

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 9

Nachruf: Nachruf
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

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

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 abgegossen, 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