

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 9 (1931)

Heft: 4

Rubrik: Schaffhauser Pilzmarkt im Jahre 1930

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: 19.02.2026

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

Schaffhauser Pilzmarkt im Jahre 1930.

Von Carl Stemmler.

Im Jahre 1930 kamen auf dem Markte als auch im Hauserverkauf zirka **2423 Kilo** Pilze zur Untersuchung. Die untersuchten und zum Verkaufe zugelassenen Pilze verteilen sich auf genau 40 Arten. Der Pilzmarkt begann am 18. April mit Speisemorcheln und endete am 21. Oktober mit noch vier Arten. Ausgestellt wurden 412 Scheine. Beanstandungen gab es einige. Von vermutlichen Pilzvergiftungen ist ein Fall zu meiner Kenntnis gelangt. Frau Küng zur Rheinlust kaufte auf dem Markte schöne Feldchampignons, die sie ihren Kostgängern vorsetzte und selber auch ass. Während die Herren, die bei ihr assen, nichts verspürten, bekam sie sowohl wie ihre Kinder, nicht aber ihr Mann, der keine Pilze gegessen, heftig Durchfall. Herr Dr. Zimmermann, der gerufen wurde, konnte keine Vergiftung feststellen. Mir gegenüber betonte er, es könnte sich natürlich auch um eine Darmgrippe handeln, die damals in der Stadt grasierte. Mir sagte Frau Küng, die Pilze seien sehr schön und frisch gewesen. Herr Heberlin, ehemals Direktor der Volksbank, der von denselben Pilzen gekauft hatte, erklärte mir, ihm hätten sie nichts gemacht. Ob vielleicht doch eine Vergiftung vorgelegen hat, die aber nur bei den vielleicht sehr empfindlichen Leuten sich auswirken konnte, weiss ich nicht. Tatsächlich ist eine Vergiftung mit Champignons eben schon vorgekommen. Vergiftungen können vorkommen, wenn der Pilz z. B. bei nassem Wetter verfaulte Stoffe, sog. Jauche aufsaugt, ohne sie zu verarbeiten oder umzubauen. Gegen solche Vergiftungen gibt es keine Mittel zur Verhütung.

In Zürich wurde ein Kurs für Pilzkontrolleure abgehalten, der vom Schreibenden nicht besucht worden ist. Der Kurs fiel in den September, wo der Experte geschäftlich mit Arbeit überhäuft ist und ein Wegbleiben fast unverantwortlich wäre. Dann befasste sich der Kurs mit Mikroskopierarbeit, die dem Schreibenden seit Jahren geläufig ist. Selbstverständlich ist auch der Schreibende der Meinung, dass eine gründliche Kenntnis

des Pilzes dem Kontrolleur nur nützen kann, anderseits aber kommt der Kontrollierende nie in die Lage, zur Kontrolle das Mikroskop zu benützen. Was er nicht sofort erkennen kann, scheidet ja ohne weiteres aus. In diese Lage ist der Kontrolleur dieses Jahr nicht gekommen. Pilzexkursionen wurden zwei veranstaltet, eine vom Gartenbauverein, die andere vom Verein für Arbeitsgemeinschaft (Lehrer). Beide waren sehr gut besucht.

Von Blätterpilzen kamen auf den Markt:	kg	g
Eierschwämme	2005.000	
Totentrompeten	194.325	
Feldchampignon	58.250	
Waldchampignon	0.550	
Riesenchampignon	0.050	
Maischwamm (Ritterling)	4.800	
Lilastieliger Ritterling	10.650	
Violetter Ritterling	0.200	
Veilchen-Ritterling, wenige Stücke		
Perlpilz	0.100	
Nebelgrauer Trichterling	1.900	
Brätlinge	1.150	
Reizker	62.830	
Eichhase	5.400	
Grüner Täubling, einige		
Lederfarbiger Täubling, einige		
Hallimasch	15.000	
Ackerschirmling	0.200	
Natterstieliger Schirmling	4.250	

Von Röhrlingen:

Steinpilze (am 24. Juni)	27.790
Rotkopfröhrling	3.600
Birkenpilz	0.650
Rotfussröhrling, einige	
Körnchenröhrling	1.500
Zierlicher Röhrling	0.300
Goldröhrling, einige	
Ziegenlippe	0.050

Von Stachelpilzen:

Stoppelpilz	83.350
-----------------------	--------

Von Bovisten:

Riesenbovist	2.250
Eierbovist	0.700
Hasenbovist	0.700
Flaschenbovist	0.500
Erbsenbovist	0.170

Diverse Arten:

Speisemorcheln	5.770
Spitzmorcheln	3.150
Krause Glucke	2.950
Orangebecherlinge	1.700
Keulenpilze	8.450