

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 26 (1948)

Heft: 10

Artikel: Ratschläge für den Pilzsammler [Fortsetzung]

Autor: Hennig, Br.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934005>

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: 16.01.2026

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

Salzpilze und Essigpilze – durch Einlegen in Salzlacke bzw. Essig,
Saure Pilze – durch Milchsäuregärung in Holzfässern.

Pilzerzeugnisse wie Pilzwurst, Pilzbuletten, durch Zugabe von Pilzpulver verbessert, gewürzte Speisen, Pilzpasten aus Pilzmark, Pilzextrakte und Pilzmehl in Verbindung mit Gemüsen usw. – all diese Fertigerzeugnisse und Darbietungs- und Verwendungsarten in Haushalt- und Großküchen hatten einen großen Kreis von Liebhabern. Bei den industriell verarbeiteten Pilzen entfällt infolge der dauernden fachmännischen Kontrolle die Vergiftungsgefahr; die Fertigerzeugnisse sind haltbarer, die Nährwerte werden im allgemeinen vollkommener als im Haushalt ausgenutzt und der Verbraucher kann Pilzerzeugnisse auch außerhalb der eigentlichen Hauptanfallzeit von Juli bis Oktober in verarbeiteter Form kaufen, wodurch sich auf dem Absatzmarkt auch gleichmäßigere Preise ergeben. Manche Pilzextrakte nehmen es qualitativ durchaus mit hochwertigen Suppenwürzen auf.

Schon beim Sammel- und Erfassungsvorgang sind eine hervorragend eingespielte Organisation und entsprechendes Kapital für die Vorfinanzierung notwendig. Auch die eigentliche Pilzverarbeitung setzt das Vorhandensein der notwendigen Maschinen und Apparaturen (hydraulische Pressen, Vakuumschaufel-trockner, Vakuumkocher, Autoklaven usw.) voraus, ganz abgesehen davon, daß ausgesprochene Pilzfachleute und Verarbeitungsspezialisten vorhanden sein müssen. Im allgemeinen können sich also nur Fachfirmen, die alle diese Vorbedingungen erfüllen und besonders sorgfältig und zuverlässig arbeiten, der verantwortungsvollen Aufgabe der Pilzverwertung unterziehen. Auch die kaufmännische Seite ist nicht einfach. Der Pilzanfall läßt sich nicht vorherbestimmen; magere Jahre wechseln mit fetten. Die Pilzverarbeitung hat also ausgesprochenen Saisoncharakter und geht häufig stoßweise vor sich. Dies verlangt elastische Dispositionen, um den jeweiligen Stößen der Pilz«schwemme» betrieblich Herr zu werden, denn die verderbliche Ware kann nicht gelagert werden. Oftmals hilft man sich hier durch solche Methoden der Silierung und Konservierung, die keine großen maschinellen Apparaturen voraussetzen.

Pilzerzeugnisse werden nach wie vor auf dem Lebensmittelmarkt eine Rolle spielen.

DWP.

Ratschläge für den Pilzsammler

Von Br. Hennig

(Fortsetzung)

Blätter und Röhren der Hutunterseite werden möglichst mitverwertet, da diese Teile besonders nährstoffreich sind. Soweit die Oberhaut sich entfernen läßt, wird sie abgezogen, insbesondere, wenn sie stark verschmutzt ist – so besonders die Schleimschicht der Butterpilze und Großen Schmierlinge, die sandige Oberhaut der Grünlinge und Schwarzfaserigen Ritterlinge und die Oberhaut der Perlsporen. Ist dagegen die Oberhaut mit dem Hutfleisch verwachsen, wie bei Steinpilz, Marone, Rotkappe, Sandröhrling, so braucht sie nicht entfernt zu werden. Allenfalls kann man sie abschaben.

10. Welchen Wert haben die Pilze als Volksnahrungsmittel?

Ihrem Geschmackswerte nach werden die Pilze als «Fleisch des Waldes» bezeichnet. Bei unseren Mahlzeiten können die Pilze das Fleisch recht gut ersetzen. Ihrer chemischen Zusammensetzung nach kann man frische Pilze allerdings nicht mit dem Fleisch gleichsetzen, da der Wassergehalt der Pilze etwa 90 v.H. ausmacht. Gute Speisepilze enthalten etwa 5 v.H. an Eiweiß, Fleisch dagegen durchschnittlich 20 v.H. In bezug auf den Eiweißgehalt müssen wir also die vierfache Menge an Pilzen genießen wie Fleisch. 1 kg Pilze hat demnach denselben Eiweißgehalt wie die Ration von 250 g Fleisch, so daß jeder Pilzfreund seine Ration an Fleisch beliebig durch Pilze vervielfachen kann. Bei unseren Gemüsearten ist der Eiweißgehalt erheblich niedriger (durchschnittlich 2,32 v.H.). Da man die Pilze im eigenen Saft dünstet, wird der Wassergehalt geringer und zu 50 bis 60 v.H. herabgesetzt und dadurch der Eiweißgehalt der gedünsteten Pilze auf das Doppelte erhöht.

Stärke ist in den Pilzen als Glykogen enthalten. Hierdurch sind die Pilze für den Zuckerkranken besonders wertvoll, da sie an Stelle von stärkehaltigen Nahrungsmitteln treten können.

Wesentlich gesteigert wird die Ausnutzbarkeit und Verdaulichkeit der Pilze durch Zermahlen getrockneter Pilze. Beim Abkochen (Wegschütteln des Kochwassers) der Pilze, wie dies bei scharfen Milchlingen und Täublingen notwendig ist, geht $\frac{1}{5}$ der Nährstoffe verloren. Da aber $\frac{4}{5}$ erhalten bleiben und die genannten Pilze (Rotbrauner Milchling usw.) genügend zur Verfügung stehen, sollte jeder Pilzfreund auch derartige Pilze mit verwerten.

Besonders zu beachten ist bei den Pilzen der Gehalt an Nährsalzen (mineralische Bestandteile) und an Vitaminen oder Ergänzungsmitteln. Sogar in eingeweckten Pilzen sind noch Vitamine enthalten.

Ihrem gesamten Nährstoffgehalt und ihrem Geschmackswert entsprechend können die Pilze also als rechte Volksnahrungsmittel bezeichnet werden. General von Lettow-Vorbeck berichtet, wie seine Afrikakämpfer sich durch Verzehr der im afrikanischen Busch wachsenden Pilze monatlang leistungsfähig erhalten konnten.

(Schluß folgt)

Mitteilungen der Geschäftsleitung

Gegen Ende Oktober/Anfang November werden die Herren Sektionskassiere die Schlußabrechnung über die Verbandsbeiträge pro 1948 erhalten. Wir sind sehr dankbar, wenn die Sektionen diese Abrechnung sofort prüfen und dann den Betrag umgehend auf Postcheck-Konto **VIII b/275** einzahlen.

Ferner bitten wir höflich um ebenfalls prompte Begleichung der noch unbefahlten Bücherrechnungen. Die bezüglichen Zahlungen sollen auf Postcheck-Konto **VIII b/673** erfolgen.

Die Führung der Verbandsgeschäfte geht im Januar 1949 an eine neue Sektion über. Es ist uns sehr daran gelegen, die Mittel für die rechtzeitige Erfüllung der großen finanziellen Verpflichtungen des Verbandes hereinzubringen. Im übrigen möchten wir auch unseren Amtsnachfolgern wenn möglich keine Außenstände irgend welcher Art überbinden müssen.