

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 39 (1961)
Heft: 10

Rubrik: Die Boletusküche empfiehlt

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.02.2025

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

Die Boletusküche empfiehlt

Zigeuner

Der Zigeuner oder Runzelschüppling erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Seine Verwendung als Pilzgemüse oder Pastetenfüllung dürfte bekannt sein. Weniger bekannt ist, daß er sich als Dörrpilz sehr gut eignet. Sein Aroma ist hervorragend und zufällig sind wir auf eine etwas ungewöhnliche Verwendungsart gestoßen, die die Hausfrauen interessieren dürfte.

Salzbrezeln, gesalzene Erdnüsse usw. sind beliebte Naschereien zu einem guten Glase Wein. Wir empfehlen Ihnen

Zigeuner salé

Feingeschnittene Zigeunerpilze werden sehr sorgfältig gedörst, so daß sie während des Dörrprozesses absolut kein Wasser ziehen. Sie dürfen nicht mit anderen Pilzen, Gemüse, Früchten usw. im gleichen Dörrapparat gedörst werden, da sie sonst deren Aroma annehmen. Die so gedörsten Pilze in gut verschließbarer Büchse aufbewahren. Vor dem Servieren überzeuge man sich, ob sie noch «klingeldür» sind (wenn nicht, stelle man sie rasch in den Backofen), bestreut sie mit ganz feinem Tafelsalz und gibt sie zu Tisch. Sie eignen sich besonders gut zu einem guten Landwein wie Döttinger, Tegerfelder, Regensberger usw.

TOTENTAFEL

Die Sektion Dietikon und Umgebung meldet den Hinschied des Mitgliedes

Hans Flory

Er war Mitglied seit 1946 und amtierte in der Zeit von 1948 bis Ende 1951 als Aktuar unserer Sektion. Wir verlieren in ihm einen lieben Pilzfreund und möchten hiermit den trauernden Hinterbliebenen unser herzliches Beileid aussprechen.

Der Vorstand

Nicht ganz unerwartet traf uns am 11. September die Kunde vom Hinschied unseres Vizepräsidenten und technischen Obmanns

Edmund Lüthy-Knecht

Der Tod hat ein schweres Leiden besiegt. Edmund Lüthy war Mitgründer unseres Vereins und hat sich mit seiner Schaffenskraft, seinem Organisationstalent und seiner geraden Haltung große Verdienste erworben.

Wir wollen seiner ehrend gedenken und entbieten seiner hinterbliebenen Gattin unsere aufrichtige Anteilnahme.

E. Grimm, Präs. des Vereins für Pilzkunde Glarus und Umgebung