

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 46 (1968)
Heft: 10

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: 16.05.2025

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

Vom manchmal auftretenden Karbolgeruch wird im «Führer für Pilzfreunde» nichts erwähnt. Wir lesen dort lediglich: «Das Fleisch fault leicht und zeichnet sich dann durch einen starken Verwesungsgeruch aus.» *Werner Küng, Horgen*

Boletus impolitus Fr.

On nous signale que *Boletus impolitus* Fr. pousse parfois en très grande quantité, comme ce fut le cas en 1967. Ce champignon est donné comme comestible par M. Moser, mais il n'est pas toléré pour la vente sur les marchés. Il a été constaté récemment que les préparations culinaires de ce champignon ont un goût de phénol, de sorte qu'il est immangeable.

Boletus impolitus Fr. est décrit par certains auteurs comme ayant une odeur de phénol. Par exemple dans «Pilze Mitteleuropas» de Franz Kallenbach: «Eßbar, doch nicht empfehlenswert» (comestible, mais pas recommandé). Déjà Harzer (1842), Krombholz (1846) et Fries parlent de comestibilité. Je ne vous conseille pas de manger cette espèce rare, déjà pour la préserver, car elle est particulièrement véreuse, se décompose facilement et son odeur de phénol ne m'invite pas à la consommer quand bien même j'en cueillerais des corbeilles chaque année. Selon Brébinaud: «Odeur de produit chimique à base de chlore ou d'iode plus ou moins forte. Comestible, mais peu agréable à cause de son odeur de pharmacie. Des champignons crus n'ayant pas l'odeur de phénol ne prennent pas ce sale goût après cuisson et sont restés excellents.»

Rolf Singer dans ses «Röhrlinge II» indique que *Boletus impolitus* Fr. est un excellent comestible, mais que son odeur parfois forte de phénol et que la rapide décomposition des exemplaires âgés alliée à la rareté de l'espèce doivent limiter son emploi comme aliment.

D'autres auteurs parlent encore de cette odeur particulière repoussante qui conduit à rejeter ce champignon comme aliment. *Werner Küng, Horgen*

TOTENTAFEL



Anfangs November 1967 verschied nach langer, geduldig ertragener Krankheit unser Vereinsmitglied

Franz Josef Müller-Zihlmann

Schuhmachermeister, Mettlen, Escholz matt. Josef war ein großer Anhänger unseres Vereins. Er fehlte praktisch an keinem Ausflug. Bekannt war er besonders durch seine Späße. Unser aufrichtiges Beileid entbieten wir der Trauerfamilie.

Verein für Pilzkunde Amt Entlebuch und Wolhusen



Anfangs Juli 1968 wurde unser Vereinsmitglied

Robert Lauber-Röösli

Wirt des Restaurants «Röbli», Wiggen, durch Unglücksfall aus unserer Mitte weggerafft. Robert Lauber war ein großer Gönner unseres Vereins. Der Vorstand und sämtliche Mitglieder entbieten der trauernden Gattin und Tochter unser herzlichstes Beileid.

Verein für Pilzkunde Amt Entlebuch und Wolhusen

Aufruf zur Mitarbeit

Herr Dr. E. H. Benedix, Dresden, bittet die Schweizer Mykologen um Zusendung von frischen oder getrockneten Pilzen aller Arten der Rhizinaceen, Discinaceen, Helvellaceen und Morchellaceen von möglichst verschiedenen Fundorten und Standorten (sowohl allgemein verbreitete wie auch seltene Arten mit sporadischem Vorkommen). Frisches Material bitte als Eilsendung direkt an seine Adresse: Dr. E. H. Benedix, Seebachstraße 43, DDR - 8036 Dresden 36. Haltbare Belege gehen sicherer an seine Institutsadresse: Dr. E. H. Benedix, Institut für Kulturpflanzenforschung, DDR - 4325 Gatersleben. Allen liebenswürdigen Helfern sagt er auch hier seinen verbindlichen Dank.

Ferner bittet Herr Dr. R. A. Maas Geesteranus um Zusendung von Stachelschwamm-Arten aller Gattungen. Gut getrocknete Proben erbittet er an folgende Adresse zu senden (mit Standortsangaben): Dr. R. A. Maas Geesteranus, Rijksherbarium, Schelpenkade 6, Leiden/Holland. Besten Dank!

BUCHBESPRECHUNG

Emil Müller, Zürich, und Wolfgang Loeffler, Tübingen: Mykologie. Grundriß für Naturwissenschaftler und Mediziner. 1968, VI, 302 Seiten, 170 Abbildungen. Flexibles Taschenbuch. Georg Thieme Verlag, Stuttgart. DM 9.80.

Die Verfasser haben mit diesem Buch eine Zusammenfassung des gesamten Gebietes der Mykologie verwirklicht und damit einen Überblick über diese sehr wichtige Materie gegeben. Die neuesten Resultate der Forschung sind berücksichtigt und in gedrängter Form wiedergegeben, so daß der Leser sich informieren kann.

Die Einleitung vermittelt uns einen Einblick in die Stellung der Pilze zu andern Organismen und läßt den ganzen Lebensraum dieser Organismen erkennen.

Im Abschnitt über die Cytologie wird der Umfang der Zelleneinheiten und deren Aufbau innerhalb der Pilzpflanze behandelt.

In einem weiteren Abschnitt über die Morphologie werden die Formen und Maße der Pilzstrukturen erfaßt und verglichen. Diese liefern weitgehend die Grundlagen zur systematischen Einteilung der Pilze.

Der Abschnitt über die Physiologie der Pilze behandelt die grundlegenden Lebensabläufe in den verschiedenen Typen von Zellen der Pilzpflanzen. Weiterhin wird im Abschnitt «Genetik» die Gesetzmäßigkeit der Vererbung beschrieben und die stoffliche Natur der Vererbungsträger erklärt, soweit diese bis heute bekannt ist.

Nun folgt der Abschnitt «Angewandte Mykologie». Die Auswirkungen der Pilze auf den Menschen und die menschliche Zivilisation wird dargestellt und Nutzen und Schaden der Pilze vom