

Werk

Titel: Schwegg, Hans, Untere Giftpilze und ihre eßbaren Doppelgänger unter Einbeziehung ...

Autor: Duysen, F.

Ort: Berlin

Jahr: 1917

PURL: https://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?34557155X_0005|log471

Kontakt/Contact

[Digizeitschriften e.V.](#)
SUB Göttingen
Platz der Göttinger Sieben 1
37073 Göttingen

✉ info@digizeitschriften.de

ner beschäftigenden Kapitel besonders ausführlich gehalten. Die Lehre von der *Ernährung* der Pflanzen, mit der der Verfasser sein Buch beginnt, umfaßt ein Drittel des Werks; auch die Ernährungsweise der Pilze wird — mit Rücksicht auf Champignonbeet und Orchideenkultur — behandelt. Zur Erläuterung der *Atmung* genügen einige Seiten. Das Kapitel *Wachstum*, das vor allem die kausale Seite der Fragen behandelt, beschäftigt sich gleichzeitig mit den Tropismen, mit der Lehre von der Polarität, mit dem Baumschnitt, mit Ruheperiode und Treiberei und mit dem Laubfall. Ein eigener Abschnitt wird dem *Erfrieren und Gefrieren der Pflanzen* gewidmet. Sehr eingehend wird die *Fortpflanzung*, namentlich die ungeschlechtliche — einschließlich der Veredelungsverfahren — behandelt; der die geschlechtliche schildernde Abschnitt gibt namentlich über die Abhängigkeit des Blühens von äußeren Bedingungen Aufschluß. Es folgen ein Kapitel über die *Keimung*, insbesondere über die Keimungsbedingungen, und ein letzter über *Variabilität, Vererbung und Pflanzenzüchtung*.

Die Auswahl des Stoffes mit Rücksicht auf die Interessen des Leserkreises, an den sich der Verfasser wendet, stellt ohne Frage eine außerordentlich schwierige Aufgabe dar. Der Verfasser hat sie ausgezeichnet gelöst — wie es scheint, fast in allen Punkten mit gleich glücklicher Hand. Ob freilich der Verfasser sich immer mit hinreichender Ausführlichkeit über *pflanzenanatomische* Fragen äußert, so daß der Leser allenthalben den auf anatomischem Verständnis sich begründenden physiologischen Darlegungen zu folgen vermag, wage ich nicht zu entscheiden. Weiterhin wäre in Erwägung zu ziehen, ob die Vorgänge der Bestäubung und der Befruchtung nicht eine etwas eingehendere Behandlung verdienen, und ob die dem Blick des Gärtners sich aufdrängenden *pflanzenpathologischen* Erscheinungen gleichmäßig berücksichtigt worden sind. Bei künftigen Auflagen wird Verfasser doch vielleicht manches von dem, was er vorläufig fernzuhalten für wichtig hielt, noch einzuschalten vorziehen, und dafür manche ausführliche Berichte — wie die über *Palmenwein* oder *Agaventrunck* — kürzen.

Die Darstellung des Stoffes ist überall wohlgeungen, die Auswahl der großenteils neuen Figuren geschickt, wie in den zahlreichen früheren Werken desselben Autors. *E. Küster, Bonn.*

Schwegg, Hans, Unsere Giftpilze und ihre essbaren Doppelgänger unter Einbeziehung der häufigeren ungenießbaren Arten. München, Kultur und Natur, Dr. Frz. Jos. Völler, 1916/17. 52 S., 9 Abbildungen im Text und 32 farbige Pilzbilder nach Naturaufnahmen von *Josef Hanel*. Preis M. 1,80.

Der Verfasser dieses Buches hat bereits früher in demselben Verlage ein kleines Buch: „Die essbaren Pilze und deren Bedeutung für unsere Volkswirtschaft und als Nahrungsmittel“ (32 Abbildungen und 3 statistische Tafeln), Preis 1,20 M., und ein „Merkblatt für die Giftpilze mit Berücksichtigung der häufigsten ungenießbaren Arten“ (12 farbige Naturaufnahmen), Preis 0,25 M., herausgegeben.

Wer von dem Wert einer Sache durchdrungen ist, der findet gemeinlich auch die überzeugenden Worte,

um der Sache Fernstehende und selbst der Sache Abholde zu fesseln und zu bekehren.

Die Erläuterungen über die Pilze und deren Bedeutung für die Volkswirtschaft im allgemeinen und im speziellen sind in obigem Buche von dem Verfasser mit solcher Kenntnis und Gefühlswärme geschrieben, daß jeder Leser mit Vergnügen und Interesse die Bücher nicht nur lesen, sondern auch benutzen wird.

Im vorliegenden Werkchen wendet sich der Verfasser gegen die irrtümliche und leider vielfach verbreitete Meinung, daß die meisten Pilze giftig oder schädlich seien. Gerade das Gegenteil sei der Fall. Es ständen der Anzahl von ungefähr 200 Arten essbarer Pilze nur 6 Arten wirklicher Giftpilze gegenüber, durch deren Genuß wir unter allen Umständen unsere Gesundheit schädigten, und die Gefahr der Vergiftung durch Pilzgenuß träte gegenüber der Gefahr der Vergiftung durch andere Nahrungsmittel weit zurück.

Man müsse streng unterscheiden zwischen giftigen, ungenießbaren, also wertlosen, und genießbaren Pilzen. Die letzteren könnten schädlich wirken, wie die giftigen, wenn sie nicht im richtigen Zustand gesammelt, nach dem Sammeln nicht richtig aufbewahrt und nicht richtig konserviert würden.

Um den Leser in den Stand zu setzen, beim Sammeln der Pilze sowohl die giftigen Arten zu unterscheiden, als auch die ungenießbaren zu vermeiden und die guten richtig zu behandeln, gibt der Verfasser treffende Anleitungen. Er bespricht die Blätter, Röhren-, Stachel-, Strauch-, Korallen-, Staub- und Schlauchpilze, gibt genaue Erkennungszeichen an und ob und welche giftige Arten sich unter denselben befinden. Um aber den Sammler noch besonders zu unterstützen, sind auf 16 Tafeln je 2 Pilze zusammengestellt, die in ihrem Aussehen vielfach übereinstimmen, in ihrer Bewertung als Nahrungsmittel jedoch grundverschieden sind, von denen der eine giftig oder wenigstens ungenießbar, der andere dagegen ein guter Speisepilz ist.

So steht z. B. der Fliegenpilz dem Perlpilz, der Birkenreizker dem echten Reizker, der Speitäubling dem Speisetäubling gegenüber. Zu jeder Tafel sind, um die einzelnen Unterscheidungsmerkmale in bezug auf Oberhaut, Fleisch, Blätter usw. noch schärfer hervorzuheben, diese Merkmale bei den jeweilig gegenüberstehenden Pilzen im einzelnen beschrieben und auseinandergelassen.

Soweit deshalb dem Pilzunkundigen durch Wort und Bild Auskunft gegeben werden kann, ist in den Büchern alles mögliche getan.

Die Abbildungen sind kolorierte Naturaufnahmen. Es ist schwer, die Farbentöne der Pilze richtig wiederzugeben, zumal da der einzelne Pilz in seinen verschiedenen Wachstumsabschnitten sich verschieden gefärbt darstellt. Es ist aber diesem Umstande Rechnung getragen, indem vielfach die verschiedenen Stadien auf einem Bilde vereinigt sind und die Farbenwiedergabe, von Kleinigkeiten abgesehen, der Natur entspricht.

Eine große Organisation ist gegenwärtig im Deutschen Reiche im Entstehen begriffen, um die Pilzernte in diesem Jahre der Volksernährung zuzuführen. Wer sich an diesem Ernährungswerk beteiligen will, für sich und für die Allgemeinheit, dem können die oben genannten Bücher warm empfohlen werden. Er wird dieselben für sich und andere mit großem Nutzen verwenden können. *F. Duysen, Berlin.*