

Bücherbesprechungen

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **3 (1925)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

war nach dem Vademekum von Ricken getroffen, also eine botanische. Um den Besuchern einen bleibenden Nutzen und erhöhtes Interesse am Gebotenen zu schaffen, unternahm es Herr Schifferle, in gewissen Zwischenräumen einen Rundgang zu leiten und durch treffenden Vortrag auf die wichtigsten Merkmale zwischen Gift- und Speisepilzen hinzuweisen. Eine Ueberraschung erlebte ich in Zürich aber auch. Wurde da ein Schwefelporling (*Polyporus sulphureus*) fein gebacken serviert und ich muss bekennen, er schmeckte gar nicht übel. Herrmann-Dresden muss wohl von einer solchen Zubereitungsart

dieses als minderwertig betrachteten Speisepilzes keine Kenntnis besessen haben, als er sein Büchlein «Welche Pilze sind essbar» geschrieben hat. Denn er gibt an: Nur im Jugendzustand nach Abkochung zu verwenden. Mir wurde aber ein ganz hübsches Beefsteak serviert. Vielleicht erscheint das zudienliche Rezept gelegentlich einmal in unserer Zeitschrift. Was mich aber in Zürich am meisten freute, waren einige liebe, bekannte Gesichter unentwegter Pilzfreunde und -freundinnen, die ihre Zeit immer gerne widmen, wenn der Verein eine Veranstaltung in Scene setzt. (Fortsetzung folgt)

Bücherbesprechungen.

Icones selectae Fungorum, par P. Konrad, Neuchâtel et A. Maublanc, Paris.
Verlag: Paul Lechevalier, 12 rue de Tournon, Paris VI.

In der Einleitung bemerken die Verfasser dieses Werkes, dass ihr Hauptziel dahinführe, mehr Ordnung und Klarheit in die Pilzwissenschaft zu bringen und viele Mängel und Unklarheiten in den Artbeschreibungen zu beheben.

Das gesteckte Ziel ist den Verfassern zum Teil gelungen. Zu begrüßen ist die stricte Anlehnung an die internat. Brüsseler Konferenz betr. wissenschaftlicher Namengebung der Pilze. Wenn demzufolge einige Pilze einen andern Namen erhalten haben, so führt uns die Zusammenstellung der bezügl. Synonymen wieder auf die richtige Spur. Obschon das Werk in erster Linie an den vorgerückten Pilzforscher gerichtet ist, findet doch der gewöhnliche Pilzsammler recht wertvolle Aufklärungen.

Meine *persönliche* Meinung geht nun dahin, dass man in dieser Richtung noch ein Schritt weitergehen sollte, d. h. noch mehr Sorgfalt auf naturgetreue Abbildungen legen.

Dies betrifft in erster Linie die Zeichnung und Bemalung der Lamellen. Der Hutrand sowie die Lamellen werden durch zu viele gerade Linien dargestellt, was dem Pilz den Schein des Natürlichen nimt. Fast jedes Bild zeigt uns die gleiche Lamellenstellung; ob diese eng oder weit voneinander abstehen, wird fast kein Unterschied gemacht und doch bildet dies

oft ein wichtiges Kriterium bei der Bestimmung.

Das System, die ganze Lamellenfläche einheitlich zu bemalen, ohne die Vertiefungen durch entspr. Schatten darzustellen, ist weniger zeitraubend, aber hiedurch verliert das ganze Bild den Charakter des Natürlichen. Wenn ich z. B. Dumé oder Gramberg als Vorbild nehmen möchte, geschieht dies, um zu zeigen, wie leicht ein sofortiges richtiges Bestimmen durch die Handhabung von solchen schönen Bildern ermöglicht wird.

Mehr Schwierigkeiten bietet jeweilen das Bemalen der Hutoberfläche, denn es ist fast unmöglich das ganze Farbenspiel eines Täublings so darzustellen, wie wir dies in der Natur sehen.

Wenn sich auch der Wissenschaftler hauptsächlich an exakte, ausführliche Artbeschreibungen klammert, so sind doch vielerorts gute Abbildungen unerlässlich, um ein einwandfreies Bestimmen zu ermöglichen. In ganz besonderem Masse erheischt dies das vorliegende Werk, indem darin meistens seltene und kritische Pilze dargestellt werden.

Ich möchte hiebei nur an die Schwierigkeit des Bestimmens der weissen Trichterlinge erinnern. Die oftmals gleichen Sporen und die weisse Farbe des ganzen Pilzes lassen in einer Beschreibung die Hauptmerkmale nicht immer so deutlich

hervorheben, wie dies in einer naturgetreuen Abbildung festgelegt werden kann.

Wenn die naturgetreue Wiedergabe den Verfassern nicht überall gelungen ist, so finden wir doch recht gute und wertvolle Abbildungen. Ich erwähne nur kurz die Tafeln Nr. 32 *Coprinus fuscescens*, Nr. 80 *Hebeloma sinuosum*, Nr. 155 *Cort. brunneus*, Nr. 399 *Bol. pinicola* (unser frühere *aereus* Bull.) u. s. w. die als vorzügliche, natürliche Bilder gelten. Ein Uebelstand erblicke ich in der Art der Herausgabe des Werkes, indem sich die erschienenen 50 Tafeln auf das ganze Werk verteilen, also nichts abschliessendes darstellen. Auf diese Weise können die Tafeln nicht eingebunden werden bis das ganze Werk erschienen ist, was bis 1934 dauern wird. Dieser Umstand erschwert das Nachschlagen so sehr, dass es fast nicht möglich ist, das Werk rege zu benutzen, ohne dass die Tafeln Schaden erleiden.

Auf den 500 col. Tafeln werden ca. 600 Pilze abgebildet. Der Reiz des Werkes wird dadurch erhöht, dass dasselbe den grössten Teil der seltenen und kritischen Pilze umfasst, welche wir in den gewöhnlichen Werken vergebens suchen. Die Aufgabe welche sich die Verfasser gestellt haben ist eine gewaltige und verdient auch volle Anerkennung und Unterstützung.

In erster Linie sind unsere Pilzvereine dazu berufen, ihre Bibliotheken durch

den Erwerb des Werkes zu bereichern. Der Preis von 100 franz. Franken für je 50 Tafeln, die jährl. herausgegeben werden, ermöglichen den Ankauf des Pilzwerkes einem grossen Kreise.

In der Erwartung, dass für die folgenden Tafeln die Verfasser meine angebrachten Wünsche so weit als möglich beherzigen und die Mängel auszumerzen versuchen, hoffe ich das Werk möge alle ernstesten Pilzfreunde und -Forscher zu erpriesslicher Arbeit anspornen.

A. Flury.

Berichtigung.

Im Protokoll der Sitzung des Zentralvorstandes in Heft 3 hat sich ein sinnstörender Fehler eingeschlichen. Die drei Zeilen im zweiten Absatz unter Traktandum 3 auf Seite 29, zweite Kolonne gehören als Anfang der Seite 30. Auf Seite 29 soll es heissen: Der Zentralkassier erstattet kurz Bericht über das Rechnungswesen. Es sind noch einige Ausstände zu begleichen. Sofern diese noch rechtzeitig eingehen, wird die Rechnung ungefähr folgendes Bild aufweisen:

Auf Seite 30 soll es heissen: Anschliessend an diesen Bericht wird der Preis für die Abgabe einzelner Nummern und für komplette Jahrgänge der Zeitschrift neu festgesetzt. und weiter . . .

Verschiedenes.

Erfahrungsaustausch.

Am 28. März sind mir die ersten Spitzmorcheln = *Morchella conica* und Speisemorcheln = *Gyromitra esculenta* zu Gesichte gekommen. Nach einer Mitteilung aus Neuenburg wurden dort schon im Januar Morcheln gefunden. W. S.

Funde des Märzellerlings *Camarophyllus marzuolus* Fr.

Am 2. April 1923 und am 4. März 1924 nächst Frossdorf bei Wiener-Neustadt, am 22. April 1924 nächst Leiding bei

Pitten, in Föhrenwäldern auf Urgestein. Beide Standorte sind im südöstlichen Niederösterreich.

H. Huber, Wiener-Neustadt.

Humor.

Ein Engländer betrat ein deutsches Restaurant und wollte sich Pilze bestellen. Da er der Sprache nicht mächtig war, machte er eine kleine Zeichnung auf ein Stückchen Papier. Der Kellner besah sich das Kunststück gedankenvoll und brachte — einen Regenschirm —.