

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 7 (1929)

**Heft:** 2

**Artikel:** Was ein Pilzkontrolleur erleben kann

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934984>

### 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:** 16.01.2026

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

amarellus entschieden nicht, vielmehr nur säuerlich — etwas zusammenziehend.

Dass gerade die Geschmacksprobe bei *Bol. piperatus* in Barla und bei *Bol. amarellus* Quélet ein Kriterium gewesen sein muss, beweist Boudier, der diesen Pilz für *mild* fand, und ihm den Namen *Boletus Pierrhuguesi* gab, darauf fussend, dass Quélet seinem *Bol. amarellus* einen säuerlichen und etwas *pfefferartigen* Geschmack zuschrieb.

Wenn nun Quélet seinen *Bol. amarellus* für wenig verschieden vom wahren *Bol. piperatus* = Pfefferröhrling ausgab, so ist, wie Hr. Konrad in seinem Artikel sagt, der Unterschied derart, dass beide als verschiedene Arten aufgefasst werden müssen.

Es ergäbe sich nun folgende Aufstellung:

**Boletus amarellus Quélet,**  
*Syn. Bol. Pierrhuguesi Boudier,*  
" " *piperatus Barla, nicht Fr. ex Bull.*  
\* \* \*

Als ich im Heft 12<sup>\*</sup> 1927 *Bol. amarellus* nicht direkt mit *Bol. Pierrhuguesi* identifizieren, sondern nur zwischen letzterem und *Bol. piperatus* einreihen konnte, lag ein Grund vor, von dem ich auch heute noch nicht Umgang nehmen kann. *Bol. amarellus* hat nach Quélet, wie nach Bigeard et Guillemin *zitronengelbe* Röhren, was ich bis heute bei unserem *Bol. Pierrhuguesi* (Vergl. die eingangs zitierten Artikel) nicht wahrnehmen konnte.

A. Knapp.

## Was ein Pilzkontrolleur erleben kann.<sup>1)</sup>

**1. Saubere Eierschwämme.** Vor einigen Jahren wurden auf den Genfer Pilzmarkt in zunehmenden Mengen Eierschwämme gebracht, die eigentlich glatt und sauber aussahen, frei von den gewöhnlichen kleinen Verunreinigungen durch Erde, Moosstückchen etc. Sie waren aber ferner merkwürdig schwer und wässrig, und schliesslich wurde einer der Verkäufer zu Hause dabei ertappt, dass er die Ernte vor dem Markt in einen gefüllten Brunnen-trog legte, um die Pilze schwerer zu machen und mehr aus ihnen zu lösen. Die Pilze zeigten übrigens eine grosse Neigung zu Zersetzung und verursachten Verdauungsstörungen. Der Kontrolleur liess nun die Eierschwämme nicht mehr nach dem Gewicht, sondern nach dem Mass (z. B. literweise) verkaufen, — und darauf verschwanden die eingeweichten Pilze sofort wieder vom Markt.

**2. Glattstielige Steinpilze.** Auf den Zürcher-Markt brachte eine Verkäuferin unter Steinpilzen versehentlich einige Gallenröhrlinge. Der Kontrolleur belehrte sie über die Unterschiede, und zeigte ihr besonders, wie der Gallenröhrling schon jung einen viel gröber genetzten Stiel hat als der Steinpilz. Das nächste Mal fehlten solche Exemplare, dagegen zeigten einige junge «Steinpilze» gänzlich glatte, ungenetzte Stiele. Die Geschmacksprobe ergab, dass es wieder Gallenröhrlinge

waren; die tüchtige Geschäftsfrau hatte sie durch Abschaben des groben Netzes in Steinpilze verwandelt.

**3. Felsensteinpilze.** In einem französischen Städtchen lagen auf dem Marktplatz schöne Steinpilze. Ein Pilzfreund machte die Runde, und betrachtete voller Interesse ein paar Exemplare, die er einfach nicht bestimmen konnte. Der Hut passte ganz zum Steinpilz, dagegen hatte der Stiel schwarze Schuppen wie beim Kapuzinerröhrling. Auf die Frage nach dem Namen dieser Pilze antwortete die wackere Bäuerin etwas verlegen: Das sind — — Felsen-Steinpilze, — aber fassen Sie sie nicht so an, Sie verderben sie! Doch der wissbegierige Naturfreund hatte schon einen in die Hand genommen, um ihn genau zu betrachten. Da fiel der Hut ab, und oben im Stiel steckte ein Hölzchen, das die beiden Teile verbunden hatte. Die Frau hatte die Hüte der Steinpilze, deren Stiele verdorben waren, besser an den Mann zu bringen gehofft, wenn sie sie auf die Stiele von Kapuzinerröhrlingen befestigte.

**4. Knollenblätterpilz und silberner Löffel.** Der rührige Kontrolleur von Genf wollte dem Publikum vor die Augen führen, wie falsch die Meinung sei, Gift-

<sup>1)</sup> Aus der Zeitschrift: „L'amateur de champignons“, aus Jaccottet: „Les champignons dans la nature“, und nach mündlicher Mitteilung.

pilze schwärzen beim Kochen einen Silberlöffel. Er liess sich die Mühe nicht verdriessen und brachte eine Reihe von Gläsern mitgekochten Knollenblätterpilzen auf den Markt, worin noch die mitgekochten Löffel in völlig blankem Zustande steckten. Die Leute interessierten sich lebhaft für die Demonstration, und die Gläser wanderten von Hand zu Hand.

Als nun der Kontrolleur sie wieder zusammensuchte, da waren wohl die Pilze noch darin, die Löffel aber waren spurlos verschwunden. Wenn also die giftigen Knollenblätterpilze für einen silbernen Löffel harmlos sind, so lässt sich das Gleiche von den Menschen nicht behaupten.

Th.

## Statistik des Pilzmarktes in Bern pro 1928.

Von Charles Wyss, Lebensmittelinspektor, Bern.

	kg	Preis per kg Fr.	Total Fr.
Lepiota procera Scop. - Grosser Schirmling	1,5	1.50	2.25
Lepiota rhacodes Vitt. - Rötender Schirmling	1,5	1.50	2.25
Lepiota excoiriata Schaeff. - Geschundener Schirmling	2,0	1.50	3.—
Tricholoma conglobatum Vitt. - Geselliger Ritterling	9,6	1.70	16.32
Tricholoma Georgii Clus. - Mai-Ritterling	10,0	3.—	30.—
Tricholoma personatum Fr. - Masken-Ritterling	23,7	1.60	37.92
Clitocybe nebularis Batsch. - Nebelgrauer Trichterling	44,0	1.70	74.80
Pholiota caperata Pers. - Scheiden-Runzling	82,3	2.—	164.60
Psalliota silvatica Wyss. - Moos-Champignon	388,0	3.—	1,164.—
Psalliota arvensis Schaeff. - Schafegerling	30,0	3.—	90.—
Psalliota campestris L. - Feldegerling	359,0	3.—	1,077.—
Psalliota augusta Fr. - Vollstieler Riesenegerling	3,0	3.—	9.—
Coprinus comatus Fl. Dan. - Schopftintling	21,2	1.80	38.16
Lactarius deliciosus L. - Echter Reizker	213,0	2.—	426.—
Lactarius volemus Fr. - Brätling	39,0	1.50	58.50
Hygrophorus marzuolus Fr. - März-Ellerling	25,0	3.—	75.—
Limacium pudorinum Fr. - Isabellrötlicher Schneckling	298,8	1.50	448.20
Cantharellus cibarius Fr. - Eierschwämme	2248,4	3.—	6,745 20
Cantharellus tubaeformis B. - Tromp. Pfifferling	737,5	1.50	885.—
Boletus elegans Schum. - Zierlicher Röhrling	2,6	2.—	5.20
Boletus granulatus L. - Körnchen-Röhrling	3,7	2.—	7.40
Boletus badius Fr. - Maronen-Röhrling	3,0	2.—	6.—
Boletus chrysenteron Bull. - Rotfuss-Röhrling	5,1	2.—	10.20
Boletus rufus Schaeff. - Rothaut-Röhrling	1,1	2.—	2.20
Boletus scaber Bull. - Birken-Röhrling	0,8	2.—	1.60
Boletus edulis Bull. - Steinpilz	2108,7	4.—	8,434.80
Boletus placidus Bon. - Weissgelblicher Röhrling	1,0	2.—	2.—
Polyporus confluens Schw. - Semmel-Porling	55,7	1.70	95.69
Polyporus ovinus Schaeff. - Schafeuter	50,4	1.70	85.68
Polyporus frondosus Fl. D. - Eichhase	10,0	2.—	20.—
Hydnnum repandum L. - Semmel-Stoppel	385,1	1.70	654.67
Hydnnum imbricatum L. - Habichtspilz	20,0	1.20	24.20
Sparassis crispa Wulf. - Krause Glucke	5,5	2.—	11.—
Craterellus cornucopioides L. - Totentrompete	76,6	1.20	91.92
Craterellus lutescens Pers. - Gelbe Kraterelle	11,7	1.50	17.65
Craterellus clavatus Pers. - Schweinsohr	10,0	1.20	12.—
Clavaria pistillaris L. - Keulen-Händling	1,8	1.50	2.70
Clavaria flava Schaeff. - Citronengelber Ziegenbart	200,0	1.30	260.—
Clavaria aurea Schaeff. - Orangegelber Ziegenbart	60,0	1.30	78.—
Clavaria botrytis Pers. - Trauben-Ziegenbart	20,0	1.30	26.—