

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 57 (1979)
Heft: 11

Buchbesprechung: Literaturbesprechung = Recension

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: 23.10.2024

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

Richard Mabey: «Essbare Wildpflanzen». Bei der Natur zu Gast. Überarbeitet, mit einem Vorwort versehen und aus dem Englischen übersetzt von Bruno K. Kremer. Neue Schweizer Bibliothek. 1978, Verlag Kiepenheuer & Wintsch, Köln. Fr. 11.80. (Dieser Preis gilt nur für NSB-Mitglieder.)

Der Autor will uns in das «Abenteuer» der Jagd auf essbare Pflanzen einführen. Im Gegensatz zur heutigen Tendenz des Naturschutzes, den Menschen von der noch erhaltenswerten Natur ganz auszuschliessen, hofft er ihn auf seine Art mit der Natur vertraut zu machen und für einen vernünftigen Naturschutz zu interessieren. Dabei soll keineswegs ein Run auf die Wildpflanzen ausgelöst werden, sondern durch das ganze Buch ist immer wieder zu lesen, wie und warum Pflanzen geschont werden sollen, zum Teil auch, weil gewisse Arten als Wildnahrung dienen. Dieses Buch will kein Bestimmungsbuch sein, sondern vor allem bei der Entscheidung helfen, was gesammelt werden kann. Der Verfasser empfiehlt dringend, Arten, die man nicht sicher kennt, mit einem Bestimmungsbuch zu überprüfen. Eine entsprechende Bücherliste ist am Ende des Buches zu finden. Einige Farbtafeln und viele Zeichnungen geben einen Hinweis, wie die besprochenen Pflanzen aussehen. Behandelt werden die Schalentiere und mehr als 300 Pflanzenarten, darunter Meeresalgen, Pilze (noch mit den früher gültigen lateinischen Namen), Flechten und Blütenpflanzen. Die letzteren sind zum Teil mehrfach erwähnt, da der Text nach den einzelnen Pflanzenorganen aufgeteilt ist. Es erstaunt, dass Unkräuter, die man heute sorgfältig ausjätet, früher als Nahrung dienten und zum Teil sogar angebaut wurden. Welche Teile der Pflanze als Nahrung gebraucht und wie diese zubereitet werden können, wird sorgfältig abgehandelt. In einem Anhang werden die gefährlichsten Giftpflanzen aufgezählt.

Das Buch ist sehr interessant geschrieben und eine kurzweilige Lektüre, dies auch wegen der eingestreuten Rezepte und Verwendungsangaben aus alten Büchern, die uns mit den Problemen und Sorgen unserer Altvorderen vertraut machen. Wer die Natur einmal aus einer ungewohnten Perspektive betrachten will, greife freudig nach diesem Buch.

F. Lüthi

Hermann Jahn: «Pilze rundum». Ein Taschenbuch zum Bestimmen und Nachschlagen von rund 500 einheimischen Pilzarten. Mit 235 Zeichnungen im Text und 61 farbigen Pilzbildern. Park-Verlag, Hamburg, Claassen & Goverts. Autorisierter Nachdruck durch Otto Koeltz, D-6240 Koenigstein BRD, 1979. Bezug in der Schweiz durch unseren Verbandsbuchhandel. Preis Fr. 35.-.

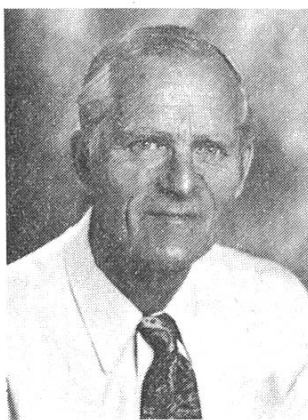
Dieses Buch ist vor 30 Jahren erstmals erschienen und liegt nun in einem Nachdruck vor. Der Verfasser macht in einer Vorbemerkung darauf aufmerksam, dass deshalb ein Teil der wissenschaftlichen Namen heute nicht mehr gültig ist und auch das Kapitel über Pilzvergiftungen nicht mehr die neuesten Forschungsergebnisse berücksichtigt, aber im wesentlichen inhaltlich richtig ist. Als Nachschlagewerke empfiehlt er Michael-Henning-Kreisel, «Handbuch für Pilzfreunde», und M. Moser, «Die Röhrlinge und Blätterpilze». Am Anfang des Buches finden sich die sehr guten Farbbilder von 61 Arten. Es folgen einige Kapitel über Bau und Vermehrung der Pilze, Pilzvergiftungen, Verwertung der Pilze, Sammelhinweise, Bestimmungsratschläge und ein Literaturverzeichnis. Den Hauptteil des Buches nehmen die dichotomen Bestimmungsschlüssel und Tabellen sowie die Beschreibungen von 500 Arten ein. Schlauchpilze, Gallertpilze, Bauchpilze, Nicht-Blätterpilze, Röhrlinge und Lamellenpilze sind alle darin zu finden. Textfiguren erleichtern dabei die Bestimmungsarbeit. Im Anhang finden sich noch Bestimmungstabellen nach auffallenden Merkmalen, die in gewissen Fällen die Bestimmung erleichtern oder ein Bestimmungsergebnis erhärten können. Die Artdiagnosen sind genügend ausführlich, und wichtige Merkmale werden durch Schrägdruck hervorgehoben. Die Verwertungsart und die Verwechslungsmöglichkeit

mit einer anderen Art ist immer erwähnt. Der Erstdruck dieses Buches war auch bei uns ziemlich verbreitet und besonders zur Schulung von Anfängern beliebt. Diesem Zweck wird es auch heute noch gerecht und schreckt den noch ungeübten Pilzfreund nicht gleich vom Bestimmen ab, wie es durch die anspruchsvolleren Bestimmungsbücher heute leider oft geschieht. F. Lüthi

Martin Knoop: «Pilze». Neue Schweizer Bibliothek. 1979, Falken-Verlag Erich Sicker KG, 6272 Niederhausen/Ts. Fr. 19.80. (Dieser Preis gilt nur für NSB-Mitglieder.)

Dieses Buch ist als Einführung in die Pilzkunde gedacht und steht unter dem Motto «Nicht nur Pilze, sondern vor allem Pilzkenntnisse sammeln». Wir finden darin eine kurze Geschichte der Mykologie, dann Angaben über die Entwicklung und deren Substrat (Parasiten, Mykorrhizapilze und Saprophyten). Der Autor entwickelt eigene Gedanken über die Essbarkeit der Pilze, den Pilzschutz, auch wie Pilze gesammelt werden sollen, denen man voll zustimmen kann. Das Kapitel über die Pilzvergiftungsgefahr und die Wirkung der Gifte nimmt einen breiten Raum ein und berücksichtigt auch neuere Forschungsergebnisse. Übersichtliche Tabellen mit Erscheinungszeiten und Pilzgesellschaften sind selten in solcher Vollständigkeit zu finden. Die Pilzzucht wird eingehend behandelt, ohne aber deren Schwierigkeiten zu verschweigen. Die Ausführungen über die Zubereitung und Konservierung der Pilze, ergänzt durch Kochrezepte und Farbbilder, die zeigen, wie die Pilzgerichte appetitlich serviert werden können, vermögen zu gefallen. Die Farbfotos von 250 Pilzarten sind zum Teil von hervorragender Qualität, und es sind eine ganze Anzahl von Arten abgebildet, die in anderen vergleichbaren Büchern nicht zu finden sind. In den dazugehörigen Texten werden die Pilze kurz beschrieben, ihre Standorte erwähnt, auf Verwechslungsgefahren hingewiesen, der Genusswert und die Zubereitungsart erklärt. Leider wurden die Bilder des Klapperschwammes und des Eichhasen miteinander verwechselt. Der Schwärzende Saftling (*Hygrocybe nigrescens*) und der Kegelige Saftling (*Hygrocybe conica*) werden noch als essbar bezeichnet, während sie nach neueren Erkenntnissen als giftig gelten. Ein kleiner Schlüssel gibt einen Überblick über die behandelten Pilzfamilien. Register mit den deutschen und separat mit den lateinischen Namen schliessen das Buch ab. Im Verhältnis zum wertvollen Inhalt ist der Preis sehr bescheiden und dürfte dem Buch eine weite Verbreitung sichern. F. Lüthi

Unsere Verstorbenen Carnet de deuil



Wir trauern um

Hans Krummenacher

Am 12. September 1979 erreichte uns die unfassbare Kunde, dass Hans Krummenacher gestorben sei. Noch einige Tage vorher war er mit seiner Gattin in der Horbach-Pilzhütte, um uns bei der Vorbereitung der Bettagspilzsuppe zu helfen. Kurz darauf starb er, für alle unerwartet, im Alter von erst 66 Jahren. Der Verstorbene war während 30 Jahren Mitglied unseres Vereins. Er war ein aktives Mitglied und stellte uns seine Dienste als Vorstandsmitglied und zusammen mit seiner lieben Gattin als pflicht-

bewusster Hüttenwart zur Verfügung. Dieses Amt hat er besonders gerne ausgeübt, und wenn der Hans im Horbach war, fehlte es an nichts. Wir danken Hans Krummenacher recht herzlich für die grossen Dienste und werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren. Seinen Hinterbliebenen entbieten wir unser aufrichtiges Beileid.

Verein für Pilzkunde Zug