

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 11 (1933)

Heft: 6

Artikel: Pilzsuppen

Autor: Hennig, Br.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934593>

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: 06.02.2026

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

nite phalloïde » im Bulletin trimestriel de la Société mycologique de France, 1932, p. 337 zu lösen. Limousins Methode besteht bekanntlich darin, dem Patienten Gehirn und Magen des Hasen verspeisen zu lassen. Josserands Versuche ergaben, dass der Hase in keiner Weise giftfest ist. Frische *Amanita phalloides*-Substanz von 1 % des Körpergewichts des Hasen genügte, den Tod herbeizuführen. Die Tiere zeigten außerdem einen besonderen Widerwillen gegen Nahrung, unter die Bruchstücke von *Amanita phalloides* gemischt war.

Die Lorchelvergiftungen bespricht in einem Sammelbericht, der eingehende Literaturanführungen (58) enthält, G. Körber vom Pharmakologischen Laboratorium des Berliner Reichsgesundheitsamtes in der « Sammlung von Vergiftungsfällen », 1932, Bd. 3, C. 7, p. 1, erschienen bei F. C. Vogel, Berlin.

Danach spielen Leberschädigungen bei Lorchelvergiftungen die Hauptrolle im Gegensatz zu der früheren Annahme, dass das Lorchelgift auf das Blut und auf das Zentralnervensystem wirke. Die meist auftretende Gelbsucht sei ein hepatotoxischer Ikterus (Lorchelikterus), nicht aber hämolytischer Ikterus. Subakute und akute Leberatrophie und Veränderungen des Leberparenchyms ziehen als Sekundärerscheinungen die zerebralen Erscheinungen nach sich. Die Lorchelvergiftung ruft beim Menschen keine Hämoglobinurie hervor. Die experimentelle Lorchelvergiftung am Hund zeigt dagegen ausgesprochene Hämoglobinurie. Beim Hunde übt also das Lorchelgift eine zersetzende Wirkung auf die roten Blutkörperchen aus. Versuche an Hunden mit frischen Lorcheln ergaben einwandfrei deren Giftigkeit; genügend lange gekochte und vom Kochwasser sorgfältig befreite Lorcheln konnten keine Vergiftungerscheinungen hervorrufen. Die überwiegende Mehrzahl aller Lorchelvergiftungen beim Menschen ist auf offensichtlich unsachgemässere Zubereitung der Pilze zurückzuführen. Die Annahmen des Pilzmerkblattes der Darmstädter Gesellschaft für Pilzkunde (Kallenbach-

Wesmann) werden als sehr weitgehend bezeichnet. Bekanntlich wird in diesem Merkblatt vom Genuss frischer Lorcheln überhaupt abgeraten und gefordert, dass die Lorchel vom Pilzmarkt auszuschliessen sei. — Ebensogut könnte man fordern, dass überhaupt keine Pilze gegessen und verkauft werden dürften, weil nur dadurch Pilzvergiftungen vermieden werden könnten. — In Berlin werden Lorcheln in jedem Frühjahr von Zehntausenden gegessen. — Sachgemäß abgekochte Lorcheln haben noch nie einen Todesfall hervorgerufen. Nur ganz wenige Fälle sind bekannt, wo abgekochte Lorcheln Vergiftungen erzeugt haben. Aber war hier tatsächlich die Abkochung in wirklich einwandfreier Weise vorgenommen? (Ich kann in den Lorchelvergiftungen keine Berechtigung sehen, den Verkauf zu verbieten, wohl aber ist zu fordern, dass jeder Verkäufer auf einem mitausgelegten Schild auf die Gefahren unsachgemässer Zubereitung aufmerksam macht. Der Referent.) Getrocknete Lorcheln haben bisher nur in einem Falle eine Vergiftung erzeugt. Es ergab sich, dass die Lorcheln beim Trocknen schon verdorben gewesen waren.

Die giftigen Bestandteile der Lorchel sind immer noch nicht einwandfrei festgestellt. Neben der Helvellasäure werden auch noch andere Giftstoffe angenommen, ohne dass aber ein eindeutiger Beweis dafür vorhanden ist. Welsmann nimmt drei Giftstoffe an: 1. die Helvellasäure; 2. eine hitzebeständige und wasserunlösliche Substanz, 3. ein den bakteriellen Toxinen nahestehendes Gift. Auch bei *Amanita phalloides* nimmt er drei Giftstoffe an, nämlich: 1. das Phallinhämolysin = Fords Amanitahämolysin; 2. das Phallitoxin, ein bakterielles Toxin, das nach Welsmanns Meinung die Vergiftungerscheinungen allein hervorrufen soll; 3. das Phallinmuskarin, vielleicht gleich Fords Amanitatoxin.

Da manche Personen gegen das Lorchelgift unempfindlich sind und das Kochwasser ohne Vergiftungerscheinungen mitgeniessen können, ist nötig, eine individuelle Disposition für das Lorchelgift anzunehmen.

Pilzsuppen.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Pilzsuppen sind, gut angerichtet, etwas für den Feinschmecker. Sie können aber auch als einfaches Mittagessen ein sättigendes Volksessen sein.

Champignonsuppe. Ein Viertelpfund frische Champignons werden ungeschält, soweit es

junge sind, zerschnitten, mit Butter, etwas Salz, Pfeffer, einem Löffel Wasser und einigen Tropfen Zitronensaft, die das Dunkelwerden verhüten, geschmort. Dann setzt man einen Liter Wasser oder Brühe hinzu, verquirlt zwei Esslöffel Mehl mit ein Achtelliter Milch, tut

dies zur Suppe und kocht gut durch. Schliesslich zieht man die Suppe mit einem Eigelb ab und würzt mit gewiegender Petersilie.

Feiner und herzhafter kann man die Champignonsuppe gestalten, wenn man die Champignons fein wiegt und dann in Butter anschmort. Darin röstet man zwei Löffel Mehl, füllt wie vorher mit Wasser auf und setzt etwas Sahne zu.

Hat man keine Sahne zur Verfügung, so ersetzt man ein Achtelliter Wasser durch Buttermilch und hat dadurch einen guten Ersatz für teure Sahne.

Pilzsuppe aus verschiedenerlei Pilzen. Feingeschnittene Zwiebel wird in etwas Butter gedünstet, dazu kommen die zerschnittenen Pilze. Dann lässt man alles mit viel Wasser weich kochen, zieht die Suppe mit Mehl und Wasser ab und würzt mit Salz und Petersilie.

Reizkersuppe. Die stark zerkleinerten Reizker werden mit Zwiebel gebraten und dann fast eine Stunde bei kleiner Flamme mit viel Wasser gekocht. Nachher kommt

eine braune Mehlschwitze, Petersilie und etwas Paprika dazu.

Grünlingssuppe (*Tricholoma equestre*). Eine der besten Pilzsuppen erhält man aus Grünlingen. Sie kommen anscheinend in Süddeutschland wenig vor, in Norddeutschland sind sie so häufig wie die Pfifferlinge. Die Grünlinge müssen nach Entfernung der Oberhaut noch mehrmals mit warmem Wasser gewaschen werden. Sie werden gut zerkleinert und etwa 30—40 Minuten gekocht, dann nach vorstehenden Rezepten weiter behandelt.

Will man Pilzsuppe in grösseren Mengen, recht einfach und ohne viel Arbeit herstellen, und zwar aus Mischpilzen — kommt es nur darauf an, viele Personen zu sättigen, statt eine besonders gute Suppe herzustellen — so nimmt man Maggis Suppenwürfel-Pilzsuppe, doch die 3—4fache Menge Wasser, wie auf der Einhüllung angegeben, und kocht damit die zerschnittenen Pilze. So stelle ich auf Schulwanderungen ein sättigendes und sehr billiges Mittagessen für eine grössere Anzahl von Schülern her.

Verschiedenes.

Radiovortrag.

Am 17. Juni wird Herr Duthaler, Alt-Zentralpräsident unseres Verbandes in Bern, von 17.00—17.30 Uhr einen Vortrag über Pilzverwertung über unsren Landesender von Stapel lassen. Wir wollen nicht verfehlten, alle Interessenten an dieser Stelle speziell auf die belehrenden Ausführungen aufmerksam zu machen. Wer Radio besitzt, sollte sich diesen Vortrag unbedingt anhören.

H. W. Zaugg.

Büchermarkt.

Der Verlag A. Francke A.-G. teilt uns mit, der Preis für das schöne Pilzwerk Jaccottet/Knapp sei um fast 50 % herabgesetzt worden.

Anstatt Fr. 35.— kostet dasselbe nunmehr nur noch Fr. 18.—. Wer seine Bibliothek mit einem wertvollen und prächtig ausgestatteten Pilzbuch bereichern will, hat jetzt gute Gelegenheit. Auf Wunsch wird dasselbe auch gegen monatliche Ratenzahlungen geliefert. Bestellungen auf dieses Werk richte man an die Geschäftsleitung des Verbandes in Burgdorf.

H. W. Zaugg.

Wonach riecht die Erdscholle?

Wohl jeder liebt den kräftig-frischen Duft, den im ersten Frühjahr die frisch gepflügte Ackererde ausströmt; aber nur wenige wissen, wie dieser Geruch eigentlich zustande kommt. Der charakteristische Duft, der besonders nach Regen auftritt, wird nämlich durch einen in