Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 46 (1968)
Heft: 1

Artikel: Pilze für den Winter
Autor: Schenker, M.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-937084

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: 16.12.2025

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

Ist es bereits zu Blutungen gekommen, so sind Frischbluttransfusionen und Fibrinogen-Zufuhr unerläßlich. Auf weitere Mittel, die der Autor angibt, treten wir hier nicht ein.

Nun existiert aber seit letzter Zeit (1966) ein neues, erprobtes Mittel gegen die Knollenblätterpilzvergiftung, über das Herr Julius Peter, Chur, folgende Mitteilung machte:

«1966 hat am Europäischen Mykologenkongreß in Warschau Dr. J. Kubička, Třebon (ČSSR), über ein Mittel referiert, das Todesfälle bei den Knollenblätterpilzvergiftungen weitgehend verhindert. Ich habe mich bemüht, dieses Mittel bekanntzumachen, und in unserer Zeitschrift Nr. 6/1967 auf Seite 90 hat Bruno Hennig, Berlin, auf Veranlassung von Dr. Kubička einen entsprechenden Artikel geschrieben. Leider scheint unsere Ärzteschaft diesen nicht zu Kenntnis genommen zu haben, denn das Mittel «Thioctidase = Thioctacid/Homberg» ist noch sehr wenig bekannt. Es ist bedauerlich, daß dieses Mittel bei den in letzter Zeit vorgekommenen Knollenblätterpilzvergiftungen anscheinend nicht eingesetzt wurde. Dr. Kubička hat keinen einzigen Todesfall im Jahre der Erprobung vermerkt!»

Grundsätzlich kann man nie zuviel Mitteilungen über Knollenblätterpilzvergiftungen veröffentlichen. Dieses neue Mittel sollte unbedingt erwähnt werden, um seine Anwendung zu fördern. Wenn nur ein einziges Menschenleben damit gerettet werden kann, hat es sich gelohnt.

Wir danken Herrn Peter für seine wichtige Mitteilung und schließen uns seinem Wunsche an, diese Vergiftungen mögen in Zukunft verschwinden.

Naturfreunde, nehmt Euch der Jugend an!

Wir Naturfreunde wissen um die Werte unserer Liebhabereien, gleich, ob wir Geologen, Botaniker, Feldornithologen sind oder unsere Mußestunden an Mikroskop und Fernrohr verbringen. Unser Naturstudium führt uns zu tiefer Ehrfurcht vor dem Leben. Wir finden innere Befriedigung, haben das Gefühl, am Ewigen teilzuhaben, und erschließen damit einen Kraftquell wider den grauen Alltag.

Sorge bereitet uns der Nachwuchs, weil der größte Teil der Jugend die lauten Massenmedien den stillen Pfaden bescheidener Besinnung vorzieht. Wir müssen unsere Jugend auf die Ideale aufmerksam machen, die denkende, freie und gesund urteilende Menschen formen. Erst Wissen öffnet ihnen die Augen für die Schönheit und Vielgestaltigkeit der Natur. Erzählt ihnen von den Geheimnissen des ganz Kleinen und den Wundern des unendlich Großen. Wenn ihr von der Begeisterung mitklingen läßt, die ihr selbst in Eurer Freizeit dafür aufbringt, so werden viele eines Tages selbst zu forschen beginnen. Naturfreunde, nehmt Euch der Jugend an!

F. C. Weber, Winterthur

Pilze für den Winter

Von M. Schenker, Suhr

Man kann einem Apfelbaum nicht auftragen, sich jedes Jahr mit der gewünschten Anzahl Äpfel zu behängen, sondern einmal werden wir mit Äpfeln überschüttet, und ein andermal erhalten wir kaum genügend für die Tafel. Ähnlich geht es auch mit den Pilzen: Man findet entweder zuviel oder zuwenig!

Nun gibt es aber für Saucen und Suppen im Winter nichts Besseres als eine Handvoll konservierter Pilze. Daher heißt es: Wie konservieren wir die Pilze? Wie bewahren wir die Pilze auf?

Zum Trocknen eignen sich alle Arten von Gemüsepilzen, nicht aber Salat- und Gewürzpilze, wie zum Beispiel Reizker oder Mousserons; auch Eierschwämme eignen sich nicht zum Trocknen. Man muß trockene, junge Schwämme nehmen, keine von Maden befallene oder durchnäßte. Sie sollten bei trockener Witterung gesammelt und ohne zu waschen gereinigt werden, am besten mit einer weichen Handbürste.

Pilze trocknen: Dies ist die einfachste Art, Pilze zu konservieren. Die gereinigten Pilze werden in Streifen geschnitten und an Fäden aufgereiht, wie Holzperlen. Diese Ketten hängen wir auf die Winde, wo es kühl und luftig ist. Nach ein paar Tagen sind die Pilzstücklein schön dürr. – Eine andere Art, Pilze zu trocknen, ist weniger vom Wetter abhängig: Man behandelt die Schwämme zuerst wie oben, legt die Stücklein aber, statt sie aufzureihen, auf die Dörrex-Siebe. Siebe von Zeit zu Zeit wechseln, damit die obersten auch schön dürr werden.

Getrocknete Pilze aufbewahren: Dies kann wieder auf zweierlei Arten geschehen. Man versorgt die dürren Stücklein in saubere Leinensäcke und hängt diese an einer trockenen, luftigen Stelle auf. Andere Hausfrauen raten, die Pilze in fest zu verschließende Büchsen zu tun. Das ist aber nur dann zu empfehlen, wenn die Pilzstücke so dürr wie Papier geworden sind. Enthalten sie noch Reste von Feuchtigkeit, dann kann es geschehen, daß man im Winter bei Öffnen der Büchse statt des würzigen Pilzduftes einen üblen Geruch in die Nase bekommt und an Stelle der Schätze eine schimmlige Masse vorfindet.

Pilzmehl: Pilzmehl ist ein köstliches Gewürz, das man ausgezeichnet Saucen und Suppen beifügen kann. Die gedörrten Pilze werden dazu in einem Mörser zerstampft, dazu eignet sich vorzüglich auch eine alte Kaffeemühle. Hat man vor, Pilzmehl zu bereiten, dann tut man gut, unter die zu trocknenden Pilze einige wenige Gewürzpilze, wie Habichtsschwämme, Mousserons oder auch Reizker, zu mischen. Sie machen das Pilzmehl kräftiger. Pilzmehl wird am besten in einer gut verstöpselten Glasflasche aufbewahrt.

Pilze sterilisieren: Frische junge Gemüsepilze waschen, wenn nötig die Oberhaut abziehen und die Stiele schaben, größere Pilze in Stücke schneiden. 10–15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Essig vorkochen und heiß in die vorgewärmten Gläser fest einfüllen. Das Salzwasser bis zur halben oder dreiviertel Höhe des Glases darübergießen, rasch verschließen und etwa 1½ Stunden sterilisieren. Nach einigen Tagen prüfen, ob alle Gläser halten, da verdorbene sterilisierte Pilze gefährlich sein können.

Pilze im eigenen Saft einmachen: Auf diese Weise bringt man mehr in die Gläser hinein. Die Pilze in Würfel schneiden, leicht gewürzt in die Pfanne geben und etwa 20 Minuten dünsten lassen (eventuell etwas Wasser zusetzen). Das Ganze heiß in die vorgewärmten Gläser einfüllen, wie zum Sterilisieren mit Gummi und Deckel verschließen und noch etwa 20 Minuten im Wasserbad sterilisieren. Man wähle die Flaschen oder Gläser nicht zu groß, denn einmal angebrochene Behälter müssen am gleichen Tag verbraucht werden. Verwendung wie frische Pilze.

Essigpilze: Dazu eignen sich Steinpilze, Eierschwämme, Champignons, Zigeuner, Mönchsköpfe und besonders Reizker. Man sucht sich kleine, hübsche Exemplare aus, läßt sie im Salzwasser mit einem Schuß Essig aufwellen und schöpft sie in die Gläser. Eine vorbereitete Beize aus Weinessig, Senf- und Pfefferkörnern, nach Geschmack Kümmel und Nelken, Tomatenringe, Schalotten, kleinen Stücken Meerrettich, Estragon und Dill, kocht man einmal rasch auf, salzt und gießt diese Sauce heiß über die heißen Pilze. Der Essig muß die Pilze zudekken. Nach 5–6 Tagen wird die Beize abgegossen, nochmals aufgekocht und wiederum heiß über die Pilze gegossen. (Die Gläser vorher langsam anwärmen.) Gut verschlossen und an kühlem Ort aufbewahrt, sind diese Essigpilze lange haltbar.

Pilze in Sulz: Man bereitet eine Sulze von einem Kalbsfuß, 500 Gramm Schweinsschwarte, 3–4 Liter Wasser, Zwiebel, Sellerie, Rüben, Zitrone, 1 Tomate, etwas Weißwein, 3–4 Löffeln Essig, Salz und Pfeffer, und läßt auf kleinem Feuer kochen, bis das Fleisch weich geworden ist. Sieben, durch die Hackmaschine treiben und gewiegte Petersilie und einige Cornichons in die Sulze geben. Inzwischen wurden etwa 600 Gramm gute Gemüsepilze (Habichtspilze und Brätlinge nicht verwenden, da sie leicht bitter werden) in Salzwasser weichgekocht, fein verhackt, gesalzen und der Sulze beigemischt. Eventuell Essig nachgießen, mit Maggi und etwas Madeira würzen, in konische Gläser abfüllen und erstarren lassen. Wenn erkaltet, mit Paraffin übergießen und so verschließen. Kühl aufbewahren.

Pilze einsalzen: Die Pilze werden wie Kraut geschnitten und in einem Tontopf immer eine Schicht Pilze mit einer reichlichen Schicht Salz abwechselnd eingelegt. Obendrauf breitet man Gewürzblätter (wie Sellerie und Estragon) aus, legt einen passenden Holzdeckel darüber und beschwert mit einem Stein. Die Pilze müssen von der Flüssigkeit, die sich bildet, bedeckt sein. Sollte sich nach einigen Tagen eine weiße Schicht obendrauf bilden, so schüttet man die Flüssigkeit ab und ersetzt sie durch kaltes, leicht gekochtes Salzwasser. Die so konservierten Pilze müssen vor dem Gebrauch sorgfältig ausgewässert werden. (Wasser mehrmals erneuern). Auch Salatpilze, wie zum Beispiel Reizker, eignen sich besonders zum Einsalzen.

Pilze im Gefrierfach (nicht aber im Kühlschrank-Gefrierfach): Dazu eignen sich alle Gemüsepilze, wie Zuchtchampignons, nicht aber Salatpilze, wie Reizker, Eispilze und Ziegenbärte (letztere müssen vor Gebrauch «rasiert werden», das heißt 3–4 cm werden die Spitzen abgeschnitten). Die gereinigten, gewaschenen Pilze in nicht zu kleine Stücke schnetzeln, in leichtem Salzwasser mit etwas Zitronensaft drei- bis viermal aufwellen, auf ein Sieb anrichten und gut abtropfen lassen. Wenn die Pilze ganz kalt sind, erst in Plastiksäcke abfüllen und verschließen. Pilze sofort ins Gefrierfach bringen. In jedes Päckli Pilze ein Sträußlein Petersilie, somit hat man im Winter das nötige Gewürz. Nach meinen gesammelten Erfahrungen rate ich keiner Hausfrau, die Pilze im rohen Zustand in das Gefrierfach zu legen. In der Praxis hat es sich bewiesen, daß solche Pilze säuerlich wurden und sogar nicht mehr genießbar waren. Gefrorene Pilze, wie Bohnen, sollte man nicht ganz auftauen, damit das Aroma besser erhalten bleibt.