

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 12 (1934)
Heft: 2

Rubrik: Pilzmarkt und Pilzkontrolle der Stadt Zürich [Schluss]

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: 08.11.2024

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

Rest, der mir ebenso mundete. Nach kurzer Zeit stellten sich jedoch Magen- und Darm-schmerzen ein, die bald sehr heftig wurden. Stuhlzwang kündete eine Ausleerung an. Sie erfolgte bald, zuerst in der bisherigen Dichte. Dann ein starker Schuss dünn wie Wasser unter heftigen Schmerzen. Die Nacht und der Dienstag waren dann erträglich. Am Morgen des Mittwoch, den 29. November, kehrten starke Schmerzen bald nach dem Aufstehen wieder. Ich wurde trotz wärmster Kleidung kalt und blassblau im Gesicht und an den Händen. Der Puls sank auf 55. Der angerufene Arzt verordnete sofortige Bettruhe an, vermutete gefährliche Blinddarmentzündung und wünschte Hinzuziehung eines Chirurgen. Um 13 Uhr kam er mit dem Direktor des städtischen Krankenhauses, nachdem ich mich beim Niederlegen stark erbrochen hatte. Untersuchungsergebnis: Keine Blinddarmentzündung, sondern venenale Nierenreizung mit

Lösung eines Nierensteines. Dieser erzeugte ungeheure Qualen, die schliesslich durch Zäpfchen und Morphiumspritzen gemildert werden mussten. Die qualvollen Anfälle kehrten mehrfach wieder, blieben aber nach einer Woche aus. Der Arzt vermutet den Stein in der Blase, daher soll ich geröntget werden. Über die Entstehung des Giftes konnten beide Ärzte nichts Genaueres sagen. Vorhanden sei es sicher gewesen. Zu meinem Glück hat sich meine Natur durch den starken Durchfall und das Erbrechen selber geholfen.»

Diese Pilzvergiftung ist nichts Neues. Bekanntlich enthalten getrocknete Steinpilze 37—40 % Eiweiss. Bei geringer Aufwärmung, etwa 30—40°, wird das Wachstum der luft-scheuen Spaltpilze gefördert, und die Eiweiss-stoffe im Magen und Darm werden in Schwefel-wasserstoff zersetzt. Daher die schwere Er-krankung.

Seidel, Görlitz.

Pilzmarkt und Pilzkontrolle der Stadt Zürich. (Schluss.)

Das Maximum der pro Markttag aufgeführten Eierschwämme fällt mit 1334 kg auf den 5. August, also an das Ende der Juli-Regenperiode; die Höchstzahl der ausgestellten Scheine dagegen auf den 7. Oktober mit 194 Scheinen, die sich auf 54 verschiedene Arten und Unterarten verteilen. Ebenfalls am 7. Oktober wurde das Maximum der zum Markte gebrachten Steinpilze erreicht mit 113 kg, für die 17 Scheine ausgestellt wurden.

Vergiftungen, bewirkt durch auf dem städtischen Pilzmarkt gekaufte Pilze, sind während des Berichtsjahres keine zu unserer Kenntnis gelangt, mit Ausnahme einer geringfügigen Gesundheitsstörung nach dem Genuss von auf dem Markte gekauften Hallimasch. Da keine Überreste der betreffenden Pilzmahlzeit mehr zur Verfügung der Kontrolle standen, konnte die Ursache der Erkrankung nicht ermittelt werden. Immerhin ist schon früher die Beobachtung gemacht worden, dass

nach dem Genuss von Hallimasch Störungen der Verdauungsorgane und Schwindelanfälle auftraten. Da der Hallimasch aber viel konsumiert wird und solche Störungen aus un-abgeklärter Ursache nur ganz selten und nie gefährlich auftreten, kann vorläufig noch nichts zu ihrer Verhütung unternommen werden.

Die ersten Pilze wurden am 1. März auf dem Markt in den Stadthausanlagen zum Verkaufe gebracht, es waren dies *Zucht-Champignons* (*Psalliota campestris* L. var. *pratricula* Vitt.) aus der Champignon-Zucht in Luzern; auf dem Markt an der Stauffacherstrasse erschienen erstmalig am 15. Juli *Eierschwämme* (*Cantharellus cibarius* Fr.), *Steinpilze* (*Boletus edulis* Bull.) und *Feld-Champignons* (*Psalliota campestris* L.).

Der Verkauf von im Freien gesammelten Pilzen auf dem Markt in den Stadthausanlagen (der in den folgenden Zusammen-

stellungen als Hauptmarkt allein berücksichtigt wird) setzte am 29. April ein mit *Speise-Morcheln* (*Morchella esculenta* Pers.), *Spitz-Morcheln* (*Morchella conica* Pers.) und *Ader-Becherlingen* (*Peziza venosa* Pers.); ihnen folgten am 10. Mai die *Käppchen-Morchel* (*Morchella hybrida* Sow.), am 17. Mai der *Mai-Ritterling* (*Tricholoma Georgii* Clus.), am 27. Mai *Feld-Champignon* (*Psalliota campestris* L.), *Steinpilz* (*Boletus edulis* Bull.) und *Kronen-Becherling* (*Peziza coronaria* Jacq.), am 3. Juni der *Schaf-Champignon* (*Psalliota arvensis* Schaeff.), am 7. Juni der *Speise-Täubling* (*Russula vesca* Fr.) und am 17. Juni erstmals der *Eierschwamm* (*Cantharellus cibarius* Fr.).

Der Gesamtertrag der Morcheln als Hauptpilz der Frühjahrs-Saison ist mit total 53 kg ein sehr geringer; Ursache ist vermutlich das sehr späte Einsetzen des Frühlings mit bereits sehr hohen Temperaturen, die das Wachstum der Morcheln hinderten. Auch der Kronen-Becherling, ein ausgesprochener Frühjahrs-pilz, der in günstigen Jahren schon Erträge bis zu total 143 kg erreichte, ist nur mit einem Gesamtquantum von 3,5 kg vertreten. Als weitere Frühjahrs-pilze sind zu nennen der Ader-Becherling mit 5,5 kg und der Mai-Ritterling mit 6,5 kg.

Der Übergang von der Frühjahrs- zur Sommersaison vollzog sich ohne wesentlichen Unterbruch. Dem erstmaligen Erscheinen des *Eierschwammes* (*Cantharellus cibarius* Fr.) am 17. Juni folgten rasch immer grössere Quantitäten dieses Pilzes, so dass er, wie schon an anderer Stelle erwähnt, bereits am 5. August mit 1334 kg bei 49 Scheinen sein Tagesmaximum erreichte. Ebenso rasch wie der Anstieg vollzog sich auch der Abstieg der Kurve; im Gegensatz zum Vorjahre wurden heuer nur an diesem einen Tag über 1000 kg Eierschwämme zum Verkauf gebracht; das durchschnittliche Tagesquantum bewegte sich bis Ende September nur noch zwischen 400—500 kg, um von da an auf ganz minime

Zahlen herabzusinken. Immerhin beträgt das Gesamtquantum des Eierschwammes 14,283 Kilo bei 1062 Scheinen, wovon auf die bläuliche Abart (var. *amethysteus* Qué.) 247 kg und 121 Scheine entfallen. Die rosarote Abart (var. *roseolus* Britzelm.) ist während dieser Saison gar nicht erschienen. Der *Orange-Eierschwamm* (*Cantharellus auranticus* Wulf.) war mit 11 kg und 8 Scheinen, der *rote Eierschwamm* (*Cantharellus Friesii* Qué.) mit 0,5 kg und 1 Schein und der *violette Eierschwamm* (*Cantharellus violaceus* Fr.) mit 0,5 kg und 1 Schein vertreten.

Es ist schon letztes Jahr auf die massenhafte Einfuhr von Eierschwämmen aus dem Ausland hingewiesen worden; auch im Berichtsjahre gehen wieder zirka zwei Drittel des zum Verkauf gelangten Quantums auf fremde Provenienz zurück; sie wurden zur Hauptsache aus dem badischen Schwarzwald, zum Teil auch aus Bayern und Württemberg bezogen. Dasselbe gilt auch für den Steinpilz, der ebenfalls zum überwiegenden Teil aus dem badischen Schwarzwald eingeführt wurde.

Das Gesamtquantum des *Champignons* (mit Ausschluss des Zucht-Champignons) beträgt 74 kg, dafür wurden 88 Scheine ausgestellt. Es verteilt sich auf die Arten: *Psalliota arvensis* Schaeff., *P. campestris* L., *P. perrara* Schulzer, *P. silvatica* Schaeff. und *P. silvicola* Vitt.; der grösste Anteil daran entfällt auf den Feld-Champignon (*Psalliota campestris* L.) mit 46 kg, 35 Scheinen. Immerhin ist der Totalertrag des Feld-Champignons ein sehr bescheidener, wenn man bedenkt, dass er sich sonst in trockenen Sommern meist massenweise einzustellen pflegt und somit einen Ausgleich zu schaffen vermag für die ausbleibenden übrigen Pilzarten; betrug doch das Gesamtertragnis für diesen trockenheitsliebenden Pilz in den regenarmen Jahren 1928 und 1929 total 1098, bzw. 1047 kg.

Die Beschickung des Zürcher Marktes mit *Zucht-Champignons* (*Psalliota campestris* L. var. *praticola* Vitt.) seitens einer Züchterei

in Luzern, der im letzten Jahresbericht Erwähnung getan wurde, ist anfangs Sommer eingestellt worden; dafür werden nun solche aus einer neu angelegten Züchterei in Winterthur nach Zürich geliefert, und wiederum gelangten in grösserer Menge aus Frankreich importierte Zucht-Champignons zum Verkauf. Die Auffuhr dieses Pilzes in Tagesquanten von 3—8 kg dauerte bis gegen Ende des Jahres, das Gesamtquantum beträgt 218 kg bei 52 Scheinen.

Der *Steinpilz* (*Boletus edulis* Bull.), einschliesslich die beiden Unterarten, var. *reticulatus* Schaeff. und *rubiginosus* Fr., erreichte mit 723 kg und 248 Scheinen nur die Hälfte des vorjährigen Ertrages. Sein maximales Tagesquantum fällt auf den 7. Oktober (zugleich mit der höchsten Zahl der Scheine und der Pilzarten) und beträgt 113 kg bei 17 Scheinen. Das Erscheinen des Steinpilzes blieb beschränkt auf die Zeit von Mitte Juli bis gegen Ende Oktober; ausser dem obgenannten Tage mit der Höchstziffer, ist das Tagesquantum mit wenigen Ausnahmen nur ein geringes. Während des Monats August setzte er sozusagen ganz aus. Die übrigen Röhrlingsarten sind dieses Jahr ziemlich alle auf dem Markt erschienen, ihr Gesamtquantum betrug 185,5 Kilo bei 286 Scheinen, das Tagesmaximum bis zu 17 kg. Der Hauptanteil entfällt auf den Rothaut-Röhrling (*Boletus versipellis* Fr.) mit 57,5 kg bei 80 Scheinen.

Auch das Ergebnis der beiden *Stoppelpilz-Arten* (*Hydnum repandum* L. und *Hydnum rufescens* Pers.), die von den Witterungsschwankungen sonst im allgemeinen wenig berührt werden, steht mit total 396 kg bei 292 Scheinen bedeutend hinter demjenigen des Vorjahres zurück.

Dagegen ist der *echte Reizker* (*Lactarius deliciosus* L.) während dieser Saison in grösserer Menge und hervorragend guter Qualität auf dem Markt erschienen; während der Monate Oktober und November beherrschte er zeitweise den Markt mit Tageszahlen von

30—37 kg; sein Gesamtertragnis beziffert sich auf 449 kg, 135 Scheine.

Der Ertrag des *Brätlings* (*Lactarius volemus* Fr.), der wie der Reizker zu den schmackhaftesten Speisepilzen zählt, hält sich mit total 158 kg bei 143 Scheinen auf ungefähr gleicher Höhe wie in den drei bis vier vorangegangenen Jahren.

Wie aus den Gesamtzahlen des *Hallimasch* (*Armillaria mellea* Fl. Dan.), die 525,5 kg bei 72 Scheinen betragen, hervorgeht, ist dieser Pilz jeweils in grösseren Quantitäten zum Verkauf gebracht worden. Das Tagesmaximum fällt auf den 8. November mit 80 kg bei 7 Scheinen. Das Gesamtquantum ist dem vorjährigen nur um weniges überlegen.

Das *Schweinsohr* (*Craterellus clavatus* Pers.) verzeichnet dieses Jahr nur 57 kg und 56 Scheine; sein nächster Verwandter,

die *Totentrompete* (*Craterellus cornucopioides* L.), wie die beiden nachfolgenden Arten ein ausgesprochener Spätherbstpilz, erreichte mit 163,5 kg bei 89 Scheinen ebenfalls nur zur Hälfte den Ertrag der vorangegangenen Saison.

Die *gelbliche Kraterelle* (*Craterellus lutescens* Pers.) und

der *Trompeten-Pfifferling* (*Cantharellus tubaeformis* Vitt.), deren Ergebnisse schon im letzten Berichtsjahr als spärliche bezeichnet wurden, gingen mit 26 kg bei 32 Scheinen bzw. 62 kg bei 39 Scheinen noch um ein wesentliches zurück, obschon sich, im Gegensatz zum Vorjahre, die diesjährige Herbstsaison weit in den Winter hinein zog.

Zwei weitere Spätherbst-Arten, der *violette* und der *Herbst-Ritterling* (*Tricholoma nudum* Bull. und *Tricholoma portentosum* Fr.) gelangten dagegen in verhältnismässig grosser Menge zum Verkauf; die erstere Art erreichte 75,5 kg bei 21 Scheinen, die letztere 67 kg bei 9 Scheinen. Beide Arten, die ausnahmslos von demselben Verkäufer aus der Gegend von Brugg (Kt. Aargau) stammten,

fanden, trotzdem sie zu den noch wenig bekannten Speisepilzen gehören, guten Absatz beim kaufenden Publikum.

Infolge des im letzten Jahresberichte erwähnten Vergiftungsfalles durch den Genuss von *Ziegenbärten* wurde die Kontrolle über diese Pilze seither besonders scharf durchgeführt und nur ganz junge und tadellos frische Exemplare zum Verkauf zugelassen; dies bewirkte einen weiteren Rückgang der Gesamtziffer, die für die beteiligten Arten (*Clavaria aurea* Schaeff., *C. Botrytis* Pers.,

C. cinerea Bull., *C. flava* Schaeff., *C. formosa* Pers. und *C. grisea* Pers.) total 142 kg bei 249 Scheinen beträgt.

Die letzten im Freien gesammelten Pilze wurden am 9. Dezember auf den Markt gebracht, es waren dies: Hallimasch (*Armillaria mellea* Fl. Dan.), echter Reizker (*Lactarius deliciosus* L.) und Semmel-Stoppelpilz (*Hydnum repandum* L.), sie mussten aber, weil bereits gefroren, samthaft vernichtet werden.

Der Verkauf des Zucht-Champignons dauerte bis zum 16. Dezember.

Aus unsern Verbandsvereinen.

Jahresbericht des Vereins für Pilzkunde Basel.

Das Jahr 1933 hat sich seinen Vorgängern würdig angeschlossen; unsere lieben Wald- und Feldbewohner konnten der ungünstigen Witterung wegen nicht recht zur Entwicklung kommen.

Die am 17. Juni begonnenen Beratungsabende konnten leider nicht immer mit genügendem Pilzmaterial beschickt werden. Unsere erste Exkursion wurde am 1. Oktober ins Kaltbrunnental unternommen, an der sich 28 Personen beteiligten. Die Ausbeute war nicht dermassen, dass man Körbe hätte füllen können, doch recht genug, um ein gemeinschaftliches Pilzmahl an sonnigem Waldrand einzunehmen. Jedermann war voll befriedigt, wieder einmal an einer schönen Exkursion teilgenommen zu haben. Die zweite Exkursion am 15. Oktober wurde gemeinschaftlich mit unsern lieben Oltner Freunden ausgeführt. Die grosse Teilnehmerzahl von 55 Personen mochte uns anfangs fast in Angst versetzt haben, jedoch war diesmal die Wahl so gut getroffen, dass wir die Wälder mit ihrem ganzen Pilzreichtum nach Herzenslust durchstöbern konnten. Alles was der Sommer versäumt hatte, schien er uns wie auf einem Teller servieren zu wollen. Nachdem man sich an diesem wunderbaren Anblick zur Genüge gelabt hatte und auch die Sammelwut nachzulassen begann, zog die tapfere Heerschar gegen Mittag nach einem in Waldesnähe schön gelegenen Gasthof. Der liebenswürdige Besitzer (den wir

noch einmal begrüssen werden) stellte uns seine ganze Küche samt Mobiliar zur Verfügung. Fleissige Hände begannen zu putzen, und im Nu brodelte es in grossen Töpfen. Eine Massenspeisung für ungefähr 80 Personen vermochte alle Gwundrigen zu befriedigen. Mittlerweise wurde im Garten eine Ausstellung arrangiert und zirka 140 Arten angeschrieben und erklärt. Nicht nur unsere Pilzler, sondern noch viele Gäste aus der Umgegend konnten vom Dargebotenen profitieren. Nur zu rasch verstrichen diese gemütlichen Stunden und alle Teilnehmer waren in jeder Hinsicht völlig befriedigt. Möge uns eine günstige Pilzseason wieder bald mit den Oltner Pilzfreunden zusammenführen; es waren schöne Stunden. Zum Abschluss der Pilzseason veranstalteten wir am 18. November in unserem Lokal ein gemeinschaftliches Nachtessen. Die treffliche Zubereitung sowie ein guter Tropfen verhalfen zu einer frohen Stimmung. Leider konnte 1933 an das Abhalten einer Ausstellung nicht gedacht werden, hat doch die eigentliche Pilzseason erst Mitte Oktober begonnen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass späte Ausstellungen schlecht besucht werden, denn die Besucher möchten vom Gesehenen doch noch etwas profitieren.

So hoffen wir jedes Jahr auf eine bessere Saison, und immer sind wir ein wenig enttäuscht, und wie wird die diesjährige? *Der Vereinsschreiber.*

Verein für Pilzkunde Wettingen und Umgebung.

Von M. A e s c h b a c h, Wettingen.

Im Laufe des Monates November 1933 suchten mich einige Pilzfreunde der Sektion Dietikon, die vom Schreibenden wussten, dass er ein eifriger Pilzjäger ist. Es brauchte keine grosse Unterredung, bis wir Freunde des Waldes einig

waren, in Wettingen eine Sektion des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde ins Leben zu rufen. Ich beantragte, Samstag den 2. Dezember 1933 eine Gründungsversammlung einzuberufen und die nötige Propaganda hierfür zu