

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 7 (1929)
Heft: 2

Rubrik: Statistik des Pilzmarktes in Bern pro 1928 ; Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.05.2025

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

pilze schwärzen beim Kochen einen Silberlöffel. Er liess sich die Mühe nicht verdriessen und brachte eine Reihe von Gläsern mitgekochten Knollenblätterpilzen auf den Markt, worin noch die mitgekochten Löffel in völlig blankem Zustande steckten. Die Leute interessierten sich lebhaft für die Demonstration, und die Gläser wanderten von Hand zu Hand.

Als nun der Kontrolleur sie wieder zusammensuchte, da waren wohl die Pilze noch darin, die Löffel aber waren spurlos verschwunden. Wenn also die giftigen Knollenblätterpilze für einen silbernen Löffel harmlos sind, so lässt sich das Gleiche von den Menschen nicht behaupten.
Th.

Statistik des Pilzmarktes in Bern pro 1928.

Von Charles Wyss, Lebensmittelinspektor, Bern.

	kg	Preis per kg Fr.	Total Fr.
Lepiota procera Scop. - Grosser Schirmling	1,5	1.50	2.25
Lepiota rhacodes Vitt. - Rötender Schirmling	1,5	1.50	2.25
Lepiota excoriata Schaeff. - Geschundener Schirmling	2,0	1.50	3.—
Tricholoma conglobatum Vitt. - Geselliger Ritterling	9,6	1.70	16.32
Tricholoma Georgii Clus. - Mai-Ritterling	10,0	3.—	30.—
Tricholoma personatum Fr. - Masken-Ritterling	23,7	1.60	37.92
Clitocybe nebularis Batsch. - Nebelgrauer Trichterling	44,0	1.70	74.80
Pholiota caperata Pers. - Scheiden-Runzling	82,3	2.—	164.60
Psalliota silvatica Wyss. - Moos-Champignon	388,0	3.—	1,164.—
Psalliota arvensis Schaeff. - Schafegerling	30,0	3.—	90.—
Psalliota campestris L. - Feldegerling	359,0	3.—	1,077.—
Psalliota augusta Fr. - Vollstieliger Riesenegerling	3,0	3.—	9.—
Coprinus comatus Fl. Dan. - Schopftintling	21,2	1.80	38.16
Lactarius deliciosus L. - Echter Reizker	213,0	2.—	426.—
Lactarius volemus Fr. - Brätling	39,0	1.50	58.50
Hygrophorus marzuolus Fr. - März-Ellerling	25,0	3.—	75.—
Limacium pudorinum Fr. - Isabellrötlicher Schneckling	298,8	1.50	448.20
Cantharellus cibarius Fr. - Eierschwämme	2248,4	3.—	6,745 20
Cantharellus tubaeformis B. - Tromp. Pfifferling	737,5	1.50	885.—
Boletus elegans Schum. - Zierlicher Röhrling	2,6	2.—	5.20
Boletus granulatus L. - Körnchen-Röhrling	3,7	2.—	7.40
Boletus badius Fr. - Maronen-Röhrling	3,0	2.—	6.—
Boletus chrysenteron Bull. - Rotfuss-Röhrling	5,1	2.—	10.20
Boletus rufus Schaeff. - Rothaut-Röhrling	1,1	2.—	2.20
Boletus scaber Bull. - Birken-Röhrling	0,8	2.—	1.60
Boletus edulis Bull. - Steinpilz	2108,7	4.—	8,434.80
Boletus placidus Bon. - Weissgelblicher Röhrling	1,0	2.—	2.—
Polyporus confluens Schw. - Semmel-Porling	55,7	1.70	95.69
Polyporus ovinus Schaeff. - Schafeuter	50,4	1.70	85.68
Polyporus frondosus Fl. D. - Eichhase	10,0	2.—	20.—
Hydnum repandum L. - Semmel-Stoppel	385,1	1.70	654.67
Hydnum imbricatum L. - Habichtspilz	20,0	1.20	24.20
Sparassis crispa Wulf. - Krause Glucke	5,5	2.—	11.—
Craterellus cornucopioides L. - Totentrompete	76,6	1.20	91.92
Craterellus lutescens Pers. - Gelbe Kraterelle	11,7	1.50	17.65
Craterellus clavatus Pers. - Schweinsohr	10,0	1.20	12.—
Clavaria pistillaris L. - Keulen-Händling	1,8	1.50	2.70
Clavaria flava Schaeff. - Citronengelber Ziegenbart	200,0	1.30	260.—
Clavaria aurea Schaeff. - Orangegelber Ziegenbart	60,0	1.30	78.—
Clavaria botrytis Pers. - Trauben-Ziegenbart	20,0	1.30	26.—

Tremellodon gelatinosus Pers. - Gallert-Stachling (Eispilz)	7,3	2.—	14.60
Gyrocephalus rufus Jacq. - Rotbrauner Gallertpilz	3,0	2.—	6.—
Bovista nigrescens Pers. - Schwärzender Bovist	3,5	1.50	5.25
Lycoperdon gemmatum Batsch. - Flaschen-Bovist	5,0	1.50	7.50
Globaria Bovista - Riesen-Bovist	4,0	1.50	6.—
Helvella-Infula - Inful-Lorchel	2,0	2.—	4.—

	7595,3		21,240.06
--	--------	--	-----------

	Ketten	Preis per Kette Fr.	Total Fr.
Morchella elata Fr. - Hohe Morchel	60,0	0.70	42.—
Morchella conica Pers. - Spitz-Morchel	1200,0	0.70	840.—
Morchella esculenta L. - Speise-Morchel	2400,0	0.70	1,680.—
Morchella rimosipes Cand. - Käppchen-Morchel	600,0	0.70	420.—
	4260,0		2,982.—

Entsprechend der sehr lange andauernden Trockenheit bot das Pilzjahr 1928 das reine Gegenstück zu seinem Vorläufer.

Das Pilzjahr 1927 war ein Rekordjahr, während das Berichtsjahr als ein pilzarmes bezeichnet werden muss.

An 67 Markttagen wurden pro 1928 nur 1233 Verkaufsbewilligungen ausgestellt, gegen 4003 an 94 Markttagen im Vorjahre.

Das aufgeführte Quantum betrug anno 1928 7595,3 kg plus 4200 Ketten Morcheln.

Der Gesamterlös betrug Fr. 24,222.— gegenüber Fr. 95,386.— im Vorjahre.

Die Preise sind ungefähr die gleichen geblieben, wie letztes Jahr.

Strafanzeigen wegen Widerhandlung gegen die Verfügung betreffend den Verkauf von Schwämmen wurden 2 eingereicht.

1 Strafanzeige wurde wegen Widerhandlung gegen das Hausierverbot mit Pilzen eingereicht.

2 Fälle wurden mit je Fr. 10.— und 1 Fall mit einer Busse von Fr. 5.— geahndet.

Die aufgeführte Ware war mit einigen Ausnahmen ziemlich gesund. Konfiskationen kamen auch noch einige vor; es betraf dies hauptsächlich Ziegenbärte und Trompetenpfefferlinge, die erst im Spätherbst aufgeführt wurden.

Gesundheitsstörende Wirkungen, von den von uns kontrollierten Pilzen sind uns keine bekannt geworden.

Auch Private haben bei der Pilzkontrolle öfters ihre selbstgesammelten Pilze kontrollieren lassen und um diese und jene Ratschläge betreffend Zubereitung und Konservieren angefragt.

Am 29. November fand in Bern eine Konferenz der schweiz. Pilzexperten statt, an welcher auch der Unterzeichnete teilgenommen hat. Ein gedrucktes Protokoll über die gepflogenen Verhandlungen wird demnächst erscheinen und den Gesundheitsbehörden zugestellt werden.

Küche.

Ein altes Wiener Kochbuch aus dem Jahre 1818 enthält ein Rezept zum Einmachen von Champignons welches lautet:

Nr. 1558. Schwämme zu erhalten.

Du kannst dich hierzu der Ghampignons bedienen, selbige abbrechen: wenn sie unten noch zu sind, die Haut davon nehmen; das Rauhe so unten ist, daran lassen, sie mit Wasser und Pfeffer einen Sud thun lassen, aber nicht zuviel, das

Wasser davon giessen, solchen* in einer Schüssel erkalten lassen; hierauf sie in einem steinernen Geschirr oder Glase mit gutem Weinessig, Baumöl, Pfeffer und Salz verwahren, und an einen kühlen Ort setzen, so wirst du ein gutes Essen zum Braten bekommen.

Th. Rinner.

* Werden die Pilze gemeint sein, und nicht wie man meinen könnte das abgegossene Wasser.