Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 4 (1926)
Heft: 2

Artikel: Bericht des städt. Pilzexperten pro 1925 in Bern
Autor: Wyss, Ch.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935203

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: 26.04.2025

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

und dementsprechend auch die Totentrompeten. Kurze Zeit nachher, dörrte ich ebenso feuchte Trompeten und konnte feststellen, dass diese völlig einwandfrei waren. Ich kam dann zum Schluss, dass feuchte Totentrompeten, frisch zubereitet gesundheitschädlich sind. Gedörrt gelten sie als gute Gewürzpilze. Also geschehen im Jahre 1921.

Während meiner ganzen Pilzlerlaufbahn seit 1916 ist dies das einzige Unheil, das mir passiert ist, und es musste so kommen, denn von Anfang an hielt ich mich nicht sonderlich an die Regel, dass bei oder unmittelbar nach Regenwetter keine Pilze eingesammelt werden sollen mit Ausnahme der Ziegenbärte, welche ich überhaupt noch wenig gewürdigt habe.

Von einer Schädlichkeit der Totentrompete wusste ich nichts. Würde aber obige Regel allgemein gehalten, so wären auf den Pilzmärkten die halbe Zeit keine Pilze vorhanden. Wenn diese Regenwetterregel gelegentlich der Oeffentlichkeit gegenüber aufgestellt wird, so hat sie nur Gültigkeit für Anfänger, Neulinge, die noch nicht wissen, welche Pilze in nassem Zustande gefährlich und auch nicht beurteilen können, welche gesund oder verdorben sind. Für den etwas vorgeschrittenen Pilzler bietet das aber keine Schwierigkeiten mehr.

Zu den bei oder nach anhaltendem Regenwetter geniessbaren Pilzen gehören in erster Linie eine grössere Anzahl festfleischiger Blätterpilze. Täublinge sammle ich mit Vorliebe bei leichtem Regenwetter. Den Riesentrichterling (Clitocybe geotropa) habe ich im Jahre 1917 bei anhaltendem «Guselwetter» aus der Schneesülze heraus eingesammelt und ohne Schaden verspeist, obschon die Pilze beim Durchschneiden ganz glasig aussahen. Den Feldchampignon habe ich 1922 bei strömendem Regen in solcher Menge eingesammelt, dass ich für 8 Personen ein fröhliches Pilz-Gastmahl geben konnte, dem von allen Teilnehmern wacker zugesprochen wurde, und alle erfreuten sich auch nachher guter Gesundheit. Eine ganze Anzahl Blätterpilze hält selbst bei starkem Regenwetter mehrere Tage aus. Die Röhrlinge im allgemeinen dagegen erweckten mir bei Regenwetter stets Misstrauen, da die meisten sich rasch mit Wasser füllen und ebensorasch infolge ihres meist weichen und wenig wiederstandsfähigen Fleisches in Verderbnis übergehen. Eine Ausnahme macht der Maronenröhrling, auch junge Steinpilze halten einigermassen.

Man sieht, die Pilzjagd empfiehlt sich auch bei Regenwetter. Es könnte sein, dass durch diese Zeilen veranlasst, dieser oder jener passionierte Pilzjäger nun ebenfalls bei Regenwetter auszieht um seinen Lieblingen nachzupirschen. Solchem Pilzler empfehle ich, sich von zu Hause weg unter den Schutz eines guten oder auch alten schwarzen Schirmlings zu stellen. Unter solchem Schutze und mit gutem Schuhwerk an den Füssen, kann er fröhlich die Waldwege und Tannenwälder passieren, unter Singen und Pfeiffen, denn er ist allein im Wald, niemand macht ihm die Beute streitig und der Regen amüsiert ihn. Sollte es gar zu bunt von oben herunter kommen. so findet er wohl ein gastlich Dach, wo er sich durch den Zauber eines dienstbaren Geistes in einen Becherling verwandelt, bis Pluvius ihm den Heimweg erlaubt.

Bericht des städt. Pilzexperten pro 1925 in Bern.

Ausser den Inspektionen und Untersuchungen hat der Unterzeichnete im Berichtsjahr 1925, wie in den frühern Jahren, die Aufgabe der Kontrolle der Pilze an den 3 Markttagen, Dienstag, Donnerstag und Samstags durchgeführt. Daneben wurde die Kontrolle auch von Privaten reichlich benutzt, sowohl im Laboratorium, wie im Domizil des Unterzeichneten.

Die Pilzsaison dieses Jahres zeichnet sich entsprechend der gleichmässig feuchten, eher nassen und kühlen Sommerwitterung, durch einen ziemlich regelmässigen Verlauf aus. Eine plötzliche Massenauffuhr wie in gewissen Jahren oder ein plötzlicher Stillstand durch grosse Trockenheit blieb aus.

Am 3. März erschienen die ersten fri-

schen Morcheln auf dem Wochenmarkt, am 30. Mai die letzten. Die Morchelsaison kann also als eine mittelgute bezeichnet werden. Im ganzen wurden von mir 3500 Ketten kontrolliert. Der Preis belief sich auf durchschnittlich 70 Cts. pro Kette, was also einen Erlös von Fr. 2450 ausmacht.

In der Zeit vom 24. März bis 19. Mai wurde der Markt mit Märzellerlingen beschickt und zwar immer nur von ein und derselben Person aus der Gegend von Müntschemier. Die verkaufte Menge betrug 139 kg à Fr. 3.—.

Anfangs Mai kamen an 2 Tagen ein kleines Quantum Mairitterlinge zum Verkauf.

Mit einer pilzlosen Zeit von zirka 3 Wochen setzte dann die Sommersaison ein mit den ersten Eierpilzen und prächtigen Eichhasen am 6. Juni. Auch vereinzelte Körbchen Feldchampignons und Steinpilze tauchten da und dort auf.

Der Juli brachte schon mehr Abwechslung, auch die Mengen stiegen von Marktag zu Marktag, namentlich bei den Eierpilzen.

Die grössten Quantitäten wurden aufgeführt zwischen 25. Juli und 15. September, von da an flauten die Mengen wieder ab, bis am 14. November der Pilzverkauf sistiert wurde, da nur noch stark durchwässerte und zum Teil gefrorene Ware auf den Markt kam, für welche ich die Verantwortung nicht übernehmen konnte.

Mit Ausnahme der Eierpilze muss das Jahr 1925 für unsere Gegend als ein pilzarmes bezeichnet werden. Auch die Eierpilze konnten sich mit dem letztjährigen Quantum nicht messen. (1924=18762 kg 1925=10846 kg). Von den sonst vorherrschenden Arten, wie Steinpilze und andere Röhrlinge, Feldchampignons, Scheidenrunzling ect. waren im Vergleich zu frühern Jahren nur geringe Mengen vorhanden.

Ziemlich reichlich wurde noch der Stoppelpilz, der braune Mooschampignon und der Trompetenpfifferling hergebracht.

Im ganzen kamen 39 verschiedene Arten zum Verkauf.

Es wurden ausgestellt: an 81 Markttagen ab Eröffnung des Pilzmarktes an der Schauplatzgasse vom 6. Juni = 3127 Verkaufsbewilligungen (1924 = 3012).

Das aufgeführte Quantum betrug = 14642,9 kg (1924 = 24306 kg).

Die grosse Differenz liegt hauptsächlich bei den Eierpilzen. (1925 = 10846 kg, 1924 = 18762 kg (seit 10 Jahren das grösste Quantum dieser Art). Dazu kommen noch die eingangs erwähnten 3500 Ketten Morcheln.

Der Gesamterlös betrug Fr. 57327.— (1924 = Fr. 72022).

Um ein ziemlich genaues Bild zu erhalten von den aufgeführten Quantitäten, musste mir dieses Jahr jeder Pilzverkäufer die einzelnen Arten vorher wägen und bei der Kontrollstelle auf einen Zettel Sorte und Gewicht genau angeben. Der Verkaufspreis wurde dann von mir genau kontrolliert, sodass der oben erwähnte Gesamterlös ziemlich exakt sein dürfte.

Die Preise blieben während der ganzen Saison ziemlich stabil. Für Eierpilze, Steinpilze und Feldchampignons wurden durchschnittlich Fr. 4.— pro kg gefordert, Semmel-Stoppel-Pilze, Mooschampignons und Märzellerlinge galten Fr. 3.— pro kg, für die übrigen Arten wurde durchschnittlich Fr. 1.50 bis Fr. 2.— gelöst pro kg.

Der Absatz war durchwegs ein guter.

Auch dieses Jahr mussten fast an jedem Markttag Pilze beanstandet werden, die entweder giftig, verdächtig, ungeniessbar oder sonstwie verdorben waren. Dieselben wurden jeweilen an Ort und Stelle vernichtet. Von den Giftpilzen wurde einige Male der berüchtigte Knollenblätterpilz hergebracht, den die Sammler für Champignons hielten. Von den Ungeniessbaren wurde an verschiedenen Markttagen der Gallenröhrling in grossen Mengen zur Kontrolle gebracht, in der Meinung, es seien Steinpilze.

Da verschiedene Meldungen von tödlichen Pilzvergiftungen die Runde durch die Tagesblätter machten, wurde die Kontrolle äusserst peinlich durchgeführt. Diese Meldungen hatten auch zur Folge, dass die Pilzkontrolle durch Private stark in Anspruch genommen wurde.

Von den auf dem Markt gekauften Pilzen wurde uns ein Fall gemeldet, der 2 Personen Beschwerden verursacht haben soll. Es handelt sich um Eierpilze, die von den Leuten am Abend in ziemlich grosser Menge verspeist wurden. Nun ist ja bekannt, dass Eierpilze ziemlich

schwer verdaulich sind, besonders wenn sie noch abends genossen werden. Andere Fälle von den auf dem Markte gekauften Pilzen sind mir nicht bekannt, dagegen sind mir verschiedene Fälle gemeldet worden, wo von selbst gesammelten Pilzen, namentlich von Ziegenbärten, die Leute an heftigen Leibschmerzen, verbunden mit Erbrechen erkrankt waren.

Bis jetzt wurde fast auf allen Märkten der Ziegenbart zum Verkaufe zugelassen, da aber sehr oft Klagen über denselben eintreffen, so muss man sich doch fragen, ob es nicht besser wäre, denselben auszuschalten. Auch die kürzlich stattgefundene Pilzexpertenkonferenz hat sich mit dieser Frage befasst, hat aber noch keinen definitiven Beschluss gefasst. Genf hat kürzlich den Verkauf des Ziegenbartes auf dem Markt verboten.

Verschiedene Pilzverkäufer wurden zur Anzeige gebracht, weil sie unkontrollierte Pilze verkauften und noch meistens solche Ware, die beanstandet werden musste. Andere wurden angezeigt, weil sie die Pilze nicht an dem von der städt. Polizeidirektion angewiesenen Platze an der Schauplatzgasse verkaufen wollten.

Mit dem Hausieren wird fortwährend Unfug getrieben, trotz Verbot. Dort hätte die Bezirkspolizei eine dankbare Aufgabe, sich der Sache etwas anzunehmen. Ein Fall wurde mir bekannt, wo in einem Hotel 2 grosse Körbe Gallenröhrlinge von einem Hausierer verkauft wurden, ich konnte dann zufällig denselben eruieren und zur Anzeige bringen. Die Ware wurde konfisziert und zerstört.

Von Amtes wegen hat der Unterzeichnete an einer Sitzung der wissenschaftlichen Kommission für Pilzkunde in Zürich teilgenommen, wo als Haupttraktandum die Pilzvergiftungen vom Jahre 1924 behandelt wurden.

Am 22. November fand in Olten zum ersten Mal eine Sitzung sämtlicher Pilzexperten der Schweiz, unter dem Vorsitz von H. Prof. Schinz, Direktor des bot. Gartens in Zürich statt.

Als Diskussionsthemata waren folgende Traktanden aufgestellt worden:

1. Art und Weise der bestehenden Pilzkontrolle (Art der Ausführung, Kontrollorgane, Gebühren ect.)
2. Kolportage und deren Kontrolle.
3. Das Problem der Zulassung bedingt essbarer Arten.
4. Mittel zur Vereinfachung, Erleichterung der Kontrolle, z. B. durch den Ausschluss bestimmter Arten, Kriterium auszuschliessender Arten.
5. Kontrolle getrockneter Pilze: Pilzkonserven.
6. Preisregulierung.
7. Uebereinstimmende Benennung und Statistik.
8. Frage der Verantwortlichkeit und der Haftpflicht.
9. Künftiges Vorgehen.
10. Freie Aussprache, Anregungen.

Beschlüsse über die schwebenden Fragen wurden keine gefasst, dagegen wurde allgemein gewünscht, dass die Kontrollorgane jährlich zu einer Aussprache zusammentreten. Für die einzelnen Fragen, die an dieser Sitzung frei diskutiert wurden, sind Referenten ernannt worden, deren Aufgabe es nun ist, über das betreffende Thema eine Umfrage zu halten und anlässlich der nächsten Versammlung darüber zu berichten und bestimmte Anträge zu stellen.

Der Lebensmittel-Inspektor:
Ch. Wyss.

Pilzkontrolle 1925 in der Stadt Winterthur.

Auf dem Gemüsemarkt aufgeführt und feilgeboten wurden folgende Quantitäten an Speisepilzen:

Pilzsorte	Quantum	Verkaufszeit	Per kg Fr.
Morcheln (Speise- od. Rundm.) Morchella esculenta	11	Mai	7—6
» (Spitzmorcheln) Morchella conica	9,5	April—Mai	7—6
Maipilz (Tricholoma gambósum)	27	Mai	3
Feld-Champignon (Psalliota campestris)	5	Juli—Okt.	4—3.50
Eierschwamm (Cantharellus cibarius)	733,25	»	4—1.50
Reizker (Lactarius deliciosus)	15	Juli—Sept.	3—1.50
Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis)	8	Juli	2.50—1.50