

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 34 (1956)
Heft: 8

Artikel: Die beachtenswertesten Ernte- und Verwertungsregeln für Pilze
Autor: Weber, F.C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933585>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

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

mentosus als besondere Art oder lediglich als eine geringwertigere, in Verbindung mit der Erle auftretende Form von *P. involutus* zu betrachten wäre. Man vergleiche auch PEARSON & DENNIS (1948, p.182): «Hardly distinct from *P. involutus*.»

Literatur:

Dr. M. Moser, Agaricales und Gastromycetes.
Karstenia I/1950, Finlands Svampvänner r. f., Helsingfors.

Die beachtenswertesten Ernte- und Verwertungsregeln für Pilze

(Auszug aus dem am 24. Oktober 1955, anlässlich des Saisonschlusses gehaltenen Vortrages, im Verein für Pilzkunde, Sektion Winterthur)

Von F. C. Weber

Selbst dem geübten Fachmann genügt es nicht allein, die Pilze «sicher zu kennen», sondern er muß auch wissen, wie sie während des Sammelns und Zubereitens grundsätzlich zu behandeln sind.

1. Meide möglichst stark durchnäßte Regenpilze. Sie sind nicht nur schmierig und unansehnlich, sondern die Gefahr der Verderblichkeit ist wesentlich höher.

2. Der Korb soll dein idealer Begleiter sein. Er ist luftdurchlässig und fügt dem Sammelgut praktisch keine Beschädigungen zu.

3. Lasse unbekannte oder alte Exemplare am Standort stehen. Der nachfolgende Pilzfreund mit andern Artenkenntnissen ist dir dankbar dafür; die alten Pilze sorgen durch Sporenabwurf für ihre Fortpflanzung.

4. Drehe die Pilze möglichst schonend aus dem Erdreich. Durch rücksichtsloses Herausreißen wird das Mycel beschädigt und demzufolge das zukünftige Vorkommen beeinträchtigt.

5. Befreie schon an Ort und Stelle Stück um Stück von unnötigem Schmutz, Schnecken und Madenfraß. Es ist sinnlos, wertlosen Ballast heimzutragen; außerdem werden die Maden daran verhindert, ihr rasches Zerstörungswerk zu vollenden.

6. Hüte dich, «Unbekanntes» schon im Walde die Stielbasis abzuschneiden. Durch diese Voreiligkeit könnte dir eine verhängnisvolle Fehldiagnose unterlaufen.

7. Breite Pilze sofort kühl und luftig aus. Dicht aufeinanderliegendes Material erzeugt oft in kurzer Zeit Eigenwärme, mit darauffolgender Eiweißzersetzung.

8. Selbst als Routinier sollst du immer eine zweite Kontrolle vornehmen. Durch diese Vorsichtsmaßnahme wäre schon manches Unglück verhütet worden.

9. Verwende möglichst rasch nur qualitativ einwandfreie Exemplare. Nicht mehr ganz frische Pilze können giftig wirken.

10. Genieße nur gut gekochte Pilze. Die besten Speisepilze können roh gegessen, je nach Art, schwächer oder stärker giftig wirken.

11. Zerkleinere Pilze gut. Füge bei der Zubereitung genügend Zwiebeln, evtl. eine Messerspitze doppelkohlensaures Natron bei. Esse mäßig und vernünftig. Diese drei Faktoren helfen, die ziemlich schwere Verdaulichkeit, infolge ihres hohen Chitin- und Eiweißgehaltes zu überbrücken.

12. Sei vorsichtig, was du im Zeitraum einer Pilzmahlzeit zu dir nimmst; bei einzelnen Arten z.B. Alkohol, im allgemeinen jedoch kohlen säurehaltige Getränke, Medikamente, etc. Erst im Körper entstehen oft toxische Verbindungen, die schädlich wirken.

13. Lasse gekochte Pilze nicht in Metallgefäßen stehen. Es können sich giftige Metalloxyde bilden, ferner wird auch der Wohlgeschmack dadurch beeinträchtigt.

Werden diesen wesentlichen Ratschlägen für Speisepilze die gewissenhafte Beachtung geschenkt, so werden wir in der Lage sein, die sogenannten «unechten Pilzvergiftungen», welche meistens nur Lebensmittelvergiftungen sind, ebenso erfolgreich zu bekämpfen, wie die echten Pilzvergiftungen.

VAPKO-MITTEILUNGEN

Neuere Erkenntnisse über Eßbarkeit und Giftigkeit der Pilze

Nach einem Vortrag an der Jahresversammlung der Vapko am 25. Sept. 1955
von Dr. med. *A. E. Alder*, St. Gallen

Die Ansichten über die Eßbarkeit und die Giftigkeit der Pilze haben im Laufe der letzten Jahrzehnte wesentliche Wandlungen durchgemacht. Eine Reihe von Pilzen wird nicht mehr als giftig angesehen, die früher als solche galten. Andererseits sind heute Giftpilze bekannt geworden, von denen man früher nichts wußte.

Die Fragestellung «gut oder giftig» ist falsch, da es nicht nur diese beiden Extreme gibt.

Es gibt eine ganze Skala von sehr guten, guten, mittelmäßigen und ungenießbaren Pilzen. Die Ungenießbaren sind wieder zu unterteilen in bittere, pfefferartig schmeckende, scharfe und alkalisch riechende, zähe, knorrige und holzartige Pilze.

Dann gibt es leicht giftige, bedingt giftige und eigentliche Giftpilze.

Nicht alle Gesundheitsstörungen, die nach dem Genuß von Pilzen auftreten, sind als Pilzvergiftungen anzusehen.

1. Beschwerden können auftreten nach allzu reichlichen Pilzmahlzeiten, besonders wenn die Pilze nicht gut gekaut oder hastig gegessen wurden, wodurch es zu einer Störung der Magentätigkeit, einer Indigestion, kommen kann.

2. Der Rohgenuß von Pilzen aller Art führt oft zu Magenbeschwerden.

3. Es gibt Personen, die gegen gewisse Eiweißstoffe in den Pilzen überempfindlich, allergisch, sind und dadurch erkranken.

4. Alte, verdorbene Pilze oder wieder aufgewärmte Pilzgerichte können zu Gesundheitsstörungen führen. Unter Gruppe 3 und 4 gehören die nicht seltenen Erkrankungen nach dem Genuß von guten Speisepilzen.

5. Eine besondere Stellung nimmt der Knotentintling, *Coprinus atramentarius* Fr. ein, der ein guter Speisepilz ist, aber zusammen mit alkoholischen Getränken unangenehme Reaktionen auslöst, wie Hitzewallungen, Rötung des Gesichts, Schwindel, Atemnot, durch Bildung von Azetaldehyd im Blute.

6. Die letzte Gruppe umfaßt die eigentlichen Giftpilze, die konstant zu mehr oder weniger schweren Vergiftungserscheinungen führen.