

# Nachruf

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Obituary**

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

Band (Jahr): **10 (1932)**

Heft 9

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **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.

man füllt eine Kasserolle zu drei Viertel mit Wasser, lässt es mit etwas Salz aufkochen, gibt die Pilze hinein und lässt sie 10 Minuten kochen. Die Pilze werden nun abgosses, etwas abgekühlt, in die Gläser gefüllt und mit dem Sud übergossen. Gleiches Verfahren wie oben und  $1\frac{3}{4}$  Stunden sterilisiert.

### Steinpilze.

Hierfür werden am vorteilhaftesten kleine, geschlossene Exemplare ausgesucht, gut durchgewaschen, in eine Kasserolle gegeben und auf starkem Feuer 20 Minuten eingedämpft. Mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone gewürzt, mitsamt dem Fond in Gläser gefüllt und  $1\frac{3}{4}$  Stunden sterilisiert.

### Rezepte von Herrn C. Wagner.

#### Parasolpilz als Kotelette.

Parasolhüte werden etwas geschabt und gereinigt, in Ei oder dünnem Omeletteteig getüncht und in Paniermehl, Gries oder Hafermehl (eventuell gemischt) gewendet, in heissem Fett schön gelb gebacken. Vor dem Tünchen etwas Salz und Pfeffer in die Blätter streuen.

NB. So werden auch Champignons, Steinpilze, Rotkappen, Scheidenstreiflinge, Reizker, Täublinge etc. hergerichtet.

#### Schweinsohr als Salat.

Schweinsohren abbrühen, abkühlen, zwei Eigelb, ein halber Löffel Senf mit Öl glattrühren, etwas Maggi, Salz, Pfeffer, Peterlig (eventuell Tomate) mit Essig und Öl zur dicken Sauce anrühren und übergießen.

Ebenso: Steinpilze (Gallertpilze roh!), Reizker, Täublinge, Morcheln! Mönchskopf!

---

## Nachruf.

Den 21. Juli abhin verstarb in Boningen unser Mitglied

### Johann Wyss, Zimmermann.

Wenn auch erst seit  $1\frac{1}{2}$  Jahren unserer Sektion angehörend, so hatte er sich doch in dieser kurzen Zeit als eines der eifrigsten und treuesten Mitglieder erwiesen, der fast nie an unsern Versammlungen fehlte. Er war ein ausgesprochener Naturfreund! Wir werden ihm ein gutes Andenken bewahren!

Verein für Pilzkunde Olten und Umgebung.

---

## Eine verunglückte Pilzfahrt.

Von Robert Scheurer, Bern.

Der langjährige Knecht unseres Nachbarn war in seinen jungen Jahren Schwinger gewesen. Die fünfzig Winter, die er durchgehauen, hatten freilich die Gelenkschmiere so ziemlich einfrieren lassen; die Freude am einstigen Lieblingssport aber war die alte geblieben.

Nun war auch wieder mal eine Schwinget-Anzeige im Amtsblättli erschienen, und zwar sollte besagte Kraftprobe im « Bären » zu S. stattfinden, in der ursprünglichen Heimat des alten Knechtes. Meine Freude war ungemein, als am Vorabend des betreffenden Sonntages der « Kolben-Rees », wie der Knecht um seiner