

Totentafel

Objekttyp: **Obituary**

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

Band (Jahr): **47 (1969)**

Heft 9

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Leiter der amtlichen Pilzkontrollstelle der Stadt Zürich ist unser diesjähriger Kritiker wie kaum ein zweiter berufen, zu uns über die fachlichen und praktischen Belange zu sprechen. Es steht auch genügend Zeit zur Fragestellung und eventuellen Diskussion zur Verfügung.

Ich appelliere an alle Gemeindebehörden, ihre amtlichen Pilzkontrolleure – unter Übernahme ihrer Spesen – zu delegieren. Ebenso sind die Mitglieder der Gesundheitsbehörden als Beobachter freundlichst eingeladen.

Bitte Anmeldetalon sofort und vollständig ausgefüllt einsenden. Automobilisten Hinweis nicht vergessen! Die Einladungen sind am 25. August der Post übergeben worden und sollten demnach in Ihrem Besitz sein.

Für «Schlachtenbummlerinnen und -bummler» ist Gelegenheit zu einer Schifffahrt auf dem Zürcher-Obersee und zum Besuch von Knie's Kinderzoo (auch für Erwachsene interessant) geboten.

Mit freundlichen Grüßen

R. Schwarzenbach, Präsident

MITTEILUNG DER GESCHÄFTSLEITUNG

Verbands-Toxikologie

Als Nachfolgerin von Herrn Dr. Roland Richterich, Bern, hat in verdankenswerter Weise *Frau Dr. Annemarie Maeder*, Locarno, die Betreuung der Verbands-Toxikologie übernommen.

Zuverlässige Angaben über Vergiftungen oder Erkrankungen durch Pilze sind zu richten an Frau Dr. Annemarie Maeder, Via Vincenzo d'Alberti 2, 6600 Locarno.

TOTENTAFEL



Am 14. Mai erreichte uns die schmerzliche Kunde vom Hinschied unseres Aktivmitgliedes

Josef Bürgisser-Siegrist

Der Verstorbene trat Ende der fünfziger Jahre unserem Verein bei und war eifrig an unserem Vereinsleben interessiert. Er war ein friedliebender und geselliger Kollege und daher auch allseits geschätzt und geachtet. In den letzten Jahren machte ihm eine langwierige Krankheit sehr zu schaffen, so daß es ihm nicht mehr möglich war, an allen unsern Exkursionen teilzunehmen. Wie freute er sich aber, wenn er mit dem Auto abgeholt wurde und er sich wiederum für einige Stunden unter seinen Pilzkollegen aufhalten durfte. Zu Hause stand ihm eine treubesorgte Gattin zu Seite, die alles tat, um ihm die beschwerliche Zeit angenehmer zu machen.

Nun ist Josef Bürgisser von uns gegangen, wir werden ihm aber immer ein ehrendes Andenken bewahren. Den Hinterbliebenen entbieten wir unser aufrichtiges Beileid.

Verein für Pilzkunde Bremgarten



Sonntag, den 27. Juli, ist im 61. Altersjahr

Alfred Weidmann

wohnhafte gewesen Dachlernstraße 93, 8048 Zürich, an einem Schlaganfall gestorben.

Alfred Weidmann-Käser war seit dem 1. Januar 1953 Mitglied bei uns, fehlte bis vor etwa Jahresfrist an keiner unserer Veranstaltungen und war auch bei allen früheren Exkursionen stets recht aktiv mit dabei. Der Verstorbene war ein Pilzler aus Leidenschaft und kannte viele seiner eigenen Plätze mit gutem Pilzvorkommen.

Den Angehörigen unseres verstorbenen Pilzlerfreundes, vorab seiner Gattin, die den lieben Gatten ganz besonders vermissen wird, möchten wir auch an dieser Stelle herzlich kondolieren und versichern, daß wir alle den lieben Verstorbenen stets in ehrendem Andenken behalten werden.

Verein für Pilzkunde Zürich

Am 31. Juli starb in Bern unser langjähriges Mitglied

Aimé Jung

gewesener Oberförster

1951 trat er unserem Verein bei, und als versierter Fachmann bot er uns manche lehrreiche Stunde mit seinen Pflanzenkenntnissen. Aber auch als Pilzler war er stets neuen Erkenntnissen zugetan. Im Verein war er immer aktiv und amtierte 1955–1957 als Rechnungsrevisor. Nun weilt ein gerngesehenes Mitglied nicht mehr unter uns. Wir werden Aimé Jung ein ehrendes Andenken bewahren und versichern seinen Angehörigen unsere aufrichtige Teilnahme.

Verein für Pilzkunde Burgdorf

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE

«*Moisissures toxiques dans l'alimentation*», par Cl. Moreau. Ed. P. Lechevalier, Paris 1968.

Parler de champignons toxiques, c'est d'emblée évoquer des amanites mortelles, ou peut-être d'autres macromycètes vénéneux: l'entolome livide, le tricholome tigré, les petits clitocybes blancs, l'inocybe de Patouillard.

On ne pense guère aux moisissures, micromycètes de faible calibre, mais pas moins dangereux pour autant! Le volume de Claude Moreau sur les moisissures toxiques de l'alimentation vient donc combler une lacune. Ce livre sera apprécié non seulement des mycologues, mais des inspecteurs des denrées alimentaires, des diététiciens, des biochimistes, des médecins et des vétérinaires.

Jusqu'à ces dernières années les moisissures, leur action sur les aliments de l'homme et du bétail, étaient fort mal connues. Ce sont les techniques nouvelles de récolte des produits agricoles, le transport à grande distance des denrées et le stockage de longue durée dans des entrepôts qui ont mis ces champignons microscopiques à l'ordre du jour et leur ont conféré une véritable importance économique.

Céréales, produits laitiers, viande, œufs, graines oléagineuses et tourteaux, fruits et légumes, boissons diverses, tels sont les différents milieux pouvant être attaqués et colonisés par les moisissures, et celles-ci vont partout, se multipliant. Le problème est de taille quand on sait l'ampleur des réserves constituées dans certaines régions privilégiées, et la pénurie de nourriture qui menace, dans d'autres pays, des populations entières.