

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 47 (1969)
Heft: 9

Buchbesprechung: Revue bibliographique

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



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

Alfred Weidmann

wohnhaft gewesen Dachslernstraße 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.

Ces moisissures peuvent altérer les aliments et empêcher leur consommation. Elles risquent aussi d'agir plus insidieusement, modifiant leurs constituants chimiques et provoquant des intoxications graves, parfois mortelles, chez les consommateurs.

Le livre de C. Moreau étudie de façon très claire les conditions de développement de ces moisissures, la détérioration des denrées alimentaires qui s'ensuit, les facteurs de contamination des aliments et la pullulation des moisissures, les conséquences pour l'homme et les animaux de l'altération des aliments, c'est-à-dire les mycoses, les allergies et les nombreuses mycotoxicoïses.

Le dernier chapitre ouvre des perspectives d'avenir, montrant à la fois les possibilités de lutte contre les moisissures et les remèdes que l'on peut envisager aux intoxications qu'elles produisent.

Il s'agit aujourd'hui d'une question vitale au même titre que la pollution et que la faim dans le monde. Son aspect socio-économique et médical n'échappera à personne. *M.-M. Kraft*

VEREINSMITTEILUNGEN

Aarau und Umgebung

Vom 26. bis 29. September findet in Aarau die MAG statt. Das ist für unseren Pilzverein immer der Höhepunkt des Vereinsjahres. Auch dieses Jahr führen wir wieder einen Pastetenverkauf durch, verbunden mit einer Pilzschau. Der Vorstand möchte jetzt schon auf diesem Weg an die Vereinsmitglieder gelangen, daß sie das letzte September-Wochenende reservieren und den Pilzverein tatkräftig unterstützen, sei es zum Pilzsammeln für die Ausstellung oder beim Verkauf der Pasteten. Näheres werden wir noch in einer Mitgliederversammlung besprechen. Hierzu wird dann noch mit einer persönlichen Einladung aufgegeben.

Nach wie vor finden unsere Bestimmungsabende jeden Montag um 20 Uhr im Rest. «Affenkasten» in Aarau statt.

Biberist

27. September: Pilzsammeln für den Pastetenverkauf am 28. September. Der Vorstand bittet um rege Mitarbeit. Die nähere Orientierung erfolgt durch Zirkular.

4. Oktober: Bestimmungabend im Rest. «Zur Post».

12. Oktober: Ganztägige Exkursion in den Bucheggberg. Orientierung am Bestimmungabend.

Biel

Interne Ausstellungen: 15. September, 13. Oktober, 27. Oktober.

Außerordentliche Versammlung: 22. September im Hotel «Blaues Kreuz».

Große öffentliche Ausstellung im Rest. «Volkshaus», 3. Stock, am 27./28. September.

Bienne

A l'intention des membres de notre Section, la Commission technique mettra sur pied des

expositions de champignons. Les lundis suivants, dès 20 h. 15 au local habituel: 15 septembre, 13 octobre, 27 octobre.

Rappelons encore que notre grande exposition publique aura lieu les 27 et 28 septembre à la «Maison du Peuple».

Rassembleur extraordinaire le 22 septembre à l'Hôtel «Croix bleu».

Birsfelden

Am 31. August konnte Präsident E. Hauser in Verbindung mit einer Pilzexkursion und anschließendem gemütlichem Beisammensein unser neues Pilzlerheim in Wambach seiner Bestimmung offiziell übergeben.

21. September: Freundschaftliche Zusammenkunft mit der Sektion Niederbipp. Beisammensetzung Riehen-Grenze 8.30 Uhr. (Siehe auch Zirkular.)

Bremgarten

Wir hoffen, daß uns noch einige sonnige Herbsttage geschenkt sein werden. Unser Jahresprogramm sieht folgendes vor:

21. September: Ganztägige Exkursion in den Schwarzwald.

5. Oktober: Halbtägige Exkursion in den Wohler- und Bünzerwald.

19. Oktober: Pilzessen.

26. Oktober: Halbtägige Exkursion in den Waltenschwilerwald. Dies ist auch die letzte Exkursion.

Brugg und Umgebung

Unsere Pilzausstellung findet am 27./28. September im Gewerbeschulhaus, Annerstraße, statt. Öffnungszeiten: Samstag 11–21 Uhr, Sonntag: 10–21 Uhr. Wir brauchen alle Mitglieder zur Mithilfe. Zu diesem Anlaß werden Frischpilze und möglichst viele schöne Einzel-exemplare benötigt. Bitte reservieren Sie dieses Datum.