

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 8 (1930)
Heft: 2

Rubrik: Pilzmarktbericht der Stadt Schaffhausen für das Jahr 1929

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: 03.04.2025

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

Pilzmarktbericht der Stadt Schaffhausen für das Jahr 1929.

Der Pilzverkauf begann pro 1929 am 4. Mai und endigte am 23. November. Für den Markt und den Hausierverkauf wurden rund 589 kg Pilze untersucht. Was Private zur Untersuchung für den Eigengebrauch brachten, ist nicht aufgenommen worden.

22 Arten kamen zur Untersuchung. Der Menge nach waren es nachfolgende:

1. Eierschwämme	319 kg 900 g
2. Feldchampignons	160 » 500 »
3. Speisemorcheln	35 » 500 »
4. Veilchenritterling	10 » 100 »
5. Schmerling	5 » 600 »
6. Hallimasch	28 » 750 »
7. Butterpilze	14 » 200 »
8. Riesenbovist	9 » 300 »

9. Steinpilze	— kg 700 g
10. Krause Glucke	1 » — »
11. Stoppelpilze	— » 800 »
12. Ackerschirmling	— » 850 »
13. Lederfarbiger Täubling	— » 370 »
14. Parasolpilz	— » 300 »
15. Rotkopfröhrling	— » 300 »
16. Goldröhrling	— » 140 »
17. Ziegenlippe	— » 250 »
18. Nebelgrauer Trichterling	— » 550 »
19. Brätling	2 Stück
20. Reizker	8 »
21. Perlpilz	7 »
22. Sandpilz	2 »

Es wurden 161 Scheine ausgestellt.

Schaffhausen, den 20. Januar 1930.

Karl Stemmler.

Verein für Pilzkunde Frauenfeld und Umgebung.

Am 5. Jänner hielt obgenannte Sektion im Vereinslokal J. Lüthi, Thundorferstrasse, ihre erste Generalversammlung ab. Liess der Besuch auch etwas zu wünschen übrig, so war dennoch eine schöne Anzahl von Mitgliedern und Pilzfreunden der Einladung gefolgt. Die reichhaltige Traktandenliste wurde rasch erledigt. Die Vorstandswahl ergab: Th. Rinner als Präsident; G. Maurer als Vizepräsident und Aktuar; Jakob Lüthi, Vereinswirt, als Kassier; als Delegierter der Präsident. Der Zentralpräsident, Herr Jakob Schönenberger, der auf Einladung auch anwesend war, hielt ein Referat über «Zweck und Ziel des Pilzvereins». Er erledigte sich seiner Aufgabe in beinahe einstündiger Rede zum Beifall der Anwesenden. Es sei an dieser Stelle nochmals der beste Dank ausgedrückt. Jakob Weidmann von Winterthur, welcher uns unverhofft mit seinem Besuche beehrte, bestimmte noch 15 Sorten Pilze, die unsere Mitglieder Büchi, Thundorf, und Martin, Wenge (trotzdem wir Jänner haben) uns suchten und überbrachten. Es ist gewiss interessant, im Jänner nach schlechter Pilzsaison noch Eierschwämme auf dem Vereinstisch zu sehen.

Auf Antrag des Präsidenten wurde die Sektion für die Zukunft in «Frauenfeld und Umgebung» umgetauft. Ferner wurde eine Morchelexkursion in Aussicht genommen (Zeitpunkt wird bekanntgegeben), wozu sich Herr H. Guhl als Leiter in verdankenswerter Weise anbot. Um den auswärtigen Pilzern und Mitgliedern entgegenzukommen, wurde beschlossen, in Bälde eine Versammlung in Matzingen (Restaurant Sonne) abzuhalten und womöglich eine kleine Exkursion damit zu verbinden.

Durch Anfrage und Ersuchen des Präsidenten spendete uns die Firma Maggi, Nahrungsmittel, Kempthal, zu unserer Generalversammlung ein Kilo Pilzsuppenpräparat in Wurstform und fünf Würfel. Der Firma Maggi sei nochmals bester Dank ausgedrückt für diese freudige Überraschung. Die Suppe war sehr gut und schmackhaft und ist sehr empfehlenswert. Sie wurde in J. Lüthi's Küche für uns gekocht und von dem dienstbaren Geiste Anna mit Eleganz und Grazie serviert.

Bei guter Gratissuppe und gewürztem Pilzlerhumor blieben wir noch kürzere Zeit in guter Laune beisammen, bis die Zeit zur Abreise verschiedener Anwesenden anrückte.