

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 13 (1935)  
**Heft:** 11  
  
**Rubrik:** Bericht der amtlichen Pilzkontrolle der Stadt Zürich über das Jahr 1934

### **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:** 17.05.2025

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

## Rhacodium cellare (Pers.).

1. In traurem Stübchen sass ich hier,  
Umhüllt vom Duft der Reben;  
Ich rief den Wirt, der musste mir  
Vom allerbesten geben;  
Da sah ich plötzlich, welch ein Schreck!  
Den Kork umhüllt ein schwarzer Fleck,  
Ein Filz von dickem Haare:  
Rhacodium cellare.
2. Da lacht der Wirt ganz leis und fein  
Und zieht den Filz vom Pfropfen;  
Da perlt der hellste Ungarwein  
Ins Glas in goldnen Tropfen.  
Da sieht man den gelehrten Herrn:  
«Das ist ein Pilz, den sieht man gern;  
Es ist das einzig wahre  
Rhacodium cellare.»
3. «Das ist ein Pilz von Geist und Kraft,  
Der schluckt mir stets das Beste;  
An Ungarns feinsten Traubensaft  
Kneipt er allein sich feste;  
Und auch der schlimmste Kunde traut,  
wenn er das Moos am Kopf erschaut,  
Dum heg' ich stets das rare  
Rhacodium cellare.»
4. Seitdem bin ich dem Pilz so gut  
Und sitz bei ihm im Keller;  
Da wird so leicht, so warm mein Blut,  
Im Kopf wird's immer heller;  
Die Beine freilich werden schwer,  
Und auch das Portemonnaie wird leer,  
Doch wuchert drum das bare  
Rhacodium cellare.
5. Einst wird ein pilzummoostes Haupt  
Behutsam aufgezogen;  
Da kam, wer hätte das geglaubt,  
Eine Flieg' herausgeflogen;  
Ich dacht' erstaunt in meinem Sinn:  
Die lebt schier fünfzig Jahr da drin!  
So macht's das wunderbare  
Rhacodium cellare.
6. Werd' ich dereinst gestorben sein,  
So sollt ihr mich begraben  
Mit einem Fass voll Ungarwein,  
Dass ich mich dran kann laben;  
Dann trinkt zu meinem Leichenschmaus  
Noch hundert Flaschen Ungar aus  
Und schlingt um meine Bahre  
Rhacodium cellare.
7. Doch heute wollen wir allein  
Der hellen Freude leben,  
Auf fröhliches Zusammensein  
Die Gläser klingend heben.  
Mög' sich noch oft dies Fest erneun,  
Mit Glück und Frohsinn uns erfreun  
Durch lange, lange Jahre  
Rhacodium cellare!

## Bericht der amtlichen Pilzkontrolle der Stadt Zürich über das Jahr 1934.

Die Pilzkontrolle pro 1934 — wiederum im Auftrage des städtischen Gesundheitsamtes vom botanischen Museum der Universität Zürich durchgeführt — hat infolge der mit 1. Januar 1934 erfolgten Erweiterung des Stadtgebietes einige Änderungen in der Durchführung erfahren.

So wurde der in der früheren Gemeinde Oerlikon bereits vorhandene Pilzmarkt übernommen, d. h. es wurde derselbe während der Pilzsaison von anfangs August bis anfangs Dezember zweimal in der Woche von uns kontrolliert, und zwar an den dort bereits festgelegten Tagen Mittwoch und Samstag.

Dafür wurde der bisher auf dem Helvetiaplatz in Aussersihl Dienstag und Freitag stattgehabte Pilzmarkt durch Erlass des Polizeiamtes und mit dem Einverständnis des Gesundheitsamtes, des Stadtchemikers und der Pilzkontrollstelle mit dem 1. Juni 1934 sistiert — einesteils wegen seiner geringen Frequenz, die sich schon infolge seiner gleichzeitigen Durchführung mit dem Haupt-

markt am Bürkliplatz ergab — andernteils um die Pilzmarktverhältnisse den durch die Eingemeindung verursachten Veränderungen anzupassen und den weiteren Ausbau der städtischen Pilzkontrolle einzuleiten.

Es entfallen somit von den während des Berichtsjahres ausgeführten 183 Marktvisitationen 105 auf den Pilzmarkt am Bürkliplatz, 43 auf denjenigen auf dem Helvetiaplatz und 35 auf denjenigen am Edisonplatz in Oerlikon.

Die im folgenden ausgeführte Statistik bezieht sich infolgedessen auf den Hauptmarkt am Bürkliplatz und den Nebenmarkt in Oerlikon. Der Pilzmarkt auf dem Helvetiaplatz ist bis zu seiner Aufhebung am 1. Juni nur ein einziges Mal (am 7. April mit Speise-Morcheln) von seiten der Pilzverkäufer frequentiert worden.

Der Pilzmarkt in Oerlikon weist bereits in seiner ersten Saison namhafte Zahlen auf, die jedoch nur relativ zu bewerten sind in Anbetracht, dass dieser Markt jeweils an den auf den Markt

am Bürkliplatz folgenden Tagen, also Mittwoch und Samstag, stattfindet und zur Hauptsache von Verkäufern frequentiert wird, die auch auf dem Hauptmarkt feilbieten. Man kann daher annehmen, dass ein Teil der Pilze, die auf dem Bürkliplatz nicht vollständig abgesetzt werden konnten und die in der Statistik bereits figurieren, anderntags in Oerlikon wiederum erscheinen. Diese Ungenauigkeit, die sich dadurch in die Statistik einschleicht, lässt sich nicht vermeiden, immerhin wird in Oerlikon ein besonderes Augenmerk auf die Qualität der Pilze gerichtet und die Kontrolle in dieser Hinsicht schärfer gehandhabt.

Insgesamt wurden in Oerlikon während der Monate August-November 950 Scheine für total 3192,5 kg Pilze ausgestellt, die sich auf 4—29 verschiedene Arten pro Markttag verteilten. Durchschnittlich wurden pro Kontrollgang 27 Scheine für 91,5 kg und 15 verschiedene Pilzarten ausgestellt.

Die Pilzkontrolle erstreckte sich über die im folgenden aufgeführten 102 Pilzarten und Unterarten; im gesamten wurden dafür 6328 Scheine ausgestellt:

Ader- und Eselsohr-*Becherling*; *Brätling*; *Butterpilz*; dünnfleischiger, Feld-, hohlstieliger, Schaf-, Wald- und Zucht-*Champignon*; *Eichhase*; bläulicher, gelber, roter und violetter *Eierschwamm*; *Essigpilz*; *Hallimasch*; *Hartpilz*; *Kaiserling*; *Kapuzinerpilz*; *Herkules-* und gestutzter *Keulenpilz*; *Samtfuss-Krempling*; gelbliche *Kraterelle*; *Pfeffer-Milchling*; *Mönchskopf*; *Speise-* und *Spitz-Morchel*; *Parasolpilz*; *Perlpilz*; *Trompeten-Pfifferling*; *Kamm-*, *Schaf-*, *Schwefel-* und *Semmel-Porling*; *Pflaumen-Rössling*; *Rehpilz*; echter *Reizker*; echter, geselliger, Herbst-, lilastieliger, rötlicher, Veilchen- und violetter *Ritterling*; *Anhängsel*, *Elfenbein*, *Gold-*, *Hohlfuss-*, *Königs-*, *Körnchen-*, *Kuh-*, *Maronen-*, *Rottfuss-*, *Rothaut-*, *Sand-*, *Schleim-* und *Trientiner-Röhrling*; *Safran-Schirmling*; grosser und kleiner *Schmierling*; fleischfarbiger, Goldzahn-, Honig- und Purpur-*Schneckling*; sparriger *Schüppling*; *Schweinsohr*; *Feld-Schwindling*; gelber *Spatelpilz*; *Gallert-Stacheling*; *Birnen-*, *gesternter*, *Hasen-*, *Körnchen-*, *kreuzstacheliger*, *Riesen-*, *Vasen-* und *Warzen-Stäubling*; *Steinpilz*; *Stockschwämmchen*; rostroter und *Semmel-Stoppelpilz*; krauser *Strunkschwamm*; *Gold-*, *grünscuppiger*, *ledergelber*, *milder*, *ockergelber*, *Runzelstiel-*, *Speise-*, *violettgrüner* und *zierlicher Täubling*; *Totentrompete*; *Lack-Trichterling*; *Löffel-Zähling*; *gelber*, *Gold-*, *grauer*, *Kamm-*, *schöner* und *Trauben-Ziegenbart*; *Ziegenlippe*.

Die Liste der Marktpilze hat gegenüber der vorjährigen insofern Änderungen erfahren, als die unter a) aufgeführten Pilzarten dieses Jahr ausgeblieben, diejenigen der Gruppe b) hingegen neu dazugekommen sind.

a) *Kronen-* und *Orange-Becherling*; vollstieliger *Champignon*; *Orange-Eierschwamm*; kahler *Krempling*; *Käppchen-* und *Stink-Morchel*;

*Mai-Ritterling*; getropfter *Schirmling*; *Elfenbein-* und *Lärchen-Schneckling*; *Igel-Stäubling*; blättriger *Strunkschwamm*; olivgrüner *Täubling*; weisse *Trüffel*; zitronengelber *Ziegenbart*.

b) *Violetter Eierschwamm*; *Kaiserling*; gestutzter *Keulenpilz*; *Kamm-Porling*; *Königs-Röhrling*; *Honig-Schneckling*; gelber *Spatelpilz*; *gesternter* und *kreuzstacheliger Stäubling*; *Stockschwämmchen*; *milder* und *ockergelber Täubling*.

Wiederum musste eine ganze Anzahl nicht marktfähiger Pilze zurückgewiesen und konfisziert werden, darunter die nachstehenden *Giftpilze*:

*Amanita aspera* F., *Amanita citrina* Schöff.<sup>1)</sup>, *Amanita muscaria* L., *Amanita spissa* Fr.<sup>2)</sup>, *Scloderma vulgare* Hornem., *Tricholoma sulfureum* Bull., *Tricholoma tigrinum* Schaeff.

*Amanita phalloides* Fr., der Grüne Knollenblätterpilz, der dieses Jahr — von Nichtkennern gesammelt und genossen — auch in Zürich und Umgebung verschiedene Opfer gefordert hat, ist nie auf den Markt gekommen, ebenso nicht der ebenfalls gefährliche Pantherpilz (*Amanita pantherina* DC.), hingegen der mit letzterer Art verwandte Graue Wulstling (*Amanita spissa* Fr.<sup>2)</sup>).

*Verdächtige* Arten waren: *Amanita valida* Fr., *Boletus purpureus* Fr., *Clitocybe flaccida* Sw., *Clitocybe gilva* Pers., *Clitocybe nebularis* Batsch, *Helvella crispa* Scop., *Lepiota Friesii* Lasch, *Psalliota xanthoderma* Genev.

*Essbar, aber leicht mit giftigen Arten zu verwechseln*:

*Amanita solitaria* Bull., *Amanitopsis vaginata* Bull., *Boletus luridus* Schaeff.

*Wertlos, oder wegen schlechten Geschmacks nicht essbar*:

*Boletus felleus* Bull., *Boletus piperatus* Bull., *Boletus radicans* Pers., *Hebeloma crustuliniforme* Bull., *Hydnum ferrugineum* Fr., *Hydnum nigrum* Fries, *Hypholoma fasciculare* Huds., *Inoloma opimum* Fr., *Inoloma violaceum* L., *Phlegmacium fulgens* Schw., *Phlegmacium variicolor* Pers., *Phlegmacium varium* Schaeff., *Pholiota radicata* Bull., *Polyporus betulinus* Bull., *Russula foetens* Pers., *Tricholoma acerbum* Bull., *Tricholoma melaleucum* Pers., *Tricholoma saponaceum* Fr., *Tricholoma terreum* Schaeff., *Tricholoma vaccinum* Pers.

Die nachfolgenden *Speisepilze* endlich wurden, weil nur in einzelnen Exemplaren vorgewiesen, oder weil bisher nicht auf dem Markte zugelassen, vernichtet:

*Boletus castaneus* Bull., *Boletus strobilaceus* Scop., *Boletus subtomentosus* L. var. *fuscus* R., *Coprinus comatus* Fl. Dan., *Hygrophorus puniceus* Fr., *Leotia gelatinosa* Hill, *Lepiota excoriata* Schaeff.

Waren es letztes Jahr die *Eierschwämme*, die — in grosser Menge aus Deutschland eingeführt —

<sup>1)</sup> *Amanita citrina* ist nicht giftig, höchstens wertlos.

<sup>2)</sup> *Amanita spissa* ist unbestritten ein *Speisepilz*. Red.

wegen schlechter Qualität zu vielfachen Beanstandungen Anlass gaben, so waren es im Berichtsjahre vorwiegend die *Steinpilze*, die heuer in einem Gesamtquantum von 4928 kg zum Verkaufe gelangten. Dieser etwas delikate Pilz leidet durch Transport, unzweckmässige Aufbewahrung und auch unter Witterungseinflüssen bedeutend mehr als der Eierschwamm und machte zu verschiedenen Malen die Konfiszierung grösserer Quantitäten, zum Teil bis zu 70 kg pro Verkäufer und pro Markt, notwendig.

Grosse Vorsicht war auch geboten beim *Hallimasch*, der gleich zu Anfang seines diesjährigen Erscheinens zu Reklamationen seitens des kaufenden Publikums führte. In beiden der Kontrollstelle gemeldeten Fällen handelte es sich um leichtere und rasch vorübergehende Erkrankungen, die durch vollständig einwandfreie Pilze hervorgerufen worden waren. Über die Ursache der Hallimasch-Erkrankungen, die im Verhältnis zu der massenhaften Verwendung dieses beliebten Speisepilzes immerhin selten sind, ist man sich nicht im klaren, und der Hallimasch kann deswegen nicht vom Markte ausgeschlossen werden.

Ausser den obgenannten Arten mussten auch von den übrigen Marktpilzen oft grössere oder kleinere Mengen wegen schlechter Qualität beseitigt werden; besonders scharf kontrolliert werden nach wie vor die Ziegenbärte, deren Verkauf im feuchten Herbst sogar ganz unterdrückt wird. Infolgedessen sind während der ganzen Pilzsaison keine Klagen in bezug auf diesen Pilz eingelaufen.

Ausserordentlich stark war dieses Jahr die Frequenz der Pilzkontrollstelle im Botanischen Museum, speziell seitens privater Sammler; im gesamten wurden 1005 Untersuchungen zu 50 Cts. pro Art ausgeführt, eine Zahl, die alle Ergebnisse früherer Jahre seit dem Bestehen der Pilzkontrolle weit hinter sich lässt; bisher hatte das Jahr 1918 mit 713 Scheinen an erster Stelle gestanden.

War schon letztes Jahr auf die dadurch bedingte starke Inanspruchnahme des Kontrollpersonals hingewiesen worden — damals betrugen die maximalen Zahlen 20—25 Untersuchungen pro Tag — so ist diese während des Berichtsjahres noch um ein Beträchtliches gestiegen. Das Maximum mit 52 Scheinen pro Tag fällt auf den 17. September; zweimal wurden über 40, zweimal über 30 und achtmal 20—30 Scheine pro Tag ausgestellt. Nimmt man die Totalsumme der Untersuchungen während der Hauptsaison — vom 1. August bis zum 1. November — so mussten durchschnittlich täglich 12 Untersuchungen ausgeführt werden.

Ausser den privaten Sammlern partizipieren auch die Händler an den oben angegebenen Zahlen. Von den vom städtischen Gesundheitsamt an Ladenbesitzer der Lebensmittelbranche erteilten Konzessionen für den Verkauf von frischen Pilzen, wurde fast ausnahmslos reger Gebrauch gemacht,

vor allem betrifft dies die Markthalle am Limmatplatz, wo oft 15—18 verschiedene Pilzarten zum Verkaufe gelangten.

Dagegen ist gegenüber dem Vorjahre die Beanspruchung der Kontrolle seitens der fliegenden Händler, die ihre Ware, hauptsächlich Eierschwämme, zentnerweise aus dem Ausland bezogen und an Grosskonsumenten abzusetzen versuchten, bedeutend zurückgegangen.

Die während des Berichtsjahres im Botanischen Museum ausgeführten Untersuchungen bezogen sich auf 157 Pilzarten.

Die Begutachtung erstreckte sich auch auf getrocknete Pilze, hauptsächlich Steinpilze; das vorgewiesene Material, unter dem sich in kleineren Quantitäten auch Morcheln und Lorcheln befanden, und das zum überwiegenden Teil von einem hiesigen Spezialgeschäft der Lebensmittelbranche aus dem Ausland importiert wurde, gab zu verhältnismässig wenigen Beanstandungen Veranlassung.

Es ist jedoch zu bemerken, dass zu verschiedenen Malen auch giftige und verdächtige Pilze zur Kontrolle gebracht worden sind, vor allem der tödlich wirkende Grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides* Fr.), der seit 1931 nicht mehr vorgelegt worden ist. Dieser Pilz wurde von einer privaten Liebhaberin zur Begutachtung gebracht, mit der Bemerkung, er sei ihr von einem unbekannten Pilzsammler im Walde als vorzüglicher Speisepilz empfohlen worden! Dies ein besonders krasser Fall von der Unkenntnis und Verantwortungslosigkeit vieler Pilzsammler, wie wir sie immer wieder erfahren müssen.

In den nachfolgend enthaltenen Zahlen sind diejenigen des Pilzmarktes Oerlikon inbegriffen. Von den insgesamt ausgestellten 6328 Scheinen entfallen 5378 auf den Markt am Bürkliplatz, 950 auf denjenigen von Oerlikon. Der Pilzmarkt von Aussersihl hat, wie schon an früherer Stelle erwähnt, keine Ergebnisse mehr beigesteuert.

Aus dieser Zusammenstellung geht hervor, dass auch die beiden Pilzmärkte, vor allem der Pilzmarkt am Bürkliplatz, ausserordentlich stark beschickt waren. Das Resultat mit 6328 Scheinen steht an zweiter Stelle der bisherigen Ergebnisse; normalerweise bewegt sich die jährliche Zahl zwischen 3—5000 Scheinen.

Das Gesamtgewicht der zum Verkaufe gekommenen Ware, zirka 30 383 kg, wird nur von demjenigen des Jahres 1931 übertroffen, das mit 4944 Scheinen 30 842,5 kg erreichte, während das Jahr 1927 mit 6565 Scheinen mit 24 177 kg aufgeführten Pilzen hinter diesem letzteren zurückblieb.

Die Hauptfrequenz des Pilzmarktes am Bürkliplatz konzentrierte sich auf die Monate August bis Oktober, mit zwei Höhepunkten je Mitte August und Mitte September.

Die Frühjahrs-Saison, die infolge ausserordentlicher Trockenheit einen sehr flauen Verlauf nahm,

kontrastiert stark zum Gesamtergebnis. Ausser dem namhaften Zuzug neuer Verkäufer während der Hauptsaison hat wohl vor allem das bis in den Dezember hinein milde Wetter ohne Niederschläge von Bedeutung den ausserordentlichen Totalertrag an Pilzen bewirkt.

Die Höchstzahl der pro Kontrollgang ausgestellten Scheine wurde erreicht am 17. August mit 268 Scheinen, nochmals, am 14. September, wurden 264 Scheine ausgestellt; das Maximum der pro Markttag ausgelegten Pilzarten beträgt 46 und fällt auf den 14. August.

Die Frühjahrspilze waren, wie bereits vermerkt, dieses Jahr sehr spärlich vertreten; die beiden *Morchel*-Arten (*Morchella conica* Pers. und *M. esculenta* Pers.) wurden ab 13. April an 9 Markttagen zum Verkauf gebracht in einem Totalgewicht von 66 kg. Ausserdem erschien noch der *Ader-Becherling* mit 1,5 kg, drei Scheinen; die übrigen Frühjahrspilze, wie der *Kronen-Becherling* (*Peziza coronaria* Jacq.), der *März-ellerling* (*Camarophyllus marzuolus* Fr.) und der *Mai-Ritterling* (*Tricholoma Georgii* Clus.) sind dieses Jahr vollständig ausgeblieben.

Der Übergang zur Sommersaison vollzog sich ohne wesentlichen Unterbruch; schon am 19. Juni begann der Verkauf der Eierschwämme (40 kg aus dem Schwarzwald), der sich ununterbrochen bis in den Winter hinein fortsetzte. Der *gelbe Eierschwamm* (*Cantharellus cibarius* Fr.) allein erreichte ein Totalgewicht von 18 841 kg, für das 1326 Scheine ausgestellt wurden. Ein grosser Teil der auf den hiesigen Pilzmarkt gelangenden Eierschwämme wird nach wie vor aus dem Ausland, zur Hauptsache aus dem badischen Schwarzwald, importiert, d. h. dieselben werden den Verkäufern meist durch die badischen Händler selbst direkt auf den Marktstand geliefert. Die Qualität der Eierschwämme gab während dieser Saison zu weniger Beanstandungen Veranlassung als in den vorangegangenen Jahren. Das maximale Tagesgewicht des gelben Eierschwammes betrug 1099 kg bei 47 Scheinen am 31. August. Schon am 10. August waren 969 kg mit 53 Scheinen verzeichnet und vom 27. Juli bis zum 2. Oktober betrug das Tagesergebnis ununterbrochen über 500 kg.

Von den Begleitern des gelben Eierschwammes erschienen ausser dem *bläulichen Eierschwamm* (*Cantharellus cibarius* Fr. var. *amethysteus* Quél.), der Abart, die sich meistens erst gegen den Herbst und nur aus bestimmten Gegenden neben der Hauptart vorfindet und mit einem Gesamtquantum von 216 kg bei 96 Scheinen figuriert, noch der *rote Eierschwamm* (*Cantharellus Friesii* Quél.) mit 4 kg, 8 Scheinen, sowie der *violette Eierschwamm* (*Cantharellus violaceus* Fr.) mit 0,5 kg, 1 Schein.

Ein ausserordentlich ergiebiges Jahr war das verflossene in bezug auf den *Steinpilz* (*Boletus edulis* Bull.), für den total 700 Scheine für 4928 kg ausgestellt wurden. Sein heuriger Ertrag bedeutet einen Höhepunkt in der Geschichte des Zürcher

Pilzmarktes, indem bis anhin dieser Pilz auch in guten Jahren nie ein Resultat von 2000 kg erreicht hatte. Schon Mitte Juli figurierte der *Steinpilz* mit einem Tagesquantum von 142 kg, das sich nach kurzem Unterbruch wieder steigert zu dem Maximum von 530 kg und 45 Scheinen am 17. August. Im Gegensatz zum Eierschwamm setzt der *Steinpilz* immer stossweise ein. So wird er nochmals gegen Ende September zwei- bis dreimal in Tagesquanten von zirka 300 kg auf den Markt gebracht.

Auch die übrigen Röhrlings-Arten waren während der verflossenen Pilzsaison gut vertreten, so der *Rothaut-Röhrling* (*Boletus versipellis* Fr.) mit 227 kg, 205 Scheinen und der *Kapuzinerpilz* (*Boletus scaber* Bull.) mit 94 kg, 106 Scheinen. Ebenso erreichte das Doppelte des letztjährigen Ertrages der *Gold-Röhrling* (*Boletus elegans* Schum.) mit 81 kg, 86 Scheinen. Der äusserst seltene *Königs-Röhrling* (*Boletus regius* Krombh.) ist an zwei Markttagen der Kontrolle vorgelegt und als vorzüglicher Speisepilz zum Verkaufe zugelassen worden.

Die *Champignons*-Arten (mit Ausnahme des Zucht-Champignons) hielten sich auf ungefähr gleicher Höhe wie im Vorjahre, abgesehen vom dünnfleischigen Champignon (*Psalliota silvicola* Vitt.), dessen Ertragnis von 248 kg, 236 Scheinen das letztjährige um das Doppelte überstieg.

Der *Zucht-Champignon* (*Psalliota campestris* L. var. *praticola* Vitt.), der am 27. Februar die diesjährige Pilzsaison eröffnete und mit wenigen Ausnahmen bis zum Ende derselben regelmässig vertreten war, brachte es auf ein Gesamtergebnis von 845 kg, 148 Scheinen; die der Kontrolle vorgelegten Pilze stammten weitaus zum grössten Teil aus einer Züchterei in Issy bei Paris und werden von einem hiesigen Pilzverkäufer in regelmässigen wöchentlichen Sendungen eingeführt. Verschiedene im Gebiete der Stadt oder Umgebung angelegte Champignons-Kulturen gingen bisher immer nach kürzerer oder längerer Zeit wieder ein.

Der *Perlpilz* (*Amanita rubescens* Pers.) erschien nach längerer Zeit wieder einmal in grösserer Menge, sein Gesamtertrag beläuft sich auf 82 kg, 90 Scheine. In aussergewöhnlich schönen Exemplaren wurde sein Verwandter, der *Kaiserling* (*Amanita caesarea* Scop.), der seit dem Jahre 1925 ausgesetzt hatte, auf den Markt gebracht (1,5 kg, 3 Scheine).

Nennenswert ist auch das Gesamtquantum des *Schweinsohres* (*Craterellus clavatus* Pers.) mit 323 kg, 129 Scheinen; dieser Pilz erreichte Tagesmaxima bis 58 kg bei 11 Scheinen.

Das Ergebnis des *Hallimasch* (*Armillaria mellea* Fl. Dan.) ist mit 117,5 kg, 49 Scheinen weit hinter dem letztjährigen zurückgeblieben; ob die Ursache auf spärliches Erscheinen dieser Art zurückzuführen ist, oder ob die Verkäufer, abgeschreckt durch die an anderer Stelle erwähnten Reklamationen seitens des kaufenden Publikums,

denselben nicht mehr auf den Markt brachten, liess sich nicht sicher ermitteln.

Auch der *echte Reizker* (*Lactarius deliciosus* L.), ein viel verlangter Speisepilz, ist dieses Jahr nur mit 176 kg, 148 Scheinen vertreten; der ihm nächst verwandte *Brätling* (*Lactarius volemus* Fr.), ein ebenso guter, aber weniger bekannter Speisepilz, dagegen mit einem Gesamtquantum von 212 kg, 186 Scheinen.

Zu erwähnen ist noch der *Parasolpilz* (*Lepiota procera* Scop.), der zusammen mit dem *Safran-Schirmling* (*Lepiota rhacodes* Vitt.) das für diese beiden Pilzarten beträchtliche Ergebnis von 49,5 kg bei 72 Scheinen aufbrachte.

Reichlich beschickt war der Pilzmarkt auch in bezug auf die verschiedenen Herbstsorten, so den *Trompeten-Pfifferling* (*Cantharellus tubaeformis* Vitt.), der sich mit 261 kg, 140 Scheinen auf ungefähr gleicher Höhe gehalten hat wie im Vorjahre;

die *gelbliche Kraterelle* (*Craterellus lutescens* Pers.) hat mit 523 kg und 219 Scheinen die Erträge verschiedener vorangegangener Jahre weit überholt, ebenso die

*Totentrompete* (*Craterellus cornucopioides* L.) mit 538,5 kg, 278 Scheinen.

Diese drei letztgenannten Arten sind bis zum Ende der diesjährigen Pilzsaison fast ausnahmslos in tadelloser Ware zum Verkauf gebracht worden. Dasselbe gilt auch von den

*Herbst-Ritterlingen* (*Tricholoma irinum* Bull., *nudum* Bull., *personatum* Fr. und *portentosum* Fr.), die bis anfangs Dezember den Markt an Stelle des ausgebliebenen Reizkers bereicherten und zur Hauptsache von ein und demselben Verkäufer aus der Gegend von Brugg (Kt. Aargau) gebracht wurden. Sie erreichten zusammen das Quantum von 271 kg bei 118 Scheinen, der violette Ritterling (*Tricholoma nudum* Bull.) allein figuriert mit 221 kg und 88 Scheinen.

Zum Schluss sind noch zu erwähnen die beiden *Stoppelpilz*-Arten (*Hydnum repandum* L. und *rufescens* Pers.), von denen speziell der letztere sich gegen Ende der Pilzsaison noch einzustellen pflegt, mit total 858 kg, 553 Scheinen, deren Gesamtquantum jedes Jahr ungefähr dasselbe ist und

von der Witterung am wenigsten abhängig erscheint.

Die *Ziegenbärte* (*Clavaria aurea* Schaeff., *Botrytis* Pers., *flava* Schaeff., *formosa* Pers. und *grisea* Pers.) unterliegen nach wie vor einer besonders strengen Kontrolle, um jede Indigestion der Konsumenten zu verhüten; trotzdem haben die genannten Arten zusammen ein Totalquantum von 240 kg bei 260 Scheinen erreicht.

Beschlossen wurde die diesjährige Pilzsaison am 31. Dezember mit je 2 kg *Trompeten-Pfifferlingen* (*Cantharellus tubaeformis* Vitt.) und *gelblichen Kraterellen* (*Craterellus lutescens* Pers.), sowie 17 kg *Zucht-Champignons* (*Psalliota campestris* L. var. *pratensis* Vitt.).

Ein sehr wichtiger Fortschritt ist im verfloßenen Jahre zu verzeichnen, dadurch, dass das Gesundheitsamt der Stadt Zürich mit seiner Publikation, die wiederholt im «Tagblatt der Stadt Zürich» erschien, den Verkauf von Pilzen in Läden von einer Konzession abhängig macht.

Es haben sich eine ganze Zahl von Lebensmittelgeschäften um eine Konzession beworben, und diese wird erteilt nach den Bedürfnissen der entsprechenden Quartiere. Es ist zu erwarten, dass somit im Laufe der nächsten Jahre der gesamte Verkauf gesammelter, frischer Pilze unter die direkte Aufsicht der Pilzkontrolle gelangt.

Bezüglich der Darbietung von Pilzgerichten in Hotels und Pensionen ist der im Bericht des Vorjahres erwähnte ungünstige Zustand immer noch vorhanden. Es besteht jedoch die Hoffnung, dass relativ bald durch die eidg. Gesetzgebung den Behörden auch hier die Möglichkeit einer Ausübung der Kontrolle gegeben wird.

Des weitern möchte der Berichterstatter erwähnen, dass seitens des Verbandes der Pilzvereine auf die Bedeutung und Notwendigkeit der Kontrolle hingewiesen wird und dass sogenannte «wilde Sammler» an die Kontrolle verwiesen werden. Es scheint sich damit die im letzten Bericht skizzierte Entwicklung zu verwirklichen, dass jeder ernsthafte Pilzverkäufer und vorsichtige Pilzkäufer die Kontrolle als eine begrüssenswerte Sicherheitseinrichtung geradezu fordert.

Alb. Däniker.

## Aus unseren Verbandsvereinen

### Verein für Pilzkunde Dietikon.

Die Mitglieder unserer Sektion versammelten sich zur ordentlichen Generalversammlung Samstag den 2. Februar im Vereinslokal, Gasthaus Central. Der Besuch war ein recht erfreulicher und bewies, dass unsere Pilzler Interesse am Gedeihen unseres Vereins haben. Die Erledigung der Geschäfte nahm einen ruhigen Verlauf, und hier sei das Hauptsächlichste wiedergegeben. Unser Kassier, Herr Thoma zum Central, gab Bericht über die finanzielle Auswirkung des Vereinsjahres

1934—1935. Nach demselben hat der Verein eine Vermögenszunahme von rund Fr. 100 zu verzeichnen. Dasselbe beträgt heute etwas zu Fr. 400, davon Fr. 205.— in bar, den Rest in Material, zum grössern Teil in Büchern. Daneben existiert, herrührend aus einer verdankenswerten Schenkung, eine Reisekasse mit einem Stammkapital von Fr. 15.—. Ausserdem eine Küchenkasse mit Fr. 14.—. Der nötige Rückhalt ist also auf jeden Fall vorhanden. Und wenn es unserm