

Zeitschrift: Berichte der Schweizerischen Botanischen Gesellschaft = Bulletin de la Société Botanique Suisse

Herausgeber: Schweizerische Botanische Gesellschaft

Band: 17 (1907)

Heft: 17

Bibliographie: Bakterien (1905 und 1906)

Autor: Fischer, Ed.

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: 08.02.2025

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

Trichia contorta (Ditmar) Rostaf. var. **alpina** Fries. Gorge des Auges (Chasseron), 1200 m (Meylan); Grande Robellaz (groupe du Chasseron), 1400 m (Meylan).

Prototrichia flagellifera (Berkeley et Broome) Rostaf. Jura (Meylan).

II. Bakterien (1905 und 1906).

Referent: Ed. Fischer.

1. **Magnus, P.** Die Pilze (Fungi) von Tirol, Vorarlberg und Liechtenstein, bearbeitet unter Beistand von K. W. von Dalla Torre und L. Grafen von Sarntheim. Innsbruck 1905.

Enthält auf p. 8—12 auch eine Aufzählung von Bakterien.

2. **Thöni, Joh.** Bakteriologische Studien über Labmägen und Lab. (Ein Beitrag zur Kenntnis der Bereitung des Käseereilabes.) Sep. Abdr. aus dem landwirtschaftlichen Jahrbuch der Schweiz. Bern 1906, 64 S. 8°.

Verfasser untersuchte die Bakterienflora der Labmägen. Dieselbe ist eine ziemlich konstante und besteht aus Arten, die für die Käsebereitung teils indifferent, teils schädlich, teils nützlich sind. Für diese Bakterien wird das Verhalten im Lab näher untersucht und gezeigt, in welcher Weise sich dieselben gegenseitig in Bezug auf die Intensität ihrer Vermehrung beeinflussen. Eine Anzahl dieser Bakterien werden eingehend beschrieben; einen besonderen Namen erhält aber nur *Bacillus acidi acetici* n. sp.; die übrigen werden mit Nummern bezeichnet.

3. **Ruffieux, L.** Contribution à la flore cryptogamique fribourgeoise. Les champignons observés dans le Canton de Fribourg. Mémoires de la société fribourgeoise des sciences naturelles. Vol. I. fasc. 8. Fribourg, 1904, p. 166—214.

Dieses Verzeichnis führt auch Bakterien auf.

III. Pilze (1905 und 1906)

(incl. Flechten).

Referent: Ed. Fischer.

1. **Boudier.** Note sur quatre nouvelles espèces de Champignons de France. Bulletin de la société mycologique de France. T. XXI 1905, p. 69—73, Taf. 3.

Aus den Torfmooren des französischen Jura werden beschrieben: *Pleurotus longipes* Boud. n. sp., *Telephora uliginosa* Boud. n. sp., *Coryne turficola* Boud. n. sp.