

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 14 (1936)
Heft: 12

Rubrik: Verband schweizerischer Vereine für Pilzkunde : Merkblatt Nr. 1

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: 21.01.2026

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

<p>Fleisch: Reinweiss, nur unter der Huthaut oder am Hutscheitel schwach isabellblass.</p> <p>Geruch: Schwach, angenehm, mitunter, besonders trocken, leicht mehlartig.</p> <p>Geschmack: Angenehm.</p>	<p>Fleisch: Im Hut mennig-orange, gegen den Stiel heller. Im Stiel weiss oder fast weiss.</p> <p>Geruch: Ausgeprägt widerlich.</p> <p>Geschmack: Zweifelhaft. Kratzt etwas auf der Zunge nach.</p>
--	---

Es ist mir bekannt, dass glutiniferum gar nicht so selten gegessen wird. Ebenso bekannt sind mir aber auch die zahlreichen Fälle, wo glutiniferum trotz Brühen als widerlich und ungeniessbar befunden worden ist.

Verband schweizerischer Vereine für Pilzkunde

MERKBLATT Nr. 1

2. Auflage

Ratgeber für Pilzsammler

1. Vom Nährwert der Pilze.

Der Nährwert eines Nahrungsmittels wird bestimmt durch seine chemische Zusammensetzung, durch die in ihm vorhandenen Nährstoffe: Wasser, Eiweiss, Kohlehydrate (Stärke und Zucker), Fettstoffe, Nährsalze und Ergänzungsstoffe oder Vitamine und den Anteil an unverdaulichen Zellstoffen. Über den Nährwert der Pilze gibt uns nachfolgende Tabelle am besten Auskunft.

In je 100 Gramm folgender Nahrungsmittel sind enthalten:

Nahrungsmittel	Wasser	Eiweiss	Kohlehydrate	Fett	Nährsalze	Zellstoff
	gr	gr	gr	gr	gr	gr
Grüne Bohnen	92,60	1,77	3,85	0,16	0,61	0,99
Blumenkohl	90,89	2,48	4,55	0,34	0,83	0,91
Weisskohl	92,11	1,25	4,17	0,15	0,88	1,17
Spinat	93,34	2,28	1,74	0,17	1,87	0,50
Steinpilze	87,13	5,39	3,12	0,40	0,95	1,01
Reizker	88,77	3,08	3,09	0,76	0,67	3,62
Champignons	89,70	4,88	3,75	0,20	0,82	0,83
Eierpilze	91,42	2,64	3,81	0,43	0,74	0,96
Zunge	66,00	15,00	0,10	18,00	1,00	0
Niere	75,00	18,50	0,40	4,50	1,10	0
Lunge	80,00	15,00	0,50	2,50	2,00	0

Die Tabelle zeigt uns, dass die Speisepilze in ihrer chemischen Zusammensetzung eher den Gemüsen als dem Fleisch ähnlich sind, dass sie aber vor diesen den Vorzug haben, reicher an Eiweiss und Fett zu

sein. Gegenüber den billigeren Fleischsorten haben sie den Vorzug eines grösseren Gehaltes an Kohlehydraten. Wir müssen sie daher in bezug auf ihren Nährwert zwischen Fleisch und den Gemüsen einreihen. Da die Pilze bei der Zubereitung in ihrem eigenen Wasser gekocht werden und dieses während des Kochprozesses auf 50 bis 60 % verdampft, erhöht sich bei richtiger Zubereitung ihr Eiweissgehalt auf das Doppelte. Dörren wir die Pilze vor dem Zubereiten, so nähert sich ihr Eiweissgehalt noch mehr dem des Fleisches. Pilze sind also kein vollkommener Ersatz für Fleischnahrung, aber eine wertvolle Ergänzung für die verhältnismässig eiweissarme Pflanzennahrung. Leider ist aber das Pilzeiweiss ziemlich schwer verdaulich und daher für empfindliche Magen nicht ratsam. Der Gehalt an Vitaminen ist bei den Pilzen ähnlich dem der Gemüse.

2. Von Giftpilzen und Pilzgiften.

Neben den vielen ausgezeichneten Arten von Speisepilzen, wir kennen deren nahezu 500 Arten, je nachdem wir geringere oder höhere Ansprüche an ihren Wohlgeschmack stellen. Die Natur produziert eine verhältnismässig kleine Zahl von Giftpilzen, welche aber im menschlichen Körper ausserordentlich gefährliche Vergiftungserscheinungen hervorrufen.

Pflicht für jeden Pilzsammler sollte es daher sein, diese wenigen giftigen Pilze in erster Linie kennen zu lernen.

Wohl die gefährlichsten und in ihrer Wirkung furchtbaren Giftpilze sind die **Knollenblätterpilze** (Merkbl. 2, Seite 3). Die Knollenblätterpilze enthalten neben verschiedenen andern Giftstoffen das ausserordentlich gefährliche **Amanita-Toxin**. Dieser Giftstoff ist um so gefährlicher, als er nur sehr langsam ins Blut übergeht und daher seine Wirkung erst 12—24 Stunden nach dem Genusse der Pilze in Erscheinung tritt. Aber einmal ins Blut gelangt, zerstört er die Zellen von Leber, Nieren, Herz und Gehirn und führt in 50 % aller Fälle zu einem qualvollen Tode. Nur selten und in ganz günstigen Fällen gelingt es ärztlicher Kunst, den Patienten noch zu retten. **Knollenblätterpilze sind meist tödlich wirkende Giftpilze.** Eine zweite Gruppe von Giftpilzen, der **Fliegenpilz**, der **Pantherpilz**, gewisse **Risspilze** sowie einige Arten von Trichterlingen enthalten einen andern Giftstoff, das **Muskarin**, in kleineren oder grösseren Mengen. Muskarin bewirkt kurze Zeit nach dem Genusse Erbrechen und Durchfall, Sehstörungen mit Verengerung der Pupillen, Verlangsamung des Pulses und kann unter Umständen Stillstand des Herzens und dadurch den Tod herbeiführen. Neben dem Muskarin findet sich in den Fliegen- und Pantherpilzen noch ein anderer Giftstoff, das **Atropin**, und erzeugt Vergiftungen, die sich dadurch auszeichnen, dass kein Erbrechen und kein Durchfall auftritt, dafür aber grosse Aufregung, Rauschzustände, Tobsucht, Bewusstlosigkeit, Erweiterung der Pupillen und Beschleunigung des Pulses. Muskarin und Atropin wirken schon kurze Zeit nach dem Genusse der Pilze, scheiden aber auch bei richtiger Behandlung verhältnismässig rasch wieder aus dem Körper aus.

Gewisse **Lorchelarten** enthalten die sogenannte **Helvellasäure**, ein weiteres Pilzgift in ziemlicher Menge; andere aber nur in Spuren. Helvellagift tritt langsam ins Blut ein, bewirkt Schwächezustände, Krämpfe, Gelbsucht, Bewusstlosigkeit und Blutgang im Harn. Durch das Trocknen und Kochen (Abbrühen) verflüchtigt sich die Helvellasäure, so dass getrocknete und abgebrühte Lorcheln ungiftig werden.

Als weitere Giftpilze kennen wir den **Satanspilz** (Merkbl. 2, Seite 8), den **Tigerritterling** (Merkbl. 2, Seite 5), den **Riesenrötling** (Merkbl. 2, Seite 6), den **Schwefelkopf** (Merkbl. 2, Seite 4), ferner den **Kronenbecherling**, **scharfe Täublinge** und **scharfe Milchlinge** (Merkbl. 2, Seite 7). Die Giftstoffe dieser Pilze wirken sehr rasch nach dem Genusse der Pilze, dringen aber nicht ins Blut ein. Sie bewirken Erbrechen und Durchfall, können aber auch, da die Krankheitszustände dem Körper sehr viel Flüssigkeit entziehen, unter Umständen den Tod herbeiführen.

Endlich müssen wir noch bemerken, dass alle, auch die besten Speisepilze giftig werden können, sobald wir sie unrichtig behandeln. Pilze enthalten, wie schon oben erwähnt, ziemlich viel Eiweiss. Pilzeiweiss geht nun aber infolge des grossen Wassergehaltes sehr rasch in Zersetzung über, sobald es unter dem Einflusse von gelinder Wärme längere Zeit an der Luft liegen bleibt. Es bilden sich wie beim Fleisch giftige **Eiweiss-Toxine**, ähnlich dem Wurstgift, und diese führen nach dem Genusse zu gefährlichen Vergiftungen. **Speisepilze dürfen daher nur in frischem, unverdorbenem Zustande zu Gerichten verwendet werden.**

3. Verhalten bei Pilzvergiftungen.

Treten nach dem Genusse von Pilzen einmal Krankheitserscheinungen, wie Kratzen und Brennen im Halse, Magen- und Leibschmerzen, starke Übelkeit, Erbrechen und Durchfall, Herzklopfen oder Schwindelanfälle auf, dann sind dies Zeichen von Pilzvergiftungen, und zwar sind diese um so gefährlicher, je länger der Zeitraum zwischen dem Genuss der Pilze und dem Auftreten der Krankheitserscheinungen. Man rufe in solchen Fällen sofort den Arzt, Sorge aber dafür, dass bis zu dessen Eintreffen alle Überreste der genossenen Pilze durch Erbrechen und Abführen aus Magen und Darm entfernt werden. Erbrechen kann erzeugt werden durch Verabreichen von lauwarmem Wasser, durch Kitzeln des Schlundes mit einer Feder oder mit dem Finger. Den Stuhlgang fördert man durch abführende Mittel, wie Rizinusöl, Brustpulver, Senesblätter usw. Ferner gebe man den Kranken reichlich zu trinken, z. B. warmen Tee, bei Vergiftung mit scharfen Täublingen und Milchlingen besser eiskalt. Allfällig im Magen zurückgebliebene Giftreste können durch Einnehmen von Kohlenpulver (Knochenkohle) in Wasser zum Teil gebunden werden. An Stelle des Kohlenpulvers hat sich in neuerer Zeit auch Kaffeepulver als sehr wirksam erwiesen. Niemals verabreiche man Alkohol in irgendeiner Form, da dieser Giftstoffe löst und leicht ins Blut überführt. Treten starke Leibschmerzen auf, so mache man heisse Umschläge auf den Leib. Von grösster Wichtigkeit für das richtige Erkennen der Pilzvergiftung ist es, dass man die Überreste des Pilzmahles nicht etwa vernichtet oder versteckt, sondern sie dem Arzt oder einem Sachverständigen übergibt, denn nur wenn der Urheber der Krankheit richtig erkannt werden kann, besteht auch die Möglichkeit, dass die richtige Behandlung rasch einsetzen kann, und damit ist um so grössere Aussicht auf Rettung vorhanden.

4. Von den Pilzregeln.

Noch immer zirkulieren im Volke alte Pilzregeln, nach denen man die Giftpilze leicht von den essbaren unterscheiden könne. Solche Pilzregeln haben aber einzig den zweifelhaften Wert, dass sie die Leute davon abhalten, die Giftpilze richtig kennen zu lernen, dass im Vertrauen auf ihre Richtigkeit giftige Pilze als essbar genossen werden.

Eine Zwiebel oder eine Zehe Knoblauch mit Giftpilzen gekocht, soll nach diesen Regeln schwarz werden oder doch die Farbe verändern. Mit Knollenblätterpilzen gekocht, ändert sich aber die Farbe der Zwiebel nicht stärker als mit Eierpilzen, ebensowenig ist die Zwiebel imstande allfällige Giftstoffe aufzunehmen. Ein silberner Löffel oder ein Silbergeldstück sollen mit Giftpilzen gekocht wieder schwarz werden, sie tun es aber gerade mit den giftigsten Pilzen, den Knollenblätterpilzen, nicht, sie bleiben schön weiss.

Alle Pilze, die an der Luft oder bei Druck ihre Farbe verändern, sollen dann wieder giftig sein. Danach wären also die schmackhaften Röhrlinge, wie Maronenröhrling, Sandröhrling, Birkenröhrling, Rothautröhrling, Ziegenlippe u. a. giftig, der Knollenblätterschwamm, der Fliegenpilz und viele andere Giftpilze, die unverändert bleiben, wohl essbar, der gelb werdende Acker- und der rot werdende Waldchampignon dann wieder giftig.

Ferner heisst es: Alle Pilze mit Milchsaft seien verdächtig, wenn nicht giftig. Die Regel stimmt wieder nicht für den Reizker, den Brätling (Merkbl. 2, Seite 7) und andere Milchlinge.

Schon eher stimmt die Regel, dass alle scharfen Pilze, namentlich alle scharfen Täublinge und Milchlinge zu meiden seien. Nur darf die Regel nicht etwa umgekehrt werden, denn lang nicht alle milden Pilze sind auch essbar.

Alle Pilze mit Mehlgeruch sollen dann wieder essbar sein. Wer sich nach dieser Regel sicher fühlt, kann sich mit dem Riesenrötling (Merkbl. 2, Seite 6) oder mit dem Tigerritterling (Merkbl. 2, Seite 5) mit deutlichem Mehlgeruch gründlich vergiften. Schnecken fressen sowohl die guten wie die giftigen Pilze, das zeigen uns angefressene Fliegen- und Knollenblätterpilze zur Genüge. Ebenso unsicher sind alle Regeln, welche die Pilze nach Farbe, Geruch oder Geschmack oder an der klebrigen oder trockenen Haut auf ihre Giftigkeit taxieren wollen. **Alle diese Regeln sind gefährlicher Aberglauben und verleiten höchstens zu leichtfertiger Beurteilung der Pilze.**

Es gibt nur ein einziges zuverlässiges Mittel, sich und andere vor Pilzvergiftungen zu schützen, und dieses Mittel heisst ganz einfach: **Lerne die essbaren und die Giftpilze genau kennen und lass dich von Kennern darüber belehren.** Unser Merkblatt 2 soll Ihnen dabei ein Wegweiser sein.

5. Vom Sammeln der Pilze.

Unvorsichtigkeit und Leichtfertigkeit beim Sammeln von Pilzen sind die Ursache der meisten Pilzvergiftungen.

Man sammle nur solche Pilze, die man sicher kennt. Alle unbekanntes oder zweifelhaften Pilze lege man vor dem Genusse einem Kenner oder den nun fast in allen grösseren Ortschaften vorhandenen Pilzkontrolleuren vor. Man suche aber seine Kenntnisse trotzdem immer wieder aufzufrischen und zu erweitern durch das Studium guter Pilzbücher, durch den Besuch von Pilzausstellungen und von belehrenden Vorträgen. Ferner als tätiges Mitglied eines Vereins für Pilzkunde, dessen Bildungsgelegenheit man nach Möglichkeit ausschöpft. Aber auch durch das Studium einer guten Zeitschrift für Pilzkunde bietet sich die Gewissheit, dass man über wichtige Neuerkenntnisse stets auf dem Laufenden bleibt und sich dadurch vor unliebsamen Überraschungen schützt. Denn die Pilze sind auf ihren Wert noch lange nicht alle erforscht und abgeklärt.

Aber auch die Kenntnis der geniessbaren Pilze allein schützt nicht für alle Fälle. Gar leicht verderben die Pilze schon an ihrem Standort, sei es, dass ungünstige Witterungsverhältnisse, wie andauernder Regen, sei es, dass Wurmfrass zu ihrem Verderbnis beiträgt, oder dass sie wegen zu stark vorgeschrittener Reife schon in ein bestimmtes Stadium der Zersetzung übergegangen sind. Beim Sammeln müssen alle diese Momente in Berücksichtigung gezogen werden.

Einige Regeln über das Sammeln von Speisepilzen mögen daher hier zur Wegleitung dienen.

Sammle nie Pilze nach lang andauerndem Regenwetter oder du seiest dann doppelt vorsichtig. Nass gesammelte Pilze dürfen nur ganz kurze Zeit aufbewahrt werden, da sie infolge des übermässig grossen Wassergehaltes viel schneller in Verwesung übergehen als trockene.

Sammle nur kräftige und junge Exemplare. Diese sind leicht daran zu erkennen, dass ihr Körper eine gewisse Festigkeit aufweist, das fühlst du schon beim Anfassen. Alle weichen, wässerigen oder durch Wurmfrass hohlen Pilze lass' an ihrem Standort stehen. Sie streuen dann ihre Sporen aus und sorgen dafür, dass du an der gleichen Stelle im nächsten Jahre die gleichen Pilze wieder finden kannst. Merke dir diese Stellen sowie deren Umgebung. In feuchten Sommern findest du die Pilze in gleicher Umgebung an sonnigen Stellen, in trockenen Sommern eher an Schattenhängen.

Sammle überhaupt nicht wie ein Frevler, der alles abreist, zerstört und zertritt, was ihm nicht gerade dient. Freue dich auch einmal an der Schönheit der Pilze und gönne auch andern Menschen diese Freude. Schone aber auch die umstehenden Bäume und decke deren Wurzeln wieder mit dem aufgekratzten Moose zu. An der Art und Weise wie einer sammelt, erkennt man schon im Walde den Pilzfreund oder den Pilzhamsterer.

Trage Sorge zu den gesammelten Pilzen. Es hat gar keinen Wert, unsaubere, schmutzige oder zerdrückte Pilze nach Hause zu tragen. Deshalb werden alle Pilze schon im Walde mit dem Messer von Erde gereinigt, Fraßstellen oder leicht angefaulte Stellen sorgfältig ausgeschnitten, der Stiel an der Basis etwas gekürzt, damit du sofort erkennst, ob der Pilz vielleicht im Innern trotz des schönen Aussehens schon von Maden durchfressen sei. Du sparst dir damit namentlich beim Sammeln von Röhrlingen, Täublingen und Milchlingen manche unangenehme Enttäuschung.

Die gut gereinigten Pilze dürfen nicht in einem Netze oder Tuche nach Hause getragen werden, sondern in einem Korbe oder in einem andern festen Traggefäss. Durch das Pressen werden die Pilze nicht nur unansehnlich, die Druckstellen gehen sehr rasch in Verwesung über. Sammelst du aber für den Verkauf, dann beobachte noch doppelte Vorsicht. Je schönere und appetitlichere Ware, desto grösser die Absatzmöglichkeit, desto höher der Preis.

Zu Hause dürfen die Pilze nur an einem kühlen Orte und nie in grossen Haufen aufbewahrt werden. Am besten ist es, sie im kühlen Keller auszubreiten und möglichst bald zu verwenden oder an den Käufer abzuliefern. Länger als einen Tag gelagerte Pilze müssen schon als verdächtig bezeichnet werden.

Niemals dürfen Pilze gewaschen werden, lange bevor man sie zum Kochen verwendet.

Pilze, die nicht sofort verwendet werden können, werden am besten auf irgendeine Art konserviert. Das billigste, wenn auch nicht beste Verfahren ist das Trocknen. Hierzu schneide man die Pilze in dünne Scheiben oder kleine Stücke und breitet sie an einem luftigen, trockenen Ort auf festem Papier aus oder

hängt sie auf einen Faden gezogen auf. Über das Einmachen der Pilze in Essig, Salz, Fett oder über das Sterilisieren derselben siehe man in einem geeigneten Pilzkochbuch nach, oder lasse sich von einem erfahrenen Kenner beraten.

Bern, im Dezember 1936.

E. Habersaat.

Als gute schweizerische Pilzliteratur empfehlen wir:

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde. Verlag Benteli A.-G., Bern-Bümpliz.

Das Schweizerische Pilzbuch von Habersaat.

Die Pilze in der Natur, von Jaccottet-Knapp.

Die Pilze des Waldes, Neue Auflage, von Jul. Rothmayr.

Die Pilzschule, von Jul. Rothmayr-Bircher.

Die Ritterlinge, von E. Nüesch.

Die Milchlinge » »

Die Röhrlinge » »

Die Trichterlinge » »

Das Schweizer Pilzkochbuch, von Frau Ernst-Menthi.

Pilzkochrezepte, von C. Wagner.

100 Pilzkochrezepte, von Marie Rothmayr.

Ferdinand Thoma †, Dietikon.

Am 26. November schloss sich in Dietikon das kühle Grab über der sterblichen Hülle eines Mannes, der es verdient, dass ihm für seine Verdienste um Verband und Sektion, hier einige Worte ehrenden Gedenkens gewidmet werden. Ferdinand Thoma, Wirt zum «Central», gründete im Herbst 1930 den Verein für Pilzkunde Dietikon, nachdem er vorher langjähriges Mitglied der Sektion Zürich gewesen war. Mit viel Freude und Hingabe hat er neben seinem eigentlichen grossen Wirkungskreis dieses, sein junges Werk, gefördert und mit stiller Freude gesehen, wie die Saat aufging. Als Kassier des Vereins sorgte er mit Umsicht dafür, dass derselbe auch finanziell gekräftigt werde. Allzustark auch anderweitig belastet, trat er im Frühjahr 1936 sein Amt einem jüngern Mitgliede ab, blieb aber auch weiterhin der eifrige, immer

opferbereite Förderer. Zwar erlaubte es ihm sein Fussleiden leider nicht, mit uns hinauszuziehen in des Waldes grünen Tempel. Aber wenn es galt, an Versammlungen mitzuraten und mitzutaten, dann war er stets mit voller Seele dabei. Sein Wort wurde stets gehört, sei es, dass er förderte, sei es, dass er bremste, wo er es für nötig fand. Manch vermittelndes Wort hat er gesprochen, immer das eine Ziel vor Augen: das Wohl von Verein und Verband, zu denen er in fester Treue stand.

Ein Herzleiden hat den beliebten Freund an die Schwelle des Jenseits gebracht. Viel zu früh für seine Angehörigen, für seinen Wirkungskreis, viel zu früh auch für seine Freunde im Verein, die mit tiefer Trauer die schmerzliche Lücke in ihrem Kreise empfinden. Gedenket seiner in freundschaftlicher Treue.

A. Portmann.

Studienrat Detlev Herrfurth †.

Überraschend erreicht uns die Nachricht vom Hinscheide eines treuen Mitarbeiters unserer Zeitschrift, des bekannten sächsischen Pilzforschers Detlev Herrfurth in Königs-

brück. Sein Name ist unsern Lesern gut bekannt aus einer Reihe von Aufsätzen, von welchen besonders derjenige über den falschen Perlpilz in Heft Nr. 6 mit der prächtigen