Literaturbesprechung = Recension = Recensioni

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **57 (1979)**

Heft 7

PDF erstellt am: **29.03.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

3. Obstbaumform = Oliv-Hallimasch oder Obstbaum-Hallimasch. Dieser gemeine, abweichende Hallimasch darf unter keinen Umständen als Speisepilz freigegeben werden! Was da alles ohne Kontrolle in die Mägen kommt, ist nicht unsere Schuld. Wir Pilzexperten müssen uns aber in jeder Beziehung voll absichern. Die Hüte des Oliv-Hallimaschs sind gelbolivbräunlich mit blassen, leicht abwischbaren Schüppchen sowie einem schlechten, nicht genau zu beschreibenden Geruch. Er kommt besonders an Obstbäumen, Eichen, Birken, Pappeln, Haseln, Flieder und Goldregen vor. Diese Olivform bewirkt in den meisten Fällen, auch nach dem Abbrühen, heftige Bauchschmerzen und ausgiebige Durchfälle.

Viele überempfindliche Personen vertragen nicht einmal die gute Nadelholzform. In solchen Fällen geht meine Empfehlung dahin, den Hallimasch überhaupt zu meiden.
Mit obenstehenden Bemerkungen zum Hallimasch möchte ich darauf hinweisen, dass diese Aspekte in der Pilzkontrolle zu berücksichtigen sind. Damit sollten sich bei der Freigabe dieses komischen Waldkoboldes keine Probleme mehr ergeben. – Für Chemiker stellen sich hier Untersuchungsaufgaben. Sie könnten uns Aufschlüsse geben, was die Pilze an verschiedenen Baumsäften aufnehmen. Um die Unterschiede an der gleichen Pilzart besser begründen zu können und um Aufschluss in bezug auf die Verträglichkeit bzw. Unbekömmlichkeit zu erhalten, stellen sich hier dankbare Aufgaben für die Chemie. Richard Huber, Botanischer Garten Zürich

PS. Leider zeigt es sich, dass sich die Pilze in der freien Natur nicht immer genau «an die ihnen zugeteilten Färbungen» halten und damit die genaue Identifizierung erschweren. Aus diesem Grunde empfiehlt die Vapko, Hallimasch nur mit dem Hinweis «Abbrühen, Brühwasser wegschütten» freizugeben. Im übrigen dürften die vorstehenden Ausführungen von Kollege Huber viele Unsicherheiten und Zweifel beseitigen. Vapko-Vorstand

Literaturbesprechung Recension Recensioni

Carlo Alberto Bauer: «Giacomo Bresadola. Frammenti inediti di una vita.» 310 pag., 15 tav., col., 23 tav. b/n. Il volume é ottenibile presso: Museo tridentino. Via Calepina 14, Trento. Lit. 15 000.–.

Edito dalla Società di Scienze Naturali del Trentino – Alto Adige é uscito un numero monografico di «Natura Alpina» dedicato al micologo Giacomo Bresadola nel 50° anniversario della morte. – La figura del grande naturalista trentino viene presentata dall'autore attraverso la documentazione del carteggio manoscritto esistente presso la Biblioteca del Museo Tridentino di Scienze Naturali. – Con una sensibilità elegante Carlo Alberto Bauer, noto giornalista-micofilo, ha saputo sfogliare migliaia di lettere, manoscritti, appunti dell'intima vita di un grande micologo e ne ha estratto i punti più significativi, direi i più umani. Infatti il grande pregio di questa originale biografia é la «nuova luce» nella quale viene collocata la figura scientificamente rigorosa, quanto fraternamente aperta dell'Abate Bresadola. Dalle difficoltà della vita, nelle divergenze della ricerca scientifica, nel rispetto della altrui opinione, emana un messaggio equilibrato che a tutt'oggi é quanto mai attuale e di monito al moderno mondo micologico. – Il volume di oltre 300 pagine é tipograficamente elegante e comprende la perfetta riproduzione fotostatica di lettere e documenti originali. Le firme illustri che da ogni parte del mondo corrispondevano con Giacomo Bresadola autenticano l'affermazione che definisce la scuola dell'Abate trentino una «Università micologica per corrispondenza». Anche la micologia svizzera ebbe fecondi contatti, P. Konrad, E. Nüesch, C. Benzoni ed altri sono elencati nella lista dei corrispondenti. Di questo ne riparleremo prossimamente.

Hermann Jahn: «Pilze, die an Holz wachsen». 268 Seiten, 222 Farbfotos, 19 Schwarzweissfotos und 114 Zeichnungen. Alkorphan-Einband mit farbigem Titelbild. Format 17 × 25 cm, 1979. Fr. 65.60.

Endlich ein Pilzbuch, das sich nicht mit essbaren und giftigen Pilzen oder mit Basidiomyceten und Ascomyceten befasst, sondern mit einem ökologischen Thema: mit den wichtigsten holzbewohnenden Pilzen. – Es handelt sich nicht um ein Werk, das alle holzbewohnenden Pilze beschreibt (es gibt noch viele andere Arten), aber trotzdem um ein nützliches und inhaltreiches Buch, das man als sehr gute Einführung bezeichnen kann. Dem Anfänger gibt es eine gute Vorstellung der verschiedenen Pilze, die auf dem gleichen Substrat wachsen, dem fortgeschrittenen Mykologen präzise Angaben über die häufigsten Formen. Die holzbewohnenden Pilze sind überall anzutreffen, im oder ausserhalb des Waldes, das ganze Jahr hindurch oder nur zu gewissen Jahreszeiten. Sie fallen hauptsächlich auf, wenn sie grossen Schaden anrichten, aber auch durch die Mannigfaltigkeit ihrer Farben und Formen. Meistens aber, wenn die Natur oberflächlich betrachtet wird, sind sie doch unauffällig. Deshalb ist das Pilzbuch interessant, weil es ein Gebiet beschreibt, das oft vernachlässigt wurde. – Im allgemeinen Teil werden die verschiedenen Aspekte in der Biologie der holzzerstörenden Pilze erwähnt. Der Autor gibt ausführliche Angaben über die Zerlegung des Holzes in Weiss- und Braunfäule, über die zahlreichen Eigenschaften der saprophytischen und parasitischen Pilze wie z. B. die Merkmale der fakultativen und obligaten Parasiten, die Infektionsvoraussetzungen, die Wirtswahl, die Sukzessionen der Pilze auf einem gleichen Substrat, die ökologischen Nischen, die Einwirkungen von Aussenfaktoren auf das Wachstum usw. – Die 222 Farbfotos geben eine gute Vorstellung der verschiedenen Pilzgruppen. Es werden 30 Ascomyceten, 4 Dacrymycetales, 4 Tremellales, 1 Auriculariale, 170 Basidiomyceten (wovon 121 Aphyllophorales, 44 Agaricales und 4 Gasteromycetales) und 11 Myxomyceten behandelt. Es sind also 121 Arten fotografiert und ausführlich beschrieben. Der Text gibt Angaben über die systematische Stellung der Pilze, über ihre Morphologie (auch mikroskopische Merkmale, wie z. B. Sporengrösse) und ihre Ökologie. – Die Fotos wurden sorgfältig ausgewählt und geben gute Anhaltspunkte der Umgebung. Leider sind die Farben einiger Tafeln nicht ganz naturgetreu ausgefallen.

Rose Marie Dähncke: «Wie erkenne ich die Pilze?» Einführung in die Pilzkunde für Speisepilzsammler und Botaniker. 72 Seiten mit 25 Farbfotos, 2 Farbtafeln und 110 Zeichnungen. Geb. Fr./DM 24.–.

Das Buch beschreibt zunächst den Bau des Pilzes und dann alle Pilzteile ganz ausführlich hinsichtlich Form, Farbe, Beschaffenheit, Geruch und Geschmack und alles Wichtige, was zur Erkennung des Pilzes führen kann. Gebräuchliche Fachausdrücke werden erklärt und durch zeichnerische Darstellung optimal verständlich gemacht. Aus über 100 Zeichnungen ist ersichtlich, was zum Beispiel «konzentrisch gezont» oder «radial gefasert» bedeutet, was man unter einem «aufsteigenden» Ring oder einem «schuppig gestiefelten» Stiel versteht. Das wiederum sind unerlässliche Begriffe, ohne die man nicht auskommt, wenn man die gängigen Pilzbücher begreifen will und einen Pilz durch Betrachten erkennen möchte. Eine Übersichtstafel zeigt auf einfachste Weise die Aufgliederung der Pflanzenabteilung Pilze in verschiedene Klassen und Familien, und eine Farbskala lässt sofort erkennen, welche Pilzgattungen zu einer bestimmten Sporenstaubfarbe gehören. Für den Speisepilzsammler werden 25 farbgetreue Grossfotos der häufigsten wohlschmeckenden Pilze und der wichtigsten Giftpilze gebracht. Die Besonderheit ist, dass nur solche Speisepilze ausgewählt wurden, die keinen giftigen Doppelgänger haben, wodurch man vor Vergiftung absolut sicher ist. Zu jedem Kapitel werden weiterführende Pilzbücher angegeben. Dieses Buch gibt dem Anfänger die notwendige Grundlage und Sicherheit und dient dem Fortgeschrittenen zur Erweiterung seiner Kenntnisse.