

Verkauf von Speisepilzen pro 1927 in Winterthur

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **6 (1928)**

Heft 2

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

dann meist zweifelhafte, nicht genügend geklärte Spezies, wenn sie als solche aufgestellt werden. Eine gestielte *Peziza* mit becherförmiger, dann aber niedergeschla-

gener, lappiger Fruchtschicht kann leicht für eine *Helvella* gehalten werden, z. B. *Acetabula*-Spezies, die zudem im Stielbau einigen *Helvella*-Spezies sehr nahe steht.

Verkauf von Speisepilzen pro 1927 in Winterthur.

Von den nach Vorschrift der amtlichen Kontrolle vorgewiesenen Pilze mussten wegen Giftigkeit, Maden, Nässe oder beginnender Zersetzung folgende Pilzquantitäten konfisziert und vernichtet werden:

a) *Von Pilzverkäufern*: 1 weisser Knollenblätterschwamm, der unter Schafchampignons geraten, 11 kg Stinktäublinge in 2 Posten, mit dem essbaren Steinpilz verwechselt, 21 kg diverse Täublinge in 7 Posten, 2,74 kg Steinpilze in 5 Posten, 8 kg Ziegenbärte in 2 Posten, ferner in je 1 Posten: 5 kg Pfeffermilchlinge, 0,5 kg Perlpilz, 0,5 kg Rehpilze, 0,05 kg Feld-Champignons, 0,5 kg Schaf-Champignons, 3 kg Eierschwämme, 3 kg Stoppelpilze, 0,2 kg echte Reizker, 0,05 kg Trompeten-Pfifferlinge, zusammen 55,5 kg.

b) *Von Privaten*: Zahlreiche Pilze im Gesamtgewicht von 6,6 kg. Für den Verkauf konnten freigegeben werden:

Monat	Anzahl Arten	Quantum kg
April	3	25,4
Mai	3	34,25
Juni	5	122,15
Juli	14	610,91
August	15	852,27
September	22	652,31
Oktober	14	154,75
Total	33 (29)	2452,04 (1284,21)

Ueber den Verkauf der einzelnen Pilzarten gibt die nachstehende Tabelle Aufschluss:

Pilzart	Verkaufsbewilligungen	Quantum kg	Verkaufspreis per kg Fr.
Steinpilz - <i>Boletus edulis</i>	70	102,85	6—3
Rothautröhrling (Rotkappe) - <i>Boletus rufus</i>	7	2,08	3
Gold-Röhrling - <i>Boletus elegans</i>	1	0,5	3
Birken-Röhrling - <i>Boletus scaber</i>	6	1,72	3
Feld-Champignon - <i>Psalliota campestris</i>	1	0,15	4
Schaf-Champignon - <i>Psalliota arvensis</i>	18	12,4	4
Wald-Champignon - <i>Psalliota silvatica</i>	1	0,5	4
Reizker, echter - <i>Lactarius deliciosus</i>	7	6,46	1.50
Brätling - <i>Lactarius volemus</i>	14	20,25	3—2
Leder-Täubling - <i>Russula alutacea</i>	2	0,45	2—1.80
Grosser Schirmling - <i>Lepiota procera</i>	1	0,25	3.50
Mönchskopf (Riesentrichterling) - <i>Clitocybe geotropa</i>	1	3	2.50
Hartpilz (Riesenritterling) - <i>Tricholoma robustum</i>	2	7	3
Purpur-Schneckling - <i>Limacium russula</i>	2	3	2.50
Elfenbein-Schneckling - <i>Limacium eburneum</i>	1	2	1.50
Isabellrötlicher Schneckling - <i>Limacium pudorinum</i>	2	3	2.50
Eierschwamm - <i>Cantharellus cibarius</i>	319	1770,2	5—1.40

Totentrompete -			
Craterellus cornucopioides	20	36,75	2.50—2
Trompeten-Pfifferling -			
Cantharellus infundibuliformis	2	9	1.50
Gelbe Kraterelle - Cantharellus lutescens	34	82	2.80—2
Schweinsohr - Cantharellus clavatus	20	31,5	3.50—1
Rehpilz (Habichtspilz) -			
Hydnum imbricatum	8	7,5	2.50
Stoppelpilz (Semmelstacheling) -			
Hydnum repandum	70	250,75	3—1.50
Spitzmorchel - Morchella conica	11	17,75	7—5
Speise- oder Rundmorchel -			
Morchella esculenta	18	43	7—5
Ader-Becherling - Discina venosa	3	0,4	5
Sommer-Trüffel, weissliche -			
Tuber mæandriiformis	5	1,08	9—8
Gelber Ziegenbart - Clavaria flava	10	25,75	1.50—1
Braunroter Gallertpilz - Gyrocephalus rufus	4	3	1.50
Herkules-Keule - Clavaria pistillaris	3	3,5	2.20
Abgestutzte Keule - Clavaria truncata	1	2	2.20
Zungen-Keule - Clavaria ligula	1	0,25	3
Herbst-Lorchel - Helvella crispa	3	2	4
Zusammen	668	2452,04	

Mit dem Verkauf von essbaren Schwämmen in Winterthur befassten sich insgesamt 62 Personen und zwar 25 aus der Stadt und 11 aus 9 andern Gemeinden des Bezirkes Winterthur, 20 aus 14 Gemeinden des Bezirkes Andelfingen, 1 aus Wila resp. dem Bezirk Pfäffikon, 4 aus 4 Gemeinden des Bezirkes Bülach und 1 aus der thurgauischen Gemeinde Aadorf.

Pilzuntersuchungen für Private, welche die Pilze für den Eigenkonsum bzw. zum Selbststudium gesammelt hatten, erfolgten in 162 (41) Audienzen.

Die Kontrollstelle.

An unsere Mitglieder!

Die Delegiertenversammlung ist vorüber, die pro und contra sind genügend besprochen worden, heute stehen wir wieder vor einer klaren Situation, die Bestrebungen des Schweizerischen Pilzvereins gehen aufwärts.

Liebe Delegierte, nehmt die Worte des Zusammenarbeitens und der kameradschaftlichen Förderung der Pilzsache zu Herzen, bringt sie hinein in das Leben der Sektionen, sucht da, wo es mangelt, wo es hart geht, ein gutes Wort einzulegen und wenn es je fehlen würde an Tatkraft, an Energie, bedenkt der vielen uneigennütigen Arbeit, die von Vielen geleistet wurde, gedenkt an den Opfersinn unserer eigenen Mitglieder, gedenkt des Grossen, des Schönen, an dessen Aufbau wir mithelfen können.

Wenn Euch Missmut, Nichtverstehn

den Mut rauben möchte, gedenket an Eure Lieblinge, die Pilze.

Mag ein Pilz noch so schön, so stolz, so verlockend gewachsen sein, ein kalter Regenschauer oder ein Frost und er ist vernichtet, sein Mycelium aber ist in fester Erde verankert und beim nächsten Sonnenstrahl schiesst ein neuer, schöner, stolzerer und verlockender Pilz empor und verherrlicht unsere Natur. Noch haben wir viele und schöne Arbeit vor uns, darum raff dich auf, der du müde, der du verstimmt bist. Auch Du lieber Pilzler, der Du bis heute mit unermüdelichem Eifer an dem Aufbau unserer lieben Pilzwelt tätig warst, fahre fort zum Nutzen und Frommen der Allgemeinheit, denn wo Idealismus, da Fortschritt!

J. Weidmann.