

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 6

Artikel: Pilzkonservieren
Autor: Peter, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934418>

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: 17.05.2025

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

und bei der Durchsicht von Pilzbüchern erfahren, dass sich durch richtiges Ernten von Speisepilzen weitere Lebensmittel beschaffen lassen, mit dem Vorteil, dass sie sozusagen fast nichts kosten. Ich habe die sich bietenden Gelegenheiten reichlich ausgenützt und unter Benützung von Pilzrezept- oder Kochbüchern teils haltbare Vorräte angelegt, teils frische Ware als Gemüse verwertet. Wenn ich mich anfänglich aus Vorsicht oder Ängstlichkeit wegen Pilzvergiftung nur auf das Einsammeln von Eierschwämmen, Totentrompeten oder echten Reizkern beschränkte, so konnte ich meine Kenntnisse durch Belehrung seitens befreundeter Pilzler weiter vermehren. Ganz befriedigten mich jedoch meine bescheidenen Fortschritte nicht und stets habe ich das Fehlen einer amtlichen Pilzkontrollstelle empfunden.

Inzwischen ist in der betreffenden Ortschaft eine solche organisiert worden, da sie durch die seither aufgetretene vermehrte Auf- fuhr auf den Pilzmärkten zur Notwendigkeit geworden ist. Dem Vernehmen nach sei dort auch schon ein ernster Versuch gemacht worden, die sogenannten « wilden » Pilzler zu einem Verein zusammenzuschliessen, leider ohne positives Ergebnis. Ob ein gewisser persönlicher Egoismus einzelner Pilzfreunde den Misserfolg verursachte oder ob für die Weiter- verfolgung der Angelegenheit die geeigneten Persönlichkeiten nicht zur Verfügung gestan- den sind, entzieht sich meiner Kenntnis.

Wenn ich durch diesen Artikel dem einen oder anderen Leser von Nutzen sein durfte, so ist der Zweck desselben erfüllt.

A. B. Z.

Pilzkonservieren.

Beim Konservieren von Eierschwämmen hat ein Mitglied unseres Vereins das Pech gehabt, dass die Pilze nach einem halben Jahr schlecht geworden sind. Die Konservengläser waren beim Öffnen noch gut verschlossen. Die Eierschwämme rochen ziemlich stark säuerlich- moderig und zeigten, da wo sie aus der Flüssig- keit herausragten, bräunliche Verfärbung. Sonst waren sie nicht zerfallen, sondern fest und innerhalb der Flüssigkeit noch schön goldgelb. Die Eierschwämme wurden vor dem Einfüllen in die Gläser erst in Salzwasser vorgeschwellt, dann eingefüllt, eine Stunde sterilisiert und nach dem Erkalten im Keller versorgt, nach- her die Deckel fest verschlossen. Ein Wechsel des Salzwassers nach einigen Tagen mit Wie- derholung des Sterilisierens wurde unterlassen. Von drei Gläsern waren zwei schlecht und mussten weggeschüttet werden. Das dritte hatte keinen üblen Geruch und wurde ohne Nachteil in der Küche verwendet.

Das gleiche Malheur ist nun meiner Frau passiert, aber mit Champignons. Zum Sterili- sieren benützte sie madenfreie, saubere Pilze,

bei älteren Exemplaren mit braunen Lamellen wurden dieselben entfernt. Dann wurden die Champignons in Salzwasser vorgeschwellt und in die Gläser eingefüllt, Salzwasser aufgegossen und eine Stunde lang sterilisiert. Nach einer Woche wurden die Gläser geöffnet, das Salz- wasser durch frisches ersetzt und nochmals ca. 20 Minuten lang sterilisiert. Nachdem die Gläser nach dem Erkalten auf Verschluss geprüft waren, versorgte sie meine Frau in einer Spense. Nach vier Monaten sollte ein Glas Champignons gekocht werden, aber o weh, als dieses geöffnet wurde, dufteten die Pilze aufdringlich säuerlich-moderig und auch das zweite Glas, das daraufhin an die Reihe kam, roch nicht besser. Die Pilze sahen sonst appe- titlich aus, die Farbe war weisslich-crème und das Fleisch fest. Das Salzwasser bedeckte die Pilze noch vollständig. In der Küche glaubten wir die Pilze nicht verwenden zu dürfen und so wanderten die schönen Champignons in den Kehrlicheimer.

Kann mir ein Pilzfreund, der Erfahrung im Konservieren hat, schreiben, wo der Fehler

liegt? Waren die Pilze noch verwendbar? Eventuell wenn man sie in frischem Wasser gespült hätte? Handelt es sich vielleicht nur

um die Entwicklung von Milch- oder Essigsäure?

J. Peter, Untere Plessurstrasse, Chur.

Die Pilzvergiftungen.

Von G. Leu, Olten.

Wie neuerdings die von Herrn Dr. med. F. Thellung registrierten Pilzvergiftungsfälle zeigen, scheint diese bedauerliche Erscheinung sich nicht verringern zu wollen. Jahr um Jahr werden uns von berufener Seite diese Fälle, quantitativ fast unverändert, vor Augen geführt. Trotz eifriger und gewissenhafter Aufklärungsarbeit seitens des Verbandes schweiz. Vereine für Pilzkunde und dessen Sektionen ist es erstaunlich, dass dieser Übelstand sich so hartnäckig behaupten kann.

Illustrierte, volkstümliche Pilzbücher besitzen wir eine erfreuliche Zahl, im weiteren jedoch dringt die Aufklärungsarbeit unserer beruflichen Mykologen nur in seltenen Fällen an die Öffentlichkeit.

Die meisten Pilzliebhaber sind wohl in der Lage, ein gutes und billiges Pilz-Bilderbüchlein zu kaufen, leider aber nicht alle.

Ich glaube sagen zu dürfen, dass gerade bei jenen vom Schicksal äusserst stiefmütterlich Behandelten ein Pilzgericht nicht selten eine bitter empfundene Lücke ausfüllen muss! Oft mag es die Not einer vielköpfigen Familie sein, welche den einen oder andern voll Zuversicht in den Wald treibt. Nur geringe oder gar nicht vorhandene Pilzkenntnis sowie leichtsinniges Vertrauen in ruhmredige und überzeugend wirkende Leute genügen dann, dass oft sehr tragisch verlaufende Vergiftungen vorkommen.

Ich möchte an dieser Stelle die Meinung vertreten, dass es nicht genügt, was bisher in guten Treuen und mit viel Helfersinn getan worden ist. Den Beweis erhalten wir in dieser

Beziehung alljährlich in schlagender Weise. Was hier meiner Meinung nach fehlt, — wohlverstanden, es ist nur meine Ansicht — ist die Aufklärung in leicht fasslicher und deshalb von den einfachsten Menschen verstandener populärer Pilzkunde. Ich denke in erster Linie an die Presse. Es werden hunderterlei periodisch erscheinende Zeitungen, Zeitschriften, Kalender, Lokalblättli, Kirchenschriften usw. in unserem Schweizerlande herausgegeben, gehalten und auch gelesen. Wäre es da nicht möglich, dass aus berufener Feder sorgfältig durchdachte Aufklärungsartikel geschrieben würden? Ich glaube an die Möglichkeit, dass solche kostenlos — Porti ausgenommen — in allen erdenklichen in der Schweiz umlaufenden Tages- und Wochenschriften planmässig placiert werden könnten, und zwar am zweckmässigsten in der kritischen Zeit, während welcher die berüchtigtsten unserer Giftpilze erscheinen.

Auch der Staat dürfte an einer solchen menschenfreundlichen Presse-Demonstration für die Verhütung von Pilzvergiftungen nicht uninteressiert sein.

Eine weitere, aber mehr zusätzliche Möglichkeit besteht in der Benützung des Radio. Es entzieht sich meiner Kenntnis, ob bei der Radio-Verwaltung oder dem Post- und Eisenbahndepartement in dieser Sache schon ein Anlauf unternommen wurde.

In der Form dieser Aufklärungsarbeit sehe ich die Verwirklichung meiner Anregung. Es ist wohl kaum anzunehmen, dass die zuständigen Stellen sich unserem Wunsche verschliessen könnten.