Mitteilungen aus dem Botanischen Museum der Universität Zürich.
(CVI.)

# Der Pilzmarkt der Städte Zürich und Winterthur der Jahre 1922 und 1923 im Lichte der städtischen Kontrolle.

Von

HANS SCHINZ (Zürich).

Mit 2 Figuren.

(Als Manuskript eingegangen am 24. Mai 1924.)

(Vergl. Jahresberichte des Botanischen Gartens und Botanischen Museums der Universität Zürich [1898 bis 1924] und Vierteljahrsschr. Naturforsch. Ges. Zürich LXV [1920], 530—544 und LXVII [1922], 109—131).

## 3. Bericht.

Das Botanische Museum hat sich auf Einladung des Vorstandes des städtischen Gesundheitswesens hin auch in diesen beiden Berichtsjahren der Aufgabe der Kontrolle der auf den Wochenmärkten (Dienstag und Freitag Peterstrasse, Donnerstag Helvetiaplatz) in **Zürich** und der zur Begutachtung ins Botanische Museum gebrachten Pilze unterzogen.

1922 wurden an 156 Markttagen (incl. 52 in Zürich 4) 6279, 1923 an 156 Markttagen (incl. 52 in Zürich 4) 3505 Scheine ausgestellt (1921: an 120 Markttagen 4465 Scheine).

**1922**: Die Pilzsaison dieses Jahres zeichnete sich entsprechend der gleichmässig feuchten und eher kühlen Sommerwitterung durch einen sehr regelmässigen Verlauf, durch ein allmähliches Anschwellen und Abklingen aus. Sie begann (abgesehen von Zucht-Champignons am 7.IV.) als mittelgutes Morcheljahr (147,5 kg Morcheln) in der Zeit vom 11. April (Morchella conica Pers.) bis 19. Mai, sich verteilend auf die Arten Morchella conica Pers., elata Pers., esculenta Pers., rimosipes DC. und semilibera Fr. Von weiteren Frühjahrspilzen traten auf: Peziza venosa Pers., Tricholoma Georgii Clus. und grammopodium Bull., Camarophyllus marzuolus Fr. Nach einer gänzlich pilzlosen Unterbrechungszeit vom 24. Mai bis und mit 2. Juni setzte am 6. Juni die Sommersaison ein mit Steinpilz (Boletus bulbosus Schaeff.

var. reticulatus[1]) und Champignon (Psalliota campestris L., denen sich am 13. Juni der Eierschwamm (Cantharellus cibarius Fr.) zugesellte. Dieser beherrschte in der Folge den Markt bis in den Spätherbst (letzte Exemplare am 8. Dezember) [2]) und machte den vorjährigen Ausfall durch ein ungewöhnlich massenhaftes Auftreten wett: 15,836 kg, 1353 Scheine (1921: 4417 kg, 662 Scheine; 1920: 10,528 kg, 784 Scheine); die Maximalquanten einzelner Verkaufstage betrugen: 11. VIII. 837 kg, 18. VIII. 814 kg und noch am 17. X.: 146 kg. Der Preis hielt sich infolge dieses Massenangebotes längere Zeit auf dem ungewöhnlich tiefen Betrage von Fr. 1.60 per kg. Der Steinpilz (Boletus bulbosus Schaeff. = *B. edulis* Bull.) bewegte sich gleichfalls quantitativ ungefähr auf dem Durchschnittsmittel (1139,5 kg, 595 Scheine); Preis zur Zeit der grössten Auffuhr etwa Fr. 3.— pro kg. Ähnlich verhielten sich die Champignon-Arten (Gesamtquantität 362,5 kg) und der Brätling (Lactarius volemus Fr.) (188,5 kg), während die Täublinge durch ihr spärliches Auftreten (Gesamtquantum 128 kg) [3]) in lebhafter Weise zu der reichen Ernte des Vorjahres (275,5 kg) kontrastierten. Die Saison dauerte, sehr allmählich abflauend, bis in den Winter hinein (15. XII.: 1 Schein für eine Art).

Die Höchstzahl der an einem Markttage ausgestellten Scheine fällt auf den 22. September: 266 Scheine für 56 Pilzarten (1921: 349 Scheine für gleichfalls 56 Arten am 20. September); das Maximum der Artenzahl wurde am 15. und 19. September mit je 58 erreicht. Obgleich mithin die einzelnen Markttage keine ungewöhnlich hohen Ziffern aufweisen, so summieren sich doch die während längerer Zeit

---

[1]) Der Steinpilz (Boletus bulbosus Schaeff. = *B. edulis* Bull.) tritt auf dem Zürcher Pilzmarkt in drei meist nicht allzuschwer unterscheidbaren Formen auf:

1. Der echte, von Schaeffer (tab. CXXXIV) beschriebene und abgebildete Boletus bulbosus, mit schmierigem, glänzendem, heller oder dunkler braunem (zuweilen auch verblasstem, weisslichem) Hut;
2. Boletus rubiginosus Fries (vergl. Pilz- und Kräuterfreund, 5. Jahrgang, Heft 5/6 [1921], 139), mit gleichfalls schmierigem und glänzendem, aber dunkel rotbraunem Hut, meist gleichfalls rotbräunlich überlaufenem Stiel und zuletzt rostbräunlich angelaufenen Röhrenmündungen (diese Abart zeichnet sich durch grosse Dauerhaftigkeit des Fruchtkörpers und geringen Befall durch Insektenlarven vorteilhaft aus);
3. Boletus reticulatus Schaeffer (tab. XVIII), mit trockenem, mattem, gelbbräunlichem, oft etwas gesprenkeltem Hut und weichem, stark duftendem Fleisch.

[2]) Cantharellus cibarius Fr., einschliesslich der in der Statistik besonders aufgeführten bläulichen Abart var. amethysteus Quél. (vergl. über die letztere: Pilz- und Kräuterfreund, 5. Jahrg., Heft 5/6 [1921], 139).

[3]) Diese Zahl ist durch Aufrundung der zahlreichen kleinen Einzelquanten zu gross geworden.

sich wiederholenden mittelgrossen Beträge in der Weise, dass das Pilzjahr 1922 das höchste bisher dagewesene Gesamt-Quantum an aufgeführten Pilzen aufzuweisen hat (21,024 kg, 6279 Scheine, woran wie bemerkt, der Eierschwamm allein mit 15,836 kg und 1353 Scheinen partizipiert). Ihren Abschluss erlangte die Pilzsaison 1922 am 15. Dezember mit Trompetenpfifferlingen (Cantharellus tubaeformis Vitt.) (1921: am 9. Dezember mit Trompeten-Pfifferlingen und Birnen-Stäublingen [Lycoperdon pyriforme Schaeff.]).

Die Pilzsaison **1923** muss im Gegensatz zu ihrer sehr gleichmässig verlaufenen Vorgängerin als von der Norm stark abweichend bezeichnet werden. Ähnlich wie im Jahre 1921 bewirkte die Trockenheit der Sommermonate Juli, August und Anfang September ein starkes Abflauen der Marktzufuhr und einen bedeutenden Ausfall an Marktware, den auch eine gute Herbstsaison bei weitem nicht mehr wettzumachen vermochte. So bewegte sich die Zahl der an einem Markttage ausgestellten Kontrollscheine in den Monaten Juli und August im Durchschnitt um 26 (gegen 158 im Vorjahre).

Die Saison begann, abgesehen vom März-Ellerling (Camarophyllus marzuolus Fr. am 27. März [Gesamtquantum dieser Art: 32,5 kg]) und vom Ader-Becherling (Peziza venosa Pers., am 31. März) mit dem 3. April als eher unter-mittelgutes Morcheljahr (105 kg Morcheln, sich verteilend auf die Arten Morchella esculenta L., M. conica Pers., M. elata Fr., M. rimosipes DC. und M. semilibera Fr.). Von weiteren Früjahrspilzen erschienen der Kronen-Becherling (Peziza coronaria Jacq. [29 kg in der Zeit vom 25. Mai bis 29. Juni]) [1]), der Feld-Champignon (Psalliota campestris L., 11. Mai) und der Schwefelporling (Polyporus sulfureus Bull.; 22,5 kg), während der Maischwamm (Tricholoma Georgii Clus.) auf dem Markte ausblieb. Der Eierschwamm (Cantharellus cibarius Fr., einschl. der var. amethysteus Quél.) hatte eine ganz besonders schlechte Saison; in der Ebene unterblieb die Bildung der Fruchtkörper fast vollständig, und nur der Einfuhr aus den Gebirgsgegenden unseres Landes verdankte der Pilz ein Gesamtquantum von 2543 kg (gegen 15,836 kg im Vorjahre). Das Maximum der Auffuhr (am 7. September) betrug 180 kg (1922: 837 kg am 11. August). Zufolge dieser Umstände erzielte dieser von manchen Liebhabern sehr geschätzte Speisepilz den ungewohnt hohen Durchschnittspreis von Fr. 5.— pro kg (1922: Fr. 1.60). Anderseits begünstigten die nach der som-

[1]) Diese Art auf dem Markte zugelassen mit dem auf dem Kontrollschein angebrachten Vermerk „nur abgekocht essbar". Irgendwelche Gesundheitsstörungen durch auf dem Markte gekaufte Kronen-Becherlinge sind in dieser Saison so wenig als in früheren Jahren zu unserer Kenntnis gelangt.

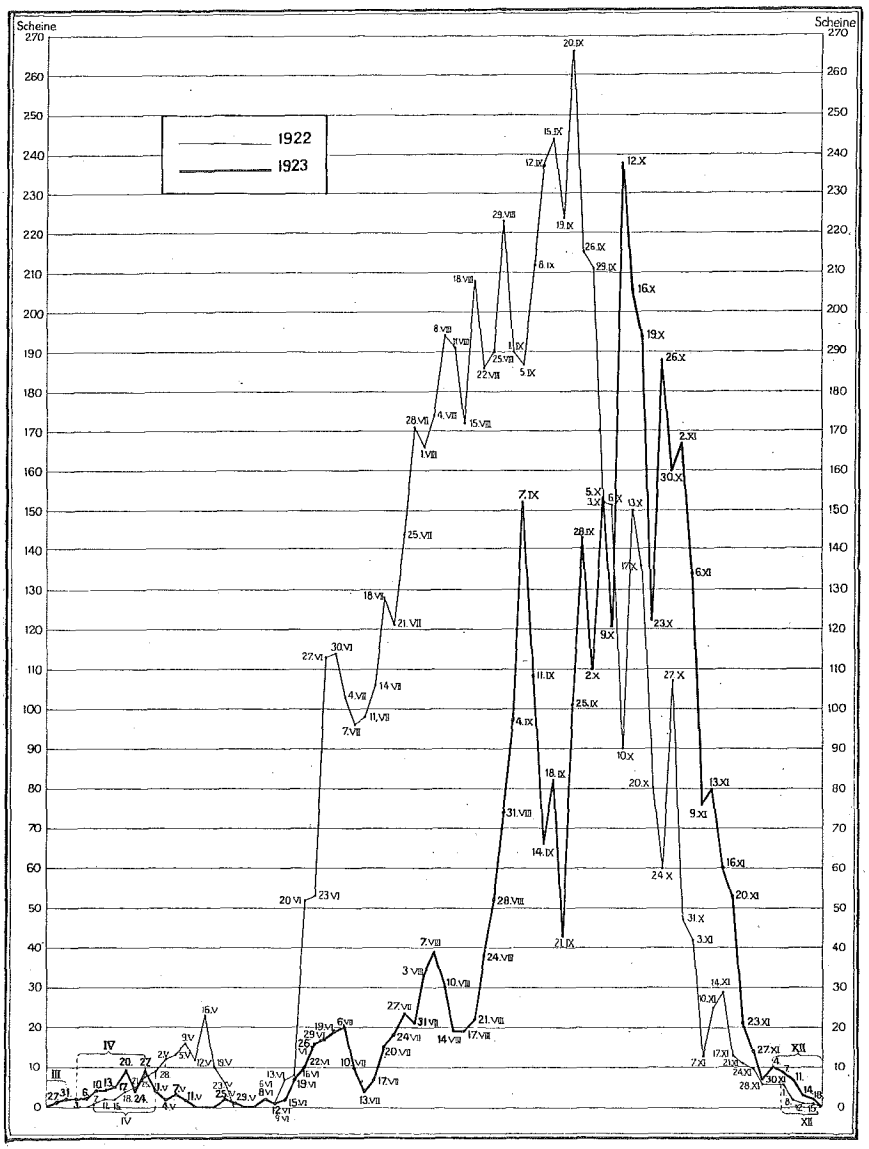


Fig. 1. Auf- und Absteigen der Zahl der an den einzelnen Markttagen während der Pilzsaison der Jahre 1922 und 1923 auf dem Wochenmarkt ausgestellten Kontrollscheine.

merlichen Trockenheit im September einsetzenden Herbstregen eine massenhafte, geradezu explosionsartige Entwicklung des Feld-Champignons (Psalliota campestris L.) und des Steinpilzes (Boletus bulbosus = *B. edulis* Bull.). Der Champignon, der besonders aus dem nördlichen Teile des Kantons Zürich und aus Baden (Umgebung von

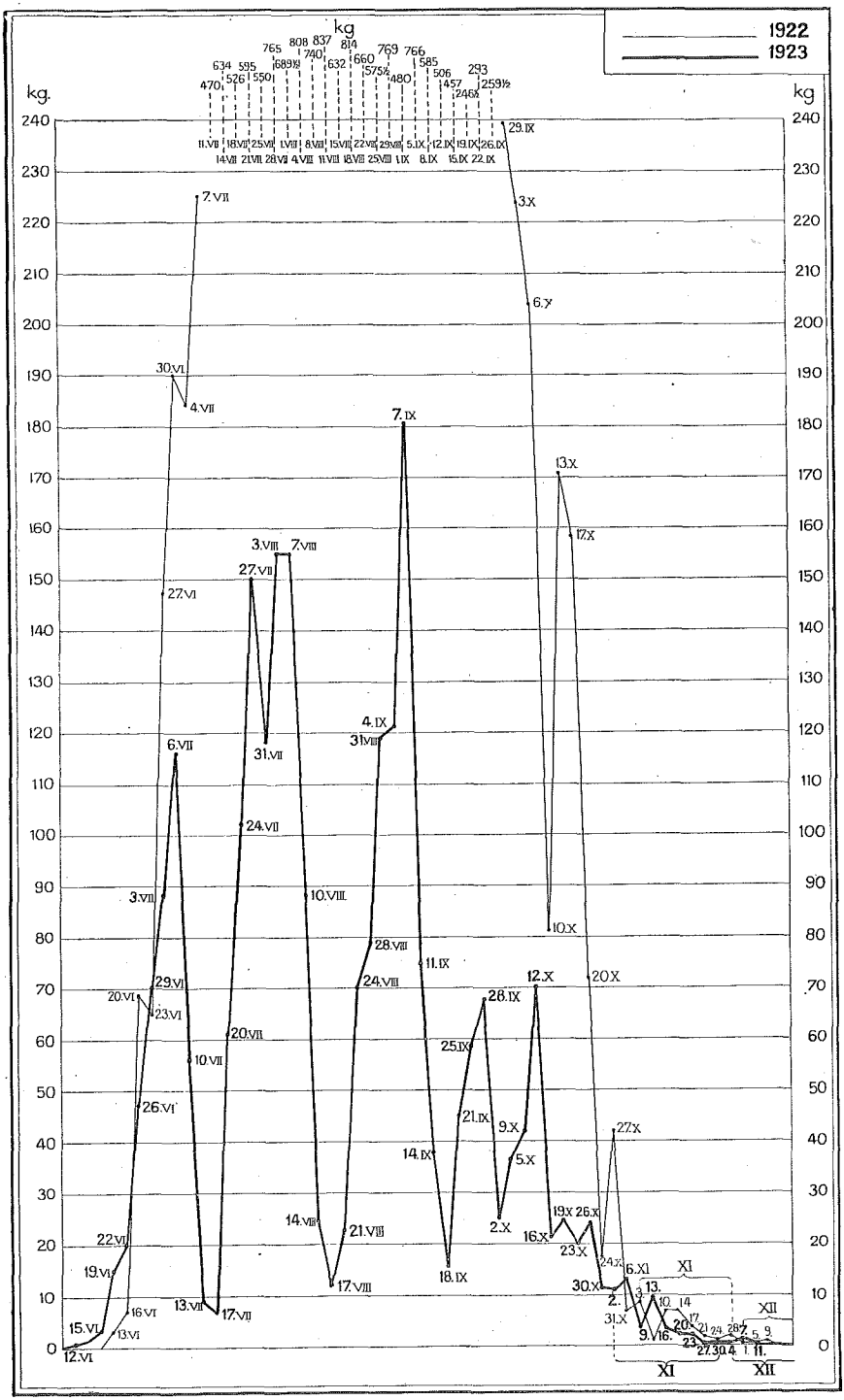


Fig. 2. Zu- und Abnahme der an den einzelnen Markttagen während der Pilzsaison der Jahre 1922 und 1923 auf dem Wochenmarkt feilgebotenen Quantitäten des Eierschwammes (Cantharellus cibarius incl. var. amethysteus).

Waldshut) aufgeführt wurde, erreichte im Berichtsjahre das höchste bisher konstatierte Jahresquantum (1708 kg), das selbst die unter ähnlichen Witterungsverhältnissen zustandegekommene reiche Ernte von 1911 (786,5 kg) bei weitem in Schatten stellte (1921: 453 kg; 1922: 362,5 kg); das Tagesmaximum fällt auf den 28. September mit 412 kg. Der Steinpilz brachte es auf ein Gesamtquantum von 1476,5 kg (1922: 1139,5 kg; 1921: 3867,5 kg); Tagesmaximum: 234 kg am 26. Oktober (1922: 144 kg am 30. Juni; 1921: 878 kg am 2. September). Der Durchschnittspreis des Champignons erreichte (bei vorzüglicher Qualität) Fr. 3.— pro kg, derjenige des Steinpilzes Fr. 3.50. Die Täublinge (Russula) hatten mit 277 kg (sich verteilend auf die Arten R. alutacea Pers., R. aurata With., R. cyanoxantha Schaeff., R. lepida Fr., R. Linnaei Fr., R. olivacea Schaeff., R. vesca Fr. und R. virescens Schaeff.) eine gute Saison (1922: 128 kg), während der Brätling (Lactarius volemus Fr.) mit 91 kg (1922: 188,5 kg; 1921: 18 kg; 1920: 202,5 kg) unter dem Mittel blieb.

Dank der milden Spätjahrswitterung zog sich die Pilzsaison bis weit in den Winter hinein. Der Trompeten-Pfifferling (Cantharellus tubaeformis Fr., einschliesslich C. infundibuliformis Scop.) erreichte ein Gesamtquantum von 223,5 kg, während die Totentrompete (Craterellus cornucopioides L.) auffallend spärlich erschien (31,5 kg).

* * *

Die beiden graphischen Darstellungen (p. 204 u. 205), deren eine die Zahl der an jedem Markttag 1922 und 1923 ausgeteilten Kontrollscheine, deren zweite für die beiden Berichtsjahre die an jedem Markttage aufgefahrene Quantität an Eierpilzen (Cantharellus cibarius, einschliesslich var. amethysteus Quél.) illustriert, dienen zweierlei Zwecken. Einmal zeigen sie, in welchen Monaten von einer Hochflut auf dem Pilzmarkt gesprochen werden kann und anderseits geht die Abhängigkeit des Auf- und Absteigens von der gefallenen Regenmenge durch Vergleich mit der Tabelle der Regenmengen[1]) deutlich hervor. Dabei bin ich mir wohl bewusst, dass dieser Vergleich nur zu näherungsweisen Resultaten führt, denn 1. gelten die meteorologischen Angaben für Zürich, die aufgefahrenen Schwämme entstammen indessen aus den verschiedensten Teilen unseres Kantons, Aargau's und Badens (Deutsches Reich), 2. bleibt bald die, bald jene Verkäuferin aus oder ist nicht in der Lage gewesen, in der betreffenden Woche ausgiebig zu sammeln oder sammeln zu lassen.

[1]) Wir sind dem Direktor der Eidg. Meteorologischen Zentralanstalt, Herrn Dr. J. Maurer, für diese Zusammenstellung sehr zu Dank verpflichtet.

Niederschlagssummen: Zürich.

| | 1922 | | | | | 1923 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Juni | Juli | Aug. | Sept. | Okt. | Juni | Juli | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. |
| 1. | | · | 11,7 | 0,1 | 0.3 | | 3,1 | 0 8 | 0,5 | · | 0,1 |
| 2. | | 1,7 | 8,5 | 6,3 | 1,6 | | 0,8 | · | 0,9 | 1,7 | 2,2 |
| 3. | | · | · | 15,0 | · | | · | 18,0 | 7,7 | 7,3 | · |
| 4. | | 1,5 | 0,2 | 5,2 | · | | · | · | · | 3,5 | 3,7 |
| 5. | | · | 15,1 | 0,8 | 14,5 | | · | · | · | 11,6 | 0,2 |
| 6. | | 5,0 | 0,5 | · | 18,1 | 1,3 | · | · | · | 3,2 | 11,2 |
| 7. | | 0,6 | 20,6 | 4,3 | 8,5 | 1,7 | · | · | · | 0,9 | 26,0 |
| 8. | | 11,4 | 5,9 | · | 6,3 | | · | · | · | 11,6 | 5,0 |
| 9. | | 7,5 | 0,1 | · | 3,9 | · | · | · | · | 1,5 | · |
| 10. | | · | 5,4 | 6,2 | 0,3 | · | · | · | · | 0,1 | |
| 11. | | 4,6 | 2,6 | 4,5 | 5,8 | · | · | · | · | · | |
| 12. | | 14,6 | 0,2 | 10,9 | · | · | · | · | · | · | |
| 13. | | 1,3 | 0,2 | 1,4 | · | 7,8 | · | · | · | 30,8 | |
| 14. | | 6,8 | 5,9 | · | · | 0,4 | · | · | · | 1,1 | |
| 15. | | 33,9 | 21,9 | 9,5 | · | 2,5 | 3,3 | 12,8 | 3,8 | 0,1 | |
| 16. | | 3,3 | · | 0,7 | · | 5,8 | 0,1 | 0,1 | 0,6 | · | |
| 17. | | 0,9 | · | 1,0 | · | 1,4 | 7.8 | · | 0,2 | · | |
| 18. | | 3,1 | · | · | 15,7 | 9,5 | 4,9 | 2,5 | 12,7 | 1,9 | |
| 19. | | 1,8 | · | 0,8 | 2,7 | 1,1 | 0,0 | 0,7 | 2,3 | 0,1 | |
| 20. | | | | · | 9,2 | 1,0 | · | 0,1 | 10,9 | · | |
| 21. | | · | · | 0,1 | 10,1 | · | · | 1,2 | 13,0 | 20,5 | |
| 22. | 1,5 | 0,7 | 0,4 | · | 7,4 | 4,9 | 4,6 | 15,0 | · | 23,8 | |
| 23. | 6,2 | 15,9 | 20,8 | · | 9,5 | 1,6 | · | · | 20,3 | 0,1 | |
| 24. | 0,1 | 19,6 | 0,1 | 7,2 | 0,5 | 0,1 | 7,6 | 1,4 | · | 10,9 | |
| 25. | 3,7 | 0,6 | 1,8 | · | · | 7,7 | · | 1,2 | 0,1 | 0,8 | |
| 26. | 11,9 | · | · | 0,2 | 0,3 | 18,6 | 2,7 | · | 0,1 | 0,8 | |
| 27. | 0,1 | 4,2 | · | 0,3 | 14,3 | · | 0,1 | 2,8 | · | 0,1 | |
| 28. | 8,4 | 9,4 | · | · | 4,2 | · | 0,9 | 0,3 | · | 0,1 | |
| 29. | 4,0 | · | · | 18,6 | · | 1,7 | 0,5 | · | · | · | |
| 30. | · | · | 5,2 | 1,1 | 2,8 | · | 0,0 | · | · | 0,1 | |
| 31. | | · | 12,0 | | 2,3 | | 35,4 | 6.6 | | 0,1 | |
| Summe | | **148,4** | **139,1** | **94,2** | **138,3** | **67,1** | **71,8** | **63,5** | **73,1** | **132,7** | |

Der Jahrgang 1922 war niederschlagsreich, der von 1923 trocken.

* * *

Die Pilzauffuhr begann, wie bereits bemerkt, 1922 am 7. April mit Spitz-Morcheln, 1923 am 27. März mit März-Ellerlingen (1921: am 15. April mit Speisemorcheln); sie endigte 1922 am 15. Dezember

mit Trompeten-Pfifferlingen, 1923 am 18. Dezember mit Stoppelpilz (Hydnum repandum L.) und Trompeten-Pfifferling (1921: am 9. Dezember mit Trompeten-Pfifferlingen und Birnen-Stäublingen).

Zum Verkaufe gelangten:

Ader-Becherling, brauner Becherling, Eselsohr-Becherling, Hasenohr-Becherling, Kronen-Becherling, Orange-Becherling, schwärzlicher Bovist, Brätling, Butterpilz, brauner Champignon, dünnfleischiger Champignon, Feld-Champignon, hohlstieliger Riesen-Champignon, Kreide-Champignon, Schaf-Champignon, Wald-Champignon, Zucht-Champignon, Eichhase, Eierschwamm, bläulicher Eierschwamm, Orange-Eierschwamm, roter Eierschwamm, März-Ellerling, Essigpilz, Hallimasch, Hartpilz, klebriger Hörnling, schlüpfriger Kappenpilz, Kapuzinerpilz, Keulenpilz, gestutzter Keulenpilz, Zungen-Keulenpilz, Samtfuss-Krämpling, gelbliche Kraterelle, milder Milchling, Pfeffermilchling, süsslicher Milchling, wolliger Milchling, Mönchskopf, halbfreie Morchel, hohe Morchel, rillstielige Morchel, Speise-Morchel, Spitz-Morchel, Parasolpilz, Perlpilz, Trichter-Pfifferling, Trompeten-Pfifferling, violetter Pfifferling, Kamm-Porling, Schaf-Porling, Schwefel-Porling, Semmel-Porling, Pflaumen-Rässling, Rehpilz, echter Reizker, echter Ritterling, gehäufter Ritterling, gepanzerter Ritterling, geselliger Ritterling, grauer Ritterling, Mai-Ritterling, rillstieliger Ritterling, rötlicher Ritterling, Veilchen-Ritterling, verwachsener Ritterling, violetter Ritterling, Anhängsel-Röhrling, Elfenbein-Röhrling, Gold-Röhrling, Körnchen-Röhrling, Kuh-Röhrling, Maronen-Röhrling, Rotfuss-Röhrling, Rothaut-Röhrling, Sand-Röhrling, Schleim-Röhrling, Trientiner-Röhrling, breitblättriger Rübling, Laubfreund-Rübling, getropfter Schirmling, Safran-Schirmling, grosser Schmierling, kleiner Schmierling, Elfenbein-Schneckling, fleischfarbiger Schneckling, Frost-Schneckling, gelbflockiger Schneckling, Purpur-Schneckling, wohlriechender Schneckling, Goldvliess-Schüppling, sparriger Schüppling, Schweinsohr, gelber Spatelpilz, Birnen-Stäubling, gesternter Stäubling, Hasen-Stäubling, Igel-Stäubling, Körnchen-Stäubling, Riesen-Stäubling, Schlauch-Stäubling, Vasen-Stäubling, Warzen-Stäubling, Steinpilz, rostroter Stoppelpilz, Semmel-Stoppelpilz, gelber Täubling, Gold-Täubling, grüner Täubling, ledergelber Täubling, Linné's Täubling, olivgrüner Täubling, Speise-Täubling, violettgrüner Täubling, zierlicher Täubling, Totentrompete, echter Trichterling, Lack-Trichterling, weisse Trüffel, Fingerhut-Verpel, Löffel-Zähling, gelber Ziegenbart, Gold-Ziegenbart, grauer Ziegenbart, Kamm-Ziegenbart, Korallen-Ziegenbart, krauser Ziegenbart, schöner Ziegenbart, Trauben-Ziegenbart, Ziegenlippe, Gallert-Zitterling.

Gegenüber 1920/21 sind ausgeblieben:

Blasen-Becherling, rheinischer Becherling, Kaiserpilz, kahler Krämpling, Riesen-Krämpling, Laub-Porling, Schuppen-Porling, Ziegenfuss-Porling, lilastieliger Ritterling, niedriger Ritterling, Bronze-Röhrling, Schuppen-Röhrling, hochroter Saftling, geschundener Schirmling, Runzel-Schüppling, dorniger Stacheling, Stockschwämmchen, blauender Täubling, verblassender Täubling, verschiedenblättriger Täubling, Anis-Trichterling, schlaffer Trichterling, Runzel-Ziegenbart, ungleichförmiger Ziegenbart, violetter Ziegenbart.

Gegenüber 1920/21 sind neu dazugekommen:

Brauner Becherling, brauner Champignon, dünnfleischiger Champignon, Kreide-Champignon, bläulicher Eierschwamm, März-Ellerling, gestutzter Keulenpilz, Zungen-Keulenpilz, milder Milchling, halbfreie Morchel, hohe Morchel, Trichter-Pfifferling, gehäufter Ritterling, verwachsener Ritterling, Anhängsel-Röhrling, Trientiner-Röhrling, breitblättriger Rübling, Laubfreund-Rübling, Frost-Schneckling, gesternter Stäubling, Körnchen-Stäubling, Vasen-Stäubling, Linné's Täubling, Fingerhut-Verpel, Korallen-Ziegenbart.

Folgende Pilzarten wurden, weil giftig, verdächtig, oder nur in einzelnen Exemplaren vorgewiesen, vom Verkaufe ausgeschlossen, teilweise auch zur genauen Untersuchung ins Botanische Museum mitgenommen:

Amanita excelsa Fr., Am. Mappa Batsch (sehr giftig), Am. Mappa var. alba auct. (sehr giftig), Am. muscaria L. (giftig), Am. pantherina DC. (sehr giftig), Am. phalloides Fr. (sehr giftig), Am. solitaria Bull., A. spissa Fr., Am. vaginata Bull., Am. verna Fr. (sehr giftig), Armillaria aurantia Schaeff., Boletus castaneus Bull., Bol. erythropus Pers., Bol. luridus Schaeff., Bol. nigricans Herrmann, Bol. pachypus Fr., Bol. piperatus Bull., Bol. strobilaceus Scop., Clavaria inaequalis Fl. Dan., Clytocybe cyathiformis Bull., Clit. dealbata Sw., Clit. diatreta Fr., Clit. nebularis Batsch, Clit. obsoleta Batsch, Clit. odora Bull., Clit. opipara Fr., Clit. splendens Pers., Coprinus atramentarius Bull., Copr. comatus Fl. Dan., Copr. micaceus Bull., Entoloma clypeatum L., Helvella crispa Scop., Helv. Infula Schaeff., Hydnum squamosum Schaeff., Hydrocybe subferruginea Batsch, Hygrocybe punicea Fr., Hypholoma Candolleanum Fr., Hyph. sublateritium Fr., Inocybe lateraria Ricken (sehr giftig), Inoc. praetervisa Quél., Inoc. scabra Fl. Dan., Inoloma crassum Fr., Inol. traganum Fr., Lactarius flexuosus Fr., Lact. pallidus Pers., Lact. rufus Scop., Lact. scrobiculatus Scop., Lact. torminosus Schaeff., Lact. vietus Fr., Lentinus lepideus Fr., Lepiota cristata Bolton, Lep. naucina

Fr., Limacium fuscoalbum Lasch, Lim. melizeum Fr., Phlegmacium camphoratum Fr., Phleg. largum Buxb., Phleg. multiforme Fr., Phleg. prasinum Schaeff., Phleg. varium Schaeff., Pholiota aurea Pers., Phol. praecox Pers., Phol. radicosa Bull., Pluteus cervinus Schaeff., Russula adusta Pers., Russ. badia Quél., Russ. delica Fr., Russ. emetica Schaeff., Russ. fellea Fr., Russ. foetens Pers., Russ. fragilis Pers., Russ. graminicolor Secr., Russ. nigricans Bull., Russ. ochroleuca Pers., Russ. pectinata Bull., Russ. Queletii Fr., Russ. sanguinea Bull., Russ. sardonia Fr., Stropharia semiglobata Batsch, Thelephora pallida Pers., Tricholoma albo-brunneum Pers., Trich. lascivum Fr., Trich. melaleucum Pers., Trich. sulfureum Bull., Trich. terreum Schaeff., Trich. tigrinum Schaeff. (sehr giftig), Trich. tumidum Pers., Trich. vaccinum Pers.

Im Botanischen Museum wurden 1922: 198 und 1923: 107 (1921: 324) Pilzuntersuchungen ausgeführt; dieselben betrafen nachstehend genannte Arten:

Amanita pantherina DC., Am. phalloides Fr., Am. rubescens Pers., Am. solitaria Bull., Am. vaginata Bull., Armillaria imperialis Fr., Arm. mellea Fl. Dan., Boletus appendiculatus Schaeff., Bol. badius Fr., Bol. bovinus L., Bol. chrysenteron Bull., Bol. bulbosus Schaeff. und var. reticulatus (Schaeff.), Bol. elegans Schum., Bol. felleus Bull., Bol. fusipes Heufl., Bol. granulatus L., Bol. luteus L., Bol. scaber Bull., Bol. subtomentosus L., Cantharellus cibarius Fr., Canth. infundibuliformis Scop., Chaeromyces maeandriformis Vitt., Clavaria Botrytis Pers., Clav. cristata Holmsk., Clav. flava Schaeff., Clav. grisea Pers., Clav. inaequalis Fl. Dan., Clav. pistillaris L., Clitocybe candida Bres., Clit. geotropa Bull., Clit. laccata Scop., Clit. nebularis Batsch, Coprinus atramentarius Bull., Craterellus clavatus Pers., Crat. cornucopioides L., Fomes (Ganoderma) lucidus Leyss., Gomphidius glutinosus Schaeff., Gyrodon rubescens Trog., Hebeloma crustuliniforme Bull., Helvella crispa Scop., Helv. lacunosa Afzel., Hydnum repandum L., Hydn. rufescens Pers., Hypholoma fasciculare Huds., Lactarius controversus Fr., Lact. deliciosus L., Lact. fuliginosus Fr., Lact. insulsus Fr., Lact. piperatus Scop., Lact. rufus Scop., Lact. scrobiculatus Scop., Lact. subdulcis Bull., Lact. vellereus Fr., Lact. vietus Fr., Lentinus cochleatus Pers., Lepiota clypeolaria Bull., Lep. Friesii Lasch, Lep. procera Scop., Limacium agathosmum Fr., Lim. chrysodon Batsch, Lim. eburneum Bull., Lim. erubescens Fr., Lim. pudorinum Fr., Lycoperdon Bovista L., Lyc. gemmatum Batsch, Lyc. pyriforme Schaeff., Marasmius oreades Bolt., Merulius lacrymans Schum., Morchella esculenta Pers., Morch. semilibera Fr., Mycena rosea Bull., Paxillus extenuatus Fr., Pax. involutus

Batsch, Peziza venosa Pers., Phallus impudicus L., Phlegmacium largum Buxb., Phleg. purpurascens Fr., Phleg. varium Schaeff., Pholiota aurea Fr., Polyporus confluens Alb. u. Schw., Pol. cristatus Pers., Pol. ovinus Schaeff., Pol. squamosus Huds., Pol. sulfureus Bull., Pol. umbellatus Pers., Psalliota arvensis Schaeff., Psall. campestris L., Psall. campestris var. praticola Vitt., Psall. cretacea Fr., Psall. perrara Schulzer, Psall. silvatica Schaeff., Psall. silvicola Vitt,, Russula alutacea Fr., Russ. aurata With., Russ. cyanoxantha Schaeff., Russ. foetens Pers., Russ. olivacea Schaeff., Russ. vesca Fr., Scleroderma vulgare Horn., Stropharia melasperma Bull., Thelephora palmata Scop., Tricholoma album Schaeff., Trich. brevipes Bull., Trich. conglobatum Vitt., Trich. equestre L., Trich. irinum Bull., Trich. personatum Fr., Trich. rutilans Schaeff., Trich. saponaceum Fr., Xylaria polymorpha Pers.

Das 1922: 21,024 kg, 1923: 8396 kg (1921: 11,873,5 kg) betragende Gesamtgewicht verteilt sich in folgender Weise auf die einzelnen Arten:

| | 1922 | | 1923 | |
|---|---|---|---|---|
| | kg | Scheine | kg | Scheine |
| Amanita rubescens Pers. (Perlpilz) | 31 | 53 | 2 | 4 |
| Armillaria imperialis Fr. (Hartpilz) | 81 | 65 | 26,5 | 34 |
| — mellea Fl. Dan. (Hallimasch) | 181,5 | 62 | 340,5 | 84 |
| Boletus appendiculatus Schaeff. (Anhängsel-Röhrling) | 3,5 | 7 | — | — |
| — badius Fr. (Maronen- „ ) | 30,5 | 57 | 14,5 | 28 |
| — bovinus L. (Kuh- „ ) | 1,5 | 3 | 4 | 8 |
| — bulbosus Schaeff. (Steinpilz) | 1139,5 | 595 | 1476,5 | 203 |
| — chrysenteron Bull. (Rotfuss- „ ) | 14,5 | 28 | 8 | 16 |
| — elegans Schum. (Gold-Röhrling) | 39 | 59 | 39 | 46 |
| — fusipes Heufl. (Elfenbein- „ ) | 1 | 2 | 1 | 2 |
| — granulatus L. (Körnchen- „ ) | 6 | 9 | 29 | 30 |
| — luteus L. (Butterpilz) | 6,5 | 13 | 42,5 | 60 |
| — rufus Schaeff. (Rothaut-Röhrling) | 90 | 132 | 111 | 115 |
| — scaber Bull. (Kapuzinerpilz) | 29 | 58 | 35,5 | 60 |
| — subtomentosus L. (Ziegenlippe) | 18 | 36 | 9,5 | 19 |
| — tridentinus Bres. (Trientiner-Röhrling) | — | — | 0,5 | 1 |
| — variegatus Sw. (Sand- „ ) | 18,5 | 35 | 17 | 34 |
| — viscidus L. (Schleim- „ ) | 1,5 | 3 | 2,5 | 5 |
| Bovista nigrescens Pers. (schwärzlicher Bovist) | 1 | 2 | 0,5 | 1 |
| Calocera viscosa Fr. (klebriger Hörnling) | 1,5 | 3 | 2 | 4 |
| Camarophyllus marzuolus Fr. (März-Ellerling) | 12 | 8 | 32,5 | 7 |
| Cantharellus aurantiacus Wulf. (Orange-Eierschwamm) | — | — | 1,5 | 3 |
| — cibarius Fr. (Eierschwamm) | 15336 | 1,192 | 2264 | 377 |
| — — var. amethysteus Quél. (bläulicher Eierschwamm) | 500 | 161 | 280,5 | 116 |
| Übertrag | 17543 | 2583 | 4740,5 | 1257 |

| | 1922 | | 1923 | |
|---|---|---|---|---|
| | kg | Scheine | kg | Scheine |
| Übertrag | 17543 | 2583 | 4740,5 | 1257 |
| Cantharellus Friesii Quél. (roter Eierschwamm) | 19,5 | 38 | 0,5 | 1 |
| — infundibuliformis Scop. (Trichter-Pfifferling) | 3 | 4 | — | — |
| — tubaeformis Vitt. (Trompeten-Pfifferling) | 210 | 106 | 223,5 | 66 |
| — violaceus Fr. (violetter Pfifferling) | 3 | 6 | 0,5 | 1 |
| Chaeromyces maeandriformis Vitt. (weisse Trüffel) | 8,5 | 17 | 8,5 | 12 |
| Clavaria aurea Schaeff. (Gold-Ziegenbart) | 14 | 27 | 4,5 | 9 |
| — Botrytis Pers. (Trauben- „ ) | 29,5 | 42 | 0,5 | 1 |
| — coralloides L. (Korallen- „ ) | 0,5 | 1 | — | — |
| — cristata Holmsk. (Kamm- „ ) | 6,5 | 11 | 15 | 13 |
| — flava Schaeff. (gelber „ ) | 104 | 154 | 44,5 | 63 |
| — formosa Pers. (schöner „ ) | 56,5 | 53 | 13,5 | 24 |
| — grisea Pers. (grauer „ ) | 66,5 | 89 | 22,5 | 41 |
| — ligula Schaeff. (Zungen-Keulenpilz) | 1 | 2 | — | — |
| — pistillaris L. (Keulenpilz) | 5,5 | 11 | 5,5 | 11 |
| — truncata Quél. (gestutzter Keulenpilz) | 1 | 2 | — | — |
| Clitocybe geotropa Bull. (Mönchskopf) | 74 | 67 | 18 | 32 |
| — infundibuliformis Schaeff. (echter Trichterling) | 1 | 2 | 1 | 2 |
| — laccata Scop. (Lack-Trichterling) | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Collybia dryophila Bull. (Laubfreund-Rübling) | 1 | 2 | — | — |
| — platyphylla Pers. (breitblättriger Rübling) | 2 | 3 | — | — |
| Craterellus clavatus Pers. (Schweinsohr) | 80,5 | 78 | 6,5 | 9 |
| — cornucopioides L. (Totentrompete) | 414,5 | 256 | 31,5 | 43 |
| — lutescens Pers. (gelbliche Kraterelle) | 95,5 | 61 | 6,5 | 12 |
| Gomphidius glutinosus Schaeff. (grosser Schmierling) | 21 | 40 | 31 | 36 |
| — viscidus L. (kleiner Schmierling) | 1,5 | 3 | 7 | 14 |
| Gyrocephalus rufus Bref. (Essigpilz) | 16 | 32 | 3,5 | 7 |
| Hydnum imbricatum L. (Rehpilz) | 64,5 | 71 | 28 | 41 |
| — repandum L. (Semmel-Stoppelpilz) | 542 | 342 | 68,5 | 93 |
| — rufescens Pers. (rostroter Stoppelpilz) | 178,5 | 210 | 60,5 | 97 |
| Lactarius deliciosus L. (echter Reizker) | 138 | 155 | 311 | 130 |
| — mitissimus Fr. (milder Milchling) | — | — | 9,5 | 13 |
| — piperatus Scop. (Pfeffer- „ ) | 32 | 41 | 21,5 | 35 |
| — subdulcis Bull. (süsslicher „ ) | — | — | 4,5 | 8 |
| — vellereus Fr. (wolliger „ ) | 0,5 | 1 | 9,5 | 7 |
| — volemus Fr. (Brätling) | 188,5 | 196 | 91 | 69 |
| Lentinus cochleatus Pers. (Löffel-Zähling) | — | — | 2 | 4 |
| Leotia gelatinosa Hill (schlüpfriger Kappenpilz) | 2 | 4 | — | — |
| Lepiota lenticularis Lasch (getropfter Schirmling) | 4,5 | 9 | 0,5 | 1 |
| — procera Scop. (Parasolpilz) | 13,5 | 26 | 17 | 32 |
| — rhacodes Vitt. (Safran-Schirmling) | 2,5 | 4 | 0,5 | 1 |
| Limacium agathosmum Fr. (wohlriechender Schneckling) | 1 | 2 | 1 | 2 |
| — chrysodon Batsch (gelbflockiger Schneckling) | 2 | 4 | 1,5 | 3 |
| — eburneum Bull. (Elfenbein- „ ) | 1 | 2 | 4 | 8 |
| — erubescens Fr. (Purpur- „ ) | 4 | 7 | 1 | 2 |
| Übertrag | 19954,5 | 4766 | 5817 | 2202 |

| | 1922 | | 1923 | |
|---|---|---|---|---|
| | kg | Scheine | kg | Scheine |
| Übertrag | 19954,5 | 4766 | 5817 | 2202 |
| Limacium hypothejum Fr. (Frost- Schneckling) | — | — | 0,5 | 1 |
| — pudorinum Fr. (fleischfarbiger „ ) | 26,5 | 30 | 5,5 | 11 |
| Lycoperdon Bovista L. (Riesen-Stäubling) | 15,5 | 6 | 3 | 1 |
| — caelatum Bull. (Hasen- „ ) | 3,5 | 7 | 2 | 2 |
| — constellatum Fr. (gesternter „ ) | 18 | 36 | 16,5 | 32 |
| — echinatum Pers. (Igel- „ ) | 2 | 4 | 5 | 10 |
| — excipuliforme Bull. (Vasen- „ ) | 9 | 18 | 18,5 | 36 |
| — gemmatum Batsch (Warzen- „ ) | 67,5 | 116 | 47,5 | 91 |
| — granulatum Wallr. (Körnchen- „ ) | 6,5 | 13 | 2,5 | 5 |
| — pyriforme Schaeff. (Birnen- „ ) | 39,5 | 77 | 42,5 | 85 |
| — uteriforme Bull. (Schlauch- „ ) | 3 | 6 | — | — |
| Morchella conica Pers. (Spitz-Morchel) | 22,5 | 19 | 4 | 3 |
| — elata Pers. (hohe „ ) | 3 | 4 | 1 | 2 |
| — esculenta Pers. (Speise- „ ) | 115 | 30 | 89,5 | 22 |
| — rimosipes DC. (rillstielige „ ) | 4 | 7 | 4 | 4 |
| — semilibera Fr. (halbfreie „ ) | 3 | 5 | 6,5 | 4 |
| Paxillus atrotomentosus Batsch (Sammtfuss-Krämpling) | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 |
| Peziza aurantia Müll. (Orange-Becherling) | 1,5 | 3 | 1,5 | 2 |
| — badia Pers. (brauner „ ) | 1 | 2 | 0,5 | 1 |
| — coronaria Jacq. (Kronen- „ ) | 0,5 | 1 | 29 | 7 |
| — leporina Batsch (Hasenohr- „ ) | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 |
| — onotica Pers. (Eselsohr- „ ) | 2 | 4 | 0,5 | 1 |
| — venosa Pers. (Ader- „ ) | 15 | 17 | 7 | 10 |
| Pholiota aurivella Batsch (Goldvlies-Schüppling) | — | — | 1 | 2 |
| — squarrosa Fl. Dan. (sparriger Schüppling) | 50 | 40 | 35 | 34 |
| Polyporus confluens Alb. & Schw. (Semmel-Porling) | 5,5 | 5 | — | — |
| — cristatus Pers. (Kamm- „ ) | 6 | 6 | — | — |
| — ovinus Schaeff. (Schaf- „ ) | 6,5 | 10 | 0,5 | 1 |
| — sulphureus Bull. (Schwefel- „ ) | — | — | 22,5 | 4 |
| — umbellatus Fr. (Eichhase) | 8 | 6 | 3 | 3 |
| Psalliota arvensis Schaeff. (Schaf-Champignon) | 140 | 214 | 43 | 64 |
| — augusta Fr. (brauner „ ) | 0,5 | 1 | — | — |
| — campestris L. (Feld- „ ) | 23,5 | 36 | 1,708 | 229 |
| — — var. praticola Vitt. (Zucht-Champignon) | 9,5 | 8 | — | — |
| — cretacea Fr. (Kreide- „ ) | 30 | 34 | 8 | 16 |
| — perrara Schulzer (hohlstieliger Riesen- „ ) | 19,5 | 38 | — | — |
| — silvatica Schaeff. (Wald- „ ) | 40,5 | 80 | 36,5 | 62 |
| — silvicola Vitt. (dünnfleischiger „ ) | 99 | 189 | 34 | 52 |
| Rhodosporus Prunulus Scop. (Pflaumen-Rässling) | 1,5 | 3 | 11,5 | 22 |
| Russula alutacea Fr. (ledergelber Täubling) | 45 | 86 | 96 | 116 |
| — aurata With. (Gold- „ ) | 11,5 | 23 | 1 | 2 |
| — cyanoxantha Schaeff. (violettgrüner „ ) | 29,5 | 59 | 9 | 18 |
| — lepida Fr. (zierlicher „ ) | 8,5 | 17 | 22 | 41 |
| — Linnaei Fr. (Linné's „ ) | — | — | 34 | 34 |
| Übertrag | 20848,5 | 6028 | 8170 | 3234 |

| | | 1922 | | 1923 | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | kg | Scheine | kg | Scheine |
| | Übertrag | 20848,5 | 6028 | 8170 | 3234 |
| Russula lutea Huds. | (gelber Täubling) | 0,5 | 1 | — | — |
| — olivacea Schaeff. | (olivgrüner „ ) | 8 | 15 | 25 | 36 |
| — vesca Fr. | (Speise- „ ) | 24,5 | 43 | 89,5 | 64 |
| — virescens Schaeff. | (grüner „ ) | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 |
| Sparassis crispa Wulf. | (krauser Ziegenbart) | 10,5 | 12 | 12,5 | 17 |
| Spathularia clavata Schaeff. | (gelber Spatelpilz) | 0,5 | 1 | — | — |
| Tremellodon gelatinosus Pers. | (Gallert-Zitterling) | 2 | 4 | 0,5 | 1 |
| Tricholoma aggregatum Schaeff. | (gehäufter Ritterling) | 1 | 2 | — | — |
| — cartilagineum Bull. | (gepanzerter „ ) | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 |
| — conglobatum Vitt. | (geselliger „ ) | 0,5 | 1 | 1 | 2 |
| — connatum Schum. | (verwachsener „ ) | — | — | 1 | 2 |
| — equestre L. | (echter „ ) | 36,5 | 43 | 34 | 34 |
| — Georgii Clus. | (Mai- „ ) | 29,5 | 15 | — | — |
| — grammopodium Bull. | (rillstieliger „ ) | 1 | 2 | — | — |
| — irinum Bull. | (Veilchen- „ ) | 6 | 8 | 3 | 6 |
| — nudum Bull. | (violetter „ ) | 1,5 | 3 | 2,5 | 5 |
| — portentosum Fr. | (grauer „ ) | 3 | 3 | 5,5 | 2 |
| — rutilans Schaeff. | (rötlicher „ ) | 49 | 95 | 50,5 | 100 |
| Verpa conica Mill. | (Fingerhut-Verpel) | 0,5 | 1 | — | — |
| | Total | 21024 | 6279 | 8396 | 3505 |

Bei Berechnung der jährlichen Durchschnittspreise erhält man für die einzelnen Pilz-Arten folgende Beträge:

| | 1922 Fr. | 1923 Fr. |
|---|---|---|
| Ader-Becherling | 30.— | 28.— |
| brauner „ | 2.— | 2.— |
| Eselsohr- „ | 4.— | 1.— |
| Hasenohr- „ | 1.— | 1.— |
| Kronen- „ | 1.— | 116.— |
| Orange „ | 3.— | 6.— |
| schwärzlicher Bovist | 1.50 | 1.— |
| Brätling | 377.— | 273.— |
| Butterpilz | 97.50 | 85.— |
| brauner Champignon | 2.25 | — |
| dünnfleischiger Champignon | 445.50 | 102.— |
| Feld-Champignon | 105.75 | 5124.— |
| hohlstieliger Riesen-Champignon | 87.75 | — |
| Kreide-Champignon | 135.— | 24.— |
| Schaf- „ | 630.— | 129.— |
| Wald- „ | 182.25 | 109.50 |
| Übertrag | 2,105.50 | 6,001.50 |

| | 1922 Fr. | 1923 Fr. |
|---|---|---|
| Übertrag | 2,105.50 | 6,001.50 |
| Zucht-Champignon | 66.50 | — |
| Eichhase | 14.40 | 6.— |
| Eierschwamm | 30,672.— | 11,320.— |
| bläulich. Eierschwamm | 1000.— | 1402.50 |
| Orange- „ | — | 9.— |
| roter „ | 39.— | 2.50 |
| März-Ellerling | 24.— | 162.50 |
| Essigpilz | 24.— | 6.30 |
| Hallimasch | 272.25 | 681.— |
| Hartpilz | 121.50 | 53.— |
| klebriger Hörnling | 2.25 | 3.60 |
| schlüpfriger Kappenpilz | 2.40 | — |
| Kapuzinerpilz | 58.— | 71.— |
| Keulenpilz | 6.60 | 8.25 |
| gestutzter Keulenpilz | 1.20 | — |
| Zungen- „ | 1.20 | — |
| Samtfuss-Krämpling | —.60 | —.90 |
| Übertrag | 34,411.40 | 19.728.05 |

| | 1922 Fr. | 1923 Fr. |
|---|---|---|
| Übertrag | 34,411.40 | 19,728.05 |
| gelbliche Kraterelle | 191.— | 19.50 |
| Milder Milchling | — | 14.25 |
| Pfeffer- „ | 38.40 | 32.25 |
| süsslicher „ | — | 6.75 |
| wolliger „ | —.60 | 14.25 |
| Mönchskopf | 111.— | 32.40 |
| halbfreie Morchel | 21.— | 52.— |
| hohe „ | 21.— | 8.— |
| rillstielige „ | 28.— | 32.— |
| Speise-Morchel | 805.— | 716.— |
| Spitz- „ | 157.50 | 32.— |
| Parasolpilz | 27.— | 42.50 |
| Perlpilz | 46.50 | 4.— |
| Trichter-Pfifferling | 6.— | — |
| Trompeten- „ | 420.— | 670.50 |
| violetter „ | 6.— | 2.50 |
| Kamm-Porling | 10.— | — |
| Schaf- „ | 11.70 | 1.— |
| Schwefel- „ | — | 40.50 |
| Semmel- „ | 9.90 | — |
| Pflaumen-Rässling | 2.25 | 23.— |
| Rehpilz | 77.40 | 42.— |
| echter Reizker | 248.40 | 777.50 |
| „ Ritterling | 73.— | 85.— |
| gehäufter Ritterling | 3.— | — |
| gepanzerter „ | —.75 | 1.— |
| geselliger „ | —.75 | 2.— |
| grauer „ | 4.50 | 11.— |
| Mai- „ | 59.— | — |
| rillstieliger „ | 1.50 | — |
| rötlicher „ | 88.20 | 101.— |
| Veilchen- „ | 9.— | 6.— |
| verwachsener Ritterling | — | 2.50 |
| violetter „ | 2.25 | 5.— |
| Anhängsel-Röhrling | 14.— | — |
| Elfenbein- „ | 1.50 | 2.— |
| Gold- „ | 58.50 | 78.— |
| Körnchen- „ | 9.— | 58.— |
| Kuh- „ | 2.25 | 8.— |
| Maronen- „ | 45.75 | 29.— |
| Rotfuss- „ | 21.75 | 16.— |
| Rothaut- „ | 180.— | 277.50 |
| Sand- „ | 27.75 | 34.— |
| Schleim- „ | 2.25 | 5.— |
| Trientiner „ | — | 1.— |
| Übertrag | 37,254.75 | 23,012.95 |

| | 1922 Fr. | 1923 Fr. |
|---|---|---|
| Übertrag | 37,254.75 | 23,012.95 |
| breitblättriger Rübling | 2.40 | — |
| Laubfreund- „ | 1.20 | — |
| getropfter Schirmling | 6.75 | 1.— |
| Safran- „ | 5.— | 1.— |
| grosser Schmierling | 31.50 | 55.80 |
| kleiner „ | 2.25 | 12.60 |
| Elfenbein-Schneckling | 1.20 | 7.20 |
| fleischfarbiger „ | 31.80 | 9.90 |
| Frost- „ | — | —.90 |
| gelbflockiger „ | 2.40 | 2.70 |
| Purpur- „ | 4.80 | 1.80 |
| wohlriechender „ | 1.20 | 1.80 |
| Goldvlies-Schüppling | — | 1.80 |
| sparriger „ | 75.— | 63.— |
| Schweinsohr | 170.— | 16.25 |
| gelber Spatelpilz | —.60 | — |
| Birnen-Stäubling | 59.25 | 85.— |
| gesternter „ | 27.— | 33.— |
| Hasen- „ | 5.25 | 4.— |
| Igel- „ | 3.— | 10.— |
| Körnchen- „ | 9.75 | 5.— |
| Riesen- „ | 23.25 | 6.— |
| Schlauch- „ | 4.50 | — |
| Vasen- „ | 13.50 | 37.— |
| Warzen-Stäubling | 101.25 | 95.— |
| Steinpilz | 4,558.— | 5,167.50 |
| rostroter Stoppelpilz | 321.30 | 121.— |
| Semmel- „ | 975.60 | 137.— |
| gelber Täubling | —.75 | — |
| Gold- „ | 17.25 | 2.50 |
| grüner „ | —.75 | 1.25 |
| ledergelber „ | 67.50 | 240.— |
| Linné's „ | — | 85.— |
| olivgrüner „ | 12.— | 62.50 |
| Speise- „ | 36.75 | 223.75 |
| violettgrüner „ | 44.25 | 22.50 |
| zierlicher „ | 12.75 | 55.— |
| Totentrompete | 829.— | 94.50 |
| echter Trichterling | 1.20 | 1.80 |
| Lack- „ | 1.20 | 1.80 |
| weisse Trüffel | 127.50 | 127.50 |
| Fingerhut-Verpel | 3.50 | — |
| Löffel-Zähling | — | 3.— |
| gelber Ziegenbart | 156.— | 89.— |
| Gold- „ | 21.— | 9.— |
| Übertrag | 45,023.90 | 29,908.30 |

| | 1922 Fr. | 1923 Fr. |
|---|---|---|
| Übertrag | 45,023.90 | 29,908.30 |
| grauer Ziegenbart | 99.75 | 45.— |
| Kamm- „ | 9.75 | 30.— |
| Korallen- „ | —.75 | — |
| krauser „ | 21.— | 37.50 |
| Übertrag | 45,155.15 | 30,020.80 |

| | 1922 Fr. | 1923 Fr. |
|---|---|---|
| Übertrag | 45,155.15 | 30,020.80 |
| schöner Ziegenbart | 84.75 | 27.— |
| Trauben- „ | 44.25 | 1.— |
| Ziegenlippe | 27.— | 19.— |
| Gallert-Zitterling | 2.40 | —.90 |
| Total | 45,313.55 | 30,068.70 |
| | (1921: Fr. 37,943.70) | |

Die Aufgabe der Kontrollierenden beschränkt sich nicht bloss auf das Ausstellen der Kontrollscheine, sie haben vielmehr auch die Pflicht, giftige, verdächtige, ungeniessbare, ihres Zustandes wegen voraussichtlich gesundheitsschädliche Pilze zu konfiszieren und an Ort und Stelle zu vernichten. Von giftigen Pilzen erschienen leider alljährlich auf dem Wochenmarkt Knollenblätterpilze, so z. B. am 4. September 1923 2 kg des spitzhütigen weissen Knollenblätterpilzes (Amanita virosa Fr.)[1]), Amanita verna Bull. (klebriger Wulstling), Amanita pantherina DC. (Pantherschwamm), des weitern Tricholoma tigrinum Schaeff. (tränender Trichterling), Amanita muscaria L. (Fliegenpilz), Amanita mappa Batsch (Knollenblätterschwamm); von verdächtigen: Collybia platyphylla Pers. (breitblätteriger Rübling), Hypholoma fasciculare Huds. (grünblätteriger Schwefelkopf), Boletus luridus Schaeff. (Hexenpilz). Vernichtet werden des weitern Arten, die zwar weder giftig noch verdächtig sind, aber leicht mit giftigen Doppelgängern verwechselt werden, wie z. B.:

Entoloma clypeatum L. (essbar), zu verwechseln mit Entoloma lividum (Bull.) Fr. (sehr giftig),

Amanita solitaria Bull. (essbar), zu verwechseln mit Amanita pantherina DC. (giftig),

Amanita vaginata Bull. (essbar), mit verschiedenen, gleichfalls zur Gattung Amanita gehörenden, sehr giftigen Doppelgängern zu verwechseln,

[1]) Am 4. September musste ein ansehnliches auf den Wochenmarkt gebrachtes Quantum (2 kg) des spitzhütigen weissen Knollenblätterpilzes (Amanita virosa Fr.), welche Pilzart zur selben Zeit mehrere schwere Vergiftungsfälle in der Ostschweiz hervorgerufen hat, beschlagnahmt und vernichtet werden.

Amanita verna, virosa, mappa usw., vor deren Genuss wir schon so oft eindringlich gewarnt haben, gelangen auf den Markt, sei es, weil gewisse Sammler überhaupt alles zusammenraffen, was im Walde an Pilzen steht, sei es, weil der Sammler den Pilz mit dem Champignon verwechselt hat, eine Verwechslung, die allerdings von bösen Folgen begleitet sein kann, denn man darf wohl ruhig behaupten, dass von hundert durch Pilzgerichte bewirkten Todesfällen mindestens 95% auf den Genuss von Knollenblätterschwämmen (Amanita-Arten) zurückzuführen sind. Die Amanita-Arten stehen bei uns in voller Entwicklung in den Monaten August und September.

Tricholoma terreum Schaeff. (essbar), zu verwechseln mit Tricholoma tigrinum Schaeff. (giftig), etc.

Von Helvella-Arten erscheinen auf dem Markt ab und zu H. crispa Scop. (Herbst-Lorchel) und H. infula Schaeff. (Inful-Lorchel oder Bischofsmütze); wir stellen indessen für die Lorcheln keine Kontrollscheine aus, da diese Pilze einer besondern Zubereitung bedürfen und deren Genuss, wenn die angezeigten Vorsichtsmassregeln nicht beachtet werden, Gesundheitsstörungen zur Folge haben, die dann erfahrungsgemäss der Kontrollstelle zur Last gelegt werden.

* * *

Der Vermittlung des Herrn Dr. med. F. THELLUNG verdanke ich den Pilzkontroll-Bericht der Stadt **Winterthur**, umfassend auch die Jahre 1922 und 1923. Die Pilzkontrolle wird in Winterthur ausgeführt von den Herren Ortsexperten O. SCHORR und J. WEBER.

**1922.**

Ausgegebene Scheine: 289 (1921: 185). Auskunft an Private in 92 (1921: 49) Fällen. Pilzsorten:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Eierpilze | 1206 | kg | |
| Pfeffermilchlinge | 5 | „ | (nicht für Markt) |
| Trüffeln | 1 | „ | |
| Laubporlinge | 3 | „ | |
| Birkenpilze | 3 | „ | |
| Rehpilze | 2 | „ | |
| Hartpilze | 6 | „ | |
| Brätlinge | 14 | „ | |
| Schweinsohren | 10 | „ | |
| Bovist | 2 | „ | |
| Gallertpilze | 4 | „ | |
| Reizker | 1 1/2 | „ | |
| Kraterellen, gelbliche | 27 | „ | |
| Ziegenbart | 19 | „ | |
| Totentrompeten | 51 1/2 | „ | |
| Morcheln | 27 | „ | |
| Champignons, Wald- | 1 1/2 | „ | |
| „ Feld- | 14 | „ | |
| „ Schaf- | 6 | „ | |
| Schafporlinge | 5 | „ | |
| Semmelporlinge | 3 1/2 | „ | |
| Semmelstoppelpilze | 9 | „ | |
| Transport | 1421 | kg | |

| | | |
|---|---|---|
| Transport | 1421 | kg |
| Steinpilze | 137 | „ |
| „ gedörrt | 1½ | „ |
| Krause-Glucke | 1 | „ |
| Hallimasch | 3 | „ |
| Trompetenpfifferlinge | 5 | „ |
| Total | 1568½ | kg |

(1920: 1445,9 kg; 1921: 849 kg)

16 Posten, teils alte Exemplare, teils bereits in Zersetzung übergegangene Pilze wurden vom Verkaufe ausgeschlossen.

## 1923.

Zur Kontrolle wurden vorgewiesen total 174 kg. Diese verteilen sich auf nachstehende Arten, wie folgt:

| | | |
|---|---|---|
| Eierpilze | 5 | kg |
| Steinpilze | 13 | „ |
| Reizker | 42 | „ |
| Champignons | 47½ | „ |
| Maronenröhrlinge | 4 | „ |
| Stoppelpilze | 4 | „ |
| Kraterellen | 5½ | „ |
| Butterpilze | 3 | „ |
| Trompetenpfifferlinge | 5 | „ |
| Schopftintlinge | 34 | „ |
| Riesenboviste | 4 | „ |
| Hartpilze | 4 | „ |
| Rehpilze | 3 | „ |
| Total | 174 | kg |

Verschiedene Posten Pilze mussten vom Markte gewiesen werden, da sie entweder ungeniessbar oder zu alt oder bereits verdorben waren.

Das verflossene Pilzjahr war eines der schlechtesten seit vielen Jahren. Auch das Jahr 1922 war schlecht, dennoch konnten 1568 kg Pilze auf den Markt gebracht werden.

Ende 1923 war die Pilzflora wieder ganz ordentlich, doch wurden die Pilze nicht mehr gesammelt, daher der kleine Marktumsatz.

sig. O. Schorr u. J. Weber.

* * *

Von auf den Genuss von kontrollierten Schwämmen zurückzuführenden Vergiftungen oder gesundheitlichen Störungen ist uns 1922 wie 1923 je ein Fall zur Kenntnis gebracht worden und zwar hat es sich in beiden Fällen um den Ziegenbart (Clavaria spec.; die Art ist in keinem Fall mit Sicherheit nachzuprüfen gewesen) gehandelt. Der Fall von 1922 entzog sich nachträglicher Kontrolle, der des Jahres 1923 dagegen war von einer temperamentvollen Beschwerde und längern Krankengeschichte begleitet. (D.-K. beklagte sich über die „ungenaue Kontrolle auf dem Pilzmarkt", ihre Anklage durch die Mitteilung belegend, „dass nach dem Genuss von „Ziegenbärten", sie, ihr Mann und eine weitere Person an entsetzlichen Leibschmerzen, verbunden mit Brechen erkrankt seien, die Drittperson, die „ziemlich viel" davon gegessen habe, so schwer, dass sie drei Tage nicht mehr ins Kundenhaus gehen konnte").

Nun gehören die Ziegenbärte, vorab Clavaria flava Schaeff., zu den für den Verkäufer und Käufer ausgiebigsten Schwämmen; sie kommen namentlich in unsern Tannenwäldern von der Ebene bis in die alpine Stufe in grossen Mengen und zudem oft in mächtigen Strünken vor, das Einsammeln ist daher mit bedeutend geringerer Mühe als z. B. beim Eierschwamm verbunden. So betrug die Auffahrt an Ziegenbärten an der Peterstrasse z. B. 1920; 410 kg; 1921: 342 kg; 1922: 285 kg; 1923: 106 kg, wobei der Hauptanteil stets auf den gelben Ziegenbart (Clavaria flava Schaeff.) entfällt.

Die Zahl der zur Zeit unterschiedenen mitteleuropäischen Arten des Ziegenbartes beziffert sich auf 13 (nach Ricken), wovon 1920: neun, 1921: zehn, 1922: zehn, 1923: sieben Arten auf unsern städtischen Wochenmarkt gelangten. Sämtliche Arten werden von allen deutschen Pilzbüchern übereinstimmend als „Speiseschwämme" bezeichnet, sämtliche Kochbücher weisen aber darauf hin, dass ältere oder nasse Exemplare ungesund seien und Leibschmerzen verursachen und dass der Ziegenbart kein Gemüsepilz, sondern hauptsächlich ein feiner Salatpilz sei. Kenner pflegen daher den Ziegenbart vorzugsweise mit Essig zubereitet zu geniessen und rühmen dessen Wohlgeschmack rückhaltlos.

Wir unserseits haben schon zweimal in den Jahresberichten des Botanischen Gartens, 1916/17 und 1918/19, gestützt auf französische Erfahrungen, auf die unter Umständen eintretenden unangenehmen Begleiterscheinungen des Genusses von Ziegenbärten aufmerksam gemacht und uns sogar 1918/19 dahin ausgesprochen, dass wir es garnicht ungern sehen würden, wenn die Ziegenbärte von unserm Markte verschwinden würden.

Die Verhältnisse haben sich indessen als mächtiger erwiesen und das hängt damit zusammen, dass 1. das Einsammeln dieser Pilzart nahezu mühelos vor sich geht, dass 2. in kürzester Frist beträchtliche Quantitäten gesammelt werden können, dass 3. der Ziegenbart leicht erkennbar ist und daher auch von Kindern eingesammelt werden kann, dass 4. die Nachfrage sich steigerte, weil er auch in gekochtem Zustande ausgiebiger als irgend eine andere Pilzart in derselben Preislage ist und dass 5. schliesslich gesundheitliche Störungen verhältnismässig selten sich einstellen.

Stets wird davor gewarnt, mit Wasser vollgesogene Ziegenbartstrünke zu geniessen und angeraten, sich nur an junge Exemplare zu halten. Hierauf zu achten ist aber Sache derjenigen Personen, die sich mit der Herrichtung des Gerichtes zu befassen haben.

Die Frage des bleibenden Ausschlusses (siehe auch die Jahresberichte 1916/17, 1918/19 und Vierteljahrsschr. Naturforsch. Ges. Zürich LXV [1920], 541) vom Pilzmarkt wird dann aufzurollen und zu diskutieren sein, wenn man sich dazu anschicken wird — und dazu wird man sich mit absoluter Sicherheit früher oder später entschliessen müssen — überhaupt eine Beschränkung eintreten zu lassen in dem Sinne, dass nur noch bestimmte Arten zum Verkauf auf dem Wochenmarkt zugelassen werden. Eine solche Beschränkung, sie existiert bereits in verschiedenen Städten, wird namentlich auch die Kontrolle sehr vereinfachen. Unsere, seit 1902 durchgeführte und in den Jahresberichten des Botanischen Gartens und Botanischen Museums und in den Jahrgängen LXV (1920), LXVII (1922) und LXIX (1924) der Vierteljahrsschrift der Naturf. Ges. Zürich publizierte Statistik wird für eine solche Massnahme die notwendige Wegleitung geben.

Von einem schweren Vergiftungsfall mit nicht zur Kontrolle gelangten Pilzen in einem benachbarten Bezirk haben wir durch Herrn Dr. med. A. Barth in Uster Kenntnis erhalten. Herr Dr. A. Barth hat uns in sehr verdankenswerter Weise darüber folgende Mitteilungen zugestellt:

„Pilzvergiftung
durch den Knollenblätterschwamm (Amanita virosa Fr.).

Die Patientin, 26 Jahre alt, in Greifensee, hat am 9. IX., abends $18^{30}$ Uhr vom oben genannten Pilz gegessen. Morgens 4 Uhr traten heftige Leibschmerzen, Erbrechen und Durchfälle auf. Das Erbrochene wie die Stühle bestanden aus grosser Menge gelblichgrüner Flüssigkeit mit Schleim vermengt. Patientin konnte vor Übelkeit kaum die Augen öffnen, auch nicht sitzen und stehen, sie knickte sofort zusammen.

Status: Gesicht leichenblass, entstellt, Lippen livide, Temperatur 35,2°, der ganze Körper war kalt, Patientin schlotterte, Hände und untere Extremitäten cyanotisch.

Puls fast nicht zu fühlen, weich, beschleunigt. Neben der Mitralis ein starkes, blasendes, systolisches Geräusch.

Therapie: Magenspülung 4,0 Acid. tanic. durch den Magenschlauch, Atropininjektion 0,001.

Intravenöse Infusion von 2 Liter physiologischer Kochsalzlösung mit 50,0 Traubenzucker, 0,2 Kaliumchlorid und 0,2 Kalziumchlorid, 2 $cm^3$ Sol. Adrenalini 1 : 1000, 2 $cm^3$ Digalen und nachher 3 stündlich 2 $cm^3$ Oleum camphorat. 20 %.

Nach der Infusion erholte sich Patientin sehr rasch, das Brechen wurde selten, ebenso die Stuhlentleerungen. Puls wurde kräftig, gut fühlbar, zuerst etwas unregelmässig (Praesistolen). Nach Campher wieder regelmässig. Am 3. Tage konnte Patientin leichte Speisen zu sich nehmen, ohne Brechreiz und Durchfälle zu bekommen. Heute, den 15. IX. sind Puls und Temperatur vollständig normal und Patientin klagt nur noch über eine leichte allgemeine Schwäche."

Vergl. auch Schweiz. Zeitschr. für Pilzkunde II (1924), 69, allwo von einem weitern, höchst wahrscheinlich auch auf den Genuss von Knollenblätterschwämmen zurückzuführenden Vergiftungsfall in Winterthur berichtet wird.

Da die Giftigkeit des Fliegenschwammes bald bestritten, bald mit ebensoviel Nachdruck behauptet wird, mag es nicht unangebracht sein, an dieser Stelle auf einen durch Genuss von Fliegenschwämmen erfolgten Vergiftungsfall aufmerksam zu machen, über den der behandelnde Arzt, Dr. Otto Fiertz in Zürich berichtet (Dr. O. Fiertz hat inzwischen seine Erfahrung unter dem Titel „Kasuistischer Beitrag zur Frage der Giftigkeit des Fliegenpilzes" in der Schweizerischen Medizinischen Wochenschrift 1924, No. 5 publiziert; die Redaktion der Wochenschrift und der Autor haben uns den Abdruck des Artikels freundlicherweise gestattet).

Herr Dr. Fiertz schreibt:

Am 16. Oktober 1923 nach 15 Uhr wurde ich dringend zur Familie H. gerufen, da eine schwere Pilzvergiftung vorliege. Ich traf zirka 15.15 dort ein und vernahm, dass nach sehr reichlichem Genusse von gekochten Pilzen zur Mittagsmahlzeit, an welcher Mann, Frau und vier schulpflichtige Kinder teilnahmen, die ganze Familie unwohl geworden sei. Alle hätten erbrechen können ausser der Mutter, die überhaupt nicht brechen könne. Von den Kindern lag eines noch halb duselig auf dem Sofa, verschwand aber dann später ohne weiter

zu klagen. Die Frau sass auf einem Stuhle, gestützt von ihrem Manne und ihrer Nachbarin. Sie war halb benommen und klagte über Schwindel. Anfangs hätte sie gar nichts gemerkt und am Schüttstein in der Küche das Geschirr abgewaschen, während ein Kind nach dem andern verschwunden war, um zu erbrechen; das erste schon $^1/_4$ Stunde nach dem Essen. Dem Manne gelang das nicht so leicht; er musste sich zuerst im Halse kitzeln, damit Erbrechen eintrat.

Alles das belustigte die Frau H. anfänglich, weil sie zuerst nichts spürte und sich wohl fühlte. Plötzlich aber fing der rechte Arm an, ihr mehrmals bei der Arbeit herunterzufallen. Es wurde ihr schwindelig, so dass sie sich stützen und schliesslich zum nächsten Stuhle schleppen musste, um nicht zu fallen. So fand ich die Frau bei meiner Ankunft. Sie schien schläfrig zu sein, hatte weite Pupillen, zirka 90 Puls, liess alle Glieder hängen, so dass sie zum nahen Bett fast getragen werden musste. Keine Schmerzen, nur Klage über Schwindel. Ich verschrieb ein Brechmittel (Ipecacuanha mit Stibium) in Schüttelmixtur, von dem sie alle 10 Minuten nehmen sollte. Unterdessen erfuhr ich, dass der „Schläfer" der Familie G. im Parterre, ein Italiener, wie schon oft am Sonntag, so auch am 14. Oktober im Walde Pilze gesucht und heimgebracht hatte. Von diesen assen am 15. und 16. die Familie G., der „Schläfer" und eine Familie N., ohne dass irgendwelche besondere Erscheinungen sich gezeigt hätten. Frau H., die Patientin, hatte auch von den gleichen, schon geputzten und geschnittenen Schwämmen (Steinpilze und Ziegenbärte) bekommen und dieselben erst auf der Zinne getrocknet, da besonders die Ziegenbärte nass waren. Dann hatte aber am 16. früh, bevor die Pilze von Frau H. gekocht wurden, Frau G. einen Knaben hinaufgeschickt, der fragen sollte, ob H.'s noch mehr Pilze wollten, sie hätte noch Fliegenschwämme. Da der sachkundige Sammler ein Italiener war, dachte Frau H., es handle sich wohl um eine Namensverwechslung, liess sich dieselben noch bringen und hielt dieselben, weil die Oberhaut fehlte, für Butterschwämme. Da sie öfters früher schon durch die Familie G. von dem italienischen Hausgenossen gesammelte Pilze bereitet und gegessen hatte, ohne dass jemals die geringsten Beschwerden nachher aufgetreten wären, trug Frau H. kein Bedenken, die nachträglich gebrachten ohne weiteres als essbar anzunehmen. Im Kotkübel der Frau G. fand ich dann neben Resten von Steinpilzen und Ziegenbärten noch ein Stückchen Fliegenpilz (Amanita muscaria L.) mit der leicht kenntlichen Oberhaut.

H.'s assen also zu ihrer Mahlzeit Ziegenbärte, Steinpilze und alle vorhandenen Fliegenpilze (jedenfalls eine gute Hand voll!). Mit diesem

Zuschusse wurde die Mahlzeit so reichlich, dass sich die Leute ordentlich zwingen mussten, damit fertig zu werden. Herr und Frau H. gaben nachher zu, sie hätten mehr Pilze gegessen, als sie eigentlich mochten. Es hätte sie eben gereut, die schönen Pilze wegzuwerfen.

Es dauerte fast eine Stunde, bis das Brechmittel, das ich der Patientin persönlich verabfolgte, wirkte. Dann aber entleerte sie durch Erbrechen einen halben Topf voll noch unverdautes Pilzgemüse. Sie wollte dabei aufstehen, sank aber sofort vor dem Bette zusammen und konnte nur mit Mühe mit Hilfe des Mannes in halbsitzender Stellung gehalten werden. Unterdessen hatte auch Herr H. wiederholt über Schwindel geklagt. Er wehrte sich aber tapfer und half mir beim Aufrichten der Frau zum Einnehmen, beim Erbrechen etc. Jetzt waren wir alle froh, dass die Frau erbrochen hatte. Ich ging Besuche machen und Herr H. legte sich zum Ausruhen und Erholen ebenfalls aufs Bett. Als ich nach einer Stunde wiederkam, war die Frau H. tief bewusstlos in einem andern Bett. Engste Pupillen, kein Conjunctivalreflex mehr vorhanden. Es wurde 18 Uhr, bis ich eine sterile Atropinlösung bekam. Dann machte ich sofort eine Injektion unter die Haut des Vorderarmes. Daraufhin wurde die Pupille rasch weiter und die Conjunctivalreflexe kehrten zurück und eine Stunde später konnte sich die Frau wieder selber aufrichten und schlief dann die Nacht hindurch.

Am folgenden Tage Euphorie. Patientin gab genaue Auskunft darüber, wie sich die Sache zugetragen hatte. Schmerzen hatte sie nur beim Erbrechen; nachher träumte sie, sie liege im Sarge, weil sie kein Glied mehr rühren konnte. Erst nach der Einspritzung kehrte das Bewusstsein wieder zurück. Sowohl Frau G., der Schläfer als auch Frau H. versicherten mir, dass die Oberhaut der Fliegenschwämme entfernt war. Ich liess zur Sicherheit im Botanischen Garten in Zürich, wo man in allen Fällen von Pilzvergiftungen stets freundliches Entgegenkommen findet, mir bestätigen, dass es sich bei den vorhandenen Resten lediglich um Steinpilze, Ziegenbärte und Fliegenschwämme handelte. Da die anderen Familien (G., der Schläfer und Familie N.) nur von den ersteren gegessen hatten, sind die beobachteten Erscheinungen ohne Zweifel Reinsymptome der Fliegenschwammvergiftung![1])

[1]) Völlig eindeutig ist auch dieser Fall in bezug auf den Fliegenschwamm insofern nicht, als die Möglichkeit zugegeben werden muss, dass die Vergiftung z. T. eine Folge des Genusses der Ziegenbärte (die nach Aussage der Frau so nass waren, dass sie zuerst getrocknet werden mussten), gewesen sein kann. Nichtsdestoweniger raten wir vom Genusse von Fliegenschwämmen, mit oder ohne Oberhaut, nachdrücklich ab.

Man hat uns früher in der Schule gesagt, der Fliegenschwamm sei giftig. Das war gut. Niemandem wäre es früher eingefallen, solche zu essen. Seitdem es aber Pilzausstellungen gibt, wird den Besuchern derselben erklärt: „Der Fliegenschwamm ist ohne Oberhaut essbar.“ Der vorliegende Fall zeigt, dass diese Behauptung falsch ist und die Leiter solcher Veranstaltungen werden gut tun, angesichts dieses Beispiels von schwerer Muscarinvergiftung ihre Ansicht zu revidieren.“

* * *

Wir haben in unsern früheren Jahresberichten immer und immer wieder nachdrücklich auf die Giftigkeit des Knollenblätterschwammes und die verhältnismässig häufigen Vergiftungsfälle, bewirkt durch dessen Genuss, hingewiesen und tun dies auch jetzt wieder. Um den Pilzfreund in den Stand zu setzen, jederzeit rasch und mit einiger Sicherheit feststellen zu können, ob er es mit dem tötlichen Knollenblätterschwamm (Sammelname) oder mit dem wohlschmeckenden Champignon, mit dem er von den Speiseschwämmen wohl allein[1]) verwechselt werden kann, zu tun hat, stellen wir hier neuerdings die auffallendsten Unterscheidungsmerkmale[2]) zusammen:

| | **Champignon** | **Knollenblätterschwamm** |
|---|---|---|
| Geruch: | angenehm, mandelnuss- oder anisartig | unangenehm, ähnlich einer frisch durchschnittenen, rohen Kartoffel, zum Teil süsslich |
| Oberhaut des Hutes: | ziemlich derb, ohne Fetzen einer 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 (Psalliota campestris), ziemlich dünn dagegen beim Schafchampignon (Psalliota arvensis) | sehr dünn |
| Blätter auf der Unterseite: | zuerst weiss, später rosarot bis schwarz | blendend weiss |
| Sporen: | purpurbraun bis schwarz | weiss |
| Stiel: | gedrungen, starr und brüchig, wenig biegsam, am Grunde schwach verdickt oder abgestutzt gerandet | schlank, biegsam, über dem Ring fein eingedrückt, längsliniert, am Grunde mit dicker berandeter Knolle (Amanita Mappa) oder in einer Scheide steckend (Amanita phalloides) |

[1]) Es kann allerdings auch vorkommen, dass ganz junge Knollenblätterschwämme, deren Hut die Hülle noch nicht gesprengt hat, mit einem Stäubling verwechselt werden. Der Kenner wird dieser Gefahr aber nicht ausgesetzt sein.

[2]) Vergl. auch F. THELLUNG in Schweiz. Zeitschr. für Pilzkunde I (1923), 74—75.

| | Champignon | Knollenblätterschwamm |
|---|---|---|
| Scheide: | fehlend | bei Amanita phalloides vorhanden, bei Amanita Mappa sehr hinfällig, an deren Stelle die Knolle oben berandet |
| Ring: | 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 Champignons dunkel gefärbt sind; sind aber die Exemplare noch jung, ist vielleicht die Hülle noch teilweise geschlossen, dann sind auch die Blätter des Champignons 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 ausdrücklich 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 ausserordentlich 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.

Im übrigen verweisen wir auf die Ausführungen in unsern vorjährigen Berichten.

* * *

Ich habe im LXVII. (1922) Jahrgang der Vierteljahrsschr. der Naturforsch. Gesellschaft in Zürich (pag. 129/130) eine Anzahl von Werken namhaft gemacht, die dem Pilzfreund gute Dienste zu leisten geeignet sind, und ich möchte jene Liste nun noch ergänzen durch:

1. Sartory, A. et L. Maire, Les Champignons vénéneux. 251 S. und 10 Farbentafeln. Librairie Le François, Paris 1921.

2. SARTORY, A. et L. MAIRE, Compendium Hymenomycetum. Erscheint in Faszikeln mit vorzüglichen Farbentafeln und zahlreichen Textfiguren. Erschienen sind bis jetzt 18 Faszikel (1922—1923). Librairie Le François, Paris.