

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 12 (1934)

Heft: 1

Rubrik: Pilzmarkt und Pilzkontrolle der Stadt Zürich ; Gewidmet dem Pilzklub Bremgarten (Aargau) ; Vereinsmitteilungen

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>

ist klar, dass die Unterschiede zwischen ni und ri, also trüb und schwarz, sehr klein sind, da der Schwarzgehalt der gleiche und nur die Beimischung von Weiss zur Vollfarbe grösser ist. Ebenso ist es bei ne und re, während sich ie von re, also stumpf von tiefleuchtend, durch die Helligkeit schon mehr unterscheidet. Es sind mithin auf den 24 Farbtafeln 240 Farben verzeichnet, mit denen wir sehr gut auskommen können.

Sehr angenehm ist die Durchlochung der Farbrechtecke. Dadurch ist es möglich, durch Auflegen der Tafeln auf das zu prüfende Objekt jede vorliegende Farbe unmittelbar mit den einzelnen Stufen zu vergleichen und auch kleine Stellen auf ihre Farben zu prüfen.

Wie genau diese Tafeln arbeiten, kann man besonders bei den häufigen Schmutzfarben braun und oliv sehen. Braun sind die Graustufen ni, ri und rn von gold (3), chrom (4), kress (5) und lachs (6). Oliv entsprechen die gleichen Stufen ni, ri und rn von moosgrün (24), citron (1) und gelb (2).

Wegen der geringen Grösse lässt sich die Taschenausgabe wirklich leicht auch in einer kleinen Rocktasche unterbringen und eignet sich daher zur Feststellung der Pilzfarben an Ort und Stelle sehr gut. Aber auch für sehr genaue Feststellungen daheim wird die Taschenausgabe willkommen sein, da sie ihren Zweck vollauf erfüllt und dabei billig ist.

Oesterreichische Mykologische Gesellschaft.

In der letzten Sitzung (13. Dezember) referierte Frau Hauptschullehrerin Maria Pernerger sehr ausführlich über den Jahrgang 1933 der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde, wobei sie unter Hinweis auf das Wich-

tigste und durch Zusammenfassungen fast sämtliche Arbeiten erwähnen konnte. Das Referat wurde sehr beifällig aufgenommen und von mehreren Mitgliedern wurde die Vielseitigkeit der Zeitschrift hervorgehoben.

Pilzmarkt und Pilzkontrolle der Stadt Zürich.

Das Botanische Museum befasste sich auch im Jahre 1932 wiederum mit der Ausübung der städtischen Pilzkontrolle. Durch Verfügung der städtischen Behörden wurde ab 1. Januar 1932 der Markt an der Stauffacherstrasse, statt wie bis anhin am Donnerstag, ebenfalls am Dienstag und Freitag abgehalten. Es mussten somit durch das Pilzkontrollpersonal jeweils zwei Märkte zugleich besucht werden. Die Gesamtzahl der Markttage erhöhte sich auf diese Weise auf 208 (1931: 157), die sich gleicherweise auf den Markt in den Stadthausanlagen und denjenigen an der Stauffacherstrasse verteilten. Insgesamt wurden im Verlaufe des Berichtsjahres 3591 Scheine (1931: 4944) ausgestellt über 104 (1931: 108) verschiedene Arten und Unterarten. Es sind dies:

Ader-, Eselsohr-, Kronen- und Orange-Becherling; Brätling; Butterpilz; dünnfleischiger-, Feld-, hohlstieliger-, Schaf-, Wald- und Zucht-Champignon; Eichhase; bläulicher, gelber, Orange-, roter und violetter Eierschwamm; Essigpilz; Hallimasch; Hartpilz; klebriger Hörling; Kapuzinerpilz; Keulenzypilz; Samtfuss-Krempling; gelbliche Kratearelle; Pfeffer-Milchling; Mönchskopf; Käppchen-, Speise-, Spitz- und Stink-Morchel; Parasolpilz; Perlspätzle; Trompeten-Pfifferling; Schaf-, Schwefel- und Semmel-Porling; Pflaumen-Rässling; Rehpilz; echter Reizker; echter, gepanzterter, geselliger, grauer (Herbst-)lilastieliger, Mai-, rötlicher, Veilchen- und violetter Ritterling; Anhängsel-, Gold-, Kastanien-, Körnchen-, Kuh-, Maronen-, Rotfuss-, Rothaut-, Sand-, Schleim- und Trian-

tiner-Röhrling; geschundener Schirmling; grosser und kleiner Schmierling; Elfenbein-, fleischfarbener, Goldzahn- und Purpur-Schneckling; sparriger Schüppling; Schweins-ohr; Gallert-Stacheling; Birnen-, Hasen-, Körnchen-, kreuzstacheliger, Vasen-, Warzen- und Zwiebel-Stäubling; Steinpilz; rötlicher und Semmel-Stoppelpilz; blättriger und krauser Strunkschwamm; Gold-, grünschuppiger, ledergelber, olivgrüner, Runzelstiel-, Speise-, verfärbender, violettgrüner und zierlicher Täubling; Totentrompete; Anis- und Lack-Trichterling; aschgrauer, gelber, Gold-, grauer, schöner und Trauben-Ziegenbart; Ziegenlippe.

Im Vergleich zur Liste des Vorjahres sind ausgeblieben:

Schwärzlicher Bovist; gelbfleckiger Champignon; aschgrauer und rosaroter Eierschwamm; kahler Krempling; Kamm-, Riesen- und Ziegenfuss-Porling; Elfenbein- und Schuppen-Röhrling; breitblättriger Rübling; Safran-Schirmling; braunblättriger und wohlriechender Schneckling; Feld-Schwindling; Riesen-Stäubling; Stockschwämmchen; blauender und gelber Täubling; weisse Trüffel; Löffel-Zähling.

Dafür sind hinzugekommen:

Orange- und violetter Eierschwamm; klebriger Hörning; süßlicher Milchling; Käppchen-Morchel; geselliger Ritterling; Hohlfuss-, Kastanien-, Schleim- und Trentiner-Röhrling; geschundener Schirmling; kleiner Schmierling; kreuzstacheliger und Zwiebel-Stäubling; blättriger Strunkschwamm; verfärbender Täubling; aschgrauer Ziegenbart.

Auch im Berichtsjahre bot sich der Pilzkontrolle zu wiederholten Malen Anlass, vorgewiesenes Material zu beanstanden. Um eigentliche Giftpilze handelte es sich nur in wenigen Fällen, auch da meist nur um einige Exemplare, die mit essbaren Arten zusammen aufgeführt wurden, oder von den Verkäufern einzeln mitgenommen worden waren, weil

sie die betreffende Art nicht kannten und vom kontrollierenden Personal darüber Auskunft erhalten wollten. Es sind dies drei Amanita-Arten (A. muscaria L., A. pantherina DC. und A. spissa Fr.), die schwere Vergiftungserscheinungen bewirken können. Wie im Vorjahr musste wiederum der als giftig bezeichnete Kartoffelboivist (Scleroderma vulgare Hornem.) vernichtet werden. Ziemlich häufig erscheinen immer wieder die beiden Röhrlings-Arten: Boletus jelleus Bull. und Boletus pachypus Fr., die beide ihres unangenehmen, bitteren Geschmackes wegen ungenießbar sind, aber von den Verkäufern meistens mit dem Steinpilz verwechselt werden.

Im Botanischen Museum wurden über 89 verschiedene Pilzarten, bezw. Unterarten total 264 Taxscheine zu 50 Cts. (1931: 293 Scheine über 81 Arten) ausgestellt. Giftige Pilze befanden sich unter dem uns zur Begutachtung vorgelegten Material keine; die verdächtigen oder ungenießbaren Arten sind ungefähr die gleichen, wie diejenigen, die auf dem Markt ausgeschieden wurden. Ein bedeutender Anteil an den ausgehändigten Taxscheinen entfällt auf den Zucht-Champignon (Psalliota campestris L. var. praticola Vitt.), der zum Teil aus einheimischen Zuchten stammt, teils aus Frankreich importiert und durch Zwischenhändler an Hotels usw. verkauft wird.

Ausserdem hatte sich die Pilzkontrolle im Botanischen Museum mit der Begutachtung getrockneter Pilze zu befassen, die ein hiesiges Spezialgeschäft der Lebensmittelbranche in grosser Menge aus dem Ausland bezieht. Es handelt sich dabei hauptsächlich um den Steinpilz, für den im ganzen 10 Taxscheine ausgestellt wurden, und die Herbst-Lorchel (Helvella esculenta Pers.) mit 2 Scheinen. Letztere Art wird in frischem Zustand, weil nur bedingt essbar, vom Markte ausgeschlossen, gilt aber getrocknet als durchaus ungefährlich und stellt z. B. in Deutschland und Italien einen begehrten Handelsartikel dar. Bei den vorgewiesenen Trocken-Steinpilzen,

die meistens aus Italien, Jugoslawien, Polen und der Tschechoslowakei importiert werden, handelte es sich durchwegs um Quantitäten von 20—50 kg pro Kontrollschein.

Der Verlauf der diesjährigen Pilzsaison entspricht vollständig der abnormalen Trockenheit des verflossenen Sommers und Frühherbstes, das Ergebnis demjenigen der Jahre 1928 und 1929, die ebenfalls infolge grosser Trockenheit sehr minimale Resultate aufwiesen. Der regenreiche Juli hatte dem Pilzmarkt bereits ansehnliche Zufuhr gebracht, die aber zu Beginn des Monats August mit dem Einsetzen der bis in den Oktober dauernden Trockenperiode rapid zurückging. Die Ent-

wicklung der Herbstpilze wurde durch die langandauernde Trockenheit und die unmittelbar darauffolgenden Nachtfröste gehemmt, erst die im Spätherbst, bzw. zu Winteranfang erscheinenden Pilze kamen wieder zu ihrem Recht. Doch konnte der Ausfall der Hauptmonate der Pilzsaison, August/September, nicht mehr eingeholt werden, und es steht somit das Gesamtergebnis des Berichtsjahres mit 18,240 kg, 3591 Scheinen und einem Erlös von Fr. 53,934 weit hinter demjenigen des Vorjahrs, das mit 30,842,5 kg, 4944 Scheinen und einem Erlös von Fr. 80,540 nur einen Durchschnittsertrag aufweist, zurück.

(Fortsetzung folgt.)

Gewidmet dem Pilzklub Bremgarten (Aargau).

Losid ihr, liebi Pilzkamerade,
I verzälle öpis vom Pilzklub Bremgarte.
Am 14. Oktober, am Samstag z'Nacht,
Wo mer is händ e so lustig gmacht,
Z'Mittag sinds go Schwümm sueche, ganz wie toll,
Dass gfunde händ en ganze Chorb voll.
Schön händs gfunde, die sind aber au gloffe,
Dass s' net emol die halbe händ chönne choche,
Und chochet ischt worde, bis am nün,
Bis 's fertig gsi ischt das Pilzlerznüni.
Uftischet ischt worde drei Platte, wie gross,
Und gschmöckt händ die Pilz ja ganz famos,
Und gässe ischt worde vo dene Schwümme,
Bis jede gseit het, jetzt magi nümme.
Bi dene Schwümme eleige chamer net guet si,
Drum hämmer au trunke zwe Liter Wi,
Au Kaffi händs gha im Hirsche feil.
Es ischt denn langsam cho de gmüetlich Teil.
De obe am Tisch luegt de President a:
« Wa meinscht, set mer net no chli Wi ha? »
Und net emol zwei Minute sind verbi,
Sind scho wieder zwe Liter ufem Tisch gsi.
De Kassier nimmt de Chopf i d'Händ
Und seit: « Wie nimmt ächt das no es End? »
Das Maitli hät igschänkt ganz ohni Sorge,
Bis es denn die Pilzler händ afi ploge.
De Mager ischt gar en Sappement,
Bim Hor het er bim Maitli d'Finger verbrännt.

Au nit besser ischt gsi de malafiz Blond,
Und seit: « Wart nur, bis s' Maitli wieder chunt! »
Au de obe am Tisch darfi nit vermissee,
Fascht hät er im Maitli i d'Hand ie bisse.
Hinde am Tisch sitzt eine ganz schwer,
Er seit: « Wenn i nur au vor am Tisch wär! »
Zletscht het er de glich no übercho en Gnuss
Und git dem Maitli uf d'Hand en Kuss.
Das Maitli händs ploget, chönt aber au dänke,
Bis ich denn selber bi go ischänke.
De President red't au uf all Wis und Art
Und fot ruhig afi streichle a sim Bart.
En anderi Meinig hät der Aktuar,
Sis Verhalte ischt ganz sonderbar;
Trotzdem ischt er glich en rechte Maa,
Und wenn er au en anderi Meinig het gha.
I chome zum Schluss und mache gli es End;
Ihr chönt jetzt dänke vo mer, was er wänd,
Und dene, wo net cho sind, möchti no säge:
« E sones Pilzässe ischt guet zum Erträge.
Und wenn wieder emol es Pilzässe isch,
So sind au so guet und chömid alle a Tisch!
Denn mer erlebt so mäng gmüetlichi Stund,
Mer muess nur hei bevor d'Sonne chunt! »
Jetzt weis i nüt me, und willi höre muess,
So schick i euch allne no en Pilzler-Gruess.

J. L.

Notiz der Redaktion. Herr Bänziger wird die auf seinen « Brief an die Redaktion » eingelangten Antworten in der Februar-Nummer nächstthin beantworten. *Die Redaktion.*

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

WINTERTHUR

Nächste Monatsversammlung: Montag den 22. Januar 1934, abends 8 Uhr, im Lokal zum «Rössli». Wichtige Traktanden! Daselbst Generalversammlung, umständehalber Sonntag den 11. Februar 1934, nachmittags 3 Uhr. Zahlreiches Erscheinen erwünscht!

Der Vorstand.

ZÜRICH

Generalversammlung: Samstag den 3. Februar 1934, abends 19 Uhr 30, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.

Traktanden: Die statutarischen. Nach Erledigung des geschäftlichen Teils soll eine bescheidene gemütliche Unterhaltung stattfinden. In Anbetracht der zur Behandlung kommenden wichtigen Jahresgeschäfte erwarten wir gerne zahlreiches Erscheinen.

Der Vorstand.

Voranzeige. Montag den 5. März 1934, anlässlich unserer Monatsversammlung, findet ein **Lichtbildervortrag** im Vereinslokal statt. Referent: Herr W. Arndt. Wir bitten die geschätzten Mitglieder, uns diesen Abend zu reservieren und dem Anlass beizuwohnen.

OFFIZIELLE LOKALE DER VEREINE

Wir bitten unsere Mitglieder und auch die weitere Leserschaft, bei ihren Ausgängen und Exkursionen in erster Linie die nachstehend erwähnten Lokale zu berücksichtigen. Sie sollen der wahre Treffpunkt der «Pilzler» sein.

BERN	BURGDORF	SOLOTHURN	ZÜRICH
Café-Restaur. Viktoriahall Effingerstrasse Bern <small>Reingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten.</small> Karl Schopferer	Restaurant zur Hofstatt Burgdorf <small>Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier. Verkehrslokal der Pilzfreunde.</small> Höflich empfiehlt sich Frau Witwe Hügli	Pilzliebhabern <small>empfiehlt sich</small> Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt	Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. Karl Bayer
	ST. GALLEN		Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller
	Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum» unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer		Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN Ernst Lüthy

In keiner Haushaltung sollte das von uns herausgegebene neue

HAUSHALTUNGSBUCH

fehlen.

Es ermöglicht sowohl für die Frau wie für den Mann eine klare Uebersicht über alle Ausgaben und über den Vermögensstand

Preis Fr. 2.—

BUCHDRUCKEREI BENTELI A. G. BERN-BÜMPLIZ

Bitte nicht falten!