

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 11 (1933)

**Heft:** 8

**Rubrik:** 16. Jahresbericht des Pilzvereins Solothurn pro 1932

#### 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:** 06.02.2026

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

reitet mit Lorbeerblatt, Zwiebeln, Gewürzkörnern und mit einer Mehlschwitze sämig gemacht, also genau so nach Art der Kuttelnsuppe oder des Königsberger Flecks. Werden saure Gurken dazu verwertet, dann schmeckt es ragoutartig; mit kleingewiegt Sardellen oder Heringen hergerichtet, wie Königsberger Klopse, wird es auch gern gegessen.

**Einwecken der Gelblinge.** Die Gelblinge werden gewaschen, dann mit etwas Salz im eigenen Saft gedünstet bis sie zusammenschwinden. Nach dem Erkalten füllt man sie mit

dem eigenen Saft in die Gläser und sterilisiert sie etwa 70 Minuten bei 100 Grad; die so eingeweckten Pilze halten sich jahrelang und schmekken im Winter zur Weihnachtszeit, wenns draussen wettert und schneit, ganz besonders gut. Diese Pilze eignen sich sowohl als Gemüse wie auch als Beikost zu jedem Braten.

Jede findige Hausfrau wird die Pfifferlinge bei passender Gelegenheit zweckmäßig zu verwenden wissen, sei es als Fleischstreckmittel zum Gulasch oder zum Leipziger Allerlei, um diesem Gemüse etwas kräftigeren Geschmack zu verleihen.

---

### Dr. phil. honoris causa Ch.-Ed. Martin.

Unser Ehrenmitglied, Herr Professor Ch.-Ed. Martin, wurde am letzten Dies academicus von der Universität Genf, Faculté des Sciences, zum Doctor honoris causa ernannt.

Wir sprechen dem ehrwürdigen Gelehrten unsere herzlichen Glückwünsche aus zu dieser Anerkennung seiner unermüdlichen wissenschaftlichen Tätigkeit.  
F. Th.

---

### Nachruf.

Nach langem, hartnäckigem Leiden ist am 2. Juli unser Mitglied

### Franz Flöckinger, Zimmermann

aus diesem Leben geschieden. Franz Flöckinger war stets ein eifriges Mitglied unseres Vereins, und sein humoristisch veranlagtes Gemüt half uns oft über peinliche Situationen hinweg. Viel zu früh ist er von uns gegangen.

Ruhe sanft, lieber, guter Kamerad; wir werden dich so bald nicht vergessen.

---

### 16. Jahresbericht des Pilzvereins Solothurn pro 1932.

Werte Pilzfreunde!

In Goethes « Faust » stehen folgende merkwürdige Worte:

« Die hohe Kraft der Wissenschaft,  
Die aller Welt verborgen;  
Und wer nicht denkt, dem wird sie geschenkt,  
Er hat sie ohne Sorgen.»

Der geniale Dichterphilosoph weist damit auf die rein gefühlsmässige Erkenntnis hin, die jenen Menschen zuteil wird, die sich in einen Gegenstand liebevoll vertiefen. So geht es uns Pilzern, die wir uns aus Lust und Freude an den eigenartigen Naturgebilden, den Pilzen, organisiert haben, um ihnen nach-

zuforschen und ihnen alles Interessante, Schöne und Nützliche abzugewinnen. Wir sind keine zünftigen Wissenschaftler mit abgeschlossenen Lehrkursen über Biologie, Systematik und andere fremdsprachliche Disziplinen; und dennoch kennen wir die Pilze und verstehen sie gerade so gut oder noch besser als ein Doktor der Botanik. Uns ward eben die hohe Kraft der Wissenschaft geschenkt, und unbesorgt erfreuen wir uns daran.

Nach diesen Eingangsgedanken, die unser Selbstbewusstsein als Pilzler wieder einmal stärken sollen, wollen wir in aller Musse einen

Blick werfen auf die Tätigkeit des vergangenen Vereinsjahres 1932.

Es nahm seinen Anfang mit der ersten Komitee-Sitzung vom 9. März, an der wir erstmals unseren unvergesslichen Aktuar und Freund Isidor Schenker sel., den wir am 12. Januar zur letzten Ruhe bestattet hatten, missen mussten. An dieser Sitzung wurde auch zur Kenntnis gegeben, dass die Familie Bühler in der «Schmiedstube» wegziehen werde und dass der Verein ein neues Lokal suchen sollte. Es wurde einstimmig beschlossen, das Vereinslokal in die «Metzgerhalle» zu verlegen, wo uns das Vereinsmitglied Herr Bader ein passendes Lokal zur Verfügung stellte und wo auch das Archiv untergebracht werden konnte.

Am 9. April kamen der Vorstand und die Rechnungsrevisoren zusammen, um über die Vereinskasse und deren Abschluss pro 1931 zu beraten. Herr Häfele, Langenthal, konnte nochmals für ein weiteres Jahr als Rechnungsrevisor gewonnen werden. Er hatte auch die Freundlichkeit, die Vereinsmitglieder zu einer Besichtigung der Brauerei Langenthal einzuladen. Leider konnte sich dieses Projekt im Laufe des Jahres nicht verwirklichen. Die Pilzbestimmungsabende wurden vom Montag auf den Samstag verlegt. Viel genutzt hat diese Neuerung nicht, indem auch im Jahre 1932 die Bestimmungsabende nur schwach besucht wurden. Unsere Pilzfreunde hätten aber jedesmal etwas zu sehen bekommen, indem sich einige eifrige Vorstandsmitglieder regelmässig einfanden und sich die Mühe nahmen, mit den jeweiligen Saisonpilzen aufzurücken.

Mit gutem Mut und neuen Hoffnungen für ein reges Vereinsleben wurde die Pilzsaison 1932 eröffnet. Einen verheissungsvollen Auf-takt bildete die leider schwach besuchte, aber gut verlaufene Generalversammlung vom 7. Mai in der «Metzgerhalle», wo ausser den geschäftlichen Traktanden auch ein Lichtbildervortrag durchgeführt

wurde. Darüber berichtet das Protokoll der Versammlung ausführlicher. Glücklich wurde der bisherige Vorstand nochmals unter der bewährten Leitung von Herrn Direktor Geiser zusammengehalten. Als neues Vorstandsmitglied an Stelle des verstorbenen Isidor Schenker sel. beliebte einstimmig Herr Fritz Bader, Wirt zur «Metzgerhalle», ein eifriger und praktischer Pilzler.

Im Verlaufe des etwas regenarmen Sommers war die Tätigkeit unseres Vereins nicht gross. Jeder ging privat seiner Liebhaberei nach, und man traf sich etwa Samstag abends in der «Metzgerhalle» zu einem kurzen Rendez-vous im Vereinslokal, wo immerhin mehrere interessante Pilze gezeigt und besprochen wurden. So sind am 2. Juli acht Pilzarten vorgewiesen worden, darunter drei giftige; am 16. Juli waren sogar 20 Arten vertreten, essbare und giftige; am 30. Juli zeigte man 14 Arten usw.

Ende Juli und anfangs August besprach sich das Komitee schon angelegentlichst über die für dieses Jahr geplante Pilzausstellung. Leider war die Witterung im Vorsommer zu kühl und im Hochsommer zu trocken, so dass die Pilzernte sehr mager war und erst gegen Ende September die nötigen Vorarbeiten ernsthaft an die Hand genommen werden konnten. Nun erwachten plötzlich die Pilzvereinler. Es begann ein eifriges Beraten und Planieren; eine Komiteesitzung jagte die andere und es fand auch eine allgemeine Mitgliederversammlung statt. Am 7. und 8. Oktober wurden gruppenweise Pilzexkursionen unternommen und am Ausstellungstage, am 9. Oktober, hatten wir trotz anfänglicher Befürchtungen und ungünstiger Wetterlage eine wunderschöne Pilzausstellung im «Rosengarten» beieinander. Gezeigt wurden 53 Pilzgattungen mit 144 Pilzarten, was für diese vorgerückte Jahreszeit als eine vorzügliche Leistung zu buchen ist. Nach der Meinung alter Praktiker soll dies die schönste Pilzausstellung seit langem gewesen sein. Im

Monat Oktober kamen nach ausgiebigen Regenfällen die Pilze buchstäblich wie Pilze aus dem Boden und blieben bis tief in den November hinein frisch und zum grossen Teil essbar. Der Ausstellungstag endete nach altgepflogener Tradition mit einem fröhlichen Pilzlerschmaus in der « Metzgerhalle ». Leider war der finanzielle Erfolg wegen der nasskalten Witterung an diesem Tage sehr gering; doch waren alle Besucher und auch die Presse des Lobes voll über die Reichhaltigkeit und die schöne Anordnung der Pilzgruppen. Es sei auch an dieser Stelle Herrn Schreier aus Biberist für seine geschätzte Mitarbeit bei der Klassifikation und Aufstellung der Pilze nochmals der beste Dank ausgesprochen, ebenso allen wackern Mitarbeitern im Verein. Die Ausstellung vom 9. Oktober 1932 hat unserem Vereine alle Ehre gemacht.

Der 19. Dezember brachte die letzte, d. h. die achte Komiteesitzung bei Freund Bader. Dem geschäftlichen Teil schloss sich noch ein gemütlicher an, über dessen Geheimnisse der Berichterstatter an dieser Stelle lieber stillschweigend hinweggeht. Immerhin sei für die Neugierigen erwähnt, dass auch diese Pilzertat im Protokoll verewigt ist und dass Interessenten auf Wunsch Einsicht in die Geheimnisse der « Metzgerhalle » gewährt werden kann. Natürlich alles unter dem Siegel der Verschwiegenheit.

Zum Schlusse meines Berichtes möchte ich noch auf die Tätigkeit der städtischen Pilzkontrolle im abgelaufenen Jahre hinweisen, die von unserem Kassier, Herrn Emch, mit Erfolg betreut wird. Nach seinem Berichte wurden vom 26. März bis zum 21. November total 2587 kg essbare Pilze in 33 verschiedenen Arten auf dem Wochenmarkt aufgeführt. Die Kontrolle wickelte sich reibungslos ab; Pilzvergiftungen in der Stadt durch Genuss von Marktpilzen sind denn auch keine bekannt geworden. Infolge der ungünstigen Witterung war die Auf-

fuhr an Pilzen geringer als letztes Jahr. Bemerkenswert ist die grosse Zahl der Pilzarten, die im Vergleich zu früheren Jahren ganz auffällig zugenommen hat und jedenfalls auf vermehrte Aufklärung der Pilzvereine zurückzuführen ist. Einige unbekömmliche Ramaria-Arten und die wegen der Verwechslungsgefahr gefährlichen Täublinge wurden auf dem Markte, wie in früheren Jahren, nicht zugelassen und daher mit allfälligen anderen zu alten oder verdorbenen Pilzen vernichtet. Es sei hiermit Herrn Emch für die Überlassung des Kontrollberichtes für unsere Vereinszwecke der beste Dank abgestattet.

Werte Pilzfreunde! Wir stehen schon mitten in einer neuen Pilzsaison. Bald wandern auch die letzten Stubenhocker hinaus in Wald und Flur auf die Suche nach den lichtlosen Tierpflanzen, den Pilzen. Wir lieben sie um ihrer Eigenart willen; wir schätzen sie auch als Delikatessen. Als echte Pilzfreunde lassen wir es aber nicht beim Sammeln und Essen allein bewenden; sondern wir vertiefen uns bei der Beobachtung dieser hochinteressanten Lebewesen in die wundervolle Werkstatt der Natur und in die herrlichen Werke des Schöpfers aller Dinge. Dieser geistige Zauber, eben die hohe Kraft der Wissenschaft, die uns ja ohne Sorgen geschenkt ist, möge unserem Vereinsideal immer wieder neuen Schwung verleihen. Mit diesem Wunsche schliesse ich den diesjährigen Bericht mit den schönen Dichterworten:

« Natur spricht laut in Wort und Schrift;  
Du musst nur Windeswehen,  
Und Duft und Klang' und Wald und Trift,  
Und Fels und Meer verstehen.  
Ein jeder Baum, der braust in Wettern,  
Und jede Blume auf der Flur,  
Und jeder Zweig ist voll von Blättern  
Der Offenbarung der Natur.»

Solothurn, den 30. Mai 1933.

Der Berichterstatter:  
*E. Spö.*

## Verein für Pilzkunde Solothurn.

(Einges.) Der Verein für Pilzkunde Solothurn hatte seine Mitglieder und weitere Liebhaber der Pilzkunde auf Samstag den 15. Juli zu einem Lichtbildervortrag in die « Metzgerhalle » eingeladen. Der Abend versammelte zirka 50 Pilzfreunde, die einen ebenso lehrreichen wie unterhaltsamen Anlass erlebten. Nach einem Eröffnungswort des Vorsitzenden, Herrn Spoerri, Aktuar des Vereins, der an Stelle des leider erkrankten Herrn Emch, Präsident, die Versammlung leitete, zeigte der Referent, Herr Zentralpräsident und Redaktor H. W. Zaugg, aus Burgdorf, 50 farbenprächtige Lichtbilder aus der mannigfaltigen Lebewelt der Pilze. Es marschierten alle wichtigsten Vertreter unserer hiesigen Pilze auf, vorab die essbaren und giftigen. Herr Zaugg verstand es, den Vortrag zu beleben und mit Hilfe des Bildes das Aussehen, den Wert und die Eigentümlichkeiten eines jeden gezeigten Pilzes in volkstümlicher, einfacher Sprache zu erläutern. Kenner und Nichtkenner der Pilzwelt hatten ihre Freude und ihren Genuss an dieser Lichtbilderserie. Nach Schluss des Referates wurde in freier Diskussion

das Gezeigte und Erklärte besprochen, ergänzt und auf das praktische Leben angewendet. Besonders interessant waren die von Herrn Dr. Pfähler, Apotheker, über seine Erfahrungen mit den Pilzen gemachten Äusserungen. Die Beschäftigung mit den Pilzen ist eine Liebhaberei; nur als solche kann sie verstanden, gewürdigt und gewertet werden. Durch die Nutzbarmachung der Pilze, durch Popularisierung der Pilzkunde und durch die Aufklärung über die Gefahren giftiger Pilze kommt den Pilzvereinen aber auch eine nützliche, volkswirtschaftlich bedeutungsvolle Aufgabe zu. Zum Schluss erfreute uns Herr Zaugg in launigen Worten mit einer Reihe humoristischer Pilzbilder, die grosse Heiterkeit auslösten. Ihm und allen, die zum Gelingen dieses schönen Abends beigetragen haben, sei hier nochmals der beste Dank ausgesprochen.

Die Mitglieder unseres Vereins sind zum fleischen Besuche der Pilzbestimmungsabende, die jeweils am Montag in der « Metzgerhalle » stattfinden, freundlichst eingeladen. Pilze mitbringen!

---

## Eine Pilzherchilbi im Hirswald bei Bremgarten

am 23. Juli 1933, veranstaltet von den Sektionen Bremgarten, Zürich und Dietikon.

Ein längst geplanter und ersehnter Anlass war es, der am 23. Juli die Sektionen Bremgarten, Zürich und Dietikon zu froher Geselligkeit im sogenannten « Hirswäldli » ob Bremgarten vereinte. Zwar hätte das Fest acht Tage früher von Stapel gehen sollen; doch der Wettermacher hatte es anders bestimmt, er öffnete die Schleusen des Himmels, und das einzige Gute dabei war, dass man wusste, was man zu tun hatte: zu Hause bleiben. Fast machte es den Anschein, dass es am 23. genau so gehen würde, doch diesmal hatte « Petrus » ein Einsehen mit uns Pilzlern, und als am Sonntag morgen Wind und Sonne mit dem Nebel aufgeräumt hatten, da befanden wir uns bereits auf grosser Fahrt. Es war ein munteres Völklein, das morgens gegen 10 Uhr in Dietikon die Bremgarten-Wohlen-Bahn bestieg; um über die Höhe der Mutschellen das Ziel zu erreichen. Man verzehr sogar grossmütig dem Zugführer den herz-

haften Ruck, mit dem er sein Vehikel an springen liess. Bereits die Fahrt auf dieser Strecke brachte dem Beschauer manch hübsches Landschaftsbild, und fast zu schnell nur befand man sich am vorläufigen Ziel: Berikon. Hier hiess es aussteigen und auf Schusters Rappen den Rest des Weges zurücklegen. Ein Rasenweg führte abseits vom Getriebe der Autostrasse an das endgültige Ziel. Einen hübschen Anblick bot Bremgarten im Sonnenschein, lieblich eingebettet zwischen den Hängen, um- und durchflossen vom Silberband der Reuss. Ein Anblick, auf dem eines jeden Naturfreundes Auge mit Wohlgefallen ruht.

Doch weiter vorn unter den Wipfeln der Waldbäume schien reges Leben zu herrschen. Die Küchenmannschaft der Sektion Bremgarten war in fieberhafter Tätigkeit. Der unsicheren Wetterlage am Morgen wegen hatte sie sich etwas verspätet, und nun liess er das