

Liste aufgenommen. Desgleichen wurde auf die Frühjahrs- und die Riesenlorchel verzichtet, da diese nur gut gedörrt als ungefährlich gelten.

Zum Schluß sei darauf aufmerksam gemacht, daß besonders die Gewürzformen Pilzpulver und Pilzessenz neben der leichteren Verdaulichkeit den Vorzug besitzen, dazu auch ausgewachsene und zähere Pilzexemplare verwenden zu können, die für den Gemüsetopf nicht mehr in Frage kommen würden. Ausgenommen sind natürlich die im Alter bitter oder sonstwie ungenießbar werdenden Arten, wie z.B. der Habichtspilz.

Und nun lassen Sie Ihrer Experimentierfreudigkeit freien Lauf, würzen Sie mit Pilzgewürzen — auch die weniger geschmackvollen Pilzgerichte! Und bitte nicht vergessen: Je später das Gewürz zugegeben wird, desto voller kommt es zur Geltung! Und wenn immer sich die Gelegenheit zur Verwendung frischer Gewürzpilze bietet, dann genießen Sie deren köstliches Aroma, das schon die römischen Kaiser zu schätzen wußten!

Walter Albrecht

Buchbesprechung:

Severino Viola; "Die Pilze", Hirmer Verlag München, 98 DM.

Es ist zweifellos ein anerkennenswertes Bemühen, eine großangelegte Darstellung des Reiches der Pilze aufzubauen, wie dies nunmehr in dem Band von Severino Viola versucht worden ist. Sicher kann kein noch so sorgfältig angelegtes Werk die Pilze auch nur einigermaßen vollständig erfassen, und so ist die Beschränkung auf 112 Arten durchaus verständlich und begründet, wenn dabei auch die eine oder die andere Gattung zu kurz kommt. In dieser Beziehung darf angemerkt werden, daß das Buch zum Beispiel eine größere Anzahl von Schleierlingen zeigt, die in ihrer Gesamtheit für den Pilzsammler nicht gerade von überragender Bedeutung sind, wogegen beispielsweise die Pfifferlinge deutlich zu kurz kommen. Duftender Leistling und Trompetenpfifferling fehlen; dagegen schien es notwendig, gleich beide Keulenpilze aufzunehmen, die doch gleichfalls für den Sammler nur von geringer Bedeutung.

Die bisher geübte Kritik könnte zu dem Schluß veranlassen, der Rezensent beanstande nur die mangelhafte Volkstümlichkeit. In der Tat ist zu fragen, ob dieses Buch volkstümlich oder wissenschaftlich streng sein soll. Für ersteres sprechen die Angaben, ob ein Pilz essbar oder giftig ist; für letzteres die starke Hervorhebung der lateinischen Bezeichnungen, denen nicht selten keine deutsche Bezeichnung gegenübersteht. Auch gewisse längst aufgegebene Zuordnungen wie etwa die des Falschen Pfifferlings zur Gattung Cantharellus sind zu beanstanden. Doch leider müssen auch offensichtlich mißratene Farbwiedergaben kritisiert werden; dabei soll nicht verkannt werden, wie schwer es ist, Pilzfarben zu erfassen. Doch hier wird manchmal das Maß des noch Vertretbaren überschritten, so etwa beim Waldfreund-Rübling, dessen Hutfarbe nicht mit der Wirklichkeit übereinstimmt, beim Gallenröhrling, dessen Röhren gelbweiß anstatt in jenem blassen Rosa, das ihn bei sorgfältiger Betrachtung ohne Kostprobe unterscheidet, oder beim viel zu hellen Semmel-Stoppelpilz. Manchmal kommen Unschärfen in den Bildern, möglicherweise zum Teil auf starke Vergrößerungen zurückzuführen noch hinzu.

Wir glauben, einen solch strengen Maßstab anlegen zu müssen, angesichts eines Preises, der ebenfalls der Volkstümlichkeit im Wege steht. Dabei sind wir uns durchaus klar darüber, daß gerade die Pilzwelt dem Naturfotografen besonders schwierige Aufgaben stellt. Der Wert des Buches liegt daher sicher auch im Versuch, ein Problem zu bewältigen, für welches das "Ei des Kolumbus" ganz einfach von der Technik her noch nicht gefunden ist.

Fritz Frasch

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1973

Band/Volume: [9 1 1973](#)

Autor(en)/Author(s): Frasch Fritz

Artikel/Article: [Buchbesprechung: Severino Viola; "Die Pilze" , Hirmer Verlag München, 98 DM 8](#)