une verrée.

Horgen | Jeden Montag ab 20 Uhr: ab 23. Juni Bestimmungsabend im Vereinslokal, Horgen. Freitag, 7. Februar: Generalversammlung. – Montag, 10. März: Kurs über Gattungslehre 1. – Montag, 31. März: Monatsversammlung/Infoabend. – Samstag, 7. April: Kurs über Gattungslehre 2. – Montag, 28. April: 1. Waldgang. – Samstag, 3. Mai: Exkursion. – Montag, 12. Mai: 2. Waldgang. – Montag, 16. Juni: 3. Waldgang. – Montag, 23. Juni: Beginn der wöchentlichen Bestimmungsabende. – Montag, 30. Juni: Monatsversammlung/Infoabend. – Montag, 14. Juli: 4. Waldgang. – Freitag, 18. Juli: Grillhock, Oberrieden/Gäste sind herzlich willkommen. – 26./27. Juli: Bergtour. – Samstag, 23. August: Exkursion. – Montag, 1. September: 5. Waldgang. – Sonntag, 28. September: Pilztag mit PV Thalwil im Wildnispark Zürich, Sihlwald. www.pilzverein-horgen.ch

Huttwil | Freitag, 7. März, 19.30 Uhr: Generalversammlung. Abendessen im Rest. Schultheissenbad, anschl. Versammlung. – Sonntag, 6. April, 9 Uhr: Frühlingspilzexkursion. Parkplatz Oberdorf, Huttwil. – Freitag, 2. Mai, 20 Uhr: Pilzvortrag von M. Wilhelm. Hotel zum kl. Prinzen, Huttwil. – Samstag, 7. Juni, 10 Uhr: OPG Pilzertreffen, Huttwil. Firma Biketec anschl. Waldhütte. – Montag, 23. Juni, 20 Uhr: 5er-Club: Bestimmungsabend, Huttwil. BSA, Oberdorfstrasse. – Sonntag, 6. Juli, 9 Uhr: Frühsommerexkursion, Huttwil-Parkplatz Oberdorf, Huttwil. – Montag, 15. September: Bestimmungsabend in Huttwil. – Samstag, 20. September: Pilzexkursion mit Pro Regio Huttwil.

Interlaken | www.pilzvereininterlaken.ch

Laufental-Thierstein | Freitag 14. März: Generalversammlung. www.pilzverein.ch

Luzern MGL | Beginn der Montagsveranstaltungen immer um 20.15 Uhr im Restaurant Tribschen, Luzern. – Mikroskopieren im Naturmuseum, Beginn um 20 Uhr. – An allen nicht aufgeführten Montagen ist freie Zu-

sammenkunft, ausser an allg. Feiertagen und an der Fasnacht. – Vormittagsexkursion: Treffpunkt 9 Uhr beim Parkplatz Seerestaurant in Seedorf. Montag, 10. März: Vortrag «Alpenblumen von Früh bis Spät im Jahr» (Fritz Dommann). – Montag, 24. März: Mikroskopieren (Kilian Mühlebach). – Samstag, 5. April: Vormittagsexkursion Reussdelta, Flüelen (Fedy Zwysig). – Montag, 7. April: Mikroskopieren, Funde vom 5. April (Fred Kränzlin). – Montag, 28. April: Vortrag «Hellsporige Gattungen der Familie Agaricaceae, Egerlingsartige» (Fritz Müller). – Samstag, 3. Mai: Vormittagsexkursion Reussdelta, Flüelen (Ueli Graf). – Montag, 5. Mai: Mikroskopieren, Funde vom 3. Mai (Hans Wehrmüller). – Montag, 19. Mai: Vortrag «Rosasporer – weit mehr als nur Rötlinge und Dachpilze» (Fred Kränzlin). – Montag, 26. Mai: Reagenzienabgabe (Josef Schwander). – Samstag, 31. Mai: Vormittagsexkursion Reussdelta, Flüelen (Ueli Graf). – Montag, 2. Juni: Mikroskopieren, Funde vom 31. Mai (Kilian Mühlebach). – Montag, 16. und 30. Juni: Pilzbestimmungsübungen für Anfänger und Fortgeschrittene mit verschiedener Bestimmungsliteratur. – Montag, 23. Juni: Mitglieder Fragen und die TK gibt Auskunft, anschliessend Pilzbestimmungsübungen. Weitere Infos unter www.mglu.ch.

Mittleres Tösstal | Bestimmungsabende immer montags ab 20 Uhr im Restaurant Splendid Turbenthal. – Freitag, 7. März 2014: Generalversammlung.

Niederbipp | <http://users.quickline.com/pilznibi>

Nord vaudois | www.smnv.ch.

Oberbaselbiet | www.pilzverein-oberbaselbiet.ch

Ostermundigen | Montag, 3. März: Hauptversammlung gemäss persönlicher Einladung. – Samstag, 24. Mai: Maibummel. – Pilzbestimmungskurs 2014 für Einsteiger: Kursort: Naturhistorisches Museum Bern, Bernastrasse 15, Bern. Kursbeginn: Montag, 26. Mai, Kursende: Montag, 15. September, weitere Angaben auf der Website. www.pilzverein-ostermundigen.ch

Schlieren | www.pilzverein-schlieren.ch

St. Gallen | Aktuelles über Pilze und Vereinsaktivitäten: www.pilzverein-sg.ch

Thun | www.pilzverein-thun.ch

Thurgau | Jeweils 1. Montag des Monats (ohne Januar): Pilzbestimmungsabend, geselliges Beisammensein ausserhalb der Saison, 3. März 2014, 7. April 2014,

2. Juni 2014 19.30 Uhr im Pilzlokal. – Samstag, 15. März, 17 Uhr: Generalversammlung, Restaurant Eisenbahn 8570 Weinfelden. – Samstag, 29. März, 14 Uhr: Führung Fischbrutanstalt in Ermatingen, Organisation Wolfgang Böhner, Info: Tel. 071 669 25 20, Experte: Roman Niedermann, Fischereiaufseher, Treffpunkt Parkplatz Schiffsanlegestelle Ermatingen. – Sonntag, 13. April, 9.30 Uhr: Frühlingsexkursion in Thundorf Organisation Ernst Wickihalder, Info: Tel. 079 596 87 55. Pilzexpertin: Heidi Ulrich, Treffpunkt: Forsthof Egg/Thundorf, Verpflegung aus dem Rucksack /Grillieren. – Montag, 14. April, 19.30 Uhr: Pilzbestimmungsabend mit Vortrag «Biodiversität bei Pilzen, Ernährungstypen und Artenvielfalt» Referentin: Kristina Wyss-Böhni, im Pilzlokal. – Montag, 5. Mai, 19.30 Uhr: Vereinshöck mit Vortrag «Giftpilze – die Schattenseiten eines beliebten Hobbys» Referentin: Dr. med. Katharina Schenk-Jäger, Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum Zürich, im Pilzlokal. www.pilze-thurgau.ch

Tramelan | Les lundis soirs dès 20 h séances de détermination. www.mycotra.ch

Willisau | Samstag, 15. März: 78. Generalversammlung im Restaurant Sonne in Alberswil. www.pilzverein.willisau.ch.vu

Winterthur | Freitag, 23. Mai und Samstag, 24. Mai, 10–20 Uhr sowie Sonntag, 25. Mai, 11–18 Uhr: «Waldzeit», eine Veranstaltung in Zusammenarbeit mit der Naturwissenschaftlichen Gesellschaft Winterthur im Rahmen der Festivitäten zum 750. Jahr Jubiläum des Stadtrechts der Stadt Winterthur. www.pilzverein-winterthur.ch

Wolhusen | Samstag, 1. März 2014, 19 Uhr: Generalversammlung. www.vfp.wolhusen.ch.vu

Zug | www.pilzvereinzug.ch

Zürich | Alle Vorträge und Bestimmungsabende finden im Rest. Landhus, Katzenbachstrasse 10 in 8052 Zürich-Seebach statt, Beginn jeweils um 20 Uhr. Jeden Montag Bestimmungsabend. – Montag, 3. März, 19 Uhr: Vorstand und Generalversammlung mit grossem Apéro. – Montag, 7. April. Vortrag Arthur Meyer: Pilze aus dem Tessin. – Montag, 5. Mai: Vortrag Markus Wilhelm. – Montag, 2. Juni: Vortrag Béatrice Senn-Irllet: Pilze der alpinen Stufe. www.pilzverein-zuerich.ch



Eine Atlaszeder (*Cedrus atlantica*) in der Stadt Genf, potentieller Standort des Zedernbecherlings (siehe Titelseite).
Un cèdre de l'Atlas (*Cedrus atlantica*) à Genève, l'habitat de *Geopora sumneriana* (voir page de garde.)

JEAN-JACQUES ROTH

Die nächste SZP erscheint am 28. Mai 2014. | Le prochain BSM paraîtra le 28 mai 2014.

KORRESPONDENZADRESSEN | CORRESPONDANCE | CORRISPONDENZA

1. Redaktionelles SZP (deutsch, italienisch): Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09, redaktion@szp-bsm.ch
Publications dans le BSM (français): Jean-Jacques Roth, Chemin Babel 2, 1257 Bardonnex, jean-jacques.roth@vsvp.com
2. Adressänderungen, Mitgliederlisten, Etiketten/ Changements d'adresse, liste de membres, étiquettes: Silvana Füglistaler, Obere Halde 2, 8546 Islikon, Tel. 052 375 10 16, Fax. 052 375 25 50, silvana.fueglistaler@vsvp.com
3. Verbandsbuchhandel/Librairie: Daniel Schlegel, Sytenweg 5, 8867 Niederurnen, daniel.schlegel@vsvp.com
4. Andere Korrespondenz/Autre correspondance: VSVP/USSM, Rolf Niggli, Hauptstrasse 69, 4566 Kriegstetten, rolf.niggli@vsvp.com
5. Alles über den VSVP | Tout sur l'USSM | www.vsvp.com