

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 1 (1923)

Heft: 4

Artikel: Über das Pilztrocknen [Schluss]

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935157>

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: 05.02.2026

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

Stiel bis 10 cm lang, in der Mitte 3 bis 5 cm dick, unten und oben verdünnt, citronengelb, gegen die Basis rötlich mit bräunlicher Beimischung, genetzt.

Fleisch blass schwefelgelb, die Schnittfläche läuft schwach grünlich-bläulich an, zeigt ein satteres Gelb, besonders gegen die Stielbasis, sowie eine bläulichgrüne

Zone über den Röhren und an Stielspitze, d. h. oben im Stielinnern.

Röhren kurz, gelb, an Schnittfläche grünlich anlaufend. Röhrenmündungen gelb, färben sich durch Druck grünlich.

Er wächst in gemischten Wäldern vom Juli bis Oktober, ist ein sehr guter Speisepilz und etwas kleiner, weniger gedrungen als voriger.

Ueber das Pilztrocknen.

(Schluss)

2. Ueber grosse Gewissenhaftigkeit und Gründlichkeit und ehrlichen Charakter, was man zwar alles in einem Examen nicht beweisen kann. Aber vielleicht könnten Empfehlungen von massgebenden Personen hier mitwirken. Warum diese Vorsicht nötig ist? Immer wieder weisen die Pilzbücher auf nachweisbare Betrügereien hin, betreffend Mischungen von wertlosen, ungeniessbaren oder giftigen Pilzen unter die guten, essbaren, beim Handel mit getrockneten Pilzen, z. B. von Kartoffelbovisten unter den verschiedenen Trüffeln. Nur ein geübtes Kennerauge kann die Verschiedenheit der Farbe und Struktur auf der Oberfläche der dünnen Scheiben erkennen. Und wo kein absichtlicher Betrug vorliegt, ist doch — bei Anfängern und mangelhaften Kennern — vielfach *Irrtum* und Flüchtigkeit nicht ausgeschlossen, und die Täuschung der Käufer und Zwischenhändler ist noch häufiger, als im Verkehr mit frischen Pilzen. Darum ist *grosse Zuverlässigkeit, Sicherheit, Sachkenntnis und Ehrlichkeit im Handel mit getrockneten Pilzen* eine Notwendigkeit. Man sollte nicht auf Zufall und Geratewohl und Wahrscheinlichkeit angewiesen sein.

Und nun zur Methode des Dörrens übergehend sind zu nennen: Die *Schwierigkeiten* und ebenfalls gewisse *Gefahren*, nur ganz anderer Art, auch für den gewissenhaften und gründlichen Kenner, *Hindernisse, meistens durch Naturelemente* sehr verschiedener Art, zum Teil im Zusammenhang mit der Witterung. Ich nenne vor allem drei: *Wind, Kälte, Insekten* und Ungeziefer, welche das erfolgreiche Trocknen bedeutend schädigen können, wenn nämlich die Trocknungseinrichtungen pri-

mitiv sind, wie z. B. für die meisten Anfänger. Von diesen drei Feinden soll am Schluss im Einzelnen die Rede sein. Der zur Verfügung stehende Platz spielt da eine grosse Rolle, und zwar der Ort an und für sich, in oder ausser dem Haus, als auch die *Grösse* des Trockenraumes, ebenso drinnen und draussen. Auch bei günstigen Raum- und Platzverhältnissen können jene drei Hauptfeinde eines rationalen Trocknens Schaden stiften. Im Interesse tadellosen Dörrmaterials, guter Bedienung der Kunden und der Erwerbung ihres *unbedingten* und zwar mit Recht und gutem Grund *verdienten* Vertrauens gilt es, jene Hindernisse gründlich zu überwinden, mit allen nur verfügbaren Hülfsmitteln, wenigstens bis zu einem weitgehenden Grade.

Es ist in den Pilzbüchern und Rezeptsammlungen leicht und schnell gesagt: »Man trocknet an der Sonne, am Schatten, an der Luft, im und auf dem Ofen etc.«. Aber die Methode im *Einzelnen*, besonders mit Rücksicht auf jene drei Hindernisse, ist nicht immer so einfach wie man glaubt. Gerade der gewissenhafte Trockner wird oft mehr Mühe haben, als der oberflächliche, gleichgültige, gedankenlose, flüchtige oder besonders der leichtsinnige, die alle schnell fertig sein wollen: »Man nimmt es doch nicht so genau; ich bin doch nicht so dumm, mich unnötig abzuplagen; man macht es so einfach als möglich etc.« Nun, der Erfolg ist dann auch danach. Ich möchte keine 50 Gramm Dörrpilze von einem Sammler oder Händler kaufen, von dem ich auf irgend einem Wege nicht sichere Gewähr der Zuverlässigkeit

erlangen könnte. Es darf wohl als selbstverständliche Regel gelten, dass für das Rüsten von *Dörrpilzen* Vorsicht und Gewissenhaftigkeit nötig ist, wie beim Sammeln und Verkaufen von frischen Pilzen, Sortierung, Reinigung, saubere und appetitliche Zurüstung mit eingeschlossen. Es liegt auf der Hand: Wer alle oder einige dieser unentbehrlichen Regeln ausser acht lässt, schadet nicht nur andern, sondern sich selbst am allermeisten und muss es früher oder später bitter büßen und beweist, dass er untauglich ist für den ernsthaften, geschweige denn geschäftlichen Pilzsport und -handel. Wer die nötige Zeit, Geduld und Ausdauer für gründliche Arbeit nicht aufbringen *kann* — etwa berufshalber, oder nicht *will*, — weil es zu »langweilig« und »mühsam« sei, soll von Anfang an, zuerst im *eigenen* Interesse, die Hand ganz von der so subtilen und verantwortungsvollen Pilztrocknungsarbeit lassen. Es hängt zu viel davon ab, an Gesundheit, vielleicht sogar an *Menschenleben!!* Darum Vertrauen der Mitmenschen, Ehre, nicht zu reden vom Profit, um dessen willen man doch, wenigstens zum Teil, heikeln, aber anderseits genussreichen und dankbaren Sport betreiben will. Wünscht man den Gewinn und Erfolg, so möge man wie in zahlreichen Berufsarbeiten die unerlässlichen Bedingungen dafür erfüllen, mit der nötigen Mühe im obgenannten Sinn. Nur dann kann man auch Freude daran haben. Im Hinblick auf jene Sorgfalt, welche gedankenlosen oder bequemen Leuten als unnötig und langweilig vorkommen will, möge man bedenken, dass Arzt, Apotheker, Drogist etc. mit ihren Giften auch peinlich exakt umgehen müssen, ohne dass es ihnen oder jemand anderm einfällt, diese Gründlichkeit und Gewissenhaftigkeit, von der so viel Menschenwohl abhängt und die einfach selbstverständliche Pflicht ist, »überflüssige Pedanterie« zu nennen. Doch nun genug der Grundsätze und Voraussetzungen und weiter zu den *technischen Regeln* und zum Thema der *Massregeln* gegen die *drei Hauptfeinde* der Pilztrocknung. Es mag noch weitere Feinde und Hindernisse geben; darum »Hauptfeinde«, eben von Seiten der *Natur*.

I. Der *Wind* ist ein Hindernis des Trocknens im Freien an der Sonne, so sehr er anderseits das Trocknen ebendaselbst fördern kann, letzteres wenn die Pilze an Schnüren hängen (oder an Fäden), also in Sicherheit sind vor diesem Windschaden, welcher heisst: Verwehen und Zerstreuen der halb und ganz trockenen und darum leicht gewordenen Pilzscheiben oder anders geformten Dörrpilzstücke, welche bei jedem starken Luftzug ein Spiel der Windwirbel werden, wenn sie irgendwie der freien Luft ausgesetzt sind. Wie schade dann für alle gehabte Mühe, Arbeit und Zeitaufwendung, am allermeisten für die verlorene Gottesgabe selbst! Will man die Pilze *liegend* im Freien (in Gärten, Höfen, offenen Hauslauben, auf breiten Mauern, niedern Blechdächern etc.) dörren, auf Brettern, grossen Blechen, Papieren, (bitte immer saubere Unterlage und so gelegen, dass möglichst die ganze Fläche der Sonne ausgesetzt ist, wo möglich in rechtem Winkel zur Sonnenrichtung durch schräge Aufstellung der Unterlage, besonders an weissen Hausmauern, wegen der Hitzeeinwirkung von vorn und hinten), so schütze man die Pilze in der Windrichtung, noch lieber gegen *beide* Richtungen und Seiten, durch irgend eine Art von Wand gegen das obgenannte »Verfliegen«. Da können sich niedere Kisten und Kleiderkartons mit nicht allzu hohen Wänden und Rändern (damit die Sonne genug Zutritt bekommt, weil der Schatten dem Dörren schaden kann, besonders bei kühllem Wetter) sehr gut als »Unterlage« eignen, und es wird kaum etwas verloren gehen. Man muss auch nicht immer als »Polizei« dabeistehen und verliert viel weniger Kontrollzeit. Bei überraschendem Regen bringe man die Dörrpilze *rechtzeitig* in Sicherheit. Ein zweites Dörren der nass gewordenen Pilze ist umständlich und zeitraubend und dient wahrlich nicht zur Besserung der Qualität.

Ist in nassen und kühlen Sommern das Dörren im Freien ausgeschlossen, oder auch wegen Raumangst, so ist man auf das Aufhängen der Pilze angewiesen, dann möglichst an der Zugluft: Direkt unter dem Schindel- und Ziegel dach, unter offenen Estrichfenstern, im oberen Teil von Oekonomiegebäuden, Heu-

böden etc. Wer das Trocknen Industriemässig betreiben will, schaffe mit Aufwendung von etwas Geld, Zeit und Arbeit besondere rationelle und praktische Trocknungsanlagen, die man der Witterung und den Verhältnissen anpassen muss, damit sie möglichst unsfern drei Trocknungsfeinden widerstehen und man von ihnen immer unabhängiger wird.

II. Die *Kälte*. Gegen sie, und als Ersatz der Sonnenhitze kann neben starkem Luftzug nur künstliche Wärme in Frage kommen. Da man im Sommer in der Regel die Oefen nicht heizt, ausser beim Backen, in der Herbstpilzsaison auch nur an kalten Tagen, so ist man auf die Küche und die vom Kochherd ausströmende Hitze angewiesen. Es ist vorteilhaft, wenn man die Pilzschnüre möglichst neben dem Raum über den Pfannen aufhängen kann, denn der Dampf verlangsamt und schädigt trotz der grössten Hitze das Dörren, ebenso der Backofen. Dieser hat für das Pilztrocknen den gleichen Nachteil, wie teilweise die sonst praktischen »Ofenrohre« der Zimmeröfen: Zu wenig Luft zur Ausdunstung des Pilzsaftes. Nie dürfen die Türen dieser Ofenräume geschlossen sein, (immer sperroffen beim Dörren,) sonst »dämpfen« die bekanntlich wasserreichen Pilze. Nicht nur dörren sie nicht, sondern werden noch verdorben, verlieren die Farbe und wohl auch einen Teil des Nährgehaltes, werden nass und unappetitlich wie kleine Gartenschnecken oder Würmer, kurz sie sind bald »unkennlich«, und Wert und Profit sind an einem kleinen Ort beisammen. Daraus geht auch die Regel hervor: Man verhüte das zu langsame Trocknen, bei dem der Dörrungsprozess auf halbem Wege stehen bleibt und wobei unmerklich Fäulniserscheinungen und damit Giftwirkungen eintreten. Das gilt natürlich auch vom Trocknen an der Luft.

III. Noch ein widerwärtiger Feind, das *Ungeziefer* jeder Art, besonders das fliegende Gelichter, aber auch vor Schnecken! Natürlich können die Insekten meist nur im Freien schaden. »Eintritt verboten« gibt's da nicht. Man hänge darum die Pilze im *Schatten* auf. Die wenigsten Leute haben kleine Kinder zur Verfügung, welche Mücken, Fliegen, Käfer verscheu-

chen können. Diese Tiere schaden den Pilzen, indem sie Eier in sie hineinlegen. Auch da heisst es Sorgfalt üben. So, wie man keine Pilze mit Madenlöchern und Schneckenspuren dörren soll, so sollen die kostbaren Nährmittel, wie unser Brot, Obst und Gemüse auch in getrocknetem Zustand sauber und unverdorben bleiben. Man kann sich gegen den genannten Schaden helfen, indem man dünne, möglichst helle Papiere locker über die Pilzlagen legt. Man schütze die Pilze im Freien bei Wind auch gegen Sand und Strassenstaub, besonders so lange sie noch feucht sind, damit sie sauber bleiben und beim letzten Waschen vor dem Gebrauch nicht mehrerst »gereinigt« werden müssen.

Endlich: Man reihe die Pilze beim Aufhängen *locker* aneinander, nicht dicht, besonders bei feuchten Schwämmen; je feuchter, desto dünner sollen die Scheiben sein; man ziehe den Faden durch die *Mitte* des Stückes, damit die Stücke vom Gewicht nicht durchreissen, abfallen und verloren gehen. Beim *legen*, sowohl im Freien, als im Ofen oder Herd (Backofen), lege man die Scheiben nicht *aufeinander*, überhaupt nicht dicht, sondern *locker* nebeneinander. Vor dem Trocknen reinige man die Pilze und Scheiben gründlich, aber ja nicht vorher waschen!! — Noch ein Wort über die sogenannten „*Mischpilze*“. Es empfiehlt sich *nicht*, sie »gemischt« zu trocknen, sondern jede Sorte einzeln, konsequenter Weise, auch jede einzeln und getrennt *aufzubewahren*. Grund: Es kann eine Sorte durch Irrtum oder Nachlässigkeit des Sammlers verdächtig oder gefährlich sein (giftig, verdorben, letzteres etwa auch durch mangelhafte Behandlung beim Rüsten, zu langem Liegenlassen etc., auch wegen zu hohem Alter, Wässerigkeit etc.). Wenn eine solche defekte Sorte unter die guten gemischt wird, muss man bei Entdeckung eines Schadens für die Gesundheit durch solche Mischpilze, leicht auch die grosse Masse der guten mit fortwerfen. Man muss Gelegenheit haben, vor dem Anrichten für den Tisch jede einzelne Sorte für sich gekocht zu kosten und zu prüfen auf die hygienische Unschädlichkeit hin. Also erst nach der Probe direkt vor dem Kochen für die ganze Familie »mischen«

aus 2 bis 10 und 20 getrennten Sorten. Die Garantie der Gefahrlosigkeit ist die kleine Mühe, eine grosse Anzahl Papier-säcke oder Büchsen zu benützen wohl

wert.

Bei der Beobachtung all dieser Regeln isst man die Pilze mit Appetit und verkauft sie mit gutem Gewissen.

Schone die Pilze!

Von Ert. Soehner, München.

Alles auf der Welt hat seinen Sinn, seinen Zweck, sein Ziel. Diese Behauptung jedoch will nicht so verstanden sein, als ob wir den Sinn alles Seins *objektiv* feststellen könnten; dieser letzte Sinn des Daseins lässt sich wissenschaftlich überhaupt nicht beweisen, nicht darlegen, nicht fassen. Vielmehr sind es wir Menschen selbst mit unserm nun einmal so bestimmt formierten Gehirn, die *in* die Natur jene Zweckmässigkeit, jenen Sinn hineinragen, jene Rechtfertigung gegenüber der Natur vornehmen zu glauben müssen, die für den kritischen, oder sagen wir besser für den objektiven (im Sinne von uninteressierten) Maßstab fremd, inadäquat, ja fast lächerlich erscheint. Ist es überhaupt Aufgabe der Wissenschaft diese letzten Fragen zu beantworten, hat sie überhaupt die nötigen Mittel um es zu können? Ist nicht der scheidende, trennende, zersetzende und auflösende Verstand der Antipode jener zusammenfassenden, allumspannenden Frage? Oder ist hier nicht vielmehr der zusammenschauende und wertende Mensch die einzige Instanz, wirklich »das Mass aller Dinge«?

Folgen wir einmal einigen Gedanken-gängen durch das uns an dieser Stelle interessierende Gebiet!

Welches ist der letzte Sinn der Individuen Pilze; welchen Sinn haben sie im Naturganzen, als individuelle Wesen, als Wesen gegenüber dem Kosmos? Wohl sucht man wissenschaftlich das grosse Vakuum, das diese Frage verursacht, durch einige Erklärungen auszufüllen. Man versteht unsere Waldkinder als Zweckmässigkeitsgebilde; als ob es das A und O wäre, in der menschlichen oder »objektiven« Nützlichkeit die Lösung des grossen Rätsels, das grösste und letzte Geheimnis des Seins zu erkennen und hierin die Rechtfertigung des Daseins eines Naturwesens — und sei es die eines pilzlichen

Waldkindes zu erblicken: Man mag dem Fragenden beweisen, dass die Pilze dazu da seien, den Entwerdungsprozess, die Verwesung von Organismen zu beschleunigen — die Unwahrhaftigkeit des Schlusses durch Ausweichung vor dem zentralen Kern der Frage, die Verschiebung des Standpunktes liegt auf der Hand man mag ihm erzählen von Saprophyten und Parasythen! Was sagen doch die jämmerlichen, hässlichen — weil von vornherein schon wertbetonten — Wörter? Sie sagen, dass einige Pilze die Fähigkeit der selbständigen Assimilation haben, andere die zum Leben notwendigen Stoffe fremden Individuen entnehmen müssen. Nun schlägt der Mensch etwa noch Moralpauke, indem er auf den Parasitismus das Interdikt wirft — Selbsterkenntnis war ja nie die starke Seite des Menschen, denn er selbst ist doch der fürchterlichste Parasit — und die armen Pilzkinder sind das, was sie heute noch sind — die Proletarier des Waldes, der Pflanzen. Und all das soll erklären, soll rechtfertigen, soll ihnen das Existenzrecht gnädigst gewähren. Das Wort stellt sich immer zur rechten Zeit ein. So wenig wir den Sinn unseres eigenen Daseins im Schauspiel Natur wissenschaftlich beweisen können, sowenig können wir den Sinn des Daseins eines Waldproleten im grossen Drama des Werdeprozesses begreifen, ganz abgesehen von »beweisen«.

Derselbe grosse kosmische Taktschlag, der uns freundlich und feindlich den Weg durch des Daseins dunkle Halle weist, er ist es auch, der den braunen Schüppling beherrscht. Und über der lichtscheuen, im abgefallenen Laub einer Buche wohnenden Schleimtrüffel hängt derselbe Lebensrhythmus, wie über dem angeblichen Herrn der Erde. Nehmen wir die Rhythmisik der Fortpflanzung heraus! Wie viel tausend Energien werden diesem universalen Drang