

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 3 (1925)
Heft: 5

Artikel: Die Pilzausstellungen im Jahre 1924
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933510>

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: 17.11.2024

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

(*Primula obconica*) Hautausschläge bekommen; andere erkranken an Asthmaanfällen beim Einatmen bestimmter Düfte; wieder andere bekommen Nesselausschläge nach dem Genusse von Erdbeeren, Senf, Meerfischen u. s. w. — In all diesen Fällen handelt es sich um eine unzweckmässige individuelle, überstarke Reaktion des Körpers gegen gewisse kleine Reize, die beim Normalmenschen gar keine erkennbare Wirkung ausüben. Eine Beseitigung dieser meist ungefährlichen, aber doch recht unangenehmen Eigentümlichkeit der Konstitution ist nicht leicht, lässt sich aber in manchen Fällen erreichen, zum Beispiel durch ganz allmähliche Gewöhnung des Körpers an zuerst minimale, dann ganz langsam zunehmende Mengen des schädlich wirkenden Stoffes.

Aus den geschilderten Vergiftungen können wir Folgendes schliessen: Die Kenntnis auch der häufigsten und ge-

fährlichsten Giftpilze bei unserer Bevölkerung ist noch recht mangelhaft (Fall 3—5.) Ausser diesen gibt es noch ernsthaft zu nehmende giftige Arten, die erst in letzter Zeit bekannt geworden sind und noch näher erforscht werden müssen (Fall 2). Alte, zersetzte Pilze sind öfters die Ursache von Erkrankungen (Fall 6—9?). Gefahren drohen dem Publikum auch beim Kauf getrockneter Pilze (Fall 1) und namentlich durch das Hausieren mit nicht kontrollierter Ware (Fall 7; vgl. Fall 4 1923!). — Vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus ist es wünschbar, dass die in den Pilzen enthaltenen Schätze von Nährstoffen ausgenützt werden und nicht im Walde zu Grunde gehen. Um dies der Bevölkerung ohne Gefahr zu ermöglichen, braucht es in der Pilzkunde noch viel theoretische und praktische, wissenschaftliche und Aufklärungsarbeit, und — materielle Mittel.

Die Pilzausstellungen im Jahre 1924.

Von H. W. Zaugg.

Der 14. September brachte mir einige Sorgen, da an diesem Tage die Ausstellungen in St. Gallen, Olten, Solothurn, Grenchen, Biberist und Bern stattfanden. Schlechterdings konnte ich mich nicht in so viele Teile zerlegen und so musste ich diejenigen Sektionen berücksichtigen, welche gewissermassen ein briefliches Vorrecht besaßen. Als solche kamen Solothurn und Grenchen in Betracht. Wohl hatte ich auch dem Verein St. Gallen meinen Besuch angezeigt, aber durch das unglückliche Zusammentreffen so vieler Ausstellungen an ein und demselben Tage musste ich diesen Besuch fallen lassen. Damit aber die näher gelegenen Sektionen fühlen sollten, dass man sie nicht vergessen, wurden nach Bern, Biberist und Olten Delegationen abgeordnet. Durch plötzliche Erkrankung des Delegierten für Olten fiel aber dann auch dieser Besuch aus.

Der Verein Grenchen wählte in diesem Jahre sein Ausstellungslokal im «Ochsen». Ein hübscher Saal, der sich gut zu solchen Anlässen eignet, stand zur Verfügung. Was jedoch nicht ganz meinen Anschauungen entsprach war der Umstand, dass der Eingang nicht direkt vom Freien aus

möglich war, sondern durch die Wirtschaft führte. Ob dieser Umstand auf den Besuch der Ausstellung irgendwelchen Einfluss ausübte, konnte ich nicht beurteilen, da ich vor der eigentlichen Eröffnung abreisen musste. Ausgestellt waren ca. 120 Arten. Das Sammeln der Pilze wurde von den Mitgliedern mit Eifer, aber nicht ganz zweckmässig betrieben. Anstatt darnach zu trachten, möglichst viele verschiedene Arten, aber diese nur in einigen wenigen, für die Ausstellung geeigneten Exemplaren zu sammeln, fand man unter 2 oder 3 Malen halbe Körbe voll der gleichen Art. Insbesondere war der Waldellerling (*Camarophyllus nemoreus*) stark vertreten. Dagegen hatte es Mühe gekostet, auch nur einige Röhrlingsarten zu finden. Auch hier war die Einteilung botanisch. Auf die Ausstellung der Pilze in Moos, wurde, wie an andern Orten verzichtet und die Tische einfach mit weissem Papier überdeckt. Dadurch wurde ein sauberer Anblick erreicht und die besondern Unterscheidungsmerkmale an den Pilzen dem Auge deutlicher blossgelegt. Der Gesamteindruck der Ausstellung war ein vorteilhafter.

Eine recht angenehme Neuerung brachte der Verein Solothurn mit seiner Ausstellung in freier Natur. In hübscher Anlage, unter schattenspendenden Bäumen, gegen unbefugtes Eindringen trefflich geschützt und doch an belebter Strasse waren unter dem Feldherrnbefehl des unermüdlischen Vorstandsmitgliedes Herrn Schenker die Tische aufgeschlagen worden. Mir schien der Verein Solothurn sei überhaupt ein wenig Hahn im Korb bei den Behörden, denn nicht nur wurde der trefflich gelegene Platz gratis zur Verfügung gestellt, sondern auch die zur Einrichtung notwendigen Hilfskräfte vom Stadtbauamt. Der Morgen war neblig-kalt und verursachte den die Ausstellung schaffenden Mitarbeitern zu Zeiten «spitze» Finger. Doch bald drang die warme Sonne durch. Um 11 Uhr war die Ausstellung komplet und 145 verschiedene Arten präsentierten sich in den verschiedensten Stellungen dem Auge des Beschauers. Mein anfänglicher Pessimismus hinsichtlich des Besuches dieses kleinen Paradieses musste bald weichen, indem sich gleich nach Eröffnung ein lebhafter Zuzug einstellte. Aber kein Wunder. Den Eingang schmückte nicht nur die Affiche

und der obligate Kassiertisch, nein, ein leibhaftiger und lebender Fliegenpilz lud mit gewinnendem Lächeln die Vorübergehenden zum Besuche ein. Wer konnte da widerstehen, wenn der sonst so übel verschriene Fliegenpilz unter seinem riesengrossen, roten Hut ein so freundliches Gesicht zeigte. Der ärgste Pilzfeind (nicht aber Weiberfeind) musste sich da wohl bekehren lassen. Doch des Lebens ungeteilte Freude ward keinem Sterblichen zu Teil. Das mussten auch die Solothurner erfahren, indem die Sonne gegen Abend ihr Angesicht in unfreundlichen Wolken verhüllte und der Wettergott bald darauf mit einem tüchtigen Platzregen der Freude ein Ende bereitete. Gleichwohl war der Erfolg ein ganz befriedigender und nach Aeusserung von berufener Seite soll es nicht das letzte Mal gewesen sein, die Pilze in gottesfreier Natur ausgestellt zu haben. Das Ausstellungsmaterial war meist gut und wies zur Hauptsache schöne Exemplare auf. Die Einteilung war ebenfalls botanisch nach Ricken geordnet. Als Dekoration dienten Zweige von Bäumen und Sträuchern, auf Moosunterlage wurde wie andernorts verzichtet. Forts. folgt.

Pilzkontrolle in der Stadt Winterthur.

Von R. Huber.

Der Verkauf von Speisepilzen steht seit Jahren unter der Aufsicht des Gesundheitsamtes.

Speisepilze (Schwämme), die in Winterthur in den Handel gebracht werden, sind der städt. Lebensmittelkontrolle vorzuweisen, wofür die Verkäufer kostenlos einen Kontrollschein erhalten. Zum Verkaufe werden nur mit Sicherheit kontrollierte essbare Pilze, in völlig frischem Zustande oder gedörnt, zugelassen. Verdächtige Ware wird konfisziert.

Pilzkontrolle: Dienstag, Donnerstag und Samstag bis 10 Uhr vormittags auf dem Gemüsemarkt, an allen Werktagen der Woche während der Bureauzeit bis 9 Uhr vormittags im Bureau der Ortsexperten (Lebensmittelpolizisten), nachher in der Kanzlei des Gesundheitsamtes. Die für den Eigenbedarf gesammelten Schwämme können ebenfalls zur unentgeltlichen Beurteilung vorgewiesen werden.

Durch zweckdienliche Publikationen

in den Tagesblättern wird die Bevölkerung hierauf aufmerksam gemacht und in ihrem eigenen Interesse ersucht, Pilze ohne Kontrollschein zurückzuweisen. Ohne Ausweiskarte dürfen keine Pilze verkauft werden.

Die Kontrollscheine für Verkaufs-Pilze, welche auf dem Markt bei der Ware aufzuliegen haben bzw. den Käufern von Pilzen vorzuweisen sind, enthalten neben dem Namen und dem Wohnort des Verkäufers, die Pilzart, das Quantum, das Datum der Verkaufsbewilligung und nötigenfalls einen gebotenen Vermerk, zum Beispiel bei leicht zersetzbaren Pilzen, «Nur ein Tag gültig».

Die Pilz-Kontrollreure, aktive Mitglieder der Sektion Winterthur des Schweiz. Vereins für Pilzkunde, sind bestrebt, ihre aus den regelmässig wiederkehrenden Pilzbestimmungsabenden dieses Vereins (unter wissenschaftlicher Leitung), sowie die aus dem Selbststudium der Pilze er-