

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 1 (1923)

Heft: 3

Artikel: Über das Pilztrocknen

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935154>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 21.02.2026

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

Ueber das Pilztrocknen.

Da in Basels Umgebung schon am 18. Februar Spitzmorcheln — ein Pilz, der sich besonders zum Trocknen eignet — gefunden wurden, ist es nicht mehr zu früh, wenn das für Pilzfreunde nicht unwichtige Thema des Pilzdörrens jetzt schon — zum Vorstudium für das ganze Jahr — besprochen wird, von einem Mitarbeiter, der während vielen Jahren durch seine eigene Praxis reiche Erfahrungen darin gesammelt hat, deren Mitteilung eine Ergänzung sein mag zu dem, was die Pilzliteratur und Pilzkochbücher darüber sagen. Lange Beobachtungen, teilweise solche, bei welchen der Experimenteur durch Schaden klug werden musste — wie jede Arbeit und jeder Beruf auch diesen Weg des Lernens mit sich bringt — weisen meine vielseitigen Erfahrungen auf allerlei ungeahnte, sehr verschiedenartige Schwierigkeiten und sogar Gefahren hin, die ich andern gern ersparen möchte.

In einer Vorbemerkung sei ein kurzes Wort erlaubt über den Wert des Pilztrocknens überhaupt. Es handelt sich bei der praktischen und rationellen Ausbeutung des Pilzreichtums der Wälder darum, alles das was man nicht »grün« (frisch) kochen kann, für alle übrigen Jahreszeiten zu konservieren. Diese selbstverständliche, einfache Wahrheit bekommt aber sofort höheren Wert beim Gedanken an die Möglichkeit eines späteren allfälligen Hungerjahrs oder sonst einer grossen Teuerung, übrigens schon bei der gegenwärtigen Teuerung!! Es gilt, wenn möglich, diese kostbare Gottesgabe eventuell schon auf 1—3 Jahre zum voraus als Vorrat aufzuspeichern. Wie für das Obst und andere Kulturen, können in langen Regenperioden und kalten Sommern sogar für die Pilze einmal »Fehljahre« kommen, auch in allzutrockenen Sommern und Herbstzeiten. Denn Feuchtigkeit und Wärme sind gleich unentbehrlich für das Geidehen der Pilze. Und nun ist das Dörren — wenn es eben richtig praktiziert wird — doch die sicherste und einfachste Konservierungsart für längere Zeitdauer, »sicher«: besonders für die

gesunde Erhaltung des Materials. Gute, trockene, wo möglich luftdicht verschlossene Aufbewahrung, in Büchsen oder dann in Säcken am Durchzug, doch mit Schutz gegen die Insekten und das Ungeziefer jeder Art, muss das seinige beitragen, damit der Zweck der Konservierung in obigem Sinne ganz erreicht wird. Als Beispiel aus der Praxis des Lebens über den Wert des Trocknens möge hier nebenbei die Tatsache genannt werden, die man aus mündlichen Mitteilungen, übereinstimmend mit einigen Pilzbüchern, hört: In der französischen Schweiz hat »fast jeder Bauer« einen grossen Sack getrocknete Totentrompeten für den Winter bereit, nicht nur der Städter. Und der Bauer ist sonst nicht als Pilzfreund oder -kenner bekannt. Für das rationelle Sammeln hat er auch zuwenig Zeit, gerade in der Pilz-saison.

Später soll an anderer Stelle und in anderem Zusammenhang, vielleicht unter der dem Titel »Pilzsport« oder »rationelle Pilzverwertung«, oder ähnlich über den volkswirtschaftlichen und zugleich hygienischen Wert der Beschäftigung mit den Pilzen, bis an die Grenzen des industriellen Betriebes, hier die Rede sein.

Doch nun zu unserm Hauptthema der Methoden und Schwierigkeiten des Pilztrocknens.

Da muss vor allem gesagt werden: Es ist ein gewisses Risiko damit verbunden, Pilze zu dörren, und zwar nach mehr als nach einer Seite hin, jenachdem man für den eigenen Hausverbrauch trocknet, oder für weitere Zwecke und Personen. Liegt schon eine gewisse Verantwortung im Dörren für sich und die Seinigen, dann noch viel mehr in der Pilzverwertung für Andere. Der Hauptgrund: Es ist sehr schwer, getrocknete Pilze zu kontrollieren und zwar: 1. auf Art und Gattung mit Ausnahme weniger »Familien«, die man an Form und Farbe leicht erkennt, z.B. »Totentrompeten«; 2. auf gesunden Zustand oder Gefährlichkeit (Giftigkeit) hin, indem manche Giftpilze ihr Gift auch in gedörrtem Zustand behalten, im Unterschied zu den Lorcheln. Dies hängt

mit dem weitern Punkt 3. zusammen; auf den Gesundheitszustand, den die Pilze vor dem Dörren hatten, ob überreif, nass, von Insekten verdorben, oder mit andern Schäden. Jenachdem ist auch ihr Nährwert gering oder ihre Gefährlichkeit gross.

Wer für den Handel trocknet, sozusagen industriemässig oder berufsmässig, sollte sich über folgende Eigenschaften

ausweisen können, eben wegen des Risikos und der grossen Verantwortlichkeit:

1. Womöglich durch ein amtliches Examen vor fachkundigen Experten, etwa bei Anlass von Pilzkursen oder Pilzausstellungen, über gründliche Pilzkenntnis. Der kaufende Händler kann nicht mehr nachprüfen und ist auf das persönliche Vertrauen angewiesen. (Forts. folgt.)

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

Zum Artikel:

Der Märzellerling (*Hygrophorus marzuolus* Fr.) in Heft 2.

Nach meinen Erfahrungen sind die Angaben des Herrn Schreier richtig, können aber noch etwas ergänzt werden. Dass es sich nicht um einen Ritterling (*Tricholoma*) handeln kann, ergibt sich aus den voneinander entfernt stehenden Lamellen, sowie aus der Art, wie letztere am Stiel angewachsen sind. Es ist nun aber nicht ausgeschlossen, dass der graue Ritterling *Trich. portentosum* Fr. ebenfalls schon in der gleichen Zeit erscheinen kann wie der Märzellerling. So fand ich schon einige Jahre an einer bestimmten Stelle einen Pilz, der einem *Tricholoma portentosum* (grauen Ritterling) in Farbe und Form durchaus ähnlich sah. Immerhin war mir damals der Märzellerling noch unbekannt und hielt ich mich deshalb an die Angabe von Rothmayr. Leider erschien dieser Pilz seither am genannten Ort nicht mehr und konnte ich aus diesem Grunde keine Nachprüfung vornehmen. Den Märzellerling fand ich im Frühjahr 1920 in grosser Menge in einem durch halbhöhe Buchen und Tannen gemischten Walde. Auffallend war auch hier, dass nur wenige Exemplare frei über den Boden hervorragten. Dagegen fielen mir mehrfach kleine Hügel von Laub und Nadeln auf. Nach sorgfältiger Entfernung der Deckschicht kamen regelmässig ganze Nester von 3 bis 7 Stück kräftiger Pilze zum Vorschein. Es lohnt sich wohl, diesem Pilz grössere Beach-

tung zu schenken, denn er erscheint sehr früh, in günstigen Jahren in grosser Menge, ist ausgiebig und ein durchaus guter Speisepilz.

H. W. Zaugg.

Bresadola's Röhrling,

über den *E. Nüesch* in Heft 1 der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde ausführlich berichtet, habe ich im August 1917 bei Arosa (Graubünden) unterhalb der Furkawiese bei ca. 1800 m, im Lärchen-Fichten-Mischwald (zweifellos im Zusammenhang mit der Lärche) beobachtet. Die Bestimmung des Pilzes konnte mit Leichtigkeit nach der Flore des Champignons supérieurs de France von *Bigeard et Guillemin* ausgeführt werden. Ich hatte damals den Eindruck, dass es sich um eine gute, von dem in der Nähe wachsenden *B. viscidus* (Schleim- oder Lärchen-Röhrling) durch die Färbung auffallend und scharf geschiedene Art handelt, die mir von *B. viscidus* mindestens so stark verschieden erschien, wie etwa *B. flavidus*, *flavus* und *elegans* untereinander. Weitere Beobachtungen über diese wenig bekannte Art wären erwünscht.

Prof. A. Thellung, Zürich.

Pilzfunde.

Herrn Wullmann, Sektion Grenchen, fand am 18. Februar die ersten Spitzmorcheln (*morchella conica*). Standort: Am Waldrand des Jurahanges, vornehmlich unter Weisstannen.

Mathé Müller Grenchen.