

Die Boletusküche empfiehlt

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **39 (1961)**

Heft 10

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

Die Boletusküche empfiehlt

Zigeuner

Der Zigeuner oder Runzelschüppling erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Seine Verwendung als Pilzgemüse oder Pastetenfüllung dürfte bekannt sein. Weniger bekannt ist, daß er sich als Dörrpilz sehr gut eignet. Sein Aroma ist hervorragend und zufällig sind wir auf eine etwas ungewöhnliche Verwendungsart gestoßen, die die Hausfrauen interessieren dürfte.

Salzbrezeln, gesalzene Erdnüsse usw. sind beliebte Naschereien zu einem guten Glase Wein. Wir empfehlen Ihnen

Zigeuner salé

Feingeschnittene Zigeunerpilze werden sehr sorgfältig gedörret, so daß sie während des Dörrprozesses absolut kein Wasser ziehen. Sie dürfen nicht mit anderen Pilzen, Gemüsen, Früchten usw. im gleichen Dörrapparat gedörret werden, da sie sonst deren Aroma annehmen. Die so gedörrten Pilze in gut verschließbarer Büchse aufbewahren. Vor dem Servieren überzeuge man sich, ob sie noch «klingeldürr» sind (wenn nicht, stelle man sie rasch in den Backofen), bestreut sie mit ganz feinem Tafelsalz und gibt sie zu Tisch. Sie eignen sich besonders gut zu einem guten Landwein wie Döttinger, Tegerfelder, Regensberger usw.

TOTENTAFEL

Die Sektion Dietikon und Umgebung meldet den Hinschied des Mitgliedes

Hans Flory

Er war Mitglied seit 1946 und amtierte in der Zeit von 1948 bis Ende 1951 als Aktuar unserer Sektion. Wir verlieren in ihm einen lieben Pilzfreund und möchten hiermit den trauernden Hinterbliebenen unser herzliches Beileid aussprechen.

Der Vorstand

Nicht ganz unerwartet traf uns am 11. September die Kunde vom Hinschied unseres Vizepräsidenten und technischen Obmanns

Edmund Lüthy-Knecht

Der Tod hat ein schweres Leiden besiegt. Edmund Lüthy war Mitgründer unseres Vereins und hat sich mit seiner Schaffenskraft, seinem Organisationstalent und seiner geraden Haltung große Verdienste erworben.

Wir wollen seiner ehrend gedenken und entbieten seiner hinterbliebenen Gattin unsere aufrichtige Anteilnahme.

E. Grimm, Präs. des Vereins für Pilzkunde Glarus und Umgebung