

Totentafel

Objektyp: **Obituary**

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

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

Heft 10

PDF erstellt am: **16.08.2024**

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 gedörst, so daß sie während des Dörrprozesses absolut kein Wasser ziehen. Sie dürfen nicht mit anderen Pilzen, Gemüse, Früchten usw. im gleichen Dörrapparat gedörst werden, da sie sonst deren Aroma annehmen. Die so gedörsten Pilze in gut verschließbarer Büchse aufbewahren. Vor dem Servieren überzeuge man sich, ob sie noch «klingeldür» 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

Vor Redaktionsschluß dieser Nummer erreicht uns die erschütternde Nachricht, daß ein zweites Mitglied unseres Vereins infolge Unglücksfalls das Leben verloren hat. Unser lieber

Willi Kessler

ist im blühenden Alter von 22 Jahren abberufen worden. Wir trauern mit seinen Angehörigen und entbieten ihnen unser herzlichstes Beileid. Er wird bei uns unvergessen bleiben.

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

Wir haben die schmerzliche Pflicht, Ihnen vom Hinschiede eines verdienten Mitgliedes Kenntnis zu geben. Unser Freimitglied

Gottlieb Rexer, alt Schreiner

ist im hohen Alter von 80 Jahren abberufen worden. Mitglied seit 1935, hat er fleißig an unseren Veranstaltungen teilgenommen und sich durch ein gut fundiertes volkstümliches Wissen ausgezeichnet. Bekannt war sein Spürsinn, denn zur Ausstellung konnten die Pilzbestimmer sicher auf ihn rechnen, weil er immer mit ausgewählten und sorgsam behüteten Funden aufrückte, die stets eine Augenweide waren. Wir bitten, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren zu wollen.

Verein für Pilzkunde Zürich: *W.A.*

VEREINSMITTEILUNGEN

Bern

Unsere Pilzausstellung vom 23./24. September wurde trotz der herrschenden Trockenheit zum Erfolg geführt, wobei der Vorstand speziell den unermüdlichen Suchequisen auf diesem Weg nochmals seinen Dank aussprechen will. Trotz der mißlichen Wachstumsbedingungen für Pilze konnten doch 215 verschiedene Arten ausgestellt werden.

Exkursionen

Sonntag, den 15. Oktober: ganzer Tag, Leiter W. Wasem, Treffpunkt Niedermuhlern, Postauto an zirka 08.45 Uhr, ab Bern Transit zirka 08.05 Uhr, Rucksackverpflegung.

Mittwoch, den 18. Oktober: Treffpunkt 14.00 Uhr, Reservoir Mannenberg, Leiter W. Wasem.

Sonntag, den 22. Oktober: ganzer Tag, Treffpunkt 09.00 Uhr, Dettligen, Leiter R. Stettler, Tel. 41 58 75.

Mittwoch, den 25. Oktober: Treffpunkt 14.00 Uhr Schützenhaus Gümligen, Leiter W. Wasem.

Sonntag, den 5. November: gleiche Exkursion wie am 15. Oktober. Leiter W. Wasem.

Der Vorstand

Biel/Bienne

14. Oktober: Pilzesammeln für die Vapko. Alle bestimmten Sammler möchten die sauberlich und sorgfältig gesammelten Pilze bis spätestens 14.00 Uhr im Restaurant «Seefels» (am See) abgeben. Zum voraus besten Dank.

14./15. Oktober: Pilzbestimmertagung Herzogenbuchsee.

Im November: Pilzpastetliessen aller Aktiv- und Passivmitglieder. Näheres wird durch Zirkular bekanntgegeben.

Reserviert bitte schon heute den 17. Februar 1962 für die Generalversammlung.

Der Vorstand

Burgdorf

Nächste Monatsversammlung: Montag, den 16. Oktober, 20.00 Uhr, im Restaurant «Zur Gerbern», Burgdorf.