

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 26 (1948)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Ratschläge für den Pilzsammler  
**Autor:** Hennig, Br.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934002>

### **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:** 03.04.2025

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

Pharmacopoea helvetica seinen gerechten Platz einnimmt, ein sehr naher Verwandter von Hia Tsao Tong Chung ist.

Die göttlichen Kaiser sind zur Legende geworden. Wer ißt wohl jetzt, in der Republik China, noch Wildenten mit Raupenpilzen ?

## Ratschläge für den Pilzsammler

Von Br. Hennig

1. *Es gibt keinerlei Kennzeichen, nach denen man allgemein giftige von eßbaren Pilzen unterscheiden könnte. Man schützt sich vor Pilzvergiftung, indem man nur Pilze zu Speisezwecken sammelt, die man ganz sicher kennt!* Giftige Pilze kann man von Speisepilzen nicht durch Mitkochen einer Zwiebel oder an dem Anlaufen eines silbernen Löffels unterscheiden.

2. *Lerne die wichtigsten Pilze kennen!*

Von den etwa 2000 größeren Pilzarten können nach unseren heutigen Kenntnissen etwa 100 Pilzarten Vergiftungserscheinungen hervorrufen, davon etwa 20 Arten schwere Vergiftungen und etwa 80 Arten schwerere oder leichtere Verdauungsstörungen.

3. *Besonders gefährlich ist der Grüne Knollenblätterpilz*, besonders in ausgeblaßtem Zustande, sowie seine weißen Abarten, außerdem der *Pantherpilz*. Bei diesem treten die Vergiftungserscheinungen sehr bald auf, so daß die ärztliche Kunst durch rechtzeitige Entfernung des Giftes aus Magen und Darm Hilfe bringt. Beim Grünen Knollenblätterpilz zeigen sich die Anzeichen der Vergiftung erst sehr spät, nach 8 bis 24 Stunden, wenn das Gift schon ins Blut übergegangen ist. Dann kommt ärztliche Hilfe meist zu spät. Von 100 tödlichen Pilzvergiftungen werden 90 durch den Grünen Knollenblätterpilz verursacht. Der ebenfalls giftige Fliegenpilz läßt sich durch besondere Methoden entgiften, und der gefürchtete Satanspilz wird als Schnitzel zubereitet, scharf gebraten, in manchen Gegenden Mitteleuropas gegessen, wenn er auch nicht für jedermann bekömmlich ist und von seinem Genuß abgeraten werden muß.

Der «Giftreizker» (Birkenreizker) wird abgekocht (nach Fortgießen des Kochwassers) in Osteuropa viel verzehrt, ebenso viele andere Milchlinge mit scharfer weißer Milch. Neben den größeren Giftpilzen gibt es aber nun auch noch eine Anzahl wenig bekannter, unauffälliger, kleinerer Giftpilze, von denen einzelne lebensgefährlich giftig sind. Deshalb ist die oft geäußerte Meinung, es genüge, die bekannteren Giftpilze kennen zu lernen, vollkommen irrig. In den letzten Jahrzehnten haben wir einerseits neue Giftpilze kennen gelernt und andererseits erkannt, daß einzelne giftige Arten durch besondere Zubereitung zu schmackhaften Speisepilzen werden.

4. Jeder Pilzsammler sollte die bisher *wenig beachteten, aber in großen Mengen auftretenden Pilze* einmal probieren; insbesondere den Rotbraunen Milchling, der zu Millionen in unseren trockenen Kiefernwäldern wächst: über Nacht wässern, abkochen (Kochwasser fortgießen), dann braten oder in gesüßtem

Gewürzessig einlegen. Man versuche auch den Birkenreizker und den härteren Tannenreizker oder Olivbraunen Milchling, beide mit weißer scharfer Milch und meist unter Birken (letzterer Doppelgänger des Kremplings), zur Herstellung von Pilzbratlingen (vorher 10 Minuten abkochen) zusammen mit anderen Pilzen. Die meisten häufigen Täublingsarten (sogar der Speitäubling in geringen Mengen) sind in Mischgerichten recht schmackhaft.

5. Das *Pilzmischgericht* besteht aus einer größeren Anzahl Pilzarten, die sich geschmacklich ergänzen, weicheren und härteren Arten. Hierbei können auch geringwertige Pilze Verwendung finden.
6. *Gutes Kauen* ist wichtig beim Genuß von Pilzen. Die Pilze sollen stark zerkleinert in den Magen gelangen, sonst können sie Verdauungsstörungen (Erbrechen) verursachen. Ältere Personen, insbesondere mit künstlichem Gebiß, tun gut, Pilze durch die Fleischmaschine zu drehen.
7. Manche Pilze erzeugen *roh genossen Vergiftungen*, z.B. Kremplinge, Hallimasch und Hesenröhrlinge. Kremplinge müssen scharf gebraten oder gut gargekocht werden, damit ein in ihnen roh enthaltener Giftstoff zerstört wird. Beim Genuß des Falten-Tintlings, vielleicht auch anderer Tintlinge, ist zu beachten, daß nach diesen Pilzen niemals *Alkohol* genossen werden darf, da sonst starke Verdauungsstörungen eintreten.
8. *Wie sammelt man Pilze?*

Pilze sollen nicht gedrückt oder erhitzt werden. Deshalb sammle man größere Mengen nicht in einem Beutel, sondern in einem Korbe. Auch können ineinandergeschachtelte Kartons im Rucksack mitgeführt werden. Sehr praktisch ist eine Umhängetasche, deren Boden durch ein Sperrholzbrett oder ein Stück starker Pappe gebildet wird.

Von den aus dem Boden gedrehten Pilzen schneidet man das Stielende ab und macht einen Längsschnitt, um sie auf Madenfraß zu überprüfen. Darauf werden die Pilze sofort gut gesäubert. Manche empfindliche Pilze, wie z. B. Kremplinge und solche, die eine besondere Behandlung nötig haben, wie z. B. Rotbraune Kremplinge, sammelt man am besten in Tüten, die in den Korb gestellt werden, damit sie von den übrigen Pilzen getrennt bleiben. Alte, durchwässerte und schon teilweise verschimmelte Pilze dürfen nicht gesammelt werden, da sie ernste Verdauungsstörungen verursachen können.

9. *Was ist beim Aufbewahren, Reinigen und Kochen zu beachten?*

Will man Pilze ungekocht aufheben, so müssen sie luftig und dünn ausgebreitet gelagert werden. Zweckmäßig ist es, zu Hause sofort die Pilze zu kochen und sie dann bis zum Verzehr kühl aufzubewahren. Fertig zubereitet werden kann das Pilzgericht gleich oder erst vor der Mahlzeit. In der kühleren Jahreszeit darf man ein fertig gekochtes Pilzgericht unbedenklich, zwischendurch aufgeköcht, auch mehrere Tage aufbewahren. Vor dem Genuß wird es dann noch einmal aufgeköcht. Die verbreitete Meinung, aufgewärmte Pilzspeisen können giftig wirken, ist völlig falsch. Giftig wirken nur verdorbene Pilze. Daher ist dieselbe Vorsicht anzuwenden wie bei anderen leicht verderblichen Lebensmitteln. Bei schwülem, heißem Wetter dürfen daher gekochte Pilze nicht aufbewahrt werden.

(Schluß folgt)