

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 12

Nachruf: Nachrufe

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>

nem Zustande gesammelt und noch nie gefunden, dass Geschmack oder Bekömmlichkeit darunter gelitten hätten.

Wer sich die Mühe nicht verdriessen lässt, Flusssauen, Schachengebiete und Waldränder

in der jetzigen Zeit abzusuchen, kann immerhin mit der Möglichkeit rechnen, ein frisches Pilzgericht auch im Winter auf den Tisch zu bringen. Die Möglichkeit dazu ist bis in den Monat Februar vorhanden.

NACHRUFE.

Willi Vetter

«Rasch tritt der Tod den Menschen an, es ist ihm keine Frist gegeben.» Diese Worte des grossen Dichters haben sich wieder einmal mit unheimlicher Tragik bewahrheitet. Mitten in seiner Tätigkeit, als Opfer derselben, wurde unser Mitglied Willi Vetter in grausamer Weise vom Schicksal erreicht. Im Gaswerk Bern mit der Revision des elektrischen Teiles einer Transportanlage beschäftigt, wurde er durch die im Betriebe befindliche zweite Laufkatze dieser Anlage gegen eine Säule gedrückt und tödlich verletzt, so dass der Tod den erst 34jährigen fünf Stunden später von seinen Schmerzen erlöste. Im besten Mannesalter wurde er so mitten aus einem überaus glücklichen Familienleben hinausgerissen. Wir können den Schrecken und die tiefe Trauer, die dieses harte Geschick bei seiner Frau und seinen Angehörigen auslöste, ermessen, denn wir wissen, was er ihnen allen war. Die Trauerkunde von dem so plötzlich erfolgten Tod brachte auch seine Freunde und Bekannten in grösste Bestürzung und Trauer.

So trauert auch der Verein für Pilzkunde Biberist und Umgebung um ein treues Vereins- und Vorstandsmitglied. Das Amt des Sekretärs führte er seit vier Jahren in mustergültiger Weise. Auch sonst war er ein guter Berater und griff tatkräftig zu, wenn es galt, irgendeinem Programmpunkt zur Durchführung zu verhelfen. Als Delegierter vertrat er unsere Sektion an der letzten Delegiertenversammlung in Burgdorf. Den Pilzsport hat er nie ausgiebig betrieben. Als er sich vor fünf Jahren unserem Verein anschloss, war es hauptsächlich seine Liebe zur und sein Interesse an der Natur im ganzen, die ihn hierzu bewogen. Seine Mitarbeit galt deshalb auch mehr unseren idealen Zielen, ohne jedoch die reale Seite deshalb zu unterschätzen.

Nun weilt Willi Vetter nicht mehr unter uns. Mit dieser leider unabänderlichen Tatsache müssen wir uns abfinden. Wir danken dem Dahingeschiedenen für seine uneigennützige Tätigkeit. Sein Andenken werden wir stets lebendig erhalten. L.

Der Tod hält dieses Jahr reiche Ernte in den Reihen des Vereins Burgdorf.

Kurz vor Jahresschluss wurden unsere Verluste durch Todesfall noch um zwei vermehrt.

Fritz Eduard Beyeler

wurde nach längerer Leidenszeit in die ewige Heimat abberufen. Er war seit vielen Jahren Mitglied unseres Vereins und hat als solches unsere Bestrebungen tatkräftig unterstützt. Wenn ihm auch die Führung des Restaurants

nicht gestattete, an Versammlungen und Exkursionen immer teilzunehmen, stand er uns doch immer treu zur Seite und war nach seiner Art ein schätzenswerter Freund. Wir werden ihm stets ein treues Andenken bewahren.

Paul Trusch

In den besten Jahren stehend, wurde uns dieser Freund durch einen Unfall plötzlich entrissen. Von einem Besuch seiner Mutter in Kirchberg heimkehrend, kam er mit seinem Fahrrad auf der Strasse zu Fall, was seinen Tod zur Folge hatte. Trusch war seit drei Jahren Mitglied des Vereins und brachte

demselben grosses Interesse entgegen. Nicht nur war er ein eifriger Besucher der Versammlungen, er war auch immer Teilnehmer der Exkursionen und Mitarbeiter bei den Ausstellungen. Auch am Familienabend hatten wir in der Musik von Trusch eine gute Stütze. Ehre seinem Andenken. Z.

Bericht über den Pilzmarkt in Burgdorf.

Der Pilzmarkt hat sich im Anfang recht gut angelassen. Bei Eintritt der nasskalten Witterung im August und September war aber ein fühlbarer Rückgang zu verzeichnen. Immerhin kann der registrierte Umsatz als befriedigend angesprochen werden. Wie im Vorjahre konnten an drei Tagen in der Woche Pilze auf den Markt gebracht werden: Dienstag, Donnerstag und Samstag.

Für die Dauer des Marktes ist das Vorkommen der Pilze bestimmend. So wurde dieses Jahr die Kontrolle am 25. Juni erstmals und am 8. Oktober letztmals ausgeführt. Für den Verkauf von 1285 kg Pilzen wurden 398 Kontrollscheine ausgestellt. Dass auf hiesigem Platz eine sorgfältige Kontrolle sehr notwendig ist, beweist der Umstand, dass unter einigen Mengen Speisepilzen giftige und ungeniessbare Arten beigemischt waren. So befanden sich unter 4 kg Champignons (*Psalliota arvensis* Schff.) 4 Stück weisse Knollenblätterpilze (*Amanita verna* Bull.). Dabei wollte der Verkäufer noch Einspruch erheben, als diese konfisziert wurden. Unter 4 kg Hallimasch (*Clitocybe mellea* Vahl.) war zirka

$\frac{1}{4}$ kg Sparriger Schüppling (*Pholiota squarrosa* Fl. Dan.) enthalten. Vielenorts werden letztere allerdings als marktfähig erklärt, was hier nicht der Fall ist. Aber auch alte und verdorbene Pilze mussten vernichtet werden, worunter eine Anzahl völlig madige Steinpilze und verdorbene Ziegenbärte.

Verkauft wurden:	kg
Eierpilze, <i>Cantharellus cibarius</i> Fr. . . .	1062
Habichtstoppelpilze, <i>Hydnum imbricatum</i> L. . .	1
Hallimasch, <i>Clitocybe mellea</i> (Vahl.) . . .	4
Reizker, <i>Lactarius deliciosus</i> L.	8
Rothautröhrling, <i>Boletus rufus</i> Schff. . . .	2
Runzelschüppling, <i>Pholiota caperata</i> Pers. . .	7
Schaf-Champignon, <i>Psalliota arvensis</i> Schff. .	4
Schaf-Porling, <i>Polyporus ovinus</i> Schff. . . .	2
Semmelstoppelpilz, <i>Hydnum repandum</i> L. . .	37
Spatelhütiger Porling, <i>Polyporus intybaceus</i> Fr. .	1
Steinpilze, <i>Boletus edulis</i> Bull.	70
Totentrompeten, <i>Craterellus cornucopioides</i> L. .	42
Trompetenpfefferling, <i>Cantharellus tubaeformis</i> Vitt.	5
Violettgrüner Täubling, <i>Russula cyanoxantha</i> Schff.	2
Ziegenbart, <i>Ramaria flava</i> u. <i>aurata</i> Schff. .	31
Ziegenlippen, <i>Boletus subtomentosus</i> L. . .	2
Zierliche Röhrlinge, <i>Boletus elegans</i> Schum. .	2

Die Preise hielten sich so ziemlich in der gleichen Höhe wie im Vorjahre und können wieder durchschnittlich mit Fr. 2.20 bewertet werden. Die Gesamteinnahmen dürften demnach rund Fr. 2820.— betragen.

Verein für Pilzkunde Biberist und Umgebung.

Unsere am 6. September abhin durchgeführte Pilzausstellung dürfen wir als in allen Teilen gelungen betrachten. Es schien dem Fernstehenden fast unmöglich, in der kurzen

verfügbaren Zeit ein solches Arrangement durchzuführen. Man ersieht hieraus so recht, was vereinte Kräfte vermögen. Beim Eintritt in den grossen Saal des Hotels Bahnhof in