Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 61 (1983)
Heft: 9/10

Buchbesprechung: Literaturbesprechung = Recension = Recensioni

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: 14.12.2025

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

Weise getan hat, sollte von namhaften Mykologen der Universitäten in Überschwemmung mit Praktikern aus den Vereinen für Pilzkunde in Szene gesetzt werden.
Bei diesem Vorgehen könnten die am meisten gefährdeten Pilzarten (Eierschwamm, März-Ellerling, Schweinsohr, die Morchelarten) und jene Pilze, die ohnehin Seltenheitswert besitzen, vor rigorosem Zugriff einigermassen bewahrt werden. Die gefährlich giftigen Knollenblätterpilze, der Tiger-Ritterling, der Riesen-Rötling und der Ziegelrote Risspilz zum Beispiel, müssten mit zwei Kreuzen versehen sein. Vor den weniger giftigen und nur mit einem Kreuz versehenen Sorten müsste generell und ohne detaillierten Kommentar gewarnt werden. Die übrigen ungeniessbaren sowie die mittelmässig essbaren Arten wären, ohne die nähere Beschreibung von einzelnen Individuen, nur der Vollständigkeit halber anzuführen. Ebenso die vielen kleinen Ascomyceten, die Porlinge mit ihren Verwandten, die Bauchpilze und die korallenförmigen Erscheinungen usw. Im vielfältigen Angebot der Pilzliteratur findet ein Interessent näheren Aufschluss genug.
Hingegen müssten die Leute darüber informiert werden, dass die Pilze allgemein eine wichtige Funktion im Naturhaushalt haben, dass man die unbekannten, die alten und die bewusst giftigen Pilzfrüchte ungestört leben lassen soll. Für das kräftige Gedeihen eines Jungwaldbestandes zum Beispiel sind Pilze eine notwendige Voraussetzung. Was für den Pflanzenschutz recht war, sollte auch für den Pilzschutz möglich sein. Ein hemmungsloses Sammeln in Wald und Flur hat auf längere Sicht seine Konsequenzen, und dies muss den Menschen deutlich nahegelegt sein. – Was die geschützten Blumen betrifft, so haben in den 15 Jahren seit dem Bestehen der Pflanzenschutzverordnung viele Spaziergänger und Bergwanderer deren Notwendigkeit begriffen. Der Schutzgedanke beginnt allmählich Allgemeingut zu werden. Dies wäre auch für den Bestand der Pilze anzustreben. Es sind dies Massnahmen auf lange Sicht. Die Alpenklubs, Naturfreunde-Vereine usw. sind die Aufklärer und freiwilligen Helfer und gehen mit gutem Beispiel voran. So stelle ich mir auch eine künftige Rolle der Vereine für Pilzkunde vor, wo die Sachkundigen nicht in erster Linie Pilzesser heranbilden und die Pilzkontrolleure nicht nur die guten von den weniger guten Exemplaren trennen, sondern den Leuten vorab Vernunft im Sinne des Pilz- und Natuschutzes beibringen. Vielleicht käme mit der Zeit sogar etwas Ordnung in den Pflückverbot-Salat einzelner Landesteile.
Wer partout Pilze essen will, meine ich, der kann in Kulturen gezüchtete Arten kaufen: Champignons, Austernseitlinge, den japanischen Shiitake-Pilz oder den chinesischen Mu-Erl (ein Ohrlappenpilz).
Das Abenteuer, Pilze in der freien Natur zu finden, soll zum selben vergnüglichen Genuss werden wie das Sehen und Erkennen von Blumen und Grünpflanzen. Wer kein Verständnis für das natürliche Geschehen in der freien Wildbahn und der damit verbundenen Schönheiten aufbringen kann, der soll zu Hause bleiben oder sich den Massen anschliessen.

Hans Frey, Schorenstrasse 26, 9000 St. Gallen

Literaturbesprechung Recension Recensioni

Die hier besprochenen Bücher können auch durch unsere Verbandsbuchhandlung bezogen werden. Bestellungen werden durch die Vereine schriftlich gerichtet an: Walter Wohnlich, Köhlerstrasse 15, 3174 Thörishaus.

D. N. Pegler: «Pilze». 172 Seiten mit 450 farbigen Illustrationen. Hallwag, Bern 1983. Fr. 18.50

Das vorliegende, aus dem Englischen übersetzte Büchlein verdient die Bezeichnung «Taschenbuch» sehr gut, ist es doch nicht einmal 10 cm breit (dafür aber doppelt so hoch). Neben kürzesten allgemeinen Angaben (immerhin haben noch 1½ Seiten Erklärungen von Fachausdrücken Platz) beschreibt es in Wort und Bild über 450 Ständerpilze. Natürlich sind die häufigsten dabei; positiv zu vermerken ist, dass aber auch weniger bekannte Pilze aufgenommen wurden, so zum Beispiel nicht weniger als 20 Helmlingsarten.
Die Beschreibungen sind knapp, aber treffend. Jede ist von einer farbigen Abbildung sowie von zwei Zeichnungen begleitet. Die eine stellt einen Längsschnitt durch den Pilz dar (so werden Hutform und

Lamellenbefestigung ersichtlich) und die andere eine Spore (mit Mass- und Farbangaben). Die Bilder sind sorgfältig gezeichnet. Farblich sind sie zum Teil sehr gut, in einigen Fällen aber nicht gut geraten. Grünstiche kommen vor, am ausgeprägtesten bei der Nebelkappe, die eher eine Grünspankappe ist. Dafür fehlen Orange- bzw. Rottöne bei *Lactarius helvus, mitissimus, serifluus* u. a. – Sehr praktisch ist die Gruppierung der Arten nach ihrem Standort (13 Waldtypen und weitere Umgebungen werden unterschieden).
Das Büchlein enthält sogar auf fünf Seiten einen Bestimmungsschlüssel, nach dem die 450 beschriebenen Arten aufgeschlüsselt werden können. Selbstverständlich ist er sehr knapp. Leider führt er nicht immer zum Ziel. *Lepista nebularis* (Nebelkappe), *Lactarius scrobiculatus* (Grubiger Milchling) und *Leucopaxillus giganteus* (Riesenkrempentrichterling) können nämlich sehr wohl einen grösseren Hutdurchmesser als 5 cm haben!
Die Essbarkeit der Pilze wird mit einem Signet angegeben. Man könnte darüber streiten, ob dies immer zutrifft. So werden *Lactarius fuliginosus* (Überrusster Milchling), *Collybia dryophila* (Waldfreundrübling) und der im «Moser» als giftig bezeichnete *Clitocybe suaveolens* als essbar, *Hypholoma capnoides* (Rauchblättriger Schwefelkopf) aber als ungeniessbar bezeichnet. Gravierender dünkt mich aber die Tatsache, dass viele Pilze als «essbar und vorzüglich» und andere als «essbar nur nach Kochen» bezeichnet werden. Soll das heissen, dass die «essbaren und vorzüglichen» Pilze roh genossen werden können? Da wäre ich gar nicht einverstanden. Oder ist die Meinung von «essbar nur nach Kochen», dass diese Pilze abzubrühen sind? Da ich den englischen Originaltext nicht kenne, kann ich nicht sagen, was der Autor meinte.
Trotz der Kritik empfehle ich das hübsche und preiswerte Büchlein. H. Göpfert

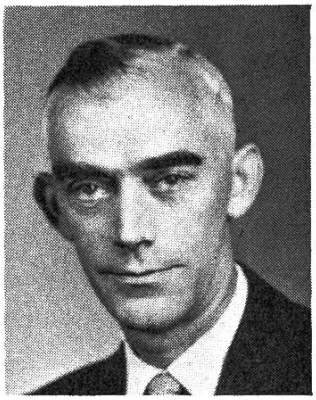
Erica G. Merlo / Mido Traverso: «Le Amanite». Edizione Sagep, Genova 1983.

Torniamo con questa recensione a presentare una nuova pubblicazione apparsa in Italia poiché a nostro avviso degna di entrare nel novero dei libri di documentazione che ogni micofilo dovrebbe possedere. Si tratta di un lavoro monografico, quindi concepito per quella nuova linea di istruzione-informazione che sembra si stia delineando anche in lingua italiana e che é sinonimo di maturità scientifica. Credo infatti siano tramontati i tempi dei testi divulgativi «generali» (100 o 1000 funghi poco importa); gli appassionati ricercatori hanno ora bisogno di contributi ben delimitati, specifici, per uscire dalla infarinatura generale dominante. Bene hanno fatto quindi gli Autori, già noti per un primo tentativo («I Boleti», 1980), a continuare su questa strada, proponendoci una rassegna di amanite veramente ben documentate, tecnicamente ben fotografate e riprodotte e corredate da un testo che rileva un sicuro possesso dell'argomento.
A nostro avviso, senza entrare in disquisizioni concordi o meno alla linea tassonomica e alla sistematica proposta, questa pubblicazione dimostra una ricerca e uno studio più che approfondito, direi quasi esaustivo proponendo, accanto alle entità universalmente note e «accettate» una lunga serie di varietà e forme. Queste, tutte bibliograficamente documentate suscitano nel micofilo avveduto, interesse, dubbi, perplessità, motivi cioé di stimolo d'apprendimento. E questo proporre in modo mai autoritario né assolutistico, quesiti talvolta ... «al limite» *(A. muscaria var. formosa, A. rubescens var. circinnata)* é segno di rispetto per coloro che in altri tempi hanno dedicato spazio e ricerche a questo genere Amanita il più «elegante» tra gli Agaricales. Di notevole valore iconografico moderno sono i fotocolor, corredati da osservazioni personali, riguardanti le numerose specie «mediterranee» certamente poco conosciute anche da autorevoli micologi mitteleuropei. L'aver allargato poi l'orizzonte e la consultazione oltre i propri confini, come l'aver proposto due acquarelli inediti di Ernesto Rebaudengo (per *Amanita subalpina* Moser sarebbe forse stato meglio attendere che l'Autore della specie ne faccia finalmente pubblicazione definitiva) é segno di apertura intellettuale che anche in micologia non guasta mai.
Tutto bene quindi?, ci sia concesso dissentire su qualche affermazione strettamente tassonomica (es. *inaurata-strangulata*), problemi di C.I.N.B. (Codice nomenclatura); lì contrariamente a tutto il resto «si sentenzia» ... ma la colpa non é dei bravi E. Merlo e M. Traverso. A. Riva

G. Becker: «Champignons», Editions Gründ, 1983.

Dernièrement est paru dans les librairies des grandes surfaccs de Suisse romande, un ouvrage destiné certainement au grand public francophone. Intitulé «Champignons» de Georges Becker, imprimé à l'étranger, ce livre de grand format, illustré de 256 planches couleur de Bohumil Vančera, a frappé tout d'abord ses acquéreurs par la modestie de son prix: moins de Fr. 20.—.
Puis en lisant l'importante introduction et les descriptions des espèces, on y a retrouvé un peu du Becker de «La mycologie et ses corollaires», philosophe et parfois polémiste, montrant souvent le bout de l'oreille dans ses réflexions sur la multiplication des noms d'espèces et la fragmentation des genres; mais aussi bon pédagogue désirant initier le néophyte à la description, à la biologie, à la récolte et aux dangers des champignons et se pliant pour les noms latins à la nomenclature actuelle.
Très bons points: Les spores sont dessinées pour chaque espèce, sans dimensions il est vrai; parfois une carte donne l'extension européenne. Quelques erreurs: *Geastrum triplex* est dessiné sans sa triple enveloppe; *Laccaria proxima* est mal rendu; l'Amanite vaginée est donnée comme mortelle! On n'ose attribuer à Becker l'inexactitude concernant l'habitat de *Lactarius salmonicolor* donné sous les épicéas alors qu'il semble plus particulièrement rattaché au sapin blanc *(Abies)*. Mais cela n'enlève rien à la valeur de l'ouvrage.
En somme un livre à offrir à un néophyte, jeune ou moins jeune. Dr J.-R. Chapuis

Unsere Verstorbenen Carnet de deuil Necrologio

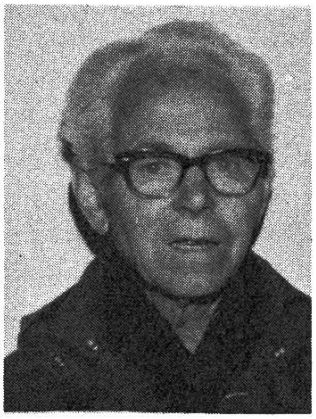


Am 20. Juli 1983 hat uns unser Ehrenmitglied

Josef Staubli-Baumann

ganz unerwartet, nach kurzer Krankheit, im Alter von 74 Jahren für immer verlassen. Er trat im Jahre 1957 unserem Verein bei und war stets ein bescheidener, aber bereitwilliger Helfer. 1977 wurde er für seine treuen Dienste zum Ehrenmitglied ernannt. Wir werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren und sprechen den Angehörigen unser herzliches Beileid aus.

Verein für Pilzkunde Bremgarten



Durch den unerwarteten Tod unseres Kameraden und Ehrenmitgliedes

Fritz Wenger

ist uns einer der treuesten, sachkundigsten und zuverlässigsten Aktiven entrissen worden. Obwohl im 78. Lebensjahre stehend, war Fritz bis zum letzten Gang voll im pilzkundlichen Einsatz und erwog sogar die Neuanschaffung und Ausbildung eines Trüffelhundes. Neidlos haben wir stets seine Detailkenntnisse und Sucherfolge auf dem Spezialgebiet der Hypogäen bewundert! In 30jähriger Vereinszugehörigkeit war Fritz besonders in der Technischen Kommission als gewissenhafter Pilzbestimmer tätig. Auch eine zweijährige Vorstandsmitarbeit haben wir ihm zu verdanken. So wurde Fritz 1978 für seine geleisteten Dienste zum Ehrenmitglied ernannt. — Gemeinsam mit der leidgeprüften Gattin Hedy Wenger-Lehmann und Angehörigen trauern die Vereinskameradinnen und -kameraden um ihren pilzkundigen, stets hilfsbereiten Freund. Wir werden unseren Fritz in bester Erinnerung behalten. *Verein für Pilzkunde Bümpliz*