

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 11 (1933)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Zoll auf Pilzeinfuhr  
**Autor:** Arndt, Wilhelm  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934570>

### **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:** 19.01.2026

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

Nelken-Schwindling in Wasser, so geben sie Blausäure an die Flüssigkeit ab. Werden sie gekocht, so geben sie nochmals Blausäure ab. Kocht man sie am nächsten Tage wieder, so geben sie nochmals Blausäure ab. Das Kochen zerstört also nicht die blausäurehaltige Substanz, aber sie gibt jetzt nur noch Blausäure beim Erhitzen über 100 Grad ab. Auch getrocknete Pilze geben Blausäure ab.

Abgeschieden wurde die Blausäure von besonderen sekretorischen Hyphen, die in den Lamellen liegen. Der Nachweis der Blausäure

gelang mikrochemisch durch die Bildung von Berlinerblau.

Durch die angeführten Pilze wurde trotz ihrer Blausäureentwicklung niemals eine Vergiftung hervorgerufen. Die Blausäurebildung ist entweder zu gering, oder die Blausäure zersetzt sich oder verflüchtigt sich beim Kochen. Ob sie aber beim Genusse der rohen Pilze vollkommen unschädlich ist, darüber liegen keine Erfahrungen vor.

*Br. Hennig, Berlin-Südende.*

---

## **Zoll auf Pilzeinfuhr.**

Von Wilhelm Arndt, Zürich.

In der letzten Nummer (Nr. 10) der Pilzler-Zeitschrift ist den Lesern obiges Thema zur Diskussion gestellt. Abgesehen von den wenig beliebten Steuern ist folgende Tatsache doch der Überlegung wert.

Verfolgt man die in der Pilzzeitung veröffentlichten Pilzmarktberichte, so ersieht man bald nach einigem Rechnen, dass quantitativ die Eierschwämme 60—70 % der total aufgeführten Pilzmenge ausmachen. Dabei handelt es sich vorwiegend um junge, kleine Exemplare, welche bekanntermassen als sehr schmackhaft gelten. Quantitativ schätze ich, dass die kleinen, in den Handel gebrachten Eierpilze mit wiederum 60—70 % der total aufgeführten Pfifferlinge nicht zu hoch gegriffen sind, somit mindestens 35—50 % der gesamten Pilzauffuhr.

Nun die Quintessenz. Ein jeder Pilz, um reif zur Sporenabgabe zu sein, muss doch seinen Artverhältnissen entsprechend über eine

gewisse Grösse und das nötige Alter verfügen. Bei den, in dieser Auslegung im Auge behaltenen, jungen Eierschwämmen kann aber von einer bereits begonnenen Sporenabgabe keine Rede sein. Die unausbleibliche Folge ist eine Abnahme der Eierpilzvegetation bis zur vollständigen Ausrottung, was ja in keiner Weise unserem Bestreben entspricht. Deshalb begrüsse ich den bisherigen Zustand: Die zollfreie Pilzeinfuhr.

Im Gegenteil wäre folgendes zu befürworten. Der Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde soll bei den Behörden erwirken, dass auf den Pilzmärkten nur Pilze verkauft werden dürfen, die entsprechend ihren Gattungsverhältnissen eine gewisse Grösse oder bezügliches Gewicht ausweisen, d. h. praktisch: sporenabgabereif sind.

Auch die Menschen in hundert Jahren sollen sich der Pilzgerichte erfreuen, wie wir.

---

## **Vom Pilzmarkt in Lausanne.**

Von W. H. Zaugg.

Wenn der Herbst seinem Ende naht und die kalten Nächte ihren Einzug halten, verschwinden die Pilze allmählich und der Pilz-

markt findet überall seinen Abschluss. Im November verlauten nur noch spärliche Berichte über Pilzauffuhr auf den Markt. Als