Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 9 (1931)

Heft: 6

Rubrik: Bericht über den Pilzmarkt in Burgdorf

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: 25.10.2025

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

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 Pilzbestimmungsabende, 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!

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 Hausierhandel 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	k
>>	Juli				14	*	>>	537))
>>	Augus	t			13	»	>>	449))
)>	Septer	nl	oer		13	>>	>>	94))
))	Oktob	er	٠.		6	»	>>	63))

Aufgeführt wurden nach Arten ausgeschieden:

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

Birkenröhrlinge	1	kg
Goldröhrlinge	1	*
Ziegenlippen	3	*
	5	» >
Rothautröhrlinge	917	>>
Eierschwämmchen	10) }
(Cantharellus tubaeformis Vitt.)		1000
Totentrompeten	54	*
Lackbläulinge	1	*
Semmelstoppelpilz	61	*
Echte Reizker	14	*
(Lactarius deliciosus L.) Samtfusskrämpling	2	*
(Paxillus atrotomentosus Batsch.) Eichhase	7	>>
Eichhase	4	»
(Polyporus ovinus Schff.)		
(Pholiota [Rozites] caperata Pers.)	10	*
Schaf-Champignons (Psalliota arvensis Schff.)	8	_ »
Gelber Ziegenbart (Ramaria aurata Schff.)	64	*
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.

Pilze mit Reis.

H. D.

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 ²/₃ mit guter Bouillon und koche das Gericht langsam 15—20 Minuten.