Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 32 (1954)
Heft: 11

Artikel: Etwas Gedörrtes und etwas Gefrorenes
Autor: Süss, W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933776

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: 21.08.2025

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

Drum gang unschiniert, was gilt's ?
au am Stephanstag i Pilz!

Tout «champignonneur» prévoyant
Se réserve quelque cachette,
Et s'y rend, sans peur qu'on le guette,
Même à Noël et Nouvel-An!

En comparant mon adaptation avec le texte original, on verra que les exigences de la rime m'ont obligé à prendre quelques libertés.

Puissent ces douze préceptes être goûtés par les mycologues romands, comme ils l'ont certainement été par ceux de la Suisse alémanique!

Mit Schgi id Schwämm

Von E. Rahm

Zu den schönsten Erscheinungen der gemäßigten Zone gehört der Jahreswechsel der Jahreszeiten, wie er sich in der belebten Natur widerspiegelt. Je höher wir in die Berge steigen, um so mehr verwischen sich die Grenzen zwischen Frühling und Sommer und zwischen Herbst und Winter, bis wir schließlich nur noch einen Szeneriewechsel unterscheiden können, der einen langen Winter von einem kurzen Sommer trennt.

Unser Pilzgebiet zwischen 1600–2500 m ist während 8 Monaten mit Schnee bedeckt. Die jährliche Neuschneemenge beträgt durchschnittlich 8½ Meter, bei einem Temperaturmittel von 2,8° Celsius. Beinah unglaublich, daß wir im Januar an die warme Sonne liegen können und mit Ausnahme vom Februar, schon in allen übrigen Monaten Speisepilze fanden. Im Mai, wenn unsere Seelein von ihren Eispanzern befreit werden, hat man für jenen im besten Fall ein fragwürdiges Lächeln, der behauptet, er suche *Eierschwämme*!

Fundnotiz: 17. Mai 1953 beim Prätschsee, zirka 2000 m.ü.M. Gefunden: zwei Dutzend feinduftende Eierschwämme zwischen blühenden Anemonen.

Diese Pilze wurden anfangs September 1952 eingeschneit und blieben unter den hohen Schneemassen gut konserviert. Allein vom 1. bis 12. November fiel eine Neuschneemenge von 2,83 Meter. Das Pilzgericht schmeckte ausgezeichnet.

So kam's, wie es einstmals im Kinderbuch stand,
daß ein blindes Huhn doch die Eichel fand;
und ich, wo der Märzwind den Winterschnee schmilzt
das, was noch vom Herbst war, im Frühling «gepilzt».

Etwas Gedörrtes und etwas Gefrorenes

Von W. Süß

Frage: Können Steinpilze auch giftig wirken ? Gewiß eine dumme Frage, wirst du sagen, lieber Leser. Es ist doch allgemein bekannt, daß die Steinpilze eßbar, ja zu unsern besten und bekanntesten Speisearten gehören. Jahrzehntelang haben wir

sie geschmaust, ohne je auf solche abwegige Gedanken zu kommen. Waren nicht auch selbst gesuchte und gedörrte Steinpilze als Beigabe zu Risotto und Braten stets ein besonderer Leckerbissen?

Nun, vor nicht langer Zeit wurde ich eines andern belehrt. Infolge eines Unfalls mußte meine Haushälterin ins Spital, und als Ersatz konnte ich ihre Schwester einstellen. Wie gewohnt, wurde auf meinen Wunsch am ersten Samstag ihrer Anwesenheit eine Reisspeise mit Steinpilzen zubereitet. Auf die Frage, ob das Wasser, in welchem die gedörrten Pilze aufgeweicht wurden, mitzuverwenden sei, antwortete ich mit ja, im Glauben, daß meine Haushälterin ebenso verfahren habe und auch in der Auffassung, keine Nährwerte verlieren zu lassen. Bald nach der Mahlzeit fühlte sich meine «Köchin» unwohl und mußte sich erbrechen. Da ich selber keine Beschwerden hatte und seit Jahrzehnten «Risotto mit Pilzen» mir immer zusagte, erklärte ich ihr, daß die Ursache des Unwohlseins auf keinen Fall von den Pilzen herrühren könne. «Ich durfte ja auch meine Pilzkenntnisse nicht bloßstellen!»

So wurde dann nach 8 Tagen wiederum die gleiche Mahlzeit zubereitet. Diesmal erkrankte meine Aushilfe aber derart an Magenbeschwerden, Erbrechen und Durchfall, daß sie zwei Tage das Bett hüten mußte und nachher noch einige Tage zu leiden hatte. Da ich auch selber auf dem Magen ein Unwohlsein empfand, mußte ich mich nun doch überzeugen lassen, daß es sich nur um die gedörrten Steinpilze handeln konnte, die die Vergiftung verursachten. Als wir hierauf meiner Haushälterin den Sachverhalt erzählten, erklärte sie uns, daß sie das Wasser, in welchem die gedörrten Pilze (soviel als man mit drei Fingern fassen kann) aufgeweicht wurden, nicht mitverwendet, sondern weggegossen habe.

Aus dieser Erfahrung kann man schließen, daß erstens die Schwester meiner Haushälterin sehr stark an Überempfindlichkeit (Idiosynkrasie) litt, aber auch meinerseits lag eine gewisse Empfindlichkeit vor. Ganz allgemein darf man sagen, daß auch in eßbaren Pilzen gewisse Stoffe vorhanden sind, die je nach Zubereitung und Personen Giftwirkungen hervorrufen können. Da ich selber auf gewisse Agaricusarten, besonders den Karbolchampignon *Agaricus xanthodermus* außerordentlich stark reagiere, weiß ich wieder andere Personen aus meinem Bekanntenkreis, die ohne Beschwerden ganze Platten voll solcher Pilze verspeisen. Ähnlich ist es mit dem Fliegenpilz, der mir schon öfters als eßbar bezeichnet wurde, während doch sonst die meisten Personen eine Muscarinvergiftung erleiden.

Wenn wir also den Pilzen das Prädikat «eßbar» anhängen, so dürfen wir dabei nicht vergessen, daß das nicht immer für jedermann zutrifft. Im vorliegenden Fall hätte in Wirklichkeit auch das Pilzwasser keine schädlichen oder gesundheitsstörenden Folgen haben sollen. Seither genießen wir dieselben ohne das Pilzwasser und befinden uns wohl dabei.

Und jetzt zum Gefrorenen!

Die milden und trockenen Witterungsverhältnisse des letzten Spätherbstes ermöglichten vielen Pilzfreunden, ihren Speisezettel noch bis Neujahr mit verschiedenen Speisepilzen zu bereichern. So konnten namentlich Pfifferlinge *(Cantharellus tubaeformis Fr.)* und Semmelstoppel *(Hydnum repandum L.)*, aber auch Reizker *(Lactarius deliciosus L.)* und Kaffeebrauner Afterleistling *(Cantharellula cyathiformis Bull.)* noch zahlreich gefunden werden. Obwohl dieselben wochen-,

ja monatelang gefroren waren, wurden sie von vielen ohne irgendwelche nachteilige Folgen gegessen. Ja, man kann sagen, daß gerade bei den Pfifferlingen und Sammelstoppelpilzen der erdige oder bitterliche Geschmack sich verlor. Ich konnte dabei feststellen, daß selbst weichfleischige Pilze, wie die Steinpilze, auch wenn sie steinhart gefroren sind, nach Auffrierung ohne Schaden verspeist werden dürfen. Wichtig ist nur, daß sie nach Auffrierung noch frisch aussehen, also nicht zusammenfallend verwesend, und sie auch sofort als Speise zubereitet werden. Der einigermaßen geübte Pilzfreund wird das bald einmal sicher herausfinden können.

Trotzdem anfangs Januar bei uns Temperaturen von minus 10 Grad abgelesen wurden, konnte ich an einem roten Kastanienbaum (Aesculus carnea) einen Rasen Austernseitlinge *(Pleurotus ostreatus Fr.)* beobachten, der statt wie gewöhnlich im Laufe des Novembers erst mit den ersten Regenfällen des Dezembers sich entwickelte. Diese wunderschönen Seitlinge mit weißen Blättern und blaudunklem Hut, sind für mich immer ein freudiges Ereignis. Die Lamellen nahmen während den kalten Tagen einen gelblichen Schein an, ein Zeichen des Absterbens. Da aber am 11. Januar wieder mildere Witterung eintraf, wurden die Lamellen bald wieder weiß und ich konnte sofort ein Wachstum des Rasens feststellen. Wenn die Witterung so weiterdauert, wartet mir ein herrliches Winterpilzgericht, sofern nicht auch ein anderer, von denselben Gelüsten getrieben, mir zuvorkommt!

Zusammenfassend dürfen wir erfahrungsweise erklären, daß auch *gefrorene Pilze* noch eßbar sind, solange das Fleisch sichtbar *noch frisch und nicht in Verwesung übergegangen ist.*

Auffrieren bei nicht hoher Temperatur und rasche Verwendung ist dabei notwendig.

Guten Appetit!

Sind gefrorene Pilze genießbar?

Von F. C. Weber, Winterthur

Die Ansichten, ob einmal gefrorene und wieder aufgetaute Speisepilze ohne Schaden genießbar seien, gehen noch sehr auseinander. Bekanntlich werden durch den Gefrierprozeß Zellstrukturen und Protoplasma verändert, was einen beschleunigten Eiweißzerfall mit der darauf folgenden Giftwirkung zeitigt. Es wird allgemein argumentiert, es sei nie genau feststellbar, wie manchmal das Wechselspiel zwischen dem Gefrieren und wieder Auftauen schon stattgefunden hätte. – Nach meinen Erfahrungen steht jedoch fest, daß wenn einmal eine wirklich ernsthafte Tiefkühlung erfolgt ist, nach dem Auftauen auch unmittelbar der «matschige Zerfall» eintritt. Unter diesen Umständen wird bestimmt niemand mehr an kulinarische Genüsse denken.

Umgekehrt, wenn das Fleisch noch tadellos ist, darf man ohne weiteres den Schluß ziehen, die vorausgegangene Kälteeinwirkung sei ohne wesentliche Bedeutung gewesen. Sehr wichtig ist natürlich, bei der Qualitätsbeurteilung des noch gefrorenen Fundes, daß man sich nicht verleiten läßt, die Beute sei noch