

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 5 (1927)
Heft: 3

Rubrik: Bericht über die Pilzkontrolle pro 1926 in Bern

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.05.2025

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

Fleisch: weiss, dünn, Geschmack?

Geruch: stark, erdartig, dumpf, zuweilen genau wie jener der *Hypholoma epixanthum* Fr.

Standort: stets auf feuchtem Humus im Nadelwalde, gesellig, im September—Oktober.

Sporen: hyalin, 10-12 / 3-4 μ , seltener 13-(14) / 4 $\frac{1}{2}$ μ , fast keilförmig²⁾, besser gesagt schneidezahnförmig, exakt wie jene der *Lep. cristata*, nur grösser.

Basidien: 25-30 / 8-10 μ .

Cystiden: spindelförmig, 35-45 / 8-9 μ , später etwas aufgetrieben, mit breiterer,

²⁾ Die Form der Sporen ist in Worten kaum genau zu beschreiben, doch ähnelt sie einem Schneidezahn am besten.

gerundeter Spitze und breiterem Mittelteil, also etwas bauchig 40 / 11 μ .

Die Art könnte der *Lepiota felina* in Ricken, Taf. 86, Fig. 3, nahestehen, doch stellt Ricken die knollige Basis, Cfr. 960, Descript., nicht dar, und im Bild trägt der Stiel eine Manschette. Die Sporen sind nach Ricken nur 8-10 / 3-4 μ und nicht keilförmig oder schneidezahnförmig. Zum Erkennen der beschriebenen, nach ihrem Namen noch unbekannten Art, liegen gute Merkmale vor. Aus der Beschreibung nimmt man auch die Farbänderung wahr, d. h. was am frischen Pilz dunkelgrün ist, wird später russchwarz und in diesem Stadium vermute ich, dass die Art einst beschrieben worden ist.

Bericht über die Pilzkontrolle pro 1926 in Bern.

Die Pilzkontrolle ist im Berichtsjahr 1926 in gewohnter Weise durch den Unterzeichneten ausgeführt worden, sowohl auf dem Pilzmarkt, wie auch als Berater der unentgeltlichen Auskunftsstelle auf der städt. Lebensmittelkontrolle, wie in seiner Privatwohnung.

Entsprechend der sehr unregelmässigen Witterung gestaltete sich auch die Pilzentwicklung in ungleicher Weise.

Am 13. Februar wurden mir bereits die ersten Morchelfunde gemeldet aus der Elfenau bei Bern. Am 27. Februar erschienen die ersten paar Morchelfäden auf dem Markt aus der Gegend von Wichtrach. Von da an mehrten sich die Morcheln von Markt zu Markt, bis die letzten am 15. April Schluss machten. Die Morchelsaison kann als eine sehr gute bezeichnet werden, was mir auch einige Morchelverkäufer versicherten, die seit Jahren über ihre Verkäufe, wenn auch nicht direkt Buch führten, so doch Aufzeichnungen über die verkauften Quanten und deren Erlös machten. Mitte April war die grösste Morchelauffuhr, da wurden an einem Markttag nach meinen Erhebungen 16—17000 Fäden verkauft.

Weitere Frühjahrspilze erschienen im April und Mai, so der Märzellerling aus dem Murtengebiet und der Maipilz aus verschiedenen Richtungen her. Am 2. Mai zeigten sich vereinzelt Steinpilze. Am 5. Juni erschienen die ersten Eierpilze, deren Quantum sich rasch vermehrte und

schon am 20. Juli den Höhepunkt erreichte. Für 712 kg wurden an diesem Tag 126 Verkaufsbewilligungen ausgestellt. Man glaubte auf ein Rekordjahr zu kommen, aber die Auffuhr ging bald etwas zurück. Am 10. August wurden noch 625 kg aufgeführt, für welche 114 Verkaufsbewilligungen ausgestellt wurden. Im August belebten dann die Steinpilze an zirka 4 Markttagen die Verkaufsstellen etwas, auch verschiedene andere Arten brachten Abwechslung, so sah man unter verschiedenen Malen ausnahmsweise grosse prächtige Eichhasen und krause Glucke. Infolge der trockenen Witterung, die Anfang August einsetzte, flaute die Auffuhr auf dem Pilzmarkt rasch ab. Diese Trockenperiode machte sich bei den Pilzen bis Mitte Oktober deutlich fühlbar. Durch den Witterungsumschlag, namentlich auch durch die dichten Nebel, begannen die Pilze wieder zu vegetieren, die Herbst- und Winterpilze erschienen in grössten Quanten und auch in prächtigster Form und Farbe und dazu kerngesund, namentlich waren es eine schöne Anzahl verschiedener Ritterlinge, welche das Auge und den Gaumen besonders erfreuten, aber auch die Steinpilze erschienen zum zweiten Male; wie der erste Stoss der Steinpilze zu 90% wurmstichig war, war jetzt der zweite Stoss fehlerlos. Auch die Auffuhr der verschiedenen Champignonarten, Porlinge, Clavarien und Pfifferlinge erfreuten das

Auge des Liebhabers. Infolge Auftreten von starken Frösten Ende Novembers wurde der Pilzmarkt am 27. November zum letzten Mal pro 1926 mit Pilzen beschickt.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass der Gesamtdurchschnitt unter einer Mittelernte liegt. Allerdings wies die Periode pro 1926 gegen 1925 13 Pilzmarkttag mehr auf, dagegen wurden 718 Pilzverkaufsbewilligungen gegenüber dem Vorjahr weniger ausgestellt. An 94 Markttagen wurden im Berichtsjahr 2400 Verkaufsbewilligungen, im Vorjahr an 81 Markttagen 3127 Verkaufsbewilligungen ausgestellt. Für die näheren Angaben der aufgeführten Quanten, Preis und Gesamterlös verweise ich auf die am Schluss angeführte Statistik.

Die Ursachen der Beanstandungen bleiben sich so ziemlich gleich wie in den Vorjahren. Zu nasse, wurmstichige oder zu alte Ware gibt am meisten Anlass zu Konfiskationen. Die Ausrede, wir nehmen die Ware wieder mit nach Hause, lassen wir nicht gelten, was einmal auf dem Markt ist, muss marktfähig sein oder wird an Ort und Stelle zerstört. Bedingt essbare Pilze, ungeniessbare oder giftige werden immer noch zur Kontrolle gebracht. Es sind zwar meistens solche Verkäufer, die zum ersten Male auf den Markt kommen. Wir haben gerade dieses Jahr sehr viele neue Pilzverkäuferinnen auf dem Markt konstatiert, mit denen man anfänglich grosse Mühe hat, bis sie sich an unsere Pilzmarktdisziplin gewöhnt haben.

Während dem ersten Steinpilzstoss wurden oft ganze Körbe voll von Gallenröhrlingen statt dem Steinpilz gebracht. Auch der sehr gefährliche Knollenblätterpilz wurde noch öfters mit dem Waldchampignon verwechselt.

Bei der Nachkontrolle auf dem übrigen Markt wurde verschiedene Male konstatiert, dass unkontrollierte Pilze und sehr oft ganz dubiose Ware feilgeboten wurde,

wazjeweilens Konfiskation und Strafanzeige zur Folge hatte. Auch können sich einige Pilzverkäufer *immer wieder nicht* darein schicken, ihre kontrollierte Ware nur auf dem von der städtischen Polizeidirektion an der Schauplatzgasse angewiesenen Platze zu verkaufen, auch aus diesem Grunde erfolgten einige Strafanzeigen.

Trotz dem Hausierverbot, wird in der Gemeinde Bern noch sehr viel mit Pilzen hausiert, hauptsächlich in Hotels, Wirtschaften und Pensionen. Es wäre eine dankbare Aufgabe für die Bezirkspolizei hier einmal etwas Remedur zu schaffen, aber es wird zuerst ein Unglück geschehen müssen, bis es soweit kommt.

Die Inanspruchnahme von Privaten für Pilzbestimmungen war namentlich im Herbst sehr gross, da infolge der sehr günstigen Spätjahrswitterung viele Sorten vorkamen, die man schon 3—4 Jahre nicht mehr gesehen hatte.

Unbekömmlichkeiten oder Schädigungen durch Pilze, die auf dem Pilzmarkt gekauft oder sonst von mir als essbar begutachtet wurden, sind mir im Laufe dieser Pilzsaison keine bekannt geworden.

Der Berichterstatter hat sich im Geschäftsjahr auch der allgemeinen Öffentlichkeit, für Interessenten der Pilzkunde, zur Verfügung gestellt, wie durch arrangieren von 2 Pilzausstellungen und Pilzexkursionen verbunden mit Vorträgen, jeweilen in Verbindung mit dem Verein für Pilzkunde.

Am 28. November hat er ferner an der Konferenz der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz teilgenommen. Ueber das Ergebnis dieser Konferenz verweise ich auf das bereits dem Vorsteher des städt. Gesundheitswesens, H. Dr. Hauswirth, zugestellte gedruckte Protokoll, wobei ich hier speziell auf die Haftpflichtfrage, die dort zur Sprache kam, hinweisen möchte.

Der städt. Pilzkontrollleur:
Ch. Wyss.

Pilzmarkt vom Jahr 1926.

	kg	à Fr.	Fr.
Eierschwämme, <i>C. cibarius</i>	10019,7	3.—	30059.10
Semmel-Stoppel, <i>H. repandum</i>	462,9	2.—	925.80
Steinpilze, <i>B. edulis</i>	663,5	4.—	2664.—
Feld-Champignon, <i>Ps. campestris</i>	83,3	3.—	249.90
Moos-Champignon, <i>Ps. silvatica</i>	555,5	2.50	1388.50

Schafeuter, <i>P. ovinus</i>	47,4	2.—	94.80
Weissgelblicher Röhrling, <i>B. placidus</i>	0,5	2.—	1.—
Eichhase, <i>P. ramosissimus</i>	46,7	2.—	93.40
Krause-Glucke, <i>Sp. crispa</i>	5,6	2.—	11.20
Schweinsohren, <i>C. clavatus</i>	8,1	2.—	16.20
Scheiden-Runzling, <i>A. vaginata</i> . .	3,9	2.—	7.80
Ziegenbart, <i>Ramaria</i>	150,6	1.50	225.90
Brätling, <i>L. volemus</i>	26,7	1.50	39.05
Habichtspilz, <i>H. imbricatum</i>	5,1	1.50	7.65
Reizker, <i>L. deliciosus</i>	66,9	2.—	133.80
Totentrompete, <i>C. cornucopioides</i> .	40,3	1.50	60.45
Tromp. Pfifferling, <i>C. infundibuliformis</i>	189,—	2.—	378.—
Gelbe Kraterelle, <i>C. lutescens</i> . . .	5,3	2.—	10.60
Eispilz, <i>T. gelatinosus</i>	1,6	1.50	2.40
Rotbrauner Gallertpilz, <i>G. rufus</i> . .	2,8	1.50	4.20
Rothaut-Röhrling, <i>B. rufus</i>	0,8	2.—	1.60
Rotfuss-Röhrling, <i>B. chrysenteron</i> .	0,1	2.—	0.20
Schopf-Tintling, <i>C. comatus</i>	12,3	1.50	18.45
Butter-Röhrling, <i>B. luteus</i>	3,5	2.—	7.—
Nebelgrauer Trichterlg., <i>Cl. nebularis</i>	14,1	2.—	28.20
Gesel. Ritterling, <i>T. conglobatum</i> .	2,4	2.—	4.80
Nackter Ritterling, <i>T. nudum</i>	11,3	2.—	22.60
Zweifarbiger Ritterlg., <i>T. personatum</i>	16,—	2,—	32.—
Keuscher Blätterpilz, <i>L. pudorinum</i> .	41,9	1.50	62.85
Bovist, <i>Lycoperdon</i>	7.—	1.—	7.—
Parasolpilz, <i>L. procera</i>	0,5	1.—	0.50
März-Ellerling, <i>C. marzuolus</i>	120,—	2.50	300.—
Maipilz, <i>T. Georgii</i>	15.—	2.50	37.50
	12630,3		36896.45
Morcheln, <i>Morchella</i>	3800 Ketten à 70 Cent.		2660.—

An 94 Markttagen wurden 2409 Verkaufsbewilligungen ausgestellt und 15 Untersuchungsgebühren à 50 Cts., Total Fr. 7.50 erhoben.

Un inoffensiv excellent.

C'est du *Tricholoma Terreum* (terreux) que je veux parler.

Comme tous les *Tricholomes* il est capricieux. Il se rencontre dès la fin d'octobre jusqu'à la fin de l'hiver; il n'est pas rare de le récolter au printemps avant les premières chaleurs. Ce champignon mis à l'air et au frais (à l'abri du gel) peut à cette saison se conserver huit à dix jours.

Cet inoffensif champignon a longtemps été regardé d'un mauvais œil par bien des amateurs et connaisseurs à cause de sa ressemblance avec diverses espèces douteuses et vénéneuses qui sont les *Tricholomes Saponaceum*, *Virgatum* et *Hor-dum*.

Les craintes exagérées doivent être réduites à néant. J'ai connu une famille

Bernoise sans connaissances en mycologie qui pendant de longues années n'a consommé en fait de champignons que des chanterelles et des *Tricholomes Terreux* sans avoir subi le moindre accident.

Le *Tricholome Terreux* a le chapeau conique à l'état jeune; ce chapeau s'étale en vieillissant et devient presque plat en conservant toutefois un petit mamelon au centre; il est de couleur gris souris, plus foncé au milieu; toute la surface est recouverte d'innombrables petites mèches brunes imitant des écailles. Le diamètre du chapeau varie de trois à sept centimètres.

Les lamelles blanches, grisâtres sont larges, denticulées au bord, de même que l'extrême bord du chapeau.

Le pied épais de sept à dix milli-