Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 73 (1995)
Heft: 11

Buchbesprechung: Buchbesprechungen = Recensions = 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: 09.12.2025

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

chen Angaben zur Beschaffung eines solchen Holzbohrers für alle diejenigen, die Lust zeigen, mehr darüber zu erfahren und damit auch eigene Erfahrungen zu machen.
Vermerken wir zum Schluss noch, dass es nicht immer absolut möglich ist, beim Entnehmen einer solchen Holzprobe die Baumart oder auch nur die Gattung festzulegen. Wenn man aber zuerst die am Standort lebenden Bäume bestimmt und darauf mit dem Mikroskop die Holzunterlage eines Pilzes untersucht hat, scheint es uns doch möglich zu sein, mit grosser Sicherheit auf die Herkunft des im Abbau begriffenen Holzes schliessen zu können.
Zum Abschluss möchten wir den Leser, der sich einen solchen Holzbohrer beschaffen möchte, noch darauf aufmerksam machen, dass dieses Instrument niemals am lebenden Baum eingesetzt werden darf. Eine solche Operation kann für das Überleben des Baumes von entscheidender Bedeutung sein. Auf jeden Fall würde dadurch der Marktwert dieses Holzes stark vermindert.

VII. Dank

Mein Dank richtet sich an Herrn Prof. F.H. Schweingruber, Universität Basel, und an die Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft, die mir freundlicherweise die Fotografien der mikroskopischen Schnitte zur Verfügung gestellt und mein Manuskript kritisch durchgesehen haben. Danken möchte ich aber auch Herrn E. Valobonsi für die Überlassung der ausgezeichneten Fotoaufnahme von *Agrocybe aegerita*.

François Freléchoux, Institut de Botanique,
Laboratoire d'écologie végétale et de phytosociologie, Chantemerle 22, 2007 Neuchâtel

Literatur und Adressen: siehe franz. Text
(Übersetzung R. Hotz)

Buchbesprechungen
Recensions
Recensioni

«Pilze der Schweiz» Band 4

Früher als erwartet erscheint bereits im Dezember Band 4 dieser Buchreihe. Als Ergänzung zu Band 3 enthält er 465 Arten aus den Familien *Entolomataceae, Pluteaceae, Amanitaceae, Agaricaceae, Coprinaceae, Bolbitiaceae* und *Strophariaceae*.
An der bewährten Darstellung des systematischen Teils wurde nichts geändert, hingegen sind als Neuerung und wichtiges Bestimmungsmerkmal erstmals die Farben des Sporenabwurfes bei jeder Art dargestellt. Auch der Bestimmungsschlüssel basiert auf einer Tabelle mit 85 Sporenpulver-Farben. Preis Fr. 158.–
Bestellungen an: Beat Dahinden, Ennetemmen, 6166 Hasle LU

«Champignons de Suisse» tome 4

Le tome 4 de la série «Champignons de Suisse» arrive en décembre, avec un peu d'avance sur le timing prévu. Cet ouvrage complète les Agaricales du tome 3; les auteurs y présentent 465 espèces des familles *Entolomataceae, Pluteaceae, Amanitaceae, Agaricaceae, Coprinaceae, Bolbitiaceae* et *Strophariaceae*.
La présentation de la partie floristique, qui a été appréciée par les utilisateurs des volumes précédents, n'a pas été modifiée. Pour la première fois pourtant, un important caractère de détermination est mis en évidence: chaque espèce est accompagnée d'une plage colorée indiquant la couleur de la sporée. De plus, la clé de détermination initiale se base sur une tabelle de 85 plages de couleurs de sporées. Prix de l'ouvrage: Fr. 158.–
Adresser vos commandes à: Beat Dahinden, Ennetemmen, Hasle LU.

Thuri Maag: Kochen mit Pilzen

Die beliebtesten Wald- und Zuchtpilze geniessen.
MIDENA Verlag, 5024 Küttigen/Aarau. 1995.
ISBN 3-310-00197-0 / Fachhandelspreis: Fr. 29.80

Schon wer sich wenige Seiten in das Buch einliest, stellt fest, dass hier ein leidenschaftlicher Pilzsammler und ein exzellenter Pilzkoch vereint in einer Person am Werke waren. Und erfreulich ist vor allem, dass diese Person bereit ist, einige ihrer kulinarischen Geheimnisse preiszugeben.
Im ersten Teil des Werkes zeigt Thuri Maag, dass hier nicht die Sammellust im Vordergrund steht. Ein fanatisches Horten von Unmengen von Fruchtkörpern ist nicht des Autors Stil. Mit seinen «Pilzsteckbriefen» (auch der Zuchtpilze) beschreibt er eine beschränkte Zahl sorgfältig ausgewählter Arten. Dabei erhält der Leser bereits wertvolle Hinweise auf eine mögliche Verwendung zu Speisezwecken.
Einen weiteren Abschnitt widmet Thuri Maag der Frage, wie Pilze haltbar gemacht werden können. Wer die hier aufgeführten Tips von Thuri befolgt, wird keine Enttäuschungen mehr erleben über zu saures, zu bitteres oder zu fades Einmachgut, denn die Mengen und Mischverhältnisse sind erprobt und haben sich bewährt. Besonders empfehlenswert ist die Herstellung der beschriebenen Pilzpulver-Mischungen, der Flüssigwürze und der Duxelles.
Mit den «100 Pilzrezepten» im Hauptteil des Buches kommt nun das Fachwissen des Kochprofis gepaart mit jenem des Pilzkenners zum Tragen.
Einigen Rezepten zu Grundsaucen (u.a. mit Trüffeln) folgen Vorspeisenvariationen, die dem Leser schon beim Beschauen der fotografisch hervorragend festgehaltenen Gerichte das Wasser im Munde zusammenfliessen lassen (z.B. Spargelsalat mit Morcheln, Aderbecherlingen und Märzschnecklingen gemischt oder Steinpilzcarpaccio usw.).
Auch die köstlichen Suppen und vegetarischen Hauptmenues mit delikaten Wildpilzen halten jedem Vergleich mit den besten Fleischgerichten stand, ebenso die Teigwarenspeisen (z.B. Totentrompeten-Ravioli).
Einzig für den Gedanken, dass Pilze mit Fisch zusammen eine Delikatesse ergeben sollen, braucht es wahrscheinlich bei manchem Leser besondere Überzeugungskraft.
Dennoch: Thuri Maag ist neidlos zu attestieren, dass dieses Buch sowohl für die Hobby- wie auch für jede Hotelküche im Bücherregal «Mise en place» gehört.

Hans Fluri, Tschuopistrasse 7, 8852 Altendorf

Aus anderen Zeitschriften
Revue des revues
Spigolature micologiche

Documents Mycologiques, Band XXII, Heft 88, 1993

(Herausgegeben von der Association d'Ecologie et de Mycologie, Lille)
M. Bon: Les noms qui changent

Der bisher verwendete Name *Russula rosea* Quél. ist ein Homonym zu *R. rosea* Pers., und die Art müsste nun *R. velutipes* Vel. heissen. *R. rosea* Pers. wäre dann anderseits der richtige Name für *R. rosacea* (Pers.) S.F. Gray (gilt als zweideutig). Um diese verwirrende Situation zu vermeiden, schlägt Bon die Wiedereinführung der früher üblichen Bezeichnungen *R. aurora* Krbh. (für *R. rosea* Quél.) und *R. lepida* (für *R. rosacea*) vor.
Russula *caerulea* ist ein Homonym und müsste durch *R. amara* Kucera ersetzt werden. Für *R. sardonia* wäre ferner *R. drimeia* Cke. der korrektere Name. In beiden Fällen ist aber nach den Regeln eine Konservierung der «alten» Namen möglich, die deshalb vorläufig beibehalten werden sollten.
Pholiota aurivella (Batsch: Fr.) Kumm. hat nach der Originalbeschreibung von Batsch einen trocke-