

Prof. Dr. Bernhard Wiki

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Obituary**

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

Band (Jahr): **19 (1941)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.06.2024**

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.

handlung fängt schon beim Ernten an. Dem Rübbling wird im Walde der Hut abgeschnitten, die graue Oberhaut geritzt und abgezogen. Nur junge, frische Exemplare sind nicht bitter! Die weissen Lamellen werden mit viel Wasser, dem ein wenig Salz beigegeben ist, gebrüht. Die abgetropften Pilze werden mit einer gedämpften Zwiebel 10 Minuten im eigenen

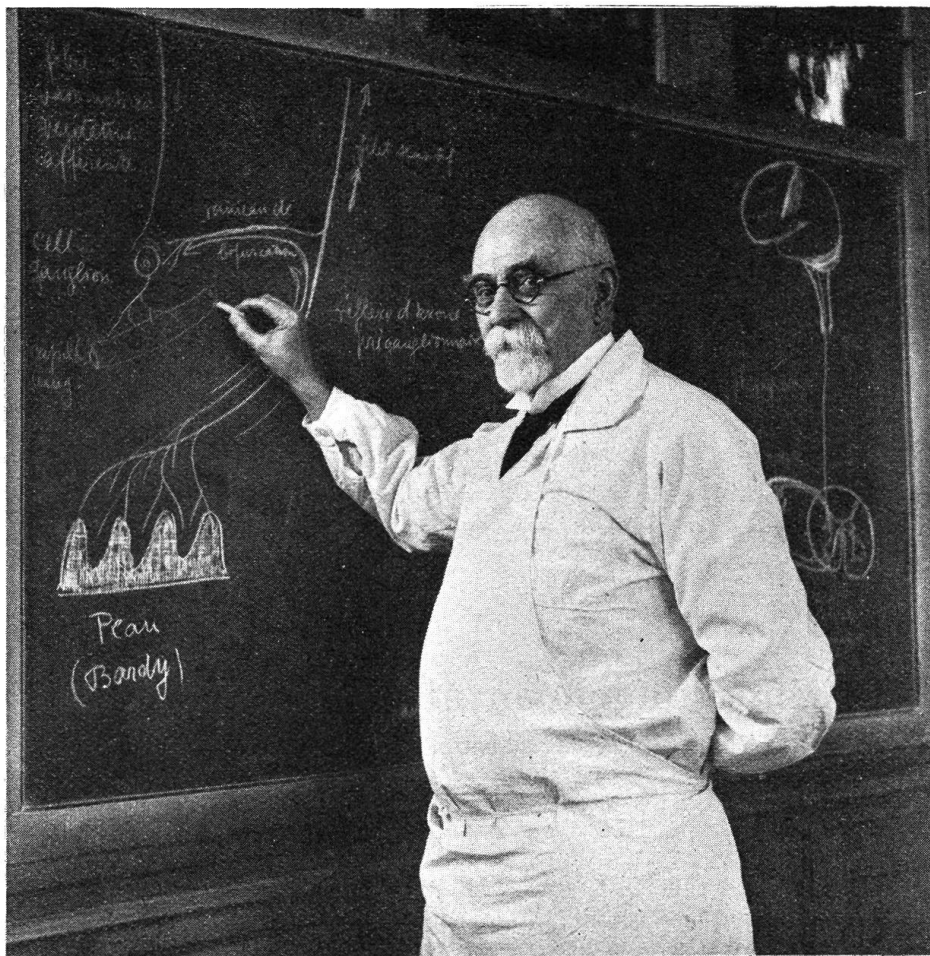
Safte eingedunstet, Schnittlauch, Petersilie, ein Löffel Mehl, ein Glas Most beigegeben, weitere 10 Minuten gekocht und vor dem Anrichten mit Maggi-Würze etwas gewürzt.

Jetzt hoffe ich, dass bei diesen teuren Zeiten nicht mehr so viele dieser Rübblinge im Walde verderben werden und wünsche allen einen guten Appetit!

Prof. Dr. Bernhard Wiki †

Die interessante zusammenfassende Arbeit der Herren Roch und Wiki, die wir in der Mai-Nummer unserer Zeitschrift lesen dürfen, sollte Professor Wiki's letzte Publikation sein. Im Januar dieses Jahres ist er im Alter von 74 Jahren gestorben. Er war 1923 bis 1937 Professor der Therapeutik an der Universität Genf und Direktor des dortigen Laboratoriums

für experimentelle Therapie. Nach vielen wertvollen Arbeiten auf dem Gebiete der Arzneimittellehre, auf die hier nicht eingegangen werden soll, waren die letzten Jahre seiner Tätigkeit hauptsächlich der genauen Untersuchung giftiger Pilzarten gewidmet, und unsere Zeitschrift verdankt ihm eine ganze Anzahl gediegener Publikationen aus diesem



Prof. Dr. Bernhard Wiki, 1867 — 1941, Genf

Gebiete. Die meisten davon behandeln quantitative Untersuchungen über den Muskarin-gehalt zahlreicher Arten der Gattung *Inocybe* (Risspilze), die, früher wenig bekannt, in letzter Zeit in der Schweiz schwere Vergiftungen hervorgerufen haben. In der Dissertation von Fräulein Dr. Loup (s. diese Zeitschrift 1938, Nr. 11, Seite 175) sind die Ergebnisse dieser Untersuchungen zusammengefasst.

Trotz sehr schwacher Gesundheit war Prof. Wiki wissenschaftlich hervorragend tätig. Seine Arbeiten zeichnen sich durch gewissenhafte Gründlichkeit und grosse Klarheit aus. Ausserdem war er ein ausgezeichnete und geschätzte Hochschullehrer.

Als Mensch war er von grösster Bescheidenheit, und stellte sein reiches Wissen nicht nur der Wissenschaft, sondern auch uns Pilzern mit grösster Liebeshwürdigkeit zur Verfügung. Wer zu ihm kam, war sicher, aufs Freundschaftlichste empfangen zu werden und seine Anliegen bestmöglich behandelt zu sehen. Er gehörte der wissenschaftlich so tätigen Gruppe unserer Genfer Mykologen an und war Mitglied unseres Verbandes.

Das Andenken an den bedeutenden Gelehrten und liebenswürdigen Menschen wird denen, die das Glück hatten ihn zu kennen, unvergesslich sein.

F. Th.

Schweizerische Standorte von *Gyromitra*-Arten.

(Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde Nr. 4, 1941, Seite 54.)

Ein Beitrag von J. Iseli, Zollikofen.

Seit einer Reihe von Jahren finde ich im April/Mai in einem Tannenwald bei Zollikofen *Gyromitra gigas* (Krombh.), die *Riesen-Lorchel*. Bei meinen Funden handelte es sich jeweils nur um höchstens 3—4 Exemplare und trotzdem ich diese meistens stehen lasse, kann ich kein

vermehrtes Auftreten konstatieren. Vor einigen Tagen habe ich an jenem Standort wieder zwei allerdings noch kleine Exemplare festgestellt. Noch nie fand ich bis heute *G. esculenta* (Pers.), die *Früh-* oder *Speiselorchel*, obschon diese häufiger vorkommen soll als die Riesenorchel.

Zu Pilzfunde.

Betreffend die von Herrn Hs. Kern, Thalwil, gewünschten Angaben über das Vorkommen von *Caloscypha fulgens* (Pers.), *Leuchtender Prachtsbecher*, kann ich mitteilen, dass ich diesen erstmals 1936 in einer Waldlichtung bei Zollikofen feststellte. Dieser wohl nicht häu-

fige Becherling verdient den deutschen Namen Prachtsbecher. Die 1—3 cm breiten Pilze sind zuerst kugelig geschlossen, öffnen sich dann rundlich, so dass die orangerote Innenseite (Fruchthaut) sichtbar wird. Die Aussenseite ist erst schön wachsgelb, später grünlich gefleckt.

Erinnerungen an seltene Pilzfunde.

Von E. J. Imbach, Luzern. (4. Fortsetzung.)

Hygrocybe calyptraeformis Rosenroter Saftling

Die Saftlinge sind eigentlich alles ausnahmslos schöne Pilze, keck in ihrer Haltung und eine Augenweide in ihrer schmucken Farbenfroheit. Ihr reizendster Vertreter aber ist un-

zweifelhaft der « Rosenrote Saftling ». Genau der gleichen Ansicht war auch unser E d y, als er mir glückstrahlend aus dem Pilatusgebiet diese prächtige, jedoch sehr gebrechliche Spezies überbrachte, die etwa 15 cm gross und in allen Teilen lebhaft rosafarbig war. Die