

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 6 (1928)
Heft: 6

Artikel: Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane (Vapko) der Schweiz : zur Revision des Art. 129 der Eidgenössischen Lebensmittelverordnung
Autor: Liechti, F. / Nüesch, Emil
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935113>

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: 15.01.2026

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

Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Verbandes Schweiz. Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgek.: Vapko)

Kreisschreiben der Geschäftsleitung an unsere Mitglieder.

Sehr geehrte Pilzfreunde!

Unser Kreisschreiben in No. 4 der Zeitschrift für Pilzkunde hat noch keine grossen Wellen geschlagen.

Wir müssen daher mit der dringenden Bitte an Sie gelangen, uns in unserem Vorgehen tatkräftig zu unterstützen. Wir legen dieser Zeitschrift ein Einzahlungsformular bei und ersuchen wir die werten Mitglieder, dasselbe auszufüllen und mit dem Vermerk «Illustration» tunlichst der Post zu übergeben. Bis zum 1. Juli sollten

die zu ca. Fr. 700.— veranschlagten Auslagen eingegangen sein, so dass wir die Zeitschrift auch mit farbigen Tafeln versehen können. Die hochherzigen Spender werden dann in der Juli-Nummer bekannt gegeben.

Unser Appell an Euch lautet: Unterstützt unser Vorgehen.

Mit herzlichen Pilzlergrüssen zeichnen

Namens der Geschäftsleitung,

Der Präsident: Der Sekretär:
Jak. Schönenberger. Otto Schmid.

Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane (Vapko) der Schweiz.

Zur Revision des Art. 129 der Eidgenössischen Lebensmittelverordnung.

Von F. Liechti, Zürich und Emil Nüesch, St. Gallen.

Art. 129 der Eidgenössischen Lebensmittelverordnung vom 23. Februar 1926 ist der *Pilzartikel*. Er lautet:

Als Nahrungsmittel bestimmte Schwämme (essbare Pilze) dürfen weder giftig noch verdächtig sein.

Frische Schwämme dürfen nur in unverletztem Zustande feilgehalten werden.

Welke, angefaulte, von Insekten durchbohrte oder zerschnittene Schwämme, deren Art nicht mehr erkannt werden kann, sind als verdorben zu betrachten.

Frische Schwämme dürfen nur an einer von der Ortspolizei bezeichneten Stelle feilgehalten werden; ausgenommen sind die zu Nahrungszwecken künstlich gezüchteten Schwämme.

Die frischen Schwämme müssen nach Arten getrennt feilgehalten werden.

Die frischen Schwämme dürfen erst verkauft werden, nachdem sie von dem mit der Untersuchung beauftragten Beam-

ten der Lebensmittelkontrolle als geniessbar erklärt worden sind.

Der Beamte hat dem Verkäufer für jede der von ihm feilgehaltenen, als geniessbar erklärt Art eine Verkaufsbe willigung auszustellen.

Das Feilhalten von Schwämmen kann von den Ortsgesundheitsbehörden noch näher geordnet werden.

Das Hausieren mit Schwämmen ist verboten. —

Der vorstehende Artikel gelangte an der Versammlung der Vapko vom 27. November 1927 in Bern ebenfalls zu einer kurzen Besprechung und erfuhr dabei von verschiedenen Votanten lebhafte, begründete Kritik. Es wurde einstimmig beschlossen, dem Eidgenöss. Gesundheits amte Revisionsvorschläge zu unterbreiten.

Die nachfolgenden Ausführungen mögen die einlässliche Besprechung dieser Revisionsfrage eröffnen.

Kritik: Wenn es im 6. Satze heisst, die frischen Schwämme dürfen erst verkauft werden, nachdem sie von dem mit der Untersuchung beauftragten Beamten der Lebensmittelkontrolle *als geniessbar* erklärt worden sind, dann dürfte wohl der 1. Satz überflüssig sein. Er erscheint nicht nur überflüssig, sondern sogar einfältig. Dass «als Nahrungsmittel bestimmte («vom Kontrollbeamten als *geniessbar* erklärte»!) Schwämme weder giftig noch verdächtig sein dürfen» ist denn doch selbstverständlich!

Der 2. Satz taugt praktisch nichts! Schöne Ware ist besser kontrollierbar, im Handel begehrter und verkäuflicher. Unsöhne, also arg verletzte Ware, die sogar die Kontrollsicherheit gefährdet, weise man im Interesse der Kontrollgewähr und damit der Käufer und Konsumenten zurück. Nun kommt es aber erfahrungsgemäss recht oft vor, dass selbst in sehr schöner Ware vereinzelte, manchmal sogar viele Bruchstücke (halbe oder Viertels-Pilze, blosse Hüte, verletzte Exemplare) enthalten sind. Man stelle sich z. B. einen Korb voll prächtiger Eierpilze vor, worin sich immer auch *verletzte*, aber nichts desto weniger *frische*, als Art erkennbare Exemplare befinden. Diese müssten also nach Satz 2 entfernt werden, weil ja nur Schwämme in „*unverletztem*“ Zustande feilgehalten werden dürfen! Welche unsinnige, ohne Kontakt mit der Wirklichkeit an einem Schreibtisch ausgeheckte Forderung! Ich habe im Laufe der Jahre in der Stadt St. Gallen schon weit über 40,000 amtliche Pilzkontrollen besorgt, aber noch nie ein für den Handel bestimmtes Verkaufsquantum gesehen, das ausschliesslich „*unverletzte*“ Pilze enthielt. Wenn unter schönen, unversehrten Pilzen gut erkennbare, jedoch *verletzte* Exemplare liegen, warum soll man denn diese beseitigen? Vielleicht will eingewendet werden, dass Satz 2 nicht wörtlich zu nehmen sei, sondern dass damit nur gesagt sein wolle, dass für den Verkauf bestimmte Schwämme im allgemeinen unversehrt sein sollen und dass zur Unbestimmbarkeit verletzte Exemplare oder Bruchstücke zu entfernen seien. Einverstanden! Tatsächlich wird auch Satz 2 wohl von keinem vernünftigen Menschen wörtlich

genommen. Nun, dann streiche man den Satz oder redigiere ihn geschickter. Eine Verordnungsbestimmung, die nicht wörtlich genommen werden kann, taugt nichts.

Satz 4 bedeutet eine im Prinzip unverständliche Einschränkungsbestimmung. Andere Nahrungsmittel werden auch an *verschiedenen* Orten der Stadt verkauft. Warum sollen die Pilze eine Ausnahme machen und «nur an einer von der Orts gesundheitsbehörde bezeichneten Stelle *feilgeboten*» werden dürfen? Allenfalls möge es in der Verordnung heissen, dass die für den Handel bestimmten Pilze an einer von der Ortsgesundheitsbehörde bezeichneten Stelle *zur amtlichen Kontrolle vorgewiesen* werden müssen. Marktpolizeiliche Vorschriften bezüglich des Verkaufs platzes, der Kundenbedienung, des Hausierens u. s. w. sind den örtlichen Verhältnissen und Bedürfnissen anzupassen und darum den *lokalen* Behörden zu überlassen. In einer *eidgenössischen* Verordnung allgemein verbindlich festzulegen, dass die Pilze sowohl in grossen Städten wie in kleinen Landstädtchen und Dörfern «*nur an einer behördlich bezeichneten Stelle feilgeboten werden dürfen*» bedeutet eine unbegreiflich schablonenhafte, die grosse Ungleichheit der örtlichen Verhältnisse und Bedürfnisse verkennende, burokratische Kleinkram bestimmung.

Satz 9 ist zu streichen. Ich wüsste keinen vernünftigen Grund, das Hausieren mit Schwämmen zu verbieten. Die Haupt sache ist, dass *nur amtlich kontrollierte* Ware in den Handel gelangt. Ob aber amtlich kontrollierte Schwämme verhau siert oder auf dem Marktplatz oder in einem Laden feilgeboten werden, ist gleich gültig. Das Hausiererverbot ruft nur dem Schleichhandel, und diesem ist bekanntlich keine Polizei ganz gewachsen. An Orten, wo eine amtliche Pilzkontrolle besteht, sollte das Publikum alljährlich bei Beginn der Pilzsaison durch eine offizielle Bekanntmachung belehrt werden, dass jeder Pilzverkäufer jedem Käufer gegenüber verpflichtet sei, eine für den betreffenden Tag ausgestellte, amtliche Verkaufsbewilligung vorzuweisen und dass nicht legitimierte Pilzhausierer im Interesse des Volkswohles unverzüglich

und unnachsichtlich bei der Polizei verzeigt zu werden verdienen.

(Kritik von Emil Nüesch.

Gestützt auf die in der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde Jahrg. 1927 Heft 7 Seite 73 veröffentlichten, gemeinsam aufgestellten und von der Vapko den 27. Nov. 1927 in Bern gutgeheissenen vier Thesen, unterbreitet Herr F. Liechti, Lebensmittelinspektor der Stadt Zürich, in einer verdankenswerten Zuschrift vom 5. Mai 1928 für Art. 129 der Eidg. Lebensmittelverordnung vom 23. Februar 1926 folgenden *Revisionsvorschlag* zur Diskussion:

- a) Als Nahrungsmittel bestimmte Pilze dürfen weder giftig noch verdächtig sein. Frische Pilze dürfen nur in unverletztem Zustande und getrocknete sowie konservierte Pilze nur in leicht erkennbaren, zu keinen Verwechslungen führenden Arten feilgeboten werden.
- b) Welke, angefaulte, verschimmelte, von Insekten zerfressene Pilze (in frisch geerntetem, getrocknetem oder konserviertem Zustand) sind als verdorben zu betrachten.
- c) Es dürfen nur amtlich kontrollierte Pilze, nach Arten getrennt, in den Handel gelangen.
- d) In den Hotels, Gasthäusern, Wirtschaften und Pensionen dürfen nur amtlich kontrollierte Pilze als Speisen dargeboten werden.
- e) Der Kontrollbeamte hat dem Verkäufer für jede der von ihm feilgehaltenen, als geniessbar erklärten Art eine Verkaufsbewilligung auszustellen, die nur für den Kontrolltag Gültigkeit hat.
- f) Die marktpolizeilichen Massnahmen betr. Hausieren, Kundenbedienung,

Kontrollart, Verkaufsplatz usw. sind den örtlichen Verhältnissen anzupassen und darum den lokalen Behörden zu überlassen.

Der Vorschlag des Herrn F. Liechti gefällt mir gut. Ich wünschte lediglich eine Abänderung des Punktes a, eine andere Reihenfolge der einzelnen Punkte und einige wenige, nur die Form, nicht den Inhalt betreffende Textänderungen.

Ich beantrage für die Revision des Art. 129 der Eidg. Lebensmittelverordnung folgende Fassung:

- a) Es dürfen nur amtlich kontrollierte, nach Arten getrennte Pilze in den Handel gelangen.
- b) In Hotels, Gasthäusern, Wirtschaften, Pensionen usw. dürfen nur amtlich kontrollierte Pilze als Speisen dargeboten werden.
- c) Der Kontrollbeamte hat dem Verkäufer für die zum Verkaufe bestimmten, als geniessbar erklärten Pilze eine schriftliche Verkaufsbewilligung auszustellen, die aber nur für den Kontrolltag Gültigkeit hat. Auf dem Kontrollschein müssen die Namen der kontrollierten Pilzarten vorgemerkt werden.
- d) Frische, getrocknete und konservierte Pilze dürfen nur in gutem, die Erkennung der Art leicht ermöglichendem Zustand feilgeboten werden.
- e) Welke, angefaulte, schimmelige, von Insekten oder Schnecken zerfressene Pilze sind als verdorben zu betrachten.
- f) Marktpolizeiliche Vorschriften und Massnahmen betr. Hausierhandel, Kundenbedienung, Kontrollart, Verkaufsplatz usw. sind den Ortsbehörden überlassen.

Wert der mikroskopischen und makroskopischen Merkmale zur Bestimmung und Artunterscheidung der Morcheln.

Von A. Knapp.

Genau wie bei Basidiomyceten steht es bei den Ascomyceten, wenn wir die gesammelten Spezies nach ihren botanischen Namen kennen lernen wollen, wenn wir sie als Arten unterscheiden wollen, d.h., die mikro- wie makroskopische Untersuchung ist dabei unerlässlich, um zu

zuverlässigen Resultaten zu kommen.

Doch nicht bei jeder Gattung sind Untersuchungen auf dieser Grundlage fassend in günstigem Verhältnis. Es zeigt sich von Fall zu Fall, ob der mikroskopische, der makroskopische Befund, oder beide miteinander stichhaltig sind, um