

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 48 (1970)
Heft: 5

Nachruf: Totentafel

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 23.05.2025

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

inoffensive, n'entraînant aucun malaise après consommation. D'autres mycologues par contre ont éprouvé, après consommation, de sérieux malaises ayant duré un certain temps. Les services de contrôle devront donc faire preuve de beaucoup de prudence. L'espèce n'est pas admise sur les marchés. Quant à la consommation personnelle, il ne faudrait la permettre qu'avec la mention «Ne consommer qu'après un sérieux blanchiment». Les grands exemplaires ainsi que ceux déjà âgés devront être éliminés.

Coprinus comatus (Müll. in Fl. Danic. ex Fr.) Fr. Le Coprin chevelu. Le Coprin chevelu est comestible. Mais il est expressément déconseillé de boire de l'alcool après consommation, ce qui laisse supposer qu'il y a danger d'allergie et que l'espèce doit être considérée comme suspecte.

Coprinus atramentarius (Bull. ex Fr.) Fr. Le Coprin noir d'encre. Pour cette espèce on admet également qu'elle est comestible, mais consommée avec une boisson alcoolique, même après deux jours, il apparaît une intoxication qui rappelle celle du cyanamide de calcium.

Lactarius helvus, Fr. Le Lactaire à odeur de Maggi (ou de *Levisticum officinale*). Consommé à l'état frais, cette espèce est considérée comme suspecte (plus ou moins vénéneuse!). Séchée, ce Lactaire est absolument comestible et est très estimé comme condiment.

Lactarius volemus, Fr. (Vachette). W. Matheis, Münchwilen, nous informe dans la BSM No 5/1967, page 70, que cette espèce aurait provoqué des malaises. Le champignon est admis sur les marchés.

Armillaria mellea (Vahl in Fl. Dan. ex Fr.) Karst. Armillaire couleur de miel. On a déjà beaucoup écrit sur cette espèce. Elle ne devrait être consommée qu'après un sérieux blanchiment. En tout cas, sur chaque fiche de contrôle (uniquement pour la consommation personnelle) doit figurer le mode de cuisson de ce champignon.

Werner Küng, Horgen

TOTENTAFEL



Nach kurzem Leiden ist der bekannte Mykologe und Zoologe

Oberstudienrat Prof. Dr. Ernst Thirring

im 80. Altersjahr am 7. Februar 1970 in Wien gestorben. Mit ihm ist nicht nur ein ausgezeichnete Pädagoge, sondern auch ein großer Naturfreund und Insektenkenner, ein im besonderen auf Lactarien und Russulaceen spezialisierter Mykologe, vor allem aber ein äußerst liebenswerter und stets hilfsbereiter Mensch von uns gegangen.

Bereits vor dem Zweiten Weltkrieg war Thirring ein arbeitendes Mitglied der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft. Als 1953 Prof. Dr. Franz Petrak seine Stelle als Präsident der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft zurücklegte, wurde Thirring zum Präsidenten gewählt und führte die Gesellschaft bis zu seinem Tode.

Nachdem schon im Jahre 1952 in Fritzens eine Mykologentagung durchgeführt wurde und 1953 die Session internationale de Mycologie der Société mycologique de France in der Schweiz von einigen österreichischen Mykologen besucht wurde, kamen die durch den unseligen Krieg unterbrochenen Kontakte wieder zustande. Im Jahre 1955 wurde in Wien eine Mykologentagung durchgeführt, die von Thirring geleitet wurde. Auch 1962 am Mykologentreffen in St. Georgen/Attergau und an den beiden Dreiländertagungen in Chur (1964) und Klagenfurt (1965) war Thirring aktiv beteiligt. Zum letzten Mal durften wir an der Dreiländertagung in Fritzens (1969) mit Thirring zusammenarbeiten. Niemand glaubte dabei, daß dies seine letzte Tagung sei, die er miterlebte.

Nun ist ein liebenswürdiger Mykologe von uns gegangen. Wir werden seiner stets ehrend gedenken.

Julius Peter

Am 19. April ist unser langjähriges Mitglied

Heinrich Klöti

Motorradmechaniker, wohnhaft gewesen an der Müllerstraße 87 in Zürich, nach kurzer, schwerer Krankheit gestorben. Herr Klöti ist am 1. Januar 1953 in unseren Verein eingetreten. Leider hat der Verstorbene schon seit einigen Jahren an unserem Vereinsgeschehen nicht mehr aktiv teilgenommen und offenbar sich nur noch auf das Lesen der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde beschränkt. Wir alle entbieten den um ihn trauernden Verwandten unser herzlichstes Beileid.

Verein für Pilzkunde Zürich

BUCHBESPRECHUNG

J. van Brummelen: A World-Monograph of the Genera Ascobolus and Saccobolus (Ascomycetes, Pezizales). Mit 260 Seiten Text, 74 Skizzen und 17 Tafeln. Format 24×17 cm, kartoniert, Verlag Rijksherbarium, Leiden, Netherlands. Personia, Supplement Vol. I. (1967). In englischer Sprache. Preis Dfl. 40.—.

Mit dieser Monographie der Gattungen *Ascobolus* und *Saccobolus*, die ganze Welt umfassend, hat der Verfasser uns ein Werk geschenkt, das kaum mehr etwas zu wünschen übrig läßt. Schon die Einteilung des Buches verrät den exakten Fachmann. Geschichte und Material sowie Arbeitsmethoden sind mustergültig aufgezeichnet, so daß der auch noch weniger geübte Leser aufs beste vorbereitet wird. Die Entwicklung der Fruchtkörper, ihre Struktur, zytologischen Merkmale, Sexualität, Genetik, Ökologie und Verbreitung sind genauestens aufgezeichnet. Im speziellen Teil sodann werden die Gattungsmerkmale der beiden Gattungen *Ascobolus* und *Saccobolus* aufgeführt und die Gattungen in Sektionen aufgeteilt. Anhand von Artenschlüsseln gelangt man zu den einzelnen Arten. Diese werden erschöpfend beschrieben und durch Literaturhinweise, Synonyme und meist auch durch Skizzen festgelegt. Auch auf die bis heute bekannten Verbreitungsgebiete wird hingewiesen. In einem besonderen Kapitel werden die ungenügend bekannten und zweifelhaften Arten behandelt und mit den Notizen des Autors versehen. Ein umfassendes Literaturverzeichnis sowie ein Register schließen sich an. Zuletzt werden auf 17 Tafeln makro- und mikroskopische Details gezeigt, die besonderen Merkmale veranschaulichend.

Der Autor hat mit dieser Arbeit wieder eine der vielen Lücken in der Ascomycetenliteratur geschlossen. Jeder Mykologe und Liebhaber hat an diesem Werk ein Hilfsmittel zur Verfügung, das die beiden Gattungen *Ascobolus* und *Saccobolus* erschöpfend beschreibt. Auch ein der englischen Sprache wenig gewandter Leser wird sich zurechtfinden, da in einfacher Sprache geschrieben wurde, die Fachausdrücke zudem in allen Sprachen mehr oder weniger die gleichen sind und zudem das vorzügliche Bildmaterial das Verständnis erleichtert.

Julius Peter