

Sind gefrorene Pilze noch essbar?

Autor(en): **Weber, F.C.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **37 (1959)**

Heft 10

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933806>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Wenn wir demnach einen vermehrten Ernteertrag erzielen wollen, so geht es in erster Linie darum, durch Naturdüngung ein mannigfaltiges und gesundes Bodenleben zu fördern und nicht dasselbe durch Kunstdüngung zu vergiften!

Man steht als moderner Roboter tief beeindruckt, vor dem großen Wunder, das sich ständig in der Erde abspielt, und dem wir es verdanken können, daß wir überhaupt leben. Um so notwendiger ist es, hin und wieder nachzuweisen, wie sehr wir an die Größe der Schöpfung gebunden sind. F. C. Weber

Sind gefrorene Pilze noch eßbar?

Relativ milde und trockene Witterungsverhältnisse des Spätherbstes ermöglichen dem ausdauernden Sammler trotz eingetretenen Kältegraden, den Frostrasling (*Lyophyllum conglobatum*) oder den Rauchblättrigen Saumpilz (*Naematoloma capnoides*) u. a. m. noch zu finden, während der Samtfußrübling (*Flammulina velutipes*) als ausgesprochener Winterpilz bis zum Frühjahr durchhält.

Bekanntlich werden durch den Gefrierprozeß Zellstrukturen und Protoplasma verändert, was einen beschleunigten Eiweißzerfall zeitigt. Es wird allgemein argumentiert, es sei nie genau feststellbar, wie manchmal das Wechselspiel zwischen Gefrieren und Auftauen schon stattgefunden hätte.

Es steht jedoch fest, daß, wenn einmal eine wirklich ernsthafte Tiefkühlung erfolgt ist, nachher im eisfreien Zustande auch unmittelbar der «matschige Zerfall» eintritt.

Unter diesen Umständen wird bestimmt niemand mehr an kulinarische Genüsse denken.

Umgekehrt, ist das ungefrorene Fleisch noch tadellos, darf man ohne weiteres daraus den Schluß ziehen, daß die vorausgegangene Kälteeinwirkung ohne wesentliche Bedeutung gewesen ist.

Erfahrungswise sind also auch gefrorene Pilze noch eßbar, solange ihre Substanz noch frisch und nicht in Verwesung übergegangen ist. Auffrieren bei nicht hoher Temperatur und rasche Verwendung ist aber dabei notwendig! F. C. W.

VAPKO-MITTEILUNGEN

Frage Nr. 8

«Welche Giftstoffe enthalten die bekannteren Giftpilze? Wie sind die Wirkungen dieser Giftstoffe?»

Einige stark brennende Arten von Täublingen (*Russula*) und von Milchlingsarten (*Lactarius*) enthalten giftige Harzstoffe (*Resinoides Syndrom*). Die Vergiftungen durch solche Pilzarten äußern sich in sehr starken Durchfällen, in Erbrechen und starken Magenschmerzen.