

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 17 (1939)

Heft: 2

Nachruf: Dr. med. dent. Martin Caveng, Horgen

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: 22.02.2026

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

Bresadola (1847—1929): 82 Jahre.

Clusius (1526—1609): 83 Jahre.

Engler (1844—1930): 86 Jahre.

Fries (1794—1878): 84 Jahre.

Kalchbrenner (1807—1887): 80 Jahre.

Lasch (1786—1863): 77 Jahre.

Persoon (1761—1836): 75 Jahre.

Rabenhorst (1806—1881): 75 Jahre.

Rehm (1828—1916): 88 Jahre.

Rostkovius (1770—1848): 78 Jahre.

Saccardo (1845—1921): 76 Jahre.

Schulzer v. Müggenburg (1802—1892): 90 J.

Wiggers (1803—1880): 77 Jahre.

Wulfen (1728—1805): 77 Jahre.

† Dr. med. dent. Martin Caveng, Horgen.

Kurz vor Jahresschluss wurde unser treues Mitglied Martin Caveng, viel zu früh für uns alle, zu jener letzten Wanderung abberufen, von der es keine Rückkehr mehr gibt. Tieferschüttert stehen wir vor diesem Unabänderlichen und können es kaum fassen. Im Geiste lassen wir all das vorüberziehen, was der Verstorbene dem Verein für Pilzkunde Horgen im allgemeinen und seinen Freunden im besonderen war. Der Verein als solcher ist leider genötigt, unter die Mitgliedschaft eines der eifrigsten und pflichtbewusstesten Mitglieder einen Strich zu machen. Im Andenken an Martin Caveng aber wird es nichts zu streichen geben. Der Entschlafene wird hier sein und bleiben, was er war, ein lieber, allzeit bereiter Freund und Kamerad, obwohl sein Leib nicht mehr unter uns weilen kann. Wie oft haben wir die Liebe zur Natur an dem Dahingeschiedenen bewundert, wie oft haben wir seinen Erzählungen gelauscht, wenn er aus dem reichen Füllhorn seiner Jagderlebnisse in den

Bündneralpen schöpfte? Alljährlich zog es ihn hinauf an die Stätte seiner Jugend, in sein liebes Domleschg, um auf der Hochwildjagd neue Kraft und Mut für seinen aufreibenden Beruf zu holen. Und gerade seine geliebten Berge sollten ihm zum Verhängnis werden, indem er sich dort im vergangenen Herbst eine Verletzung zuzog, die sich dann auch zu seiner tödlichen Erkrankung auswirkte. Dass Martin Caveng auch in seinen Ferien immer des Vereins gedachte, bewiesen die jeweiligen Zuschüsse wirklicher Prachtexemplare von Pilzen. Wer könnte vergessen, wie so oft er sich an unsern Pilzexkursionen begeisterte? Nun ist es um ihn stille geworden. Am Silvester nachmittag wurde seine sterbliche Hülle den läuternden Flammen übergeben. Aus der Asche aber, die in Sils im Domleschg in Frieden ruhen möge, wird sich die treue Kameradschaft herauskristallisieren und bei uns allen einen sichern Ruheplatz finden. Martin Caveng, dankbar gedenken wir Deiner immerdar. Lux.

Küche.

Pilzschnitzel.

Die Pilze werden in messerrückendicke Scheiben geschnitten, in zerklöpftem Ei gewendet und paniert, in heißer Butter (reichlich) gebacken, wie Wienerschnitzel. Die Backzeit ist eher etwas kürzer als beim Fleisch, bei härteren Pilzen entsprechend länger. Mit Zitronensaft beträufeln und heiß servieren.

Zur Verwertung für Schnitzel werden empfohlen:

- a) zu zerschneiden: Schwefelporling, Riesenbovist usw.,
- b) die ganzen Hüte zu nehmen: Brätling, Perl pilz, Schirmling, Scheidenstreifling, Reizker usw.