

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 8 (1930)

Heft: 3

Rubrik: Küche

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: 14.01.2026

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

bis jemand diesen, d. h. seine Wichtigkeit entdeckte. Auch dieses Meteor war ein Eisenmeteor. Kleinere Steinmetore sind in der Schweiz schon wiederholt beobachtet worden.

An Hand von weiteren Museumsobjekten klärte uns dann unser Führer über das Vorkommen des Goldes im allgemeinen und über dasjenige in der Schweiz im besonderen auf. Wir mussten erfahren, dass auch in der Schweiz bis vor gar nicht allzu langer Zeit Gold gewonnen wurde und dass fast alle Flüsse im Geschiebe (Sand) Gold führen. Wir erfuhren also, dass das Gold bei uns nicht auf der Strasse liegt, sondern in den Flüssen, leider gar wenig.

Allzuschnell war der Zeitpunkt gekommen, wo wir unsren Museumsbesuch abbrechen mussten, um noch rechtzeitig unsere Züge zu erreichen. Unser erster Museumsbesuch mit Führung hat Anklang gefunden, haben doch 21 Mitglieder daran teilgenommen, und freuen sich diese bereits auf das nächste Mal. Besten Dank unserem Führer Herrn Dr. Mollet für seine Bereitwilligkeit. Hat er doch die sonst toten Museumsobjekte für uns zum Sprechen gebracht. Wir werden diese Museumsführungen gelegentlich fortsetzen und uns dann hierfür etwas mehr Zeit reservieren. L.

* * *

Generalversammlungs-Bericht.

Der Verein für Pilzkunde Biberist und Umgebung hielt am 8. Februar seine ordentliche Generalversammlung ab. Von 55 Mitgliedern

hatten 25 dem Rufe des Vorstandes Folge geleistet.

Tätigkeitsbericht, Kassa- und Vermögensrechnung fanden Genehmigung. Berichte des Bibliothekars über die Benützung der Bibliothek und des Delegierten über die Delegiertenversammlung in Winterthur wurden mit bester Verdankung entgegengenommen.

Als Vorstandsmitglieder beliebten die Herren L. Schreier als Präsident, Th. Melzer als Vize-Präsident, W. Vetter als Sekretär, Alois Blaser als Kassier, Franz Arni als Bibliothekar, Dr. Hans Mollet und Otto Ingold als Beisitzer.

Das Tätigkeitsprogramm sieht vor:

1. Jeweils am ersten Samstagabend des Monats Pilzbestimmung, Beratung und Diskussion, zugleich Bücherausgabe.
2. Vorträge: Über die Zubereitung der Pilze von Herrn Duthaler aus Bern und über Naturbetrachtung von Herrn Dr. Hans Mollet aus Biberist.
3. Exkursionen nach Möglichkeit, worunter eine Morchel- event. Ellerlingjagd und ein Besuch der Gartenbauschule in Oeschberg.
4. Öffentliche Pilzausstellung findet keine statt, doch sollen der Ausstellung in Solothurn und Olten, welch letztere schweizerischen Charakter erhalten soll, ein Besuch abgestattet werden. Vorgesehen sind eine Täublings- und eine Röhrlingsschau im Rahmen des Vereins.
5. Museumsbesuche in der toten Saison unter Führung von Herrn Dr. Hans Mollet.

Küche.

Herstellung von Pilzwürze.

Fragekasten. Im vergangenen Herbst fand ich grosse Mengen Hallimasch und echte Reizker, die ich mit nach Hause nahm, um Pilzwürze zu bereiten. Ich kochte die Brühe nach einem in einem Pilzkochbuch angegebenen Rezept ein, füllte den Inhalt nach dem Erkalten in eine Flasche ab und stellte sie auf die Seite. Ich freute mich schon auf das Ergebnis, war aber sehr enttäuscht, als ich die Flasche nach zirka vier Wochen auf

ihren Inhalt prüfte und den schönsten Schimmel pilz schwimmend darin vorfand. Ich bin jedoch nicht entmutigt und werde den Versuch wiederholen, wäre aber dankbar, wenn mir in der Herstellung von Pilzwürze erfahrene Mitglieder im Fragekasten einige Fingerzeige geben würden, insbesondere wie gross der Zusatz von Salz pro Deziliter Brühe sein muss.

Mit freundlichem Pilzlergruss! A. B., Z.