

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
<b>Herausgeber:</b>	Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
<b>Band:</b>	5 (1927)
<b>Heft:</b>	2
<b>Rubrik:</b>	Jahresbericht pro 1926 über den Verkauf von Speisepilzen in Winterthur

### **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:** 18.01.2026

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

grande ressemblance avec d'autres champignons comestibles, mais sans aucune idée de les soustraire à l'inspection, et aucun ces d'empoisonnement par les champignons achetés sur le marché n'est parvenu à notre connaissance.

A part les marchés, 217 visites de champignons ont été faites au poste de police de la Cité pour des personnes qui avaient été en faire une cueillette et

n'osaient les apprêter sans qu'ils aient été visités ou vérifiés.

Rappelons en terminant que le contrôle des champignons à Lausanne est très bien fait par le brigadier de police M. Theintz qui joint à une connaissance fort approfondie des cryptogames une très grande amabilité que chacun se plait à reconnaître et dont on le remercie.

J. Hd.

## Jahresbericht pro 1926 über den Verkauf von Speisepilzen in Winterthur.

Das Jahr 1926 mit der anfänglich nasskalten Witterung und der später lange anhaltenden Trockenperiode war dem Wachstum der Pilzflora nicht sonderlich günstig, was bei der Marktbeschickung auch zum Ausdruck kommen musste.

Von den nach Vorschrift zur amtlichen Kontrolle vorgewiesenen 1291,141 kg Pilze mussten wegen Giftigkeit, Maden, Nässe oder beginnender Zersetzung 20 Posten Pilze im Gesamtgewicht von 6,931 kg konfisziert und vernichtet werden. Für den Verkauf konnten freigegeben werden:

Monat	Anzahl Pilzarten	Quantum
April	2	19,25
Mai	4	19,0
Juni	2	6,5
Juli	13	523,1
August	19	650,11
September	6	56,75
Oktober	4	9,5
Total	29 (27)	1,284,21 (1,103,5)

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

Pilzart	Verkaufs- bewilligungen	Quantum kg	Verkaufspreis Fr.
Steinpilz	56	118,97	6—2
Rothautröhrling (Rotkappe)	4	0,58	3
Butterpilz	1	0,2	3
Goldröhrling	2	5,0	3
Maipilz, grosser	2	15,0	4
Schaf-Champignon	9	4,91	4
Wald-Champignon	1	0,05	4
Reizker	1	0,2	1.50
Brätling	15	23,25	3—1
Pfeffer-Milchling	1	0,1	1
Leder-Täubling	2	0,325	2
Mönchskopf (Riesentrichterling)	1	0,5	2.50
Hallimasch	1	2,0	2
Eierschwamm	207	1,012,95	4—1.80
Totentrompete	3	1,1	1
Gelbe Kraterelle	4	1,825	1.80
Schweinsohr	7	13,0	4.50
Rehpilz (Habichtspilz)	3	4,00	2.50
Stoppelpilz (Semmelstacheling)	26	41,7	2.50—2

Eichhase . . . . .	1	2,0	3
Speise- oder Rundmorchel . . .	3	3,5	8—5
Spitz- und Blättermorchel . . .	11	19,25	5
Sommer-Trüffel, weissliche . . .	9	1,9	9—8
Ader-Becherling . . . . .	1	0,5	5
Trauben-Ziegenbart . . . . .	1	0,25	1.20
Gelber Ziegenbart . . . . .	8	7,05	1.20
Krause Glucke . . . . .	1	0,5	3.50
Gallertpilz, roter . . . . .	5	2,6	1.50
Hexenei . . . . .	1	1,0	2
Zusammen . . . . .	387	1,284,21	ca. 4,000.—

Mit dem Verkauf von essbaren Schwämmen in Winterthur befassten sich insgesamt 52 Personen und zwar 14 aus der Stadt und 6 aus fünf anderen Gemeinden des Bezirkes Winterthur, 18 aus zehn Gemeinden des Bezirkes Andelfingen, 3 aus Wil bei Rafz, 1 aus Effretikon und 10 aus sieben Gemeinden des Kantons Thurgau.

Pilzuntersuchungen für Private, welche die Pilze für den Eigengebrauch, bezw. zum Selbststudium gesammelt hatten, erfolgten in 41 (59) Audienzen.

Die Pilzkontrollstelle.

Zum Artikel

**Note sur le Boletus pulverulentus Opatowski**  
von Dr. R. Maire Algier und P. Konrad Neuchâtel, Heft 1, 1927, Seite 2, unserer Zeitschrift.

Als Originalartikel ging obigem voraus: *Boletus radicans* Pers., wurzelnder Röhrling, und *Boletus pulverulentus* Opat., schwärzender Röhrling, v. *Dr. F. Thellung*, Heft 11 1926. Der Verfasser beweist, dass *Boletus nigricans* nach einigen Autoren, *Boletus pulverulentus* Opat. zu heissen hat.

Auf diese Arbeit folgt die von *Prof. Dr. R. Maire und P. Konrad*. Hierin wird die Klarlegung im Artikel von *Dr. F. Thellung* über diese verschiedenen Boleten von beiden Autoren für richtig erklärt.

Knapp.

## Pilzbestimmungsabende.

Als ein Hauptmittel Anfänger in die Pilzkunde einzuführen, gilt neben Exkursionen der Pilzbestimmungsabend. Dieser ist wohl bei den meisten Sektionen eingelebt, und wo er nicht durchgeführt wird, sollte er in Zukunft als ein notwendiges Bindeglied zwischen Mitglied und Pilzberater eingeschaltet werden. Gewöhnlich passt hiezu am besten der Montagabend, da doch die Grosszahl der Pilzfreunde nur am Sonntag einen Ausflug in die Wälder machen können. Viele bringen dann die gefundenen Arten ins vorbestimmte Lokal, wo sie sich über ihre Funde belehren lassen können. Um diese Pilzberatungsabende nicht langweilig zu gestalten, sollte unbedingt eine weiteilung in dem Sinn vorgenommen

werden, dass eine bestimmte Zeit für Anfänger und eine weitere für Vorgerücktere festgesetzt würde, denn über die gleichen Arten den ganzen Sommer und Herbst zu sprechen hören, wirkt mit der Zeit abstumpfend. Jeder Verein trachte auch danach, möglichst viele Pilzkenner heranzuziehen, indem die Vorgerückteren sich gegenseitig anspornen, immer tiefer in das grosse Gebiet der Pilzwelt einzudringen. Der wichtigste Punkt aber auf diesem Gebiete ist immer das Selbststudium, ohne dieses wird man nie auf einen grünen Zweig kommen. Im Allgemeinen wird an den Pilzbestimmungsabenden der grosse Fehler gemacht, dass sämtliche vorliegenden Arten kurz bekannt gegeben werden, ohne in die Systematik