

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 9 (1931)

Heft: 6

Rubrik: Verein für Pilzkunde Solothurn

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: 16.01.2026

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

sit», worin er den Zuhörern wieder interessante Mitteilungen über wunderbare Beziehungen und Verhältnisse bei Pflanzen vermittelte. Auch hier hatte der Vortragende dankbare Zuhörer.

Im Namen der Sektion Bern des Schweizerischen Pilzvereins sei hiermit an dieser Stelle Herrn Dr. Fischer vom Berichterstatter der herzlichste Dank ausgesprochen.

Unsere Mitglieder wurden auf den 3. Mai zu einer Exkursion nach Morcheln eingeladen. Trotzdem das Gelände an der Sense, das von uns ausgekundschaftet wurde, ein ideales Morchelgebiet ist, wurde keine einzige Morchel gefunden. Wir waren zu früh auf die Jagd. 8 Tage später hielten einige unserer Mitglieder im gleichen Gebiet reichliche Ernte.

R. K.

Verein für Pilzkunde Solothurn.

Unsere Sektion, die gegenwärtig rund 50 Mitglieder zählt, hat ein gutes und arbeitsreiches Vereinsjahr hinter sich. Die diesjährige Generalversammlung fand Samstag den 7. März im Vereinslokal in der « Schmiedstube » statt. Dem Jahresbericht entnehmen wir, dass im Jahre 1930 die Pilzernte in Solothurn und Umgebung eine befriedigende bis gute war. Allwöchentlich fand während der Pilzsaison ein Pilzbestimmungsabend statt, wozu jedermann Zutritt hatte und unentgeltlich beraten wurde. Die am 3. August durchgeführte und ausserordentlich reichhaltige Pilzausstellung im Klosterplatzschulhaus zog zahlreiche Liebhaber und Interessenten an und zeitigte einen schönen Erfolg. Der rührige Vorstand sorgte durch gemeinsame Pilzessen und kleinere Vorträge im engeren Kreise dafür, dass das Interesse der Mitglieder an der schönen Institution stets wachgehalten wurde. Vermisst haben wir letztes Jahr die gemeinsamen Pilzexkursionen, die als ein vorzügliches Anschauungs- und Unterrichtsmittel geschätzt werden müssen. Die Bibliothek wird eifrig benutzt und durch einige Vergabungen erweitert. Der Mitgliederbestand hat im abgelaufenen Vereinsjahr um 12 Aktive mit Zeitung zugenommen, was als ein schöner Erfolg zu buchen ist. Die städtische Pilzkontrollstelle, die Hand in Hand mit unserem Vereine arbeitet, konnte letzten Sommer gegen 3500 Kilogramm Pilze kontrollieren, worunter

27 essbare Sorten, eine ganz respektable Leistung für unsere Verhältnisse.

Die Jahresrechnung erzeugte Fr. 212.10 Einnahmen, denen Fr. 173.80 Ausgaben gegenüberstehen, so dass ein Einnahmenüberschuss von Fr. 38.30 resultierte. Sie wurde mit bestem Dank an den Rechnungssteller genehmigt. Die Einwohnergemeinde Solothurn hat in Anerkennung des gemeinnützigen Zweckes unseres Vereins pro 1931 erstmals Fr. 200. — Subvention bewilligt. Dieses grosszügige Entgegenkommen der Behörde, die sich unseren Bestrebungen stets entgegenkommend gezeigt hat, soll durch vermehrte Aufklärungsarbeit in Wort, Schrift und Bild gerechtfertigt werden.

Der bisherige Vorstand wurde für ein weiteres Jahr bestätigt, jedoch durch Aufnahme von zwei weiteren Mitgliedern von 7 auf 9 Mitglieder erhöht. Er setzt sich nunmehr wie folgt zusammen: Präsident: Geiser Gaston, Direktor; Vizepräsident: Hugi Simon, Kaufmann; Kassier: Alexander Emch, Schlacht-hausverwalter; I. Aktuar: Isidor Schenker, Verwalter; II. Aktuar: Ed. Spoerri, Sekretär; Beisitzer: Ed. Magnin, Bankbeamter, Alfred Schuhmacher, Kohlenhändler, Fritz Spring, Mechaniker, und Fritz Straub, Metzgermeister. Die bisanhin bestehende « wissenschaftliche Kommission » wurde nicht mehr bestellt und soll in Zukunft durch den Vorstand unter Zugriff von allfälligen Experten ersetzt werden.

In Anerkennung seiner Tätigkeit als langjähriger Rechnungsrevisor der Sektion verlieh die Generalversammlung Herrn Adolf Marquis, Visiteur, Langendorf, die Ehrenmitgliedschaft nebst einer hübschen Urkunde. Das Tätigkeitsprogramm pro 1931 sieht Pilzbestim-

mungsabende, Pilzexkursionen und öffentliche Vorträge über Pilzkunde vor. Möge die kommende Pilzsaison unserer Sektion nicht nur eine reiche Pilzernte, sondern auch eine anregende und erfolgreiche Vereinstätigkeit bringen!

Sp.

Bericht über den Pilzmarkt in Burgdorf.

Nach jahrelangen, vergeblichen Bemühungen ist der Pilzmarkt mit amtlicher Kontrolle auch in Burgdorf zur Tatsache geworden. Wohl datieren die bezüglichen Vorschriften schon vom Jahre 1919, aber die Durchführung hatte ihre Schwierigkeiten. Für das Jahr 1930 konnten endlich einige Neuerungen durchgebracht werden, worunter eine wesentliche Vermehrung der Markttage. Die Folgen machten sich in wohltuender Weise bemerkbar. Der lästige und nicht ungefährliche Hauisierhandel ist fast völlig unterdrückt und dadurch der Markt erheblich belebt worden.

Aus dem uns vorliegenden Bericht des Kontrolleurs entnehmen wir folgenden Verlauf: Eröffnet wurde der Markt am 24. Juni. Es fanden hierauf statt:

Im Juni	4	Kontrolltage für	63	kg
» Juli	14	»	537	»
» August	13	»	449	»
» September	13	»	94	»
» Oktober	6	»	63	»

Aufgeführt wurden nach Arten ausgeschieden:

Perlpilze	3	kg
(Amanita rubescens Fr.)		
Steinpilze	44	»
(Boletus edulis Bull.)		

Birkenröhrlinge	1	kg
(Boletus scaber Bull.)		
Goldröhrlinge	1	»
(Boletus elegans Schm.)		
Ziegenlippen	3	»
(Boletus subtomentosus L.)		
Rothautröhrlinge	5	»
(Boletus rufus Schff.)		
Eierschwämmchen	917	»
(Cantharellus cibarius Fr.)		
Trompetenpifferlinge	10	»
(Cantharellus tubaeformis Vitt.)		
Totentrompeten	54	»
(Craterellus cornucopioides L.)		
Lackbläulinge	1	»
(Clitocybe laccata Scop.)		
Semmelstoppelpilz	61	»
(Hydnnum repandum L.)		
Echte Reizker	14	»
(Lactarius deliciosus L.)		
Samtfusskrämpling	2	»
(Paxillus atrotomentosus Batsch.)		
Eichhase	7	»
(Polyporus ramosissimus Schff.)		
Schafporlinge	4	»
(Polyporus ovinus Schff.)		
Runzelschüpplinge	10	»
(Pholiota [Rozites] caperata Pers.)		
Schaf-Champignons	8	»
(Psalliota arvensis Schff.)		
Gelber Ziegenbart	64	»
(Ramaria aurata Schff.)		
Gelber Spatelpilz	1	»
(Spathularia clavata Pers.)		

Als Durchschnittspreis errechnet sich der Betrag von Fr. 2.20 per Kilogramm, was einem Gesamterlös von rund Fr. 2650.— entspricht.

Küche.

Pilze gefüllt.

Grosse Pilzhüte gut reinigen, die Stiele loslösen, ganz fein schneiden und mit Bratwurstfülle vermischen; die Hüte damit füllen und in einer gebutterten Platte geben, mit zerlassener Butter übergießen und im Ofen braten.

H. D.

Pilze mit Reis.

Beliebige Pilze oder Mischungen werden

nicht zu klein geschnitten. In einer Pfanne schweiße man in Butter 2—3 gehackte Knoblauchzinggli und 1—2 Zwiebeln, gebe einen Löffel voll gehackte Petersilie dazu sowie die Pilze, verdämpfe dazu eine Handvoll Reis und würze. Bedecke zu $\frac{2}{3}$ mit guter Bouillon und koch das Gericht langsam 15—20 Minuten.

H. D.