

Aus anderen Zeitschriften = Revue des revues = Spigolature micologiche

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **75 (1997)**

Heft 7

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

Buchbesprechungen

Recensions

Recensioni

François Couplan: Wildpflanzen für die Küche. Botanik, Sammeltips und Rezepte.

144 Seiten, 80 Farbfotos. Format 27 x 20 cm. – AT Verlag Aarau 1997. Preis Fr. 39.90
Etwa 1500 der in Europa vorkommenden Pflanzen sind als geniessbar bekannt. Wir haben uns aber im Laufe der Geschichte auf nur wenige davon so stark konzentriert, dass das Wissen um die übrigen fast verlorengegangen ist.

Der Ethnobotaniker François Couplan gibt Gegensteuer und lehrt in Praxisseminarien die Nutzung von wildwachsenden Pflanzen. Sein hier vorliegendes Werk ist ein Ausschnitt davon. Auf den einleitenden Seiten spricht der Autor kurz über die Bedeutung der Wildpflanzen, über Vorsichtsmassnahmen, vor allem aber darüber, was man beim Sammeln beachten soll.

Eigentliches Kernstück sind darauf die 55 Pflanzenportraits (in alphabetischer Anordnung und jeweils auf mindestens einer Doppelseite). Dabei wird jede Pflanze zuerst beschrieben und mit einer oder zwei Farbfotos vorgestellt. Es folgen Angaben über Standort, Namensursprung, Anwendung, Inhaltsstoffe, Heilwirkung, verwandte Arten und Verwechslungsgefahren. Abgeschlossen wird das Portrait mit einem oder zwei Rezepten. Dabei ist nur selten die Rede von Salaten, Gemüse, Suppen und Konfitüren. Vielmehr schlägt der Autor von der Vorspeise bis zum Dessert eine reiche Auswahl von Gerichten vor wie Schafgarben-Rührei, Bärlauch-Sauce Fuchsschwanz-Pfannkuchen, Engelwurz-Sirup, Beifuss-Crêpes, Grüne Guter-Heinrich-Gnocchi, Kohldistel-Auflauf, Kornelkirschen-Schnitten, Weissdorn-Aperitif, Eichelpastete, Wiesenschaumkraut-Mousse, Weissdorn-Früchtebrot, Eiscreme mit Wilden Gelben Rüben, Bucheckern-Birnen-Kuchen, Taubnessel-Lasagne, Waldmeister-Creme und Brennessel-Ravioli. Abgeschlossen wird das Buch mit zwei Verzeichnissen der Pflanzen (nach deutschen und botanischen Namen) und einem Verzeichnis der Rezepte. Heinz Göpfert

Aus anderen Zeitschriften

Revue des revues

Spigolature micologiche

Documents Mycologiques, Band XXV, Heft 98–100, 1995 (*Jubiläumsausgabe*)
(Herausgegeben von der Association d'Ecologie et de Mycologie de Lille)

G. Redeuilh: Les noms qui ne changent plus

note nomenclaturale sur la conservation des noms d'espèces

Nachdem wir seit vielen Jahren aufgrund der bisherigen Nomenklaturregeln laufend mit «neuen» Namen für z. T. altbekannte Pilzarten konfrontiert worden sind, scheint sich nun seit dem Botanischen Kongress von Tokio (1993) ein gewisser Lichtblick bezüglich der (bisher vergeblich versuchten) Stabilisierung der wissenschaftlichen Artenbezeichnungen zu zeigen.

Geregelt wird vor allem der Fall der sog. «Pseudonyme», d. h. gegenüber der Originaldiagnose falsch interpretierten Namen. Sofern diese seit langem gebräuchlich sind, sollen sie nun weiterhin beibehalten werden. Die bisher schon mögliche Konservierung solcher Namen wird damit eigentlich überflüssig, es sei denn, um möglichen Kontroversen vorzubeugen.

Es werden dann die (recht komplizierten) Regeln für die Konservierung erklärt. Ein Problem dürfte dabei der Begriff «seit langem gebräuchlich» sein, da hier je nach geographischer Zone oder mykologischer Schule unterschiedliche Ansichten herrschen können.

Anschliessend werden einige Beispiele zu dieser Problematik diskutiert, u. a.:

Der «Riesentrötling» wird im deutschen Sprachraum normalerweise *Entoloma sinuatum* (Pers.: Fr.) Kumm. genannt, während z. B. in Frankreich *E. lividum* Quél. vorgezogen wird. Da der letztere Name jüngeren Datums ist, wäre für seine generelle Einführung der Weg über die Konservierung nötig. Der «Hainbuchen-Rauhfuß» hiess früher jahrelang *Leccinum carpini* (Schulz.) Mos., wurde dann später auch häufig *L. griseum* (Quél.) Sing. genannt. Die Entscheidung müsste auch hier durch Konservierung fallen, wobei *L. griseum* als illegitimer Name die unbefriedigendere Lösung wäre. Nach den neuen Regeln als lange gebräuchliche Namen beizubehalten wären z. B. *Boletus erythropus* Pers. für den «Schusterpilz», obschon Persoon angeblich damit den heutigen *B. queletii* Schulz. gemeint haben soll, oder *Agrocybe dura* (Bolt.) Sing. für den «Rissigen Ackerling» gegenüber der neuerdings gelegentlich propagierten Bezeichnung *A. molesta* (Lasch) Sing.

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Documents Mycologiques, Band XXV, Heft 98–100, 1995 (Jubiläumsausgabe)
(Herausgegeben von der Association d'Ecologie et de Mycologie de Lille)

**H. Romagnesi: Prodrôme à une Flore Analytique des Hyménomycètes
Agaricoïdes III: Famille Cantharellaceae Schroeter**

In diesem Vorläufer zu einer «Flore Analytique» wird die Familie *Cantharellaceae* neu definiert. Dabei werden folgende Neuerungen eingeführt:

- Aus verschiedenen Gründen wird die Familie nicht mehr zu den *Aphyllophorales* gezählt, sondern den *Agaricales* angegliedert;
- Einige durch den Gehalt an Carotinoiden mehr oder weniger gelb bis orange gefärbte Arten werden als den Cantharellen nahestehend betrachtet und dieser Familie beigelegt; es sind dies: *Chrysomphalina chrysophylla*, *Haasiella venustissima* und *Phyllotopsis nidulans*.

Der nachfolgende Schlüssel wird gegliedert in:

1. Tribus *Cantharelleae* mit der Gattung *Cantharellus*, aufgeteilt in die Untergattungen *Craterellus* (bisher eigene Gattung) und *Cantharellus* (unter Einbezug von *Pseudocraterellus*).
2. Tribus *Paracantharelleae* (neu) mit den drei oben erwähnten «Verwandten».

Als nomenklatorische Änderung wird die bisherige *cibarius*-Varietät *amethysteus* in den Artrang erhoben. Im weiteren werden zwei weitere *cibarius*-Varietäten eingeführt: var. *atlanticus* und var. *tenuis*, beides maritime Arten der französischen Atlantik-Küste.

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Unsere Verstorbenen

Carnet de deuil

Necrologio

Wir nehmen heute Abschied von unserem langjährigen Mitglied und Ehrenpräsidenten



Otto Blumenstein

Es war im Juni 1949, also vor 48 Jahren, als er zusammen mit ein paar Interessierten den Pilzverein Niederbipp gründete und auch gleich

zum Präsidenten gewählt wurde. Er hatte dieses Amt – mit Unterbruch – insgesamt während 23 Jahren inne. Wir danken Otto Blumenstein dafür, dass er dem Verein während so langer Zeit sein Wissen und Können zur Verfügung gestellt hat. Wir werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren. Seiner Familie entbieten wir unsere herzliche Anteilnahme.

Verein für Pilzkunde Niederbipp
M. Grünig, Präsidentin