

# Vom Pilzmarkt in Lausanne

Autor(en): **Zaugg, H.W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **11 (1933)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934571>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

eine seltene Ausnahme dürfte für unsere klimatischen Verhältnisse deshalb angesprochen werden, dass in Lausanne am 24. Dezember

noch Pilze auf den Markt gebracht wurden und einen Tag vor Weihnachten noch folgende Arten verkauft werden konnten:

Lilastieliger Ritterling . . . . .	Tricholome sinistre . . . . .	Tricholoma saevum
Grauer Ritterling . . . . .	Tricholome prétentieux . . . . .	Tricholoma portentosum
Erdritterling . . . . .	Tricholome couleur de terre . . . . .	Tricholoma terreum
Becher-Trichterling . . . . .	Clitocybe en coupe . . . . .	Clitocybe cyathiformis
Braunflockiger Schneckling . . . . .	Hygrophore à pustules . . . . .	Limacium pustulatum
Wohlriechender Schneckling . . . . .	Hygrophore odorant . . . . .	Limacium agathosmum
Fleischfarbener Schneckling . . . . .	Hygrophore pudibond . . . . .	Limacium pudorinum
Lackbläuling . . . . .	Clitocybe laqué . . . . .	Clitocybe laccata
Süsslicher Milchling . . . . .	Lactaire douceâtre . . . . .	Lactarius subdulcis
Eierschwämmchen . . . . .	Chanterelle . . . . .	Cantharellus cibarius
Trompetenpfifferling . . . . .	Chanterelle en forme de trompette . . . . .	Cantharellus tubaeformis
Nackter Ritterling . . . . .	Tricholome nu . . . . .	Tricholoma nudum
Semmel-Stoppelpilz . . . . .	Pied de mouton . . . . .	Hydnum repandum.

Die Auffuhr betrug durchwegs 1—2 kg. Ausserdem wurden 3 kg getrocknete Steinpilze verkauft.

## Verein für Pilzkunde « Neutral » Bettlach.

**Pilzausstellung, den 13. November in Selzach.**

Von Paul Hallimasch.

Die für diese Jahreszeit noch so grosse Pilzflora, die jeden Pilzlers Herz erfreuen lässt, bewog uns, noch nicht zum Winterschlaf zu schreiten, sondern mit frohem Mut noch aktiv zu wirken solange nur möglich.

Die überaus grosse Krise hat schon aus manchem, der sonst nie Pilzler geworden, einen solchen gemacht. Unser verehrte technische Leiter, Herr Lehrer Scheurer, weiss davon ein Liedlein zu singen, stehen doch alle Tage bis zehn Personen vor seinem Heim, um Pilze kontrollieren zu lassen.

So entschlossen wir uns, in unserm Nachbardorfe Selzach eine Pilzausstellung zu veranstalten, um auch einem Wunsche der Lehrerschaft von Selzach nachkommen zu können, denen hier für ihre Bemühungen der beste Dank ausgesprochen sei. Die Arbeiten waren am Samstag-Nachmittag um 4 Uhr so weit gediehen, dass mit der Pilzkontrolle begonnen

werden konnte. Die Arbeit übernahm unser technische Leiter Rudolf Kaiserling, während der Küchendienst den Frauen Ziegenbart und Hallimasch übertragen wurde, was dieselben auch prompt zur Befriedigung besorgten.

Ein wohlverdientes Pilzmahl vereinigte uns dann in der Küche des Hotels zur Krone in Selzach, wo wir noch einige Stunden der Gemütlichkeit widmeten, um dann nach Westen heimwärts zu gondeln.

Sonntagmorgen in aller Frühe waren wir wieder an der Arbeit, um der Sache noch den letzten Schliff zu geben. Um 10 Uhr war die Ausstellung zum Besuche bereit, und hat dann manche Verwunderung ausgelöst, dass zu dieser Jahreszeit noch so viele Pilze zu finden sind.

Der Besuch liess etwas zu wünschen übrig. Um so grösser war die Nachfrage nach Pilzpasteten. Über 300 Pilzpasteten waren bis Sonntagabend um 6 Uhr verkauft, und wir