

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 7 (1929)

Heft: 1

Rubrik: Verkauf von Steinpilzen pro 1928 in Winterthur ; Statistik des Pilzmarktes in Thun pro 1928

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: 10.01.2026

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

Die ganze Geschichte würde mich heute nicht beschäftigen, wenn mir nicht kürzlich ein ähnlicher Fall erzählt worden wäre. Ein Mitglied übermittelte mir die Erzählung eines Italiener, dem er im Walde begegnet, folgendermassen: Ein Mann fand einen riesigen Steinpilz an einem Waldwege. Er pflückte ihn, wickelte den Strunk sorgfältig in Zeitungspapier und trug ihn ebenso sorgfältig in der Hand haltend vor sich hin. Da begegnet ihm ein Herr, der für den Pilz lebhaftes Interesse zeigt. Nach eingehendem Gespräch bietet der Herr 5 Fr. für den Pilz. Der Handel kommt zustande und sie verabschieden sich. Nach zwei Wochen kommt der Käufer des Pilzes zu dem glücklichen Finder desselben und gibt sich als Professor zu erkennen. Er macht die Mitteilung, dass der fragl. Steinpilz nach dem Ergebnis chemischer Untersuchung sich als giftig erwiesen habe und wünscht genau den Standort des Pilzes zu wissen, zwecks weiterer Nachforschung. Diese habe ergeben, dass der Professor am Standort des Pilzes eine Kröte zu Tage gefördert habe.

Das sind zwei merkwürdige Fälle und es ist nötig, sie etwas kritisch unter die Lupe zu nehmen. Es fällt auf, dass im ersten Falle eine Schlange, im zweiten eine Kröte die Sündenböcke sein müssen. Beides sind Tiere, die im Volksaberglauben eine Rolle spielen. Die Begründung erhält dadurch bereits einen Stich ins Un-

glaubwürdige, besonders wenn man bedenkt, dass schwach- oder gar nicht pilzkundige Italiener gerne solche Märchen erzählen. Studiert man ferner die Pilzliteratur, so findet man stets verzeichnet, dass die höheren saprophytischen Pilze sich von verwesten oder in Verwesung befindlichen *pflanzlichen* Ueberresten nähren. Tierisches Aas würde also für Steinpilze, wie auch für alle Speisepilze keinen zusagenden Nährboden bilden, so dass sie sich überhaupt darauf nicht entwickeln könnten. Könnte mich jemand eines Besers belehren, so wäre ich dafür dankbar. Vorderhand und bis auf weiteres nehme ich keinen Anstand, auch den riesigsten Steinpilz, sofern er gesund ist, für den Haushalt zu verwenden. Was die Aeusserung des Apothekers im ersten Falle betrifft, so kann ich mir die Sache so vorstellen, dass er vielleicht oder wahrscheinlich nicht genügend pilzkundig war und da er etwas misstraute, sich auf alle Fälle aus der Affäre ziehen wollte. So musste, um bei den wahrscheinlich ungebildeten Leuten leicht Glauben zu finden, die Schlange herhalten. Der zweite Fall erscheint mir als ein frei erfundenes Märchen des Italiener oder einer Drittperson. Wäre im Gegenteil der Name des betreffenden Professors mir bekannt, so hätte ich bereits bei ihm vorgesprochen. Sollten wider Erwarten anderswo ähnliche Fälle bekannt sein, so bitte ich um Mitteilung.

H. Z.

Verkauf von Speisepilzen pro 1928 in Winterthur.

Die anfänglich lange anhaltende trockene Witterung war dem Wachstum der Pilzflora nicht günstig, was bei der Marktbeschickung zum Ausdruck kommen musste. Es gelangte dem Gewichte nach nicht einmal ein Drittel des vorjährigen Pilzquantums zur Auffuhr. Von den nach Vorschrift der amtlichen Kontrolle auf dem Gemüsemarkt oder beim Gesundheitsamt vorgewiesenen Pilze mussten folgende Pilzquantitäten konfisziert und vernichtet werden:

a) Von Pilzverkäufern: 5 kg Eierschwämme in einem Posten, weil stark

durchnässt, $\frac{1}{2}$ kg Rehpilze, $\frac{1}{2}$ kg Perl-pilze, je in einem Posten und 0,645 kg Steinpilze in 3 Posten wegen Maden und beginnender Fäulnis.

b) Von Privaten: Zahlreiche Pilze im Gesamtgewicht von 9,5 kg, weil verdorben, ungeniessbar oder giftig. Als Giftpilze mussten bezeichnet werden: 2 junge, weisse, noch geschlossene Knollenblätterschwämme, die mit Bovisten verwechselt worden sind, eine Anzahl als Steinpilze vorgewiesene Wolfsröhrlinge*),

*) Welcher Röhrling wird in Winterthur als Wolfsröhrling angesehen? Red.

zwei als Hexenröhrlinge vorgezeigte Satansröhrlinge und ein mit dem Mönchskopf (Riesentrichterling) verwechselter Riesenrötling.

Für den Verkauf konnten freigegeben werden:

Monat	Anzahl Arten	Gewichts- quantum kg.	Zahl der ausgestellten Verkaufs- bewilligungen
April	4	13,000	11
Mai	1	12,000	5
Juni	2	10,560	7
Juli	1	18,225	7
August	7	84,350	20
Sept.	22	373,360	141
Okt.	16	144,600	87
Nov.	7	69,300	26
Total	35 (33)	725,395 (2452,040)	304 (668)

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

Pilzart	Zahl der ausgestellten Verkaufsbewilligungen	Gewichts- quantum kg	Verkaufspreis per kg Fr.
Steinpilz	56	182,200	6.— bis 2.50
Rothautröhrling (Rotkappe)	8	2,855	3.—
Butterröhrling	2	2,500	4.—
Goldröhrling	1	0,500	3.—
Maronenröhrling	1	0,300	3.—
Sandröhrling	1	0,225	3.—
Kuhröhrling	1	0,500	2.—
Perlpilz	3	1,425	4.—
Feld-Champignon	15	19,085	4.—
Schaf-Champignon	5	3,130	4.—
Wald-Champignon	1	1,000	4.—
Reizker	16	14,300	4.— bis 1.50
Brätling	1	0,150	2.—
Lederbrauner Täubling	10	24,500	3.— bis 2.—
Violettgrüner Täubling	1	2,000	3.—
Gold-Täubling	1	1,000	3.—
Hallimasch	1	1,500	2.—
Sparriger Schüppling	1	2,000	1.50
Hartpilz	5	5,000	4.—
Isabellrötlicher Schneckling	1	2,000	2.50
Eierschwamm	68	274,825	5.— bis 3.—
Totentrompete	19	24,950	2.— bis 1.50
Trompeten-Pfifferling	1	3,000	1.50
Gelbe Kraterelle	19	58,925	4.— bis 2.—
Schweinsohr	2	1,000	3.—
Rehpilz (Habichtspilz)	4	3,000	2.—
Stoppelpilz (Semmelstacheling)	24	43,225	2.—
Spitz-Morchel	4	3,400	7.— bis 5.—
Rund-Morchel	8	20,000	7.— bis 5.—

Mit dem Verkauf von essbaren Schwämmen in Winterthur befassten sich insgesamt 29 (62) Personen und zwar 16 aus der Stadt und 3 aus 3 andern Gemeinden des Bezirkes Winterthur, 7 aus 7 Gemeinden des Bezirkes Andelfingen und je eine aus den Bezirken Pfäffikon, Uster und Bülach.

Pilzuntersuchungen für Private, welche die Pilze für den Eigenkonsum bezw. zum Selbststudium gesammelt hatten, erfolgten in 105 (162) Audienzen.

Die Pilzkontrolle erweist sich je länger, je mehr als eine notwendige und zweckmässige Institution.

Von Pilzvergiftungen, die auf den Genuss von amtlich kontrollierten Schwämmen zurückzuführen gewesen wären, ist seit dem Jahre 1907, seit welchem Zeitpunkt in Winterthur die amtliche Pilzkontrolle besteht, nie etwas bekannt geworden.

R. H.

Blätter-Morchel	1	1,000	6.—
Ader-Becherling	3	0,600	5.—
Birnen-Stäubling	1	2,000	1.—
Gelber Ziegenbart	15	22,300	2.— bis 1.80
Braunroter Gallertpilz	2	0,700	1.50
Zungenförmiger Keulenzunge	2	0,300	1.—
Zusammen	304	725,395	

Statistik des Pilzmarktes in Thun pro 1928.

	kg	Preis p. kg Fr.	Verkaufszeit
Feld-Champignon (<i>Psalliota campestris</i>)	8,5	3—4	25. Aug. b. 29. Sept.
Schopftintling (<i>Coprinus porcellanus</i>)	2,0	2.—	10. Oktober
Echter Reizker (<i>Lactarius deliciosus</i>)	6,0	2.—	22. Sept. bis 20. Okt.
Eierpilz (<i>Cantharellus cibarius</i>)	197,1	3—4	16. Juni b. 24. Nov.
Trompetenpifferling (<i>Cantharellus tubaeformis</i>)	9,0	2.—	17. Okt. b. 24. Nov.
Steinpilz (<i>Boletus edulis</i>)	80,5	3—4	1. Sept. b. 20. Okt.
Semmelpilz (<i>Polyporus confluens</i>)	0,2	2.—	29. August
Semmel-Stoppelpilz (<i>Hydnus repandum</i>)	3,0	2.—	17. Okt. b. 24. Nov.
Totentrompete (<i>Craterellus cornucopioides</i>)	5,5	1,5—2	19. Sept. bis 3. Nov.
Gelbe Kraterelle (<i>Craterellus lutescens</i>)	0,5	2.—	19. Sept.
Goldgelber Ziegenbart (<i>Clavaria aurea</i>)	3,1	2.—	29. Aug. b. 6. Okt.
Total kg	315,4		
	Ketten	Preis p. Kette	Verkaufszeit
Spitz-Morchel (<i>Morchella conica</i>)	87	70—80 Cts.	7. März bis 2. Mai
Speise-Morchel (<i>Morchella esculenta</i>)	96	70—80 »	7. März *) bis 2. Mai
Total	183		

*) Ist anderswo die Speisemorchel (*Morchella escul.*) auch schon anfangs März auf den Markt gebracht worden?
Red.

Infolge der anhaltend trockenen Witterung war die Auffuhr auf dem Pilzmarkt pro 1928 sehr schlecht. Verschiedene früher sonst aufgeföhrte Arten waren dieses Jahr überhaupt nicht vertreten. Verkaufsbewilligungen wurden dieses Jahr nur 175 Stück ausgestellt. Verdorbene Pilze mussten ca. 10 kg konfisziert und vernichtet werden.

Nebst den Markttagen wurden auch von Privaten Pilze zur Kontrolle für den Eigenkonsum vorgewiesen.
Die Kontrollstelle.

Vereinsnachrichten.

Exkursion der Sektion Winterthur.

Nach viel zu langer Trockenperiode für die Pilzler, konnte man es endlich wagen, anfangs September eine Exkursion zu unternehmen. Unser Ziel war, mit dem Zug nach Elgg fahren, dann zu Fuss nach dem Fahrenbachobel, Guwilermühle, Schauenberg, dann Abstieg nach dem Gyrenbad, Turbenthal und zurück mit

dem Dampfross nach Winterthur. Wenn die Teilnehmerzahl zur Grösse des Vereins auch klein war, so hatten diese Pilzler, die daran teilnahmen, eine in allen Teilen gelungene Pilztour hinter sich.

In Elgg angekommen, empfing uns unser Oberkoch Karl Wagner, sowie unser Humorist Rinner, der sich aber bald von uns wieder verabschiedete. Nun