

Literaturbesprechung = Recension

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **53 (1975)**

Heft 9

PDF erstellt am: **17.09.2024**

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>

Rose Marie Dähncke: «Pilzsammlers Kochbuch». Verlag Gräfe und Unzer, München.

Die Leiterin der Schwarzwälder Pilzlehrschau in Hornberg, Frau Rose Marie Dähncke, hat ein neues farbiges Pilzkochbuch herausgegeben, das weit über die bisher bekannten Pilzkochbücher hinausgeht. Im Vorwort erwähnt die Autorin mit Recht, dass das Gesundeste an den Pilzen das Suchen und das Wichtigste die artgerechte Zubereitung der essbaren Pilze ist. Im einführenden ersten Kapitel konfrontiert die Autorin den Leser brutal mit der Frage «Was ist ein Pilz?» und macht ihn mit allen typischen Merkmalen der Pilze bekannt. Auch für das richtige Sammeln der Pilze gibt sie beherzigenswerte Ratschläge. Über den Nährwert und den Kaloriengehalt der Pilze wird der Leser ebenfalls orientiert. Den Giftpilzen und Pilzvergiftungen widmet die Verfasserin besondere Aufmerksamkeit. Doch auch das Vorkommen der Pilze im Haushalt der Natur sowie der künstliche Anbau von Pilzen werden dem Leser klar und deutlich klargelegt. In einem weiteren Kapitel sind die besten Speisepilze Europas und die gefährlichen giftigen Doppelgänger in naturgetreuen Farbfotos und ausführlichen Beschreibungen mit wertvollen Tips für die Pilzküche dargestellt und sollen so die Bestimmung einzelner Arten erleichtern. Die Auswahl beschränkt sich bewusst auf die am häufigsten vorkommenden und schmackhaftesten Speisepilze und auf die wichtigsten Giftpilze.

Der Rezeptteil enthält alle Pilzgrundrezepte mit Variationen von der Hausmannskost bis zum Schlemmergericht. Der Pilzfreund findet englische, italienische, holländische, belgische und polnische Spezialitäten, ja sogar Rezepte ungarischer Zigeuner und solche aus China, vor allem aber berühmte und raffinierte Gerichte der französischen Küche. Farbfotos von Pilzgerichten geben dem Leser einen Vorgeschmack auf die Gaumenfreuden der Pilzküche. Vorbereitung der Pilze, richtiges Würzen, Einfrieren, Sterilisieren, Dörren, Einlegen und Silieren sind weitere für den Pilzfreund wichtige und interessante Themen des vorliegenden Buches.

Ein umfangreiches Rezept- und Sachregister beschliesst das neue Kochbuch. Der Rezensent als Hobby-Koch hat bereits einige raffinierte Gerichte mit vollem Erfolg selbst ausprobiert. Das vorliegende neue Kochbuch kann allen Pilzfreunden aufs wärmste empfohlen werden.

R. Hotz

Vereinsmitteilungen Communications des sections

Aarau

27. und 28. September: MAG. – 12. Oktober: Vereinsreise. Reserviert Euch jetzt schon dieses Datum. Separate Einladung folgt noch. – 25. Oktober: Schlussexkursion, Treffpunkt Eisbahn Aarau, 13.15 Uhr. – 28. November: Metzgete, Restaurant «Schweizerhof», Suhr, 20 Uhr. – 6. Dezember: Chlaushock, Waldhütte Buchs, ab 17 Uhr.

Baden-Wettingen und Umgebung

Sonntag, den 5. Oktober, morgens um 8 Uhr: Besammlung beim Landvogteischloss zur Exkursion nach Schneisingen–Bowald. Bratgelegenhait. Eventuelle Pilzüberschüsse nimmt der Verein gerne ins Tiefkühlfach für den Pastetenverkauf von Samstag, den 25. Oktober, im Restaurant «Eintracht». – Zum Katerbummel nach der Hochwacht treffen wir uns Sonntag, den 26. Oktober, um 9.30 Uhr, östlich vom Schützenhaus «Aesch» in Wettingen.