

Literaturbesprechung = Recension = Recensioni

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **65 (1987)**

Heft 12

PDF erstellt am: **28.06.2024**

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>

Der Fluch der Pharaonen

DG. Als den «Tag aller Tage» beschrieb der britische Archäologe Howard Carter den 25. November 1922: nach sechs Jahren beharrlicher Suche stand er mit seinen Mitarbeitern und mit seinem Förderer Lord Carnavon vor der Tür, die zu der mehr als drei Jahrtausende alten Grabstätte des ägyptischen Königs Tutanchamun führte. Carter und seine Mitarbeiter durchstießen mit einer Eisenstange die steinerne Tür der Grabkammer; heisse Luft, die drei Jahrtausende lang nicht entweichen konnte, schoss ihnen ins Gesicht.

Die goldschimmernde Pracht des Königsgrabes übertraf alle Erwartungen der Archäologen. Sie hatten nicht nur gefunden, was sie suchten, sondern sahen ihre kühnsten Träume mehr als tausendfach erfüllt. Aber Lord Carnavon starb vier Monate später, anscheinend an einem infizierten Mückenstich. So entstand die Legende vom «Fluch der Pharaonen». Sie erschien wiederholt bestätigt, als im Laufe von wenigen Jahren mehrere an den Ausgrabungen beteiligte Archäologen an einer geheimnisvollen Krankheit starben. Wenn man die ewige Ruhe der Mumien stört — so konnte man es hören und lesen —, üben sie furchtbare Rache an den «Grabschändern». Die medizinische Wissenschaft konnte sich natürlich mit diesen abergläubischen Greuelmärchen nicht abfinden; aber es gelang ihr damals nicht, die Todesursachen der plötzlich und geheimnisvoll verstorbenen Archäologen einwandfrei zu klären.

Französische Wissenschaftler lieferten nun überzeugende Beweise für eine Lungeninfektion durch eingeatmete Pilze, die auf den zahlreichen und mannigfaltigen organischen Materialien der Grabkammer — Holz, Leder, Textilien, Öle, Harze usw. — einen ausgezeichneten Nährboden und in der dort herrschenden Feuchtigkeit ein geradezu ideales Klima gefunden hatten. Heute weiss man, dass solche Pilze bei manchen Menschen und unter bestimmten Umständen eine allergische Lungenkrankheit hervorrufen können, die rasch zum Tode führt.

Heute wären die bedauernswerten Archäologen wahrscheinlich mit Hilfe eines gegen Pilze wirksamen Antibiotikums zu retten.

Pharma Information N. Z. Z. 10. 12. 86



Kuhn Champignon AG Herisau: «Champignons Suisses». Über 40 Rezepte mit Champignons, mit farbigen Grossaufnahmen, Format A5, herausgegeben vom Verband schweizerischer Champignonszüchter, 9100 Herisau. Fr. 3.50

Von Fischsuppe, Canapés, Salat über Kalbsmedaillons, Leberschnitten, Pouletbrüstli und Fischspiessli zu Omelette, Kuchen Toast, Joghurt und Eintopf — dieses preiswerte Heft beinhaltet eine einladende Sammlung von Rezepten, denen eines gemeinsam ist: der Champignon. Als qualitätsmässig hochstehend, anpassungsfähig beim Kochen, überempfindlich bis er im Laden angelangt ist, schnell gerüstet und rasch gekocht, so wird er einführend vorgestellt; wichtige Informationen über neue Sorten und Haltbarkeit dürfen hier nicht fehlen. Die Rezepte, leicht ausführbar, jedoch raffiniert, preiswert, köstlich und erst noch gesund, lassen den Koch/die Köchin staunen über die reichen Verwendungsmöglichkeiten dieses Pilzes. Ob kalt oder warm, ob für einfache oder exquisite Menüs, aus Champignons lässt sich mit diesem nützlichen Führer stets ein herrliches Festessen zubereiten. Ein Kochbuch, das zum Blättern und Ausprobieren verführt, bietet sich hier sowohl Kochanfängern wie auch anspruchsvollen gastronomischen Spezialisten an.

Madeleine Roduner

(Nachwort der Redaktion: Im Gegensatz zu der im besprochenen Buch vertretenen Ansicht raten wir davon ab, Champignons roh zu verspeisen. Man vergleiche den in diesem Heft erschienenen Beitrag mit dem Titel «Ist der Genuss von rohen Pilzen ratsam?»)

Funghi e boschi del Cantone Ticino. IV. A. Auguadri, G. Lucchini, A. Riva, E. Testa. 332 p. it. 98 photos-couleurs (64 de champignons, 16 de plantes alpines). Credito Svizzero 1987

Nous avons rapporté ici même [BSM 63.1985 (3):70, BSM 63.1985 (12):229, BSM 64.1986 (12):239] nos propos critiques sur les trois premiers tomes de cette belle collection tessinoise. Avec la parution de ce quatrième tome, les auteurs achèvent la tâche qu'ils s'étaient assignée: «promouvoir une activité rédactionnelle de vulgarisation scientifique capable de susciter l'intérêt de la population d'un canton» (Tome I, Préface). On peut affirmer que le but est atteint, certainement même dépassé, la diffusion de ces ouvrages ayant largement franchi les frontières cantonales.

Notre présente recension voudrait éviter les redites; nous renvoyons donc les lecteurs aux textes dont il est fait référence plus haut. Nous limiterons nos réflexions à deux thèmes: présentation des auteurs; nouveautés du Tome IV.

Alfredo Riva, industriel, et Gianfelice Lucchini, professeur et conservateur de la section Mycologie du Musée Cantonal d'Histoire Naturelle de Lugano, ont rédigé la partie spécifiquement mycologique et réalisé la majeure partie des documents photographiques en couleurs.

Antonio Auguadri, professeur et éducateur, a apporté son précieux concours à l'unité rédactionnelle des fiches mycologiques, géologiques et climatiques; il a de plus rédigé les textes botaniques, accompagnés de dessins au trait de Ettore Selvini.

Emilio Testa, docteur en chimie, a pris en charge la Mycotoxicologie, a proposé quelques itinéraires mycologiques et veillé à la parfaite exécution finale des ouvrages.

Il a été fait appel encore à d'autres collaborateurs, mentionnés en page 11 du Tome IV; enfin, les publications n'auraient pu se faire sans le mécénat du Crédit Suisse.

Relevons quelques particularités de ce dernier volume de la collection:

- Des cartes coloriées (pp. 26 et 34) schématisent la couverture végétale et la géologie de la vallée du Lucmanier et du Val Piora.
- 4 pages (16 photos polychromes) présentent des plantes spécifiques de l'étage alpin: dryas, linaigrette, aster, renoncule des glaciers, saules nains, etc.: Le lecteur aura inmanquablement envie de reconnaître sur place ces végétaux montagnards typiques.
- Deux photographies (*Russula nana* Killerm., *Marasmius epidryas* Kühn), accompagnées d'une fiche descriptive, présentent deux espèces typiques de la zone alpine.
- Parmi les 60 espèces présentées de la zone subalpine, mentionnons en particulier celles liées au mélèze (*B. cavipes*, *S. grevillei*, *S. tridentinus*, *S. aeruginascens*, *S. aeruginascens* v. *bresadolae*, *G. maculatus*, *H. lucorum*, *R. laricina*, *L. porninsis*, *L. lepideus*), les deux bolets de l'arolle (*S. sibiricus*, *S. plorans*) sans oublier le rare *Tricholoma arvernense* Bon, trouvé pour la première fois en Suisse (Cari, Lévantine) en 1985.
- En ce qui concerne *Lyophyllum connatum*, nous sommes du même avis que les auteurs qui le déclarent «sicuramente non velenoso» et «quasi inconfondibile». Il n'empêche que cette espèce n'est admise dans aucune liste officielle, même pour les cueillettes privées.
- Les pages 279 à 312, rédigées par E. Testa, décrivent des intoxications possibles non «traditionnelles»: intolérances, allergies sporiques, métaux lourds, champignons crus, psychosomatisme, accumulation radioactive (Tchernobyl).
- Les dernières pages du Tome IV sont réservées à trois index alphabétiques très utiles: botanique (latin-italien), mycologique (latin), mycotoxicologique (italien), portant sur l'ensemble des 4 volumes.

Pour résumer notre impression globale sur les 4 volumes, nous ne pouvons que remercier et féliciter les auteurs et l'éditeur pour ce long travail d'équipe. Si le mycologue regrette la minceur des données microscopiques, tout lecteur connaissant un peu la langue italienne trouvera à chaque page de quoi s'instruire, de quoi s'enthousiasmer avec les auteurs en partageant leur amour de la nature, des champignons et du canton le plus méridional de l'Helvétie.

Comme les trois précédents, ce livre peut être obtenu auprès de la Società Micologica Carlo Benzoni, Cas. Post., 6830 Chiasso ou aussi à la librairie de l'USSM, M. Walter Wohnlich, Waldeggstrasse 34, 6020 Emmenbrücke.

F. Brunelli, Tunnel 18, 1950 Sion

Farbatlas der Basidiomyceten. Von Prof.M.Moser, Dr.W.Jülich und unter Mitarbeit von C.Furrer-Ziogas. 4. Lieferung. 22 Seiten und 74 Farbtafeln. Ringbuchform. Fischer Verlag 1987. Preis Fr. 101.20 (inklusive Ordner).

Kürzlich ist eine weitere, die vierte Lieferung des Atlas erschienen. In ihrer Konzeption und äusseren Aufmachung gleicht sie den früheren Lieferungen, weshalb unsere Leser auf die eingehende Besprechung der dritten Lieferung (erschieden im letzten Märzheft der SZP) verwiesen werden sollen.

Der neue Bildteil enthält auf 74 Tafeln 163 Farbfotos. Dabei liegen die Schwerpunkte bei den Cortinarien (31 Arten), Helmlingen (17) und Ritterlingen (20). Dazu kommen noch einzelne Vertreter der Gattungen Panus (Knäuelinge, 4), Xerocomus (Filzröhrlinge, 4), Calocybe (Schönköpfe, 6), Leucopaxillus (4), Marasmius (Schwindlinge, 2) und Russula (Täublinge, 4) sowie 15 Vertreter der Nichtblätterpilze (Aphylophorales, vor allem Phellinus- und Stereumarten) und 4 Gastromycetes (Bauchpilze).

Vor allem wertvoll sind jene Tafeln, die einen Pilz in seiner ganzen Erscheinungsbreite wiederzugeben vermögen. Bei einigen Nichtblätterpilzen haben sich die Autoren deshalb nicht gescheut, die gleiche Art in mehr als einer Abbildung vorzustellen. So wurden den häufigsten Schichtpilzen sowie Thelephora terrestris jeweils zwei Tafeln mit vier Abbildungen gewidmet.

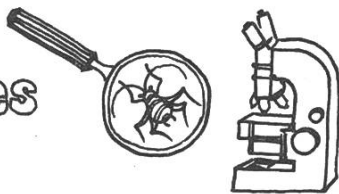
Die meisten Fotos wurden von Frischpilzen angefertigt; bei den Aufnahmen von Herbarstücken sind Farbabweichungen natürlich nicht zu vermeiden gewesen.

Die 22 Textseiten enthalten Beschreibungen (deutsch, englisch, französisch und italienisch) der Gattungen Panus, Xerocomus, Calocybe, Leucopaxillus, Mycena, Tricholoma und Russula sowie ein Gattungs- und Artenregister von allen bis anhin erschienenen Lieferungen.

H. Göpfert

Die hier besprochenen Bücher können auch durch unsere Verbandsbuchhandlung bezogen werden. Bestellungen werden durch die Vereine schriftlich gerichtet an: Walter Wohnlich-Lindegger, Waldeggstrasse 34, 6020 Emmenbrücke.

Kurse + Anlässe
Cours + rencontres
Gorsi + riunioni



VAPKO-Kurs vom 12.—19. September in Degersheim

Am Samstag, 12. September trafen sich die 40 Teilnehmer/innen zum Ortspilzexpertenkurs im Hotel «Wolfensberg» bei Degersheim. Die «Neuen» sassen zuerst noch etwas schüchtern herum, währenddem die Habitues schon eifrig miteinander diskutierten.

Schon am ersten Kurstag waren aber Neulinge, Instruktoren und die alten Hasen eine einzige Familie, verbunden durch das gemeinsame Interesse an der Pilzkunde.

Dem Kursleiter Eugen Buob und seinen Instruktoren und Instruktorennen gelang es, uns in dieser Woche viel Interessantes und Neues beizubringen. Ihnen sei an dieser Stelle für ihre Arbeit bestens gedankt.

In dieser Woche wurde hart gearbeitet, und vor allem die zukünftigen Experten mussten recht viel in den Kopf beigen, dass sie am Freitag die anspruchsvolle Prüfung ablegen konnten.

Die bedauernswerten Prüflinge arbeiteten oft noch bis spät in die Nacht hinein, und ich habe mir sagen lassen, dass sogar der Kursleiter mit gewissen Teilnehmern/innen noch um Mitternacht den «Folterkeller» besucht habe. Doch auch die andern Instruktoren waren jederzeit bereit, Auskunft zu erteilen und uns mit ihrem profunden Wissen beizustehen.

Trotz aller Arbeit kam aber auch der Humor nicht zu kurz. Gewollte und ungewollte Sprüche der Teilnehmer und Instruktoren sorgten oft für Heiterkeit, vor allem, wenn Eugen als gewiegter Dompteur im Folterkeller seine «Schäfchen» vorführte.

Dem grossen Einsatz der Instruktoren und der Kursleitung ist es sicher zu verdanken, dass am Freitag alle 16 Prüflinge die schwierige Prüfung mit dem glänzenden Durchschnitt von über 97 Punkten bestanden.