

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 5

Rubrik: Mitteilung der Geschäftsleitung

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: 19.02.2026

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

Pilzausstellungen im Rahmen des Lehrplans der Schule eingerichtet würden, und wo eine praktische Lehrmethode in diesem Fach geschaffen würde, welche Garantie leisten könnte, wenigstens bis zu einem gewissen Grad, für erfolgreiche, sichere Erlernung alles dessen durch die Schüler, was zur praktischen, volkswirtschaftlich einträglichen Pilzverwertung für die Küche gehört, samt Dörren, Sterilisieren, in Essig einlegen und übriges Konservieren der Pilze. Aber dieser weite Weg sollte innert wenigen Jahrzehnten kein Ding der Unmöglichkeit sein.

Einstweilen also bleibt es dabei, bis auf weiteres, dass einzelne wenige Schüler, wie bisher, unter sachkundiger, gewissenhafter Leitung und Überwachung durch Eltern oder andere kompetente Erwachsene in der Praxis der Pilzkunde alle jene genannten, auch geistigen und ethischen Vorteile des Pilzbetriebes kennen lernen, welche Auge und Gedächtnis, Hand und Verstand üben, in eine Art besondere exakte Wissenschaft einführen, manche nahrhafte und köstliche Mahlzeit gratis verschaffen, selbständig forschen und denken lehren, die Gesundheit fördern, von unnützem Zeitvertreib abhalten, Freude an der Natur pflanzen, Gewissenhaftigkeit üben lehren und endlich in sehr vielen Fällen, wie bei ziemlich vielen meiner bisherigen Schüler, — freilich auf sehr wenige Pilzsorten beschränkt — einen schönen Nebenverdienst schon der ältern Schüler verschaffen helfen, was bei armen

Familien oft von grossem wirtschaftlichem Nutzen und schon darum empfehlenswert ist. Ich kenne Schüler, welche für die Pilzlieferung in Konservengeschäfte wertvolle und zuverlässige Arbeit liefern beim Sammeln, Sortieren, Reinigen der Pilze, und auch solche Schüler, welche allein und selbständig Pilze suchen und verkaufen und dabei sehr schöne, unanfechtbare Ware liefern. Ich habe ihnen mehrmals abgekauft, und die Ware beim Prüfen, Zubereiten und Essen als tadellos bezeichnen können, freilich auch hier nur beim Sammeln weniger und leicht erkenntlicher Sorten: Aber es braucht lange Übung und sichere Routine, bis die Schüler beim Sammeln, Sortieren und Reinigen der Schwämme so weit sind. Immerhin, sie bringen es tadellos fertig, und zwar zum Teil schon 12jährige Kinder. Aber sie sind gewissenhaft und gründlich angeleitet und geschult worden zu Hause. Sollte das in spätern Zeiten nicht auch in der *Schule* möglich sein?

Einige spätere Aufsätze in dieser Zeitschrift sollen im einzelnen ausführlich einige jener Vorteile der Beschäftigung Jugendlicher mit der Pilzkunde (eben unter den genannten Bedingungen gewissenhafter Überwachung durch Erwachsene) behandeln, und nicht nur für Schüler, sondern auch den *praktischen* und zwar vielseitigen Wert des Pilzbetriebes für *jedermann*, der Zeit, Lust, Fähigkeit und Gelegenheit dazu hat.

Der Artikelschreiber gewärtigt gern andere Ansichten.

Mitteilungen der Geschäftsleitung.

Einsendungen für den redaktionellen Teil der Zeitschrift sind jeweilen bis ersten jeden Monats an die Redaktion in Burgdorf zu senden. Neue Mitarbeiter sind uns willkommen.

Adressenänderungen, Neuaufnahmen und Abmeldungen sind einzig an Herrn P. D a n n e l e t, S a c h w a l t e r in Burgdorf, zu melden. Es hat keinen Wert, solche Meldungen an die Druckerei direkt zu senden,

indem Nachsendungen nur auf unsere Weisung hin erfolgen dürfen.

Das Lichtbildmaterial ist durch eine Anzahl neuer Diapositive vermehrt und hierauf neu geordnet worden. Das neue Ver-

zeichnis der Bilder kommt in den nächsten Tagen zum Versand. Das alte Verzeichnis ist zur Vermeidung von Irrtümern zu vernichten. Unser Lichtbildermaterial bildet ausgezeichnetes Lehrmaterial, und erwarten wir, dieses werde recht oft verwendet.

Bei Bedarf von Pilzbüchern jeder Art bitten wir Sie, sich direkt an uns wenden zu wollen. Wir vermitteln Ihnen solche zu Vorzugspreisen. Anfragen und Bestellungen richtet man an Herrn W. Zbinden, Apotheker in Burgdorf.

Statistik des Pilzmarktes in Bern pro 1930.

	Preis per kg		Total Fr.		Preis per kg		Total Fr.
	kg	Fr.			kg	Fr.	
Lepiota procera Scop.	10,0	1.50	15.—	Boletus elegans Schum.	1,0	2.00	2.00
(Grosser Schirmling)				(Zierlicher Röhrling)			
Lepiota rhacodes Vitt.	5,0	1.50	7.50	Boletus badius Fr.	2,3	2.00	4.60
(Rötender Schirmling)				(Maronen-Röhrling)			
Lepiota excoriata Schaeff.	5,7	1.50	8.50	Boletus chrysenteron Bull.	7,4	2.00	14.80
(Geschundener Schirmling)				(Rotfuss-Röhrling)			
Tricholoma conglobatum Vitt.	2,7	1.70	4.59	Boletus subtomentosus L.	10,5	2.00	21.00
(Geselliger Ritterling)				(Filz-Röhrling) Ziegenlippe			
Tricholoma Georgii Clus.	13,5	3.00	40.50	Boletus rufus Schaeff.	3,8	2.00	7.00
(Mai-Ritterling)				(Rothaut-Röhrling)			
Tricholoma personatum Fr.	101,1	1.60	161.76	Boletus edulis Bull.	1320,2	4.00	5280.80
(Maskenritterling)				(Stein-Röhrling) Steinpilz			
Clitocybe nebularis Batsch.	220,0	1.70	374.00	Polyporus confluens Schw.	197,5	1.70	335.75
(Nebelgrauer Trichterling)				(Sammel-Porling)			
Pholiota caperata Pers.	14,2	2.00	28.40	Polyporus ovinus Schaeff.	122,5	1.70	208.24
(Scheiden-Runzling)				(Schafeuter)			
Psalliota silvatica Wyss.	388,0	3.00	1164.00	Polyporus frondosus Fl. D.	80,4	2.00	160.80
(Moos-Champignon)				(Eichhase)			
Psalliota arvensis Schaeff.	28,9	3.00	86.70	Hydnum repandum L.	1076,2	1.70	1829.54
(Schafegerling)				(Sammel-Stoppelpilz)			
Psalliota campestris L.	74,2	3.00	219.60	Hydnum imbricatum L.	19,5	1.20	23.40
(Feldegerling)				(Habichtspilz)			
Psalliota augusta Fr.	2,0	3.00	6.00	Sparassis crispa Wulf.	3,6	2.00	7.20
(Vollstieliger Riesengerling)				(Krause Glucke)			
Coprinus comatus Fl. Dan.	24,5	1.80	44.10	Craterellus cornucopioides L.	322,7	1.20	387.24
(Schopftintling)				(Totentrompete)			
Lactarius deliciosus L.	349,0	2.00	658.00	Craterellus lutescens Pers.	144,7	1.50	217.05
(Echter Reizker)				(Gelbliche Kraterelle)			
Lactarius volemus Fr.	64,1	1.50	96.15	Craterellus clavatus Pers.	26,2	1.20	31.44
(Brätling)				(Schweinsohr)			
Hygrophorus marzuolus Fr.	164,0	3.00	492.00	Clavaria pistillaris L.	1,0	2.00	2.00
(März-Ellerling)				(Keulen-Händling)			
Limacium pudorinum Fr.	52,5	1.50	79.75	Clavaria flava Schaeff.	80,0	1.30	104.00
(Isabellrötlicher Schneckling)				(Zitronengelber Ziegenbart)			
Cantharellus cibarius Fr.	16404,9	3.00	49214.70	Clavaria aurea Schaeff.	20,0	1.30	26.00
(Eierschwämme)				(Orangelgelber Ziegenbart)			
Cantharellus tubaeformis B.	551,4	1.50	827.10	Clavaria botrytis Pers.	11,9	1.30	13.49
(Trompeten-Pfifferling)				(Trauben-Ziegenbart)			
				Tremellodon gelatinosus Pers.	13,1	2.00	26.20
				(Gallert-Stachling, Eispilz)			