

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 11 (1933)  
**Heft:** 8  
  
**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>**

reitet mit Lorbeerblatt, Zwiebeln, Gewürzkörnern und mit einer Mehlschwitze sämig gemacht, also genau so nach Art der Kuttelnsuppe oder des Königsberger Flecks. Werden saure Gurken dazu verwertet, dann schmeckt es ragoutartig; mit kleingewiegten Sardellen oder Heringen hergerichtet, wie Königsberger Klopse, wird es auch gern gegessen.

**Einwecken der Gelblinge.** Die Gelblinge werden gewaschen, dann mit etwas Salz im eigenen Saft gedünstet bis sie zusammenschwinden. Nach dem Erkalten füllt man sie mit

dem eigenen Saft in die Gläser und sterilisiert sie etwa 70 Minuten bei 100 Grad; die so eingeweckten Pilze halten sich jahrelang und schmecken im Winter zur Weihnachtszeit, wenns draussen wettet und schneit, ganz besonders gut. Diese Pilze eignen sich sowohl als Gemüse wie auch als Beikost zu jedem Braten.

Jede findige Hausfrau wird die Pfifferlinge bei passender Gelegenheit zweckmässig zu verwenden wissen, sei es als Fleischstreckmittel zum Gulasch oder zum Leipziger Allerlei, um diesem Gemüse etwas kräftigeren Geschmack zu verleihen.

---

### **Dr. phil. honoris causa Ch.-Ed. Martin.**

Unser Ehrenmitglied, Herr Professor Ch.-Ed. Martin, wurde am letzten Dies academicus von der Universität Genf, Faculté des Sciences, zum Doctor honoris causa ernannt.

Wir sprechen dem ehrwürdigen Gelehrten unsere herzlichen Glückwünsche aus zu dieser Anerkennung seiner unermüdlichen wissenschaftlichen Tätigkeit. *F. Th.*

---

### **Nachruf.**

Nach langem, hartnäckigem Leiden ist am 2. Juli unser Mitglied

#### **Franz Flöckinger, Zimmermann**

aus diesem Leben geschieden. Franz Flöckinger war stets ein eifriges Mitglied unseres Vereins, und sein humoristisch veranlagtes Gemüt half uns oft über peinliche Situationen hinweg. Viel zu früh ist er von uns gegangen.

Ruhe sanft, lieber, guter Kamerad; wir werden dich so bald nicht vergessen.

---

### **16. Jahresbericht des Pilzvereins Solothurn pro 1932.**

Werte Pilzfreunde!

In Goethes « Faust » stehen folgende merkwürdige Worte:

« Die hohe Kraft der Wissenschaft,  
Die aller Welt verborgen;  
Und wer nicht denkt, dem wird sie geschenkt,  
Er hat sie ohne Sorgen. »

Der geniale Dichterphilosoph weist damit auf die rein gefühlsmässige Erkenntnis hin, die jenen Menschen zuteil wird, die sich in einen Gegenstand liebevoll vertiefen. So geht es uns Pilzern, die wir uns aus Lust und Freude an den eigenartigen Naturgebilden, den Pilzen, organisiert haben, um ihnen nach-

zuforschen und ihnen alles Interessante, Schöne und Nützliche abzugewinnen. Wir sind keine zünftigen Wissenschaftler mit abgeschlossenen Lehrkursen über Biologie, Systematik und andere fremdsprachliche Disziplinen; und dennoch kennen wir die Pilze und verstehen sie gerade so gut oder noch besser als ein Doktor der Botanik. Uns ward eben die hohe Kraft der Wissenschaft geschenkt, und unbesorgt erfreuen wir uns daran.

Nach diesen Eingangsgedanken, die unser Selbstbewusstsein als Pilzler wieder einmal stärken sollen, wollen wir in aller Musse einen