Buchbesprechungen

MICHAEL–HENNIG–KREISEL (1977) – Handbuch für Pilzfreunde III. 2. neu bearbeitete Aufl. 464 S mit farb. Abb. von 300 Pilzarten auf 145 Tafeln, 18 Abb. – VEB Gustav Fischer Verlag Jena (DM 52.–)

Das „Handbuch für Pilzfreunde" hat heute in der Pilzliteratur seinen festen Platz, doch war es allgemein bekannt, daß der letzten Ausgabe manche fachliche Mängel anhafteten und daß die allgemeinen und systematischen Kapitel zuweilen ein etwas unmotiviertes Kunterbunt darstellten. Die neue Bearbeitung durch K r e i s e l brachte hier nun eine entscheidende Wandlung. Mit dem 3. Band beginnt nun eine völlige Neuanordnung der allgemeinen Kapitel und eine sachlich exakte Darstellung der systematischen Teile.

Im allgemeinen Teil sind z. B. neue klare und allgemein verständliche Kapitel über das Wesen der Taxonomie und taxonomischer Rangstufen, Sinn und Funktion der Nomenklaturregeln und der Autorenzitierung zu finden, die sicher dazu beitragen werden, das Verständnis für diese Fragen wesentlich zu heben und die in Amateurkreisen oft anzutreffenden Unklarheiten und Unsicherheiten zu beseitigen oder wenigstens zu vermindern. Auch der Beitrag von Rauschert über die Betonung wissenschaftlicher Pilznamen ist sicher sehr nützlich.

Ein großer Abschnitt befaßt sich mit Pilzausstellungen und Pilzsammlungen. Jeder der mit der praktischen Pilzkunde, mit der Vermittlung von Pilzkenntnissen, mit dem Aufbau von Lehrschauen, aber auch mit der Ausgestaltung von musealen Dauerausstellungen zu tun hat, kann in diesem Abschnitt wertvolle Anregungen finden über Organisation, Art des zweckmäßigsten Aufbaues und Präparation der Pilze. Dieser letzte Abschnitt leitet dann bereits zum Thema „Pilzsammlungen" über. Auch viele Amateure haben erfreulicherweise heute bereits kleinere oder größere Pilzherbarien, stoßen aber oft dabei auf Probleme mit Fragen der Präparation, der Aufbewahrung und besonders hinsichtlich des Schutzes vor Insekten und Milben. In diesem Kapitel wird man für die meisten Fragen Antwort und Rat finden können. Wenn allerdings eine Sammlung eine gewisse Größe übersteigt, wird es in den seltensten Fällen sinnvoll sein, diese privat weiter zu pflegen, sondern es wird sinnvoller, sie in einer gut gepflegten Museums-Sammlung zu deponieren, vor allem wenn die Sammlung auch Typusmaterial umfaßt. Ein weiterer Abschnitt des Buches gibt eine Zusammenstellung der wichtigen großen Pilzsammlungen, in denen sich auch viel mykologisches Typusmaterial befindet; allerdings sind in diesem Abschnitt einige Fehlangaben. So ist z. B. die Aquarellsammlung J. Schäffers nicht in privatem Besitz sondern z. T. in der Botanischen Staatssammlung München, z. T. im Kew-Herbarium aufbewahrt.

Der systematische Teil behandelt „hellblättrige" Pilzgruppen, wobei der Ausdruck „hellblättrig" etwas problematisch sein kann. So werden die schwarzbraunsporigen Gomphidiaceen in dem Band behandelt, während manche farbsporige Gattungen, die auch oft sehr helle Lamellen haben (z. B. Gymnopilus, Pholiota, Tubaria) aus sicher triftigen Gründen hier nicht behandelt werden können. Enthalten sind systematische Darstellungen der *Cantharellaceae, Auriscalpiaceae, Schizophyllaceae, Polyporaceae, Hygrophoraceae, Tricholomataceae, Rhodophyllaceae* (nomenklatorisch kaum haltbar!), *Crepidotaceae, Amanitaceae, Pluteaceae, Lepiotaceae, Agaricaceae* und von den *Boletales* die lamelligen Familien *Paxillaceae* und *Gomphidiaceae.*

Gut und eingehend dargestellt sind die Familien- und Gattungscharakteristiken, dann werden, jeweils nach „Bestimmungsgruppen" gegliedert, die wichtigsten Arten mit Kurzdiagnosen angeführt, ferner wird bei jeder Familie eine gute Zusammenstellung der wichtigeren Literatur geboten. Nicht alle verwendeten Gattungsnamen werden sich halten können, so *Leucogomphidius, Trogia* in der gebrauchten Umgrenzung, *Urosporellina.*

Auch der spezielle Teil hat durch die textliche Überarbeitung erheblich gewonnen. Die Tafeln wurden etwas aufgelockert, einige durch bessere Bilder ersetzt (Bsp. Tf. 92, *Pleurotus cornucopiae,* 107, *Mycena pelianthina,* 110, *Myc. purpureofusca*), andere wurden farblich korrigiert (einige allerdings auch verschlechtert, z. B. 246, *Hygroph. chrysodon, Panus conchatus, Rhodoph. incanus*). Bei anderen hätte man sich den Austausch der Bilder dringend gewünscht, so etwa bei *Hygrophoropsis olida,* einem kaum kenntlichen Phantasiebild, auch *Gerronema chrysophyllum* ist kaum kenntlich, *Amanita aspera* stellt nur eine Form von *A. rubescens* und sicher nicht *A. aspera* dar. Insgesamt zeigt auch der Bildteil Verbesserungen, läßt aber noch manchen Wunsch offen.

Ganz eindeutig aber hat das Buch durch die Neubearbeitung wesentlich gewonnen und der Kreis der Freunde und Benützer wird dadurch bestimmt erheblich ansteigen. M. Moser

DUDKA, I. A., W. W. SCHEPA, S. P. WASSER, I. M. SOLDATOWA, YU. F. FRID, A. S. JAKOWENKO, A. A. ISATSCHENKO, L. B. REMIZOWA: (1976) Wjeschenko obuiknowennaja (Der Austernseitling). 108 S. Kiew (russisch).

Die Kultur von *Pleurotus ostreatus* hat heute weite Verbreitung gefunden. Das vorliegende Bändchen bringt eine kurze zusammenfassende Darstellung über Systematik, Biologie, Kultur und Verwertung dieses Pilzes mit einer Anzahl von Verwendungsrezepten. Wichtig ist die umfangreiche Literaturliste (350 Publikationen), gegliedert nach einzelnen Sachgebieten wie Biologie, Physiologie und Biochemie, Genetik, Substrat, Agrotechnik, Krankheiten u. a. m. M. Moser

MOSSBERG, B., S. NILSSON & O. PERSSON (1977) – Svampar i Naturen, Bd. 1 und 2, zusammen 259 S. mit zahlreichen farbigen Abb. Verl. Wahlström & Widstrand, Stockholm.

Unter den kleineren Pilzbüchern sind diese beiden Bände, (die auch in deutscher Ausgabe herauskommen sollen), bemerkenswert durch einige Besonderheiten. Sowohl in den Einzelbeschreibungen als auch im einführenden Teil findet sich eine sehr starke Betonung der Pilzökologie, sowohl was das Vorkommen betrifft, als auch hinsichtlich ihrer Verbreitungs- und Wachstumsökologie. Dieses Prinzip wird auch oft neben den Pilzbildern durch kleine Standortskizzen unterstrichen. Im ebenfalls gut illustrierten einleitenden Teil werden in klarer, allgemeinverständlicher Weise allgemein wissenswerte Dinge über Pilze (im weitesten Sinne), über Pilze als Organismen, ihre Lebensweise, ihr Vorkommen in der Natur, Verbreitungsmöglichkeiten, über Pilze als Schad- und Nutzorganismen, Pilze als Kultobjekte, Pilzgifte sowie Systematik und Nomenklatur gebracht. Die von Mossberg gemalten Bilder sind an sich sehr gut, die Reproduktion im Druck ist jedoch leider bei einer Anzahl von Abbildungen zu blaß oder auch farblich unrichtig herausgekommen (z. B. *Lactarius necator, Lact. deliciosus, Cortinarius pholideus* u. a.). Dennoch kann das Werk, das auch Bilder einiger selten abgebildeter Arten bringt wie *Stropharia hornemannii, Pholiota lenta, alnicola, Amanita regalis,* ohne Bedenken empfohlen werden. M. Moser

LOCQUIN, M. (1977) – Mycologie du Gout. (Mykologie des Geschmacks) Verlag J. V. Guyot, Paris, 98 S.

Es gibt Fischer, die keine Fische essen und es gibt auch Mykologen, die niemals einen Pilz essen. Die Mehrzahl jener aber, die sich mit Pilzen beschäftigen, essen auch zumindest dann und wann gerne ein Pilzgericht und viele beschäftigen sich mit Pilzen auch nur wegen des damit verbundenen kulinarischen Genusses. Es ist wohl kein Zufall, daß gerade in Frankreich, dessen Küche so berühmt ist, auch das Pilzsammeln und -essen sehr populär ist. Ein Pilzkochbuch, das aus Frankreich kommt, wird daher vielen und besonders Feinschmeckern sehr willkommen sein und zu vielen Versuchen Anregung geben. Das Buch bringt eine Zusammenstellung von 200 Rezepten auf Pilzbasis. Jeder dürfte auf seine Rechnung kommen. Man findet Rezepte für Pilzgerichte aller Art aber auch solche für die Verbesserung anderer Speisen mittels Pilzen, Hinweise und Anregungen für die beste Verwendung der einzelnen Pilzarten und selbst für die Herstellung von Pilzdesserts. Getränke aus Pilzen mögen für manchen überraschend sein, so etwa Trüffel-Gin, Anisette aus *Clitocybe odora,* Wein mit *Hypholoma sublateritium,* der als wirksam gegen Arthritis und Gicht empfohlen wird oder Lycoperdon-Tee, empfohlen bei Rachenerkrankungen und Katarrh. Darüberhinaus kann man auch manche Kuriositäten finden wie die Verwendung von getrockneten Fliegenpilzen zur Verbesserung des Farbsehvermögens oder gar die Verwendung von *Lactarius camphoratus* als Beimengung zu Tabak um sich das Rauchen abzugewöhnen! M.Moser

SEEHANN, G. (1977) – Pilzfunde aus Haithabu, in „Berichte über die Ausgrabungen in Haithabu 11: 120–140. Herausgegeben von Kurt Schietzel, Schleswig-Holsteinisches Landesmuseum für Vor- u. Frühgeschichte Schleswig, Schloß Gottorp.

Bei archäologischen Ausgrabungen zählen Pilze gewöhnlich zu den unerwarteten Funden. Vollständige Durchnässung und mangelnder Stoffaustausch in den Bodenschichten scheinen die Konservierung mykologischer Objekte jedoch günstig zu beeinflussen; solche Bedingungen liegen im wikingerzeitlichen Haithabu bei Schleswig offenbar vor. Es wurden 67 Proben aus 0,75 m–2,25 m Tiefe untersucht; Grabungszeit war 1966–1969. In der frühgeschichtlichen Siedlung konnten 63 Pilzfunde festgestellt und etwa 12 Pilzsippen zugeordnet werden. Mit einer Ausnahme sind es Ständerpilze; die bestimmbaren Sippen gehören zu 70% zu den Holzzerstörern. Mit 40% Fundanteil ist der Echte Zunderschwamm, Fomes fomentarius, am häufigsten; seine Fruchtkörper sind in fast allen pilzführenden Bodenschichten vertreten. An zweiter Stelle steht der Eichen-Wirrling, Daedalea quercina. Seltener sind Ganoderma applanatum und Phellinus robustus. Unter den bodenbewohnenden Arten finden sich einige Boviste, so Bovista nigrescens. Verhältnismäßig häufig sind Lamellenpilze, die jedoch nicht weiter bestimmt werden konnten, weil die spezifischen Kennzeichen verloren gingen. 17 Fundstücke der Holzpilze besitzen Spuren einer menschlichen Bearbeitung, so vor allem die Zunderschwämme. Schwarzweißfotos zeigen, daß vom Fruchtkörperrand schmale Tramastreifen oder die Röhrenschicht abgeschnitten wurde; andere Proben besitzen unregelmäßige Schnitte, Einstiche, Durchbohrungen.

Die Arbeit enthält tabellarische Aufzeichnungen und Makro- wie Mikrofotos. Ihr Studium ergibt Anhaltspunkte über das Vorkommen von Pilzen sowie Hinweise auf deren möglichen Gebrauch durch den Menschen des frühen Mittelalters. G. J. Krieglsteiner

AINSWORTH, G. C. (1976) – Introduction to the history of mycology. 104 Fig., 7 Tab. XI, 359 S.

Ein Werk über die Geschichte der Mykologie in allen ihren Zweigen vom Altertum bis in unsere Gegenwart hat es bis heute nicht gegeben. Man muß dem weltweit bekannten englischen Mykologen G. C. Ainsworth Dank wissen, daß er sich dieser Aufgabe unterzogen hat. Der Leser wird von Beginn an in den Bann der ebenso sachlich wohlfundierten wie lebendig geschriebenen Darstellung gezogen. Wege und Irrwege zur Erkenntnis dessen, was Pilze sind und wo sie im Reiche des Lebens einzuordnen sind, werden von den Anfängen im Altertum bis zur wissenschaftlichen Erforschung in der Neuzeit aufgezeigt. Vom 17. Jahrhundert an bemühten sich die Forscher, den Formenreichtum der Pilze zu erfassen. Die Leistungen eines Clusius, Bauhin, Micheli, Bolton, Schaeffer, Sowerby, Bulliard bis hin zu Boudier und Lange werden ebenso gewürdigt wie die Untersuchungen, die mit Hilfe des Mikroskops den inneren Bau der Pilze aufzuklären bestimmt waren Ein wichtiges Kapitel befaßt sich mit den Kulturversuchen zur Ernährung der Pilze, ein weiteres mit der besonders schwierigen Aufhellung der Sexualität bei Pilzen. Der Autor beschreitet auch hierin den Weg der historischen Darstellung bis zu den modernen Erkenntnissen über die Chromosomenverhältnisse. Der überaus wichtigen Rolle der Pilze als Krankheitserreger bei Pflanzen und Tieren wird ebenso gedacht wie der Mykosen beim Menschen. Vergiftungen durch Pilze bei Mensch und Tier waren schon im Altertum bekannt. Giftpilze nehmen in der für den Pilzsammler bestimmten Literatur für gewöhnlich einen breiten Raum ein. Ainsworth begnügt sich für dieses Thema mit einer Seite Text, während die Erforschung der Mutterkornvergiftungen, die Mykotoxikosen der Haustiere, halluzinogene Pilze und Allergien gegenüber Schimmelpilzen ausführlicher abgehandelt werden. Ein besonderes Kapitel ist der Verwendung der Pilze im menschlichen Haushalt gewidmet. Der Leser erfährt das Wesentliche über Sammeln, Züchten und Verwerten von Speisepilzen, über die Herstellung alkoholischer Getränke unter Mitwirkung von Hefepilzen, über die Rolle der Penicilliumarten bei der Käsebereitung, über Pilze als Heilmittel, als Antibiotika und über ihre Bedeutung in gewissen Industrien. Ein Abriß über die Ökologie der Pilze und die auf diesem Gebiet erfolgreichen Forscher schließt sich an. Das Thema Klassifikation der Pilze im Sinne einer systematischen Anordnung, welche die Verwandtschaftsbeziehungen sichtbar machen soll, interessiert nicht nur den Systematiker, sondern auch den Pilzfloristen und Pilzfreund, denen Autorennamen wie Linne, Persoon und Fries durchaus geläufig sind. Aus Ainsworths Darstellung wird deutlich, welchen Veränderungen das System der Pilze ständig unterworfen war und wie weit es auch heute noch von seiner Vollendung entfernt ist. Das 11. und letzte Kapitel des Buches behandelt die mykologische Literatur, Zeitschriften und Bibliographien, die Stellung der Mykologie an Universitäten, die Gründung mykologischer Gesellschaften, Pilzherbarien und Pilzkulturen und schließlich die internationale Regelung der Nomenklatur. Das Werk schließt mit einer sehr instruktiven, reichhaltigen Chronologie und Bibliographie für den

Zeitraum von 1491 bis 1974. Ein Register der zitierten Forscher und Autoren mit mehr als 900 Namen spricht für sich selbst.

Man kann nur wünschen, daß A i n s w o r t h s Einführung in die Geschichte der Mykologie Eingang finden möge in die Bibliothek eines jeden, der sich ernsthaft mit den Pilzen befaßt. H. H a a s

AUFRUF ZUR MITARBEIT

an alle Mykologen, die in Bayern, vor allem in den Bayerischen Voralpen sammeln: bei Funden von vermeintlichen *Ramaria mairei* Donk = *Clavaria pallida* Bres., die aber anstatt des gewohnten muffigen bis maggiartigen Geruchs sehr schwach und angenehm pilzartig riechen und die statt Sporen von 8,8–13,5(14) x 3,2–5,6µm aufweisen, bitte ich um Zusendung. Bei Sendung von getrocknetem Material bitte ich um Angaben über: Farbe der Äste und Spritzen, Fleischfarbe im Schnitt und event. Veränderung, Geruch, Geschmack, Begleitbäume. Auslagen erstatten wir gerne zurück (Porto). Mit herzlichem Dank:

Edwin Schild, Musiker, CH-3855 Brienz.

DGfM Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.
German Mycological Society

Dieses Werk stammt aus einer Publikation der **DGfM**.

www.dgfm-ev.de

Über Zobodat werden Artikel aus den Heften der pilzkundlichen Fachgesellschaft kostenfrei als PDF-Dateien zugänglich gemacht:

- **Zeitschrift für Mykologie**
  Mykologische Fachartikel (2× jährlich)
- **Zeitschrift für Pilzkunde**
  (Name der Heftreihe bis 1977)
- **DGfM-Mitteilungen**
  Neues aus dem Vereinsleben (2× jährlich)
- **Beihefte der Zeitschrift für Mykologie**
  Artikel zu Themenschwerpunkten (unregelmäßig)

Dieses Werk steht unter der Creative Commons Namensnennung - Keine Bearbeitungen 4.0 International Lizenz (CC BY-ND 4.0).

- **Teilen:** Sie dürfen das Werk bzw. den Inhalt vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen, sogar kommerziell.
- **Namensnennung:** Sie müssen die Namen der Autor/innen bzw. Rechteinhaber/innen in der von ihnen festgelegten Weise nennen.
- **Keine Bearbeitungen:** Das Werk bzw. dieser Inhalt darf nicht bearbeitet, abgewandelt oder in anderer Weise verändert werden.

Es gelten die vollständigen Lizenzbedingungen, wovon eine offizielle deutsche Übersetzung existiert. Freigebiger lizenzierte Teile eines Werks (z.B. CC BY-SA) bleiben hiervon unberührt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Mykologie - Journal of the German Mycological Society

Jahr/Year: 1978

Band/Volume: 44_1978

Autor(en)/Author(s): Moser Meinhard Michael, Krieglsteiner German J., Haas Hans

Artikel/Article: Buchbesprechungen 306-309