

Totentafel

Objekttyp: **Obituary**

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

Band (Jahr): **39 (1961)**

Heft 7

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.

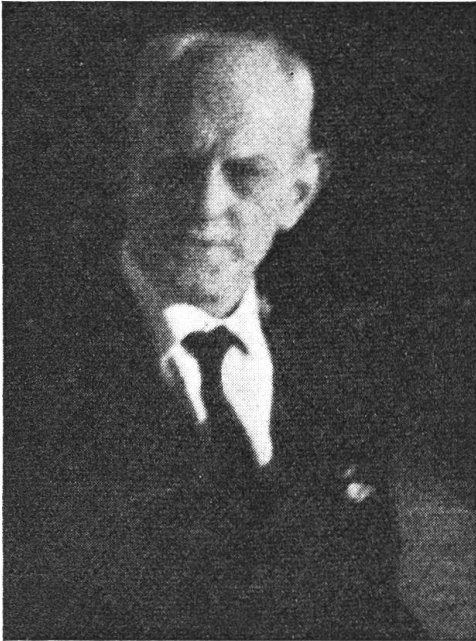
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen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

TOTENTAFEL



Der Pilzverein Murgenthal verlor am 12. Mai 1961 mit

Hans Künzle

ein treues Aktivmitglied. Durch tragischen Unglücksfall auf dem Heimweg von der Arbeit wurde er unerwartet aus unsern Reihen gerissen.

Seit der Gründung stand er unserer Sektion mit Rat und Tat uneigennützig als vorzüglicher Kamerad zur Seite, wofür er vor 4 Jahren mit der Vereins-Ehrenmitgliedschaft belohnt wurde. Hans, wir gedenken Deiner. Ruhe in Frieden. W.A.

AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

Pilzverein Birsfelden

Am Bestimmungabend vom 3. Juli 1961 wurden durch das Mitglied Herrn Ferdinand Bernhard zwei Prachtsexemplare Eichhasen mitgebracht. Der eine hatte einen Durchmesser von 40 cm. Von unserem Vereinswirt, Herrn Enocari, wurden die beiden Pilze auf köstliche Art zubereitet und den Anwesenden serviert. Den beiden Herren danken wir bestens für ihre uneigennützig-Zuvorkommenheit.

Die Boletusküche empfiehlt

Perlpilze

Der Perlpilz wird als ausgezeichneter Speisepilz oft noch verkannt. Es wird ihm nachgesagt, er verursache, ähnlich wie der Graue Wulstling, im Hals ein leichtes Kratzen. Diese unangenehme Erscheinung dürfte aber nur dort auftreten, wo er als Mischpilz Verwendung findet. Dabei wird er zu lange gekocht, und in der Folge tritt dann eben der geschilderte Umstand ein, ganz abgesehen davon, daß er völlig verkocht, fast zu Brei wird. Wir empfehlen deshalb, den Perlpilz nur 3-5 Minuten auf dem Feuer zu lassen, und geben hiefür die folgenden Rezepte: