

Küche

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **8 (1930)**

Heft 3

PDF erstellt am: **17.09.2024**

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.

bis jemand diesen, d. h. seine Wichtigkeit entdeckte. Auch dieses Meteor war ein Eisenmeteor. Kleinere Steinmeteore 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.

Allzusehr war der Zeitpunkt gekommen, wo wir unsern 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, welche letztere schweizerischen Charakter erhalten soll, ein Besuch abgestattet werden. Vorgesehen sind eine Täublings- und eine Röhrlingschau 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 Schimmelpilz 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.