

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 39 (1961)  
**Heft:** 10

**Nachruf:** Totentafel

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## 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, Gemüsen, 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 Gümligental, 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.