Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 5 (1927)
Heft: 6

Artikel: Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schwiez : zur Frage der Vereinheitlichung in der Bewertung und Zulassung der Pilzarten auf den Märkten der Schweiz im Sinne einer Vereinfachung und Erleichterung der Kontrolle

Autor: Nüesch, Emil

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935079

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

Heft 6 **Schweizerische** 5. Jahrgang 1927

Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde

Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz.

Zur Frage der Vereinheitlichung in der Bewertung und Zulassung der Pilzarten auf den Märkten der Schweiz im Sinne einer Vereinfachung und Erleichterung der Kontrolle.

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

Die Vapko hat mich anlässlich der ersten Tagung im November 1925 ersucht, im November 1926 über obige Frage zu referieren. Das Referat musste dann aber wegen Zeitmangel verschoben werden und wird an der nächsten Versammlung im November 1927 zur Besprechung gelangen.

Die bezügliche, von unserem verehrten, ersten Vorstande im Jahre 1925 in anerkennenswerter Weise einheitlich durchgeführte Enquête hat folgendes Ergebnis gezeitigt:

1. *Kein* offizielles Verzeichnis der zugelassenen oder ausgeschlossenen Pilzarten haben 23 Orte:

Aarau, Baselland, Baselstadt, Bern, Biel, Chaux-de-Fonds, Chur, Frauenfeld, Freiburg, Murten, Neuenburg, Olten, St. Gallen, Schaffhausen, Schönenwerd, Solothurn, Sitten, Thun, Vevey, Winterthur, Zofingen, Zug, Zürich.

2. Eine offizielle Liste der auf dem Markte *zugelassenen* Pilze besitzt bisher einzig *Luzern.* Diese Liste umfasst ca. 30 Arten:

Amanita rubescens
Armillaria mellea
Boletus badius
» edulis
» luteus
» scaber
» subtomentosus
» versipellis (rufus)
Cantharellus cibarius
» tubaeformis (infundibuliformis)
Clavaria flava } nachträglich
Clitocybe nebularis } gestrichen!
Gyrocephalus rufus
Hydnum imbricatum
» repandum
Lactarius deliciosus
» piperatus
» volemus
Lepiota procera
Morchella
Pholiota caperata
» mutabilis
Polyporus ovinus
» umbellatus
Psalliota
(Sparassis crispa) nachträgl. gestrichen!
Tricholoma conglobatum
» Georgii
» personatum
» rutilans.

In Heft 5 des Jahrganges 1927 der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde finden wir auf der Liste der im Jahre 1926 auf dem Pilzmarkte in Luzern aufgeführten Speisepilze neben 12 andern Arten auch das Schweinsohr (Canth. clavatus), die Totentrompete (Craterellus cornucopioides) und *„Verschiedene"* erwähnt, wozu der Berichterstatter bemerkt: Unter «Verschiedene» waren hauptsächlich vertreten: «Essbare Täublinge, Ritterlinge, Trichterlinge, Röhrlinge, Milchlinge und Gallertpilze.»

Man hat sich also offenbar in Luzern nicht strenge an die offizielle Marktpilzliste gehalten.

3. Listen über die *ausgeschlossenen* Arten existieren in Genf nnd Lausanne.

a) Im *Genfer Reglement* vom 3. Oktober 1916 heisst es: Es ist verboten, Pilze zu verkaufen, die nicht durch ein

zuverlässiges Merkmal als zu den essbaren Pilzen gehörend erkannt werden können. Dieses Verbot erstreckt sich besonders auf die Arten, die keinen wirklichen Nährwert besitzen, wie Clavariaceen, Hebeloma, Armillaria robusta, Armillaria imperialis, Tricholoma terreum, die Gattungen Helvella und Gyromitra.

b) Im *Kanton Waadt* ist nach einem Beschluss vom 22. Juli 1913 der Verkauf folgender Pilze verboten: Amanita, Russula und Armillaria robusta (und vermutlich noch andere. Es sind auf dem betreffenden Zettel nach dem letzten Namen noch einige Punkte gesetzt.)

4. In Solothurn ist eine Verordnung betreffend die *zuzulassenden* Arten in Vorbereitung.

5. In *Zürich* existiert eine offizielle Liste der zugelassenen oder ausgeschlossenen Arten noch *nicht,* es wird aber die Aufstellung einer solchen als wünschbar im Auge behalten, heisst es im bezüglichen Berichte der Enquête. Eine für die *ganze Schweiz* gültige und verbindliche Regelung und Vereinfachung der Pilzkontrolle durch Aufstellung einer offiziellen Liste der zuzulassenden oder auszuschliessenden Pilzarten ist keine so einfache Sache, wie man bei oberflächlicher Betrachtung meinen könnte.

Stellen wir einmal unbekümmert um alle Hindernisfaktoren, berechtigten Einwände und Bedenken, von denen ich nachher sprechen werde, versuchsweise eine *Liste der zuzulassenden Pilzarten* auf. Grundsatz bei der Arten-Auswahl: Es dürfen nur solche Speisepilz-Arten in den Handel gebracht werden, die von blossem Auge, also ohne Zuhilfenahme eines Mikroskopes, leicht und sicher erkennbar, von ähnlichen, aber verdächtigen oder giftigen Arten gut und zuverlässig unterscheidbar und erfahrungsgemäss empfehlenswert sind.

Amanita rubescens Fr.
» caesárea Scop.
Lepiota procera Scop.
» rhacodes Vitt.
» excoriata Schaeff.
» gracilenta Krombh.
» Badhami Berk.
Tricholoma equestre L.
» portentosum Fr.
Tricholoma columbetta Fr.
» cnista Quél.
» Georgii Clus.
» irinum Fr.
» personatum Fr.
» nudum Bull.
» conglobatum Vitt.
Armillaria mellea Vahl.
Clitocybe geotropa Bull.
» infundibuliformis Schaeff.
» nebularis Batsch.
» laccata Scop.
Pleurotus ostreatus Jacq.
» ulmarius Bull.
Paxillus involutus Batsch.
Phlegmacium multiforme Fr.
» varium Schaeff.
Pholiota praecox Pers.
» caperata Pers.
» marginata Batsch.
» mutabilis Schaeff.
Psalliota silvatica Schaeff.
» perrara Schulz.
» augusta Fr.
» arvensis Schaeff.
» cretacea Fr.
» campestris L.
Stropharia aeruginosa Curt.
Pluteus cervinus Schaeff.
Entoloma clypeatum L.
Coprinus comatus Fl. Dan.
Marasmius oreades Bolt.
» alliatus Schaeff = scorodonius Fr.
» confluens Pers.
Lentinus cochleatus Pers.
Lactarius deliciosus L.
» sanguifluus Paul.
» lignyotus Fr.
» volemus Fr.
» mitissimus Fr.
Russula mustelina Fr.
» virescens Schaeff.
» graminicolor Secr.
» cyanoxantha Schaeff.
» heterophylla Fr.
» depallens Pers.
» vesca Fr.
» grisea Pers.
» lútea Huds.
» roséipes Secr.
» decólorans Fr.
» aurata With.
» olivascens Fr.

Russula olivacea Schaeff.
» alutacea Pers.
» íntegra L.
» Linnaei Fr.
» xerampelina Schaeff.
» nitida Pers.
Hygrophorus puniceus Fr.
» intermedius Pass.
» conicus Scop.
» obrusseus Fr.
» ceraceus Wulf.
» pratensis Pers.
» virgineus Wulf.
» níveus Scop.
» marzúolus Fr.
» caprínus Scop.
Limacium erubescens Fr.
» pudorinum Fr.
» discoídeum Pers.
» lucórum Kalchbr.
» vitellum Alb. und Schw. = hypothéjum Fr.
» olivaceoalbum Fr.
» chrysodon Batsch.
» ebúrneum Bull.
Gomphidius glutinosus Schaeff.
» viscidus L.
» maculatus Scop.
Cantharellus clavatus Pers.
» cibarius Fr.
» infundibuliformis Scop.
» lutescens Pers.
Clitopilus prunulus Scop.
Boletus cavipes Opat.
» viscidus L.
» flavus With.
» élegans Schum.
» lúteus L.
» granulatus L.
» placidus Bon.
» badius Fr.
» subtomentosus L.
» chrysénteron Bull.
» castaneus Bull.
» rufus Schaeff.
» scaber Bull.
» miniatóporus Secr.
» aereus Bull.
» edúlis Bull.
Polyporus confluens Schw.
» pescaprae Pers.
» ovinus Schaeff.
Hydnum repandum L.
» imbricatum L.
Craterellus cornucopioides L.
Sparassis crispa Wulf.
Ramaria formosa Pers.
» flava Schaeff.
» aúrea Schaeff.
» botrytis Pers.
» grísea Pers.
» coralloídes L.
» cristata Holmsk.
Tremellodon gelatinósus Pers.
Gyrocéphalus rufus Jacq.
Lycopérdon gemmatum Batsch.
» piriforme Schaeff.
Globaria bovista L.
Bovista nigrescens Pers.
» plumbea Pers.
Morchella conica Pers.
» elata Fr.
» esculenta L.
» rimósipes Cand.
Verpa bohemica Krombh.
Helvella esculenta Pers.
» gigas Krombh.
» elástica Bull.
» crispa Scop.
» lacunosa Afz.
Discína venosa Pers.
Tuber aestivum Vitt.
» melanósporum Vitt.
» maeandriformis Vitt.

Meine versuchsweise aufgestellte Liste der auf dem Markte zu *berücksichtigenden,* essbaren Pilze zählt *145 Arten.* Es sind nur solche Arten ins Verzeichnis aufgenommen worden, die auf Grund meiner Erfahrungen oder auf Grund von Erfahrungen verschiedener Pilzliebhaber in St. Gallen, sowie auf Grund zuverlässiger Literaturangaben als gute Speisepilze empfohlen werden können.

Bekanntlich führt Herrmann in seinem Buche: Welche Pilze sind essbar? *515 Arten* auf. Weniger empfehlenswerte Arten, die nur als *„Mischpilze“* verwertbar sind, enthält mein Verzeichnis nicht. Meine Liste ist ein blosser Versuch. Sie müsste selbstverständlich noch einer genaueren Prüfung und Diskussion unterstellt werden und sowohl durch Ergänzungen als durch Streichungen ihre Bereinigung erfahren.

Wenn es sich bloss darum handelte, eine *unverbindliche,* lediglich der *Belehrung* dienende Liste der Speisepilze

aufzustellen, so würden wir zweifellos bald einig werden. Wenn aber eine für alle Pilzmärkte der Schweiz *verbindliche Verordnungsliste* geschaffen werden will, die wohlverstanden eine *Vereinfachung* und *Erleichterung* der Kontrolle bezwecken soll, so dürfte eine Einigungsbestrebung auf Schwierigkeiten stossen.

Es wäre gegeben, versuchs- und vergleichsweise einmal eine Liste der vom Markte *auszuschliessenden* Pilzarten aufzustellen. Wegleitend müsste dabei der Grundsatz sein: Alle giftigen, verdächtigen, oder mit giftigen oder verdächtigen leicht verwechselbaren, ferner alle minderwertigen Pilze sind vom Markte auszuschalten.

Ich habe es versucht, eine solche Liste wenigstens der *giftigen* und *verdächtigen* Pilze zusammenzustellen, geriet aber bald in arge Verlegenheit und schliesslich zur Ueberzeugung, dass die Schaffung einer solchen heute noch unmöglich ist. Die Frage betreffend Giftigkeit und Geniessbarkeit ist bei vielen Pilzen noch ungelöst. Zur Zeit stehen noch zahlreiche widersprechende Anschauungen und Behauptungen einander gegenüber. Es bedarf zur Abklärung weiterer Untersuchungen und Erfahrungen. Oder ist jemand unter Ihnen, der, nach dem gegenwärtigen Stand der Pilzkenntnisse hinsichtlich Giftigkeit und Geniessbarkeit, in der Lage wäre, eine solche Liste vorzulegen und für deren Vollständigkeit und Zuverlässigkeit die Verantwortung zu übernehmen?

Wollte man aber gar noch ein Verzeichnis der mit den giftigen oder verdächtigen Pilzen leicht verwechselbaren, essbaren, sowie der minderwertigen Pilze beifügen, so müsste die Liste *gross* werden und hätte schon deswegen nur einen beschränkten Wert, weil der grössere Teil der aufzuführenden Pilzarten den meisten Pilzkontrolleuren unbekannt wäre.

Wenn man also zum Zwecke der Vereinfachung und Erleichterung der Pilzkontrolle zu einer Artenliste Zuflucht nehmen will, so kann es sich meines Erachtens nur um eine Liste der *zuzulassenden* Schwämme handeln. Während meine provisorische Liste der auf dem Markte *zuzulassenden* Pilze *145* Arten umfasst, begnügen sich die Luzerner mit einer Liste von ca. *30* Arten. In Luzern dürfen also z. B. folgende allgemein bekannten und geschätzten Speisepilze *nicht* feilgeboten werden:

Russula alutacea
Limacium eburneum
Limacium pudorinum
Clitopilus prunulus
Marasmius oreades
Boletus granulatus
Boletus elegans
Polyporus confluens
Hydnum repandum
Lycoperdon gemmatum
Discina venosa
Hygrophorus marzuolus.

Mit einer so kleinen Artenliste könnte ich mich nicht befreunden.

Betrachten wir einmal einige Momente, die bei der eventuellen Schaffung einer für die *ganze Schweiz* verbindlichen Marktpilzliste in Erwägung gezogen werden müssten:

1. Die Pilzflora hängt einmal ab vom Untergrund, d. h. von der *Bodenbeschaffenheit.* Eine Vergleichung der Pilzflora der Molasse-, Kalk- und Urgesteingebiete zeigt Unterschiede. Eine einheitliche Liste hätte hierauf Bedacht zu nehmen.

2. Wir haben in der Schweiz Gebiete mit fast ausschliesslichem bis überwiegendem *Laubwalde* und solche mit fast ausschliesslichem bis überwiegendem *Nadelwalde.* Der hiedurch bedingte Unterschied in der Pilzflora ist gross und verlangt gebieterisch Berücksichtigung.

3. Es gibt *pilzreiche* und *pilzarme* Jahre und dies nicht nur hinsichtlich der Quantität im allgemeinen, sondern auch hinsichtlich der *Artenzahl.* Mitunter fehlen gerade die *besten* Speisepilzarten. In solchen *pilz-* und *artenarmen* Jahren sind die Leute weniger wählerisch. Pilzliebhaber müssen sich mit weniger guten Schwämmen, die in *guten* Jahren unberücksichtigt oder nur als Mischpilze verwertet würden, begnügen. Eine für die ganze Schweiz verbindliche Marktliste hätte solchen Eventualitäten, deren Bild je nach den Boden-, Wald-, Feuchtigkeits- und Temperaturverhältnissen veränderlich ist, Rechnung zu tragen. Infolgedessen müsste die Marktpilzliste ziemlich umfangreich werden.

4. Der *Geschmack* des Publikums ist sehr verschieden. Was den einen geringwertig erscheint, mundet andern vorzüglich. Uebrigens spielt ja die Zubereitungsweise eine grosse Rolle. Ueber den Geschmack lässt sich nicht streiten. Der Begriff *„empfehlenswert"* ist unbestimmt, dehnbar und relativ. Die Geschmacksverschiedenheit ruft einer grösseren Speisekarte.

5. In meinem Wirkungskreise scheint der *Pilz-Extrakt* an Liebhabern stetig zu gewinnen. Man sagte mir, dass der Pilzextrakt um so besser werde, je mehr Pilzarten dazu verwendet werden, d. h. je bunter das Gemisch sei. Zur Extraktbereitung bedarf es bekanntlich grosser Quantitäten Pilze. In Verbindung mit guten Speisepilzen leisten für diesen Zweck auch die für Gemüse weniger in Betracht fallenden Schwämme gute Dienste. Hierauf müsste ebenfalls Bedacht genommen werden.

6. Es ist eine bekannte Sache, dass die *Korallenpilze* (Ziegenbärte, Ramaria und die Keulenpilze, *Clavariaceen überhaupt*) nicht jedermann bekömmlich sind. Viele Leute vertragen sie jedoch gut und schätzen sie. Ich pflege jeweilen auf den bezüglichen Kontrollkarten den Vermerk anzubringen: *Vorsicht! Nicht jedermann zuträglich!* Als ich einmal in einem Vortrage der Meinung Ausdruck verlieh, die Korallenpilze(Ziegenbärte) vom Pilzmarkte gänzlich auszuschalten, wurde mir von verschiedenen Seiten widersprochen. In der Tat finden denn auch die Korallenpilze in St. Gallen guten Absatz. Herr Prof. Dr. Thellung gibt zu (Sitzungsprotokoll vom 22. Nov. 1925, pag. 9), «dass die Ziegenbärte bei geeigneter Zubereitung ihren Wert behalten». Um aber allen unangenehmen Eventualitäten vorzubeugen, empfiehlt er das Radikalmittel: Verbot der Ziegenbärte auf dem Markte. In der Fussnote auf Seite 9 schreibt er: «Die Ziegenbärte mögen in der Kontrolle für *Selbstkonsumenten* mit den nötigen Anweisungen und Einschränkungen als *essbar* erklärt werden.»

Das hört sich recht vernünftig, vorsorglich und zweckdienlich an. Sehen wir uns aber einmal einen konkreten Fall auf seine Konsequenzen an: Da kommt eine Frau auf die Pilzkontrolle und weist mir ein Körbchen voll selbstgepflückter und für die eigene Küche bestimmter Korallenpilze (Ziegenbärte) vor, mit der Frage, ob diese Pilze geniessbar seien. Ich erkläre ihr folgendes: Gute Frau, was Sie mir da vorlegen, sind gelbe Korallenpilze. Man nennt sie auch gelbe Ziegenbärte. Es sind frische, junge Schwämme, die sich besonders zu Salat oder Essigkonserven verwenden lassen. Man kann sie auch als Gemüse zubereiten. Ich mache Sie aber darauf aufmerksam, dass die Korallenpilze oder Ziegenbärte schwer verdaulich sind, zudem eine Säure enthalten und darum nicht jedermann zuträglich sind. Viele Leute kriegen davon Magen- oder Darmbeschwerden, andern schaden sie nichts. Seien Sie darum vorsichtig, begnügen Sie sich vorerst probeweise mit einem kleinen Versuchsgericht.

Neben dieser Frau steht ein Mann mit einem *grösseren* Quantum gelber Ziegenbärte, der seine Ware verkaufen möchte. Dem müsste ich nun also nach dem erwähnten Vorsichts-Radikalmittel erklären: Ziegenbärte dürfen *nicht* auf den Markt gebracht werden. Die Inkonsequenz, dass man einerseits Selbstverbrauchern sagt, dass die Ziegenbärte bei geeigneter Zubereitung verwertbar seien, und anderseits Händlern untersagt, solche Pilze feilzubieten, kann er nicht verstehen. Er wendet ein, dass er Leute kenne, die seit Jahren Ziegenbärte ohne Nachteil geniessen. Es fehle ihm nicht an Abnehmern.

Er *will* diese Inkonsequenz auch nicht verstehen, weil es sich ihm um die Wahrung geschäftlicher Interessen handelt. Glauben Sie, dass diese Ziegenbärte, nachdem deren Verkauf verboten worden ist, nun in der Familie des Vorweisers verzehrt oder etwa weggeworfen werden? Keine Rede davon, die gelangen todsicher in den *Schleichhandel!* In der Folge wird der Mann nie mehr mit Ziegenbärten auf der Pilzkontrolle erscheinen. Da aber die Ziegenbärte häufig vorkommen und der Ausgiebigkeit wegen einträglich sind, betreibt er fortan Schleichhandel. Das Publikum kennt die Ziegenbärte aus Erfahrung als geniessbar, und wenn ein Händler seinen Kunden erklärt,

die von ihm feilgebotenen Ziegenbärte seien zwar nicht amtlich kontrolliert, dafür gebe er aber das Kilo etwas billiger, so findet er für seine unkontrollierte Ware Absatz genug.

Wollte man also dem Volke bekannte, irgendwie verwertbare Pilze auf einer einheitlichen Marktpilzliste weglassen, so würde man damit nur dem *Schleichhandel* Vorschub leisten.

7. Ich verstehe es durchaus, wenn die Pilzkontrollorgane grosser Städte allzustarker Beanspruchung wegen eine Kontrollvereinfachung und -Erleichterung wünschen. An kleineren Orten weiss man von einem Massenandrang bei der Pilzkontrolle nichts, darum ist auch das Bedürfnis nach einer Vereinfachung und Erleichterung dort weniger vorhanden.

Vielleicht liesse sich die Kontrolle da oder dort schon dadurch vereinfachen, dass man die statistischen Erhebungen weniger breitspurig gestaltete. Gewiss wäre es wertvoll, einlässliche Erhebungen über Namen, Wohnort, Bezugsquelle, Sammelort des Verkäufers und Namen, Quantum und Preis der kontrollierten Pilze zu machen. So wünschenswert aber einerseits eine möglichst ausführliche Statistik erscheinen mag, so hinderlich, d. h. zeitraubend beeinträchtigt sie die praktische, rasche Erledigung der Kontrolle. Und ich meine, an Orten, wo der Zudrang zur Pilzkontrolle bisweilen stark ist, sollte man darauf bedacht sein, sich in der Statistik auf das Nötigste zu beschränken. Aufzeichnung des Datums, Name des Verkäufers und Namen der Pilzarten genügen. Zeitraubend ist vor allem das *Wägen* der Pilze, das man füglich unterlassen könnte. Der Pilzkontrolleur besorge die *botanische* Kontrolle. Wenn eine Behörde Wert darauf legt, Erhebungen über die auf den Markt gelangenden *Pilzquantitäten* und die *Preise* zu machen, so möge sie mit dieser zeitraubenden Aufgabe einen *besondern* Gehilfen betrauen.

8. Meine Herren! Wenn von Pilzkontrolle die Rede ist, so handelt es sich nicht nur um die *Pilze,* sondern auch um die *Kontrolleure.* Lassen sie mich einmal von den *Kontrolleuren* sprechen.

Nicht alle Pilzkontrolleure der Schweiz verfügen über gleichviel Fachkenntnisse. Es mag Orte geben, wo die Gesundheitspolizei genötigt ist, die Pilzkontrolle mangels eines geeigneten Fachkenners einem Manne anzuvertrauen, der der Sache kein besonders grosses Interesse entgegenbringt und der darum vielleicht nur über recht bescheidene Pilzkenntnisse verfügt. Seine Kenntnisse beschränken sich vielleicht auf 2 bis 3 Dutzend Arten. An einem andern Orte treffen wir vielleicht einen Pilzkontrolleur, der sich mit fast leidenschaftlichem Interesse Jahrzehnte in dieser Materie eingearbeitet hat, dem es wirklich Freude bereitet, durch Natur- und Literaturstudien immer tiefer in das weitschichtige Gebiet der Pilzkunde einzudringen und sein Fachwissen zu vervollständigen und der demzufolge Hunderte von Pilzarten sicher kennt.

Stehe es nun mit den Fachkenntnissen des einzelnen Funktionärs so oder anders, für *jeden* Pilzkontrolleur muss als unverrückbarer Grundsatz gelten, dass er unter den verwertbaren Pilzen nur solche für marktzulässig erklärt, die er als *Arten* sicher kennt, d. h. *von allen andern Arten zuverlässig zu unterscheiden vermag.*

Nun gut, wenn da irgendwo ein Funktionär der Not gehorchend, nicht dem eignen Triebe, seines Amtes walten muss und nur ca. *20* Pilzarten kennt, so *braucht* er gar keine «die Erleichterung fördernde» offizielle Artenliste. Die Artenbeschränkung ist in diesem Falle ohne weiteres durch die bescheidenen Artkenntnisse des Funktionärs gegeben.

Frage: Soll nun eine für die ganze Schweiz gültige, offizielle Marktpilzliste einen derart beschränkten Umfang erhalten, dass auch dem mit bescheidenstem fachlichem Rüstzeug ausgestatteten Kontrolleur Rechnung getragen wird?

An einem andern Orte wirkt ein für sein Lieblingsfach begeisterter Pilzkenner als Kontrolleur, der über weitgehende Artenkenntnisse verfügt. Ja, meine Herren, gebührt dem nicht ein *grösserer* Spielraum in der Zulässigkeitserklärung betreffend die geniessbaren Pilze? Müsste ein solcher Pizkenner eine so eng begrenzte Liste nicht als eine lähmende Fessel seines Entfaltungsdranges und seiner Schaffensfreudigkeit empfinden? Wollte man aber die einheitliche, offizielle Liste den *guten*

Pilzkennern unter den Kontrolleuren anpassen, so müsste sie *lange* werden, *so lange,* dass sie für den *nicht routinierten* Kontrolleur praktisch keinen grossen Wert mehr besässe. Wenn beispielsweise auf dieser Liste der Name Tricholoma portentosum stünde, so handelt es sich *nicht nur* darum, ob portentosum ein vorzüglicher oder weniger empfehlenswerter Speisepilz sei, sondern *mindestens ebensosehr auch darum*, ob der betreffende Pilzkontrolleur portentosum auch *wirklich kennt* und nicht eine *Artverwechslung* begeht.

Eine *grössere* Marktpilzliste könnte den einen oder andern Kontrolleur mitunter in arge Verlegenheit versetzen:

Stellen wir uns einmal vor, es komme jemand mit einem Korb voll *Körnchen-Röhrlingen,* Boletus granulatus (nach meinen Erfahrungen ein ganz famoser Speisepilz!) auf die Pilzkontrolle. Der Vorweiser behauptet, dass es *Körnchen-Röhrlinge* seien. Der Pilzkontrolleur erklärt, dass er die ihm vorgelegten Pilze *nicht* kenne und darum keine Verkaufsbewilligung erteile. Der Händler beharrt aber darauf, dass er diese Pilze gut kenne, es seien Körnchen-Röhrlinge, er habe das Recht sie zu verkaufen, denn die Körnchen-Röhrlinge (Boletus granulatus) seien auf der offiziellen schweizerischen Marktpilzliste als empfehlenswerte Pilze vorgemerkt.

Stellen Sie sich nun diese für beide Teile unerquickliche Situation vor: Auf der *einen* Seite der auf die schweizerische, offizielle Marktpilzliste sich berufende und auf sein gutes Recht pochende Händler, der sich sein Geschäft nicht entziehen lassen will, und auf der *andern* Seite der ungenügend vorgebildete Pilzkontrolleur, dessen mangelhafte Kenntnisse der offiziellen Liste nicht gewachsen sind und der sich nun in böser Verlegenheit befindet und sich *bloss*gestellt fühlen muss. — Wie unangenehm müsste in einem solchen Falle einem Pilzkontrolleur die offizielle Artenliste sein!

Und glauben Sie mir, eine *einheitliche* Liste mit verbindlichem Verordnungscharakter vermöchte *niemanden* zu befriedigen und würde unaufhörlichen Reklamationen und Kontroversen rufen. Je nach den verschiedenartigen örtlichen Verhältnissen, sowohl hinsichtlich der Pilzflora wie der Kontrollorgane, werden die einen *gar keine* Liste, andere eine *engbegrenzte*, wieder andere eine *grosse* Liste wünschen. Erweiterungs- und Streichungsanträge würden zum beständigen und langweiligen Traktandum werden. Wie ungleich *dankbarer* und *befriedigender* müsste eine ***lokale*** Lösung des Problems ausfallen! Jeder von uns wird sich doch schliesslich sagen, wir müssen uns den gegebenen, *örtlichen* Verhältnissen anpassen!

Die Enquête hat ergeben, dass an den weitaus meisten Orten die Pilzkontrollorgane an *keine* Liste gebunden sind. Das verantwortungsvolle Amt der Kontrolle wird also meistenorts *ohne Einschränkung* einem Sachverständigen anvertraut. Meine Herren, das nenne ich ein *Vertrauensmandat!*

Ein solches *uneingeschränktes Vertrauensmandat* kann und muss einem *Freude* bereiten! Es birgt für jeden Mandatar den immanenten Ansporn sich tüchtig in die Pilzkunde einzuarbeiten, um sich des Vertrauens würdig zu erweisen. Und man übersehe nicht, dass dieser Ansporn, ich möchte fast sagen, diese heilsame Nötigung, sich in die Pilzkunde einlässlicher zu vertiefen, ein wichtiger Faktor für die *allgemeine* Verbreitung der Pilzkenntnisse *auch unter dem Volke* sein wird!

Ich gestehe Ihnen, dass mir die Ausübung der Pilzkontrolle stets grosse Freude bereitete und zwar nicht nur deswegen, weil ich dadurch ein grosses Anschauungsmaterial zu Gesichte bekam, sondern auch deswegen, weil mir die Besorgung eines *verantwortungsvollen, durch keinerlei Vorschriften beschnittenen Vertrauensmandates* eine innere Befriedigung bot. Ein Mandat, das mich an eine die persönliche Bewegungs- und Verfügungsfreiheit beengende Verordnungsliste bände, vermöchte mir nicht die gleiche Genugtuung zu bieten.

Hier sei noch kurz beigefügt, dass ich mit dem Vorschlage des Herrn Schleicher in Genf (siehe Sitzungsprotokoll vom 22. Nov. 1925, Seite 13) *einig* gehe, dass die Pilzexperten künftig eine *Prüfung* zu bestehen haben sollen. — Ich biege zum

Schlusse um und fasse die ausgeführten Betrachtungen und Erwägungen in folgende *Sätze* susammen:

a) Mit Rücksicht darauf,

dass *1.* je nach der Bodenbeschaffenheit und je nach der Art der Waldbestände in den verschiedenen Gegenden der Schweiz nicht durchwegs die gleichen Pilzarten auftreten,

dass *2.* erfahrungsgemäss das floristische Bild innerhalb jeder Gegend von Jahr zu Jahr in dem Sinne mehr oder weniger wechselt, dass auch gleichenorts nicht alljährlich die gleichen Arten erscheinen,

dass *3.* der Geschmack des Publikums verschieden ist,

dass *4.* die numerische Beanspruchung der Pilzkontrollorgane in grösseren Städten und kleineren Orten bedeutende Unterschiede aufweist,

dass *5.* die einzelnen Pilzkontrolleure über ungleich grosse Fachkenntnisse verfügen,

dass *6.* eine *engbeschränkte* Artenliste vielen Wünschen des konsumierenden Publikums nicht gerecht würde, eine *zahlreiche Arten* präsentierende Liste den mit bescheidenen Artkenntnissen ausgerüsteten Kontrolleur mitunter in Verlegenheit versetzen könnte,

dass *7.* eine einheitliche Artenliste wohl *niemanden* völlig zu befriedigen vermöchte, sondern häufigen Reklamationen und Abänderungsvorschlägen rufen würde,

dass *8.* eine *einheitliche* Liste, die den verschiedenen örtlichen Verhältnissen Rechnung zu tragen hätte, sich folgerichtig *umfangreich* gestalten müsste, also dem Wunsche nach *Vereinfachung und Erleichterung* der Kontrolle *nicht* zu entsprechen vermöchte,

dürfte es sich empfehlen, von einer schablonisierenden, für die ganze Schweiz gültigen, einheitlichen Regelung der amtlichen Pilzkontrolle Umgang zu nehmen.

b) Einheitlich, d. h. für die ganze Schweiz gültig sollen folgende Forderungen sein:

1. Jeder Pilzkontrolleur hat eine Prüfung zu bestehen.
2. Jeder Pilzkontrolleur soll unter den verwertbaren Pilzen nur diejenigen als in frischem Zustande marktzulässig erklären, die er als *Arten* sicher kennt, d. h. von allen andern Arten zuverlässig zu unterscheiden vermag.
3. Bei verwertbaren Pilzen, die erfahrungsgemäss ohne besondere Zubereitungsweise nicht jedermann wohlbekömmlich sind, ist auf dem Kontrollschein eine entsprechende Vormerkung und Mahnung zur Vorsicht anzubringen.

c) Detail-Verordnungen, insbesondere die Aufstellung von offiziellen Listen der marktzulässigen oder auszuschliessenden Pilzarten sind zur Berücksichtigung aller in Betracht fallenden örtlichen Verhältnisse den *kantonalen* oder *kommunalen* Behörden zu überlassen. Die Frage der *Vereinfachung* und *Erleichterung* der Pilzkontrolle muss *lokal* gelöst werden.

d) Zur Vereinfachung und Erleichterung dürfte es sich empfehlen, die durch die Pilzkontrolle bedingten schriftlichen Erhebungen und Aufzeichnungen auf das unerlässlich Notwendige zu beschränken, also unnötige, zeitraubende Schreibereien zu vermeiden.

e) Das *beste* Mittel zur Vereinfachung und Erleichterung der Pilzkontrolle besteht darin, dass sich jeder Kontrolleur *recht tüchtig und gründlich in die Pilzkunde einarbeitet.* Je *weiter* und *tiefer* seine Artenkenntnisse reichen, desto *leichter, rascher, sicherer und freudiger* wird er seines Amtes walten.

Pilzvergiftungen im Jahre 1926.

Von Dr. med. F. Thellung, Winterthur.

Die Häufigkeit der Vergiftungen richtet sich, wie wir dies in den letzten Jahren erfahren konnten, immer nach der Pilzvegetation, und es entspricht ganz dem pilzarmen Jahre 1926, wenn nur ein einziger Fall aus der Schweiz zu meiner Kenntnis gelangt ist.

1. Am 5. November brachten die Zei-