

Literaturbesprechung = Recension

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **57 (1979)**

Heft 9

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.

Rose Marie Dähncke / Sabine Maria Dähncke: «Schlemmereien aus Wald und Wiese. Wildkräuter, Beeren, Nüsse und Pilze leicht erkennen und schmackhaft zubereiten.» 240 Seiten mit 92 Farbfotos, Fr. 29.–/DM 34.–. AT-Verlag, Aarau/Stuttgart.

Schlemmereien ganz besonderer Art aus Kräutern, Beeren, Nüssen und Pilzen stellt die bewährte Pilzkochbuchautorin Rose Marie Dähncke diesmal vor. Doch vor den kulinarischen Genuss wird das Sammeln gesetzt. – «Sammeln» und «Verwerten» sind die beiden Themen, die das Buch zweckmässigerweise in zwei Teile aufgliedern. Im 1. Teil, dem Pflanzenkatalog, beschreibt Sabine Maria Dähncke die Pflanzen in ausführlichen Steckbriefen, ergänzt durch grossformatige Farbfotos. Ohne Mühe und besondere botanische Schulung erkennt man die Kräuter, Beeren, Nüsse und Pilze. Naturgewachsen und ungespritzt, enthalten sie u. a. viele Vitamine und Spurenelemente, die in andern Lebensmitteln fehlen. Wenn man so viel Gesundheit sogar als Schlemmerei geniessen kann, lohnt es schon, sich mit selbstgesammelter Naturkost zu befassen. – Im 2. Teil, dem reich bebilderten Kochteil, finden sich über 200 Rezepte für die Frischverwertung und Haltbarmachung. Manche Kräuter sind besonders geeignet für Wildgemüse, andere für Salate; von den Würzkräutern gibt es Verwendungstips und von speziellen Pflanzen wegen ihrer heilwirksamen Inhaltsstoffe Rezepte für wohlschmeckende Tees. Beeren werden nicht nur wie üblich zu Saft verarbeitet, sondern zu echten Spezialitäten. Aus Nüssen entstehen besonders aparte Speisen. Die Pilze werden nach dem wichtigsten Verarbeitungsgrundsatz aufgeteilt: Gemüsepilze zum Schmoren und Kochen, Bratpilze zum Fritieren und paniert zum Braten in der Pfanne, Würzpilze als Aromaspender für Braten, Saucen, Eintöpfe, Suppen und Salate. Die raffiniertesten Kräuter- und Beerenschnäpse und -liköre runden das Thema ab.

«*Omnia Bresadoliana Extracta in unum collecta*». Edizioni: Gruppo Micologico G. Bresadola, Trento, giugno 1979. 1050 pag. b. n. 70 tav., 37 inedit.

Il cinquantenario della scomparsa dell'Abate Giacomo Bresadola (1847–1929) è stato autorevolmente commemorato dal Gruppo Micologico Trentino con l'edizione di questa notevole pubblicazione. Raccolte in un elegante volume che supera il migliaio di pagine sono proposte all'attenzione del micologo ricercatore gli scritti scientifici pubblicati da Bresadola e dispersi in riviste e periodici vari di Europa e America. – La riproduzione di questi «extracta» è eseguita anastaticamente, dando quindi maggiore valore bibliografico alla collezione da cui traspaiono nitidi i vari tipi grafici dell'epoca e le relative correzioni autografe apportate dall'Illustre redattore. – Naturalmente una così eterogenea raccolta di documenti può riuscire di ostica consultazione anche all'abituale lettore di trattazioni micologiche, ma l'indirizzo verso il quale il Comitato Promotore (B. Cetto, M. Angarano, G. Lazzari, G. Tomasi, C. Giordani) si è rivolto è l'orizzonte dei micologi d'élite. Significativa quindi l'intenzione di donare «*Omnia Bresadoliana Extracta in unum collecta*» agli studiosi che parteciperanno alle commemorazioni ufficiali del cinquantenario che si terranno a Trento dal 14 al 16 Settembre. – Se da altre pubblicazioni contemporanee è emersa soprattutto la figura umana dello scienziato trentino, da questa collezione prorompe immensa la Sua autorevolezza scientifica, quasi illimitata. Determinare e corrispondere «ad litteram» su reperti di flore di lontane nazioni europee o di altri continenti, farne meticoloso testo, universalmente riconosciuto è una constatazione assolutamente imparagonabile in micologia. Ottima infine l'intenzione del Comitato Curatore di proporre una serie inedita di 37 acquarelli di Bresadola esistenti presso il Museo Tridentino di Scienze Naturali. Tra questi «studi» vediamo alcune tavole, specie tra gli ascomiceti, interessantissime e tutt'altro che ben definite dalla micologia moderna. E questo a quasi un secolo dalla raccolta originale dell'Abate Bresadola fa veramente, in umiltà, *tutti* riflettere.

A. Riva