

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 17 (1939)

**Heft:** 2

**Rubrik:** Küche ; Vereinsmitteilungen

#### **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:** 07.02.2026

**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 Silvesterabend 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.

### Pilzsalat.

Die Pilze werden in Salzwasser abgebrüht und dann in feine Streifchen geschnitten. Nun wird eine pikante Salatsauce hergestellt aus 1 Eigelb, Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Kapern und Gewürzkräutern. Darauf werden die Pilze darunter getan und alles gut untereinander gemengt. Pilze hiezu sind: Reizker, Hallimasch usw. Die typischen Salatpilze wie Eis- pilz und Gallertpilz sind ungebrüht verwendbar.

### Pilzküchli, süß.

In einem Teig aus 125 Gramm Mehl, etwas süßer Milch, einer Prise Salz, 1 Teelöffel Zucker, einem halben Weinglas Rhum und 2 Eiern mische man kleingewiegte Pilze (auch Stiele) und backe das Gemisch in heißer Butter zu kleinen Küchli. Man nehme pro Küchli ein Esslöffel Teig. Man kann die Küchli auch mit Zucker bestreuen. Für Pilzküchli eignen sich: Riesentrichterling, Ritterlinge, Steinpilze, Champignons.

## VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn Ernst Minder, Wagenführer, Zuchwil (Solothurn), zu melden.

### BAAR

**Öffentlicher Vortrag** über Kakteen (Film und Lichtbilder) von Herrn von Rotz, Zug, Donnerstag den 2. März 1939, 20 Uhr, im Restaurant Hans Waldmann. Bitte Bekannte und Interessenten mitbringen.

Betreffs **Systematikkurs** bitte jeweiliger Ort und Datum im Baareranzeiger beachten.

Der Vorstand.

### BURGDORF

Die Monatsversammlung vom Februar fällt aus.  
**Nächste Versammlung:** Samstag den 4. März 1939, um 20 $\frac{1}{4}$  Uhr, im Lokal «Zur Hofstatt».

Weitere Monatsversammlungen je am ersten Samstag jeden Monats, um 20 $\frac{1}{4}$  Uhr im Lokal. Zu dem nächstens beginnenden Vortragzyklus werden wir speziell einladen.

Der Vorstand wurde an der Hauptversammlung wie folgt bestellt: Präsident: Fr. Egger, Eystr. 21; Vizepräsident: Chr. Julmi, Mühlegasse 13; Sekretär: Herm. Kummer, Erlenweg 35; Kassier: E. Fuhrer, Neumatt 77; Bibliothekar und Beisitzer: W. Hügli, Hofstatt; Obmann der technischen Kommission: H. W. Zaugg, Bahnhofstr. 1, alle in Burgdorf.

Reges Interesse an allen Anlässen erwartet  
Der Vorstand.

### CHUR UND UMGEBUNG

**Generalversammlung:** Samstag den 25. Februar 1939, abends 8 Uhr, im Hotel «Rebleuten», I. St., Chur. Unser Sekretär ist so liebenswürdig, seinen Exkursionsfilm 1938 anlässlich der Generalversammlung nochmals laufen zu lassen und hoffen wir, dass die Pilzfreunde diese Gelegenheit nutzen und zahlreich an der III. Generalversammlung unseres Vereins erscheinen.  
Der Vorstand.

### HORGEN UND UMGEBUNG

**Monatsversammlung:** Montag den 27. Februar 1939, 20 Uhr, im Restaurant «du Lac».  
Der Vorstand.

### HUTTWIL

**Nächste Monatsversammlung:** Montag den 27. Februar 1939, um 20 Uhr, in der «Eintracht».

**Instruktionsabend:** Montag den 13. März 1939, um 20 Uhr.  
Der Vorstand.

### RÜSCHLIKON

**Monatsversammlung:** Montag den 20. Februar 1939, 20 Uhr, im Vereinslokal Restaurant «Sternen», Rüschlikon. Mitglieder, welche die Zeitschrift einbinden lassen möchten, sind gebeten diese an die Versammlung mitzubringen. Der Preis beträgt Fr. 2.—.  
Der Vorstand.

### WINTERTHUR

**Generalversammlung:** Samstag den 18. Februar 1939, 20 Uhr, in unserem Vereinslokal Restaurant zum «Rössli», Steiggasse 1, I. St. Zu diesem Anlass hoffen wir unsere verehrten Mitglieder zahlreich begrüssen zu können und bitten wir um pünktliches Erscheinen.  
Der Vorstand.

### ZÜRICH

**Monatsversammlung:** Montag den 6. März 1939, 20 Uhr, im Vereinslokal Restaurant «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Anschliessend an unsere wichtigen Traktanden folgt ein sehr interessanter **Vortrag**. Referent: Herr Willy Arndt. Thema: Die Röhrlinge.

Zahlreiches Erscheinen erwünscht. Gäste willkommen.  
Der Vorstand.

E. HABERSAAT

## Bestimmungstabelle für die Gattungen der Blätterpilze

(nach A. Ricken: Die Blätterpilze)

PREIS FR. —.80

Verlag Benteli A.G., Bern-Bümpliz

### OFFIZIELLE LOKALE DER VEREINE

Wir bitten unsere Mitglieder und auch die weitere Leserschaft, bei ihren Ausgängen und Exkursionen in erster Linie die nachstehend erwähnten Lokale zu berücksichtigen. Sie sollen der wahre Treffpunkt der «Pilzler» sein.

BASEL	BURGDORF	ST. GALLEN	WINTERTHUR
<b>RESTAURANT SCHUHMACHERNZ</b> Verkehrslokal der Pilzfreunde. Soignierte Küche und Keller. Höflich empfiehlt sich E. Meyer-Oser, Metzger	<b>Restaurant zur Hofstatt Burgdorf</b> Prima offene und Flaschenweine — Feldschlösschen-Bier. — Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich Hans Feuz	<b>PILZFREUNDE</b> treffen sich im « <b>Grünen Baum</b> » unserem Vereinslokal. Höflich empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer	<b>Bier- und Weinrestaurant „NEUECK“</b> nächste Nähe des V. o. l. G. u. d. Bezirksgerichtes empfiehlt sich den Pilzfreunden. Familie Moser-Hunziker, Haldenstr.
<b>BERN</b>  <b>WAATLÄNDERHOF BERN</b>	<b>Restaurant zum Rosengarten Dietlikon</b> Kalte und warme Speisen	<b>SOLOTHURN</b> <b>PILZLIEBHABERN</b> empfiehlt sich <b>Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt</b>	<b>ZÜRICH</b> <b>Restaurant zum Sihlhof</b> bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P. V. Karl Bayer
<b>BREMGARTEN (AARGAU)</b>	<b>HORGEN</b>		<b>Restaurant Bahnhof</b> Weststr. 146, Zürich 3 empfiehlt sich den Pilzern für Sitzungen. Pilzbestimmungslokal.
<b>Gasthaus z. Hirschen</b> Grosser und kleiner Gesellschaftssaal. Lokal der Pilzfreunde. Gute Küche. Reelle Weine. Mit höfl. Empfehlung <b>J. CONIA</b> , Aktivmitglied.	<b>Restaurant «du Lac»</b> beim Dampfschiffsteg und Bahnhof. Vereinslokal des Pilzvereins. Es empfiehlt sich höflich Gottfr. Keller, Mitglied.	<b>Löwen Glattbrugg</b> Hier isst man gut und preiswert <b>O. Rief - Keller</b> , Mitglied	

Berücksichtigt Eure Inserenten!

**Bitte nicht falten!**