

Dr. med. dent. Martin Caveng, Horgen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Obituary**

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

Band (Jahr): **17 (1939)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 Zusendungen wirklicher Prachtexemplare von Pilzen. Wer könnte vergessen, wie so oft er sich an unsern Pilzexkursionen begeisterte? Nun ist es um ihn stille geworden. Am Silvesternachmittag 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 zerklopftem 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 ser-

vieren. Zur Verwertung für Schnitzel werden empfohlen:

- a) zu zerschneiden: Schwefelporling, Riesenvovist usw.,
- b) die ganzen Hüte zu nehmen: Brätling, Perlpilz, Schirmling, Scheidenstreifling, Reizker usw.