

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 12 (1934)

Heft: 10

Rubrik: Bericht über die Pilzkontrolle des Jahres 1933

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: 20.02.2026

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

Hermann Staub †, Hombrechtikon.

Der Senior unserer grossen Pilzlerfamilie, Hermann Staub, ist am 15. September d. J. infolge Unglücksfall im hohen Alter von 79 Jahren gestorben. Er ist unserm Verein am 10. September 1921 als Mitglied beigetreten und hat uns bis zu seinem Ende, also während 13 Jahren, die Treue bewahrt, was um so beachtenswerter ist, als er in ziemlich weiter Entfernung von hier seinen Wohnsitz hatte. Trotz diesem Umstand war Hermann Staub bis letztes Jahr regelmässiger Besucher unserer Pilzausstellungen, und er liess es sich nicht nehmen, jeweils vorher noch die ihm bekannten benachbarten Wälder nach Pilzmaterial abzusuchen und dieses in die Ausstellung zu

bringen. Wir hatten gehofft, ihn auch dieses Jahr an einer unserer Veranstaltungen begrüssen zu dürfen, leider vergeblich.

Hermann Staub versah in seiner Jugend den Beruf eines Anrüsters, den er wegen Umstellung der häuslichen Seidenweberei aufgeben musste. Nachher erhielt er einen Posten in einer Fabrik für elektrische Apparate, den er bis vor einiger Zeit, dank seiner geistigen Frische, noch versehen konnte. Unser lieber Pilzfreund ist nun von uns gegangen, er ruhe in Frieden. Seinen hinterlassenen Angehörigen entbieten wir herzliches Beileid. Wir werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Verein für Pilzkunde Zürich.

Bericht über die Pilzkontrolle des Jahres 1933

erstattet vom Botanischen Museum der Universität Zürich.

Die Pilzkontrolle des Jahres 1933, die das Botanische Museum wiederum im Auftrage des städtischen Gesundheitswesens durchführte, erstreckte sich über 208 Markttage (1932: 208), die sich auf je 104 Kontrollgänge für den Markt in den Stadthausanlagen und denjenigen auf dem Helvetiaplatz verteilen. Nach wie vor wird der letztere Pilzmarkt im Vergleich zu demjenigen in den Stadthausanlagen nur schwach frequentiert; dies ist noch in vermehrtem Masse der Fall, seitdem die beiden Märkte zeitlich zusammenfallen. Es ist daher der Pilzmarkt Aussersihl nur mit geringen Beiträgen am Gesamtresultat beteiligt.

Während des Berichtsjahrs gelangten nachstehende 106 (1932: 104) Pilzarten zum Verkaufe; es wurden dafür total 4134 Scheine (1932: 3591) ausgestellt:

Ader-, Eselsohr-, Kronen- und Orange-Becherling; Brätling; Butterpilz; dünnfleischiger, Feld-, hohlstieler, Schaf-, vollstieler, Wald- und Zucht-Champignon; Eichhase; bläulicher, gelber, Orange- und roter Eierschwamm; Essigpilz; Hallimasch; Hartpilz; Kapuzinerpilz; Keulenpilz; kahler und Samtfuss-Krämling; gelbliche Kraterelle; Pfeffer-Milchling; Mönchskopf; Käppchen, Speise-, Spitz- und Stink-Morchel; Parasolpilz; Perlspitze; Trompeten-Pfifferling; Schaf-, Schwefel- und Semmel-Porling; Pflaumen-Rassling; Rehpilz; echter Reizker; echter, geselliger, Herbstlilastieliger, Mai-, rötlicher, Veilchen- und violetter

Ritterling; Anhängsel-, Elfenbein-, Gold-, Hohlfuss-, Körnchen-, Kuh-, Maronen-, Rotfuss-, Rothaut-, Sand-, Schleim- und Trientiner Röhrling; getropfter und Safran-Schirmling; grosser und kleiner Schmierling; Elfenbein-, fleischfarbener, Goldzahn-, Lärchen- und Purpur-Schneckling; sparriger Schüppling; Schweinohr; Feld-Schwindling; Gallert-Stacheling; Birnen-, Hasen-, Igel-, Körnchen-, Riesen-, Vasen- und Warzen-Stäubling; Steinpilz; rötlicher und Semmel-Stoppelpilz; blättriger und krauser Strunkschwamm; Gold-, grünschuppiger, ledergelber, olivgrüner, Runzelstieler, Speise-, violettblauer und zierlicher Täubling; Totentrompete; Lack-Trichterling; weisse Trüffel; Löffel-Zähling; gelber, Gold-, grauer, Kamm-, schöner, Trauben- und zitronengelber Ziegenbart; Ziegenlippe.

Die folgenden Marktpilze sind gegenüber dem Vorjahr *ausgeblieben*:

Violetter Eierschwamm; klebriger Hörling; gepanzter Ritterling; Kastanien-Röhrling; geschundener Schirmling; kreuzstacheliger und Zwiebel-Stäubling; verfärbender Täubling; Anis-Trichterling; aschgrauer Ziegenbart.

Dagegen sind die auf der letztjährigen Liste fehlenden Marktpilze wieder *hinzugekommen*:

Vollstieler Champignon; kahler Krämling; Elfenbein-Röhrling; getropfter und Safran-Schirmling; Lärchen-Schneckling; Feld-Schwindling;

Igel-Stäubling; weisse Trüffel; Löffel-Zähling; Kamm- und zitronengelber Ziegenbart.

Die im folgenden zusammengestellte Liste gibt ein Bild des während des Berichtsjahres auf den beiden Pilzmärkten konfiszierten Materials.

- a) *Amanita muscaria* L.
- a) » *pantherina* DC.
- a) » *phalloides* Fr.
- c) » *solitaria* Bull.
- c) » *spissa* Fr.
- c) *Amanitopsis vaginata* Bull.
- d) *Armillaria* (*Tricholoma*) *aurantium* Schaeff.
- d) *Boletus felleus* Bull.
- c) » *luridus* Schaeff.
- d) » *pachypus* Fr.
- d) » *piperatus* Bull.
» *radicans* Pers.
- Camarophyllus pratensis* Pers.
- b) *Clitocybe cyathiformis* Bull.
- b) » *inversa* Scop.
- b) » *nebularis* Batsch
Craterellus crispus Sw.
- b) *Dermocybe cinnamomea* L.
- b) *Dermocybe raphanoides* Pers.
- a) *Entoloma lividum* Bull.
- d) *Hebeloma crustuliniforme* Bull.
- b) *Helvella crispa* Fr.
Hygrocybe punicea Fr.
- b) *Hypholoma fasciculare* Huds.
- b) » *sublateritium* Fr.
- b) *Inoloma traganum* Fr.
- b) *Inoloma violaceum* Pers.
Lactarius mitissimus Fr.
- d) » *pallidus* Pers.
- d) » *rufus* Scop.
- d) » *scrobiculatus* Scop.
Leotia lubrica Pers.
- b) *Lepiota Friesii* Lasch
Limacium hypothecum Fr.
Limacium limacinum Scop.
- Mycena pura* Pers. (= *M. rosea*)
Phlegmacium fulgens Schw.
» *largum* Buxb.
» *multiforme* Fr.
» *variicolor* Pers.
» *varium* Fr.
- Pholiota caperata* Pers.
- Pholiota radicosa* Quél.
- Pleurotus corticatus* Fr.
- Polyporus squamosus* Huds.
- b) *Psalliota xanthoderma* Genev.
- a) *Russula badia* Quél.
a) » *emetica* Schaeff.
- a) » *fellea* Fr.
- a) » *fragilis* Pers.
- a) » *ochracea* Schw.
- a) » *sardonia* Fr.
- Stropharia aeruginosa* Curt.

- » *Tricholoma albobrunneum* Pers.
- » *impolitum* Lasch
- » *orirubens* Quél.
- » *pessundatum* Fr.
- d) » *saponaceum* Fr.
- d) » *sulfureum* Bull.
- a) » *terreum* Schaeff.
- » *tigrinum* Schaeff.
- vaccinum Pers.

Mit a) bezeichnet sind die ausgesprochenen Giftpilze; die gefährlichste Art darunter, deren Genuss zum Tode führt, ist *Amanita phalloides* Fr., der grüne Knollenblätterpilz. Er ist während des verflossenen Jahres nur einmal in zwei Exemplaren auf dem Pilzmarkt konstatiert worden; der betreffende Verkäufer hatte diesen ihm unbekannten Pilz mitgebracht, um sich darüber von der Kontrolle Auskunft zu holen. Der Pantherpilz (*Amanita pantherina* DC.) und der Tiger-Ritterling (*Tricholoma tigrinum* Schaeff.*)) sind je zweimal vorgefunden worden, der Fliegenschwamm (*Amanita muscaria* L.) und der Riesen-Rötling (*Entoloma lividum* Bull.) dagegen je viermal. Die giftigen Russula-Arten stiften verhältnismässig wenig Schaden, da ihr scharfer, beissender Geschmack vor dem Genuss eher zurückhält.

Mit b) sind die verdächtigen Arten bezeichnet, mit c) essbare Pilze, die wegen zu leichter Verwechslungsmöglichkeit mit giftigen Arten zum Verkauf nicht zugelassen werden können, mit d) endlich solche Pilze, welche durch stark bitteren oder sonstwie unangenehmen Geschmack zum vornherein für den Genuss ausscheiden.

Alle übrigen sind wertlose Arten oder essbare, die nur in einzelnen Exemplaren auf den Markt kamen und aus diesem Grunde konfisziert wurden.

Der *Nebelgraue Trichterling* (*Clitocybe nebularis* Batsch) und der *Seifen-Ritterling* (*Tricholoma saponaceum* Fr.), ersterer verdächtig, letzterer ungeniessbar, werden immer wieder mit essbaren Arten verwechselt und oft in grossen Quantitäten auf den Markt gebracht; beide Arten mussten im Berichtsjahre je siebenmal vernichtet werden. Der *gelbfleckige Champignon* (*Psalliota xanthoderma* Genev.), der früher zum Verkaufe zugelassen worden war, nach neueren Erfahrungen aber ausgeschlossen werden muss, da sein Genuss zu

*) *Tricholoma tigrinum* Schaeff. findet sich in den üblichen Pilzbestimmungsbüchern nicht und ist daher noch sehr wenig bekannt, um so mehr, als er mit verschiedenen anderen Pilzen, wie: *Tricholoma terreum* Schaeff., *Trich. orirubens* Quél. sowie einigen Schnecklingsarten verwechselt werden kann. Der Tiger-Ritterling ist aber ein ausgesprochener Giftpilz; insbesondere in diesem Jahre sind aus dem Gebiete der Schweiz 16 Vergiftungsfälle bekannt geworden. In der Stadt Zürich konnten solche durch Konfiskation verhindert werden.

Anmerkung der Redaktion: Eine sehr gute Abbildung des Tigerritterlings (*Tricholoma tigrinum* Schaeff.) findet sich in dem neuerschienenen Schweizerischen Pilzbuch von E. Habersaat. Siehe Neuerscheinung in der Literatur, H. 9.

schweren Gesundheitsstörungen führen kann, wurde ebenfalls dreimal, zum Teil in Mengen von 1—2 kg, an Ort und Stelle konfisziert.

Nicht nur in bezug auf die Geniessbarkeit der Arten muss die Kontrolle genau durchgeführt werden, sondern vielleicht noch mehr zum Fernhalten schlechter Pilze. So gab auch die Qualität der zum Verkauf zugelassenen Pilzarten verschiedene Male zu Beanstandungen Anlass; besonders war dies der Fall mit den meist zentnerweise aus dem Schwarzwald eingeführten Eierschwämmen, von denen oft 10—20 kg von demselben Händler vernichtet werden mussten. Gleicherweise kommt das natürlich auch in Frage bei gezüchteten Pilzen, und es ist dringend notwendig, auch diese in Zukunft der Kontrolle zu unterstellen.

Eine aussergewöhnliche Beanspruchung erfuhr die Pilzkontrollstelle während des verflossenen Jahres durch die privaten Liebhaber und Sammler. Für solche wurden im Botanischen Museum 624 (1932: 264) Untersuchungen zu 50 Cts. pro Schein über 122 (1932: 81) Arten und Unterarten ausgeführt.

Auch hier wurden verschiedene gefährliche Pilzarten der Kontrolle unterbreitet, ebenso liess in zahlreichen Fällen die Qualität von zum Genusse bestimmten Pilzen zu wünschen übrig. So musste ein ganzes Quantum von Zucht-Champignons (!), das einer hiesigen Privatfamilie von Paris per Flugzeug zugesandt worden war, weil in überzeitigem Zustand angelangt, samhaft beseitigt werden.

Besonders auffallend ist die Tatsache, dass im Verlaufe der letzten 20 Jahre die Pilzkontrollstelle im Botanischen Museum vorher erst einmal, im Jahre 1918 (mit 713 Scheinen), derart wie heuer mit Pilzen überflutet worden war. Es lässt sich daraus ohne weiteres der Schluss ziehen, dass, da es sich beide Male um Krisenzeiten handelt, das Hauptkontingent der Pilzsammler aus Arbeitslosen bestand, die im Vertrieb von Pilzen eine Einnahmequelle suchten. Es ist selbstverständlich, dass solche Leute, denen meistens jegliche Pilzkenntnis abgeht, und die leicht geneigt sind, die Vorschriften über den Pilzhandel zu umgehen, immer ungeordnete Verhältnisse schaffen und auch das Publikum namhaft gefährden. Es ist notwendig, dass insbesondere in solchen Jahren die Pilzkontrollstelle von der Lebensmittelpolizei wirksam unterstützt wird und überall das Vorhandensein von gültigen Kontrollscheinen bei Verkauf auf Stadtgebiet nachgeprüft wird. Die Pilzkontrollstelle kann sich nur mit der Ausübung der Pilzkontrolle selber befassen, den Vorschriften muss die Lebensmittelpolizei im Gebiete der Stadt Nachachtung verschaffen.

Der Berichterstatter anerkennt dankend, dass ihm seitens der Gesundheitsbehörde der Stadt und insbesondere der Gewerbepolizei auf sein Ansuchen hin eine weitgehende Unterstützung zugesichert worden ist. Es lässt sich der Pilzhandel

in Krisenzeiten nur dann mit etwelcher Freizügigkeit und zum Nutzen des wirtschaftlich Schwachen befriedigend durchführen, wenn seitens aller Organe rechtzeitig darauf Bedacht genommen wird, zu verhindern, dass die Kontrollmöglichkeit den Amtsstellen entgleitet. Kann nicht mit Sicherheit auf solches Zusammenarbeiten gerechnet werden, so bleibt nur die Möglichkeit einer schärferen Handhabung der Pilzkontrolle und insbesondere eine starke Zurückhaltung beim Ausstellen der Kontrollscheine bezüglich der zuzulassenden Pilzarten.

Neben diesem aussergewöhnlichen trug selbstverständlich auch der ausgedehnte gewerbsmässige Pilzhandel, namentlich mit Eierschwämmen, zu einer stärkeren Inanspruchnahme des Kontrollpersonals bei; z. B. mussten anfangs Oktober durchschnittlich 20—25 Untersuchungen pro Tag durchgeführt werden, der Höhepunkt wurde erreicht am 9. Oktober mit 30 Scheinen.

Mehrere Male mussten überdies für Lebensmittel-Engrosgeschäfte bis zu 6 Teilscheine pro Kontrollschein für den Verkauf von Eierschwämmen in deren Filialen ausgestellt werden. Es ist hier zu bemerken, dass der Stadtrat auf Ansuchen der Pilzkontrollstelle hin die folgenden Taxen für grössere Quantitäten genehmigt hat:

Pilze einer Art	bis	5 kg	Fr. 0.50
6 »	20 »	»	1.—
21 »	100 »	»	2.—
für jede weiteren		100 »	» 1.— mehr

Es erscheint dies ohne weiteres angebracht, denn bis anhin musste ein Pilzsammler für jede vorgewiesene Art je 50 Cts. bezahlen, total vielleicht Fr. 2.— bis 3.—, während der Händler, der durch die Kontrolle seines mitunter mit mehreren Zentnern Eierschwämmen beladenen Lastwagens sehr viel Arbeit verursacht, dabei mit nur 50 Cts. Kontrollgebühr weggekommen ist.

Auch im Berichtsjahre mussten wiederum grössere Mengen *getrockneter Steinpilze* begutachtet werden, die in hiesigen Läden der Lebensmittelbranche zum Verkauf gelangen und die freiwillig zur Kontrolle vorgewiesen werden. Es handelt sich hier zum grossen Teil um Material, das sackweise aus dem Ausland, hauptsächlich aus dem Osten, importiert wird. Ausserdem wurde in einem Falle auch ein kleineres Quantum *getrockneter Spitzmorcheln* begutachtet. Das zur Kontrolle vorgewiesene Material gab zu verhältnismässig wenig Beanstandungen Anlass.

Über den Verkehr auf den beiden Pilzmärkten orientiert die nachfolgende Zusammenstellung, die gleicherweise das Quantum des aufgeföhrten Materials, die dafür ausgestellten Scheine und die erzielten Preise berücksichtigt. Von den 1933 total 4134 Scheinen entfallen 3653 auf den Markt in den Stadthausanlagen, 481 auf denjenigen am Helvetiaplatz.

	kg	Scheine	Fr.
1932	18 240	3591	53 934.20
1931	30 842,5	4944	80 539.90
1930	22 195,5	6092	64 717.—

Hatte einerseits die Pilzkontrollstelle eine aussergewöhnliche Arbeit zu leisten in bezug auf die Untersuchungen im Botanischen Museum, so ist andererseits das Ergebnis der Pilzkontrolle auf den beiden Wochenmärkten nur als ein mittelmässiges zu bezeichnen.

Die Frühjahrssaison nahm einen normalen Verlauf; sie ging mit dem relativ frühzeitigen Erscheinen des Eierschwammes ohne Unterbruch in die Sommersaison über.

Während der ziemlich trockenen Sommermonate war die Entwicklung der Pilze einigermassen gehemmt worden, dafür dehnte sich die Herbstsaison dank eines bis in den Winter hinein milden Klimas bis Anfang Dezember aus. Dass trotzdem nur ein Total von 19 733.5 kg und 4134 Scheinen (1932: 18 240 kg, 3591 Scheine; 1931: 30 842 kg, 4944 Scheine; 1930: 22 195.5 kg, 6092 Scheine) erreicht wurde, lässt sich erstens aus einem gewissen Rückgang der ständigen Pilzverkäufer, zweitens aber aus einer straffen Handhabung der Pilzkontrolle erklären, die sich mehr und mehr nur auf die bewährten Arten beschränkt und die Grenze des einwandfreien Materials möglichst enge zieht.

Pilzvergiftungen, verursacht durch auf dem Zürcher Pilzmarkt gekaufte Ware, sind während des Berichtsjahres keine zur Kenntnis gelangt.

Das Tagesmaximum der ausgestellten Kontrollscheine fällt auf den 3. Oktober mit 183 Scheinen (1932: am 7. Oktober, 194 Scheine), die Höchstzahl der an einem Markttage vertretenen Arten dagegen auf den 26. September mit 46 Arten (1932: am 7. Oktober, 54 Arten).

Die ersten Frühjahrspilze erschienen auf dem Markte in den Stadthausanlagen am 18. April, es waren dies *Speise-Morcheln* (*Morchella esculenta* Pers.) und *Spitz-Morcheln* (*Morchella conica* Pers.) (1932: am 1. März Zucht-Champignons). Auf den Markt am Helvetiaplatz wurden erstmalig am 27. Juni *Eierschwämme* (*Cantharellus cibarius* Fr.) zum Verkauf gebracht (1932: am 15. Juli: Eierschwämme, Steinpilze und Feld-Champignons).

Im übrigen beziehen sich die nachfolgenden Angaben alle auf den Markt in den Stadthausanlagen, da der Markt auf dem Helvetiaplatz, wie schon an anderer Stelle bemerkt, nur minimale Zahlen zum Gesamtergebnis beigetragen hat.

Ausser den drei Morchel-Arten (*Morchella esculenta* Pers., *M. conica* Pers. und *M. hybrida* Sw.), die zusammen ein Gewicht von 160.5 kg bei 48 Scheinen erreichten (1932: 53 kg, 24 Scheine) kommen als Frühjahrspilze in Betracht: der *Mai-Ritterling* (*Tricholoma Georgii* Clus.) mit 4.5 kg, 5 Scheinen (1932: 6.5 kg, 8 Scheine), der *Ader-*

Becherling (*Peziza venosa* Pers.) mit 6 kg, 10 Scheinen (1932: 5.5 kg, 7 Scheine), der *Kronen-Becherling* (*Peziza coronaria* Jacq.) mit 56.5 kg, 12 Scheinen (1932: 3.5 kg, 4 Scheine). Ebenfalls schon am 26. Mai erschien neben dem *Zucht-Champignon* (*Psalliota campestris* L. var. *practicola* Vitt.) der *Schaf-Champignon* (*Psalliota arvensis* Schaeff.).

Mit dem Auftreten des *Eierschwammes* (*Cantharellus cibarius* Fr.) wurde schon am 9. Juni (1932: 17. Juni) die Sommersaison eingeleitet. Bis gegen Ende August war es der Eierschwamm, der die Pilzauffuhr auf dem Markte zur Hauptsache bestritt, sein höchstes Tagesquantum erreichte er am 25. Juli mit 905 kg bei 30 Scheinen (1932: am 5. August 1334 kg, 49 Scheine; 1931: am 15. September 1123 kg, 47 Scheine). Es ist somit ein deutlicher Rückgang zu verspüren gegenüber den vorhergehenden Jahren, eine Folgeerscheinung verschärfter Zollbestimmungen für die über die Grenze kommenden Pilze sowie der oft schlechten Qualität dieser letzteren, die, wie bereits früher bemerkt, mitunter zur Beanstandung grösserer Quantitäten führte. Es handelte sich hier zur Hauptsache um die Ware von Grosshändlern, die oft durch drei bis vier Hände geht, bevor sie zum Verkauf an den Konsumenten gelangt. Eine besonders strenge Kontrolle dieser Pilze erwies sich als sehr notwendig. Am Gesamtquantum des Eierschwammes von 12 827 kg bei 872 Scheinen (1932: 14 283 kg, 1062 Scheine) ist die *bläuliche Abart* (*Cantharellus cibarius* Fr. var. *amethysteus* Quél.) mit 133.5 kg, 73 Scheinen (1932: 247 kg, 121 Scheine) beteiligt; als unbedeutende Mitläufer sind dabei auch der *Orange-Eierschwamm* (*Cantharellus aurantiacus* Wulf.) mit 1 kg, 2 Scheinen (1932: 11 kg, 8 Scheine) und der *rote Eierschwamm* (*Cantharellus Friesii* Quél.) mit 0.5 kg, 1 Schein (1932: 0.5 kg, 1 Schein) zu erwähnen. Der *violette Eierschwamm* (*Cantharellus violaceus* Fr.) fehlte.

Der *Steinpilz* (*Boletus edulis* Bull.) erreichte gegenüber dem Vorjahre (mit 723 kg, 248 Scheinen) einen Gesamtertrag von 1698 kg bei 332 Scheinen; sein Auftreten auf dem Pilzmarkte beschränkte sich hauptsächlich auf die Monate September/Oktober, das Tagesmaximum fällt auf den 6. Oktober mit 365 kg, 32 Scheinen (1932: am 7. Oktober 113 kg, 17 Scheine). Dabei ist zu sagen, dass die Qualität der zum Verkaufe gebrachten Steinpilze diesen Herbst eine aussergewöhnlich gute war; die konfisierte Ware beschränkte sich an den einzelnen Markttagen meistens nur auf wenige Exemplare. Auch die übrigen Röhrlings-Arten weisen ein ansehnliches Resultat auf mit total 462.5 kg, 456 Scheinen (1932: 186 kg, 268 Scheine). Dabei sind besonders zu erwähnen der *Rothaut-Röhrling* (*Boletus versipellis* Fr.) mit 116.5 kg, 113 Scheinen (1932: 57.5 kg, 80 Scheine), der *Butterpilz* (*Boletus luteus* L.) mit 68 kg, 72 Scheinen (1932: 9 kg, 13 Scheine; 1931: 3.5 kg, 7 Scheine) und der *Körnchen-Röhrling* (*Boletus granulatus* L.) mit 67.5 kg,

48 Scheinen (1932: 3 kg, 5 Scheine; 1931: 2 kg, 3 Scheine). Die vorzügliche Qualität der Steinpilze wie auch im Durchschnitt der übrigen Röhrlinge, brachte es mit sich, dass trotz der grösseren Auffuhr die Preise sich auf ungefähr gleicher Höhe hielten wie im Vorjahr.

Die sämtlichen *Champignon*-Arten (mit Ausnahme der Zucht-Champignons) verzeichnen mit 216.5 kg, 212 Scheinen (1932: 74 kg, 88 Scheine) eine bedeutende Zunahme gegenüber dem Vorjahr; das höchste Tagesquantum erreichten sie am 29. September mit total 21 kg, 17 Scheinen. Das Gesamtergebnis verteilt sich auf die folgenden Arten: *Psalliota arvensis* Schaeff., *P. augusta* Fr., *P. campestris* L., *P. perrara* Schulzer, *P. silvatica* Schaeff., *P. silvicola* Vitt. Der Hauptanteil entfällt im Berichtsjahr auf den dünnfleischigen Champignon (*Psall. silvicola* Vitt.) mit 11.5 kg, 126 Scheinen (1932: 78 kg, 133 Scheine); ausserdem sind mit namhaften Beiträgen der Schaf-Champignon (*Psall. arvensis* Schaeff.) mit 46 kg, 28 Scheinen (1932 5 kg, 9 Scheine) und der Feld-Champignon (*Psall. campestris* L.) mit 42.5 kg, 18 Scheinen (1932: 46 kg, 35 Scheine) am Gesamtresultat beteiligt.

Der *Zucht-Champignon* (*Psalliota campestris* L. var. *praticola* Vitt.) wurde nur auf dem Markt in den Stadthausanlagen feilgeboten, und zwar zu Beginn des Jahres durch eine Züchterei in Winterthur; in den Monaten November und Anfang Dezember wurden dann zu verschiedenen Malen grössere Quantitäten dieses Pilzes durch einen Grosshändler aus Basel, der sie seinerseits aus Frankreich importiert hatte, zum Verkauf gebracht. Das Gesamtquantum der im Berichtsjahr zur Kontrolle gelangten Zucht-Champignons beträgt 547.5 kg bei 27 Scheinen (1932: 218 kg, 52 Scheine).

Die beiden *Stoppelpilz*-Arten (*Hydnnum repandum* L. und *H. rufescens* Pers.) stellen sich mit total 737 kg, 370 Scheinen (1932: 396 kg, 292 Scheine; 1931: 856 kg, 436 Scheine) ungefähr an die Seite des vorletzten Berichtsjahres; ihr Erscheinen auf dem Pilzmarkt setzt gewöhnlich ein zur Zeit der Abnahme des Eierschwammes und dauert bis zum Ende der Pilzsaison, namentlich die rostrote Art (*Hydnnum rufescens* Pers.) ist einer der frosthartesten Pilze.

Der *Hallimasch* (*Armillaria mellea* Fl. Dan.) verzeichnet mit 583.5 kg, 131 Scheinen (1932: 525.5 kg, 72 Scheine; 1931: 499 kg, 135 Scheine) wieder ungefähr dasselbe Gesamtquantum wie die beiden vorangegangenen Jahre; er erreichte ein maximales Tagesquantum von 115.5 kg bei 15 Scheinen am 15. September (1932: am 8. November 80 kg, 7 Scheine); ausserdem wurden noch an verschiedenen Markttagen Quantitäten dieses Pilzes von 50—80 kg notiert.

Wurde schon das letztjährige Gesamtergebnis des *echten Reizkers* (*Lactarius deliciosus* L.) ein beträchtliches genannt, so steigert sich dasselbe in

der diesjährigen Saison mit 714.5 kg, 226 Scheinen (1932: 449 kg, 156 Scheine; 1931: 246 kg, 156 Scheine) noch um ein beträchtliches; das Auftreten dieses Pilzes auf dem Markt fällt wiederum zur Hauptsache in die Zeit von Ende September bis Anfang November, er verzeichnet Tagesquantitäten bis zu 73 kg. Rechnet man dazu die fast durchwegs vorzügliche Qualität des zur Kontrolle vorgewiesenen Materials, so bedeutet der Reizker auch in diesem Berichtsjahr eine wertvolle Bereicherung des Pilzmarktes.

Sein nächster Verwandter, der *Brätling* (*Lactarius volemus* Fr.), ein ebenfalls geschätzter Speisepilz, blieb diesmal mit 83.5 kg, 87 Scheinen (1932: 158 kg, 143 Scheine) bedeutend hinter den Erträgern der letzten Jahre zurück.

Das *Schweinsohr* (*Craterellus clavatus* Pers.), ein hauptsächlich zu Beginn der Sommersaison auftretender Pilz, war diesen Sommer im Vergleich zu früheren Jahrgängen mit 14.5 kg, 24 Scheinen (1932: 57 kg, 56 Scheine; 1931: 214 kg, 106 Scheine) nur sehr schwach vertreten, während

die *Totentrompete* (*Craterellus cornucopoides* L.), ein Spätherbstpilz, mit 263 kg, 109 Scheinen (1932: 163 kg, 89 Scheine) eine beträchtliche Zunahme gegenüber dem Vorjahr aufweist.

Von weiteren Herbstpilzen sind zu nennen:

Der *Trompeten-Pfifferling* (*Cantharellus tubaeformis* Vitt.), der gegen das Ende der diesjährigen Pilzsaison massenhaft aufgetreten ist und Tagesquantitäten bis zu 34 kg erreicht hat. Sein Gesamtergebnis mit 259 kg, 92 Scheinen (1932: 62 kg, 39 Scheine; 1931: 100 kg, 75 Scheine) steht bedeutend über demjenigen der vorangangenen Jahre. Ferner

die *gelbliche Kraterelle* (*Craterellus lutescens* Pers.), deren Jahresertrag mit 6.5 kg, 11 Scheinen (1932: 26 kg, 32 Scheine; 1931: 35.5 kg, 44 Scheine) ein sehr geringes ist.

Zunehmender Beliebtheit beim kaufenden Publikum erfreuen sich neuerdings die *Schneckling*-Arten, von denen der Purpur-Schneckling (*Limacium erubescens* Fr.) ein Totalquantum von 83.5 kg bei 42 Scheinen (1932: 3.5 kg, 6 Scheine; 1931: 36.5 kg, 26 Scheine) aufweist, sowie die verschiedenen Herbstformen

des *Ritterlings* (*Tricholoma equestre* L., *T. irinum* Bull., *T. nudum* Bull., *T. personatum* Fr. und *T. portentosum* Fr.), die zusammen ein Quantum von 212.5 kg, 116 Scheinen (1932: 151.5 kg, 43 Scheine) erreicht haben.

Auch in diesem Jahre wurde wiederum sehr streng gegen die *Ziegenbärte* vorgegangen; teilweise wurde, z. B. bei Regenwetter, die gesamte auf dem Markt erschienene Ware konfisziert, um jede Unzuträglichkeit, die sich nach dem Genuss von durchnässten Ziegenbärten einstellen könnte, zu vermeiden; das Gesamtquantum der beteiligten Arten (*Clavaria aurea* Schaeff., *C. Botrytis* Pers., *C. cristata* Holmsk., *C. flava* Schaeff., *C. grisea*

Pers. und C. inaequalis Fl. Dan.) hielt sich mit 145.5 kg, 163 Scheinen (1932: 142 kg, 249 Scheine) auf ungefähr gleicher Höhe wie im Vorjahr.

Die letzten Pilze wurden feilgeboten auf dem Markt in den Stadthausanlagen am 15. Dezember es waren dies: Trompeten-Pfifferlinge (*Cantharellus tubaeformis* Vitt.) (1932: am 9. Dezember, Hallimasch, Reizker und Semmel-Stoppelpilz auf dem Markt in den Stadthausanlagen).

Von ganz besonderer Bedeutung für die Pilzkontrollstelle in Zürich sind die neuen Massnahmen des Gesundheitswesens der Stadt Zürich. Auf Antrag der Pilzkontrollstelle und begründet durch Art. 129 der eidgen. Lebensmittelverordnung verlangt der Vorstand des Gesundheitswesens von sämtlichen Ladeninhabern, welche Pilze zu verkaufen beabsichtigen, die Eingabe eines Gesuches um diesbezügliche Bewilligung. Dadurch werden nun den Organen des Gesundheitswesens sämtliche Stellen, wo Pilze verkauft werden, bekannt. Die Bewilligung soll nur in beschränktem Masse erteilt werden unter der Verpflichtung, dass die Verkäufer sämtliche gesammelten Pilze der Pilzkontrollstelle im botanischen Garten vorweisen. Der Verkauf gezüchteter Pilze, wovon einzig der Zucht-Champignon in Frage kommt, ist vorläufig noch nicht kontrollpflichtig, da die gesetzlichen Grundlagen, auch solches zu verlangen, noch nicht bestehen. Immerhin ermöglichen die angeführten Massnahmen wenigstens eine Überwachung auch dieses Pilzhandels. Durch Orientierung der Pilzkontrollstelle und der Gewerbepolizei seitens des städtischen Gesundheitswesens dürfen nun die Kontrollmassnahmen gegenüber dem Pilzhandel in Geschäften als durchaus befriedigend bezeichnet werden.

Ein immer noch unhaltbarer Zustand herrscht bezüglich der Belieferung von Hotels und Pensionen mit Pilzen. Da von den Gaststätten nach

den gegenwärtig gültigen Verordnungen die Unterbreitung der Pilze zur Kontrolle nicht verlangt werden kann, können sich die Lieferanten derselben immer noch entziehen. Sehr oft wissen die Pilzsammler nicht zum vornherein, welche Hotels oder Pensionen ihnen ihre Pilze abkaufen und suchen daher, von einer zur andern Gaststätte ziehend, sie dort abzusetzen, wo sich die Möglichkeit dazu bietet. Dieses Verhalten reicht schon bedenklich nahe an das verbotene Hausieren mit Pilzen. Da vielfach in Gaststätten neben frischen Pilzen auch solche aus Büchsen serviert werden und diese wiederum nicht der Pilzkontrolle unterstellt sind, hängt es lediglich vom Zufall ab, dass ein solcher Handel mit frischen gesammelten Pilzen den Kontrollorganen zur Kenntnis gelangt. In allen diesen Fällen, wo ein Verstoss gegen die Vorschriften über Pilzkontrolle vorliegt, ist eine strenge Ahndung am Platze. Nur dadurch kann das Publikum, Verkäufer wie Käufer, daran gewöhnt werden, nur mit kontrollierten Pilzen zu handeln, und nur so ist es möglich, die immer noch vorhandene Gefahr schwerwiegender Pilzvergiftungen praktisch vollständig zu bannen.

Der Berichterstatter ist der Auffassung, dass sich bei konsequenterem Ausbau und straffer Durchführung der Pilzkontrolle das Publikum so sehr daran gewöhnt, wie an die Kontrolle anderer verderblicher Lebensmittel, z. B. Fleisch, ja sogar, dass es die Kontrolle verlangt und unkontrollierte Pilze zurückweist.

Durch die auf Antrag der Pilzkontrollstelle abgeänderte und ergänzte Publikation über die Pilzkontrolle, welche der Vorstand des städtischen Gesundheits- und Landwirtschaftswesens in anerkennenswerter Weise im « Tagblatt der Stadt Zürich » von Zeit zu Zeit erscheinen lässt, wird dieser Weg in weitgehendem Masse geebnet.

Neuerscheinungen in der Pilzliteratur.

Täublingsforschung.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

In Heft 9, Jahrgang 1933, Seite 146, hatte ich auf den ersten Teil der Russula-Monographie von Julius Schäffer, Potsdam, aufmerksam gemacht.

Zu den 200 Seiten dieser Arbeit ist jetzt ebenfalls in den « Annales Mycologici » (vol. XXXII, Nr. 3/4, 1934) der 2. Teil erschienen. Er umfasst 100 Seiten und vier farbige Tafeln. Beide Teile zusammen stellen wohl eine der umfangreichsten Pilzmonographien dar, die wir besitzen, und sind das Ergebnis vieljähriger, genauerer Erforschung der Täublinge, verbunden mit einem wissenschaftlichen Meinungsaustausch mit den bekanntesten Täublingsforschern der Welt.

Die Abbildungen des 2. Teils enthalten einige der von Schäffer neu aufgestellten Täublingsarten,

von ihm selbst ausserordentlich naturgetreu gemalt und im Druck sehr gut wiedergegeben.

Auf Tafel I ist abgebildet: *Russula parazurea* J. Schäffer, in 12 Exemplaren.

Tafel II: *Russula versicolor* J. Schäffer, dem Doppelgänger von *puellaris*, in 9 Exemplaren.

Tafel III: *Russula zenatula*, Ebbensen et Schäffer, in 5 Exemplaren, und *Russula gracillima* J. Schäffer, in 8 Exemplaren.

Tafel IV: *Russula laeta*, Möller et Schäffer (*suavis*), in 5 Exemplaren, und zum Vergleich *Russula veternosa* Cooke (*acris*) in 5 Exemplaren.

In diesem 2. Teil der Monographie, der ursprünglich der 1. Teil sein sollte, und der den allgemeinen Teil darstellt, sind in ausführlichster Weise beschrieben: der Hut, die Lamellen, der Stiel, das Fleisch, die Sporen, das Hymenium,