

Der Pilzmarkt der Stadt Zürich der Jahre 1918 und 1919
im Lichte der städtischen Kontrolle.

Von
HANS SCHINZ.

Das Botanische Museum der Universität befasst sich seit 1895 auf Ansuchen des Gesundheitswesens der Stadt Zürich mit der Kontrolle der an den Wochenmarkttagen Dienstag und Freitag zum Verkaufe gelangenden Speiseschwämme und, gegen eine städtische Taxe von 50 Cts. pro Pilzart, mit der Begutachtung der zur Untersuchung ins Botanische Museum gelangenden Schwämme. Die Ergebnisse dieser zum Teil sehr umfangreichen Kontrolle sind alljährlich in den Jahresberichten des Botanischen Gartens und Museums in extenso publiziert worden (Jahresberichte 1898 bis und mit 1916/17), die durch Papiernot und Verteuerung der Drucklegung aufgezwungenen Sparmassregeln bedingen nun aber eine Textreduktion der Jahresberichte, und um nicht eine möglicherweise später störend empfundene Unterbrechung in der Kontinuität dieser Berichterstattung eintreten zu lassen, sollen an diesem Orte im Einverständnis mit dem Vorstand des städtischen Gesundheitswesens und der Aufsichtskommission des Botanischen Gartens und Museums die Resultate der beiden letzten Berichtsjahre mitgeteilt und die sich aus der ausgeübten Kontrolle ergebenden allgemeinen Erörterungen zusammengestellt werden.

Die „Pilzsaizon“ ist, wie überall in Mitteleuropa, vornehmlich im Jahre 1919 eine ausgesprochen schlechte gewesen. Die lange Trockenperiode hat die Pilze, deren Fruchtkörper sich ja meist im Spätsommer und im Herbst zu bilden pflegen, in der normalen Entwicklung gehemmt. Klagen dieser Art ertönen von überall her, namentlich auch aus Sachsen.

Dies erhellt, soweit die Verhältnisse in Zürich in Betracht kommen, sofort aus einem Vergleich der 1918 und 1919 ausgestellten Kontrollscheine:

1918 betrug die Gesamtzahl der an 104 Markttagen ausgegebenen Kontrollscheine 5068, 1919 an 104 Markttagen 3552 (1917 an 105 Markttagen 4127). Die Höchstzahl der an einem Markttag ausgestellten Scheine bezifferte sich 1918: auf 306 am 4. Oktober; 1919: auf 188 am 10. Oktober (1917: auf 181 am 24. August), die sich 1918 auf 49, 1919 auf 49 (1917 auf 34) Arten verteilten.

Die Pilzsaison 1918 nahm ihren Anfang am 16. April mit Speisemorcheln, 1919 am 25. April mit Blasenbecherlingen und Speisemorcheln (1917 am 8. Mai mit Morcheln). Die letzten Pilze erschienen auf dem Pilzmarkt 1918 am 17. Dezember (Trompeten-Pfifferlinge), 1919 am 2. Dezember (Trompeten-Pfifferlinge) (1917: 24. Dezember, gleichfalls Trompeten-Pfifferlinge).

Zum Verkaufe gelangten:

Ader-Becherling, Blasen-Becherling, brauner Becherling, Eselohr-Becherling, Orangen-Becherling, Brätling, Butterpilz, brauner Champignon, Feld-Champignon, Schaf-Champignon, Wald-Champignon, Eichhase, Eierschwamm, Orange-Eierschwamm, roter Eierschwamm, weisser Ellerling, Ziegen-Ellerling, Essigpilz, Kamm-Händling, Runzel-Händling, Trauben-Händling, Hallimasch, Hartpilz, klebriger Hörnling, Kapuzinerpilz, Keulenpilz, kahler Krämpling, Sammtfuss-Krämpling, gelbliche Kraterelle, milder Milchling, Pfeffer-Milchling, süsslicher Milchling, wolliger Milchling, Mönchskopf, rillstielige Morchel, Speisemorchel, Spitz-Morchel, Mousseron, Parasolpilz, Perlpilz, Trompeten-Pfifferling, Kamm-Porling, Riesen-Porling, Schaf-Porling, Schuppen-Porling, Schwefel-Porling, Semmel-Porling, Rehpilz, echter Reizker, echter Ritterling, gehäufter Ritterling, gepanzerter Ritterling, geselliger Ritterling, grauer Ritterling, kahler Ritterling, knolliger Ritterling, lilastieliger Ritterling, Mäuse-Ritterling, rotblättriger Ritterling, rötlicher Ritterling, Veilchen-Ritterling, brauner Röhrling, Bronze-Röhrling, gelber Röhrling, Gold-Röhrling, Hohlfluss-Röhrling, körniger Röhrling, Kuh-Röhrling, Maronen-Röhrling, Rotfluss-Röhrling, Rothaut-Röhrling, Sand-Röhrling, schleimiger Röhrling, schmieriger Röhrling, Trientiner-Röhrling, weissgelblicher Röhrling, breitblättriger Rübbling, Laubfreund-Rübbling, geschundener Schirmling, getropfter Schirmling, Safran-Schirmling, grosser Schmierling, kleiner Schmierling, beringter Schneckling, Elfenbein-Schneckling, fleischfarbiger Schneckling, gelbflockiger Schneckling, Purpur-Schneckling, Reh-Schneckling, wohlriechender Schneckling, Gold-Schüppling, Runzel-Schüppling, sparriger Schüppling, Schweinsohr, Nelken-Schwindling, gelber Spatelpilz, Birnen-Stäubling, Riesen-Stäubling, Warzen-Stäubling, Steinpilz, Stockschwämmchen, Stoppelpilz, roter Stoppelpilz, Gold-Täubling, grüner

Täubling, ledergelber Täubling, Speise-Täubling, zierlicher Täubling, Totentrompete, Anis-Trichterling, Becher-Trichterling, echter Trichterling, Lack-Trichterling, schlaffer Trichterling, weisse Trüffel, Löffel-Zähling, gelber Ziegenbart, grauer Ziegenbart, krauser Ziegenbart, schöner Ziegenbart, Ziegenlippe, Gallert-Zitterling.

Gegenüber den Jahren 1916/17 fehlten auf dem Markte: schlüpfriger Kappenpilz, Trichter-Pfifferling, Königs-Röhrling, Schwefel-Schneckling, Wurzel-Schüppling.

Dafür sind neu hinzu gekommen:

Ader-Becherling, brauner Becherling, Orangen-Becherling, brauner Champignon, Orange-Eierschwamm, weisser Ellerling, Ziegen-Ellerling, Trauben-Händling, kahler Krämpling, Sammtfuss-Krämpling, süsslicher Milchling, wolliger Milchling, rillstielige Morchel, Riesen-Porling, Schuppen-Porling, gehäufter Ritterling, gepanzelter Ritterling, geselliger Ritterling, kahler Ritterling, knolliger Ritterling, lilastieliger Ritterling, Mäuse-Ritterling, rotblättriger Ritterling, Veilchen-Ritterling, brauner Röhrling, gelber Röhrling, schmieriger Röhrling, Trientiner-Röhrling, breitblättriger Rübbling, Laubfreund-Rübbling, geschundener Schirmling, kleiner Schmierling, beringter Schneckling, gelbflockiger Schneckling, Reh-Schneckling, Gold-Schüppling, Nelken-Schwindling, gelber Spatelpilz, Stockschwämmchen, roter Stoppelpilz, Gold-Täubling, grüner Täubling, zierlicher Täubling, Anis-Trichterling, Becher-Trichterling, echter Trichterling, schlaffer Trichterling, Löffel-Zähling, grauer Ziegenbart, schöner Ziegenbart.

Die folgenden Pilzarten sind nur in einzelnen Exemplaren auf den Markt gekommen und sind daher nicht zum Verkaufe zugelassen, sondern ins Botanische Museum zur Untersuchung mitgenommen worden:

Amanita cinerea Bres., *Am. citrina* Schaeff. (= *Am. Mappa* Batsch), *Am. umbrina* Pers., *Am. vaginata* Bull., *Armillaria aurantia* Schaeff., *Boletus felleus* Bull., *Bol. piperatus* Bull., *Bol. rubescens* Trog, *Camarophyllus leporinus* Fr., *Clavaria aurea* Schaeff., *Clitocybe ericetorum* Bull., *Clit. inversa* Scop., *Clit. suaveolens* Schum., *Collybia asema* Fr., *Coll. maculata* Alb. & Schw., *Coll. radicata* Relh., *Coprinus atramentarius* Bull., *Craterellus violaceus* Fr., *Dermocybe cinnamomea* L., *Derm. raphanoides* Pers., *Entoloma clypeatum* L., *Ent. excentricum* Bres., *Ent. lividum* Bull., *Ent. nidorosum* Fr., *Helvella crispa* Fr., *Helv. elastica* Bull., *Helv. infula* Schaeff., *Hydnum cirrhatum* Pers., *Hydn. infundibulum* Sw., *Hydn. levigatum* Sw., *Hydrocybe armeniaca* Schaeff., *Hydr. castanea* Bull., *Hydr. germana* Fr., *Hygrocybe conica* Scop., *Hypholoma sublateritium* Fr., *Inocybe Bongardii* Weinm., *Inoc.*

fastigiata Schaeff., *Inoc. rimosa* Bull., *Inoloma cinereo-violaceum* Pers., *Inol. sublanatum* Sw., *Lactarius acris* Bolt., *Lact. blennius* Fr., *Lact. fuliginosus* Fr., *Lact. glyciosmus* Fr., *Lact. luridus* Pers., *Lact. pallidus* Pers., *Lact. pyrogalus* Bull., *Lact. rufus* Scop., *Lact. thejogalus* Bull., *Lact. uvidus* Fr., *Lact. vietus* Fr., *Lepiota clypeolaria* Bull., *Lep. Friesii* Lasch., *Lep. rhacodes* Vitt., *Limacium limacinum* Scop., *Lim. lucorum* Kalchbr., *Lim. pustulatum* Pers., *Lycoperdon echinatum* Pers., *Melanogaster variegatus* Tul., *Merulius tremellosus* Pers., *Mycena alcalina* Fr., *Paxillus panuoides* Fr., *Pax. popinalis* Fr., *Phlegmacium decolorans* Pers., *Phleg. fulgens* Schw., *Phleg. russum* Fr., *Pholiota aurea* Sw., *Pluteus cervinus* Schaeff., *Polyporus fuliginosus* Pers., *Rhizopogon rubescens* Tul., *Russula badia* QuéL., *Russ. delica* Fr., *Russ. emetica* Fr., *Russ. fragilis* Pers., *Russ. heterophylla* Fr., *Russ. nigricans* Bull., *Russ. ochroleuca* Pers., *Russ. Queletii* Fr., *Russ. rosacea* Bull., *Russ. sanguinea* Bull., *Russ. sardonica* Fr., *Stropharia aeruginosa* Curt., *Telamonia evernia* Fr., *Tel. torva* Fr., *Trametes gibbosa* Pers., *Tricholoma acerbum* Bull., *Trich. arcuatum* Bull., *Trich. argyraceum* Bull., *Trich. cinerascens* Bull., *Trich. columbetta* Fr., *Trich. lascivum* Fr., *Trich. melaleucum* Pers., *Trich. psammopus* Kalchbr., *Trich. ramentaceum* Bull., *Trich. saponaceum* Fr., *Trich. sejunctum* Sw., *Trich. sulfureum* Bull., *Trich. tigrinum* Schaeff., *Trich. tumidum* Pers., *Trich. ustale* Fr.

Die während der beiden Berichtsjahre im Botanischen Museum ausgeführten Untersuchungen, 1918: 713, 1919: 193 (1917: 373) betreffen nachstehend genannte Pilzarten: *Amanita muscaria* L., *Am. phalloides* Fr., *Am. rubescens* Pers., *Am. solitaria* Bull., *Am. strangulata* Fr., *Am. vaginata* Bull., *Armillaria aurantia* Schaeff., *Arm. imperialis* Fr., *Arm. mellea* Fl. Dan., *Boletus aereus* Bull., *Bol. appendiculatus* Schaeff., *Bol. badius* Fr., *Bol. Boudieri* QuéL., *Bol. bovinus* L., *Bol. bulbosus* Schaeff., *Bol. castaneus* Bull., *Bol. cavipes* Klotzsch, *Bol. chrysenteron* Bull., *Bol. elegans* Schum., *Bol. granulatus* L., *Bol. luridus* Schaeff., *Bol. luteus* L., *Bol. pachypus* Fr., *Bol. piperatus* Bull., *Bol. rufus* Schaeff., *Bol. Satanas* Lenz, *Bol. scaber* Bull., *Bol. subtomentosus* L., *Bol. tridentinus* Bres., *Bol. variegatus* Sw., *Bol. viscidus* L., *Cantharellus cibarius* Fr., *Chaeromyces maeandriiformis* Vitt., *Clavaria cristata* Holmsk., *Clav. flava* Schaeff., *Clav. formosa* Pers., *Clav. grisea* Pers., *Clav. pistillaris* L., *Clitocybe cyathiformis* Bull., *Clit. flaccida* Sw., *Clit. geotropa* Bull., *Clit. gilva* Pers., *Clit. infundibuliformis* Schaeff., *Clit. inversa* Scop., *Clit. laccata* Scop., *Clit. nebularis* Batsch, *Collybia dryophila* Bull., *Coll. maculata* Alb. & Schw., *Coprinus atramentarius* Bull., *Cop. comatus* Fl. Dan.,

Cop. micaceus Bull., *Craterellus cornucopioides* L., *Dermocybe camura* Bull., *Derm. raphanoides* Pers., *Elaphomyces granulatus* N. ab Es., *Entoloma clypeatum* L., *Ent. lividum* Bull., *Ent. rhodopolium* Fr., *Gautiera morchellaeformis* Vitt., *Gomphidius glutinosus* Schaeff., *Gomph. roseus* Fr., *Gomph. viscidus* L., *Gyrocephalus rufus* Bref., *Hebeloma crustuliniforme* Bull., *Heb. elatum* Batsch, *Heb. sinuosum* Fr., *Helvella crispa* Fr., *Hydnum imbricatum* L., *Hydn. repandum* L., *Hydn. suaveolens* Scop., *Hydrocybe leucopus* Bull., *Hydr. subferruginea* Batsch, *Hypholoma capnoides* Fr., *Hyph. fasciculare* Huds., *Hyph. sublateritium* Fr., *Inocybe pyriodora* Pers., *In. rimosa* Bull., *Lactarius deliciosus* L., *Lact. fuliginosus* Fr., *Lact. lignyotus* Fr., *Lact. piperatus* Scop., *Lact. pubescens* Schrader, *Lact. scrobiculatus* Scop., *Lact. subdulcis* Bull., *Lact. torminosus* Schaeff., *Lact. uvidus* Fr., *Lact. vellereus* Fr., *Lact. vietus* Fr., *Lact. violascens* Otto, *Lact. volemus* Fr., *Lact. zonarius* Bull., *Lentinus cochleatus* Fr., *Lepiota cristata* Bolt., *Lep. hispida* Lasch, *Lep. lenticularis* Lasch, *Lep. naucina* Fr., *Lep. procera* Scop., *Limacium agathosmum* Fr., *Lim. chrysodon* Batsch, *Lim. eburneum* Bull., *Lim. erubescens* Fr., *Lim. ligatum* Fr., *Lim. pudorinum* Fr., *Lycoperdon gemmatum* Batsch, *Lyc. pyriforme* Schaeff., *Marasmius oreades* Bolt., *Melanogaster variegatus* Tul., *Morchella esculenta* Pers., *Mycena pura* Pers., *Myxacium collinitum* Fr., *Paxillus atrotomentosus* Batsch, *Paxillus involutus* Batsch, *Peziza vesiculosa* Bull., *Phlegmacium calochroum* Pers., *Phleg. coerulescens* Fr., *Phleg. cumatile* Fr., *Phleg. elegantius* Fr., *Phleg. fulgens* Alb. & Schw., *Phleg. glaucopus* Schaeff., *Phleg. largum* Fr., *Phleg. multiforme* Fr., *Phleg. percome* Fr., *Phleg. prasinum* Schaeff., *Phleg. triumphans* Fr., *Phleg. variicolor* Fr., *Phleg. varium* Schaeff., *Pholiota caperata* Pers., *Phol. mutabilis* Schaeff., *Phol. praecox* Pers., *Phol. radicata* Bull., *Phol. spectabilis* Fr., *Phol. squarrosa* Müller, *Pleurotus ostreatus* Jacq., *Polyporus brumalis* Pers., *Pol. caudicinus* Schaeff., *Pol. confluens* Alb. & Schw., *Pol. giganteus* Fr., *Pol. ovinus* Schaeff., *Pol. squamosus* Huds., *Pol. umbellatus* Fr., *Psalliota arvensis* Schaeff., *Psall. augusta* Fr., *Psall. campestris* L., *Psall. silvatica* Schaeff., *Rhodosporus Prunulus* Scop., *Russula alutacea* Fr., *Russ. aurata* With., *Russ. delica* Fr., *Russ. depallens* Pers., *Russ. foetens* Pers., *Russ. fragilis* Pers., *Russ. heterophylla* Fr., *Russ. lepida* Fr., *Russ. nigricans* Bull., *Russ. olivacea* Schaeff., *Russ. rubra* DC., *Russ. vesca* Fr., *Russ. virescens* Schaeff., *Scleroderma vulgare* Fl. Dan., *Spathularia clavata* Schaeff., *Tremelodon gelatinosus* Vitt., *Tricholoma acerbum* Bull., *Trich. albo-brunneum* Pers., *Trich. argyraceum* Bull., *Trich. conglobatum* Vitt., *Trich. gambosum* Fr., *Trich. irinum* Fr., *Trich. lascivum* Fr., *Trich. melaleucum*

Pers., *Trich. nudum* Bull., *Trich. personatum* Fr., *Trich. pessundatum* Fr., *Trich. ramentaceum* Bull., *Trich. rutilans* Schaeff., *Trich. saponaceum* Fr., *Trich. terreum* Schaeff., *Trich. tigrinum* Schaeff., *Trich. vaccinum* Pers.

Es wurden pro 1918: zirka 10,823 kg, 1919: zirka 5,417 kg (1917: zirka 16,504 kg) Pilze auf den Markt gebracht; das Gesamtgewicht verteilt sich in folgender Weise auf die einzelnen Arten:

	kg		Zahl der aus- gestellten Scheine	
	1918	1919	1918	1919
<i>Amanita rubescens</i> Pers. (Perlpilz)	21	50	40	66
<i>Armillaria imperialis</i> Fr. (Hartpilz)	115	41	100	69
— <i>mellea</i> Fl. Dan. (Hallimasch)	793	182	189	95
<i>Boletus aereus</i> Bull. (Bronze-Röhrling)	2,5	13,5	5	26
— <i>badius</i> Fr. (Maronen- „)	31	10,5	57	21
— <i>Boudieri</i> Quéf. (weissgelblicher Röhrling)	9,5	42,5	14	25
— <i>bovinus</i> L. (Kuh-Röhrling)	29	5,5	40	11
— <i>bulbosus</i> Schaeff. (Steinpilz)	1395,5	449	300	223
— <i>cavipes</i> Klotzsch (Hohlfuss-Röhrling)	5	0,5	9	1
— <i>chrysentereon</i> Bull. (Rotfuss- „)	71,5	32	82	42
— <i>collinitus</i> Fr. (schmieriger „)	1,5	0,5	2	1
— <i>elegans</i> Schum. (Gold-Röhrling)	157	100,5	141	103
— <i>flavus</i> With. (gelber „)	0,5	—	1	—
— <i>granulatus</i> L. (körniger „)	45,5	16,5	58	29
— <i>luteus</i> L. (Butterpilz)	161,5	54	143	68
— <i>rufus</i> Schaeff. (Rothaut-Röhrling)	202	76,5	176	112
— <i>scaber</i> Bull. (Kapuzinerpilz)	79	70	116	94
— <i>spadiceus</i> Schaeff. (brauner Röhrling)	—	0,5	—	1
— <i>subtomentosus</i> L. (Ziegenlippe)	35,5	17,5	69	35
— <i>tridentinus</i> Bres. (Trientiner-Röhrling)	4	1	8	2
— <i>variegatus</i> Sw. (Sand-Röhrling)	103	106	115	92
— <i>viscidus</i> L. (schleimiger „)	17,5	14	34	26
<i>Calocera viscosa</i> Fr. (klebriger Hörnling)	—	0,5	—	1
<i>Camarophyllus caprinus</i> Scop. (Ziegen-Ellerling)	1	—	2	—
— <i>virginus</i> Wulf. (weisser Ellerling)	—	0,5	—	1
<i>Cantharellus aurantiacus</i> Wulf. (Orange-Eierschwamm)	—	2,5	—	5
— <i>cibarius</i> Fr. (Eierschwamm)	3337,5	1777,5	578	305
— <i>Friesii</i> Quéf. (roter Eierschwamm)	2,5	0,5	5	1
— <i>tabaeformis</i> Vitt. (Trompeten-Pfifferling)	246,5	13,5	84	23
<i>Chaeromyces maeandriiformis</i> Vitt. (weisse Trüffel)	16,5	19	28	26
<i>Clavaria Botrytis</i> Pers. (Trauben-Händling)	0,5	5	1	10
— <i>cristata</i> Holmsk. (Kamm- „)	16	5,5	22	11
— <i>flava</i> Schaeff. (gelber Ziegenbart)	237	164	204	153
— <i>formosa</i> Pers. (schöner „)	—	1,5	—	3
— <i>grisea</i> Pers. (grauer „)	4,5	58	6	49
— <i>pistillaris</i> L. (Keulenzpilz)	16,5	16	31	31
Übertrag	7658,5	3347,5	2660	1761

	kg		Zahl der aus- gestellten Scheine	
	1918	1919	1918	1919
Übertrag	7658,5	3347,5	2660	1761
<i>Clavaria rugosa</i> Bull. (Runzel-Händling)	—	0,5	—	1
<i>Clitocybe cyathiformis</i> Bull. (Becher-Trichterling)	—	3	—	6
— <i>flaccida</i> Sw. (schlaffer Trichterling)	—	1,5	—	2
— <i>geotropa</i> Bull. (Mönchskopf)	24	12,5	31	23
— <i>infundibuliformis</i> Schaeff. (echter Trichterling)	—	9	—	13
— <i>laccata</i> Scop. (Lack-Trichterling)	4	8,5	8	17
— <i>odora</i> Bull. (Anis- „)	1,5	3	3	6
<i>Collybia dryophila</i> Bull. (Laubfreund-Rübling)	—	0,5	—	1
— <i>platyphylla</i> Fr. (breitblättriger „)	—	0,5	—	1
<i>Craterellus clavatus</i> Pers. (Schweinsohr)	29,5	50,5	44	49
— <i>cornucopioides</i> L. (Totentrompete)	199	77,5	112	59
— <i>lutescens</i> Pers. (gelbliche Kraterelle)	14	10	18	18
<i>Gomphidius glutinosus</i> Schaeff. (grosser Schmierling)	111,5	93	133	115
— <i>viscidus</i> L. (kleiner Schmierling)	15	10,5	28	20
<i>Gyrocephalus rufus</i> Bref. (Essigpilz)	12	12,5	24	25
<i>Hydnum imbricatum</i> L. (Rehpilz)	127,5	124,5	97	114
— <i>repandum</i> L. (Stoppelpilz)	245,5	90	257	114
— <i>rufescens</i> Pers. (roter Stoppelpilz)	—	11	—	12
<i>Lactarius deliciosus</i> L. (echter Reizker)	836	449	243	175
— <i>mitissimus</i> Fr. (milder Milchling)	0,5	—	1	—
— <i>piperatus</i> Scop. (Pfeffer- „)	117	84	114	56
— <i>subdulcis</i> Bull. (süsslicher „)	12	0,5	11	1
— <i>vellereus</i> Fr. (wolliger „)	—	3,5	—	4
— <i>volemus</i> Fr. (Brätling)	237	112	182	86
<i>Lentinus cochleatus</i> Pers. (Löffel-Zähling)	1,5	4,5	3	9
<i>Lepiota excoriata</i> Schaeff. (geschundener Schirmling)	0,5	—	1	—
— <i>lenticularis</i> Lasch (getropfter „)	3,5	1	7	2
— <i>procera</i> Scop. (Parasolpilz)	19	9,5	32	17
— <i>rhacodes</i> Vitt. (Safran-Schirmling)	0,5	—	1	—
<i>Limacium agathosmum</i> Fr. (wohlriechender Schneckling)	—	1,5	—	3
— <i>capreolarium</i> Kalchbr. (Reh-Schneckling)	1,5	0,5	3	1
— <i>chrysdon</i> Batsch (gelbflockiger „)	29,5	2	30	4
— <i>eburneum</i> Bull. (Elfenbein- „)	17	8,5	31	15
— <i>erubescens</i> Pers. (Purpur- „)	15,5	4,5	25	8
— <i>ligatum</i> Fr. (beringter „)	3,5	1	7	2
— <i>pudorinum</i> Fr. (fleischfarbiger „)	202	6	69	8
<i>Lycoperdon Bovista</i> L. (Riesen-Stäubling)	—	0,5	—	1
— <i>gemmatum</i> Batsch (Warzen- „)	69,5	64,5	114	104
— <i>pyriforme</i> Schaeff. (Birken- „)	10	14	16	17
<i>Marasmius oreades</i> Bolt. (Nelken-Schwindling)	—	0,5	—	1
<i>Morchella conica</i> Pers. (Spitz-Morchel)	1	7	2	4
— <i>esculenta</i> Pers. (Speise- „)	138,5	32,5	27	7
— <i>rimosipes</i> DC. (rillstielige „)	—	1,5	—	3
<i>Paxillus atrotomentosus</i> Batsch (Sammtfuss-Krämpfung)	—	1	—	2
Übertrag	10157,5	4675,5	4334	2887

	kg		Zahl der ausge- stellten Scheine	
	1918	1919	1918	1919
Übertrag	10157,5	4675,5	4334	2887
<i>Paxillus involutus</i> Batsch (kahler Krämpling)	3,5	1	7	2
<i>Peziza aurantia</i> Fl. Dan. (Orangen-Becherling)	0,5	3,5	1	7
— <i>badia</i> Pers. (brauner Becherling)	2,5	3,5	5	2
— <i>onotica</i> Pers. (Eselsohr- ")	1	—	2	—
— <i>venosa</i> Pers. (Ader- ")	—	1	—	1
— <i>vesiculosa</i> Bull. (Blasen- ")	0,5	2	1	2
<i>Pholiota aurivella</i> Batsch (Gold-Schüppling)	—	2,5	—	2
— <i>caperata</i> Pers. (Runzel- ")	3,5	1	7	2
— <i>mutabilis</i> Schaeff. (Stockschwämmchen)	0,5	0,5	1	1
— <i>squarrosa</i> Müller (sparriger Schüppling)	8	39,5	7	20
<i>Polyporus caudicinus</i> Schaeff. (Schwefel-Porling)	6,5	7,5	4	4
— <i>confluens</i> Alb. & Schw. (Semmel- ")	—	8,5	—	10
— <i>cristatus</i> Fr. (Kamm-Porling)	—	4	—	4
— <i>giganteus</i> Pers. (Riesen- ")	4,5	1	3	1
— <i>ovinus</i> Schaeff. (Schaf- ")	0,5	8,5	1	10
<i>Polyporus squamosus</i> Huds. (Schuppen-Porling)	—	3	—	2
— <i>umbellatus</i> Fr. (Eichhase)	4	7	6	7
<i>Psalliota arvensis</i> Schaeff. (Schaf-Champignon)	101	56,5	140	87
— <i>augusta</i> Fr. (brauner Champignon)	—	5	—	9
— <i>campestris</i> L. (Feld- ")	16	163,5	26	51
— <i>silvatica</i> Schaeff. (Wald- ")	19	12	35	21
<i>Rhodosporus Prunulus</i> Scop. (Mousseron)	6	18,5	11	36
<i>Russula alutacea</i> Fr. (lederjelber Täubling)	5,5	97	6	41
— <i>aurata</i> With. (Gold- ")	1	0,5	2	1
— <i>lepida</i> Fr. (zierlicher ")	1	—	1	—
— <i>vesca</i> Fr. (Speise- ")	357	194	267	182
— <i>virescens</i> Schaeff. (grüner ")	—	1	—	1
<i>Sparassis ramosa</i> Schaeff. (krauser Ziegenbart)	16	4	22	2
<i>Spathularia clavata</i> Schaeff. (gelber Spatelpilz)	0,5	0,5	1	1
<i>Tremellodon gelatinosus</i> Vitt. (Gallert-Zitterling)	2	5,5	3	11
<i>Tricholoma aggregatum</i> Schaeff. (gehäufter Ritterling)	—	0,5	—	1
— <i>cartilagineum</i> Bull. (gepanzter ")	—	0,5	—	1
— <i>conglobatum</i> Vitt. (geselliger ")	3,5	11	5	14
— <i>connatum</i> Schum. (knolliger ")	—	2	—	4
— <i>equestre</i> Fr. (echter Ritterling)	23	24,5	24	25
— <i>irinum</i> Fr. (Veilchen- ")	2	1	4	2
— <i>nudum</i> Bull. (kahler ")	6,5	0,5	9	1
— <i>orirubens</i> Quéf. (rotblättriger Ritterling)	0,5	—	1	—
— <i>personatum</i> Fr. nach Ricken (lilastieliger ")	0,5	—	1	—
— <i>portentosum</i> Fr. (grauer ")	2	—	2	—
— <i>rutilans</i> (Schaeff. (rötlicher ")	62,5	49,5	121	97
— <i>terreum</i> Schaeff. (Mäuse- ")	4,5	—	8	—
Total	10823	5417	5068	3552

Bei Berücksichtigung der Durchschnittspreise ergeben sich für die einzelnen Pilzarten folgende Resultate:

	1918	1919		1918	1919
	Fr.	Fr.		Fr.	Fr.
Ader-Becherling	—	4.—	Übertrag	15,620.45	13,432.75
Blasen- „	1.—	8.—	Schaf-Porling	1.—	17.—
brauner „	5.—	14.—	Schuppen-Porling	—	4.50
Eselsohr- „	2.—	—	Schwefel- „	9.75	15.—
Orangen- „	1.—	7.—	Semmel- „	—	17.—
Brätling	355.50	224.—	Rehpilz	153.—	186.75
Butterpilz	142.25	108.—	echter Reizker	1,003.20	898.—
brauner Champignon	—	20.—	echter Ritterling	34.50	40.—
Feld-Champignon	64.—	654.—	gehäufter „	—	1.—
Schaf- „	404.—	226.—	gepanzelter „	—	1.—
Wald- „	76.—	42.—	geselliger „	5.25	22.—
Eichhase	8.—	14.—	grauer „	3.—	—
Eierschwamm	11,512.50	10,665.—	kahler „	9.75	1.—
Orange-Eierschwamm	—	5.—	knolliger „	—	4.—
roter „	7.50	3.—	lilastieliger „	—75	—
weisser Ellerling	—	1.—	Mäuse- „	6.75	—
Ziegen-Ellerling	1.—	—	rotblättriger „	—75	—
Essigpilz	24.—	25.—	rötlicher „	93.75	99.—
Kamm-Händling	32.—	11.—	Veilchen- „	3.—	2.—
Runzel- „	—	1.—	brauner Röhrling	—	1.—
Trauben- „	1.—	10.—	Bronze- „	5.—	67.50
Hällimasch	1,189.50	364.—	gelber „	—50	—
Hartpilz	287.50	82.—	Gold- „	235.50	201.—
klebriger Hörnling	—	1 —	Hohlfuss- „	7.50	1.—
Kapuzinerpilz	142.20	210.—	körniger „	68.25	33.—
Keulenpilz	16.50	32.—	Kuh- „	43.50	11 —
kahler Krämpling	3.50	2.—	Maronen- „	46.50	21 —
Sammtfuss-Krämpling	—	2.—	Rotfuss- „	107.25	64.—
gelbliche Kraterelle	21.—	20.—	Rothaut- „	404.—	229.50
milder Milchling	—60	—	Sand- „	154.50	212.—
Pfeffer- „	117.—	126.—	schleimiger „	26.25	28.—
süsslicher „	14.40	1.—	schmieriger „	1.50	1 —
wolliger „	—	5.25	Trientiner „	6.—	2 —
Mönchskopf	36.—	25.—	weissgelblicher Röhrling	14.25	85.—
rillstielige Morchel	—	12.—	breitblättriger Rübbling	—	1.—
Speise-Morchel	692.50	260.—	Laubfreund- „	—	1 —
Spitz- „	5.—	56.—	geschundener Schirmling	1.—	—
Mousseron	12.—	37.—	getropfter „	7.—	2.—
Parasolpilz	38.—	19.—	Safran- „	1.—	—
Perlpilz	31.50	100.—	grosser Schmierling	167.75	186.—
Trompeten-Pfifferling	369.75	27.—	kleiner „	22.50	21.—
Kamm-Porling	—	8.—	beringter Schneckling	3.50	2.—
Riesen- „	6.75	1.50	Elfenbein- „	25.50	17.—
Übertrag	15,620.45	13,432.75	Übertrag	18,293.65	15,937.—

	1918	1919		1918	1919
	Fr.	Fr.		Fr.	Fr.
Übertrag	18,293.65	15,937.—	Übertrag	23,963.30	20,134.25
fleischfarb. Schneckling	202.—	12.—	grüner Täubling	—	2.—
gelbflockiger "	29.50	4.—	ledergelber Täubling	8.25	194.—
Purpur-	15.50	9.—	Speise-	535.50	338.—
Reh-	1.50	1.—	zierlicher "	1.—	—
wohlriechender "	—	3.—	Totentrompete	298.50	155.—
Gold-Schüppling	—	5.—	Anis-Trichterling	2.25	6.—
Runzel-	3.50	2.—	Becher-	—	6.—
sparriger "	8.—	79.—	echter "	—	18.—
Schweinsohr	59.—	126.25	Lack-	6.—	17.—
Nelken-Schwindling	—	1.—	schlaffer "	—	3.—
gelber Spatelpilz	—75	1.—	weisse Trüffel	132.—	228.—
Birnen-Stäubling	12.—	28.—	Löffel-Zähling	1.50	9.—
Riesen-	—	1.—	gelber Ziegenbart	355.50	328.—
Warzen-	83.40	129.—	grauer "	9.—	116.—
Steinpilz	4,884.25	3,592.—	krauser "	48.—	16.—
Stockschwämmchen	—50	1.—	schöner "	—	3.—
Stoppelpilz	368.25	180.—	Ziegenlippe	53.25	35.—
roter Stoppelpilz	—	22.—	Gallert-Zitterling	3 —	11.—
Gold-Täubling	1.50	1.—			
Übertrag	23,963.30	20,134.25	Total	25,417.05	21,669.25

(1917: Fr. 20,904.—)

Verdorbene, wurmstichige, verdächtige und gar als giftig erkannte Marktware ist ausnahmslos an Ort und Stelle von den Kontrollierenden vernichtet worden. „Verdächtige“ Schwämme werden verhältnismässig häufig auf den Markt gebracht, ab und zu erscheint auch der überaus gefährliche Knollenblätterschwamm, und da fragt es sich denn doch, ob es nicht richtiger wäre, wenn prinzipiell Verkäufern, die nicht einmal diesen Schwamm kennen und die in so bodenlos leichtfertiger Weise Gesundheit und Leben ihrer Mitmenschen aufs Spiel setzen, das Recht, Schwämme verkaufen zu dürfen, entzogen würde.

Mit der Spärlichkeit der letztjährigen (1919) Schwämme mag es zusammenhängen, dass man sehr selten etwas von durch den Genuss von Schwämmen verursachten Vergiftungen zu hören bekommen hat. Von Vergiftungen, bedingt durch nachweisbar kontrollierte Pilze hat in den beiden Berichtsjahren gar nichts verlautet, wohl aber ist eine mehrköpfige Familie anfangs November 1919 in Zürich schwer erkrankt als Folge des Genusses von selbstgesuchten, mit dem „Champignon“ (!) verwechselten grünen Knollenblätterschwämmen (dem allergiftigsten unserer Pilze, vor dessen Genuss wir nun schon so oft in unsern Jahresberichten und in den Tagesblättern eindringlich gewarnt haben).

Im Herbst 1918 sind auffallend viele Fliegenschwämme namentlich von Italienern gesammelt und verhausiert worden. Wir haben mit einem dieser Sammler gesprochen, und er hat uns stehenden Fusses durch Verspeisen eines rohen Exemplares den Beweis erbracht, dass der Fliegenschwamm (unter Umständen, fügen wir hinzu) nicht zu den Giftschwämmen gezählt sein will. Der Mann belehrte uns, dass man nur vorher die Oberhaut des Hutes entfernen müsse.

Inzwischen ist uns aber auch ein durch diesen Pilz verursachter Vergiftungsfall zur Kenntnis gebracht worden. Die Kinder der Familie Sch. in Zürich 1 berichteten, dass die Familienangehörigen nach dem Genuss von vom Vater selbst gesammelten jungen Fliegenschwämmen an Verdauungsstörungen (Übelkeit, Erbrechen usw.) erkrankt seien. Als Beweis für die Harmlosigkeit des ihnen unbekanntes (!) Pilzes sei das Blankbleiben eines Silberstückes, das dem Gericht beim Kochen beigefügt worden war, angesehen worden!

Hinsichtlich dieses Schwammes herrschen die verschiedensten Anschauungen. Gramberg bezeichnet den Fliegenschwamm (*Amanita muscaria* [L.] Pers.) im I. Teil seines ganz vorzüglichen Pilzwerkes „Die Pilze unserer Heimat“ als giftig; im II. Teil, Seite 71, erwähnt er, dass z. B. Michael zwei Exemplare, deren Oberhaut entfernt worden war, unbeschadet genossen habe. Michael nennt ihn ungeniessbar und Ricken (Vademecum für Pilzfreunde [1918] erteilt ihm das Zeugnis „giftig“. Julius Rothmayr (Die wichtigsten Pilze der Schweiz für die Volksernährung [1909], Nr. 40) erzählt, wie sein eigener Knabe einen der Oberhaut beraubten Fliegenschwamm verspeist habe, ohne auch nur die geringsten unangenehmen Folgen zu verspüren. Er empfiehlt ihn indessen wegen seines unangenehmen Geschmackes im gekochten Zustande nicht als Speisepilz.

Der Vollständigkeit halber sei noch erwähnt, dass der Fliegenschwamm in Russland und Italien angeblich zu den beliebten Speiseshwämmen gezählt wird. Wir müssen es denjenigen überlassen, die Schwämme unkontrolliert kaufen und essen, ob sie den Fliegenschwamm ihrem Speisezettel hinzufügen wollen oder nicht; ihn auf den Markt zuzulassen, dazu können wir uns im Interesse eines weiteren Publikums nicht verstehen.

Eine weitere Amanita-Art ist der Kaiserling, *Amanita caesarea* Scop., dessen Geniessbarkeit ausser Zweifel steht. Er unterscheidet sich vom Fliegenschwamm durch seine fast dottergelben Lamellen (beim Fliegenschwamm weiss), ferner besitzt der Kaiserling am Grunde des Stieles eine freie, gelappte Scheide, wogegen sich beim Fliegenschwamm die Spuren der Scheide oder Hülle am knolligen Stielgrunde

nur in Form warziger Gürtel zeigen. Die Hutoberseite des Fliegen-schwammes ist des weitern mit weissen Hüllresten, soweit solche nicht etwa vom Regen abgewaschen sind, reichlich besetzt. Für den Kaiserling wird von Ricken angegeben: Hut ohne Hüllreste; von Gramberg: Hut mit wenigen grossen Hüllfetzen.

Pilzsammler machen wir darauf aufmerksam, dass junge Fliegen-schwämme, die noch keine Spur von Rot erkennen lassen, leicht für Stäublinge gehalten werden. Vorsicht!

Eine gewisse Unsicherheit herrscht immer noch hinsichtlich der „Ziegenbärte“ (*Clavaria*-Arten), worauf wir bereits im Jahresbericht 1916/17 hingewiesen haben. Dr. F. Kanngiesser in Braunfels a. d. Lahn, auf dessen Urteil wir ausserordentlich viel geben, warnt neuerdings vor deren Genuss (Die Gartenwelt [1918], 367), und wir würden es nicht ungern sehen, wenn die „Ziegenbärte“ von unserm Markte verschwinden würden.

Mit dem „tränenenden Ritterling“ (*Tricholoma tigrinum* Schaeff.) hat Dr. B. auf eigenes Risiko eine Kostprobe angestellt, die ihm nichts weniger als gut bekommen ist und die uns veranlasst, auch diesen Schwamm der Sicherheit halber auf den Index zu setzen. Da weitere Ritterling-Arten unbestritten als ungeniessbar bezeichnet werden, hat die Erfahrung von Dr. B. nichts Befremdliches, wie denn auch der zuverlässige Ricken den „tränenenden Ritterling“ als „verdächtig“ anführt.

Mit *Clitocybe squamulosa* Pers., dem schuppigen Trichterling, sind (vorausgesetzt, dass unsere Bestimmung richtig war, was nicht völlig sicher ist, da die eingesandten Exemplare zu wünschen übrig liessen) von Herrn St. unerfreuliche Erfahrungen gemacht worden anlässlich einer Kostprobe; es scheint uns daher auch hinsichtlich dieses, von Ricken als essbar bezeichneten Pilzes Vorsicht geboten. Verschiedene der Trichterlinge aus der *Clitocybe*-Gruppe *gilva-inversa* sind allermindestens verdächtig.

Um den Pilzfreund in den Stand zu setzen, jederzeit rasch und mit einiger Sicherheit feststellen zu können, ob er es mit dem tödlichen Knollenblätterschwamm (Sammelname) oder mit dem wohlschmeckenden Champignon, mit dem er von den Speiseshwämmen wohl allein verwechselt werden kann, zu tun hat, stellen wir hier die auffallendsten Unterscheidungsmerkmale zusammen.

Da seit einiger Zeit neben der mit einer Scheide versehenen *Amanita phalloides* (Fr.) Quél. auch die mit hinfalliger Scheide versehene *Amanita Mappa* (Batsch) Quél (= *A. citrina* Roques) auf unserem Markt auftritt und wir daher auch letztere zu berücksichtigen

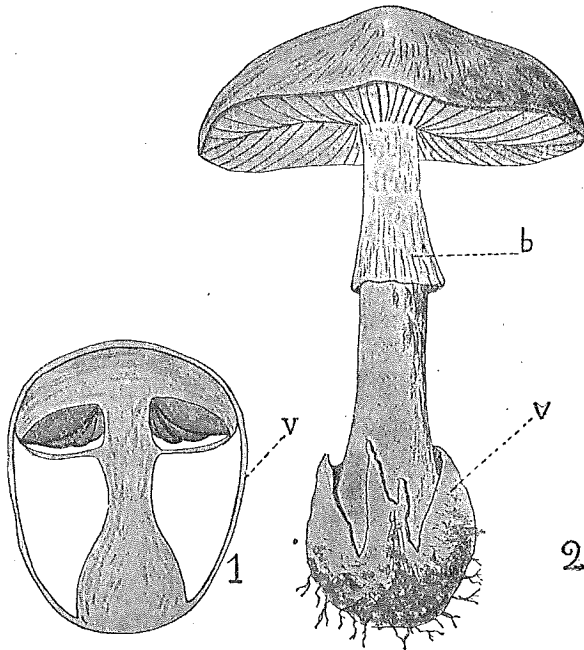
haben, differiert, abgesehen von anderen kleinern Korrekturen, die nachfolgende Zusammenstellung der Unterscheidungsmerkmale von der in unsern früheren Jahresberichten gegebenen in mehreren Punkten und nimmt damit Rücksicht auf die gegenwärtigen Verhältnisse.

	Champignon	Knollenblätterschwamm
Geruch:	angenehm, mandelnuss- od. anisartig	unangenehm, ähnlich einer frisch durchschnittenen Kartoffel, zum Teil süsslich
Oberhaut des Hutes:	ziemlich derb, ohne Fetzen der äusseren Hülle	dünn, häufig mit Fetzen der äusseren Hülle besetzt, die aber bei Regen leicht abgewaschen werden.
Fleisch: (unzuverlässiges Merkmal)	ziemlich dick beim Wiesen- oder Feldchampignon (<i>Psalliota campestris</i>), ziemlich dünn dagegen beim Schafchampignon (<i>Psalliota arvensis</i>)	sehr dünn
Blätter auf der Unterseite:	zuerst weiss, später rosarot bis schwarz	bleibend weiss
Sporen:	purpurbraun bis schwarz	weiss
Stiel:	gedrungen, starr u. brüchig, wenig biegsam, am Grunde schwach verdickt oder abgestutzt gerandet	schlank, biegsam, über dem Ring fein eingedrückt längs- liniert, am Grunde mit dicker, berandeter Knolle (<i>Amanita Mappa</i>) oder in einer Scheide steckend (<i>Amanita phalloides</i>)
Scheide: (Fig. 2, v)	fehlend	bei <i>Amanita phalloides</i> vorhanden, bei <i>Amanita Mappa</i> sehr hinfällig, an deren Stelle die Knolle oben berandet
Ring: (Fig. 2, b)	meist derbhäutig, dauerhaft (doch trifft man gelegentlich auch ringlose Exemplare an)	zarthäutig, dünn, bei Berührung oft am Finger haftend.

Handelt es sich um erwachsene Exemplare, dann ist die Erkennung kinderleicht, da nur die Blätter des Champignon dunkel gefärbt sind; sind aber die Exemplare noch jung, ist vielleicht die Hülle noch teilweise geschlossen, dann sind auch die Blätter des Champignon weiss, gleich denen des Knollenblätterschwammes, und wer sich dann nicht auf die Feststellung des Geruches verlassen kann

oder will, der verzichtet am besten auf den Genuss. Einen besseren Rat vermögen wir nicht zu geben.

Wir warnen neuerdings eindringlichst vor dem Abstellen auf die leider trotz aller Warnungen und Erfahrungen immer und immer wieder praktizierten Erkennungsmittel, wie Kochen des Gerichtes mit einem silbernen Löffel usw. Diese sogenannten Erkennungsmittel sind absolut wertlos, ja noch mehr, sie sind geradezu ausser-



Schematische Zeichnung eines Hutpilzes mit Ring (b) und Scheide oder Manchette (v). Fig. 1, junger Fruchtkörper, noch eingehüllt von der später (Fig. 2) als Scheide zurückbleibenden Volva. — Nach Guyénot in *Biologica* II (1912), 298.

ordentlich gefährlich, weil das Nichtanlaufen des Löffels kein Indizium für die Harmlosigkeit des gekochten Schwammes ist.

Wir warnen aber auch ausdrücklich die Schwammfreunde vor unfrischer, unsauberer, schlampiger, wurmstichiger Ware; denn auch sonst harmlose Schwämme können in diesem Zustande der Eiweisszersetzung sehr gefährlich sein. Also gesammelte oder gekaufte Schwämme nicht zwei, drei Tage liegen lassen, lieber sofort trocknen und trocken aufbewahren.

Dem, der Schwämme sammelt oder kauft und vielleicht trotz der Kontrolle sich einer gewissen Ängstlichkeit nicht zu erwehren

vermag, dem raten wir an, die Schwämme zu trocknen und sie dann zu Mehl (Kaffeemühle) zu vermahlen, je feiner umso besser; denn nach den untrüglichen Erfahrungen Schmidts, Klostermanns und Scholkas (Deutsche Medizin. Wochenschr. 44 [1918], 873 und auch 43 [1917], Nr. 39) wird durch das Pulverisieren das Eiweiss viel besser aufgeschlossen als durch blosses Kochen, und „scheinen“ nach anderweitigen Erfahrungen die giftigen oder gesundheitsschädlichen Verbindungen in wirkungslose Form übergeführt zu werden. Dr. Hermann Caesar (Badischer Landesverein für Naturkunde und Naturschutz in Freiburg i. Br. [1918]) weist allerdings daraufhin, dass durch das Pulverisieren, hauptsächlich aber durch das Dörren, das vom Kenner so geschätzte Aroma zahlreicher Edelpilze verloren gehe und dass man diese Behandlung eigentlich auf die minderwertigen Schwämme beschränken sollte. Sicherlich empfehlenswert ist das Trocknen und Pulverisieren für die Zeiten des Pilzüberschusses.

Durch Kochen mit doppelkohlensaurem Natron scheinen sich die Schwämme entgiften zu lassen, auch hierüber berichtet Dr. Hermann Caesar l. c. und in „Der Pilz- und Kräuterfreund“ III (1912), 187, immerhin dürften noch weitere Versuche in dieser Richtung angezeigt sein.

Schliesslich machen wir darauf aufmerksam, dass gedörrte und grob pulverisierte Schwämme — übrigens auch rohe oder abgekochte, — vermischt mit Getreide- oder Maisschrot — wobei allerdings der Getreide- oder Maisschrot an Gewichtsmenge überwiegen muss — ein sehr gutes Hühnerfutter abgeben. Hiezu können z. B. auch verdorbene Schwämme, solche, die durch den Transport gelitten haben, verwendet werden. Ausgeschlossen von dieser Verwendung sind die eigentlichen Giftpilze, der büschelige Schwefelkopf und der Dickfussröhrling. Rothmayr endlich empfiehlt das Pilzfutter als Fischnahrung.

Zürich, im Mai 1920.