

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 5 (1927)
Heft: 7

Artikel: Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz : Kontrolle der getrockneten Pilze und der Pilzkonserven
Autor: Liechti, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935083>

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>

Nomenklatur ausser Betracht. Auch Kallenbach kommt zur Ablehnung einer Identität, wie ich nachträglich aus Lieferung 3 seiner «Röhrlinge» sehe.

Dank dieser Aussprache und der freundlichen Mitwirkung von Autoritäten dürfen wir nun die Stellung von *B. pulverulentus* als gesichert und abgeklärt betrachten.

Sehr erfreulich ist es, dass er bald in allen genannten Werken bildlich wiedergegeben sein wird, und dass somit jeder Pilzfreund sich über den ziemlich seltenen, aber schönen, interessanten und essbaren Schwärzenden Röhrling wird orientieren können.

Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz.

Kontrolle der getrockneten Pilze und der Pilzkonserven.

Von F. Liechti, Lebensmittelinspektor der Stadt Zürich.

Meine Herren!

Ihr Vorsitzender hat mich eingeladen, an der nächsten Versammlung der Vapko das Kapitel «Kontrolle der getrockneten Pilze und der Pilzkonserven» zu behandeln, und ich bin nun gerne bereit, soweit das vorhandene Material sich verarbeiten liess, Ihnen in Kürze die hauptsächlichsten Punkte vorzulegen.

Über diesen Abschnitt haben von 27 an der Erhebung sich beteiligenden Kantonen und Gemeinden nur 2 Kontrollstellen positive Meldungen gemacht, dass die Kontrolle von getrockneten Schwämmen und Pilzkonserven durch besondere Vorschriften geordnet sei. Alle übrigen Stellen melden, dass getrocknete Pilze und Konserven auf dem Markte nicht aufgeführt werden und deshalb eine Kontrolle durch die Pilzkontrollorgane unnötig sei. Dafür berichten alle, dass die Organe der Lebensmittelpolizei (die Ortsgesundheitsbehörden) auf ihren Kontrollgängen durch die Lebensmittelgeschäfte und Magazine häufig getrocknete Pilze und Pilzkonserven antreffen.

Diese Art Nahrungsmittel ist eigentlich wiederum erst seit den Kriegsjahren so recht in den Handel gekommen und zwar vorerst meistens nur durch Comestible-Geschäfte und Hotels eingeführt. Die Einfuhr von getrockneten Pilzen aus dem Auslande, speziell aus Jugoslawien und Frankreich ist ganz beträchtlich.

Es ist verständlich, dass bei dieser vorläufigen Versorgung mit getrockneten Pilzen nur die Organe der Gesundheitsbehörden (Lebensmittel-Inspektoren und

Ortsexperten) auf diese Ware stossen. Ebenso begreiflich ist es, wenn unter diesen Organen sehr wenige Pilzkenner zu finden sind, die mit voller Verantwortung getrocknete Pilze oder Konserven einer Prüfung unterziehen könnten.

Ich möchte damit das Moment hervorheben, wie schwierig es ist, die besprochene Ware auf ihre Art, Giftigkeit oder Verdorbenheit zu prüfen.

Damit schneide ich ein wichtiges Thema an. Es dürfte bekannt sein, dass trotz verschiedener bekannter Arbeiten von Toxikologen und Physiologen es bis jetzt eigentlich nicht gelungen ist die Alkaloide in den Pilzen quantitativ festzustellen. Ob in getrockneten Pilzen — mit Ausnahme des Fliegen-schwammes — die Alkaloide durch abschliessende Untersuchungen schon nachgewiesen worden sind, ist mir unbekannt. Die amtlichen Chemiker, denen ja in den meisten Kantonen die Lebensmittelkontrolle unterstellt ist, weigern sich vielfach mit Recht, Gutachten über getrocknete Schwämme und Pilzkonserven abzugeben.

Die getrockneten Pilze kommen häufig in ganzen Exemplaren an einer Schnur aufgezogen, korbweise über die Grenzen; auch geschnittene Pilze werden geliefert. Die erwähnte Ware ist öfters derartig behandelt, dass ihre Art von blossem Auge unmöglich erkannt werden kann. Bei der geschnittenen Ware kann man vielfach nicht feststellen, ob überhaupt Pilze vorhanden sind.

Wenn nun einem wissenschaftlich gebildeten Kontrollpersonal nicht zugemutet werden darf, solche Pilze zu identifizieren,

so darf das noch viel weniger vom Laienpersonal der Gesundheitsbehörden verlangt werden.

Die Kontrolle der getrockneten und konservierten Pilze bedarf eines besonderen Vorgehens.

Wenn der Staat Interesse hat, durch scharfe Kontrollen die Pilzvergiftungen auf ein Minimum zu reduzieren, dann soll er zuerst die nötigen Vorarbeiten gebührllich unterstützen und durch seine Wissenschaftler (Botaniker und Physiologen) eingehende und grundlegende Untersuchungen ausführen lassen, damit dann später auf Grund dieser Untersuchungen die Kontrolle wirksam gestaltet werden kann. So wäre zu prüfen, ob die als giftig bekannten getrockneten und konservierten Schwämme (Knollenblätterpilz etc.) durch das Behandeln seit ihrem frischen Zustande Toxine verlieren. Sollte dies der Fall sein, was man bis heute ja noch nicht sicher weiss, dann wäre es weit unbedenklicher, wenn nun durch Zufall einmal ein giftiger Pilz unter der getrockneten, nicht erkenntlichen Ware sich befände. Ohne diese Sicherheit hängt die Kontrolle der getrockneten und konservierten Pilze zu sehr vom Glücke und von Zufällen ab.

Bis diese Untersuchungen abgeschlossen sind, ist aber von Seite der Gesundheitsbehörden unbedingt eine einheitliche Kontrollweise notwendig. Es ist die Reduzierung der zugelassenen Arten nötig. Nur ganz leicht erkennbare und zu keinen Verwechslungen führende Arten getrockneter und konservierter Schwämme sollen in den Handel gebracht werden dürfen.

Im Interesse einer einheitlichen und wirksamen Kontrolle oben erwähnter Pilze möchte ich daher folgendes proponieren:

Die Geschäftsstelle der « Vapko » möge:

1. sich mit der Direktion des eidg. Gesundheitsamtes in Bern in Verbindung setzen, zwecks Anhandnahme der notwendigen chemisch - physiologischen Untersuchungen von Pilzen in oben besprochenem Sinne im Interesse der amtlichen Pilzkontrolle, sowie der Allgemeinheit;

2. den Zollbehörden vorschlagen, getrocknete Pilze aus dem Auslande nicht einführen zu lassen und die Einfuhr von konservierten Pilzen auf leicht erkennbare Arten zu beschränken;

3. den kantonalen Regierungen zu Handen der Gesundheitsbehörden vorschlagen, bis zum Abschlusse der wissenschaftlichen Arbeiten des eidg. Gesundheitsamtes nur getrocknete und konservierte Pilze leicht erkennbarer und zu keinen Verwechslungen führender Arten auf dem Märkte oder im Detailhandel zu dulden.

Durch diese hoffentlich zweckentsprechenden Weisungen glaube ich, unseren Bestrebungen näher zu rücken.

Enquête über die Kontrolle getrockneter Pilze und Pilzkonserven.

Aarau:	Keine spezielle Kontrolle, Kontr. durch d. Lebensmittel-Kontrollorgane.		
Basel:	Keine spezielle Kontrolle.		
Baselland:	»	»	»
Bern:	»	»	»
Biel:	Getrocknete Pilze auf d. Märkte nicht zugel.		
Chaux-de-Fds.:	Keine spezielle Kontrolle.		
Chur:	»	»	»
Frauenfeld:	»	»	»
Freiburg:	»	»	»
Genf:	Getrocknete Pilze auf d. Markt erlaubt lt. Rglm.		
Lausanne:	Keine spezielle Kontrolle.		
Locle:	»	»	»
Luzern:	»	»	»
Murten:	»	»	»
Neuchâtel:	»	»	»
Olten:	»	»	»
St. Gallen:	»	»	»
Schaffhausen:	»	»	»
Schönenwerd:	»	»	»
Solothurn:	»	»	»
Thun:	»	»	»
Vevey:	»	»	»
Wallis:	»	»	»
Winterthur:	»	»	»
Zofingen:	»	»	»
Zug:	»	»	»
Zürich:	»	»	»

Mitteilungen an die Mitglieder der Vapko.

A. Herr F. Liechti, Lebensmittelinspektor der Stadt Zürich, hat in seinem anlässlich der letzten Tagung der Vapko vom 28. Nov. 1926 in Olten gehaltenen Referate über «Kolportage von Pilzen und deren Kontrolle» eine wertvolle, allgemeine Orientierung über dieses Kapitel geboten. Der Referent und der Unterzeichnete sind seither in brieflicher Besprechung der Sache übereingekommen, der Vapko, für den Fall, dass sie es als notwendig erachten sollte, betreffend Regelung der «Pilzkolportage und deren Kontrolle» an die kantonalen Regierungen zu gelangen, folgende Thesen zur Annahme zu beantragen:

1. Es dürfen nur amtlich kontrollierte Pilze in den Handel gelangen.
2. In den Hotels, Gasthöfen, Wirtschaften und Pensionen dürfen nur amtlich kontrollierte Pilze als Speisen dargeboten werden.
3. Die von den Kontrollorganen ausgestellten Kontrollscheine und Verwertungsbewilligungen haben nur für den Kontrolltag Gültigkeit.
4. Die marktpolizeilichen Massnahmen betr. Hausieren, Kundenbedienung, Kontrollort, Verkaufsplatz usw. sind

den örtlichen Verhältnissen anzupassen und darum den lokalen Behörden zu überlassen.

B. Auf meine bezügliche Anfrage hin erhielt ich vom Eidgenössischen Gesundheitsamt in Bern den 30. März 1927 die Auskunft: Es sei in Absatz 4 des Artikels 129 der Eidg. Lebensmittel-Verordnung vom 23. Februar 1926 eine kleine Aenderung auf den 15. April 1927 beabsichtigt, indem es dort heissen soll: «Die frischen und die getrockneten Schwämme müssen nach Arten getrennt feilgeboten werden.» An eine weitergehende Revision des Art. 129 sei mit Rücksicht auf den Umstand, dass die Verordnung erst kurze Zeit bestehe, jetzt nicht zu denken. Trotzdem sehe das Eidgenössische Gesundheitsamt unsern Vorschlägen entgegen. Diese Vorschläge werden bei der nächsten Revision soweit als nur möglich Berücksichtigung finden.

C. Der Stadtrat von St. Gallen hat auf das Gesuch des Unterzeichneten hin beschlossen, den amtlichen Pilzkontrolleur der Stadt St. Gallen und dessen Stellvertreter durch eine Haftpflichtversicherung gegen allfällige Schadenersatzansprüche sicher zu stellen. Möge das Beispiel allorts Nachahmung finden.

Emil Nüesch, Vorsitzender der Vapko.

Ueber das Wachstum der Speiselorchel und Spitzmorchel.

Von W. Stüss.

Das überaus schnelle Wachstum der Pilze hat im Volksmunde zu dem geflügelten Wort: «Sie schiessen wie Pilze aus dem Boden», geführt. Geht man aber diesem Ausspruche in der Pilzwelt auf die Spur, so zeigt sich da bald, dass dem nicht immer so ist, ja dass z. B. gerade die Morcheln und Lorcheln eine längere Zeitspanne gebrauchen, um zu ihrer vollen Entwicklung zu gelangen. Da diese Pilzarten im allgemeinen und im besondern im Wald dem Boden angepasst sind, so werden sie noch jung meist übersehen und erst im letzten Stadium wahrgenommen. Zu einer Kontrolle von Morcheln sind daher deren Plätze genau festzu-

legen und schon ziemlich früh in Augenschein zu nehmen. Bei günstiger Witterung finden sich bereits Anfänge Mitte Februar, an günstigen Lagen (Neuenburgersee) schon im Januar.

Diesen Frühling nun ergaben von mir vorgenommene Messungen folgende Resultate:

Gyromitra esculenta = Speiselorchel.

Am 24. II. =	Hutdm.	2—3 mm	auf	2—3 mm	G'höhe
„ 12. III. =	„	0,5—1,3 cm	„	1 cm	„
„ 24. III. =	„	0,5—1,5 cm	„	1,2 cm	„
„ 11. IV. =	„	3—4 cm	„	4,5 cm	„

[wobei Stiel ca. 3 cm

Die fraglichen Exemplare wurden dann